

2020 / 2021

EQUIPEMENTS POUR
LA CUISINE
PROFESSIONNELLE



BERTHIER

ENTRE PROFESSIONNELS, ON SE COMPREND !

☎ 04 90 02 63 92 - 09 61 65 63 92

✉ agenceberthier@orange.fr

🌐 www.materielhotelier.com



PARTENAIRE DE
FABRICANTS
EUROPÉENS
DEPUIS PLUS
DE 10 ANS

LES SERVICES A LA CARTE

UN SERVICE COMMERCIAL

- A votre écoute
- A la recherche du ou des matériels pour votre clientèle
- Suivi des commandes et livraisons
- Formation de vos commerciaux

UN SAV

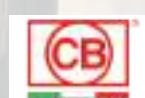
- Vues éclatées de nos matériels
- Possibilité d'avoir les pièces détachées de tous nos fabricants
- Stock de pièces détachées

UNE LOGISTIQUE

- Plus de 1000m² de stockage
- Des départs quotidiens par messagerie
- Un stock permanent avec une sélection de matériels les plus demandés

UN SERVICE TECHNIQUE

- L'expérience de nos collaborateurs et des techniciens d'usine à votre service
- Une relation privilégiée avec nos fabricants
- La formation de vos techniciens



LE STOCK ET LA DISPONIBILITÉ

C'est un peu le nerf de la guerre, nous avons ainsi développé notre capacité de stockage notamment sur la laverie et les matériels pour la pizza afin de vous livrer dans des délais les plus rapides. Un petit logo  apparaîtra sur les pages ou les références concernées.

**OBTENIR UN DEVIS, UN RENSEIGNEMENT COMMERCIAL,
UN DÉLAI, UNE EVALUATION TRANSPORT...**

Vous pouvez nous envoyer une demande par mail aux adresses suivantes :

pj.berthier@orange.fr ou agencepberthier@orange.fr

Par téléphone au 04 90 02 63 92 ou 09 61 65 63 92 ou 06 48 27 08 71 ou 06 48 59 02 27

VOUS SOUHAITEZ PASSER COMMANDE

Soit par mail ou par fax.

Puis, vous recevrez une proforma **CP Berthier**
à valider à l'agence **CP Berthier** en suivant nos instructions.

VOUS RECEVEZ LA MARCHANDISE

Important de vérifier le contenu des cartons et de faire les réserves conformes.

FONCTIONNEMENT DES PIÈCES SOUS GARANTIE

Important de nous envoyer les **N° de série** avec le **maximum d'indications et accompagner si possible des photos** des appareils endommagés si chocs transport. Nous avons aussi un stock de pièces détachées en France pour un grand nombre de nos matériels afin de dépanner vos clients le plus rapidement possible.

CP Berthier

1175 boulevard du Grand Terme - 30133 LES ANGLES

Office : +33 (0)4 90 02 63 92 - 09 61 65 63 92 - Fax : 04 90 21 52 04

agencepberthier@orange.fr - www.materielhotelier.com

Portables : 06 48 27 08 71 - 06 48 59 02 27

RESERVES TRANSPORT ET RETOURS MATERIELS

ATTENTION, CETTE PAGE EST TRES IMPORTANTE PRENEZ LE TEMPS DE LA LIRE

LORS DE LA LIVRAISON DE NOS MATÉRIELS

1/ Les mentions « **carton en bon état** » ou « **sous réserve de déballage** » n'ont **AUCUNE valeur juridique** et donc éliminent automatiquement la prise en charge du litige par le transporteur et vous suppriment tout recours

2/ La société **CP BERTHIER** ou tout autre fabricant qui vous livrerait directement de la marchandise ne donnera suite favorable à un litige qu'après acceptation des réserves par le transporteur

Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire.
Donc vos réserves doivent être faites en bonne et due forme.

LORS DE LA LIVRAISON

En présence du transporteur (avant de signer quoique ce soit, **même si le transporteur vous presse**), il faut :

1/ **Contrôler le nombre de colis** à l'aide du bon de livraison.

2/ **Contrôler l'état des colis** et leurs contenu (**ouvrir les cartons** car vous n'achetez pas des cartons mais du matériel professionnel). Et cela pour chaque colis.

Il faut mieux perdre 15 ou 20 minutes que plusieurs centaine ou milliers d'euros avec une marchandise détériorée par le transport.

Exemples : prenez une palette avec une machine à glaçons dans son carton d'origine. Faites tomber à plat du haut d'un haillon. La palette à plat sur le sol. Le carton sera intact, la palette aussi mais pas la machine. Ou un coup même léger de transpalette sur un carton peut aussi froisser l'inox sans abimer le carton. Cela est déjà arrivé et je ne connais **AUCUN FABRICANT** capable d'envoyer une marchandise déjà détériorée à ses clients .

SI LA LIVRAISON EST CONFORME

Dater et signer le bon de livraison avec nom du signataire et cachet de l'entreprise.



SI LA LIVRAISON N'EST PAS CONFORME

1/ Faire **une ou plusieurs photos** de la marchandise abimée

2/ Mentionner avec précisions **les manquants ou dégâts constatés** en **présence du transporteur** en ne faisant **AUCUN ÉTAT DE L'EMBALLAGE**

3/ Nous contacter au plus vite (même lors de ces constatations) et faire un **courrier recommandé sous 48H** au **transporteur** (nous demander la lettre type)

4/ Nous adresser un double de cette lettre

Nous vous guiderons alors sur la suite de vos démarches.

NE PRENEZ PAS A LA LÉGÈRE LES LIVRAISONS ET LES VÉRIFICATIONS A FAIRE DU MATÉRIEL RÉCEPTIONNÉ.

VOUS N'ACHETEZ PAS DU CARTON MAIS DU MATÉRIEL PROFESSIONNEL.

CP BERTHIER OU NOS PARTENAIRES ET FABRICANTS NE SERONT PAS TENUS RESPONSABLES DES DÉGATS SI LES RECEPTIONS DE MATÉRIELS ET ÉVENTUELLES RÉSERVES NE SONT PAS FAITES CORRECTEMENT.

LES RETOURS MATÉRIELS

Tous les retours de matériels neufs sont soumis à notre accord par écrit au préalable.

Les matériels ne seront éventuellement repris que si ils sont neufs et dans leur emballage d'origine.

Aucun matériel utilisé même quelques heures ne sera repris.

En cas d'acceptation de reprise, **CP BERTHIER** déduira une indemnité de retour de 25% en plus des frais de retour et d'expédition à l'aller.

En aucun cas ne seront acceptés des matériels et produits facturés depuis **plus d'un mois.**

Les retours ne sont acceptés qu'en port payé, avec leur emballage d'origine et uniquement avec notre accord écrit. Il en est de même pour les matériels achetés chez nous ou chez nos fabricants (**emballés dans leur emballage d'origine et sur palette**).

En cas de litige transport retour, **CP BERTHIER** ou les fabricants qui auront facturé la marchandise ne seront pas tenus responsables des dégâts et aucune indemnisation ne pourra être réclamée.

FILIERES ECOSYSTEM & GAZ ÉCOLOGIQUES

LA FILIÈRE ECOSYSTEM



Vous vous y êtes habitués depuis 2 ans, nous facturons une **ECO-TAXE** sur tous les équipements électriques, dotés de composants électriques ou frigorifiques comme la loi nous l'impose.

Ces tarifs subissent une augmentation parfois importante comme en 2020. Mais pour être en conformité avec la loi nous n'avons pas d'autres choix que de l'appliquer.

Pour rappel cette **taxe est obligatoire depuis le 01/01/2016** pour tous les introduceurs de matériels en provenance de la CEE ou HORS CEE. De plus, elle est **rétroactive** (informations importantes pour nos clients qui n'auraient pas fait le nécessaire lors des facturations directes par les fabricants).

Voici une illustration des barèmes « ECOSYSTEM » pour 2020, sachant qu'il peut y avoir des augmentations pour 2021, comme ce fut le cas les années précédentes.

Type de matériel	Poids	Eco-taxe
Hottes motorisées	< ou = à 300 kg > à 300 kg	3,00 € 22,30 €
Meubles réfrigérés, machines à glaçons avec groupe logé Groupe à distance	< ou = à 500 kg > à 500 kg Si groupe à distance	14,40 € 61,00 € 8,80 €
Appareils de cuisson, laverie, préparation, machines à café, fourneaux, machine pour le conditionnement alimentaire	Compris entre 20 kg et 120 kg Entre 120 et 500 kg > à 500 kg	3,00 € 7,80 € 57,00 €
Petits équipements : robots, mixers, presse-agrumes, hachoirs, pétrins...	< à 20 kg	0,64 €
Pièces détachées, ampoules....		0,073 €/kg

La liste étant très exhaustive, on va arrêter les exemples, mais cela vous donne un aperçu du montant de cette taxe. Vous pouvez également, consulter le site de cet organisme agréé :

<https://ecosystem.eco/>

LES NOUVEAUX GAZ ÉCOLOGIQUES

Là aussi une grande nouveauté dans le froid avec les **gaz écologiques**. Sans entrer dans le détail, il est certain qu'à l'heure actuelle, ces nouveaux gaz ont un rendement frigorifique moins efficace surtout pour les matériels d'**importation asiatique**. C'est important de prendre en considération cet élément pour répondre à vos demandes et ventes de matériels frigorifique. Rare sera l'efficacité de ces matériels avec des températures ambiantes **au-delà de 30°C**. A l'inverse les matériels de fabrication européenne soumis à des normes plus rigoureuses, des coefficients d'isolation plus importants seront donc plus efficaces et résistants.

2020 étant encore une année de transition, les gaz de substitution sont encore présents dans les matériels de fabrication européenne.

TOPO SUR LES QUALITÉS D'INOX

Nombreuses sont les **incompréhensions et les fausses idées** relatives à l'inox utilisé dans la fabrication de matériel de cuisine. Aussi vous trouverez un résumé simplifié des différents types d'inox présents sur le marché du CHR afin d'aider vos clients dans le choix de leur équipement. Le résumé ci-dessous présentera les différentes qualités d'inox partant de la qualité supérieure et finissant par le bas de gamme. Un rappel important est à noter : l'acier inox est un composant de fer, de carbone qui est mélangé avec un % de chrome, de nickel et d'autres composants.

On le qualifie « d'inoxydable » en France, ce qui est **une anomalie** (on le nomme **STAINLESS STEEL** dans le pays anglo saxons, **acier qui résiste** à la corrosion, appellation plus proche de la réalité car **résister ne signifie pas imperméabilité**) et cela induit souvent vos clients en erreur qui pensent qu'il est impossible d'avoir un acier inox qui rouille.

Et pourtant l'acier inox peut rouiller ! D'une part aux pliures, il est plus fragile, et d'autre part il est sensible au temps, à la corrosion, souvent provoquée par des contacts et éléments extérieurs tels que :

- **Contact avec des brosses métalliques,**
- **Contact avec d'autres métaux** (exemple : si on laisse « traîner » un élément avec

un alliage différent sur une table inox, il peut se produire une **réaction chimique entre l'inox et cette autre matière et des traces d'oxydation peuvent apparaître**).

- Produits à base de **javel, et dérivés chlorés** doivent être proscrits pour l'entretien de l'inox, ainsi que les produits contenant de l'acide.

- Détergents à usage domestique, même les produits à vitre peuvent entraîner de la corrosion sur l'inox. Il est important d'utiliser des **produits conformes et spécifiques à l'entretien de l'inox** et il est important de le notifier à vos clients.

Inox AISI 316

Assez rare, si ce n'est dans les matériels destinés aux environnements marins et particulièrement aqueux ou dans les milieux laitiers, fromagers.

Inox AISI 304

L'inox que l'on peut considérer comme étant la **référence** pour le CHR car le plus utilisé, il est composé de **18% de chrome et de 10% de nickel** (qui en fait sa particularité car le nickel permet une souplesse que n'ont pas les inox dépourvus de nickel) : **d'où la mention 18/10** qui n'est pas l'épaisseur de l'inox comme on le pense souvent. Normalement cet inox ne colle pas à l'aimant (test le plus connu mais pas forcément le plus important pour définir la qualité de l'inox).

Un inox ferritique peut être aussi d'excellente qualité.

Inox AISI 441

Cet inox est ferritique et nous le trouvons dans nos meubles inox neutres notamment. Il est d'une excellente solidité, facile à souder, avec une excellente résistance à l'oxydation. Il permet d'avoir une aptitude au polissage d'où son utilisation pour les meubles inox. **Une qualité équivalente au 304.**

Inox AISI 430

Cet inox est aussi ferritique mais de **moindre qualité que le 441**. On le retrouve depuis plus de 10 ans dans de nombreux matériels notamment pour permettre d'avoir un coût de revient moins important car **dépourvu de Nickel**. Son inconvénient est qu'il est difficile à souder, il **peut présenter assez rapidement des piqûres, des traces de corrosion** si l'entretien n'est pas conforme.

Inox AISI 201

Cet inox de plus en plus présent sur le marché est sans doute celui de **plus mauvaise qualité**. **Le test de l'aimant ne fonctionne pas**, il ne colle pas. Il contient plus de manganèse, donc il rouille plus facilement. On le déconseille vivement dans des environnements salins, proches de la mer, dans les laboratoires laitiers, des fromageries.

D'un aspect plus brillant, il est le moins cher de tous les inox et c'est la raison pour laquelle on le retrouve de plus en plus sur des produits d'importation « lointaine » ou chez des fabricants recherchant des marchés « low cost ».

Les services à la carte.....	p.2
Réserves transport et retours matériels ...	p.3
Filières ecosystem & gaz écologiques....	p.4
Topo sur les qualités d'inox.....	p.5
Sommaire	p.6

CUISSON (LOTUS - MODULINE)

Nouveautés	p.7
Cuisson Monobloc et sur pont.....	p.8
Gamme 500.....	p.9
Gamme 550/600.....	p.10
Gamme 600.....	p.11
Gamme 650.....	p.18
Gamme 700.....	p.22
Gamme 900.....	p.45
Gamme encastrable	p.64
Friteuses.....	p.71
Planchas	p.74
Cuisson divers.....	p.75
Wok.....	p.79
Salamandres	p.83

FOUR (MODULINE - DOGADO - CP - GGF)

Cuisson basse T°	p.86
Maintien en T°	p.87
Remise en T°	p.91
Fours à pression vapeur	p.99
Fours à convection	p.100
Fours mixtes électriques.....	p.103
Accessoires fours	p.120
Fours mixtes gaz.....	p.122
Accessoires pour travailler la pizza	p.125
Fours pizza électriques	p.128
Fours pizza gaz	p.145
Convoyeur à pizza	p.147
Rôtissoires.....	p.148

PREPARATIONS (Fimar - GGF - CP - EUROMATIC)

Préparation de la Pâte.....	p.152
Préparation de la viande, charcuterie, fromage .	p.159
Préparation diverse	p.162
Préparation bar.....	p.166
Mixeurs et fouets	p.168
Trancheurs	p.169
Sous-vide	p.173
Thermocelleuses	p.178

LAVERIE (CP - COMPACT - KRUPPS)

Robinetterie	p.180
Gamme Compact.....	p.183
Gamme Cube.....	p.190
Gamme Soft	p.198
Gamme Elitech, Koral et Full	p.204
Lave-objets et batterie.....	p.210
Produits d'entretien	p.214
Plonges - Tables pour lave-vaisselle	p.215
Convoyeurs.....	p.217

FROID (ITV - CP - FORCAR - OSCAR ZARSOSA - DOGADO)

Machines à glaçons	p.222
Unité de production	p.225
Distributeurs de glaçons	p.227
Bacs de stockage	p.228
Cellules de refroidissement	p.230
Machine à chantilly - Fontaines à eau...	p.232
Vitrines de présentation	p.233
Meubles pizza - Vitrines à ingrédients	p.235
Saladettes	p.236
Arrière de comptoir - Armoires - Vitrines..	p.238
Cave à vin - Vitrines d'exposition.....	p.240
Armoires réfrigérées (Positif - Négatif).....	p.242
Tables réfrigérées	p.247
Meubles (Snack - GN).....	p.249
Soubassements - Tables pâtisseries	p.257
Saladettes et tables à pizza.....	p.259
Armoires réfrigérées	p.261
Meubles bar - Bouteilleurs	p.274

Inox (CP)

Tables inox	p.275
Meubles et tables boulangerie	p.282
Meubles et armoires.....	p.285
Etagères du chef.....	p.289
Etagères	p.290
Plonges.....	p.292
Divers inox.....	p.294

Hottes (CP)

Hottes.....	p.298
Caniveaux et stertup	p.305

Café (VBM)

Machines à café.....	p.306
Accessoires à café	p.310
CGV	p.311

Tous nos tarifs sont H.T. départ usines.
Les photos sont non contractuelles et les matériels
peuvent être soumis à des modifications en cours d'année.

LA MODULARITÉ LOTUS POUR TOUTES LES DEMANDES ET BESOINS DE VOS CLIENTS

LA COULEUR ENTRE DANS LA CUISINE PROFESSIONNELLE ET LOTUS VOUS PROPOSE CETTE OPTION SUR TOUTES LES GAMMES 600-700 ET 900

En standard les couleurs sont



Mais possibilité de couleur au choix selon RAL

Nous consulter pour vos devis et le choix des couleurs.



LES ENSEMBLES MONOBLOCS LOTUS



Entièrement en acier inox 18/10 satiné et plan brossé pour obtenir un effet anti rayures
Épaisseur de 3mm avec structure renforcée par traverses vissées
Éléments de Drop In encastrés silicones ou soudés (au choix) - Compartiment technique avec tous les raccords
Possibilité de compartiments éclairés par LED

LES DIFFÉRENTES GAMMES 600-700 ET 900 PEUVENT ÊTRE ADOSSÉES ET COMPATIBLES



Pour îlot central

POSSIBILITÉ DE CONCEPT AVEC NOS GAMMES MODULAIRES



Exemple de concept pour les pâtes



LA GAMME FREE LOTUS AVEC DES ÉLÉMENTS ENCASTRABLES EN PROFONDEUR 600 OU 800 GAZ ET ÉLECTRIQUE (P64)

LOTUS VOUS OFFRE LA POSSIBILITE DE CUISINES SUR MESURE
POUR VOS CLIENTS LES PLUS EXIGEANTS AVEC
LES GAMMES MONOBLOCS ET SUR PONT.



NOS ATOUTS :

- Modularité
- Esthétique
- Efficacité
- Performance
- Adaptabilité

Nous consulter pour toute étude



Montage facile



Une solution à toutes vos problématiques

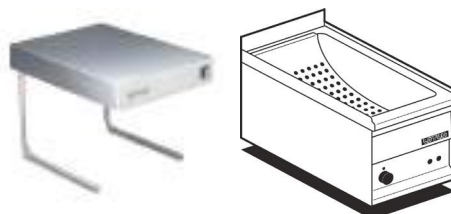


POUR LES PETITS ESPACES ET LES FOOD TRUCKS



Silo à frites + Lampe chauffante

Double fond perforé
 Référence : BS-1EM + R1-EM
 Dimensions : L300 x P500 x H290
 Puissance : 0,32 + 0,83 Kw
 Tarif : 624 + 374 €
 Eco-taxe : 0,64 + 3 €



FRY-TOP LISSE*

Référence : FTL-1EM
 Dimensions plaque : 27 x 41 cm
 Dimensions : L300 x P500 x H290
 Puissance : 2,66 Kw
 Tarif : 781 €
 Eco-taxe : 3 €



Bain-marie

Référence : BM-1 EM
 Dimensions : L300 x P500 x H290
 Puissance : 0,83 Kw
 Cuve GN 1/2
 Tarif : 629 €
 Eco-taxe : 3 €



Plan de cuisson 2 plaques

Référence : PC1-EM
 Dimensions : L300 x P500 x H290
 Puissance : 2,5 Kw
 Tarif : 561 €
 Eco-taxe : 3 €

Référence : FTL-2EM
 Dimensions plaque : 57 x 41 cm
 Dimensions : L600 x P500 x H290
 Puissance : 5,32 Kw

Tarif : 1121 €
 Eco-taxe : 3 €

* existe aussi en plaque rainurée, au chrome mono et tri.



PLAN DE TRAVAIL NEUTRE

Référence : PL-1
 Dimensions : L300 x P500 x H290
 Tarif : 273 €

Référence : PL-2
 Dimensions : L600 x P500 x H290
 Tarif : 358 €



Cuiseur à pâtes

Référence : CP-1EM
 Dimensions : L300 x P500 x H290 -
 Cuve : 10L
 4 Paniers : 10 x 14 x 13.5H
 Puissance : 2,83 Kw
 Tarif : 873 €
 Eco-taxe : 3 €



Friteuse 8 L

Référence : FQ-1EM
 Dimensions : L300 x P500 x H290
 Puissance : 3 Kw
 Tarif : 815 €
 Eco-taxe : 3 €

Friteuse 2x8 L

Référence : FQ-2EM
 Dimensions : L600 x P500 x H290
 Puissance : 6 Kw
 Tarif : 1481 €
 Eco-taxe : 3 €

IDÉALE POUR LES PETITS ESPACES ET LES CONCEPTS «STREET FOOD»



FOURNEAU 2 FEUX GAZ SUR FOUR GAZ

Référence : CF 2 58 G
Dimensions : L 800 x P550 x H900
Puissance totale : 21 Kw
Tarif : 2391 €



FOURNEAU 3 FEUX GAZ SUR FOUR GAZ

Référence : CF 3 512 GV
Dimensions : L1200 x P550 x H900
Puissance totale : 31 Kw
Dimensions : Ø 26 x 16H cm
Tarif : 2981 €
Kit wok flamme verticale en option : 337 €



FOURNEAUX ELECTRIQUES GAMME 600



Référence : CFM4-66ET



Référence : CFM4-66ET



Référence : CFMC4-66ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Brûleurs	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
CFM4-66ET*	4 plaques sur four multifonctions	600x600x900	9,05Kw (2 x 1 + 2 x 2)	400V-3N	3 €	2466 €
CFM4-68ET*	4 plaques sur four multifonctions	800x600x900	9,05Kw (2 x 1 + 2 x 2)	400V-3N	3 €	3026 €
CF4-68ET*	4 plaques sur four statique + grill GN1/1	800x600x900	8,62Kw (2 x 1 + 2 x 2)	400V-3N	3 €	2245 €
CFM6-610ET*	6 plaques sur four multifonctions GN1/1	1000x600x900	12,05Kw (3 x 1 + 3 x 2)	400V-3N	3 €	3522 €
CF6-610ET*	6 plaques sur four statique + grill GN1/1	1000x600x900	11,62Kw (3 x 1 + 3 x 2)	400V-3N	3 €	2596 €
CFMC4-66ET*	Vitrocéramique 4 zones sur four multifonctions	600x600x900	9,05Kw (2 x 1.2 + 2 x 1.8)	400V-3N	3 €	3799 €

FOURNEAUX GAZ

Une gamme de fourneaux importante pour toutes les utilisations



Référence : CFM4-66GEM



Référence : CFM4-68GEM



Référence : CF3-612GEMV



Référence : CF4-68G



Référence : CF2-68G



Four multifonctions

Référence : CFM3-612GEM

Portes vitrées ou acier au choix selon modèles*

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Brûleurs	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
CF4-68G*	4 feux gaz sur four gaz GN1/1	800x600x900	22 + 0,015Kw (2 x 3,5 + 2 x 5,5)	Gaz + 230V	3 €	2729 €
CF4-68GEM*	4 feux gaz sur four électrique GN1/1	800x600x900	18 + 2,62Kw (2 x 3,5 + 2 x 5,5)	Gaz + 230V	3 €	2395 €
CFM4-66GEM*	4 feux gaz sur four électrique multifonctions	600x600x900	18 + 3,05Kw (2 x 3,5 + 2 x 5,5)	Gaz + 230V	3 €	2697 €
CFM4-68GEM*	4 feux gaz sur four électrique multifonctions	800x600x900	18 + 3,05Kw (2 x 3,5 + 2 x 5,5)	Gaz + 230V	3 €	3497 €
CF6-610G*	6 feux gaz sur four gaz GN 1/1	1000x600x900	31 + 0,015Kw (3 x 3,5 + 3 x 5,5)	Gaz + 230V	3 €	2925 €
CF6-610GEM*	6 feux gaz sur four électrique GN 1/1	1000x600x900	27 + 2,62Kw (3 x 3,5 + 3 x 5,5)	Gaz + 230V	3 €	2814 €
CFM6-610GEM*	6 feux gaz sur four électrique multifonctions	1000x600x900H	27 + 3,05Kw (3 x 3,5 + 3 x 5,5)	Gaz+230V	3 €	3912 €
CF2-68G	2 feux gaz sur four gaz GN1/1	800x600x900	21Kw (10+7)	Gaz	-	2996 €
CF2-68GEM	2 feux gaz sur four électrique GN1/1	800x600x900	17+3,05Kw (10+7)	Gaz+230V	3 €	2996 €
CFM2-68GEM*	2 feux gaz sur four électrique multifonctions GN1/1	800x600x900	17+3,05Kw (10+7)	Gaz+230V	3 €	3289 €
CF3-612GV	3 feux gaz sur four gaz GN1/1	1200x600x900	31Kw	Gaz	-	3671 €
CF3-612GEMV	3 feux gaz sur four électrique GN1/1	1200x600x900	27 + 3,05Kw (10+7+10Kw)	Gaz + 230V	3 €	3671 €
CFM3-612GEMV*	3 feux gaz sur four électrique multifonctions GN1/1	1200x600x900	27 + 3,05Kw (10+7+10Kw)	Gaz + 230V	3 €	3944 €

FOURNEAUX GAZ AVEC PLAQUE COUP DE FEU



Référence : TPFM4-610GEM



Référence : TPF4-610G

Portes vitrées ou acier au choix selon modèles*

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Brûleurs	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
TPF4-610G*	4 feux gaz +PCF sur four gaz GN1/1	1000x600x900	27,5 + 0,015Kw (2 x 3,5 + 2 x 5,5)	Gaz + 230V	7,80 €	4023 €
TPF4-610GEM*	4 feux gaz +PCF sur four électrique GN1/1	1000x600x900	23,5 + 2,62Kw	Gaz + 230V	7,80 €	3910 €
TPFM4-610GEM*	4 feux gaz +PCF sur four électrique GN1/1 multifonctions	1000x600x900	23,5 + 3,05Kw	Gaz + 230V	7,80 €	5043 €

PLANS DE CUISSON GAZ



Référence : FO-2G



Référence : PC3T-612G



Référence : PCT-66G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Tarifs
PCT-63G	2 feux gaz	300x600x280	9Kw (3,5+5,5)	948 €
PCT-66G	4 feux gaz	600x600x280	18Kw (2 x 3,5 + 2 x 5,5)	1491 €
PCT-610G	6 feux gaz	1000x600x280	27 (3 x 3,5Kw + 3 x 5,5Kw)	2400 €
FO-1G	1 feux gaz	400x600x250	5,5Kw	629 €
FO-2G	2 feux gaz	700x600x250	9Kw (3,5+5,5)	989 €
FO-3G	3 feux gaz	1050x600x250	14,5Kw (2x3,5 + 5,5)	1382 €
PC1T-64G	1 feu gaz	400x600x280	10Kw	918 €
PC2T-68G	2 feux gaz	800x600x280	17Kw (1x7Kw + 1x10Kw)	1449 €
PC3T-612G	3 feux gaz	1200x600x280	27Kw (1x7Kw + 2 x 10Kw)	2119 €

BAIN MARIE ÉLECTRIQUE ET GAZ TOP A POSER



Vidange en façade

Référence : BMT-63EM*



Référence : BMT-66G*

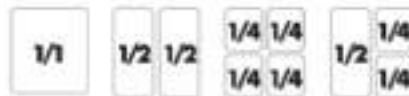
Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
BMT-63EM	Cuve GN 1/2 + 1/4 H150	300x600x280	1,55	230V	3 €	733 €
BMT-64EM	Cuve GN 1/2 + 1/3 H150	400x600x280	1,65	230V	3 €	854 €
BMT-66EM	Cuve GN 1/1 + 2 x 1/4 H150	600x600x280	3,1	230V	3 €	946 €
BMT-64G	Cuve GN 1/2 + 1/3 H150	400x600x280	2,5Kw	Gaz	-	1169 €
BMT-66G	Cuve GN 1/1 + 2 x 1/4 H150	600x600x280	4,5Kw	Gaz	-	1415 €

*Bacs non compris

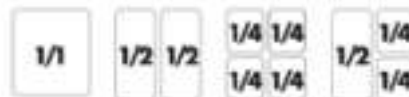
CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE ET GAZ*



COMPOSITION CP 64



COMPOSITION CP 66



Référence : CPT-66ET

Référence : CPA-66G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
CPT-64ET	Cuve 17L GN2/3	400x600x280	5	400V/3N	3 €	1460 €
CPT-66ET	Cuve 25L GN1/1	600x600x280	7,5	400V/3N	3 €	1621 €
CPT-64G	Cuve 17L GN2/3	400x600x280	6	Gaz	-	1496 €
CPT-66G	Cuve 19L GN 1/1	600x600x280	9	Gaz	-	1761 €
CP-66ET	Sur meuble cuve 40L GN1/1 avec robinet d'arrivée d'eau et vidange	600x600x900H	13,5	400V/3N	3 €	2826 €
CPA-66ET	Sur meuble cuve 40L GN1/1 avec chargement automatique de l'eau et sensor	600x600x900H	13,5	400V/3N	3 €	3210 €
CP-66G	Sur meuble cuve 40L GN1/1 avec robinet d'arrivée d'eau et vidange	600x600x900H	13,95	Gaz	-	3175 €
CPA-66G	Sur meuble cuve 40L GN1/1 avec chargement automatique de l'eau et sensor	600x600x900H	13,95	Gaz	-	3395 €

*Paniers non compris. Nous consulter.

FRITEUSES ELECTRIQUES ET GAZ SUR MEUBLE ET A POSER



Référence : F10T-63ET



Référence : F13-64ET



Vidange en façade

Référence : F2-10T-66ET



Référence : F13-64G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
F10T-63EM	Cuve de 10L avec filtre	300x600x280	4	230V	3 €	992 €
F10T-63ET	Cuve de 10L avec filtre	300x600x280	7,15	400V/3N	3 €	1149 €
F2/10T-66EM	Cuve de 2 x 10L avec filtre	600x600x280	8	230V	3 €	1722 €
F2/10T-66ET	Cuve de 2 x 10L avec filtre	600x600x280	14,3	400V/3N	3 €	2032 €
F8T-63G	Cuve de 8L avec filtre	300x600x280	6	Gaz	-	1375 €
F2/8T-66G	Cuve de 2 x 8L avec filtre	600x600x280	12	Gaz	-	2388 €
F13-64ET	Sur coffre-cuve de 13L avec filtre	400x600x900	11,95	400V/3N	3 €	1946 €
F13-64G	Sur coffre-cuve de 13L avec filtre	400x600x900	10,5	Gaz	-	2193 €

GRILLS A PIERRE DE LAVE OU A CONTACT SUR RÉSISTANCE A POSER

Grille sur résistance



Référence : CWKT-64ET



Référence : CWT-64ET



Référence : CWT-68G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
CWT-64ET	Grille inox 380x425 réglable	400x600x280	4,8	400V/3N	3 €	1501 €
CWT-66ET	Grille inox 580x425 réglable	600x600x280	6,3	400V/3N	3 €	1708 €
CWT-68ET	2 x Grilles inox 380x425 réglables	800x600x280	9,6	400V/3N	3 €	2323 €
CWKT-64ET	Grill inox contact direct sur résistance dim :270x350	400x600x280	3,36	400V/3N	3 €	2175 €
CWKT-68ET	Grill inox contact direct sur résistance dim :550x350	800x600x280	6,72	400V/3N	3 €	2924 €
CWT-64G	Grille inox 380x425 réglable	400x600x280	5,8	Gaz	-	1598 €
CWT-66G	Grille inox 580x425 réglable	600x600x280	8,9	Gaz	-	1916 €
CWT-68G	2 x Grilles inox 380x425 réglables	800x600x280	11,6	Gaz	-	2574 €

FRY-TOP ELECTRIQUE A POSER 400V/3N*



Référence : FTLT-64ET

Thermostat de sécurité
et de T°



Référence : FTLRT-68ETS
1/2 lisse - 1/2 rainuré

Bac de récupération
de graisses

2 zones de cuisson



Référence : FTLRT-610ETS
3/5 lisse - 2/5 rainuré

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
FTLT-64ET	Plaque acier lisse	400x600x280	4,5	3 €	1029 €
FTRT-64ET	Plaque acier rainurée	400x600x280	4,5	3 €	1181 €
FTLT-64ETS	Plaque acier lisse chrome	400x600x280	4,5	3 €	1412 €
FTRT-64ETS	Plaque acier rainurée chrome	400x600x280	4,5	3 €	1548 €
FTLT-66ET	Plaque acier lisse	600x600x280	6,75	3 €	1350 €
FTLRT-66ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	600x600x280	6,75	3 €	1470 €
FTRT-66ET	Plaque acier rainurée	600x600x280	6,75	3 €	1608 €
FTLT-66ETS	Plaque acier lisse chrome	600x600x280	6,75	3 €	1827 €
FTLRT-66ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	600x600x280	6,75	3 €	1953 €
FTRT-66ETS	Plaque acier rainurée chrome	600x600x280	6,75	3 €	2085 €
FTLT-68ET	Plaque acier lisse	800x600x280	9	3 €	1989 €
FTLRT-68ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x600x280	9	3 €	2116 €
FTRT-68ET	Plaque acier rainurée	800x600x280	9	3 €	2240 €
FTLT-68ETS	Plaque acier lisse chrome	800x600x280	9	3 €	2439 €
FTLRT-68ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	800x600x280	9	3 €	2566 €
FTRT-68ETS	Plaque acier rainurée chrome	800x600x280	9	3 €	2694 €
FTLT-610ET	Plaque acier lisse	1000x600x280	11,25	3 €	2263 €
FTLRT-610ET	Plaque acier 3/5 lisse 2/5 rainurée	1000x600x280	11,25	3 €	2400 €
FTRT-610ET	Plaque acier rainurée	1000x600x280	11,25	3 €	2536 €
FTLT-610ETS	Plaque acier lisse chrome	1000x600x280	11,25	3 €	2695 €
FTLRT-610ETS	Plaque acier 3/5 lisse 2/5 rainurée chrome	1000x600x280	11,25	3 €	2822 €
FTRT-610ETS	Plaque acier rainurée chrome	1000x600x280	11,25	3 €	2962 €

*Possibilité pour certains modèles en 220 V. Nous consulter.

FRY-TOP A POSER GAZ

T° réglable jusqu'à 300 C°

Bac récupérateur de graisses

Chrome dur



Bac récupérateur de graisses

Référence : FTLRT-68GS
1/2 lisse - 1/2 rainuré



Référence : FTLRT-610G
3/5 lisse - 2/5 rainuré



Référence : FTLT-74GS

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Tarifs
FTLT-64G	Plaque acier lisse	400x600x280	6	1105 €
FTRT-64G	Plaque acier rainurée	400x600x280	6	1209 €
FTLT-64GS	Plaque acier lisse chrome	400x600x280	6	1468 €
FTRT-64GS	Plaque acier rainurée chrome	400x600x280	6	1618 €
FTLT-66G	Plaque acier lisse	600X600X280	9	1575 €
FTLRT-66G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	600X600X280	9	1692 €
FTRT-66G	Plaque acier rainurée	600X600X280	9	1810 €
FTLT-66GS	Plaque acier lisse chrome	600X600X280	9	1895 €
FTLRT-66GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	600X600X280	9	1940 €
FTRT-66GS	Plaque acier rainurée chrome	600X600X280	9	2034 €
FTLT-68G	Plaque acier lisse	800x600x280	12	2177 €
FTLRT-68G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x600x280	12	2256 €
FTRT-68G	Plaque acier rainurée	800x600x280	12	2400 €
FTLT-68GS	Plaque acier lisse chrome	800x600x280	12	2589 €
FTLRT-68GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	800x600x280	12	2650 €
FTRT-68GS	Plaque acier rainurée chrome	800x600x280	12	2793 €
FTLT-610G	Plaque acier lisse	1000x600x280	15	2491 €
FTLRT-610G	Plaque acier 3/5 lisse 2/5 rainurée	1000x600x280	15	2628 €
FTRT-610G	Plaque acier rainurée	1000x600x280	15	2868 €
FTLT-610GS	Plaque acier lisse chrome	1000x600x280	15	2906 €
FTLRT-610GS	Plaque acier 3/5 lisse 2/5 rainurée chrome	1000x600x280	15	3031 €
FTRT-610GS	Plaque acier rainurée chrome	1000x600x280	15	3158 €

PLAN NEUTRE TOP

Avec tiroir sauf modèle PLT-62



Référence	Dimensions L x P x H mm	Tarifs
PLT-62	200 x 600 x 280	336 €
PLT-63	300 x 600 x 280	430 €
PLT-64	400 x 600 x 280	453 €
PLT-66	600 x 600 x 280	646 €
PLT-68	800 x 600 x 280	791 €
PLT-610	1000 x 600 x 280	1099 €

BASE FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTIONS*

avec porte vitrée ou acier au choix

Référence : MFM-68 EM

Dimensions : L800 x P575 x H570

Puissance : 3,05Kw - 230V

Tarif : 2286 €

Eco-taxe : 3 €

Top inox : 166 €

Possibilité porte vitrée

Référence : MFM-610 EM

Dimensions : L1000 x P575 x H570

Puissance : 3,05Kw - 230V

Tarif : 2524 €

Eco-taxe : 3 €

Top inox : 212 €

PLAN NEUTRE D'ANGLE AVEC PORTE

Référence : PLA-68

Dimensions : (800x800) x 600 x 900H

Tarif : 1311 €



BAC ÉVIER AVEC ROBINETTERIE

Simple Cuve L400

Référence : LAT-64

Tarif : 771 €

Double cuve L800

Référence : LAT-68

Tarif : 1173 €



PLAQUE CHAUFFANTE POUR SANDWICH (+8 cm P)

(idéale pour cuisson rapide, sandwich ou steaks ou poissons)

Référence : RSFT-63 EM

Puissance totale : 2,9Kw - 230V

Dimensions : 320 x 610 x 410H

Dimensions plaque : 290x400

Tarif : 933 €

Eco-taxe : 0,64 €

Référence : FTLRT-68ETS + RSFT-63EM + MFM-68EM

MEUBLE NEUTRE

Référence	Dimensions LxPxH	Tarifs
M-63	300x485x570	292 €
M-64	400x485x570	328 €
M-66	600x485x570	363 €
M-67	700x485x570	398 €
M-68	800x485x570	426 €
M-69	900x485x570	530 €
M-610	1000x485x570	554 €
M-612	1200x485x570	591 €



Référence : M-63
Portes en option

Option bloc 2 x tiroirs pour meubles neutre

Référence C-63 pour meuble L300
Tarif : 549 €

Référence C-64 pour meuble L400
Tarif : 566 €

Référence C-66 pour meuble L600
Tarif : 662 €



Référence : M-66



Référence : S-6

Option portes

Porte charnière droite L300

Référence : PM-63DX

Tarif : 157 €

Porte charnière gauche L300

Référence : PM-63SX

Tarif : 157 €

Porte charnière droite L400

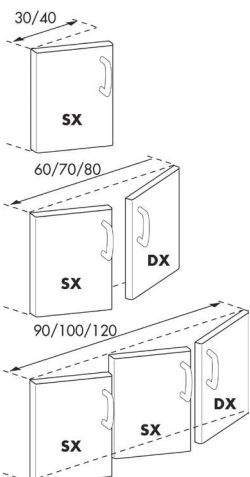
Référence : PM-64DX

Tarif : 163 €

Porte charnière gauche L400

Référence : PM-64SX

Tarif : 163 €



SUPPORT OUVERT

Référence	Dimensions LxPxH	Tarifs
S-63 + R-63	300x485x570	407 €
S-64 + R-64	400x485x570	431 €
S-66 + R-66	600x485x570	453 €
S-68 (sans étagère)	800x485x570	456 €
S-610 (sans étagère)	1000x485x570	497 €

FOURNEAUX GAZ ET ELECTRIQUE



Référence : CF4-8G



Référence : CF4-8GEM



Référence : CF4-8ETS

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Brûleurs Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
CF4-8G	4 feux gaz sur four gaz	800x650x870	22 + 0,03 (2 x 3,5 + 2 x 5,5)	Gaz	-	3446 €
CF4-8GEM	4 feux gaz sur four électrique multifonctions	800x650x870	18+3,11 (2 x 3,5 + 2 x 5,5)	Gaz+230V	3 €	3426 €
CF4-8GEMS	4 feux gaz sur four électrique statique	800x650x870	18+2,62	Gaz + 230V	3 €	3221 €
CF4-8ET	4 plaques sur four électrique multifonctions	800x650x870	11,1 (4 x 2)	400V-3N	3 €	2923 €
CF4-8ETS	4 feux gaz sur four électrique statique	800x650x870	10,62 (4x2)	400V-3N	3 €	2558 €
CFC4-8ET	Plan vitrocéramique sur four électrique multifonctions	800x650x870	11,71 (2x1,8+2x2,5)	400V-3N	3 €	4664 €

Porte pleine, porte vitrée à préciser lors de la commande

PLANS DE CUISSON TOP GAZ ET ELECTRIQUES



Référence : PC-4ET



Référence : PC-8ET



Référence : PC-12G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Brûleurs Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
PC-4G	2 feux gaz	400x650x290	9 (3,5+5,5)	Gaz	-	980 €
PC-8G	4 feux gaz	800x650x290	18 (2 x 3,5 + 2 x 5,5)	Gaz	-	1504 €
PC-12G	6 feux gaz	1200x650x290	27 (3 x 3,5 + 3 x 5,5)	Gaz	-	2335 €
PCC-4ET	Vitrocéramique 2 zones	400x650x290	3,6 (2x1,6)	400V-2N	3 €	1609 €
PCC-6ET	Vitrocéramique 4 zones	600x650x290	7,2 (4x1,8)	400V-3N	3 €	2430 €
PCC-8ET	Vitrocéramique 4 zones	800x650x290	8,6 (2x1,8 + 2x2,5)	400V-3N	3 €	2936 €
PC-4ET	2 plaques	400x650x290	4 (2x2)	400V-3N	3 €	708 €
PC-6ET	4 plaques	600x650x290	7,5 (3x2 + 1,5)	400V-3N	3 €	1270 €
PC-8ET	4 plaques	800x650x290	8 (4 x 2)	400V-3N	3 €	1441 €
PC-10ET	6 plaques	1000x650x290	11,5 (5 x 2 + 1,5)	400V-3N	3 €	1845 €

BAIN MARIE ÉLECTRIQUE ET GAZ TOP



Référence : BM-4EM

Bacs en option
H150 mm



Référence : BM-8ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Brûleurs Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
BM-4EM	Cuve GN 1/1 H150	400x650x290	2,1	230V	3 €	854 €
BM-6EM	Cuve 1/1 + 2 x GN1/4 H150	600x650x290	3,15	230V	3 €	1037 €
BM-8ET	Cuve 2xGN 1/1 H150	800x650x290	4,2	400V-3N	3 €	1355 €
BM-10ET	Cuve 3 x GN 1/1 H150	1000x650x290	6,3	400V-3N	3 €	1575 €
BM-4G	Cuve GN 1/1 H150	400x650x290	3,5	Gaz	-	1193 €
BM-6G	Cuve GN 1/1 + 2 X GN1/4	600x650x290	5	Gaz	-	1541 €
BM-8G	Cuve 2xGN 1/1 H150	800x650x290	6,5	Gaz	-	1957 €

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUES ET GAZ TOP ET SUR MEUBLE



Panier non compris

Référence : CP-6G



Référence : CP-4ET

Robinet de vidange
en façade



Référence : CPM-6G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Brûleurs Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
CP-4ET	A poser-cuve 17L GN2/3	400x650x290	4	400V/3N	3 €	1662 €
CP-6ET	A poser-cuve 25L GN1/1	600x650x290	6	400V/3N	3 €	2316 €
CP-6G	A poser-cuve 27L GN2/3	400x650x290	14	Gaz	-	2516 €
CPM-6G	Sur meuble - cuve 40L GN 1/1	600x650x870	13,5	Gaz	-	4032 €

GRILLS À PIERRE DE LAVE A POSER GAZ ET ELECTRIQUE



Référence : CW-6G



Référence : CW-6ET



Référence : CW-4ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
CW-4ET	Grille inox 380x470 réglable	400x650x290	6	400V/3N	3 €	1542 €
CW-6ET	2 x grilles inox 280x470 réglable	600x650x290	8	400V/3N	3 €	2270 €
CW-4G	Grille inox 380x470 réglable	400x650x290	6,5	Gaz	-	1816 €
CW-6G	2 x grilles inox 280x470 réglable	600x650x290	9,8	Gaz	-	2689 €

FRY-TOP A POSER GAZ ET ELECTRIQUE



Référence : FTL-4ET



Référence : FTLR-6G



Bac récupérateur de graisses

Référence : FTLR-8ETS

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
FTL-4EM	Plaque acier lisse	400x650x290	3	230V	3 €	996 €
FTR-4EM	Plaque acier rainurée	400x650x290	3	230V	3 €	1158 €
FTL-4EMS	Plaque acier lisse chrome	400x650x290	3	230V	3 €	1270 €
FTR-4EMS	Plaque acier rainurée chrome	400x650x290	3	230V	3 €	1409 €
FTL-4ET	Plaque acier lisse	400x650x290	4,5	400V/3N	3 €	1068 €
FTR-4ET	Plaque rainurée	400x650x290	4,5	400V/3N	3 €	1205 €
FTL-4ETS	Plaque acier lisse au chrome	400x650x290	4,5	400V/3N	3 €	1372 €
FTR-4ETS	Plaque acier rainurée chrome	400x650x290	4,5	400V/3N	3 €	1507 €
FTL-6ET	Plaque acier lisse	600x650x290	6	400V/3N	3 €	1458 €
FTLR-6ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	600x650x290	6	400V/3N	3 €	1595 €
FTR-6ET	Plaque acier rainurée	600x650x290	6	400V/3N	3 €	1731 €
FTL-6ETS	Plaque acier lisse au chrome	600x650x290	6	400V/3N	3 €	1979 €
FTLR-6ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée au chrome	600x650x290	6	400V/3N	3 €	2117 €
FTR-6ETS	Plaque acier rainurée au chrome	600x650x280	6	400V/3N	3 €	2255 €
FTL-8ET	Plaque acier lisse	800x650x290	9	400V/3N	3 €	2016 €
FTLR-8ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x650x290	9	400V/3N	3 €	2164 €
FTL-8ETS	Plaque acier lisse au chrome	800x650x290	9	400V/3N	3 €	2638 €
FTLR-8ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée au chrome	800x650x290	9	400V/3N	3 €	2798 €
FTL-4G	Plaque acier lisse	400x650x290	7	Gaz	-	1261 €
FTR-4G	Plaque acier rainurée	400x650x290	7	Gaz	-	1421 €
FTL-4GS	Plaque acier lisse chrome	400x650x290	7	Gaz	-	1718 €
FTR-4GS	Plaque acier rainurée chrome	400x650x290	7	Gaz	-	1867 €
FTL-6G	Plaque acier lisse	600x650x290	10,5	Gaz	-	1676 €
FTLR-6G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	600x650x290	10,5	Gaz	-	1815 €
FTR-6G	Plaque acier rainurée	600x650x290	10,5	Gaz	-	1964 €
FTL-6GS	Plaque acier lisse au chrome	600x650x290	10,5	Gaz	-	2194 €
FTLR-6GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée au chrome	600x650x290	10,5	Gaz	-	2342 €
FTR-6GS	Plaque acier rainurée au chrome	600x650x280	10,5	Gaz	-	2488 €
FTL-8G	Plaque acier lisse	800x650x290	14	Gaz	-	2624 €
FTLR-8G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x650x290	14	Gaz	-	2770 €
FTL-8GS	Plaque acier lisse au chrome	800x650x290	14	Gaz	-	3339 €
FTLR-8GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée au chrome	800x650x290	14	Gaz	-	3503 €

FRITEUSES GAZ ET ELECTRIQUE

Lampe chauffante infrarouge



Référence : FQM-4G



Référence : FQ-6ET



Référence : FQ-4ET



Silo à frites + Lampe chauffante

Référence : BS-4EM + RI-4EM

Alimentation : monophasé

Puissance : 1,15Kw

Tarif : 864 € + 636 €

Eco-taxe : 3 € + 0,64 €

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
FQ-4EM	A poser - Cuve de 10L	400x650x290	4	230V	3 €	1077 €
FQ-4ET	A poser - Cuve de 10L	400x650x290	7,15	400V/3N	3 €	1228 €
FQ-6EM	A poser - Cuve de 2 x 10L	600x650x290	8	230V	3 €	2162 €
FQ-6ET	A poser - Cuve de 2 x 10L	600x650x290	14,3	400V/3N	3 €	2280 €
FQ-4G	A poser - Cuve de 10L	400x650x290	7	Gaz	-	1661 €
FQ-6G	A poser - Cuve de 2x10L	600x650x290	14	Gaz	-	2619 €
FQM-4G	Sur meuble - Cuve de 15 L avec bac de récupération de l'huile et filtre	400x650x870	13,5	Gaz	-	2270 €
FP-6ET	A poser - Cuve de 23L pour utilisation pâtisserie	600 x 650 x 290	14,3	400V/3N	3 €	1899 €
FP-6G	A poser - Cuve de 20L pour utilisation pâtisserie	600x650x290	14	Gaz	-	2182 €

OPTIONS ET ACCESSOIRES GAMME 650



Référence : PL-6



Référence : PL-10



PLAN DE TRAVAIL NEUTRE

Référence	Dimensions LxPxH	Tarifs
PL-4 (1 tiroir + 1 bac GN 1/1)	400X650X290	585 €
PL-6 (1 tiroir et 1 bac GN 1/1)	600X650X290	668 €
PL-8 (1 tiroir et 2 x bacs GN 1/1)	800X650X290	783 €
PL-10 (2 tiroirs et 3 bacs)	1000X650X290	919 €

SUPPORT OUVERT

Référence : S-6

Référence	Dimensions LxPxH	Tarifs
S-4 + R-4	400X535X580	460 €
S-6 + R-6	600X535X580	515 €
S-8 + R-8	800X535X580	601 €
S-10 (sans étagère basse)	1000X535X580	540 €

Nombreuses configurations possibles de meubles inox avec placard ou tiroir pour gamme 650. Nous consulter.

FOURNEAUX GAZ ET ELECTRIQUE



Four GN 3/1

Référence : CF6-712GPE

Possibilité avec remplissage d'eau sous feux



Référence : CF4-78GP



Placard neutre

Référence : CF6-712GPV

Epaisseur inox sur gamme 700 : 20mm



Plaques de cuisson rondes.
Existe aussi en 6 plaques carrées et vitrocéramiques.

Référence : CFQ4-78ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
CF4-78GP	4 feux gaz sur four gaz GN2/1	800x700x900	29,3 (2 x5,5 + 3,5 + 7,5)	Gaz	-	3404 €
CF4-78GPE	4 feux gaz sur four électrique statique GN2/1	800x700x900	22+5 (2 x5,5 + 3,5 + 7,5)	Gaz +400V/3N	6 €	3404 €
CFV4-78GPE	4 feux gaz sur four électrique ventilé GN1/1	800x700x900	22+5,32 (2 x5,5 + 3,5 + 7,5)	Gaz +400V/3N	6 €	3732 €
CFA4-78GP Avec remplissage d'eau sous feux	4 feux gaz sur four électrique statique GN2/1	800x700x900	35,3 (2x5,5+2x8,5)	Gaz	-	4781 €
CF6-712GPV	6 feux gaz sur four gaz statique GN2/1 + placard neutre	1200x700x900	42,3 (1x3,5+3x5,5+1x7,5)	Gaz	-	4534 €
CF6-712GPEV	6 feux gaz sur four électrique statique GN2/1 + placard neutre	1200x700x900	35+5	Gaz +400V/3N	6 €	4534 €
CFV6-712GPEV	6 feux gaz sur four électrique ventilé GN1/1 + placard neutre	1200x700x900	35+5,32	Gaz +400V/3N	6 €	4837 €
CFA6-712GPV Avec remplissage d'eau sous feux	6 feux gaz sur four gaz GN2/1 + placard neutre	1200x700x900	49,3 (3x5,5 + 3 x 8,5)	Gaz	-	5556 €
CF6-712GP	6 feux gaz sur four gaz GN3/1	1200x700x900	46 (1X3,5 + 3X5,5 + 2x7,5)	Gaz	-	5071 €
CF6-712GPE	6 feux gaz sur four électrique statique GN3/1	1200x700x900	35+6,9	Gaz +400V/3N	6 €	5071 €
CF4-78ET	4 plaques sur four statique GN2/1	800x700x900	15,4 (4x2,6)	400V/3N	6 €	2872 €
CFV4-78ET	4 plaques sur four ventilé GN1/1	800x700x900	15,72	400V/3N	6 €	3215 €

FOURNEAUX GAZ AVEC PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ OU ELECTRIQUE



Référence : TPF4-712GPEV Placard neutre



Référence : TPF-78G



Référence : TPF2-712GPE

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
TPF-78G	Plaque coup de feu sur four gaz GN2/1	800x700x900	19,3	Gaz	-	3585 €
TPF-78GE	Plaque coup de feu sur four électrique GN2/1	800x700x900	12+5	Gaz +400V	7,80 €	3585 €
TPFV-78GE	Plaque coup de feu sur four électrique ventilé GN1/1	800x700x900	12+5,32	Gaz +400V	7,80 €	3911 €
TPF2-78GP	2 feux gaz + 1/2 PCF sur four gaz GN2/1	800x700x900	27,3 (5,5 + 7,5)	Gaz	-	3850 €
TPF2-78GPE	2 feux gaz + 1/2 PCF sur four électrique GN2/1	800x700x900	20+5	Gaz +400V	7,80 €	3850 €
TPFV2-78GPE	2 feux gaz + 1/2 PCF sur four électrique ventilé GN1/1	800x700x900	20+5,32	Gaz +400V	7,80 €	4167 €
TPF2-712GPV	2 feux gaz + PCF sur four gaz GN2/1 + Placard neutre	1200x700x900	32,3	Gaz	-	4935 €
TPF2-712GPEV	2 feux gaz + PCF sur four électrique GN2/1 + Placard neutre	1200x700x900	25+5	Gaz	-	4935 €
TPFV2-712GPEV	2 feux gaz + PCF sur four électrique ventilé GN1/1 + Placard neutre	1200x700x900	25+5,32	Gaz +400V	7,80 €	5260 €
TPF4-712GPV	4 feux gaz + 1/2 PCF sur four gaz GN 2/1 + Placard neutre	1200x700x900	36,3	Gaz	-	4933 €
TPF4-712GPEV	4 feux gaz + 1/2 PCF sur four électrique GN 2/1 + Placard neutre	1200x700x900	29+5	Gaz +400V	7,80 €	4933 €
TPFV4-712GPEV	4 feux gaz + 1/2 PCF sur four électrique ventilé GN 1/1 + Placard neutre	1200x700x900	29+5,32	Gaz +400V	7,80 €	5250 €

PLANS DE CUISSON GAZ SUR MEUBLE AVEC PLAQUE COUP DE FEU

(Existe aussi avec PCF électriques)



Portes en options

Référence : TP-78ET



Référence : TP-74ET



Référence : TP4-712GP

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Tarifs
TP-74G	Plaque coup de feu sur placard neutre	400x700x900	7	1709 €
TP-78G	Plaque coup de feu sur placard neutre	800x700x900	12	2324 €
TP2-78GP	1/2 PCF + 2 feux	800x700x900	20 (5,5+7,5)	2678 €
TP2-712GP	PCF 2 + feux	1200x700x900	25 (5,5+7,5)	3458 €
TP4-712GP	2 feux + 1/2 PCF + 2 feux	1200x700x900	29 (3,5+2 x 5,5 + 7,5)	3558 €

PLANS DE CUISSON GAZ, ELECTRIQUE ET INDUCTION SUR MEUBLE

(Existe aussi en électrique en 6 plaques, plaques carrées et vitrocéramiques et avec système brûleurs gaz sur réserve d'eau).



Référence : PCI-74ETD



Référence : PC-712GP

Portes en options



Référence : PC-74ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
PC-74GP	2 feux gaz	400x700x900	13 (5,5+7,5)	Gaz	3 €	1404 €
PC-74ET	2 plaques	400x700x900	5,2 (2x2,6)	400V/3N	3 €	982 €
PC-78GP	4 feux gaz	800x700x900	22 (3,5+2 x 5,5+7,5)	Gaz	-	2246 €
PC-78ET	4 plaques	800x700x900	10,4 (4x2,6)	400V/3N	3 €	1510 €
PC-712GP	6 feux gaz	1200x700x900	35 (1x3,5+3 x5,5+2x7,5)	Gaz	-	3216 €
PC-716GP	8 feux gaz	1600x700x900	44 (3,5+4x5,5+2x7,5)	Gaz	-	4456 €
PCI-74ET	Induction 2 foyers	400x700x900	10,4	400V/3N	3 €	6819 €
PCI-74ETD	Induction 2 foyers commandes digitales	400x700x900	10,4	400V/3N	3 €	7302 €
PCI-78ET	Induction 4 foyers	800x700x900	20	400V/3N	3 €	12960 €
PCI-78ETD	Induction 4 foyers commandes digitales	800x700x900	20	400V/3N	3 €	13925 €

BAINS-MARIE



Référence : BM-78ET

Système de vidange au sol
Robinet d'arrivé d'eau

Portes en option



Référence : BM-74G

Bacs GN
non compris

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
BM-74EM	Cuve GN1/1 H150	400x700x900	2,1	230V	3 €	1359 €
BM-74G	Cuve GN1/1 H150	400x700x900	3,5	Gaz	-	1504 €
BM-78ET	Cuve GN2/1 H150	800x700x900	4,2	400V/3N	3 €	1922 €
BM-78G	Cuve GN2/1 H150	800x700x900	6,5	Gaz	-	2397 €

CUISEUR A PATES GAZ OU ELECTRIQUE



Système de relevage automatique pour cuiseur à pâtes

CP-74 et CP-78 :

Référence : SCCP-72EM
Soulèvement par 2 bras temporisés ou manuels
Dimensions : L200xP700xH900
Puissance : 0,35Kw (230V)
Tarif : 2657 €
Eco-taxe : 3 €

Référence : CPA-74ET + SCCP-72EM

Référence : CP-78ET

Référence : CP-74G

Référence	Capacité cuve	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
CP-74ET	25L / 305x330x327	400x700x900	7,8	400V	3 €	2487 €
CPA-74ET avec remplissage automatique de l'eau et sensor	25L / 305x330x327	400x700x900	7,8	400V	3 €	2873 €
CP-74G	25L / 305x330x327	400x700x900	9,5	Gaz	-	2957 €
CPA-74G avec remplissage automatique de l'eau et sensor	25L / 305x330x327	400x700x900	9,5+0,35	Gaz +230V	3 €	3178 €
CP-76ET	40L / 510x307x327	600x700x900	13,5	400V	3 €	3139 €
CPA-76ET avec remplissage automatique de l'eau et sensor	40L / 510x307x327	600x700x900	13,5	400V	3 €	3525 €
CP-76G	40L / 510x307x327	600x700x900	13,95	Gaz	-	3213 €
CPA-76G avec remplissage automatique de l'eau et sensor	40L / 510x307x327	600x700x900	13,95+0,35	Gaz +230V	3 €	3434 €
CP-78ET	2x25L	800x700x900	15,6	400V	3 €	4174 €
CPA-78ET avec remplissage automatique de l'eau et sensor	2x25L	800x700x900	15,6	400V	3 €	4561 €
CP-78G	2x25L	800x700x900	19	Gaz	-	4628 €
CPA-78G avec remplissage automatique de l'eau et sensor	2x25L	800x700x900	19+0,04	Gaz +230V	3 €	5070 €

Paniers en option. Paniers avec crochets pour modèles avec relevage automatique. Nous consulter.

Paniers pour cuiseurs à pâtes sur meuble

Panier 1/6 pour modèle CP-74/94

Code 531032600
140x100x200H

Tarif : 67 €

Panier 1/3 pour modèle CP-76

Code 531017900
160x290x200H

Tarif : 107 €

Panier 1/4 pour modèle CP-76

Code 531064300
115x290x200H

Tarif : 95 €

Panier 1/2 pour modèle CP-74/78

Code 531032400
140x320x200H

Tarif : 94 €

Panier 1/1 pour modèle CP76

Code 531053900
490x290x200H

Tarif : 147 €

Panier 1/2 pour modèle CP 74/78

Code 531047900
280x160x215H

Tarif : 98 €

Panier 1/6 pour modèle CP 74/78

Code 531032600
140x100x200H

Tarif : 67€

Panier 1/4 pour modèle CP 74/78

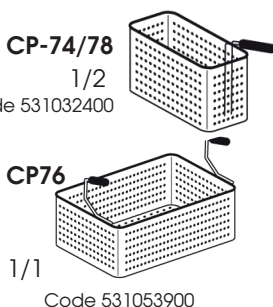
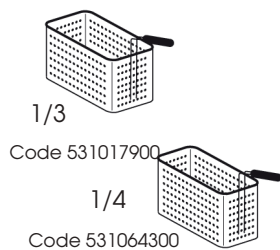
Code 531048000
135x160x215H

Tarif : 75€

Panier 1/1 pour modèle CP 74/78

Code 531070200
280x320x215H

Tarif : 136 €



1/2
Code 531047900



1/6
Code 531032600



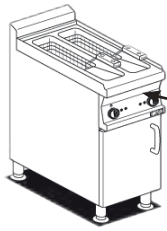
1/4
Code 531048000



1/1
Code 531070200

GAMME 700 - FRITEUSES

FRITEUSES SUR MEUBLE ELECTRIQUE 400V/3N



2 cuves indépendantes sur modèles F2/8

Silo à frites + Lampe infrarouge

Référence : BS-74EM
 CUVE PERFORÉE DE 305X510X165
 Puissance : 1,47Kw (230V)
 Dimensions : L400 x P700 x H900

Tarif : 1713 €
 Eco-taxe : 3 €



Référence : F2/13-78ET



Référence : F2/8-74ET

Résistance pivotante sur friteuse électrique

Inclus : couvercle de cuve + récupérateur d'huile

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
F13-74ET	Cuve 13L	400x700x900	11,95	3 €	1961 €
F18-74ET	Cuve de 18L	400x700x900	15,9	3 €	2124 €
F2/8-74ET	2 bacs indépendants de 8L	400x700x900	12	3 €	2722 €
F2/13-78ET	2 x 13L	800x700x900	23,9	3 €	2936 €
F2/18-78ET	2x18L	800x700x900	31,8	3 €	3266 €

FRITEUSES SUR MEUBLE GAZ

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Tarifs
F13-74G	Cuve 13L	400x700x900	9,3	2032 €
F18-74G	Cuve de 18L	400x700x900	13,5	2264 €
F2/8-74G	2 bacs indépendants de 8L	400x700x900	10	3204 €
F2/13-78G	2x13L	800x700x900	18,6	3604 €
F2/18-78G	2x18L	800x700x900	27	3967 €



Référence : F2/13-78G

Dotation friteuse 700

F13-74ET : 1 x panier 210 x 300 x 120mm

F13-74G : 1 x panier 210 x 300 x 120mm

F18-74ET : 1 x panier 280 x 290 x 150mm

F18-74G : 1 x panier 300 x 330 x 120mm

F2/8-74ET : 2 x paniers 120 x 300 x 150mm

F2/8-74G : 2 x paniers 120 x 300 x 150mm

F2/13-78ET : 2 x paniers 210 x 300 x 120mm

F2/13-78G : 2 x paniers 210 x 300 x 120mm

F2/18-78ET : 2 x paniers 280 x 290 x 150mm

F2/18-78G : 2 x paniers 300 x 330 x 120mm

Options

1/2 panier pour modèles F13 gaz et électrique

Code 531013200

Dimensions : L100 x P300 x H120mm

Tarif : 47 €

1/2 panier pour modèles F18 électrique

Code 531041600

Dimensions : L135 x P290 x H150mm

Tarif : 62 €

1/2 panier pour modèles F18 gaz

Code 531013500

Dimensions : L140 x P330 x H120mm

Tarif : 57 €



SIMPLE CUVE ELECTRIQUE 400V/3N

Friteuse avec commande « TOUCH » pour une précision de la T° au degré près
 Fonction de conservation à 110° ou de pré cuisson à 160°C
 Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire
 Capteur de présence et de niveau maximal d'huile
 Production de 27Kg /H pour cuve simple et 54 Kg/H pour cuves doubles
 Dimensions cuve : L310 x P340 x H330mm
 Dimensions : L400 x P705 x H900mm

CUVE 18L

Référence : F18-74ETD
 Puissance : 15,95 Kw
 2 paniers de 135 x 290 x H150mm
 Tarif : 4998 €
 Eco-taxe : 3 €

CUVE 18L AVEC POMPE FILTRATION A CHAUD (Max 180°) NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : F18-74ETDP
 Puissance : 16,20 Kw
 2 paniers de 135 x 290 x H150mm
 Tarif : 7699 €
 Eco-taxe : 3 €

CUVE 18L AVEC POMPE FILTRATION A CHAUD (Max 180°) ET RELEVAGE AUTOMATIQUE NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : F18-74ETDPS
 Puissance : 16,55 Kw
 2 paniers de 135 x 290 x H150mm
 Tarif : 9590 €
 Eco-taxe : 3 €

Bac de récupération d'huile avec support sur roulettes et filtre 5 microns



Référence : F18-74ETDP

DOUBLE CUVE ELECTRIQUE 400V/3N

Friteuse avec commande « TOUCH » pour une précision de la T° au degré près
 Fonction de conservation à 110° ou de pré cuisson à 160°C - Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire
 Capteur de présence et de niveau maximal d'huile
 Production de 27Kg /H pour cuve simple et 54 Kg/H pour cuves doubles
 Dimensions cuve : L310 x P340 x H330mm
 Dimensions : L800 x P705 x H900 mm

CUVE 2 x 18L

Référence : F2/18-78ETD
 Puissance : 31,9 Kw
 4 paniers de 135 x 290 x H150mm
 Tarif : 9056 €
 Eco-taxe : 3 €

CUVE 18L AVEC 2 POMPES FILTRATION A CHAUD (Max 180°) NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : F2/18-78ETDP
 Puissance : 32,4 Kw
 4 paniers de 135 x 290 x H150mm
 Tarif : 14458 €
 Eco-taxe : 3 €

CUVE 18L AVEC 2 POMPES FILTRATION A CHAUD (Max 180°) ET RELEVAGE AUTOMATIQUE NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : F2/18-78ETDPS
 Puissance : 33,1 Kw
 4 paniers de 135 x 290 x H150mm
 Tarif : 18240 €
 Eco-taxe : 3 €

2 bacs de récupération d'huile avec support sur roulettes et filtre 5 microns

Référence : F2/18-78ETDPS



GAMME 700 - FRITEUSES

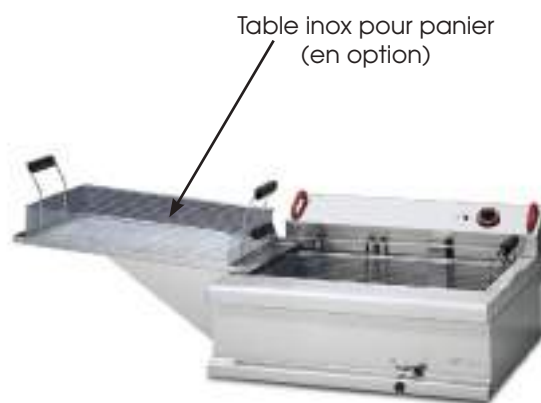
FRITEUSES POUR PATISSERIE A POSER ET SUR MEUBLE ELECTRIQUE 400V/3N ET GAZ



Référence : FMPG-20



Référence : FPE-25



Référence : FPE-25

Table inox pour panier
(en option)

Bac récupérateur et filtre à huile sur friteuses sur coffre et couvercle de cuve

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances KW	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
FPE-20 - A poser	Cuve de 17L (500x425x175)	600x700x250	6,6	400V/3N	3 €	1458 €
FPE-25 - A poser	Cuve de 24L (700x425x175)	800x700x250	10,2	400V/3N	3 €	1840 €
FPG-20 - A poser	Cuve de 20L (500x380x240)	600x700x250	11,2	Gaz	3 €	2050 €
FPG-30 - A poser	Cuve de 28L (700x380x240)	800x700x250	16,5	Gaz	3 €	2371 €
FMPE-20 - Sur meuble	Cuve de 17L (500x425x175)	600x700x850	6,6	400V/3N	3 €	2164 €
FMPE-25 - Sur meuble	Cuve de 24L (700x425x175)	800x700x850	10,2	400V/3N	3 €	2577 €
FMPE-30 - Sur meuble	Cuve de 31L (900x425x175)	1000x700x850	13,2	400V/3N	3 €	3208 €
FMPG-20 - Sur meuble	Cuve de 20L (500x380x240)	600x700x850	11,2	Gaz	3 €	2892 €
FMPG-30 - Sur meuble	Cuve de 28L (700x380x240)	800x700x850	16,5	Gaz	3 €	3318 €

Option table inox d'accroche pour panier : L600 : 113 €

L1000 : 145 €

GRILLS A PIERRE DE LAVE OU A CONTACT SUR RÉSISTANCE A POSER SUR MEUBLE OUVERT

Gaz ou électrique 400V/3N



Portes en options

Référence : CW-74G



Référence : CW-78G

Grille sur résistance



Référence : CWk-74ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
CW-74ET	Grille inox 38x52	400x700x900	6	400V	3 €	1905 €
CW-74G	Grille inox 38x52 sur pierre de lave	400x700x900	9	Gaz	-	2002 €
CW-78ET	Double grille inox 38x52	800x700x900	12	400V	3 €	2681 €
CW-78G	Double grille inox 38x52 sur pierre de lave	800x700x900	18	Gaz	-	3009 €
CWK-74ET	Grille inox 27x43 en contact sur résistance	400x700x900	4,08	400V	3 €	2570 €
CWK-78ET	Double grille inox 55x43 en contact sur résistance	800x700x900	8,16	400V	3 €	3320 €

MARMITES GAZ ET ELECTRIQUE - CUVE DE 50L - Ø 40 x 45H



Référence : PI50-78G



Référence : PI50A-78ET

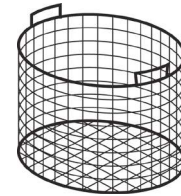
Option :

Panier 1/1 pour marmites

Référence : 531032701

Ø36x39,5H

Tarif : 715 €



Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
PI50-78ET	Chauffe indirecte	800x700x900	9	400V/3N	7.80 €	5952 €
PI50A-78ET	Chauffe indirecte Remplissage automatique de la double paroi	800x700x900	9	400V/3N	7.80 €	7759 €
PD50-78G	Chauffe directe	800x700x900	15,5	Gaz	-	4803 €
PI50-78G	Chauffe indirecte	800x700x900	15,5	Gaz	-	6229 €
PI50A-78G	Chauffe indirecte Remplissage automatique de la double paroi	800x700x900	15,5+0,01	Gaz +230V	7.80 €	8186 €

SAUTEUSES GAZ ET ELECTRIQUE - CUVE DE 50L



Référence : BR50-78ETF/I
Basculement manuel

Dimension cuve :
72x45,5x20h cm



Référence : BRM50-78ETF/I
Basculement électrique

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
BR50-78ETF/I	Fond Inox - Relevage manuel	800x700x900	10,5	400V	7.80 €	4756 €
BRM50-78ETF/I	Fond Inox - Relevage automatique	800x700x900	10,5	400V	7.80 €	5973 €
BR50-78GF/I	Fond Inox - Relevage manuel	800x700x900	12	Gaz	-	5178 €
BRM50-78GF/I	Fond Inox - Relevage automatique	800x700x900	12	Gaz + 230 V	7.80 €	6201 €

FRY-TOP ÉLECTRIQUE SUR MEUBLE OUVERT* 400V/3N



Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
FTL-74ET	Plaque acier lisse	400x700x900	5,55	3 €	1693 €
FTL-74ETS	Plaque acier lisse chrome	400x700x900	5,55	3 €	2019 €
FTR-74ET	Plaque acier rainurée	400x700x900	5,55	3 €	1806 €
FTR-74ETS	Plaque acier rainurée chrome	400x700x900	5,55	3 €	2090 €
FTL-76ET	Plaque acier lisse	600x700x900	7,4	3 €	2045 €
FTL-76ETS	Plaque acier lisse chrome	600x700x900	7,4	3 €	2383 €
FTR-76ET	Plaque acier rainurée	600x700x900	7,4	3 €	2176 €
FTR-76ETS	Plaque acier rainurée chrome	600x700x900	7,4	3 €	2595 €
FTLR-76ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	600x700x900	7,4	3 €	2108 €
FTLR-76ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	600x700x900	7,4	3 €	2488 €
FTL-78ET	Plaque acier lisse	800x700x900	11,1	3 €	2528 €
FTL-78ETS	Plaque acier lisse chrome	800x700x900	11,1	3 €	3007 €
FTR-78ET	Plaque acier rainurée	800x700x900	11,1	3 €	2739 €
FTR-78ETS	Plaque acier rainurée chrome	800x700x900	11,1	3 €	3264 €
FTLR-78ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x700x900	11,1	3 €	2676 €
FTLR-78ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	800x700x900	11,1	3 €	3130 €

FRY-TOP ÉLECTRIQUE SUR MEUBLE OUVERT* 400V/3N

3 zones de cuisson



Référence : FTL-712ETS



Référence : FTL-712ETS3



Portes en option. Voir page 34

Référence : FTL-712ETS



Plaque à sandwich et panini pour fry-top

Référence : RSFT-73EM

Puissance : 2,9Kw

Dimensions : 320x620x410H

(Attention : moins 70mm de la plaque sur profondeur utile + prévoir 150 mm en arrière du meuble pour système de relevage)

Tarif : 970 €

Eco-taxe : 3 €

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
FTL-712ET	Plaque acier lisse	1200x700x900	14,8	7.80 €	3213 €
FTL-712ETS	Plaque acier lisse chrome	1200x700x900	14,8	7.80 €	3950 €
FTR-712ET	Plaque acier rainurée	1200x700x900	14,8	7.80 €	3519 €
FTR-712ETS	Plaque acier rainurée chrome	1200x700x900	14,8	7.80 €	4467 €
FTLR-712ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	1200x700x900	14,8	7.80 €	3362 €
FTLR-712ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	1200x700x900	14,8	7.80 €	4176 €
FTL-712ET3	Plaque acier lisse 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 900	16,65	7.80 €	3519 €
FTL-712ETS3	Plaque lisse chrome 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 900	16,65	7.80 €	4221 €
FTLR-712ET3	Plaque acier 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 700 x 900	16,65	7.80 €	3613 €
FTLR-712ETS3	Plaque chrome 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 700 x 900	16,65	7.80 €	4321 €

FRY-TOP GAZ SUR MEUBLE OUVERT

Angles rayonnés sur toute la gamme Lotus



Référence : FTL-78GS

Référence : FTL-74GS



T° réglable de 50 à 300 C°



Portes en option. Voir page 34

Référence : FTL-78GS

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Tarifs
FTL-74G	Plaque acier lisse	400x700x900	7	1790 €
FTL-74GS	Plaque acier lisse chrome	400x700x900	7	2120 €
FTR-74G	Plaque acier rainurée	400x700x900	7	1919 €
FTR-74GS	Plaque acier rainurée chrome	400x700x900	7	2244 €
FTL-76G	Plaque acier lisse	600x700x900	10,5	2094 €
FTL-76GS	Plaque acier lisse chrome	600x700x900	10,5	2552 €
FTR-76G	Plaque acier rainurée	600x700x900	10,5	2290 €
FTR-76GS	Plaque acier rainurée chrome	600x700x900	10,5	2744 €
FTLR-76G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	600x700x900	10,5	2198 €
FTLR-76GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	600x700x900	10,5	2658 €
FTL-78G	Plaque acier lisse	800x700x900	14	2877 €
FTL-78GS	Plaque acier lisse chrome	800x700x900	14	3396 €
FTR-78G	Plaque acier rainurée	800x700x900	14	3162 €
FTR-78GS	Plaque acier rainurée chrome	800x700x900	14	3698 €
FTLR-78G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x700x900	14	3022 €
FTLR-78GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	800x700x900	14	3543 €

FRY-TOP GAZ SUR MEUBLE OUVERT



Référence : FTL-712GS



Référence : FTL-712GS3



Référence : FTL-712GS

T° réglable de 50 à 300 C°

Portes en option.
Voir page 34

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Tarifs
FTL-712G	Plaque acier lisse	1200x700x900	21	3626 €
FTL-712GS	Plaque acier lisse chrome	1200x700x900	21	4282 €
FTR-712G	Plaque acier rainurée	1200x700x900	21	3992 €
FTR-712GS	Plaque acier rainurée chrome	1200x700x900	21	4626 €
FTLR-712G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	1200x700x900	21	3808 €
FTLR-712GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	1200x700x900	21	4431 €
FTL-712G3	Plaque acier lisse 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 900	21	3905 €
FTL-712GS3	Plaque lisse chrome 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 900	21	4546 €
FTLR-712G3	Plaque acier 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 700 x 900	21	3999 €
FTLR-712GS3	Plaque chrome 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 700 x 900	21	4699 €

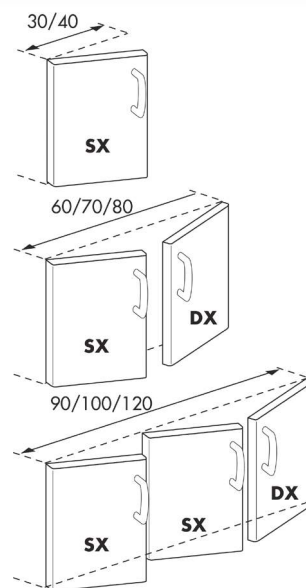
MEUBLES NEUTRES



Référence : PLS-74
Portes en option



Référence : PL-78
Portes en option



Porte droite charnière à droite pour meuble L300

Référence : P-73/93-DX

Dim : L295xP25xH475

Tarif : 157 €

Porte gauche charnière à gauche pour meuble L300

Référence : P-73/93-SX

Dim : L295xP25xH475

Tarif : 157 €

Porte gauche charnière à gauche pour meuble L400

Référence : P-74/94-SX

Dim : L395xP25xH475

Tarif : 163 €

Porte droite charnière à droite pour meuble L400

Référence : P-74/94-DX

Dim : L395xP25xH475

Tarif : 163 €

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Tarifs
PLS-72	Plan de travail sur meuble ouvert	200x700x900	575 €
PLS-74	Plan de travail sur meuble ouvert	400x700x900	715 €
PLS-76	Plan de travail sur meuble ouvert	600x700x900	1080 €
PLS-78	Plan de travail sur meuble ouvert	800x700x900	1208 €
PL-74	Plan de travail sur meuble ouvert + tiroir avec bac plastique GN1/1	400x700x900	908 €
PL-76	Plan de travail sur meuble ouvert + tiroir avec bac inox	600x700x900	1294 €
PL-78	Plan de travail sur meuble ouvert + tiroir avec 2 bacs plastique GN1/1	800x700x900	1444 €
LA-74	Bac évier sur meuble ouvert avec robinetterie	400x700x900	1157 €

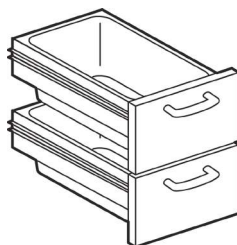
OPTIONS ET ACCESSOIRES GAMME 700

Option tiroirs pour meuble neutre uniquement

Tiroir pour meuble 400 avec 2 bacs plastique GN1/1 H150 et guide télescopique

Référence : C-74/94

Tarif : 627 €



Tiroir pour meuble 600 avec 2 bacs inox H150 et guide télescopique

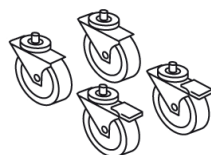
Référence : C-76/96

Tarif : 867 €

Tiroir pour meuble 800 avec 4 bacs plastique GN1/1 H150 et guide télescopique

Référence : C-78/98

Tarif : 883 €



Option roulettes

Référence : 50900001

Kit roues ø100x30xH127 avec 2 freins

Tarif : 284 €



Tiroirs en option

Référence : PL-74

Grille de réduction

Référence : 533009200

Tarif : 31 €



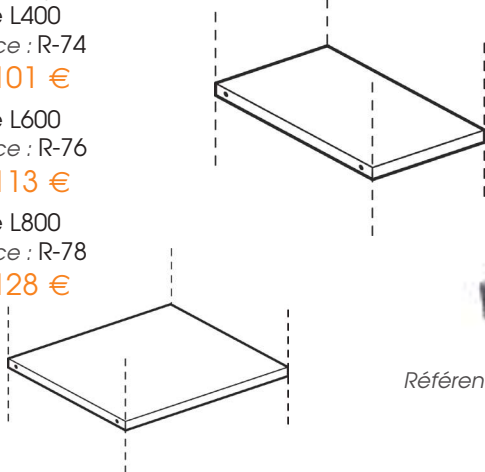
OPTIONS ET ACCESSOIRES GAMME 700

Option étagère pour meuble neutre

Étagère L400
Référence : R-74
Tarif : 101 €

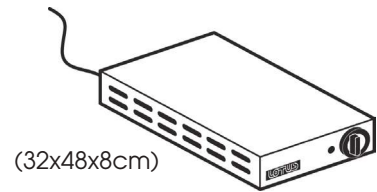
Étagère L600
Référence : R-76
Tarif : 113 €

Étagère L800
Référence : R-78
Tarif : 128 €

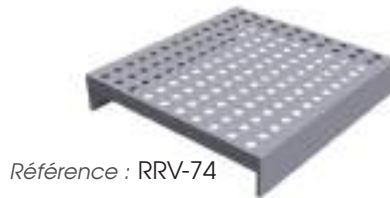


Kit réchauffeur pour armoire neutre

Référence : RV
Tarif : 721 €
Eco-taxe : 3 €



(32x48x8cm)



Référence : RRV-74



Référence : RRV-78

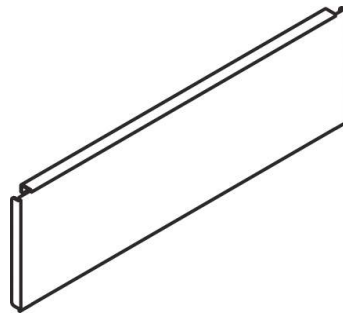
Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x H	Tarifs
RCRV-74	Étagère perforée pour armoire fourneau	340x550x100	280 €
RRV-74	Étagère perforée pour meuble L400	340x570x100	280 €
RRV-76	Étagère perforée pour meuble L600	540x570x100	430 €
RRV-78	Étagère perforée pour meuble L800	740x570x100	618 €
RRV-710	Étagère perforée pour meuble L1000	940x570x100	774 €
RRV-712	Étagère perforée pour meuble L1200	1140x570x100	991 €
RRV-716	Étagère perforée pour meuble L1600	1540x570x100	1262 €

PLINTE FRONTALE

Référence : ZB
Tarif : 113 € LE M LINÉAIRE

PLINTE LATÉRALE (le kit)

15x610x60H mm
Référence : FZ-7
Tarif : 234 €

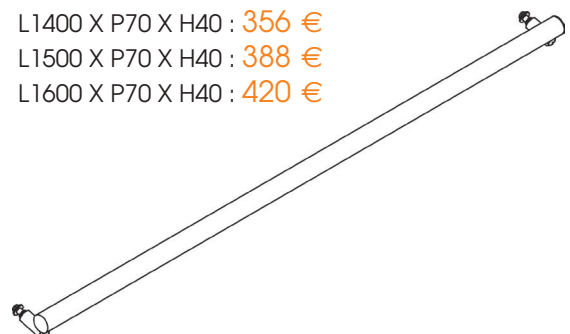
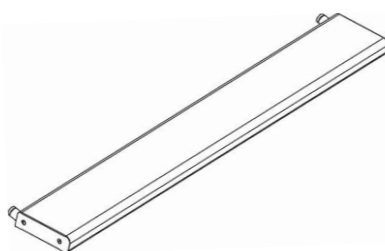


MAIN COURANTE / BARRE

L200 X P70 X H40 : 271 €
L300 X P70 X H40 : 276 €
L400 X P70 X H40 : 279 €
L500 X P70 X H40 : 287 €
L600 X P70 X H40 : 295 €
L700 X P70 X H40 : 301 €
L800 X P70 X H40 : 306 €
L900 X P70 X H40 : 310 €
L1000 X P70 X H40 : 315 €
L1100 X P70 X H40 : 324 €
L1200 X P70 X H40 : 333 €
L1300 X P70 X H40 : 344 €
L1400 X P70 X H40 : 356 €
L1500 X P70 X H40 : 388 €
L1600 X P70 X H40 : 420 €

MAIN COURANTE / ETAGERE :

L300xP210xH50 : 324 €
L400xP210xH50 : 333 €
L500xP210xH50 : 343 €
L600xP210xH50 : 352 €
L700 x P210 x H50 : 361 €
L800 x P210 x H50 : 369 €
L900 x P210 x H50 : 380 €
L1000 x P210 x H50 : 389 €
L1100 x P210 x H50 : 400 €
L1200 x P210 x H50 : 410 €
L1300 x P210 x H50 : 424 €
L1400 x H210 x H50 : 433 €
L1500 x P210 x H50 : 447 €
L1600 x P210 x H50 : 460 €



OPTIONS ET ACCESSOIRES GAMME 700

KIT PORTE PLAQUE UNIQUEMENT POUR PLACARD NEUTRE DE FOURNEAU ET MEUBLES PL

Kit porte plaque L400/600 4 niveaux GN1/1 et 600x400- Espace 70mm

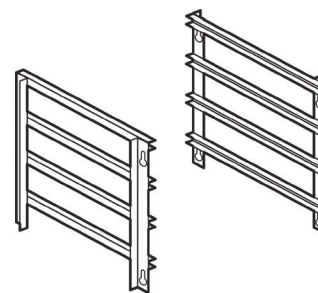
Référence : PT-74/94

Tarif : 340 €

Kit porte plaque L800 4 niveaux GN2/1 et 600x400- Espace 70mm

Référence : PT-78/98

Tarif : 453 €



PLAQUES LISSES OU RAINURÉES À POSER SUR FEUX GAZ

PLAQUE LISSE 1 FEU POUR GRILLE FONTE

Référence : PLF

Tarif : 151 €

PLAQUE LISSE 2 FEUX POUR GRILLE FONTE

Référence : PLF/2

Tarif : 299 €

PLAQUE RAINURÉE 1 FEU POUR GRILLE FONTE

Référence : PRF

Tarif : 203 €

PLAQUE RAINURÉE 2 FEUX POUR GRILLE FONTE

Référence : PRF/2

Tarif : 332 €

PLAQUE LISSE 1 FEU POUR GRILLE FILETÉE

Référence : PLFT/7

Tarif : 151 €

PLAQUE LISSE 2 FEUX POUR GRILLE FILETÉE

Référence : PLFT/72

Tarif : 299 €

PLAQUE RAINURÉE 1 FEU POUR GRILLE FILETÉE

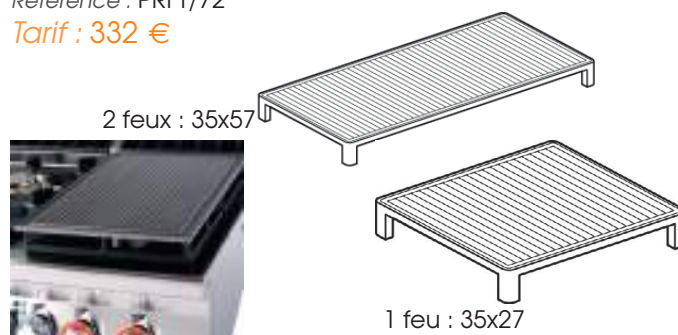
Référence : PRFT/7

Tarif : 203 €

PLAQUE RAINURÉE 2 FEUX POUR GRILLE FILETÉE

Référence : PRFT/72

Tarif : 332 €



SOUBASSEMENT REFRIGERE GN 1/1

FROID NÉGATIF -15/-18°C



Référence : BRS-160



Référence : BRS-121

Référence	Caractéristiques	Puissance W	Dimensions LxPxH	Eco taxe	Tarifs
BSBT-120	2 PORTES/170L	0,46	1200X630X610	14,40 €	4350 €
BSBT-125	2 BLOCS 2 TIROIRS/170L	0,46	1200X630X610	14,40 €	4832 €
BSBT-160	3 PORTES / 265L	0,75	1600x630x610	14,40 €	5010 €
BSBT-165	3 BLOCS DE 2 TIROIRS / 265L	0,75	1600x630x610	14,40 €	5736 €

UNE GAMME DE SOUS BASSEMENT RÉFRIGÉRÉS
ADAPTÉS AUX ÉLÉMENTS DE CUISSON LOTUS.

LARGEUR 1200 A 2200mm POUR UNE MODULARITÉ PARFAITE
Alimentation : 230V



Groupe à droite



Référence : BRS-162

Meubles réfrigérés pour
gamme Lotus Top 600 - 650 - 700

Dotation : 1 grille par porte
Inox AISI 304
Dégivrage automatique



Référence : BRS-220

FROID POSITIF -2/+8°C

Référence	Caractéristiques	Puissance W	Dimensions LxPxH	Eco taxe	Tarifs
BRS-120	2 PORTES / 170L	0,25	1200 x 630 x 610	14,40 €	3771 €
BRS-121	1 PORTE + 1 BLOC 2 TIROIRS/170L	0,25	1200 x 630 x 610	14,40 €	4227 €
BRS-122	2 BLOCS 2 TIROIRS/170L	0,25	1200 x 630 x 610	14,40 €	4682 €
BRS-160	3 PORTES / 265L	0,28	1600 x 630 x 610	14,40 €	4431 €
BRS-161	2 PORTES + 1 BLOC 2 TIROIRS/265L	0,28	1600 x 630 x 610	14,40 €	4887 €
BRS-162	1 PORTE + 2 BLOCS 2 TIROIRS/265L	0,28	1600 x 630 x 610	14,40 €	5341 €
BRS-220	4 PORTES/340L	0,37	2200x630x610	14,40 €	4961 €
BRS-221	2 PORTES + 2 BLOCS 2 TIROIRS/340L	0,37	2200x630x610	14,40 €	5873 €

OPTIONS :

Grille GN 1/1 : 31 €

Paire de glissières : 30 €

Bloc 1 grand tiroir

(uniquement pour modèles froid positif) : 444 €

Bloc 2 tiroirs

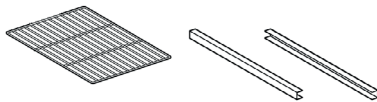
(uniquement pour modèles froid positif) : 454 €

Kit de fixation pour base 600

L1200: 85 €

L1600: 97 €

L2200: 118 €



Kit de fixation pour base 650

L1200: 88 €

L1600: 99 €

L2200: 122 €

Kit de fixation pour base 700

L1200: 93 €

L1600: 103 €

L2200: 124 €

Kit de support et fixation pour base 900

L1200: 191 €

L1600: 206 €

L2200: 225 €

PLANS DE CUISSON GAZ, ELECTRIQUE, INDUCTION

(Existe aussi en électrique, en 6 plaques, plaques carrées et vitrocéramiques)



Référence : PCIT-74ET



Référence : PCT-78G



Référence : PCT-74ET



Référence : PC2T-78G

Feu pour wok



Référence : PCWT-74G



Référence : PC1T-74G

Feu pour paella



Référence : PAT-78G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
PCT-74GP	2 feux gaz	400x700x280	13 (5,5+7,5)	Gaz	-	1168 €
PCT-74ET	2 plaques électriques	400x700x280	5,2 (2x2,6)	400V/3N	3 €	722 €
PCT-78GP	4 feux gaz	800x700x280	22 (3,5+2 x 5,5+7,5)	Gaz	-	2018 €
PCT-78ET	4 plaques électriques	800x700x280	10,4 (4x2,6)	400V/3N	3 €	1142 €
PCT-712GP	6 feux gaz	1200x700x280	35 (1x3,5+3 x 5,5+2x7,5)	Gaz	-	2900 €
PCT-716GP	8 feux gaz	1600x700x280	44 (3,5+4x5,5+2x7,5)	Gaz	-	3906 €
PCIT-74ET	Induction 2 foyers	400x700x280	10	400V/3N	3 €	6691 €
PCIT-74ETD	Induction 2 foyers - commandes digitales	400x700x280	10	400V/3N	3 €	7181 €
PC1T-74G	1 feu gaz	400 x 700 x 280	10	Gaz	-	1357€
PC2T-78G	2 feux gaz	800 x 700 x 280	10+7	Gaz	-	2068 €
PC3T-712G	3 feux gaz	1200 x 700 x 280	10+7+10	Gaz	-	2977 €
PCTW-74G	1 feu WOK	1200 x 700 x 280	10	Gaz	-	1734 €
PAT-78G	Feu pour paella	800 x 705 x 280	11,5	Gaz	-	2423 €

PLANS DE CUISSON GAZ ET ELECTRIQUE AVEC PLAQUE COUP DE FEU



Référence : TP2T-712GP



Référence : TPT-74G



Référence : TP4T-712GP



Référence : TPT-78ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
TPT-74G	PCF (37x57)	400x700x280	7	Gaz	-	1547 €
TPT-78G	PCF (77x57)	800x700x280	12	Gaz	-	2132 €
TPT-78ET	PCF 4 ZONES	800x700x280	10	400N/3N	3 €	2641 €
TP2T-78GP	2 feux + 1/2 PCF	800x700x280	20 (5,5+7,5)	Gaz	-	2467 €
TP2T-712GP	2 feux + PCF	1200x700x280	25	Gaz	-	3113 €
TP4T-712GP	2 feux + PCF + 2 feux	1200x700x280	29 (3,5+2 x 5,5 + 7,5)	Gaz	-	3373 €

BAIN MARIE ELECTRIQUE ET GAZ



Référence : BMT-78G



Référence : BMT-78ET

Vidange

Bacs en option



Référence : BMT-74G

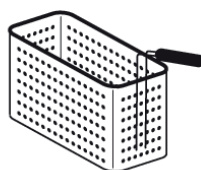
Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
BMT-74EM	Cuve GN1/1 H150	400x700x280	2,1	230V	3 €	1057 €
BMT-74G	Cuve GN1/1 H150	400x700x280	3,5	Gaz	-	1354 €
BMT-78ET	Cuve GN2/1 H150	800x700x280	4,2	400V/3N	3 €	1432 €
BMT-78G	Cuve GN2/1 H150	800x700x280	6,5	Gaz	-	1856 €

Bacs en options

CUISEURS A PATES ELECTRIQUE ET GAZ



Référence : CPT-74G



Paniers en option



Référence : CPT-74ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
CPT-74ET	Cuve 17L - 310x335x220	400x700x280	5	400V/3N	3 €	1541 €
CPT-74G	Cuve 13L - 310x335x180	400x700x280	6	Gaz	-	1613 €
CPT-76ET	Cuve de 25L - 510x310x180	600x700x220	7,5	400V/3N	3 €	1761 €
CPT-76G	Cuve de 19L - 510x310x180	600x700x280	9	Gaz	-	1906 €

Option paniers cuiseur à pâte gamme 700 TOP

Panier 1/2 pour modèles **CPT-74**
et **1/3** pour modèles **CPT-76**
Code 531018800

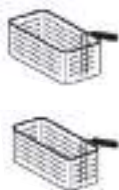
Dimensions : 145 x 290 x H150mm

Tarif : **103 €**

Panier 1/4 pour modèles **CPT-76**
Code 531053800

Dimensions : 115 x 290 x H150mm

Tarif : **97 €**



Panier 1/1 pour modèles **CPT-76**

Code 531040000

Dimensions : 490 x 290 x H150mm

Tarif : **176 €**

Panier 1/4 pour modèles **CPT-74**

Code 531053700

Dimensions : 140 x 160 x H150mm

Tarif : **69 €**

Panier 1/1 pour modèles **CPT-74**

Code 531053500

Dimensions : 290 x 290 x H150mm

Tarif : **127 €**



FRITEUSES ELECTRIQUE ET GAZ



Référence : F2/8T-74ET



Référence : F2/13T-78ET



Référence : BST-74EM

Silo à frites + infrarouge

Référence : **BST-74M**

Dim. cuve : L305xP510xH165

Dim. : L400xP700xH280

Puissance : 1,47 Kw

Tarif : **1384 €**

Eco-taxe : 3 €

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
F13T-74ET	Cuve 13L	400x700x280	11,95	400V/3N	3 €	1780 €
F13T-74G	Cuve 13L	400x700x280	12	Gaz	-	1937 €
F2/8T-74ET	2 bacs indépendants de 8L	400x700x280	12	400V/3N	3 €	2514 €
F2/8T-74G	2 bacs indépendants de 8L	400x700x280	9	Gaz	-	2891 €
F2/13T-78ET	2x13L	800x700x280	23,9	400V/3N	3 €	2821 €
F2/13T-78G	2x13L	800x700x280	24	Gaz	-	3079 €

Dotation friteuse 700 TOP

F13T-74ET : 1 x panier 280 x 290 x 100mm

F13T-74G : 1 x panier 280 x 290 x 100mm

F2/8T-74ET : 2 x paniers 120 x 290 x 115mm

F2/8T-74G : 2 x paniers 120 x 300 x 95mm

F2/13T-78ET : 2 x paniers 280 x 290 x 100mm

F2/13T-78G : 2 x paniers 280 x 290 x 100mm

Option

1/2 panier pour modèles **F13** gaz et électrique

Code 531048800

Dimensions : L135 x P290 x H90mm

Tarif : **72 €**



FRY-TOP ÉLECTRIQUE A POSER 400 V/3N

2 zones de cuisson



Référence : FTLT-78ETS



Référence : FTLT-74ETS



Référence : FTLRT-78ETS

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
FTLT-74ET	Plaque acier lisse	400x700x280	5,55	3 €	1443 €
FTLT-74ETS	Plaque acier lisse chrome	400x700x280	5,55	3 €	1694 €
FTRT-74ET	Plaque acier rainurée	400x700x280	5,55	3 €	1558 €
FTRT-74ETS	Plaque acier rainurée chrome	400x700x280	5,55	3 €	1805 €
FTLT-76ET	Plaque acier lisse	600x700x280	7,4	3 €	1651 €
FTLT-76ETS	Plaque acier lisse chrome	600x700x280	7,4	3 €	2068 €
FTRT-76ET	Plaque acier rainurée	600x700x280	7,4	3 €	1909 €
FTRT-76ETS	Plaque acier rainurée chrome	600x700x280	7,4	3 €	2323 €
FTLRT-76ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	600x700x280	7,4	3 €	1780 €
FTLRT-76ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	600x700x280	7,4	3 €	2192 €
FTLT-78ET	Plaque acier lisse	800x700x280	10,5	3 €	2145 €
FTLT-78ETS	Plaque acier lisse chrome	800x700x280	10,5	3 €	2676 €
FTRT-78ET	Plaque acier rainurée	800x700x280	10,5	3 €	2440 €
FTRT-78ETS	Plaque acier rainurée chrome	800x700x280	10,5	3 €	2996 €
FTLRT-78ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x700x280	10,5	3 €	2313 €
FTLRT-78ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	800x700x280	10,5	3 €	2838 €

FOURS ELECTRIQUES POUR ELEMENTS TOP

FOUR VENTILÉ GN 1/1 pour éléments à poser (sauf induction)

Référence : MFV-78ET
 Dimensions : L800 x P616 x H486
 Puissance : 5,32Kw
 Tarif : 2885 €
 Eco-taxe : 3 €

Top inox pour four MFV-78ET*

Référence : CMF-78
 Tarif : 194 €



Référence : MFV-78ET

FOUR STATIQUE GN 2/1 pour éléments à poser (sauf induction)

Référence : MF-710ET
 Dimensions : L800 x P690 x H468
 Puissance : 5Kw
 Tarif : 2728 €
 Eco-taxe : 3 €

Top inox pour four MF-710ET*

Référence : CMF-710
 Tarif : 234 €

*Nécessaire si pas d'éléments au dessus

FRY-TOP ÉLECTRIQUE A POSER 400 V/3N

2 zones de cuisson



Référence : FTLRT-712ETS

3 zones de cuisson



Référence : FTLRT-712ETS3

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
FTLT-712ET	Plaque acier lisse	1200x700x280	14,8	7.80 €	3036 €
FTLT-712ETS	Plaque acier lisse chrome	1200x700x280	14,8	7.80 €	3784 €
FTRT-712ET	Plaque acier rainurée	1200x700x280	14,8	7.80 €	3347 €
FTRT-712ETS	Plaque acier rainurée chrome	1200x700x280	14,8	7.80 €	4308 €
FTLRT-712ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	1200x700x280	14,8	7.80 €	3187 €
FTLRT-712ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	1200x700x280	14,8	7.80 €	4013 €
FTLT-712ET3	Plaque acier lisse 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 280	16,65	7.80 €	3443 €
FTLT-712ETS3	Plaque lisse chrome 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 280	16,65	7.80 €	4076 €
FTLRT-712ET3	Plaque acier 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 700 x 280	16,65	7.80 €	3539 €
FTLRT-712ETS3	Plaque chrome 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 700 x 280	16,65	7.80 €	4227 €

GRILLS A PIERRE DE LAVE OU A CONTACT SUR RÉSIDANCE

Gaz ou électrique 400V/3N



Référence : CWKT-74ET

Référence : CWT-74ET

Référence : CWT-78G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
CWT-74ET	Grille inox 38x52	400x700x280	6	400V/3N	3 €	1659 €
CWT-74G	Grille inox 38x52 sur pierre de lave	400x700x280	9	Gaz	-	1804 €
CWT-78ET	Double grille inox 38x52	800x700x280	12	400V/3N	3 €	2505 €
CWT-78G	Double grille inox 38x52 sur pierre de lave	800x700x280	18	Gaz	-	2814 €
CWKT-74ET	Grille inox 27x43 en contact sur résistance	400x700x280	4,08	400V/3N	3 €	2343 €
CWKT-78ET	Double grille inox 55x43 en contact sur résistance	800x700x280	8,16	400V/3N	3 €	3163 €

FRY-TOP GAZ A POSER



Référence : FTLT-74GS

2 zones de cuisson ← Plancha L 1200 →



Référence : FTLT-712GS

3 zones de cuisson



Référence : FTLRT-78GS



Référence : FTLRT-712GS3

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Tarifs
FTLT-74G	Plaque acier lisse	400x700x280	7	1446 €
FTLT-74GS	Plaque acier lisse chrome	400x700x280	7	1799 €
FTRT-74G	Plaque acier rainurée	400x700x280	7	1604 €
FTRT-74GS	Plaque acier rainurée chrome	400x700x280	7	1960 €
FTLT-76G	Plaque acier lisse	600x700x280	10,5	1776 €
FTLT-76GS	Plaque acier lisse chrome	600x700x280	10,5	2208 €
FTRT-76G	Plaque acier rainurée	600x700x280	10,5	2025 €
FTRT-76GS	Plaque acier rainurée chrome	600x700x280	10,5	2464 €
FTLRT-76G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	600x700x280	10,5	1898 €
FTLRT-76GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	600x700x280	10,5	2336 €
FTLT-78G	Plaque acier lisse	800x700x280	14	2611 €
FTLT-78GS	Plaque acier lisse chrome	800x700x280	14	3253 €
FTRT-78G	Plaque acier rainurée	800x700x280	14	2915 €
FTRT-78GS	Plaque acier rainurée chrome	800x700x280	14	3557 €
FTLRT-78G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x700x280	14	2763 €
FTLRT-78GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	800x700x280	14	3405 €
FTLT-712G	Plaque acier lisse	1200x700x280	21	3455 €
FTLT-712GS	Plaque acier lisse chrome	1200x700x280	21	4121 €
FTRT-712G	Plaque acier rainurée	1200x700x280	21	3827 €
FTRT-712GS	Plaque acier rainurée chrome	1200x700x280	21	4469 €
FTLRT-712G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	1200x700x280	21	3640 €
FTLRT-712GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	1200x700x280	21	4272 €
FTLT-712G3	Plaque acier lisse 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 280	21	3753 €
FTLT-712GS3	Plaque lisse chrome 3 zones de cuisson	1200 x 700 x 280	21	4385 €
FTLRT-712G3	Plaque acier 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 700 x 280	21	3849 €
FTLRT-712GS3	Plaque chrome 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 700 x 280	21	4535 €

PLAN DE TRAVAIL NEUTRE GAMME 700 TOP SANS TIROIR

Référence PLT-72

Dimensions : L200 x P700 x H280mm

Tarif : 432 €

Référence PLST-73

Dimensions : L300 x P700 x H280mm

Tarif : 462€

Référence PLST-74

Dimensions : L400 x P700 x H280mm

Tarif : 473 €

Référence PLST-76

Dimensions : L600 x P700 x H280mm

Tarif : 617 €

Référence PLST-78

Dimensions : L800 x P700 x H280mm

Tarif : 703 €



Référence : PLST-74

PLAN DE TRAVAIL NEUTRE GAMME 700 TOP AVEC TIROIR H150mm

Référence PLT-73

Dimensions : L300 x P700 x H280mm

Tarif : 662 €

Référence PLT-74

Dimensions : L400 x P700 x H280mm

Tarif : 669 €

Référence PLT-76

Dimensions : L600 x P700 x H280mm

Tarif : 834 €

Référence PLT-78

Dimensions : L800 x P700 x H280mm

Tarif : 942 €



Référence : PLT-98

BASES NEUTRES SUR PLACARD OUVERT POUR GAMME 700 TOP



Référence : M-74



Référence : M-74 + Porte



Référence : PM-74-94 SX

Tarif : 163 €

Référence : PM-74-94 DX

Tarif : 163 €

Référence M-72

Dimensions : L200 x P590 x H570mm

Tarif : 341 €

Référence M-73

Dimensions : L300 x P590 x H570mm

Tarif : 346 €

Référence M-74

Dimensions : L400 x P590 x H570mm

Tarif : 350 €

Référence M-76

Dimensions : L600 x P590 x H570mm

Tarif : 392 €

Référence M-78

Dimensions : L800 x P590 x H570mm

Tarif : 423 €

Référence M-712

Dimensions : L1200 x P590 x H570mm

Tarif : 596 €

Référence M-716

Dimensions : L1600 x P590 x H570mm

Tarif : 712 €

FOURNEAUX GAZ ET ELECTRIQUE



Référence : CF8-916G



Référence : CF6-912ET



Référence : CF4-98G

Existe aussi en 6 plaques, plaques carrées et vitrocéramiques.

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
CF4-98G	4 feux gaz sur four gaz GN2/1	800x900x900	36,5 (4+2x7+10Kw)	Gaz	-	3829 €
CF4-98GE	4 feux gaz sur four électrique statique GN2/1	800x900x900	28+6,7	Gaz +400V	7.80 €	3905 €
CFV4-98GE	4 feux gaz sur four électrique ventilé GN1/1	800x900x900	28+5,32	Gaz +400V	7.80 €	4255 €
CFA4-98G Avec remplissage d'eau sous feux	4 feux gaz sur four gaz GN2/1	800x900x900	36,5 (2x5,5+2x8,5)	Gaz	-	5123 €
CF6-912GV	6 feux gaz sur four gaz statique GN2/1 + placard neutre	1200x900x900	53,5 (4+3x7+2x10)	Gaz	-	5188 €
CF6-912GEV	6 feux gaz sur four électrique statique GN2/1 + placard neutre	1200x900x900	45+6,7	Gaz +400V	7.80 €	5281 €
CFV6-912GEV	6 feux gaz sur four électrique ventilé GN1/1 + placard neutre	1200x900x900	45+5,32	Gaz +400V	7.80 €	5636 €
CFA6-912GV Avec remplissage d'eau sous feux	6 feux gaz sur four gaz GN2/1 + placard neutre	1200x900x900	50,5 (3x5,5 + 3 x 8,5)	Gaz	-	6686 €
CF6-912G	6 feux gaz sur four gaz GN3/1	1200x900x900	58 (4 + 3x7+2x10)	Gaz	-	5579 €
CF6-912GE	6 feux gaz sur four électrique statique GN3/1	1200x900x900	45+9,2	Gaz +400V	7.80 €	5683 €
CF8-916G	8 feux gaz sur 2 x fours gaz GN2/1	1600x900x900	73 (2x4+4x7+2x10)	Gaz	-	7629 €
CF8-916GV	8 feux gaz sur four gaz GN3/1 + placard neutre	1600x900x900	69 (2x4+4x7+2x10)	Gaz	-	7342 €
CF8-916GE	8 feux gaz sur 2 x fours électriques statique GN2/1	1600x900x900	73+13,4 (2x4+4x7+2x10)	Gaz +400V	7.80 €	7799 €
CF8-916GEV	8 feux gaz sur four électrique statique GN3/1 + placard neutre	1600x900x900	56+9,2	Gaz +400V	7.80 €	7447 €
CF4-98ET	4 plaques sur four électrique statique GN2/1	800x900x900	20,7 (4x3,5)	400V/3N	7.80 €	4100 €
CFV4-98ET	4 plaques sur four électrique ventilé GN1/1	800x900x900	19,32	400V/3N	7.80 €	4452 €
CF6-912ET	6 plaques sur four électrique statique GN3/1 (grille 105x71cm)	1200x900x900	30,2	400V/3N	7.80 €	5851 €

FOURNEAUX AVEC PLAQUE COUP DE FEU GAZ



Référence : TPF-98G

77x73 cm



Référence : TPF4-912GV



Four GN 3/1

Référence : TPF2-912G



Référence : TPF2-98G



Four GN 3/1

Référence : TPF4-912G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
TPF -98G	Plaque coup de feu sur four gaz GN2/1	800x900x900	20,5	Gaz	-	4208 €
TPF-98GE	Plaque coup de feu sur four électrique GN2/1	800x900x900	12+6,7	Gaz +400V	7,80 €	4294 €
TPFV-98GE	Plaque coup de feu sur four électrique ventilé GN1/1	800x900x900	12+5,32	Gaz +400V	7,80 €	4646 €
TPF2-98G	2 feux gaz + 1/2 PCF sur four gaz GN2/1	800x900x900	32,5 (7+10)	Gaz	-	4236 €
TPF2-98GE	2 feux gaz + 1/2 PCF sur four électrique GN2/1	800x900x900	24+6,7	Gaz+400V	7,80 €	4322 €
TPFV2-98GE	2 feux gaz + 1/2 PCF sur four électrique ventilé GN1/1	800x900x900	24+5,32	Gaz+400V	7,80 €	4672 €
TPF2-912GV	2 feux gaz + PCF sur four gaz GN2/1	1200x900x900	37,5	Gaz	-	5663 €
TPF2-912GEV	2 feux gaz + PCF sur four électrique GN2/1	1200x900x900	29+6,7	Gaz+400V	7,80 €	5749 €
TPFV2-912GEV	2 feux gaz + PCF sur four électrique ventilé GN1/1	1200x900x900	29+5,32	Gaz+400V	7,80 €	6101 €
TPF4-912GV	4 feux gaz + 1/2 PCF sur four gaz GN 2/1	1200x900x900	43,5 (2x7+2x10)	Gaz	-	5742 €
TPF4-912GEV	4 feux gaz + 1/2 PCF sur four électrique GN 2/1	1200x900x900	35+6,7	Gaz+400V	7,80 €	5827 €
TPFV4-912GEV	4 feux gaz + 1/2 PCF sur four électrique ventilé GN 1/1	1200x900x900	35+5,32	Gaz+400V	7,80 €	6178 €
TPF2-912G	PCF + 2 feux gaz sur four gaz GN 3/1	1200 x 900 x 900	42	Gaz	-	5938 €
TPF2-912GE	PCF + 2 feux gaz sur four électrique statique GN 3/1	1200 x 900 x 900	29+9,2	Gaz + 400V/3P	7,80 €	6051 €
TPF4-912G	2 feux + 1/2 PCF + 2 feux sur four gaz GN 3/1	1200 x 900 x 900	48	Gaz	-	6101 €
TPF4-912GE	2 feux + 1/2 PCF + 2 feux sur four électrique statique GN 3/1	1200 x 900 x 900	35+9,2	Gaz + 400V/3P	7,80 €	6210 €

FOURNEAUX AVEC PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE 400V/3P

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
TPF-98ET	PCF sur four électrique statique GN2/1	800 x 900 x 900	20,3	7,80 €	4505 €
TPFV-98ET	PCF sur four électrique ventilé GN1/1	800 x 900 x 900	18,92	7,80 €	4857 €



CUISEURS A PATES ELECTRIQUE ET GAZ

Système de relevage automatique pour cuiseur à

pâtes CP-94 et CP-98 :

Référence : **SCCP-92EM**

Soulèvement par 3 bras temporisé ou manuel

Dimensions : L200xP700xH900

Puissance : 0,525Kw (230V)

Tarif : **3583 €**

Eco-taxe : 3 €



Robinet d'arrivée
d'eau et vidange
au sol



Panier
en option

Référence : CP-94ET

Référence : CPA-94G +SCCP-92EM

COMBINAISON RELEVAGE SS-CCP



COMBINAISON RELEVAGE CP-98



COMBINAISON RELEVAGE CP-94



Référence	Capacité/Cuve	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
CP-94ET	40L / 307x509x327	400x900x900	13,5	400V	3 €	2959 €
CPA-94ET avec remplissage automatique de l'eau et sensor	40L / 307x509x327	400x900x900	13,5	400V	3 €	3343 €
CP-94G	40L / 307x509x327	400x900x900	13,95+0,02	Gaz+230V	3 €	3070 €
CPA-94G avec remplissage automatique de l'eau et sensor	40L / 307x509x327	400x900x900	13,95+0,035	Gaz+230V	3 €	3291 €
CPB-98ET	80L / 620x509x327	800x900x900	27	400V	3 €	4505 €
CP-98ET	2x40L	800x900x900	27	400V	3 €	4943 €
CPA-98ET avec remplissage automatique de l'eau et sensor	2x40L	800x900x900	27	400V	3 €	5712 €
CPB-98G	80L / 620x509x327	800x900x900	31,5+0,02	Gaz+230V	3 €	4581 €
CP-98G	2x40L	800x900x900	27,9+0,07	Gaz+230V	3 €	5192 €
CPA-98G avec remplissage automatique de l'eau et sensor	2x40L	800x900x900	27,9+0,04	Gaz+230V	3 €	5631 €

OPTIONS

Paniers pour cuiseurs à pâte GAMME 900 avec relevage automatique

Panier 1/1 pour modèle **CP-94/98 ET CPB98**

280x490x215H - Code 531070300

198 €

Panier 2/3 pour modèle **CP-94/98 ET CPB98**

280x320x215H - Code 531070200

136 €

Panier 1/2 pour modèle **CP-94/98 ET CPB98**

280x240x215H - Code 531070100

124 €

Panier 1/3 pour modèle **CP-94/98 ET CPB98**

280x160x215H - Code 531047900

98 €

Panier 1/6 pour modèle **CP-94/98 ET CPB98**

135x160x215 - Code 531048000

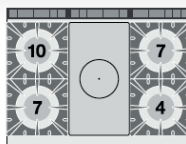
75 €



PLANS DE CUISSON GAZ SUR MEUBLE*



Référence : PC-912G



Référence : TP4-912G



Référence : PC-916G + porte

Portes en option

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
PC-94G	2 feux gaz	400x900x900	11 (4+7)	Gaz	-	1651 €
PC-98G	4 feux gaz	800x900x900	28 (4+2x7+10)	Gaz	-	2633 €
PC-912G	6 feux gaz	1200x900x900	45 (4+3x7+2x10)	Gaz	-	3807 €
PC-916G	8 feux gaz	1600x900x900	56 (2x4+4x7+2x10)	Gaz	-	4999 €
TP-94G	PCF	400x900x900	7	Gaz	-	1983 €
TP-98G	PCF	800x900x900	12	Gaz	-	2909 €
TP2-98G	1/2 PCF + 2 feux	800x900x900	24 (7+10)	Gaz	-	2898 €
TP2-912G	PCF + 2 feux	1200x900x900	29	Gaz	-	4204 €
TP4-912G	2 feux + 1/2 PCF + 4 feux	1200x900x900	35 (4+2x7+10)	Gaz	-	4026 €

*Existent aussi avec système brûleurs gaz sur réserve d'eau.

PLANS DE CUISSON ELECTRIQUE ET INDUCTION SUR MEUBLE 400V/3P



Référence : TP-98ET

Existents aussi en 6 plaques électriques, plaques carrées ou vitrocéramiques.

Portes en option



Référence : PC-94ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
PC-94ET	2 plaques	400x900x900	7 (2x3,5)	7,80 €	1418 €
PC-98ET	4 plaques	800x900x900	14 (4x3,5)	7,80 €	2629 €
PCI-94ET	Induction 2 foyers	400x900x900	10	7,80 €	7158 €
PCI-94ETD	Induction 2 foyers - commandes digitales	400x900x900	10	7,80 €	7655 €
PCI-98ET	Induction 4 foyers	800x900x900	20	7,80 €	13659 €
PCI-98ETD	Induction 4 foyers - commandes digitales	800x900x900	20	7,80 €	14654 €
TP-98ET	PCF 4 zones de cuisson	800 x 900 x 900	13,6	7,80 €	3517 €

SIMPLE CUVE 18L

2 paniers de 135 x 290 x H150mm

Friteuse avec commande « TOUCH » pour une précision de la T° au degré près

Fonction de conservation à 110° ou de pré cuisson à 160°C

Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire

Capteur de présence et de niveau maximal d'huile

Bac de récupération d'huile avec support sur roulettes et filtre 5 microns

Production de 27Kg /H pour cuve simple et 54 Kg/H pour cuves doubles

Dimensions : L400 x P900 XH900

CUVE 18L

Référence : **F18-94ETD**

Dimensions cuve : 310 x 340 x H330mm

Puissance : 15,95 Kw

Tarif : **5078 €**

Eco-taxe : 3 €

CUVE 18L AVEC POMPE FILTRATION A CHAUD (Max 180°) NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : **F18-94ETDP**

Puissance : 16,2 Kw

2 paniers de 135 x 290 x H150mm

Tarif : **7779 €**

Eco-taxe : 3 €

CUVE 18L AVEC POMPE FILTRATION A CHAUD (Max 180°) ET RELEVAGE AUTOMATIQUE NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : **F18-94ETDPS**

Puissance : 16,55 Kw

2 paniers de 135 x 290 x H150mm

Tarif : **9670 €**

Eco-taxe : 3 €

SIMPLE CUVE 25L

2 paniers de 135 x 450 x H150mm

CUVE 25L

Référence : **F25-94ETD**

Puissance : 22,05 Kw

Dimensions cuves : 310 x 510 x H330mm

Tarif : **5278 €**

Eco-taxe : 3 €



Alimentation
400V/3N

Référence : F18-94ETDPS

CUVE 25L AVEC POMPE FILTRATION A CHAUD (Max 180°) NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : **F25-94ETDP**

Puissance : 22,3 Kw

Tarif : **7979 €**

Eco-taxe : 3 €

CUVE 25L AVEC POMPE FILTRATION A CHAUD (Max 180°) ET RELEVAGE AUTOMATIQUE NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : **F25-94ETDPS**

Puissance : 22,65 Kw

Tarif : **9870 €**

Eco-taxe : 3 €



Référence : F18-94ETD

DOUBLE CUVE 2 x 18L

4 paniers de 135 x 290 x H150mm

Friteuse avec commande « TOUCH » pour une précision de la T° au degré près
 Fonction de conservation à 110° ou de pré cuisson à 160°C
 Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire
 Capteur de présence et de niveau maximal d'huile
 2 Bacs de récupération d'huile avec support sur roulettes et filtre 5 microns
 Production de 27Kg /H pour cuve simple et 54 Kg/H pour cuves doubles
 Dimensions : L800 x P900 XH900

CUVE 2 x 18L

Dimensions cuves : 310 x 340 x H330mm

Référence : **F2/18-98ETD**

Puissance : 31,9 Kw

Tarif : **9156 €**

Eco-taxe : 3 €

CUVE 2 x 18L AVEC 2 POMPES FILTRATION A CHAUD (Max 180°) ET RELEVAGE AUTOMATIQUE

NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : **F2/18-98ETDPS**

Puissance : 33,1 Kw

Tarif : **18340 €**

Eco-taxe : 3 €

CUVE 2 x 18L AVEC 2 POMPES FILTRATION A CHAUD (Max 180°)

NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : **F2/18-98ETDP**

Puissance : 32,4 Kw

Tarif : **14458 €**

Eco-taxe : 3 €

Alimentation
400V/3N



Référence : F2/18-98ETD

DOUBLE CUVE 2 x 25L

4 paniers de 135 x 450 x H150mm

CUVE 2 x 25L

Dimensions cuves : 310 x 510 x H330mm

Référence : **F2/25-98ETD**

Puissance : 44,1 Kw

Tarif : **9556 €**

Eco-taxe : 7.80 €

CUVE 2 x 25L AVEC 2 POMPES FILTRATION A CHAUD (Max 180°)

NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : **F2/25-98ETDP**

Puissance : 44,6 Kw

Tarif : **14958 €**

Eco-taxe : 7.80 €



Référence : F2/18-98ETDPS

CUVE 2 x 25L AVEC 2 POMPES FILTRATION A CHAUD (Max 180°) ET RELEVAGE AUTOMATIQUE

NETTOYAGE ET VIDANGE CUVE

Référence : **F2/25-98ETDPS**

Puissance : 45,3 Kw

Tarif : **18740 €**

Eco-taxe : 7.80 €

FRITEUSES GAZ ET ELECTRIQUE SUR MEUBLE



Référence : F2/18-98G



Résistance amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve.
Référence : F18-94G



Bac de récupération des huiles de cuve en option (Capacité 30L):
Tarif : 177 €



Silo à frites à infrarouge avec cuve perforée

Référence : BS-94EM
cuve perforée de 305x510x165
Puissance : 1,47Kw (230V)
Dimensions : L400 x P900 x H900
Tarif : 1985 €
Eco-taxe : 3 €

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
F18-94ET	Cuve 18L	400x900x900	15,9	400V/3N	3 €	2529 €
F18-94G	Cuve 18L	400x900x900	15	Gaz+230V	3 €	2873 €
F25-94ET	Cuve de 25L	400x900x900	22	400V/3N	3 €	2770 €
F25-94G	Cuve de 18L	400x900x900	20+0,005	Gaz+230V	3 €	3124 €
F2/8-94ET	2 bacs indépendants de 8L	400x900x900	12	400V/3N	3 €	3217 €
F2/8-94G	2 bacs indépendants de 8L	400x900x900	10	Gaz	-	3699 €
F2/18-98ET	2 x 18L	800x900x900	31,8	400V/3N	3 €	4012 €
F2/18-98G	2x18L	800x900x900	30+0,01	400V/3N+230V	3 €	4535 €
F2/25-98ET	2x25L	800x900x900	44	400V/3N	3 €	4481 €
F2/25-98G	2x25L	800x900x900	40+0,01	Gaz+230V	3 €	5080 €

Attention, pas de bac de récupérateur d'huile.

GRILLS A PIERRE DE LAVE OU A CONTACT SUR RÉSISTANCE A POSER SUR MEUBLE OUVERT Gaz ou électrique 400V/3N



Grille en dotation



Grille en «V» pour viande et poisson gras : 447 €



Grille ronde pour viande et poisson : 447 €



Référence : CW-94ET



Référence : CW-98G

Portes en option

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
CW-94ET	Grille inox 38x66 sur pierre de lave	400x900x900	7,8	400V/3N	3 €	2295 €
CW-94G	Grille inox 38x66 sur pierre de lave	400x900x900	12	Gaz	-	2235 €
CW-98ET	Double grille inox (2 x 38x66) sur pierre de lave	800x900x900	15,6	400V/3N	3 €	3388 €
CW-98G	Double grille inox (2 x 38x66) sur pierre de lave	800x900x900	24	Gaz	-	3475 €
CWK-94ET	Grille inox 27x63 en contact sur résistance	400x900x900	5,415	400V/3N	3 €	2946 €
CWK-98ET	Double grille inox (2 x 27x 63) en contact sur résistance	800x900x900	10,83	400V/3N	3 €	4039 €

FRY-TOP ELECTRIQUE SUR MEUBLE OUVERT - 400V/3P



Référence : FTL-98ETS

Nouveau chrome plus résistant

Référence : FTL-94ET

Thermostat de sécurité et T°



4 zones de cuisson

Plancha L 1600 mm



Référence : FTL-912GS3



Portes en option

Référence : FTL-916ETS

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
FTL-94ET	Plaque acier lisse	400x900x900	7,5	3 €	2097 €
FTL-94ETS	Plaque acier lisse chrome	400x900x900	7,5	3 €	2487 €
FTR-94ET	Plaque acier rainurée	400x900x900	7,5	3 €	2246 €
FTR-94ETS	Plaque acier rainurée chrome	400x900x900	7,5	3 €	2631 €
FTL-98ET	Plaque acier lisse	800x900x900	15	7.80 €	3051 €
FTL-98ETS	Plaque acier lisse chrome	800x900x900	15	7.80 €	3631 €
FTR-98ET	Plaque acier rainurée	800x900x900	15	7.80 €	3407 €
FTR-98ETS	Plaque acier rainurée chrome	800x900x900	15	7.80 €	3982 €
FTLR-98ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x900x900	15	7.80 €	3230 €
FTLR-98ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	800x900x900	15	7.80 €	3806 €
FTL-912ET	Plaque acier lisse	1200 x 900 x 900	22,5	7.80 €	4608 €
FTL-912ETS	Plaque chrome lisse	1200 x 900 x 900	22,5	7.80 €	5307 €
FTLR-912ET	Plaque acier 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 900 x 900	22,5	7.80 €	4904 €
FTLR-912ETS	Plaque chrome 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 900 x 900	22,5	7.80 €	5600 €
FTL-916ET	Plaque acier lisse	1600x700x900	30	7.80 €	6216 €
FTL-916ETS	Plaque acier lisse chrome	1600x700x900	30	7.80 €	7090 €

FRY-TOP GAZ SUR MEUBLE OUVERT



T° de 50 à 300 °C

Référence : FTL-94G



4 zones de cuisson
Plancha L 1600 mm

Référence : FTL-916GS



3 zones de cuisson

Référence : FTL-912GS

Portes en option

Panneau facilement
démontable



Référence : FTL-98GS

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Tarifs
FTL-94G	Plaque acier lisse	400x900x900	9	2065€
FTL-94GS	Plaque acier lisse chrome	400x900x900	9	2476 €
FTR-94G	Plaque acier rainurée	400x900x900	9	2210 €
FTR-94GS	Plaque acier rainurée chrome	400x900x900	9	2622 €
FTL-98G	Plaque acier lisse	800x900x900	18	3158 €
FTL-98GS	Plaque acier lisse chrome	800x900x900	18	3882 €
FTR-98G	Plaque acier rainurée	800x900x900	18	3459 €
FTR-98GS	Plaque acier rainurée chrome	800x900x900	18	4245 €
FTLR-98G	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x900x900	18	3305 €
FTLR-98GS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	800x900x900	18	4063 €
FTL-912G	Plaque acier lisse	1200x900x900	27	4981 €
FTL-912GS	Plaque acier lisse chrome	1200x900x900	27	5677 €
FTLR-912G	Plaque acier 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 900 x 900	27	5275 €
FTLR-912GS	Plaque chrome 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 900 x 900	27	5973 €
FTL-916G	Plaque acier lisse	1600x900x900	36	6332 €
FTL-916GS	Plaque acier lisse chrome	1600x900x900	36	7228 €

MARMITES GAZ ET ELECTRIQUE 400V/3P

Options :

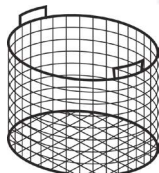
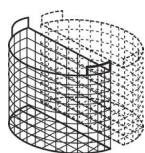
Panier 1/1 pour marmites 100L : **932 €**
ø56x34,5H

Panier 1/2 pour marmites 100L : **570 €**

Panier 1/1 pour marmites 150L : **973 €**
ø56x47H

Panier 1/2 pour marmites 150L : **694 €**

Entonnoir pour vidange de cuve des marmites : **123 €**



Référence : PI100-98ET



Référence : PI150-98G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Capacité L/ ø cuve	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
PI100-98ET	Chauffe indirecte	800x900x900	16	100 /ø60x42	400V/3N	7.80 €	7313 €
PI100A-98ET	Chauffe indirecte Remplissage automatique de la double paroi	800x900x900	16	100 /ø60x42	400V/3N	7.80 €	9120 €
PIA100-98ET	Chauffe indirecte avec autoclave	800x900x900	16	100 /ø60x42	400V/3N	7.80 €	8617 €
PIA100A-98ET	Chauffe indirecte avec autoclave et Remplissage automatique de la double paroi	800x900x900	16	100 /ø60x42	400V/3N	7.80 €	10424 €
PD100-98G	Chauffe directe	800x900x900	21	100 /ø60x42	Gaz	-	5776 €
PDA100-98G	Chauffe directe avec autoclave	800x900x900	21	100 /ø60x42	Gaz	-	7095 €
PI100-98G	Chauffe indirecte	800x900x900	21	100 /ø60x42	Gaz	-	7546 €
PI100A-98G	Chauffe indirecte Remplissage automatique de la double paroi	800x900x900	21+0,1	100 /ø60x42	Gaz+230V	7.80 €	9503 €
PIA100-98G	Chauffe indirecte avec autoclave	800x900x900	21	100 /ø60x42	Gaz	-	8850 €
PIA100A-98G	Chauffe indirecte avec autoclave et Remplissage automatique de la double paroi	800x900x900	21+0,1	100 /ø60x42	Gaz+230V	7.80 €	10807 €
PI150-98ET	Chauffe indirecte	800x900x900	18	135 /ø 60x54	400V/3N	7.80 €	7608 €
PI150A-98ET	Chauffe indirecte Remplissage automatique de la double paroi	800x900x900	18	135 /ø 60x54	400V/3N	7.80 €	9415 €
PIA150-98ET	Chauffe indirecte avec autoclave	800x900x900	18	135 /ø 60x54	400V/3N	7.80 €	8943 €
PIA150A-98ET	Chauffe indirecte + autoclave et Remplissage automatique de la double paroi	800x900x900	18	135 /ø60x54	400V/3N	7.80 €	10750 €
PD150-98G	Chauffe directe	800x900x900	21	140 /ø60x54	Gaz	-	5916 €
PDA150-98G	Chauffe directe avec autoclave	800x900x900	21	140 /ø60x54	Gaz	-	7251 €
PI150-98G	Chauffe indirecte	800x900x900	21	135 /ø60x54	Gaz+230V	7.80 €	7810 €
PI150A-98G	Chauffe indirecte Remplissage automatique de la double paroi	800x900x900	21+0,1	135 /ø60x54	Gaz+230V	7.80 €	9767 €
PIA150-98G	Chauffe indirecte avec autoclave	800x900x900	21	135 /ø 60x54	Gaz	-	9145 €
PIA150A-98G	Chauffe indirecte avec autoclave et Remplissage automatique de la double paroi	800x900x900	21+0,1	135 /ø 60x54	Gaz+230V	7.80 €	11102 €

SAUTEUSES GAZ ET ELECTRIQUE 400V/3P



Bac : 110x56x22,5 cm

Bac : 76x56x22,5 cm

Référence : BR80-98ETF/I

Référence : BR120-912GF/I

Référence : BR80-98GF/I

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Capacité cuve	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
BR80-98ETF/I	Fond Inox Relevage manuel	800x900x900	80L	12	400V/3N	7.80 €	5721 €
BRM80-98ETF/I	Fond Inox Relevage automatique	800x900x900	80L	12,1	400V/3N	7.80 €	6989 €
BR80-98GF/I	Fond Inox Relevage manuel	800x900x900	80	22	Gaz	-	5627 €
BRM80-98GF/I	Fond Inox Relevage automatique	800x900x900	80	22+0,1	Gaz+230V	7.80 €	7058 €
BR120-912ETF/I	Fond Inox Relevage manuel	1200x900x900	120	18	400V/3N	7.80 €	8330 €
BRM120-912ETF/I	Fond Inox Relevage automatique	1200x900x900	120	18,1	400V/3N	7.80 €	9587 €
BR120-912GF/I	Fond Inox Relevage manuel	1200x900x900	120	30	Gaz	-	8276 €
BRM120-912GF/I	Fond Inox Relevage automatique	1200x900x900	120	30+0,1	Gaz+230V	7.80 €	9863 €

BAIN MARIE SUR MEUBLE OUVERT GAZ ET ELECTRIQUE

Bacs en option



Portes en option

Robinet d'arrivée d'eau et vidange au sol



Référence : BM-98G

Référence : BM-94EM

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
BM-94EM	Cuve GN1/1 +GN1/3 H150	400x900x900	2,85	230V	3 €	1824 €
BM-94G	Cuve GN1/1 +GN1/3 H150	400x900x900	3,5	Gaz	-	1957 €
BM-98ET	Cuve GN2/1 +2xGN1/3 H150	800x900x900	5,7	400V/3N	3 €	2463 €
BM-98G	Cuve GN2/1 + 2xGN1/3 H150	800x900x900	6,5	Gaz	-	2831 €

MEUBLES NEUTRES*

*Portes en option

Porte droite charnière à droite pour meuble L300

Référence P-73/93-SX
Dim : L295xP25xH475
Tarif : 157 €

Porte gauche charnière à gauche pour meuble L300

Référence P-73/93-SX
Dim : L295xP25xH475
Tarif : 157 €

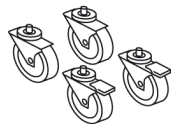
Porte droite charnière à droite pour meuble L400

Référence P-74/94-DX
Dim : L395xP25xH475
Tarif : 163 €

Porte gauche charnière à gauche pour meuble L400

Référence P-74/94-SX
Dim : L395xP25xH475
Tarif : 163 €

Options roulettes Kit roues ø100x30xH127 avec 2 freins : 284 €



Option tiroirs pour meuble neutre uniquement

Tiroir pour meuble 400 avec 2 bacs plastique GN1/1 H150 et guide télescopique

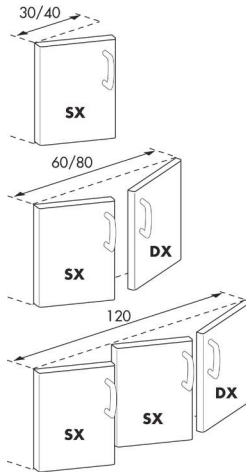
Référence : C-74/94
Tarif : 627 €

Tiroir pour meuble 600 avec 2 bacs inox H150 et guide télescopique

Référence : C-76/96
Tarif : 867 €

Tiroir pour meuble 800 avec 4 bacs plastique GN1/1 H150 et guide télescopique

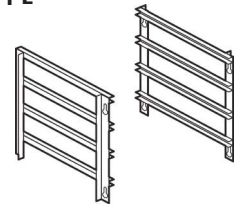
Référence : C-78/98
Tarif : 883 €



Kit porte plaque uniquement pour placard neutre de fourneau et meubles PL

Kit porte plaque L400/600 4 niveaux GN1/1 et 600x400- Espace 70mm

Référence : PT-74/94
Tarif : 340 €

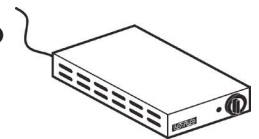


Kit porte plaque L800 4 niveaux GN2/1 et 600x400- Espace 70mm

Référence : PT-78/98
Tarif : 453 €

KIT RÉCHAUFFEUR POUR PLACARD

320 x 485 x H80mm
Puissance : 0,75w
Référence : RV/08660410
Tarif : 721 € - Eco-taxe : 0.07€



(32x48x8cm)

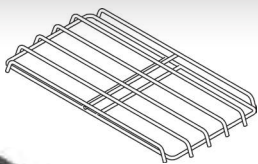
Etagères perforées

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Tarifs
RCRV-94	Étagère perforée pour armoire fourneau	340x750x100	377 €
RRV-94	Étagère perforée pour meuble L400	340x770x100	377 €
RRV-96	Étagère perforée pour meuble L600	540x770x100	657 €
RRV-98	Étagère perforée pour meuble L800	740x770x100	721 €
RRV-910	Étagère perforée pour meuble L1000	940x77x100	1021 €
RRV-912	Étagère perforée pour meuble L1200	1140x770x100	1225 €
RRV-916	Étagère perforée pour meuble L1600	1540x770x100	1669 €



Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Tarifs
PL-92	Plan de travail sur meuble ouvert	200x900x900	832 €
PLS-94	Plan de travail sur meuble ouvert	400x900x900	863 €
PLS-96	Plan de travail sur meuble ouvert	600x900x900	1281 €
PLS-98	Plan de travail sur meuble ouvert	800x900x900	1360 €
PL-94	Plan de travail sur meuble ouvert + tiroir avec bac plastique GN1/1	400x900x900	1055 €
PL-96	Plan de travail sur meuble ouvert + tiroir avec bac	600x900x900	1494 €
PL-98	Plan de travail sur meuble ouvert + tiroir avec 2 bacs plastique GN1/1	800x900x900	1595 €
LA-94	Bac évier sur meuble ouvert avec robinetterie	400x900x900	1273 €

Grille fil acier 2 feux
Référence : 531047100
Tarif : 170 €



1/2 Paniers pour friteuse F18 E
Dimensions : L135 x P290 x H150
Référence : 531041600
Tarif : 62 €



1/2 Paniers pour friteuse F18 G
Dimensions : L100 x P450 x H150
Référence : 531041500
Tarif : 62 €



Paniers 1/1 pour friteuse F18 E
Dimensions : L280 x P290 x H150
Référence : 531041300
Tarif : 68 €



Paniers 1/1 pour friteuse F25 G et E
Dimensions : L280 x P450 x H150
Référence : 531041400
Tarif : 108 €



PLAQUES LISSES OU RAINURÉES A POSER SUR FEUX
Dimensions 360 x 390 mm

PLAQUE LISSE 1 FEUX POUR GRILLE FONTE
Référence : PLF/9
Tarif : 159 €



PLAQUE NERVURÉE 1 FEUX POUR GRILLE FONTE
Référence : PRF/9
Tarif : 214 €



PLAQUE LISSE 1 FEUX POUR GRILLE FIL
Référence : PLFT/9
Tarif : 154 €

PLAQUE NERVURÉE 1 FEUX POUR GRILLE FIL
Référence : PRFT/9
Tarif : 207 €

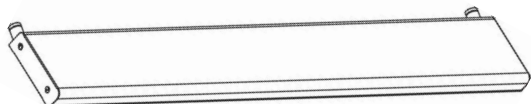
GRILLE DE RÉDUCTION
250 x 250mm
Référence : 533009200
Tarif : 31 €



MAIN COURANTE ÉTAGÈRE
P210mm H50mm

L300 mm : 324 €
L400 mm : 333 €
L500 mm : 343 €
L600 mm : 352 €
L700 mm : 361 €
L800 mm : 369 €
L900 mm : 380 €

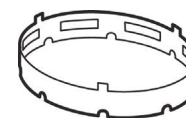
L1000 mm : 389 €
L1100 mm : 400 €
L1200 mm : 410 €
L1300 mm : 424 €
L1400 mm : 433 €
L1500 mm : 447 €
L1600 mm : 460 €



KIT WOK
ø260 x 160mm
Seulement pour feu 10Kw
Référence : 09580040
Tarif : 337 €



ANNEAU WOK
ø225 x 350mm - Seulement pour grilles en fonte
Référence : 544439900
Tarif : 126 €



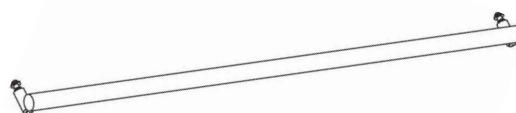
POSSIBILITÉ D'AVOIR LE DOS ET LES COTÉS LATÉRAUX DE FINITION DES APPAREILS EN INOX OU EN COULEUR
Nous consulter



MAIN COURANTE/BARRE
P70mm H40mm

L200 mm : 271 €
L300 mm : 276 €
L400 mm : 279 €
L500 mm : 287 €
L600 mm : 295 €
L700 mm : 301 €
L800 mm : 306 €
L900 mm : 310 €

L1000 mm : 315 €
L1100 mm : 324 €
L1200 mm : 333 €
L1300 mm : 344 €
L1400 mm : 356 €
L1500 mm : 388 €
L1600 mm : 420 €



PLANS DE CUISSON GAZ, ELECTRIQUE ET INDUCTION

(Existe aussi en électrique en 6 et 8 plaques, plaques carrées et vitrocéramique).



Référence : PCIT-94ETD



Référence : PCT-94ET



Référence : PCT-98G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
PCT-94G	2 feux gaz	400x900x280	11 (4+7)	Gaz	-	1383 €
PCT-94ET	2 plaques électriques ø 25 mm	400x900x280	7 (2x3,5)	400V/3N	3 €	1151 €
PCT-98G	4 feux gaz	800x900x280	28 (4+2 x7+10)	Gaz	-	2422 €
PCT-98ET	4 plaques électriques ø 25 mm	800x900x280	14 (4x3,5)	400V/3N	3 €	2317 €
PCT-912G	6 feux gaz	1200x900x280	45 (4 + 3x7 + 2x10)	Gaz	-	3412 €
PCT-916G	8 feux gaz	1600x900x280	56 (2x4+4x7+2x10)	Gaz	-	4437 €
PCIT-94ET	Induction 2 foyers	400x900x280	10	400V/3N	3 €	6803 €
PCIT-94ETD	Induction 2 foyers - commandes digitales	400x900x280	10	400V/3N	3 €	7286 €
PCIT-98ET	Induction 4 foyers	800x900x280	20	400V/3N	3 €	13060 €
PCIT-98ETD	Induction 4 foyers - commandes digitales	800x900x280	20	400V/3N	3 €	14026 €

LES PLANS DE CUISSON GAZ ET ELECTRIQUE AVEC PCF

77x73 cm



Référence : TPT-98G

37x73 cm



Référence : TP4T-912G



Référence : TP2T-912G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
TPT-94G	PCF	400x900x280	7	Gaz	-	1747 €
TPT-98G	PCF	800x900x280	12	Gaz	-	2563 €
TPT-98ET	PCF 4 zones	800x900x280	13,6	400V/3N	3 €	3231 €
TP2T-98G	1/2 PCF + 2 feux	800x900x280	24 (7+10)	Gaz	-	2628 €
TP2T-912G	PCF + 2 feux	1200x900x280	29 (7+10)	Gaz	-	3811 €
TP4T-912G	2 feux + 1/2 PCF + 2 feux	1200x900x280	35 (4+2x7+10)	Gaz	-	3594 €

BAIN-MARIE GAZ ET ELECTRIQUE



Bacs en option

Vidange en façade

Référence : BMT-94G*



Référence : BMT-94EM*

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
BMT-94EM	Cuve GN1/1 + GN1/3 H150	400x900x280	2,85	230V	3 €	1359 €
BMT-94G	Cuve GN1/1+ GN1/3 H150	400x900x280	3,5	Gaz	-	1615 €
BMT-98ET	Cuve GN2/1 + 2xGN 1/3 H150	800x900x280	5,7	400V/3N	3 €	1941 €
BMT-98G	Cuve GN2/1 + 2xGN 1/3 H150	800x900x280	6,5	Gaz	-	2369 €

FRITEUSES GAZ ET ELECTRIQUE



Vidange en façade

Référence : F2/8T-94ET



Référence : F2/13T-98ET



Infrarouge

**Silo à frites
+ Lampe chauffante**

Référence **BST-94EM**

CUVE PERFORÉE DE 305X510X165

Puissance : 1,47Kw (230V)

Dimensions : L400 x P900 x H280

Tarif : **1393 €**

Eco-taxe : 3 €

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
F13T-94ET	Cuve 13L	400x900x280	11,95	400V/3N	3 €	2309 €
F13T-94G	Cuve 13L	400x900x280	12	Gaz	-	2576 €
F2/8T-94ET	2 bacs indépendants de 8L	400x900x280	12	400V/3N	3 €	3007 €
F2/8T-94G	2 bacs indépendants de 8L	400x900x280	9	Gaz	-	3525 €
F2/13T-98ET	2 bacs x13L	800x900x280	23,9	400V/3N	3 €	3355 €
F2/13T-98G	2 bacs x13L	800x900x280	24	Gaz	-	4103 €

Dotation friteuse 900 TOP

F13T-94 ET et G : 1 x panier 280 x 290 x 100mm

F2/13T-98 ET et G : 2 x paniers 280 x 290 x 100mm

F2/8T-94ET : 2 x paniers 120 x 290 x 115mm

F2/8T-94G : 2 x paniers 120 x 290 x 95mm

1/2 Paniers pour friteuse F13T G et E

Dimensions : L135 x P290 x H90

Référence : **531048800**

Tarif : **72 €**



FRY-TOP ÉLECTRIQUE 400V/3N

Thermostat de T° et de sécurité



Référence : FTLT-98ETS
Lisse chrome



Bac récupérateur de graisses

Référence : FTLT-94ETS
Lisse chrome

3 zones de cuisson

Nouveau chrome plus résistant



Référence : FTLT-912ETS

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
FTLT-94ET	Plaque acier lisse	400x900x280	7,5	3 €	1851 €
FTLT-94ETS	Plaque acier lisse chrome	400x900x280	7,5	3 €	2320 €
FRTL-94ET	Plaque acier rainurée	400x900x280	7,5	3 €	1967 €
FRTL-94ETS	Plaque acier rainurée chrome	400x900x280	7,5	3 €	2432 €
FTLT-98ET	Plaque acier lisse	800x900x280	15	3 €	2742 €
FTLT-98ETS	Plaque acier lisse chrome	800x900x280	15	3 €	3366 €
FRTL-98ET	Plaque acier rainurée	800x900x280	15	3 €	3019 €
FRTL-98ETS	Plaque acier rainurée chrome	800x900x280	15	3 €	3637 €
FTLRT-98ET	Plaque acier 1/2 lisse - 1/2 rainurée	800x900x280	15	3 €	2879 €
FTLRT-98ETS	Plaque acier 1/2 lisse - 1/2 rainurée chrome	800x900x280	15	3 €	3502 €
FTLT-912ET	Plaque acier lisse 3 zones de cuisson	1200 x 900 x 280	22,5	7.80 €	4465 €
FTLT-912ETS	Plaque lisse chrome 3 zones de cuisson	1200 x 900 x 280	22,5	7.80 €	5164 €
FTLRT-912ET	Plaque acier 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 900 x 280	22,5	7.80 €	4761 €
FTLRT-912ET	Plaque chrome 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 900 x 280	22,5	7.80 €	5461 €

FRY-TOP GAZ

2 zones de cuisson



Référence : FTLRT-98GS
Lisse chrome

Thermostat réglable
de 50 à 300 °C



Référence : FTLT-94G
Lisse

3 zones de cuisson



Référence : FTLT-912GS

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Tarifs
FTLT-94G	Plaque acier lisse	400x900x280	9	1931 €
FTLT-94GS	Plaque acier lisse chrome	400x900x280	9	2313 €
FTRT-94G	Plaque acier rainurée	400x900x280	9	2024 €
FTRT-94GS	Plaque acier rainurée chrome	400x900x280	9	2421 €
FTLT-98G	Plaque acier lisse	800x900x280	18	2962 €
FTLT-98GS	Plaque acier lisse chrome	800x900x280	18	3683 €
FTRT-98G	Plaque acier rainurée	800x900x280	18	3235 €
FTRT-98GS	Plaque acier rainurée chrome	800x900x280	18	3969 €
FTLRT-98G	Plaque acier 1/2 lisse - 1/2 rainurée	800x900x280	18	3099 €
FTLRT-98GS	Plaque acier 1/2 lisse - 1/2 rainurée chrome	800x900x280	18	3824 €
FTLT-912G	Plaque acier lisse 3 zones de cuisson	1200 x 900 x 280	27	4820 €
FTLT-912GS	Plaque lisse chrome 3 zones de cuisson	1200 x 900 x 280	27	5519 €
FTLRT-912G	Plaque acier 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 900 x 280	27	5117 €
FTLRT-912G	Plaque chrome 3 zones de cuisson 1/3 nervuré + 2/3 lisse	1200 x 900 x 280	27	5816 €

GRILLS A PIERRE DE LAVE GAZ OU ELECTRIQUE OU A CONTACT SUR RÉSISTANCE

Grille sur résistance



Référence : CWKT-98ET



Référence : CWT-94ET



Référence : CWT-98ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
CWT-94ET	Grille inox 38x66	400x900x280	7,8	400V/3N	3 €	2023 €
CWT-94G	Grille inox 38x66 sur pierre de lave	400x900x280	12	Gaz	-	2077 €
CWT-98ET	Double grille inox 38x66	800x900x280	15,6	400V/3N	3 €	3078 €
CWT-98G	Double grille inox 38x66 sur pierre de lave	800x900x280	24	Gaz	-	3227 €
CWKT-94ET	Grille inox 27x63 en contact sur résistance	400x900x280	5,415	400V/3N	3 €	2685 €
CWKT-98ET	Double grille inox 55x63 en contact sur résistance	800x900x280	10,83	400V/3N	3 €	3741 €

ELEMENTS NEUTRES

Base four électrique ventilé GN 1/1 pour éléments à poser



Référence : LAT-94



Référence : PLT-98

Top inox en option
Tarif : 222 €



Dim : 800x830 x 570 mm
Puissances : 5,32 kw - 400V
Référence : MFV-98ET
Tarif : 3256 €
Eco-taxe : 3 €

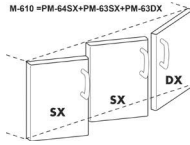
Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Tarifs
PLT-92	Plan de travail neutre	200x900x280	539 €
PLST-94	Plan de travail neutre	400x900x280	570 €
PLST-96	Plan de travail neutre	600x900x280	918 €
PLST-98	Plan de travail neutre	800x900x280	1021 €
PLT-94	Plan de travail neutre+tiroir GN1/1 plastique	400x900x280	761 €
PLT-96	Plan de travail neutre+tiroir inox 495x500x150H	600x900x280	1131 €
PLT-98	Plan de travail neutre+ 2 tiroirs GN1/1 plastique	800x900x280	1255 €
LAT-94	Vasque à poser avec robinetterie	400x900x280	991 €

BASES NEUTRES SUR PLACARD OUVERT

Portes en option PM :

157 € pour L300 et

163 € pour L400



Référence M-92

(Porte incluse uniquement sur ce meuble)

Dimensions : L200 x P785 x H570mm

Tarif : 433 €

Référence M-93

Dimensions : L300 x P785 x H570mm

Tarif : 420 €

Référence M-94

Dimensions : L400 x P785 x H570mm

Tarif : 462 €

Référence M-96

Dimensions : L600 x P795 x H570mm

Tarif : 527 €

Référence M-98

Dimensions : L800 x P795 x H570mm

Tarif : 566 €

Référence M-912

Dimensions : L1200 x P795 x H570mm

Tarif : 756 €

Référence M-916

Dimensions : L1600 x P795 x H570mm

Tarif : 1004 €



Référence : M-92 + PORTE



Référence : M-93 + PORTES



Référence : M-94



Référence : M-96



Référence : M-98

Kit porte plaque L400 (GN1/1) / L600 (GN 2/1)

4 niveaux espace 70mm

Référence : PT-74/94

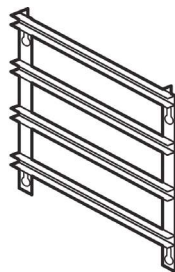
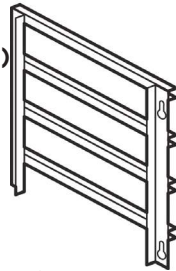
Tarif : 340 €

Kit porte plaque L800 (GN 2/1)

4 niveaux espace 70mm

Référence : PT-78/98

Tarif : 453 €



Référence : PT-74/94



Référence : M-92

BLOC 2 TIROIRS POUR PLACARD OUVERT

Référence C-73/93 pour meubles L300mm

Dimensions : L295 x P590 x H475mm

Tarif : 611 €

Référence C-74/94 pour meubles L400mm

Dimensions : L395 x P590 x H475mm

Tarif : 627 €

Référence C-76/96 pour meubles L600mm

Dimensions : L595 x P590 x H475mm

Tarif : 867 €

Référence C-78/98 pour meubles L800mm

Dimensions : L795 x P590 x H475mm

Tarif : 883 €



Référence : C-78/98



Référence : C-76/96



Référence : C-74/94

LOTUS EST UN DES RARES FABRICANTS À PROPOSER ET DÉVELOPPER UNE GAMME D'ÉLÉMENTS GAZ ET ÉLECTRIQUE, EN PROFONDEUR 600 OU 800 POUR DES BESOINS SPÉCIFIQUES ET DES ENSEMBLES SUR MESURE



SAUTEUSE ELECTRIQUE MULTI-FONCTIONS

Référence : BRFD-64ET



Référence : BRFD-68ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
BRFD-64ET	Cuve 300x510x100H	400x600x280	4	400V/3N	3 €	2083 €
BRFD-68ET	Cuve 700x510x100H	800x600x280	8	400V/3N	3 €	3679 €
BRFD-84ET	Cuve 300x680x100H	400x800x280	5,2	400V/3N	3 €	2293 €

PLAQUE COUP DE FEUX GAZ

Indicateur de présence de flamme - Nécessité d'une alimentation de 230V pour l'allumage électrique (0,001 Kw)



Référence : TPD-99G



Référence : TPD-95G

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x H	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
TPD-85G	Plaque 370 X 570	500 X 800 X 310	7	3 €	2572 €
TPD-89G	Plaque 770 X 570	900 x 800 x 310	12	3 €	2896 €
TPD-95G	Plaque 390 X 730	500 X 950 X 310	7	3 €	2650 €
TPD-99G	Plaque 790 X 730	900 x 950 x 310	12	3 €	3164 €

PLAQUE COUP DE FEUX ELECTRIQUE 400V/3P

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
TPD-68ET	Plaque coup de feu (700x500)	800x600x240	10	3 €	2591 €
TPD-88ET	Plaque coup de feu (700x680)	800x800x240	13	3 €	3231 €



Référence : TPD-68ET

PLANS DE CUISSON ELECTRIQUE



Référence : PCQD-84ET



Référence : PCD-68ET



Référence : PCD-34ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
PCD-64ET	2 plaques rondes	400x600x50	5,2	400V/3N ou 230V	3 €	576 €
PCD-68ET	4 plaques rondes	800x600x50	10,4	400V/3N	3 €	889 €
PCQD-64ET	2 plaques carrées	400x600x50	5,2	400V/3N ou 230V	3 €	1140 €
PCQD-68ET	4 plaques carrées	800x600x50	10,4	400V/3N	3 €	1997 €
PCQD-84ET	2 plaques carrées	400x800x50	8 (2x4)	400V/3N ou 230V	3 €	1598 €
PCQD-88ET	4 plaques carrées	800x800x50	16	400V/3N	3 €	2952 €

PLANS DE CUISSON VITROCERAMIQUE ET INDUCTION



Pour Wok

Référence : PCIWD-64ETD



Référence : PCID-88ETD



Référence : PCID-44ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
PCCD-64ET	Plan vitrocéramique 2 zones	400x600x50	5	400V/3N ou 230V	3 €	1212 €
PCCD-68ET	Plan vitrocéramique 4 zones	800x600x50	10	400V/3N	3 €	1808 €
PCCD-84ET	Plan vitrocéramique 2 zones	400x800x50	6,8	400V/3N	3 €	1983 €
PCCD-88ET	Plan vitrocéramique 4 zones	800x800x50	13,6	400V/3N	3 €	3473 €
PCID-44ET	Plan induction 1 zone	400x400x310	5	400V/3N	3 €	4240 €
PCID-44ETD	Plan induction 1 zone commandes digitales	400x400x310	5	400V/3N	3 €	4481 €
PCID-64ET	Plan induction 2 zones	400x600x310	10	400V/3N	3 €	6596 €
PCID-64ETD	Plan induction 2 zones commandes digitales	400x600x310	10	400V/3N	3 €	7079 €
PCID-84ET	Plan induction 2 zones	400x800x310	10	400V/3N	3 €	6803 €
PCID-84ETD	Plan induction 2 zones commandes digitales	400x800x310	10	400V/3N	3 €	7286 €
PCID-68ET	Plan induction 4 zones	800x600x310	20	400V/3N	3 €	12353 €
PCID-68ETD	Plan induction 4 zones commandes digitales	800x600x310	20	400V/3N	3 €	13319 €
PCID-88ET	4 zones de cuisson - 750 x 770 commandes mécaniques	800 x 600 x 300	20	400V/3N	3 €	13060 €
PCID-88ETD	4 zones de cuisson - 750 x 770 commandes numériques	800 x 600 x 300	20	400V/3N	3 €	14026 €
PCIWD-64ET	Plan induction pour wok 1 zone	400x600x310	5	400V/3N	3 €	4960 €
PCIWD-64ETD	Plan induction pour wok 1 zone commandes digitales	400x600x310	5	400V/3N	3 €	5201 €

PLANS DE CUISSON GAZ



Référence : PCD-68G



Référence : PCD-64G



Référence : PCD-44G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Tarifs
PCD-44G	1 feu gaz grille fonte	400x400x140	10	918 €
PCD-55G	1 feu gaz grille fonte	500 x 500 x 220	10	970 €
PCD-64G	2 feux gaz grille fil inox	400x600x110	13 (5,5+7,5)	1051 €
PCD-68G	4 feux gaz grille fil inox	800x600x110	22 (3,5+2x5,5+7,5)	1978 €
PCD-84G	2 feux gaz grilles fonte	400 x 800 x 110	7 + 4	1383 €
PCAD-84G	2 feux gaz sur plan à eau avec robinet d'arrivée d'eau grille fil inox	400x800x120	14 (5,5+8,5)	1765 €
PCD-88G	4 feux gaz grilles fonte	800 x 800 x 110	10 + (2 x 7 + 4)	2422 €
PCAD-88G	4 feux gaz sur plan à eau avec robinet d'arrivée d'eau grille fil inox	800x800x120	2 x 7,5 + 2 x 8,5	2917 €

FRITEUSES 400V/3N

Avec filtre et couvercle de cuve
Résistances pivotantes



Référence : F2/8D-64ET



Référence : F10D-64ET



Référence : F23D-66ET

Infrarouge



Référence : BSD-64EM

SILO À FRITES AVEC INFRAROUGE

Référence : **BSD-64EM**

Cuve à double fond perforée
de 305x510x165

Puissance : 1,47Kw (230V)

Dimensions : L400 x P600 x H250

Tarif : 945 €

Eco-taxe : 3 €

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
F10D-64ET	Cuve 10L (1 panier 220x300x100H)	400x600x390	7,15	3 €	1287 €
F2/10D-66ET	Cuve de 2 x 10L (2 paniers 200x300x100H)	600x600x390	14,3	3 €	2355 €
F18D-64ET	Cuve de 18L (1 panier 280x290x150H)	400x600x460	15,9	3 €	1874 €
F2/8D-64ET	Cuve de 2 x 8L (2 paniers 120x300x150H)	400x600x460	12	3 €	2323 €
F23D-66ET	Cuve de 23L (1 panier 460x300x100H)	600x800x390	14,3	3 €	1899 €

BAIN-MARIE ELECTRIQUE



Référence : BMD-64EM



Référence : BMD-68ET



Référence : BMD-82EM

Trop plein avec évacuation au sol

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
BMD-64EM	Cuve GN1/1 H150	400x600x300	2,1	230V	3 €	849 €
BMD-68ET	Cuve GN2/1 H150	800x600x300	4,2	400V/3N	3 €	1405 €
BMD-82EM	Cuve 7 x GN1/9 H150	200x800x300	1,65	230V	3 €	1120 €
BMD-84EM	Cuve GN1/1+ GN1/3 H150	400x600x250	1,47	230V	3 €	1359 €

CUISEUR A PATES GAZ* OU ELECTRIQUE

Robinet d'arrivée d'eau et de trop plein - Système de vidange au sol

*Alimentation 230V/1P nécessaire pour allumage (Puissance 0,02Kw) - Indicateur de présence de flamme pilote.

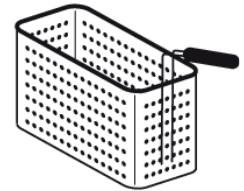


Référence : CPD-94G

Vidange au sol



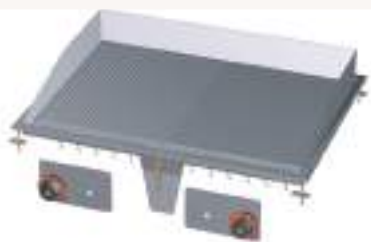
Référence : CPD-84ET



Paniers en option (p.70)

Référence	Capacité de cuve / Dimension	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
CPD-64ET	Cuve 25L / 305x335x327	400x600x510	7,8	230V	3 €	1839 €
CPAD-64ET avec remplissage automatique de l'eau et sensor	Cuve 25L / 305x335x327	400x600x510	7,8	400V/3N	3 €	2224 €
CPD-84ET	Cuve 40L / 307x509x327	400x800x510	13,5	230V	3 €	2252 €
CPAD-84ET avec remplissage automatique de l'eau et sensor	Cuve 40L / 307x509x327	400x800x510	13,5	230V	3 €	2636 €
CPD-74G	25 L / 305 x 335 x 327	400 x 700 x 650	9,5	Gaz	3 €	2327 €
CPAD-74G avec remplissage automatique de l'eau	25 L / 305 x 335 x 327	400 x 700 x 650	9,5	Gaz	3 €	2537 €
CPD-94G	40 L / 307 x 509 x 327	400 x 900 x 650	13,95	Gaz	3 €	2489 €
CPAD-94G avec remplissage automatique de l'eau	40 L / 307 x 509 x 327	400 x 900 x 650	13,95	Gaz	3 €	2699 €

FRY-TOP ELECTRIQUE 400V/3N



Référence : FTLD-64ET



Référence : FTRD-68ET



Référence : FTLD-88ETS

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
FTLD-64ET	Plaque acier lisse 356x550	400x600x220	4,5	3 €	1103 €
FTLD-64ETS	Plaque acier lisse chrome 356x550	400x600x220	4,5	3 €	1379 €
FTLD-66ET	Plaque acier lisse 2 zones de cuisson 556x550	600x600x220	6	3 €	1408 €
FTLD-66ETS	Plaque acier lisse chrome (556x550)	600x600x220	6	3 €	1845 €
FTLD-68ET	Plaque acier lisse	800x600x220	9	3 €	1729 €
FTLD-68ETS	Plaque acier lisse chrome	800x600x220	9	3 €	2341 €
FTRD-64ET	Plaque acier rainurée	400x600x220	4,5	3 €	1107 €
FTRD-64ETS	Plaque acier rainurée chrome	400x600x220	4,5	3 €	1438 €
FTRD-66ET	Plaque acier rainurée	600x600x220	6	3 €	1510 €
FTRD-66ETS	Plaque acier rainurée chrome	600x600x220	6	3 €	1947 €
FTLRD-66ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	600x600x220	6	3 €	1472 €
FTLRD-66ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	600x600x220	6	3 €	1910 €
FTRD-68ET	Plaque acier rainurée	800x600x220	9	3 €	1831 €
FTRD-68ETS	Plaque acier rainurée chrome	800x600x220	9	3 €	2442 €
FTLRD-68ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x600x220	9	3 €	1790 €
FTLRD-68ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	800x600x220	9	3 €	2469 €
FTLD-84ET	Plaque acier lisse	400x800x220	15	3 €	1851 €
FTLD-84ETS	Plaque acier lisse chrome	400x800x220	15	3 €	2320 €
FTLD-88ET	Plaque acier lisse	800x800x220	15	3 €	2742 €
FTLD-88ETS	Plaque acier lisse chrome	800x800x220	15	3 €	3366 €
FTLRD-88ET	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée	800x800x220	15	3 €	2879 €
FTLRD-88ETS	Plaque acier 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome	800x800x220	15	3 €	3502 €

GRILL DE CONTACT SUR RESISTANCE ELECTRIQUE



Référence : CWKD-84ET



Référence : CWKD-68ET



Référence : CWKD-64ET

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
CWKD-64ET	Surface grille 270 x 430mm	400 x 600 x 300	4,08 400V/3P-50/60Hz	3 €	2295 €
CWKD-68ET	2 zones de cuisson Surface grille 550 x 430mm	800 x 600 x 300	8,16 400V/3P-50/60Hz	3 €	3118 €
CWKD-84ET	Surface grille 270 x 630mm	400 X 800 X 300	5,41 400V/30-50/60Hz	3 €	2685 €

FRY TOP GAZ

Alimentation 230V/1P pour allumage électrique (0,01Kw) - Indicateur de présence de flamme



Référence : FTLD-85GS



Référence : FTLRD-89GS



Référence : FTRD-89GS

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
FTLD-85GS	Plaque lisse chrome 1 zone de cuisson 390 x 535	500 x 800 x 330	7	3 €	2326 €
FTRD-85GS	Plaque rainurée chrome 1 zone de cuisson 390 x 535	500 x 800 x 330	7	3 €	2450 €
FTLD-87GS	Plaque lisse chrome 1 zone de cuisson 590 x 535	700 x 800 x 330	10,5	3 €	2445 €
FTLRD-87GS	Plaque 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome 1 zone de cuisson 590 x 535	700 x 800 x 330	10,5	3 €	2550 €
FTRD-87GS	Plaque rainurée chrome 1 zone de cuisson 590 x 535	700 x 800 x 330	10,5	3 €	2631 €
FTLD-89GS	Plaque lisse au chrome 2 zones de cuisson 790 x 535	900 x 800 x 330	14	3 €	3118 €
FTLRD-89GS	Plaque 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome 2 zones de cuisson 790 x 535	900 x 800 x 330	14	3 €	3260 €
FTRD-89GS	Plaque rainurée chrome 2 zones de cuisson 790 x 535	900 x 800 x 330	14	3 €	3410 €
FTLD-95GS	Plaque lisse chrome 1 zone de cuisson 390 x 685	500 x 950 x 330	9	3 €	2678 €
FTRD-95GS	Plaque rainurée chrome 1 zone de cuisson 390 x 685	500 x 950 x 330	9	3 €	2820 €
FTLD-99GS	Plaque lisse au chrome 2 zones de cuisson 790 x 685	900 x 950 x 330	18	3 €	3805 €
FTLRD-99GS	Plaque 1/2 lisse 1/2 rainurée chrome 2 zones de cuisson 790 x 685	900 x 950 x 330	18	3 €	3980 €
FTRD-99GS	Plaque rainurée chrome 2 zones de cuisson 790 x 685	900 x 950 x 330	18	3 €	4156 €

GRILL A PIERRE DE LAVE GAZ



Référence : CWD-75G

Alimentation 230V/1P
pour allumage électrique (0,01Kw)
Indicateur de présence de flamme



Référence : CWD-79G

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
CWD-75G	Grille inox 380 x 520	500 x 700 x 330	9	3 €	1804 €
CWD-79G	Grilles inox 2 zones de cuisson 380 x 520	900 x 700 x 330	18	3 €	2664 €

FOURS ELECTRIQUES ENCASTRABLES 400V/3N

T° de 50 à 300°C - 1 grille en dotation



Référence : FVD-78ET



FOUR ELECTRIQUE DE CUISSON BASSE T° A TIROIR ENCASTRABLE

Référence : **CSD012E**

2 Tiroirs GN 1/1 H max 150mm

T° de 30 à 120°C

Contrôle électronique de la T° et du temps Sonde à coeur

Fonction maintien au chaud

Dimensions : L800 x P610 x H510

Puissance : 1Kw

Alimentation : 230V/1P

Tarif : **3750 €**

Eco-taxe : 3 €

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
FVD-78ET	Four électrique ventilé GN 1/1	L800xP615xH486	5,32	3 €	1735 €
FSD-78ET	Four électrique statique GN 2/1	L800xP690xH486	5K	3 €	1409 €
FSD-98ET	Four électrique statique GN 2/1	L800 x P855 x H486	6,7	3 €	1483 €

PANIERIS CUISEUR À PÂTE

Panier 1/1 pour modèles CPD-64 et 2/3 pour modèles CPD-84

Code 531070200

Dimensions : 280 x 320 x H215mm

Tarif : **136 €**

Panier 1/2 pour modèles CPD-64

Code 531032400

Dimensions : 140 x 320 x H200mm

Tarif : **94 €**

Panier 1/2 pour modèles CPD-64 et 1/3 pour modèles CPD-84

Code 531047900

Dimensions : 280 x 160 x H215mm

Tarif : **98 €**

Panier 1/4 pour modèles CPD-64 et 1/6 pour modèles CPD-84

Code 531048000

Dimensions : 135 x 160 x H215mm

Tarif : **75 €**

Panier 1/6 pour modèles CPD-64

Code 531032600

Dimensions : 140 x 100 x H200mm

Tarif : **67 €**



Panier 1/1 pour modèles CPD-84

Code 531070300

Dimensions : 280 x 490 x H215mm

Tarif : **198 €**

Panier 1/2 pour modèles CPD-84

Code 531070100

Dimensions : 280 x 240 x H215mm

Tarif : **124 €**

Panier 1/2 avec crochet pour modèles CPD-64

Code 531071100

Dimensions : 145 x 290 x H200mm

Tarif : **131 €**

Support panier avec crochet pour modèles CPD-64

Code 531069300

Dimensions : 300 x 330 x H410mm

Tarif : **112 €**

Couvercle pour sauteuse modèle BRFD-64

Code 08550400

Dimensions : 320 x 530 x H50mm

Tarif : **113 €**

Allumage électrique pour modèles brûleur à gaz (prix pour 1 brûleur) PCD-64GA et PCD-68GA

Référence : OPT-GA

Alimentation : 230V/1P (0,01Kw)

Tarif : **200 €**



VASQUE AVEC ROBINETTERIE



Référence **LAD-64**

Dimensions : L400xP600xH350

Dimensions bac : L340xP340xH200

Tarif : **736 €**

PANIERIS FRITEUSE

1/2 Panier pour friteuse F10D-E

Dimensions : L100 x P300 x H120

Référence : 531013200

Tarif : **47 €**

1/2 Panier pour friteuse F18D-64E

Dimensions : L135 x P290 x H150

Référence : 531041600

Tarif : **62 €**



GRILLE DE RÉDUCTION

250 x 250mm

Référence : 533009200

Tarif : **31 €**

KIT WOK

ø260 x 160mm

Seulement pour feu 10Kw

Référence : 09580040

Tarif : **337 €**



FRITEUSES GAZ BRUXELLOISES

Friteuses mécaniques- Affichage analogique de la T°-Structure acier inox AISI 441

Normes CE - Cuve ronde acier 30/10ème

Caisson de chauffe isolé avec fibre de verre 30mm muni d'un brûleur circulaire en fonte de 16,61Kw

Couvercle en dotation

Zone froide avec robinet de vidange en façade-Bac de vidange amovible avec bec verseur et poignées

Caractéristiques pour 1 brûleur :

-Puissance 16,1Kw

-Consommation 1,60m²/h

-Capacité 13L



Référence : MECA-FRYER1B



Référence : MECA-FRYER2B



Portes battantes

Référence : MECA-FRYER3B

Référence	Cuve 13L	Dimensions LxPxH	Débit calorifique Kw	Consommation gaz M3/H	Tarifs
MECAFRYER1B	1	540x890x930/1290	G20 et G25 : 16,61 LPG G31 : 13,86	G20 : 1,60 G25 : 1,85 LPG G31 : 0,51	4456 €
MECAFRYER2B	2	970x890x930/1290	G20 et G25 : 33,22 LPG G31 : 27,72	G20 : 3,20 G25 : 3,70 LPG G31 : 1,02	7321 €
MECAFRYER3B	3	1450x890x930/1290	G20 et G25 : 49,30 LPG G31 : 41,58	G20 : 4,80 G25 : 5,55 LPG G31 : 1,53	10 716 €



Affichage de la T°analogique



Capacité 13L
Filtre à déchets
Cuves isolées



Zone froide avec robinet de vidange en façade
Bac de vidange amovible avec bec verseur et poignées conçues pour une utilisation aisée en toute sécurité



Allumage par piezzo installé dans la zone froide pour protéger les composants de la chaleur - Réglage de la T° via le bloc minisit



Egouttoir à frites inox : **148 €**

Bac à frites avec récupération de l'huile dans la cuve. Fond perforé pour l'égouttage des frites récupérées directement dans la cuve



Louche ø 240mm : **144 €**

Pression gaz naturel G20 : 20mbr - Pression gaz naturel G25 : 25mbr - Pression gaz LPG G31 : 37mbr

Structure et résistance en acier inox
 Bloc résistance démontable pour faciliter le nettoyage de la cuve
 Thermostat de sécurité
 T°réglable jusqu'à 190°C

Friteuses à poser sans robinet de vidange

Stock



Référence : XDF44L



Référence : XDF4L



Référence : XDF7L

Thermostats de sécurité

Référence	Caractéristiques / Dimensions paniers	Dimensions LxPxH	Puissances KW Alimentation	Eco taxe	Tarifs
XDF4L	Cuve 4L / 120x120x215	180x410x315	2,2 - 230V/1P	0,64 €	179 €
XDF44L	Cuve 2 x 4L / 120x120x215	360 x 410 x 315	2 x 2,2 - 230V/1P	0,64 €	330 €
XDF7L	Cuve de 7L avec contacteur / 195 x 215 x 120	270x410x315	3,5 - 230V/1P	0,64 €	294 €
XDF77L	Cuve de 2 x 7L avec contacteur / 195 x 215 x 120	530x410x315	2 x 3,5 - 230V/1P	0,64 €	518 €
XDF10LM	Cuve de 10L avec contacteur / 255 x 255 x 120	325 x 445 x 315	4,5 - 230V/1P	0,64 €	397 €
XDF1010LM	Cuve de 2 x 10L avec contacteur / 255 x 255 x 120	650 x 445 x 315	2 x 4,5 - 230V/1P	0,64 €	699 €
XDF10LS	Cuve de 10L avec contacteur / 255 x 255 x 120	325 x 445 x 315	8,5 - 400V/3P	0,64 €	473 €

Friteuses à poser avec robinet de vidange

Stock



Référence : XDKF10LGS

Cuve emboutie



Référence : XDF1010LGM

Avec contacteur de puissance



Référence : CDFV7L

Référence	Caractéristiques / Dimensions panier	Dimensions LxPxH	Puissances KW Alimentation	Eco taxe	Tarifs
XDF7LG	Cuve de 7L avec contacteur / 195 x 215 x 120	270x460x315	3,5 - 230V/1P	0,64 €	383 €
XDF77LG	Cuve de 2 x 7L avec contacteur / 195 x 215 x 120	530x460x315	2 x 3,5 - 230V/1P	0,64 €	656 €
XDF10LGM	Cuve de 10L avec contacteur / 255 x 255 x 120	325 x 500 x 315	4,5 - 230V/1P	0,64 €	503 €
XDF1010LGM	Cuve de 2 x 10L avec contacteur / 255 x 255 x 120	650 x 500 x 315	2 x 4,5 - 230V/1P	0,64 €	921 €
XDKF10LGS	Cuve de 10L avec contacteur et résistance DUPLASS / 255 x 255 x 120	372 x 500 x 430	8,5 - 400V/3P	0,64 €	745 €

Friteuses pâtisserie à poser avec robinet de vidange



Référence : XDF 30LG PAST



Plan inox en dotation

Référence : XDF 16LG PAST

Référence	Caractéristiques / Dimensions panier	Dimensions LxPxH	Puissances KW Alimentation	Eco taxe	Tarifs
XDF 16LG PAST	Cuve de 16L avec contacteur / 470 x 250 x 110	530 x 460 x 370	9 / 400V/3P	0,64 €	943 €
XDF 30LG PAST	Cuve de 30L avec contacteur / 575 x 445 x 110	650 x 670 x 370	15 / 400V/3P	3 €	1456 €

Support friteuses snack démontables

Référence	Correspondance modèles	Dimensions L x P x H	Tarifs
XDMF 7A	CP-XDF7L et CP-XDF7LG	280 x 415 x 630	281 €
XDMF 7+7A	CP-XDF77L et CP-XDF77LG	545 x 415 x 630	310 €
XDMF 10A	CP-XDF10LGM	340 x 445 x 630	291 €
XDMF 10+10A	CP-XDF1010LGM	660 x 445 x 630	330 €
XDMF 16A	CP-XDF 16LG PAST	545 x 415 x 630	321 €
XDMF 30A	CP-XDF 30LG PAST	665 x 620 x 630	361 €



Support pour friteuse

Stock



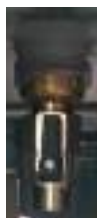
Infrarouge

Bac GN 1/1 H65 mm

Friteuses sur coffre avec robinet de vidange



Fabrication européenne



Robinet de vidange



CONTAINER A FRITES

Référence : **CDAFGN1/1**

Puissance : 1000W

Dimensions : L325xP570xH480 mm

Tarif : **345 €**

Eco-taxe : 0,64 €

Stock

Référence : XDFK 1010LMV

Référence : XDFK 10LMV

Référence	Caractéristiques / Dimensions paniers	Dimensions LxPxH	Puissances KW Alimentation	Eco taxe	Tarifs
Stock XDFK 10LMV	Cuve de 10L avec contacteur / 255 x 255 x 120	400x600x1030	7,5 - 400V/3P	3 €	992 €
Stock XDFK 16LMV	Cuve de 16L avec contacteur / 2 x 195 x 215 x 120	630x600x1030	9 - 400V/3P	3 €	1189 €
XDFK 1010LMV	Cuve de 2 x 10L avec contacteur / 255 x 255 x 120	800x600x1030	2 x 7,5 - 400V/3P	3 €	1656 €
XDFK 30LMV	Cuve de 30L avec contacteur / 2 x 180 x 380 x 120	740x650x1030	18 - 400V/3P	3 €	1931 €

Planchas électriques

Alimentation 230V/1P - Structure acier inox - Tiroir de récupération des graisses - Pieds réglables
 Plaque de cuisson en céramique épaisseur de 6mm pour un nettoyage facile - Rebords latéraux pour éviter les éclaboussures
 T° max 300°C



Référence	Puissances W	Dimensions L x P x H mm	Dimensions plaque de cuisson L x P mm	Eco taxe HT	Tarifs
XDPE406RC	3000	400 x 460 x 250	380 x 370	0,64 €	397 €
XDPE606RC	2 x 2500	600 x 460 x 250	580 x 370	3 €	546 €
XDPE806RC	2 x 3000	800 x 460 x 250	780 x 370	3 €	610 €

Planchas GAZ

Alimentation gaz de ville ou butane/propane - Structure acier inox - Tiroir de récupération des graisses
 Pieds réglables Plaque de cuisson en céramique épaisseur de 6mm pour un nettoyage facile
 Rebords latéraux pour éviter les éclaboussures - Brûleur à flamme auto-stabilisée, contrôlée par une soupape de sécurité à thermocouple - Flamme pilote



Référence	Puissances KW	Dimensions L x P x H mm	Dimensions plaque de cuisson L x P mm	Tarifs
XDPG406RC	3,4	400 x 450 x 270	380 x 370	441 €
XDPG606RC	2 x 2,75	600 x 450 x 270	580 x 370	524 €
XDPG806RC	3 x 2,75	800 x 450 x 270	780 x 370	649 €

Option support et chariot pour planchas GAZ

Chariot ouvert
 Référence SPXDPG
 Avec roulettes : 489€€

Meuble ouvert
 Référence CHXDPG
 Avec roulettes : 564€€



Meuble fermé
 Référence CHSXPDPG
 Avec roulettes : 690€€

BAIN-MARIE

Structure acier inox - T° réglables de 0 à 90°C - Puissance : 1500W
Alimentation : 230V/1P - Capacité 1 x GN 1/1 ou 3 x GN 1/3

Sans robinet de vidange

Référence **XDBM 11 150**

Dimensions : L325 x P555 x H260

Tarif : **225 €**

Eco taxe : 0,64 €

Avec robinet de vidange

Référence **XDBM 11 150G**

Dimensions : L325 x P605 x H260

Tarif : **272 €**

Eco taxe : 0,64 €



H 150mm max

Stock



CHAUFFE-ASSIETTES

Structure acier inox - régulation de la T° - Alimentation : 230V/1P
Interrupteur ON/OFF - Etagère intermédiaire

Référence	Dimensions L x P x H mm	Capacité max assiettes ø 35 cm	Eco taxe HT	Tarifs
XDAP30	400 x 460 x 570	30	3 €	460 €
XDAP60	400 x 460 x 870	60	3 €	529 €
XDAP120	800 x 460 x 870	120	3 €	880 €

Puissance : 750 W

Puissance : 1500 W



Référence : XDAP60

Référence : XDAP120

RICE COOKER

Cuiseur à riz capacité 8,2L riz cru et 22L riz cuit
Structure et cuve inox

Référence **SD82C**

Dimensions : L480 x P410 x H548mm

Puissance : 2,5Kw

Alimentation : 230V/1P

Tarif : **462 €**

Eco taxe : 0,64 €



Fonction maintien au chaud

INDUCTION WOK A POSER

Référence **BT350W**

Pour WOK de ø 140 à 220mm

Dimensions : L343 x P440 x H120mm

Puissance : 3,5Kw

Alimentation : 230V/1P

Tarif : **388 €**

Eco taxe : 0,64 €



PLAQUES INDUCTION

Référence : **PFD/20**

Dimensions : L290 x P370 x H44mm

Puissance : 2 Kw

Alimentation : 230V/1P

Tarif : **135 €**

Eco-taxe : 0,64 €

Référence : **PFD/35**

Dimensions : L343 x P440 x H120mm

Puissance : 3,5Kw

Alimentation : 230V/1P

Tarif : **375 €**

Eco-taxe : 0,64 €



Stock



GRILL A PANINI

Structure acier inox - Plaques en fonte rainurées

Simple plaque

Référence : EG01

Dimensions :

L300 x P340 x H210/500mm

Puissance : 1,8Kw

Alimentation : 230V/1P

Tarif : 314 €

Eco taxe : 0,64 €



Plaque medium

Référence : EG02

Dimensions :

L410 x P305 x H210/500mm

Puissance : 2,2Kw

Alimentation : 230V/1P

Tarif : 377 €

Eco taxe : 0,64 €



Double plaque

Référence : EG03

Dimensions :

L570 x P305 x H210/500mm

Puissance : 3,6Kw

Alimentation : 230V/1P

Tarif : 525 €

Eco taxe : 0,64 €



FOUR MICRO ONDES

Commande manuelle - Structure et chambre de cuisson inox - 1 magnétron
5 niveaux de puissance - Système « Rotawave »
Eclairage interne - Capacité 30L - GN 2/3

Référence : ME1630

Dimensions : L545 x P460 x H325mm

Dimensions chambre : L330 x P345 x H219mm

Puissance : 1,6Kw - Puissance restituée : 1Kw

Alimentation : 230V/1P

Tarif : 799 €

Eco taxe : 0,64 €



Stock

APPAREILS HOT DOG

Structure en acier inox - Triple pics pour pain
Thermostat de 30 à 90°C - Cylindre en verre
avec bac interne en acier inox

Référence : WD3

Dimensions : L235xP265xH350

Tarif : 490 €

Eco taxe : 0,64 €



CUISEUR A OEUF

Capacité 6 oeufs

Référence : CDCE6E

Puissance : 1200W

Dimensions : L340xP310xH290

Tarif : 246 €

Eco-taxe : 0,64 €

T° réglable
jusqu'à 90 °C



GN 1/2
H150

CUISEUR À SAUCISSES

Référence : CDCS01

Dimensions : L235xP265xH350

Puissance : 1000W

Tarif : 234 €

Eco-taxe : 0,64 €



GAUFRIERS

Structure acier inox - Plaque de cuisson
Téflon - T° de travail de 50 à 300°C
Timer de 0 à 5'

Pour gaufre « liégeoise » ø185mm

Référence : WM1

Puissance : 1Kw - Alimentation : 230V/1P

Dimensions : L255 x P435 x H255/570mm

Tarif : 215 €

Eco taxe : 0,64 €



Pour gaufre « bruxelloise » 275 x 245mm

Référence : WM15

Puissance : 1,5Kw - Alimentation : 230V/1P

Dimensions : L340 x P370 x H240/580mm

Tarif : 319 €

Eco taxe : 0,64 €



Stock

CRÊPIÈRES ÉLECTRIQUES

Structure acier inox - Plaques en fonte avec zone de nervures anti dérapante - Temps de cuisson moyen de 1 à 3 minutes - Thermostat de T° réglable de 50 à 300°C (et indépendant pour les doubles plaques)



Référence	Dimensions L x P x H	Ø Plaque de cuisson	Alimentation / Puissances	Eco taxe HT	Tarifs
CRPN Simple plaque	370 x 370 x 140	350mm	230V/1P 50Hz (60Hz sur demande) / 2,4Kw	3 €	500 €
CRP2N Double plaque	760 x 370 x 140	2 x ø350mm	400V/3P 50Hz (60Hz sur demande) / 2,4+2,4Kw	3 €	900 €
CRP4 Simple plaque	400 x 470 x 120	400mm	230V/1P 50Hz (60Hz sur demande) / 2,75Kw	3 €	590 €
CRP42 Double plaque	810 x 470 x 120	2 x 400mm	400V/3P 50Hz (60Hz sur demande) / 2,75+2,75Kw	3 €	990 €

Option

Voltage spécial sur demande : +80€

CRÊPIÈRES GAZ

Structure acier inox - Plaques en fonte avec zone de nervures anti dérapante - Alimentation standard en GPL et kit injecteurs gaz naturel en dotation - Régulateur de puissance de flamme à 8 positions Allumage Piezzo - Pieds réglables - Temps de cuisson moyen de 1 à 3 minutes Raccordement gaz standard ø 1/2"



Thermostat de
50 à 280°C

Référence	Dimensions L x P x H	Ø Plaque de cuisson	Alimentation / Puissances	Tarifs
CR400G1 Simple plaque	480 x 480 x 270	400mm	3,6Kw - 1 brûleur	810 €
CR400G2 Double plaque	760 x 370 x 140	2 x 400mm	3,6 + 3,6Kw - 2 brûleurs	1380 €

GYROS ÉLECTRIQUES

Structure, barre de grill et pelle en acier inox
 Éléments chauffants à infrarouge et revêtements céramique
 Verre de sécurité haute T°
 T° réglable par niveaux
 Réglage de la distance de la barre du grill
 Tiroir de récupération des résidus de viande cuite
 Ø max pour la viande : 470mm



Référence	Puissances Kw Alimentation	Hauteur max de viande mm	Zone de cuisson / Niveaux de cuisson	Poids moyen max de viande	Dimensions L x P x H mm	Eco taxe HT	Tarifs
GYR40	2,8 - 230V/1P	280/320	4/2	5 à 10Kg	510 x 530 x 750/1220*	3 €	1480 €
GYR60	4,2 - 400V/3P	410/460	6/3	10 à 30Kg	510 x 530 x 870/1340*	3 €	1680 €
GYR80	5,6 - 400V/3P	590/640	8/4	30 à 65Kg	510 x 530 x 1060/1530*	3 €	1880 €
GYR100	7 - 400V/3P	710/760	10/5	50 à 85Kg	510 x 530 x 1220/1690*	3 €	2000 €

GYROS GAZ

Structure, barre de grill et pelle en acier inox
 Brûleurs à infrarouge et revêtements céramique
 Allumage Piezzo - Alimentation de série gaz de ville (jeux injecteurs GPL inclus)
 Réglage de la distance de la barre du grill
 Tiroir de récupération des résidus de viande cuite
 Ø raccord gaz : 1/2 " G



Référence	Puissances Kw	Hauteur max de viande mm	Nombre de brûleurs	Poids moyen max de viande	Dimensions L x P x H mm	Tarifs
GYR60M	10,2	470/520	6	10 à 30Kg	480 x 500 x 940/1210*	1400 €
GYR80M	13,6	630/680	8	30 à 65Kg	480 x 500 x 1105/1375*	1600 €
GYR80MD	2 x 13,6	620/670	8+8	50 à 80Kg	570 x 620 x 1120/1590*	2750 €

* Avec hotte en option. Nous consulter.

OPTIONS

Couteau électrique ø100mm

Référence ACGYR100

Tarif : 270 €

Eco taxe : 0,64 €



Couteau électrique avec transformateur ø80mm

Référence ACGYR80D

Tarif : 980 €

Eco taxe : 0,64 €

Couteau électrique avec transformateur et régulation

automatique de la puissance du moteur ø80mm

Référence ACGYR80HM

Tarif : 1230 €

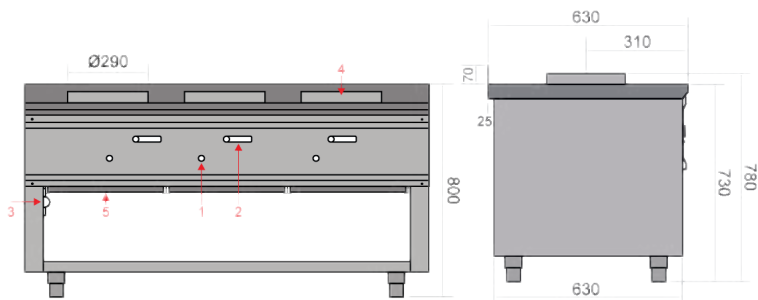
Eco taxe : 0,64 €

FEUX CHINOIS GAZ SÉRIE ASIA I

Brûleurs en ligne de type WOK ø 290mm amovibles - Plan de cuisson embouti et étanche pour canaliser l'eau et refroidir le plan de cuisson évacuation latérale de l'eau muni d'une bonde de surverse
Vanne gaz et de commande du brûleur à genoux
Tiroirs de récupération des graisses

3 types de brûleurs pour gamme ASIA I

La gamme ASIA I n'a pas de bac de récupération d'eau.



Référence	Dimensions LxPxH	Gaz	Couronne	Poids Kg	Tarifs
C1L	600 x 630 x 780	1/2"	1	63	2355 €
C2L	1200 x 630 x 780	3/4"	2	105	3700 €
C3L	1500 x 630 x 780	3/4"	3	145	5015 €
C4L	1800 x 630 x 780	3/4"	3	165	5220 €

FEUX CHINOIS A POSER GAZ SÉRIE ASIA I - CLP

(Mêmes caractéristiques générales que ASIA I)
 Idéal pour buffet, traiteurs...Facile à transporter

Référence : **CLP1**

Dimensions : L600 x P630 x H400mm

Poids : 63Kg

Gaz : 1/2"

Tarif : 2244 €

Type de brûleurs possibles :

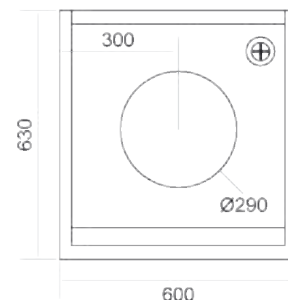
TURBO - JUMBO - SUPERJET

Puissance brûleurs* :

6 gicleurs ø230mm : 10,13Kw

9 gicleurs ø290mm : 21,44Kw

* Données pour gaz de ville



Existe en modèle 2 et 3 feux.
Nous consulter

OPTIONS

Support droit et/ou gauche 6 x bacs GN1/6 P600 et 700mm

Référence : **011**

Tarif : 73 € (l'unité)

Bouton poussoir pour allumage des différents robinets avec le genoux

Référence : **09**

Tarif : 601 €

Récipient pour accessoires

Référence : **ASIA5XRECIPT**

Tarif : 144 €

Robinet pour caisson arrière H550

Référence : **ASIA7B-C**

Tarif : 500 €

Robinet supplémentaire pour rideau d'eau

Référence : **07**

Tarif : 246 €



Agrandisseur de couronnes ø290mm

Jusqu'à ø500 pour utilisation de grand Wok

Référence : **05**

Tarif : 229 €

Réducteur de couronnes ø290mm
 Pour petites casseroles

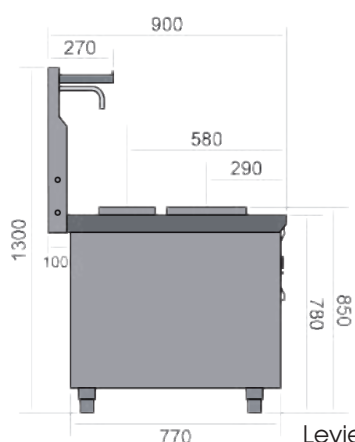
Référence : **04**

Tarif : 61 €

FEUX CHINOIS GAZ SÉRIE ASIA II Avec bac de récupération de l'eau

Arrivée d'eau sur plan de cuisson pour faciliter l'entretien et le refroidissement du plan de cuisson
Brûleurs en ligne de type WOK \varnothing 230 et 290mm amovibles (plusieurs combinaisons de brûleurs possibles)
Possibilité gaz naturel ou bouteille (sur demande) - Evacuation de l'eau par bac de décantation avec filtre amovible muni d'un couvercle et d'une bonde de surverse
Rideau d'eau avec robinet et étagère de rangement- Arrivée de gaz : 3/4"
5 types de brûleurs pour gamme ASIA II

Référence	Dimensions LxPxH	Nb tiroirs	Couronne \varnothing 230mm	Couronne \varnothing 290mm	Poids Kg	Tarifs
C3R/1.1	1090x900x780/1230	3	1	2	117	5745 €
C3R/1.4	1390x900x780/1320	3	1	2	135	5934 €
C3R/1.4B	1390x900x780/1320	3	2	1	135	5735 €
C4R	1790x900x780/1320	4	2	2	170	7266 €
C5R	1790x900x780/1320	4	2	3	175	8239 €
C6R	2250x900x780/1320	5	2	4	243	9875 €
C6RB	2250x900x780/1320	5	4	2	243	9462 €
C7R	2250x900x780/1320	5	3	4	250	11071 €
C3R/JUMBO	1390x900x780/1320	3	-	3	135	6136 €
C5R/JUMBO	1390x900x780/1320	4	-	5	175	8628 €



Levier de commande à genoux

Etagère de rangement P270 mm

Evacuation de l'eau latérale avec filtre



Référence C7R

OPTIONS

Support droit et/ou gauche 8 x bacs GN1/6 P900mm

Référence : 011

Tarif : 475 € (l'unité)



Bouton poussoir pour allumage des différents robinets avec le genoux

Référence : 09

Tarif : 601 €

Récipient pour accessoires

Référence : ASIA5XRECIPT

Tarif : 144 €



Robinet pour caisson arrière H550

Référence : ASIA7B-C

Tarif : 500 €

Robinet supplémentaire pour rideau d'eau

Référence : 07

Tarif : 246 €

Agrandisseur de couronnes \varnothing 290mm
Jusqu'à \varnothing 500 pour utilisation de grand Wok

Référence : 05

Tarif : 230€



Réducteur de couronnes \varnothing 290mm
Pour petites casseroles

Référence : 04

Tarif : 61 €

FEUX CHINOIS GAZ SÉRIE ASIA V

Une gamme modulable à poser avec bac de récupération de l'eau

Pulsion d'eau de l'avant vers l'arrière avec bac de récupération muni de filtres - Top plus profond

Arrivée d'eau sur plan de cuisson pour faciliter l'entretien et le refroidissement du plan de cuisson

Brûleurs en ligne de type WOK ø 230 et 290mm amovibles (plusieurs combinaisons de brûleurs possibles)

Possibilité gaz naturel ou bouteille (sur demande)

Arrivée d'eau : ø12- Arrivée de gaz: 1/2" pour modèle C1F

3/4" pour modèles C3F et 4/4" pour modèles C5F-C6F et C7F

Support en jambage « type Luxe »

Tarif : 1296 €

l'unité



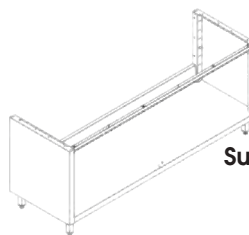
Référence C5F

Référence	Dimensions LxPxH	Nb tiroirs	Couronne ø230mm	Couronne ø290mm	Poids Kg	Tarifs
C1F	800x900x780	1	-	1	80	2163 €
C3F/1.4	1400x900x780	2	1	2	135	3605 €
C3F/1.8	1800x900x780	2	1	2	170	3728 €
C5F	1800x900x780	3	2	3	175	4738 €
C6F	2250x900x780	4	2	4	243	5562 €
C7F	2250x900x780	4	3	4	250	5989 €

Support simple



Support armoire



Dossieret arrières

Dimensions (L)	H100mm	H350mm
800 mm	196 €	335 €
1400 mm	342 €	569 €
1800 mm	439 €	732 €
2250 mm	674 €	915 €

Supports

Dimensions (L)	Support simple « type Eco »	Support armoire
800 mm	361 €	618 €
1400 mm	469 €	768 €
1800 mm	485 €	871 €
2250 mm	648 €	1009 €

OPTIONS

Support droit et/ou gauche x 8 bacs

GN1/6 P900mm

Référence : 011

Tarif : 475 € (l'unité)



Dossieret arrière



Type de brûleurs atmosphériques possibles

NEW SOUP

Installé dans les modèles standard
« Brûleurs pour couronnes de ø230mm - 9 gicleurs
Utilisé pour casserole
Puissance de 10,13Kw en gaz naturel et 6,29Kw gaz bouteille
Performance de 2L d'eau en ébullition en 5mn»

Tarif : 620 €



TURBO

« Brûleurs pour couronnes de ø290mm - 6 gicleurs dirigés vers le centre pour flamme en triangle afin d'avoir toute la puissance au centre du Wok- Puissance de 16,41Kw en gaz naturel et 14,95Kw gaz bouteille - Performance de 2L d'eau en ébullition en 4mn»

Tarif : 797 €



JUMBO

Installé dans les modèles standard
« Brûleurs pour couronnes de ø290mm - 9 gicleurs dirigés vers le centre pour flamme en triangle afin d'avoir toute la puissance au centre du Wok- Puissance de 21,44Kw en gaz naturel et 16,55Kw gaz bouteille - Brûleur le plus silencieux et rentable de notre gamme - Performance de 2L d'eau en ébullition en 2,30mn»

Tarif : 810 €



SUPERJET

« Brûleurs pour couronnes de ø290mm - 21 gicleurs dirigés vers le centre pour flamme en triangle afin d'avoir toute la puissance au centre du Wok- Brûleur étudié pour les Wok type grand buffet avec une flamme plus grande - Puissance de 20,30Kw en gaz naturel et 18Kw gaz bouteille C'est le brûleur le plus puissant pouvant aller jusqu'à 35Kw our gaz liquide - Performance de 2L d'eau en ébullition en 2,30mn»

Tarif : 814 €



SALAMANDRES



Référence : SA-600ET
GN 1/1



GN 1/1

Vitrocéramique et partie supérieure réglable



Référence : SLC-600ET

Grille 580 x 340 mm

Référence : SE-70M

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances KW	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
SA-600 EM	2 zones de cuisson - GN 1/1	690x400x365	4	230V	3 €	868 €
SA-600ET	2 zones de cuisson - GN 1/1	690x400x365	4	400V/2N	3 €	917 €
SE-70M	Grille réglable - GN 1/1	875x370x380	4,4	400V/2N	3 €	880 €
SL-600EM	Partie supérieure réglable avec 3 côtés ouverts - 2 Zones de cuisson	600x500x510	4	230V	3 €	1613 €
SL-600ET	Partie supérieure réglable avec 3 côtés ouverts - 2 zones de cuisson	600x500x510	4	400V/2N	3 €	1677 €
SLC-600EM	Vitrocéramique avec partie supérieure réglable et 2 zones de cuisson	600x500x510	3	230V	3 €	2003 €
SLC-600ET	Vitrocéramique avec partie supérieure réglable et 2 zones de cuisson	600x500x510	3	400V/2N	3 €	2026 €

Structure acier inox

Plan supérieur réglable en hauteur-résistances électriques à rendement élevé

Thermostat de sécurité

Grilles et plaques acier pour collecte des jus de cuisson amovibles

Commandes électroniques avec afficheur numérique protégé par un panneau en polycarbonate

Temps de réglage du temps de cuisson jusqu'à 20 mn

Fonction de maintien en T° en fin de cycle de cuisson et activante pendant la programmation ou séparément

Mécanisme de détection de la présence du plat qui active ou désactive le chauffage

Résistances à incandescence en bain céramique

SALAMANDRE A PLAFOND MOBILE CHAUFFAGE SUPÉRIEUR

Référence : **SEH 003**

Surface utile de cuisson : GN 1/1

3 résistances avec surface de chauffe supérieure 490 x 260mm

Puissance : 4,6Kw

Alimentation : 400V/3P - 230V/1P

(Commutable ou sur demande installé d'usine)

Dimensions : L600 x P593 x H538mm

Tarif : **2929 €**

Eco taxe : 3 €

Référence : **SEH 004**

Surface utile de cuisson : GN1/1 + 1/3

4 résistances avec surface de chauffe supérieure 655 x 260mm

Puissance : 6,1Kw

Alimentation : 400V/3P

Dimensions : L765 x P593 x H538mm

Tarif : **3465 €**

Eco taxe : 3 €



SALAMANDRE A PLAFOND MOBILE CHAUFFAGE SUPÉRIEUR ET INFÉRIEUR VITROCÉRAMIQUE

Sélecteur d'intensité de chauffe du plan de cuisson inférieur sur 4 niveaux

(2 temps pour maintien en T° et 2 temps pour chauffage)

Référence : **SEH 103**

Sélection de la zone de cuisson avec possibilité d'activer 1 ou 3 résistances

Surface de cuisson supérieure (3 résistances) : 490 x 260mm

Surface utile de cuisson inférieure (plan unique) : 530 x 330mm (GN 1/1)

Puissance : 7,1Kw

Alimentation : 400V/3P

Dimensions : L600 x P593 x H538mm

Tarif : **4092 €**

Eco taxe : 3 €

Référence : **SEH 104**

Sélection de la zone de cuisson avec possibilité

d'activer 2 ou 4 résistances

Surface de cuisson supérieure (4 résistances) :

655 x 260mm

Surface utile de cuisson inférieure (plan unique) :

530 x 330mm (GN 1/1)

Surface inférieure: 1 x GN1/1 + 1 x GN1/3

Puissance : 8,6Kw

Alimentation : 400V/3P

Dimensions : L765 x P593 x H538mm

Tarif : **4631 €**

Eco taxe : 3 €



4 GAMMES DE FOURS POUR 4 UTILISATIONS PRÉCISES

1° LES FOURS OU TIROIRS DE CUISSON BASSE T°



Les avantages des cuissons à basse température sont essentiellement gastronomiques et économiques. Le mélange d'eau et de protéines à l'intérieur des fibres musculaires des viandes et des poissons se comporte comme le blanc d'œuf. Plus une viande est cuite à feu vif, plus elle devient dure. D'où l'intérêt gustatif de la cuisson à basse température.

- La cuisson basse température évoluant de **65°C à 80°C** consomme **moins d'énergie** (la cuisson traditionnelle demande beaucoup de puissance et d'ampérage).
- **Elle est économique** en temps, vous n'êtes pas obligé de rester à côté du four par crainte de manquer votre cuisson.
- Votre four **reste propre**, il n'est plus utile de passer une heure à le nettoyer avec des produits **chers** et souvent **toxiques**.
- **La viande ne perd presque plus de poids** à la cuisson (environ 33% de perte en cuisson traditionnelle, de 10% à 18% en « cuisson à basse température »).
- Un **rendu gustatif** et **visuel** pour vos clients inégalé.

2° LES FOURS, TIROIRS OU CHARIOT DE MAINTIEN EN T°



Plats chauds **toujours prêts** à être servis à la bonne T°
Service à **n'importe quelle heure** de la journée sans préparation culinaire au dernier moment
Réduction de personnel



3° LES FOURS OU CHARIOTS DE REMISE EN T°



Plats chauds **toujours prêts** à être servis (à n'importe quelle heure de la journée)
Manipulation réduite, moins de personnel et de temps de travail (services administratifs, hôpitaux...)
Possibilité de créer un point de service sans grande cuisine (**cuisines satellites**)

La remise en température de **+10°C à +63°C** doit se faire en **moins de 1 h**.



4° LE FOUR BASSE PRESSION

C'est le principe d'une cocotte minute mais avec une **vapeur sèche entre 80° et 120°C** pour permettre une **cuisson basse T°** qui conserve toutes les saveurs des aliments, les couleurs, les vitamines et le volume des aliments.

Restitue toutes les qualités gustatives des aliments.

Cuisson basse T° à temps réduit avec une pression entre 5 et 1.2 bars (**possibilité aussi de stérilisation** à 1.2 bars)



PORTES VITREES

Réglage manuel des programmes de cuisson - Recettes personnalisables - Possibilité de plusieurs phases de cuisson dans une programmation
 Fonction Delta-T-Système d'évacuation des excès d'humidité
 Programmation de pré-chauffage - Espace entre glissières : 75mm-Support avec roulettes

Ecran tactile

Fumoir



- T° de travail entre 30 et 160°C
- Eclairage de la chambre
- Sonde à coeur
- Porte double vitrage
- Chauffage statique



Référence : CHC052E

Bac de récupération des condensats

Référence : CHS082E

Référence : CHC282E

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances W	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
CHC052E	5 niveaux GN 2/1 ou 10 GN 1/1	805x895x945	3000	230V	3 €	6304 €
CHC082E	8 niveaux GN2/1 ou 16 x GN1/1	805x895x1170	3000	230V	3 €	6982 €
CHC282E	Double chambre 2 x 8 niveaux GN 2/1 ou 2 x 16 GN 1/1	815x885x1995	2 x 3000	230V	3 €	14218 €
CHS052E	5 niveaux GN 2/1 ou 10 GN 1/1 avec fumoir	805x895x1155	3200	230V	3 €	7792 €
CHS082E	8 niveaux GN2/1 ou 16 x GN1/1 avec fumoir	805x895x1380	3200	230V	3 €	8543 €

options :

Port Usb et données HACCP : 97 €

Ecotax : 0,02 €
(1 par chambre)



Panneau TOUCH SREEN

PORTES PLEINES



- T° de travail entre 30 et 120°C
- Chauffage statique
- Contrôle électronique
- Pieds réglables
- Espace entre glissières : 75mm
- Sonde à coeur



Référence : CSC031E

Référence : CSC051E

Référence : CSC052E

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances W	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
CSC031E	3 niveaux GN 1/1	450x635x405	700	230V	3 €	2396 €
CSC051E	5 niveaux GN 1/1	450x635x555	1000	230V	3 €	2614 €
CSC052E	5 niveaux GN 2/1 ou 10 GN 1/1	655x755x555	1500	230V	3 €	3049 €

Commandes électroniques



T° de travail entre 30 et 120°C
Contrôle électronique de la T°
Pieds réglables
Sonde à coeur
Chauffage statique
H max des bacs : 150mm
Alimentation 230 V



Option couleur (blanc ou noir)
242 €



Référence : CSD002E

Référence : CSD003E

Référence : CSD012E

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
CSD001E	1 x GN1/1 - Introduction dans la profondeur	450x650x300	700	3 €	2795 €
CSD002E	2 x GN1/1 - Introduction dans la profondeur	450x650x510	1000	3 €	3424 €
CSD003E	3 x GN 1/1 - Introduction dans la profondeur	450x650x720	1000	3 €	4102 €
CSD011E	1 x GN 1/1 - introduction dans la largeur	660x585x300	700	3 €	2662 €
CSD012E	2 x GN 1/1 - Introduction dans la largeur	660x585x510	1000	3 €	3170 €
CSD013E	3 x GN 1/1 - Introduction dans la largeur	660 x 585 x 720	1000	3 €	3751 €

TIROIRS DE CUISSON BASSE T° RÉGLABLES

Alimentation : 230V/1P



Référence : CSD 212 E

Deux T° réglables



Trois T° réglables

Référence : CSD 313 E

Référence	Caractéristiques	Capacité	Dimensions L x P x H	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
CSD 212 E	Introduction dans la largeur	2 x GN 1/1	660x585x510	1,4	3 €	5506 €
CSD 313 E	Introduction dans la largeur	3 x GN 1/1	660x585x720	2,1	3 €	8228 €

TIROIRS DE CUISSON BASSE T° ENCASTRABLES

Alimentation : 230V/1P



Référence : CSD 001 ER



Référence : CSD 011 ER

Commandes déportées



Référence : CSD 012 ER



Référence : CSD 003 ER

Référence	Caractéristiques	Capacité	Dimensions L x P x H	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
CSD 001ER	Introduction dans la profondeur	1 x GN1/1	450x640x300	0,7	3 €	2880 €
CSD002ER	Introduction dans la profondeur	2 x GN1/1	450x640x510	1	3 €	3497 €
CSD003ER	Introduction dans la profondeur	3 x GN1/1	450x640x720	1	3 €	4187 €
CSD011ER	Introduction dans la largeur	1 x GN1/1	660 x 585 x 300	0,7	3 €	2747 €
CSD012ER	Introduction dans la largeur	2 x GN1/1	660 x 585 x 510	1	3 €	3255 €
CSD013ER	Introduction dans la largeur	3 x GN1/1	660 x 585 x 720	1	3 €	3836 €

T° de travail entre 30 et 120°C - Chambres rayonnées - Fermeture à déclic - Affichage de T° numérique
 T° constante et stable - Idéal pour la restauration rapide, les collectivités, les traiteurs
 Régulation électronique - Diffusion de la chaleur sans ventilation

FOURS DE MAINTIEN EN T° SÉRIE HSH



Référence : HSH-031E



Référence : HSH-051E

OURA réglable pour évacuation de l'humidité



Référence : HSH-052E

Alimentation 230V

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances W	Eco taxe	Tarifs
HSH031E	3 niveaux GN 1/1	450x635x405	700	3 €	2093 €
HSH051E	5 niveaux GN 1/1	450x635x555	1000	3 €	2311 €
HSH052E	5 niveaux GN 2/1 ou 10 x GN 1/1	655 x 755 x 555	1500	3 €	2747 €

TIROIRS DE MAINTIEN EN T° SÉRIE HSW A TIROIRS



Idéal pour espaces réduits

Alimentation 230V

Modèle pour introduction dans la profondeur

Poignée ergonomique



Référence : HSW-011E
 Modèle pour introduction sur la largeur



Référence : HSW-002E



Référence : HSW-003E

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances W	Eco taxe	Tarifs
HSW001E	1 x GN 1/1 Introduction dans la profondeur	450x650x300	700	3 €	2493 €
HSW002E	2 x GN 1/1 Introduction dans la profondeur	450x650x510	1000	3 €	3110 €
HSW003E	3 x GN 1/1 Introduction dans la profondeur	450x650x720	1000	3 €	3799 €
HSW011E	1 x GN 1/1 introduction dans la largeur	660x585x300	700	3 €	2360 €
HSW012E	2 x GN 1/1 Introduction dans la largeur	660x585x510	1000	3 €	2868 €
HSW013E	3 x GN 1/1 Introduction dans la largeur	660 x 585 x 720	1000	3 €	3449 €

TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD T° RÉGLABLES

Alimentation : 230V/1P



Deux T° réglables

Référence : HSW 212 E



Trois T° réglables

Référence : HSW 313 E

Référence	Caractéristiques	Capacité	Dimensions L x P x H	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
HSW 212E	Introduction dans la largeur	2 x GN 1/1	680x585x510	1,4	3 €	4901 €
HSW 313E	Introduction dans la largeur	3 x GN 1/1	660x585x720	2,1	3 €	7321 €

TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD ENCASTRABLES

Alimentation : 230V/1P



Référence : HSW 001 ER

Commandes déportées



Référence : HSW 003 ER



Référence : HSW 002 ER



Référence : HSW 011 ER



Référence : HSW 012 ER

Référence	Caractéristiques	Capacité	Dimensions L x P x H	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
HSW 001ER	Introduction dans la profondeur	1 x GN1/1	450x640x300	0,7	3 €	2577 €
HSW 002ER	Introduction dans la profondeur	2 x GN1/1	450x640x510	1	3 €	3194 €
HSW 003ER	Introduction dans la profondeur	3 x GN1/1	450x640x720	1	3 €	3884 €
HSW 011ER	Introduction dans la largeur	1 x GN1/1	660 x 585 x 300	0,7	3 €	2444 €
HSW 012ER	Introduction dans la largeur	2 x GN1/1	660 x 585 x 510	1	3 €	2952 €
HSW 013ER	Introduction dans la largeur	3 x GN1/1	660 x 585 x 720	1	3 €	3533 €

FOURS DE MAINTIEN EN T° SÉRIE HHT

Poignée de porte ergonomique - Système manuel de réglage du niveau d'humidité
Glissières amovibles - Joint d'étanchéité silicone



Poignées de poussée et guidage du four pour une mobilité complète

Chambre en angles arrondis

Espace entre glissières : 75mm

Fermeture magnétique

Alimentation 230V

T° de travail : de 30 à 120 C°



Roulettes et pare-chocs en bas de caisse

Référence : HHT282E

FOURS

Référence	Capacité	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances W	Eco taxe	Tarifs
HHT081E	8 x GN 1/1	Introduction dans la profondeur	550x735x1010	1000	3 €	3642 €
HHT161E	16 x GN 1/1	Introduction dans la profondeur	550x735x1760	2000	3 €	5651 €
HHT052E	5xGN 2/1 ou 10 x GN 1/1	Introduction dans la largeur	755x855x790	1500	3 €	3848 €
HHT082E	8 x GN 2/1 ou 16 x GN 1/1	Introduction dans la largeur	755x855x1010	1500	3 €	4187 €
HHT162E	16xGN 2/1 ou 32 x GN 1/1	Introduction dans la largeur	765x845x1760	3000	3 €	6159 €
HHT282E	8+8 GN 2/1 ou 16+16xGN 1/1	Introduction dans la largeur	765x845x1760	1500+1500	3 €	7054 €

Modèles pour introduction dans la profondeur



Référence : HHT-081E

Référence : HHT-161E

Modèles pour introduction sur la largeur



Référence : HHT-052E

Référence : HHT-082E

Référence : HHT-162E

MODELES TRAVERSANTS

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x H	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
HHT 161EP	16 X GN1/1	550 x 735 x 1760	2	3 €	6716 €
HHT 162EP	16 X GN2/1 ou 32XGN1/1	765 x 845 x 1760	3	3 €	7345 €
HHT 282EP	2 x 8 GN2/1	765 x 845 x 1760	1,5 + 1,5	3 €	8434 €

FOURS DE MAINTIEN EN T° A CHARIOT AVEC HUMIDIFICATEUR

Ecran tactile LCD facile d'utilisation avec réglage du temps
Bouton de navigation pour réglage des différents paramètres de maintien en T°
Inversion périodique et automatique de la rotation des moteurs de ventilation



T° de travail entre 30 et 160°C

Chambre en angles arrondis

Système de fermeture
de la porte 3 points

Éclairage interne de la chambre

Alimentation 400V/3N

Chariot en option



Référence : HHFF20E

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Dimensions chambre LxPxH	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
HHFF20E	20 x GN 1/1 (ou 80 assiettes ø180 à 310mm) Introduction plateau sur largeur	1150x830x1950	780x695x1860	6200	7.8 €	10309 €
HHFF22E	20 x GN 1/1 (ou 80 assiettes ø180 à 310mm) Introduction plateau sur largeur et Traversant	1150x830x1950	780x705x1860	6200	7.8 €	12088 €
HHFT20E	20 x GN 1/1 (ou 80 assiettes ø180 à 310mm) Introduction plateau sur profondeur	940x940x1950	570x805x1860	6200	7.8 €	10309 €
HHFT22E	20 x GN 1/1 (ou 80 assiettes ø180 à 310mm) Introduction plateau sur profondeur et Traversant	940x940x1950	570x815x1860	6200	7.8 €	12088 €
HHFF40E	40 x GN 1/1 ou 20 x GN 2/1 (ou 126 assiettes ø 180 à 310MM) - Introduction dans la largeur	1150 x 1100x1950	780x965x1860	7500	7.8 €	11326 €
HHFF42E	40 x GN 1/1 ou 20 x GN 2/1 (ou 126 assiettes ø 180 à 310MM) - Introduction dans la largeur et Traversant	1150 x 1100x1950	780x975x1860	7500	7.8 €	13867 €

OPTIONS ET ACCESSOIRES FOURS « MAINTIEN EN T° A CHARIOT »

Porte vitrée :

Tarif : **2166 €**

Sonde à coeur :

Tarif : **242 €**

Ecotax : 0,02 €

Sonde à coeur multi-points :

Tarif : **327 €**

Ecotax : 0,02 €

Port USB :

Tarif : **97 €**

Ecotax : 0,02 €

Douchette externe :

Tarif : **169 €**

Réglage de la vitesse de ventilation :

Tarif : **206 €**

Chariots :

Pour modèle HHFF20-22

20 x GN 1/1

Tarif : **1621 €**

Pour modèle HHFF40-42

40 x GN 1/1 ou 20 x GN 2/1

Tarif : **1755 €**

Chariots porte assiettes :

80 assiettes ø180-310

Tarif : **2118 €**

126 assiettes ø180-310

Tarif : **3630 €**



Référence : HHF40



Référence : HHF20

FOURS DE REMISE EN T° VENTILÉS SÉRIE GRE

Glissières porte plat amovibles - Espace entre glissières : 64mm - Humidificateur
 Inversion de rotation de la ventilation - Chambre en angles arrondis
 Eclairage de la chambre - Alimentation 230V - Alarme en fin de cycle.
 Préconisé pour aliments à +3°C

Ecran tactile

Puissance : 3200W

T° de travail entre
30 et 160°C

Système de condensation
de vapeur

Arrêt automatique lors
de l'ouverture des portes

Versions soit électromécanique
ou digitale.

Portes vitrées



Référence : GRE106E

Bac de récupération des condensats

Référence	Version	Capacité	Dimensions LxPxH	Eco taxe	Tarifs
GRE060C	Mécanique	6 x GN 2/3 ou 5 x assiette max ø310mm	550x640x822	3 €	3860 €
GRE060E	Digitale LCD	6 x GN 2/3 ou 5 x assiette max ø310mm	550x640x822	3 €	4671 €
GRE106C	Mécanique	6 x GN 1/1 ou 10 x assiette max ø310mm	550x810x822	3 €	4114 €
GRE106E	Digitale LCD	6 x GN 1/1 ou 10 x assiette max ø310mm	550x810x822	3 €	5022 €
GRE061C	Mécanique	6 x GN 1/1 ou 600x400 ou 10 x assiette max ø310mm Introduction plaques sur la largeur	800x680x822	3 €	4453 €
GRE061E	Digitale LCD	6 x GN 1/1 ou 600x400 ou 10 x assiette max ø310mm Introduction plaques sur la largeur	800x680x822	3 €	5348 €

Pour versions tactile (E) :

Programmations automatiques et possibilités d'enregistrement de programmes préférentiels

Recettes personnalisables - Système autodiagnostic

Système de gestion de cuisson différencié

Sonde à coeur - Système enregistrement HACCP

Système de fermeture à mot de passe

Programmation de préchauffage et démarrage du four



Panneau TOUCH SREEN

OPTIONS ET ACCESSOIRES FOURS « REMISE EN T° SÉRIE GRE » VERSION TOUCH SCREEN (E)

Sonde à coeur :

Tarif : **290 €**

Ecotax : 0,02 €

Sonde à coeur multi-points :

Tarif : **290 €**

Ecotax : 0,02 €

Port USB :

Tarif : **97 €**

Ecotax : 0,02 €

Douchette externe :

Tarif : **169 €**

Sous bassement pour rangement sonde à coeur et douchette :

Tarif : **351 €**

Système de réglage de la vitesse de ventilation :

Tarif : **206 €**

Système auto-nettoyage:

Tarif : **823 €**

Vitre interne amovible pour faciliter le nettoyage :

Tarif : **157 €**

Kit de superposition :

Pour four GRE060E : **1029 €**

Pour four GRE106 E : **1113 €**

Pour four GRE 061 E : **1307 €**

Kit d'installation pour support mural :
(tous modèles)

Tarif : **557 €**

Option support (modèles GR106 et 061)

Dimensions : L800 x P580 x H900

Tarif : **690 €**

Option support (modèle GR060)

Dimensions : L550 x P540 x H900

Tarif : **557 €**



FOUR DE REMISE EN T° PORTE INOX SANS HUMIDIFICATION - CONTRÔLE MÉCANIQUE

Fours indiqués pour remise en T° de -18°C à +3°C



Référence : RRS 5040C



Référence : RRS 5060C



Référence : RRS 5090C

Contrôle mécanique pour une utilisation simple

Isolation thermique avec laine de roche de la chambre en angles arrondis
T° de travail : de 30 à 160°C

Thermostat de sécurité

Vidange dans la chambre pour faciliter le nettoyage

Chauffage ventilé avec inversion du sens de ventilation automatique

Sonnerie de fin de cycle

Référence	Capacité	Dimensions L x P x H	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
RRS 5040C	4 X GN2/3	x650 X 625 X 575	3,2 230V/1P	3 €	2431 €
RRS 5060C	6 X GN2/3	650 X 625 X 650	3,2 230V/1P	3 €	2680 €
RRS 5090C	9 X GN2/3	650 X 625 X 875	6,2 400V/3P	3 €	3179 €
RRS 5071C	7 X GN1/1	825 X 655 X 725	6,2 400V/3P	3 €	3366 €
RRS 101C	10 X GN1/1	825 X 655 X 950	12,5 400V/3P	3 €	3728 €
RRS 102C	10 X GN2/1	845 X 655 X 950	16 400V/3P	3 €	4300 €
RRS 122C	12 X GN2/1	945 X 860 X 1100	18,6 400V/3P	6 €	4923 €

Option série RRS :

Support pour four 2/3 : 375 €

Référence : ABS023

Dimensions : L850xP870xH750



Support pour four 1/1 : 399 €

Référence : ABS011

Dimensions : L830xP600xH910



Support pour four 2/1 : 447 €

Référence : ABS021

Dimensions : L950xP780xH910



Option serie RRO :

Support pour four RRO51 et 61

Référence : ABA011

Dimensions :

L790xP645xH840

411 €

Support pour four RRO81 et 101

Référence : ABA012

Dimensions :

L790xP645xH840

460 €

Support pour four RRO62 et 72

Référence : ABA021

Dimensions :

L580xP795xH940

411 €

Support pour four RRO82 et 102

Référence : ABA022

Dimensions :

L580xP795xH940

460 €

Sonde à coeur (uniquement série D-E): 242 €

Ecotax : 0,02 €

Sonde à coeur multi-points (uniquement série D-E) : 327 €

Ecotax : 0,02 €

Sonde à coeur à aiguille pour sac sous vide : 303 €

(uniquement série D-E)

Ecotax : 0,02 €

Port USB (uniquement série D-E): 97 €

Douchette externe : 169 €

Réservoir d'eau autonome : 375 €

Inversion de porte : 182 €

Porte verre (nous consulter)

Roulettes : 206 €

Réglage de la vitesse de ventilation : 206 €
(uniquement série D-E)

FOUR DE REMISE EN T° PORTE INOX AVEC HUMIDIFICATION GN 1/1 et 600 x 400

Glissières porte plat amovibles - Humidificateur - Contrôles mécanique ou électronique ou digital
 Inversion automatique de la rotation de ventilation - Chambre en angles arrondis
 Espace entre grille : 90/75mm - Alimentation : 400V/3P - T° de 30 à 160°C - Porte pleine



FOURS

Référence	Version	Capacité	Dimensions LxPxH	Puissances KW	Eco taxe	Tarifs
RRO 051C	Mécanique avec contrôle humidité	5 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 10 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles ; 90mm	800 x 710 x 855	6,2	3 €	4102 €
RRO 051D	Électronique programmable	5 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 10 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles ; 90mm	800 x 710 x 855	6,2	3 €	4550 €
RRO 051E	Ecran tactile programmable	5 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 10 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles ; 90mm	800 x 710 x 855	6,2	3 €	5118 €
RRO 061C	Mécanique avec contrôle humidité	6 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles ; 75mm	800 x 710 x 855	6,2	3 €	4102 €
RRO 061D	Électronique programmable	6 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles ; 75mm	800 x 710 x 855	6,2	3 €	4550 €
RRO 061E	Ecran tactile programmable	6 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles ; 75mm	800 x 710 x 855	6,2	3 €	5118 €
RRO 081C	Mécanique avec contrôle humidité	8 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 16 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles ; 90mm	800 x 710 x 1155	12,5	3 €	4876 €
RRO 081D	Électronique programmable	8 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 16 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles ; 90mm	800 x 710 x 1155	12,5	3 €	5324 €
RRO 081E	Ecran tactile programmable	8 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 16 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles ; 90mm	800 x 710 x 1155	12,5	3 €	5893 €
RRO 101C	Mécanique avec contrôle humidité	10 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 20 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles ; 75mm	800 x 710 x 1155	12,5	3 €	4876 €
RRO 101D	Électronique programmable	10 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 20 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles ; 75mm	800 x 710 x 1155	12,5	3 €	5324 €
RRO 101E	Ecran tactile programmable	10 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 20 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles ; 75mm	800 x 710 x 1155	12,5	3 €	5893 €
RRO 111C	Mécanique avec contrôle humidité	11 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 22 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles ; 90mm	800 x 710 x 1650	16	3 €	6002 €
RRO 111D	Électronique programmable	11 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 22 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles ; 90mm	800 x 710 x 1650	16	3 €	6449 €
RRO 111E	Ecran tactile programmable	11 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 22 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles ; 90mm	800 x 710 x 1650	16	3 €	7006 €
RRO 141C	Mécanique avec contrôle humidité	14 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 28 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles ; 75mm	800 x 710 x 1650	16	7.80 €	6002 €
RRO 141D	Électronique programmable	14 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 28 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles ; 75mm	800 x 710 x 1650	16	7.80 €	6449 €
RRO 141E	Ecran tactile programmable	14 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 28 assiettes ø280mm MAX espace entre grilles ; 75mm	800 x 710 x 1650	16	7.80 €	7006 €

FOUR DE REMISE EN T° PORTE INOX AVEC HUMIDIFICATION GN 2/1

Glissières porte plat amovibles - Humidificateur - Contrôles mécanique ou électronique ou digital
 Inversion automatique de la rotation de ventilation - Chambre en angles arrondis
 Espace entre grille : 90/75mm - Alimentation : 400V/3P - T° de 30 à 160°C - Porte pleine



Référence	Version	Capacité	Dimensions LxPxH	Puissances KW	Eco taxe	Tarifs
RR0 062C	Mécanique avec contrôle humidité	6 x GN2/1 ou 24 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 860 x 935	12,5	3 €	5094 €
RR0 062D	Électronique programmable	6 x GN2/1 ou 24 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 860 x 935	12,5	3 €	5578 €
RR0 062E	Ecran tactile programmable	6 x GN2/1 ou 24 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 860 x 935	12,5	3 €	6171 €
RR0 072C	Mécanique avec contrôle humidité	7 x GN2/1 ou 28 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 860 x 935	12,5	3 €	5094 €
RR0 072D	Électronique programmable	7 x GN2/1 ou 28 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 860 x 935	12,5	3 €	5578 €
RR0 072E	Ecran tactile programmable	7 x GN2/1 ou 28 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 860 x 935	12,5	3 €	6171 €
RR0 082C	Mécanique avec contrôle humidité	8 x GN2/1 ou 32 assiettes ø max 280mm Espace grille : 90mm	860 x 860 x 1155	16	3 €	5905 €
RR0 082D	Électronique programmable	8 x GN2/1 ou 32 assiettes ø max 280mm Espace grille : 90mm	860 x 860 x 1155	16	3 €	6389 €
RR0 082E	Ecran tactile programmable	8 x GN2/1 ou 32 assiettes ø max 280mm Espace grille : 90mm	860 x 860 x 1155	16	3 €	6982 €
RR0 102C	Mécanique avec contrôle humidité	10 x GN2/1 ou 40 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 860 x 1155	16	3 €	5905 €
RR0 102D	Électronique programmable	10 x GN2/1 ou 40 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 860 x 1155	16	3 €	6389 €
RR0 102E	Ecran tactile programmable	10 x GN2/1 ou 40 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 860 x 1155	16	3 €	6982 €
RR0 112C	Mécanique avec contrôle humidité	11 x GN2/1 ou 44 assiettes ø max 280mm Espace grille : 90mm	860 x 860 x 1650	23	3 €	7599 €
RR0 112D	Électronique programmable	11 x GN2/1 ou 44 assiettes ø max 280mm Espace grille : 90mm	860 x 860 x 1650	23	3 €	8083 €
RR0 112E	Ecran tactile programmable	11 x GN2/1 ou 44 assiettes ø max 280mm Espace grille : 90mm	860 x 860 x 1650	23	3 €	8676 €
RR0 142C	Mécanique avec contrôle humidité	14 x GN2/1 ou 56 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 860 x 1650	23	7.80 €	7599 €
RR0 142D	Électronique programmable	14 x GN2/1 ou 56 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 860 x 1650	23	7.80 €	8083 €
RR0 142E	Ecran tactile programmable	14 x GN2/1 ou 56 assiettes ø max 280mm Espace grille : 75mm	860 x 860 x 1650	23	7.80 €	8676 €

COMBINÉ DE MAINTIEN AU FROID OU AU CHAUD AVEC REMISE EN T° CHAUD PORTE INOX

Commandes à écran tactile programmable
Alimentation : 400V/3P
Contrôle électronique du temps, de la T° et de l'humidité
Chauffage et refroidissement ventilé
T° de 0 à 160°C

Référence	Capacité	Dimensions L x P x H	Puissances kW	Eco taxe	Tarifs
RRD 051E	5 x GN1/1 ou 600 x 400	890x815x1340	4	14.40 €	8010 €
RRD 061E	6 x GN1/1 ou 600 x 400	890x815x1340	4	14.40 €	8010 €
RRD 081E	8 x GN1/1 ou 600 x 400	890x815x1640	7	14.40 €	8773 €
RRD 101E	10 x GN1/1 ou 600 x 400	890x815x1640	7	14.40 €	8773 €
RRD 153E	16 x GN2/1 ou 32 x GN1/1	1141x770x1980	10.15	14.40 €	12463 €



Référence : RRD153E

COMBINÉ DE MAINTIEN AU FROID OU AU CHAUD AVEC REMISE EN T° CHAUD POUR CHARIOTS

Commandes à écran tactile programmable
Alimentation : 400V/3P
Chariot en option. Nous consulter.

Référence	Capacité	Dimensions L x P x H	Puissances kW	Eco taxe	Tarifs
RRFC 20E	20 x GN1/1 ou 80 assiettes	1150 x 830 x 2270	13,5	14.40 €	14568
RRFC 40E	40 x GN1/1 ou 120 assiettes	1150 x 1100 x 2270	24,3	14.40 €	15972



Référence : RRFC

FOUR DE REMISE EN T° SUR PIED POUR CHARIOT MOBILE

Commandes à écran tactile programmable
Alimentation : 400V/3P
Chariot en option. Nous consulter.

Référence	Capacité	Dimensions L x P x H	Puissances kW	Eco taxe	Tarifs
RRFG 20E	20 x GN1/1	1010 x 715 x 1950	12,5	14.40 €	11205
RRFG 40E	40 x GN1/1	1010 x 895 x 1950	23,2	14.40 €	12983



Référence : RRFG 20E

CHARIOT DE REMISE EN T° ET DE MAINTIEN AU CHAUD PORTE INOX



Réservoir d'eau inclus

Référence : RRT101E

- Humidificateur
- Contrôle électromécanique ou électronique de la T°
- Poignées et charnières réglables
- Roulettes (125mmH) et pare chocs dont 2 avec freins
- Bac de récupération des condensats
- Réservoir d'eau intégré dans le four
- Glissières démontables
- Angles arrondis dans la chambre
- Alimentation : 400V/3P
- T° de 30 à 160°C
- Inversion automatique du sens de ventilation
- Introduction dans la profondeur



Support roulettes inclus

Référence	Version	Capacité	Dimensions LxPxH	Puissances KW	Eco taxe	Tarifs
RRT 051C	Électromécanique avec contrôle de l'humidité	5 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 93 mm	890 x 815 x 1010	3,2	3 €	4259 €
RRT 051D	Electronique programmable	5 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 93 mm	890 x 815 x 1010	3,2	3 €	4707 €
RRT 051E	Ecran tactile programmable	5 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 93 mm	890 x 815 x 1010	3,2	3 €	5264 €
RRT 061C	Électromécanique avec contrôle de l'humidité	6 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 78 mm	890 x 815 x 1010	3,2	3 €	4259 €
RRT 061D	Electronique programmable	6 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 78 mm	890 x 815 x 1010	3,2	3 €	4707 €
RRT 061E	Ecran tactile programmable	6 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 78mm	890 x 815 x 1010	3,2	3 €	5264 €
RRT 081C	Électromécanique avec contrôle de l'humidité	8 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 96 mm	890 x 815 x 1310	6,5	7.80 €	4876 €
RRT 081D	Electronique programmable	8 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 96 mm	890 x 815 x 1310	6,5	7.80 €	5324 €
RRT 081E	Ecran tactile programmable	8 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 12 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 96 mm	890 x 815 x 1310	6,5	7.80 €	5893 €
RRT 101C	Électromécanique avec contrôle de l'humidité	10 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 20 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 76mm	890 x 815 x 1310	6,5	7.80 €	4876 €
RRT 101D	Electronique programmable	10 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 20 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 76mm	890 x 815 x 1310	6,5	7.80 €	5324 €
RRT 101E	Ecran tactile programmable	10 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 20 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 76mm	890 x 815 x 1310	6,5	7.80 €	5893 €

OPTIONS ET ACCESSOIRES FOURS « REMISE EN T° A CHARIOT SÉRIE RRT »

Sonde à coeur (uniquement série E): 230 €

Ecotax : 0,02 €

Sonde à coeur multi-points (uniquement série E): 290 €

Ecotax : 0,02 €

Sonde à coeur à aiguille pour sac sous-vide

(uniquement série E) : 315 €

Ecotax : 0,02 €

Port USB (uniquement série E): 97 €

Ecotax : 0,02 €

Réglage de la vitesse de ventilation : (uniquement série E): 206 €

Référence : RRT061E



CHARIOT DE REMISE EN T° ET DE MAINTIEN AU CHAUD PORTE INOX



FOURS

Référence	Version	Capacité	Dimensions LxPxH	Puissances KW	Eco taxe	Tarifs
RRT 112C	Électromécanique avec contrôle de l'humidité Introduction dans la largeur	10 x GN2/1 ou 20xGN1/1 ou 40 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 76mm	1010 x 855 x 1130	6,5	3 €	6111 €
RRT 112D	Electronique programmable Introduction dans la largeur	10 x GN2/1 ou 20xGN1/1 ou 40 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 76mm	1010 x 855 x 1130	6,5	3 €	6558 €
RRT 112E	Ecran tactile programmable Introduction dans la largeur	10 x GN2/1 ou 20xGN1/1 ou 40 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 76mm	1010 x 855 x 1130	6,5	3 €	7127 €
RRT 153C	Électromécanique avec contrôle de l'humidité Introduction dans la largeur	16 x GN2/1 ou 32 xGN1/1 ou 64 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 72mm	1010 x 855 x 1680	9,6	3 €	7684 €
RRT 153D	Electronique programmable Introduction dans la largeur	16 x GN2/1 ou 32 xGN1/1 ou 64 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 72mm	1010 x 855 x 1680	9,6	3 €	8131 €
RRT 153E	Ecran tactile programmable Introduction dans la largeur	16 x GN2/1 ou 32 xGN1/1 ou 64 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 72mm	1010 x 855 x 1680	9,6	3 €	8688 €
RRT 161C	Électromécanique avec contrôle de l'humidité Introduction dans la profondeur	16 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 32 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 72mm	890 x 815 x 1820	6,5	7,80 €	6752 €
RRT 161D	Electronique programmable Introduction dans la profondeur	16 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 32 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 72mm	890 x 815 x 1820	6,5	7,80 €	7200 €
RRT 161E	Ecran tactile programmable Introduction dans la profondeur	16 x GN1/1 ou 600 x 400 ou 32 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 72mm	890 x 815 x 1820	6,5	7,80 €	7756 €
RRT 162C	Électromécanique avec contrôle de l'humidité Introduction dans la largeur	16 x GN2/1 ou 600 x 400 ou 88 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 79mm	950 x 965 x 1920	9,6	7,80 €	7248 €
RRT 162D	Electronique programmable Introduction dans la largeur	16 x GN2/1 ou 600 x 400 ou 88 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 79mm	950 x 965 x 1920	9,6	7,80 €	7696 €
RRT 162E	Ecran tactile programmable Introduction dans la largeur	16 x GN2/1 ou 600 x 400 ou 88 assiettes max ø280mm Espace entre grilles : 79mm	950 x 965 x 1920	9,6	7,80 €	8252 €

OPTIONS ET ACCESSOIRES FOURS « REMISE EN T° A CHARIOT SÉRIE RRT »

Sonde à coeur (uniquement série E): 230 €

Ecotax : 0,02 €

Sonde à coeur multi-points (uniquement série E): 290 €

Ecotax : 0,02 €

Sonde à coeur à aiguille pour sac sous-vide

(uniquement série E) : 315 €

Ecotax : 0,02 €

Port USB (uniquement série E): 97 €

Ecotax : 0,02 €

Réglage de la vitesse de ventilation : (uniquement série E): 206 €



- Humidificateur
- Contrôle électronique de la T°
- Système de fermeture à 3 points
- Inversion et rotation automatique de ventilation
- Chambre en angles arrondis
- T° de 30 à 160°C
- Alimentation 400V

Existe soit en introduction dans la profondeur ou dans la largeur



Référence : RRFF20E



Référence : RRFF42E
(*Modèle traversant)

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances W	Eco taxe	Tarifs
RRFF20E	20 x GN1/1 ou 80 assiettes de 180 à 310mmø Introduction sur la largeur	1150x830x1950	12500	7.80 €	11205 €
RRFF22E*	20 x GN1/1 ou 80 assiettes de 180 à 310mmø Introduction sur la largeur - Armoire traversante	1150x830x1950	12500	7.80 €	12983 €
RRFT20E	20 x GN1/1 ou 80 assiettes de 180 à 310mmø Introduction sur la profondeur	940x940x1950	12500	7.80 €	11205 €
RRFT22E*	20 x GN1/1 ou 80 assiettes de 180 à 310mmø Introduction sur la profondeur - Armoire traversante	940x940x1950	12500	7.80 €	12983 €
RRFF40E	40 x GN1/1 ou 20 x GN 2/1 ou 126 assiettes de 180 à 310mmø Introduction sur la largeur	1150x1100x1950	23000	7.80 €	12596 €
RRFF42E*	40 x GN1/1 ou 20 x GN 2/1 ou 126 assiettes de 180 à 310mmø Introduction sur la largeur - Armoire traversante	1150x1100x1950	23000	7.80 €	14568 €

* Meubles traversants

OPTIONS ET ACCESSOIRES FOURS « REMISE EN T° A CHARIOT SÉRIE RRFF »

Porte vitrée avec luminaires : **2166 €**

Ecotax : 0,02 €

Sonde à coeur : **230 €**

Ecotax : 0,02 €

Sonde à coeur multi-points : **290 €**

Ecotax : 0,02 €

Sonde à coeur à aiguille

pour sac sous-vide : **315 €**

Ecotax : 0,02 €

Port USB : **97 €**

Ecotax : 0,02 €

Douche externe : **169 €**

Réglage de la vitesse de ventilation : **206 €**



Chariot :

Pour modèle RRFF20-22
20 x GN 1/1

Tarif : **1621 €**

Pour modèle RRFF40-42
40 x GN 1/1 ou 20 x GN 2/1

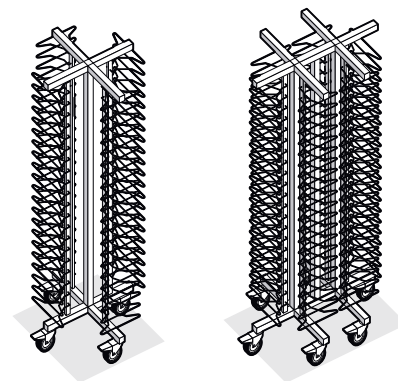
Tarif : **1755 €**

Chariots porte assiettes :
80 assiettes ø180-310

Tarif : **2118 €**

126 assiettes ø180-310

Tarif : **3630 €**



Chariots en options

FOUR A PRESSION VAPEUR

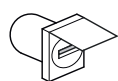


Idéal pour cuisson vapeur basse T°. - Chambre inox AISI 316 S/S - Chauffage par Boiler
T° variable entre +80/+122°C (1.2 bars max) - Réglage manuel des programmes avec enregistrement des recettes qui sont aussi personnalisables - Fonction pasteurisation, stérilisation, décongélation, remise en T°, cuisson sous-vide - 9 phases de cuisson dans chaque programme
Système automatique d'évacuation de l'humidité en fin de cuisson pour éviter les fuites de vapeur lors de l'ouverture de la porte - Cuisson avec sonde à coeur.

Référence : **CVE 031E**
Capacité : 3 x GN1/1
Espace entre glissières : 80mm
Puissance : 15,5Kw
Dimensions : L730x880x820
Tarif : **16928€**
Ecotax : 7.80 €

Stérilisation possible avec pression 1,2 bars

FOURS



Port USB de serie



Equipement standard pour 3 niveaux H80 mm

Bac de récupération des condensats

Les options :

Support base simple

Reference : **ABA031**
Dimensions : 730x650x900
666 €



Support avec porte-plaques GN 1/1 :

Reference : **ABP031**
Dimensions : 730x650x900
1041 €



Support fermé avec porte-plaques GN1/1:

Reference : **ACA031**
Dimensions : 730x650x900
1628 €



OPTIONS FOUR A PRESSION :

Kit de dépressurisation de vidange

Référence : **AKT**

363 €

Système de filtration de l'eau

Référence : **AWF1100**

714 €

Détartrant pour chaudière

(Boîte de 4 pièces)

Référence : **ADD00X**

67 €

Kit de 3 bocaux témoins pour stérilisation

Avec entrée sonde à coeur
(1 x 1KG- 1 x 500Gr - 1 x 200Gr)

Référence : **AKPOOX**

206 €

Kit glissières 5 niveaux GN 1/1 H 40cm

Référence : **APX008**

218 €

Kit glissières 7 niveaux GN 1/1 H 20cm

Référence : **APX008**

238 €

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES 4 NIVEAUX

Caractéristiques générales :

Timer mécanique 0 à 120' - Eclairage de la chambre halogène

T° de travail : jusqu'à 280°C

Chambre de cuisson en angles arrondis - Chambre et structure inox 430



Stock

Espace entre grilles : 75mm
T° max : 280°C

Référence : **XTM043***

Dimensions : L560 x P603 x H530

Puissance : 3,1Kw

Voltage : 230V/1P

Tarif : 810 €

Eco-taxe : 3 €



Kit 450x340
Réf. GR006
Tarif 38 €

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES 4 NIVEAUX AVEC HUMIDIFICATION + GRILL

Référence : **XTMG043***

Dimensions : L560 x P603 x H530

Puissance : 3,1Kw

Voltage : 230V/1P

Tarif : 960 €

Eco-taxe : 3 €



Grill



Référence : **XTMHT043***

Ventilateur bi-directionnel à inversion
avec moteur plus puissant

Dimensions : L560 x P603 x H530mm

Puissance : 3,2Kw

Voltage : 230V/1P

Tarif : 1010 €

Eco-taxe : 3 €

* Cable en dotation

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES 4 NIVEAUX + HUMIDIFICATEUR MANUEL

Caractéristiques générales :

Timer mécanique 0 à 120' - Eclairage de la chambre halogène
 Espace entre plateaux (kit GN) : 75mm - T° de travail : jusqu'à 280°C
 Chambre de cuisson en angles arrondis - Chambre et structure inox 430

Stock



Monophasé
3.6 Kw

Référence : **XTM04**

Four convection 4 niveaux **600x400 ou GN 1/1**

Dimensions : L750 x P673 x H553mm

Puissance : 3,4 Kw

Voltage : 230V/1P

Tarif : **1188 €**

Eco-taxe : 3 €



Idéal pour la cuisson de la viennoiserie surgelée

**Réglage de la T°
et du temps de cuisson**

Humidification manuelle

Référence : **XTMP04**

Four convection 4 niveaux **600x400 ou GN 1/1**

Dimensions : L750 x P673 x H553mm

Puissance : 6,2 Kw

Voltage : 400V / 3P - 230 V / 1P

Tarif : **1300 €**

Eco-taxe : 3 €



Triphasé
6.2Kw

OPTIONS :

Support simple

Dimensions : L792xP570xH800

Référence : **T8**

Tarif : **483 €**

Support avec porte-plaques 6 niveaux

Dimensions : L792xP570xH800

Référence : **T8S**

Tarif : **737 €**

Kit de superposition

Référence : **SK5**

Tarif : **175 €**



Etuve de fermentation porte vitrée

Référence : **XCAM8008**

Capacité : 8x(400x600 ou GN1/1)

Dimensions : L800 x P688 x H866mm

Température de 0° à 60°C

Tarif : **1115 €**

FOUR HUMIDIFICATION MANUELLE + GRILL COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES 4 NIVEAUX

Caractéristiques générales :

Timer mécanique 0 à 120' - Eclairage de la chambre halogène
Espace entre plateaux (kit GN) : 75mm - T° de travail : jusqu'à 280°C - Chambre de cuisson en angles arrondis -
Structure et chambre acier inox 430

Four convection 4 niveaux **600x400** ou **GN 1/1**

Référence : **XTMPG04**

Dimensions : L750 x P673 x H553mm

Puissance : 6,3 Kw

Voltage : 230N/1P - 400V/3N - 50-60HZ

Tarif : **1370 €**

Eco-taxe : 3 €

**Réglage de la T°
et du temps de cuisson**

Humidification manuelle

Stock

Avec grill



FOUR AVEC HUMIDIFICATION - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

4 niveaux **600x400** ou **GN 1/1**

Sélecteur de vapeur numérique
99 programmes à mémoriser
4 cycles de cuisson pour chaque programme
Réglage automatique du préchauffage
Ventilateur à inversion bi-directionnel

Cuisson par convection : de 30 à 260°C

Cuisson mixte vapeur et convection : de 30 à 230°C

Référence : **XTDI04.200**

Dimensions : L750 x P673 x H553

Puissance : 6,7Kw

Distance en grilles : 75mm

Éclairage halogène de la chambre de cuisson

Voltage : 230V/1P-400V/3P

Tarif : **1781 €**

Eco-taxe : 3 €



OPTIONS :

Support simple

Dimensions : L792xP570xH800

Référence : **T8**

Tarif : **483 €**

Support avec porte-plaques 6 niveaux

Dimensions : L792xP570xH800

Référence : **T8S**

Tarif : **737 €**

Kit de superposition

Référence : **SK5**

Tarif : **175 €**



Etuve de fermentation porte vitrée

Référence : **XCAM8008**

Capacité : 8x(400x600 ou GN1/1)

Dimensions : L800 x P688 x H866mm

Température de 0° à 60°C

Tarif : **1115 €**

FOUR MIXTE ET CONVECTION COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES 4 NIVEAUX

Caractéristiques générales :

Timer mécanique 0 à 120' - Eclairage de la chambre halogène
Espace entre plateaux (kit GN) : 75mm - T° de travail : jusqu'à 285°C - Chambre de cuisson en angles arrondis
Chambre inox AISI 304 - Structure acier inox 430

Stock

Porte non réversible



Référence : **XDRMO4**

Four convection 4 niveaux **600x400** ou GN 1/1

Inversion de ventilation

Réglage de l'injection de l'eau électronique et manuel

Double sécurité de porte

Dimensions : L800 x P733 x H577mm

Puissance : 7,4 Kw

Voltage : 230N/1P - 400V/3P - 50/60HZ

Tarif : **2360 €**

Eco-taxe : 3 €

FOUR MIXTE ET CONVECTION COMMANDES ÉLECTRONIQUES 4 NIVEAUX

Sélecteur de vapeur numérique
99 programmes à mémoriser
4 cycles de cuisson pour chaque programme
Réglage automatique du préchauffage
Ventilateur à inversion bi-directionnel

Référence : **XDRD04**

Dimensions : L800 x P733 x H577

Puissance : 7,4Kw

Distance en grilles : 80mm

Voltage : 230V/1P-400V/3P

Tarif : **2554 €**

Eco-taxe : 3 €

Cuisson par convection :
de 30 à 260°C

Cuisson mixte vapeur et
convection : de 30 à 230°C

Cuisson vapeur : de 35 à 130°C



OPTIONS :

Support simple

Dimensions : L792xP570xH800

Référence : **T8**

Tarif : **483 €**

Support avec porte-plaques 6 niveaux

Dimensions : L792xP570xH800

Référence : **T8S**

Tarif : **737 €**

Kit de superposition

Référence : **SK5**

Tarif : **175 €**



Etuve de fermentation porte vitrée

Référence : **XCAM8008**

Capacité : 8x(400x600 ou GN1/1)

Dimensions : L800 x P688 x H866mm

Température de 0° à 60°C

Tarif : **1115 €**

Caractéristiques générales :

Tableau de commande frontal-Inversion de ventilation - Temporisateur mécanique 0 à 120'
 Eclairage de la chambre halogène - T° de travail : de 30 à 260°C - Chambre de cuisson en angles arrondis
 Chambre inox AISI 304 - Structure acier inox 430
 T° de cuisson convection : de 30 à 260°C - T° de cuisson mixte vapeur et convection : de 30 à 230°C
 T° de cuisson vapeur : de 35 à 130°C - T° de cuisson statique : de 30 à 260°C
 6 niveaux GN 1/1 avec espace entre grilles de 40mm - 4 x niveaux GN 1/1 avec espace de 65mm
 Alimentation : 400V/3P ou 230V/1P sur demande - Nettoyage de la vitre du four avec accès facile
 Isolation thermique de la chambre - Régulation numérique de l'injection d'eau pour la vapeur

COMMANDES ELECTROMÉCANIQUES 6 NIVEAUX GN 2/3

Référence : **XCM63**

Dimensions : L530 x P722 x H755

Puissance : 5,3Kw

Voltage : 230V/1P - 400V/3P - 50-60Hz

Tarif : **3472 €**

Eco-taxe : 3 €



Porte réversible (à demander lors de la commande)

Option monophasé (à demander lors de la commande)

COMMANDES ELECTRONIQUES 6 NIVEAUX GN 2/3

Référence : **XCD063**

Dimensions : L530 x P722 x H755

Puissance : 5,3Kw

Voltage : 230V/1P - 400V/3P - 50-60Hz

Tarif : **3998 €**

Eco-taxe : 3 €

Une gamme de fours compacts pour une optimisation de l'espace dans les cuisines. Fours superposables. Idéal pour la restauration collective et commerciale, les traiteurs, l'hôtellerie et stations service

Avec lavage automatique :

Référence : **XCD063DC**

Tarif : **4565 €**

Eco-taxe : 3 €



Sonde à coeur de série



Modèle électronique:

- Refroidissement automatique
- 99 Programmes de recettes
- Double vitesse de ventilation
- Préchauffage
- 4 cycles de cuisson
- Cuisson DELTA T

COMMANDES ELECTROMECHANIQUES 6 NIVEAUX GN 1/1

Référence : **XCM06**
 Dimensions : L530 x P897 x H755mm
 Puissance : 7Kw
 Voltage : 230V/1P - 400V 3N/50-60HZ
 Tarif : **3787 €**
 Eco-taxe : 7,8 €



Porte réversible (à demander lors de la commande)
 Option monophasé (à demander lors de la commande)

Une gamme de fours compacts pour une optimisation de l'espace dans les cuisines.

Fours superposables

Idéal pour la restauration collective et commerciale, les traiteurs, l'hôtellerie et stations service

FOURS

COMMANDES ELECTRONIQUES 6 NIVEAUX GN 1/1

Référence : **XCD06**
 Dimensions : L530 x P897 x H755mm
 Puissance : 7Kw
 Voltage : 230V/1P - 400V 3N/50-60HZ
 Tarif : **4419 €**
 Eco-taxe : 7,8 €

Sonde à coeur de série

Modèle avec lavage automatique

Référence : **XCD06DC**
 Tarif : **4995 €**
 Eco-taxe : 7,8 €



Modèle électronique:

- Refroidissement automatique
- 99 Programmes de recettes
- Double vitesse de ventilation
- Préchauffage
- 4 cycles de cuisson
- Cuisson DELTA T

COMMANDES ELECTROMECHANIQUES

Référence : **XCM10**

Four mixte 10 niveaux GN 1/1

Dimensions : L530 x P897 x H939 mm

Puissance : 14Kw

Voltage : 400V 3N/50-60HZ

Tarif : **4839 €**

Eco-taxe : 7,8 €

Porte réversible (à demander lors de la commande)
Option monophasé (à demander lors de la commande)

Une gamme de fours compacts pour une optimisation de l'espace dans les cuisines.

Fours superposables

Idéal pour la restauration collective et commerciale, les traiteurs, l'hôtellerie et stations service



L530 mm
Introduction grilles GN 1/1
dans la profondeur

Sonde à coeur
de série

COMMANDES ELECTRONIQUES

Référence : **XCD10**

Dimensions : L530 x P897 x H939 mm

Puissance : 14Kw

Voltage : 400V 3N/50-60HZ

Tarif : **5576 €**

Eco-taxe : 7,8 €

Modèle avec lavage automatique

Référence : **XCD10DC**

Tarif : **6144 €**

Eco-taxe : 7,8 €



Modèle électronique:

- Refroidissement automatique
- 99 Programmes de recettes
- Double vitesse de ventilation
- Préchauffage
- 4 cycles de cuisson
- Cuisson DELTA T



Hotte à condensation à air pour modèles 6 et 10 niveaux

Référence : **XHC10W**
 Structure en acier inoxydable
 Puissance : 0,3Kw
 Dimensions : L530 x P893x H320
 Alimentation : 230V/1P
 Tarif : 1690 €
 Eco-taxe : 3 €

2 vitesses de ventilation
 1 filtre caniveau inox



SUPPORT

Référence : **TCV**
Support simple
 Dimensions : L490 x P615 x H800mm
 Tarif : 537 €



Référence : **TCVS**
Support avec porte-plaques 6 x GN 1/1
 Espace entre plaques : 80mm
 Dimensions : L490 x P615 x H800mm
 Tarif : 810 €



Référence : **TCLV**
Support simple pour fours superposés
 Dimensions : L490 x P615 x H500mm
 Tarif : 430 €



Référence : **TCLVS**
Support avec porte-plaques 3 x GN 1/1 pour fours superposés
 Espace entre plaques : 80mm
 Dimensions : L490 x P615 x H500mm
 Tarif : 737 €



Kit douche
 Référence **S1**
 Tarif : 150 €



Kit adaptateur de pression d'eau
 Référence **WPA**
 Tarif : 51 €



Détergent four (750ml)
 Référence **DT1**
 Tarif : 32 €

Kit réservoir d'eau + pompe de pression
 Référence **SW P01**
 Tarif : 169 €



Détergent four (6Kg)
 Référence **DT2**
 Tarif : 105 €



Détergent four (10Kg)
 Référence **DT3**
 Tarif : 195 €



Kit roues pour support four
 Référence **R60B**
 Tarif : 166 €

Kit superposition four
 Référence **SK11**
 Tarif : 210 €



Caractéristiques générales :

Structure et chambre en acier inoxydable - Eclairage de la chambre avec lampes halogènes
Chambre de cuisson en angles arrondis pour un nettoyage facilité - Porte vitrée à faible diffusion de chaleur
Inversion de ventilation automatique - Réglage automatique et manuel du pourcentage d'injection de vapeur
Portes à ouverture latérale - Espace entre grilles : 67mm - Cuisson à temps « infini » - Isolation thermique
T° de cuisson convection : de 30 à 280°C - T° de cuisson mixte vapeur et convection : de 30 à 230°C
T° de cuisson vapeur : de 35 à 130°C - T° de cuisson statique : de 30 à 260°C

COMMANDES ELECTROMECHANIQUES 5 NIVEAUX GN 2/3

Référence : **XQEMO53**

Dimensions : L700 x P715 x H630mm

Puissance : 5,4Kw

Voltage : 230N/1P - 400V 3N/50-60HZ

Tarif : **1889 €**

Eco-taxe : 7,8 €

Une gamme de fours performants pour la
restauration collective et commerciale,
les traiteurs, l'hôtellerie et stations service.

Plusieurs modèles pour différentes utilisations avec
les gammes électromécaniques,
électroniques et digitales.



COMMANDES ELECTRONIQUES 5 NIVEAUX GN 2/3

Référence : **XQED053**

Dimensions : L700 x P715 x H630mm

Puissance : 5,4Kw

Voltage : 230N/1P - 400V 3N/50-60HZ

Tarif : **2580 €**

Eco-taxe : 7,8 €

Modèle avec lavage automatique

Référence : **XQED053C**

Tarif : **3184 €**

Eco-taxe : 7,8 €

Modèle électronique:

- Cuisson DELTA T
- Sonde à coeur
- Inversion de ventilation
- Refroidissement automatique
- 99 Programmes de recettes
- Double vitesse de ventilation avec inversion de ventilation
- Cuisson à temps « infini »
- Régulation de l'injection d'eau pour la vapeur



COMMANDES ELECTROMECHANIQUES 5 NIVEAUX GN 1/1

Référence : **XQEM05**

Dimensions : L937 x P821 x H715mm

Puissance : 10,8Kw

Voltage : 230N/1P - 400V 3N/50-60HZ

Tarif : **3022 €**

Eco-taxe : 7,8 €

Kit pâtisserie 600 x 400

Référence : SPB4

Tarif : **210 €**



Une gamme de fours performants pour la
restauration collective et commerciale,
les traiteurs, l'hôtellerie et stations service.

Plusieurs modèles pour différentes utilisations avec
les gammes électromécaniques,
électroniques et digitales.

L937 mm
Introduction grilles GN 1/1
dans la largeur

COMMANDES ELECTRONIQUES 5 NIVEAUX GN 1/1

Référence : **XQED05**

Dimensions : L937 x P821 x H715mm

Puissance : 10,8Kw

Voltage : 230N/1P - 400V 3N/50-60HZ

Tarif : **3590 €**

Eco-taxe : 7,8 €

Modèle avec lavage automatique

Référence : **XQED05C**

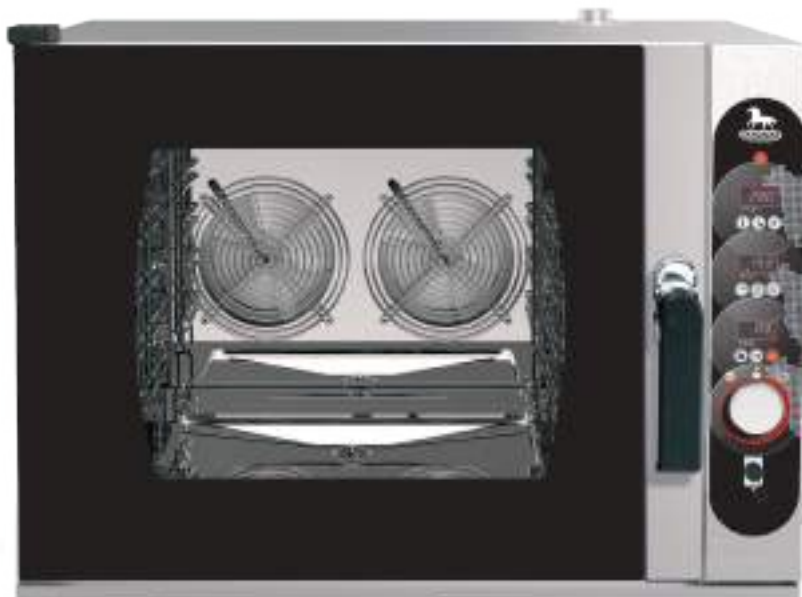
Tarif : **4334 €**

Eco-taxe : 7,8 €

Kit pâtisserie 600 x 400

Référence : SPB4

Tarif : **210 €**



- Cuisson DELTA T
- Sonde à coeur
- Inversion de ventilation
- Refroidissement automatique
- 99 Programmes de recettes
- Double vitesse de ventilation avec inversion de ventilation
- Cuisson à temps « infini »
- Éclairage LED intégré dans la porte
- Régulation de l'injection d'eau pour la vapeur

Une gamme de fours performants pour la restauration collective et commerciale, les traiteurs, l'hôtellerie et stations service.

Plusieurs modèles pour différentes utilisations avec les gammes électromécaniques, électroniques et digitales.

COMMANDES TOUCH SCREEN 5 NIVEAUX GN 1/1

Référence : **XQETC05C**

Dimensions : L937 x P821x H715 mm

Puissance : 10,5Kw

Voltage : 230N/1P - 400V 3N/50-60HZ

Tarif : **5000 €**

Eco-taxe : 7,8 €

Kit pâtisserie 600 x 400

Référence : **SPB4**

Tarif : **210 €**



120 Programmes de recettes avec livret cuisine et clef USB dont 75 installés



Lavage automatique intégré



Chambre acier inox AISI 304



Sonde à coeur de série



Inversion de ventilation

Modèle TOUCH :

T° de cuisson convection : de 30 à 280°C

T° de cuisson mixte vapeur et convection : de 30 à 230°C

T° de cuisson vapeur : de 35 à 130°C

T° de cuisson statique : de 30 à 260°C

-Cuisson DELTA T

-Sonde à coeur de série

-Cuisson mixte multi-niveaux

-6 cycles de cuisson pour chaque programme

-Logiciel multi langues

-Double vitesse de ventilation avec inversion de ventilation

-Cuisson à temps « infini »

-Éclairage LED intégré dans la porte

-Régulation de l'injection d'eau pour la vapeur

-Programmation de nettoyage de nuit

-Maintenance au chaud

-Fermentation

-Cuisson de nuit

-Cuisson sous vide

Hotte condensation à air

Référence : **HQH10**
 Structure en acier inoxydable
 Puissance : 0,3Kw
 Dimensions : L937 x P871x H315mm
 Alimentation : 230V/1P
 Tarif : 1720 €
 Eco-taxe : 3 €

2 vitesses de ventilation avec
 2 filtres anti-graisse en inox et amovibles



SUPPORT FOURS GN 2/3

Support simple
 Référence : T7
 Dimensions L680xP560xH880
 Tarif : 469 €

Support avec porte-plaques 5 x GN 2/3
 Référence T7S
 Dimensions L680xP560xH880
 Tarif : 716 €

SUPPORT FOURS GN 1/1

Référence : T9
Support simple
 Dimensions : L920 x P620 x H800mm
 Tarif : 469 €

Référence : T9S
Support avec porte-plaques 7 x GN 1/1 et 600x400
 Espace entre plaques : 80mm
 Dimensions : L920 x P620 x H800mm
 Tarif : 767 €



Référence : T9L
Support simple pour fours superposés
 Dimensions : L920 x P620 x H300mm
 Tarif : 469 €

Kit superposition four
 Référence : SK42
 Tarif : 220 €



Kit douche
 Référence : S1
 Tarif : 150 €

Kit adaptateur de pression d'eau
 Référence : WPA
 Tarif : 51 €

Détergent four (750ml)
 Référence : DT1
 Tarif : 32 €



Détergent four (10Kg)
 Référence : DT3
 Tarif : 195 €

Kit roues pour support four
 Référence : R60B
 Tarif : 166 €

Détergent four (6Kg)
 Référence : DT2
 Tarif : 105 €

Kit fumoir
 Référence : SMK02
 Tarif : 560 €



Caractéristiques générales :

Structure et chambre en acier inoxydable - Eclairage de la chambre avec lampes halogènes
 Chambre de cuisson en angles arrondis pour un nettoyage facilité - Porte vitrée à faible diffusion de chaleur
 Inversion de ventilation automatique - Réglage automatique et manuel du pourcentage d'injection de vapeur
 Portes à ouverture latérale - Espace entre grilles : 67mm - Cuisson à temps « infini » - Isolation thermique
 T° de cuisson convection : de 30 à 280°C - T° de cuisson mixte vapeur et convection : de 30 à 230°C
 T° de cuisson vapeur : de 35 à 130°C - T° de cuisson statique : de 30 à 260°C

FOURS MIXTES ELECTRIQUES COMMANDES ELECTROMECHANIQUES 7 NIVEAUX GN 1/1

Référence : **XQEM07**

Dimensions : L937 x P821 x H875mm

Puissance : 10,5Kw

Voltage : 400V 3N/50-60HZ

230N/1P (en option à demander lors de la commande)

Tarif : **3454 €**

Eco-taxe : 7,80 €

Kit pâtisserie 600 x 400

Référence : **SPB6**

Tarif : **230 €**



Une gamme de fours performants pour la restauration collective et commerciale, les traiteurs, l'hôtellerie et stations service.

Plusieurs modèles pour différentes utilisations avec les gammes électromécaniques, électroniques et digitales.

COMMANDES ELECTRONIQUES 7 NIVEAUX GN 1/1

Référence : **XQED07**

Dimensions : L937 x P821 x H875mm

Puissance : 10,8Kw

Voltage : 400V 3N/50-60HZ

230N/1P (en option à demander lors de la commande)

Tarif : **4198 €**

Eco-taxe : 7,80 €

Modèle avec lavage automatique

Référence : **XQED07C**

Tarif : **4940 €**

Eco-taxe : 7,80 €

Kit pâtisserie 600 x 400

Référence : **SPB6**

Tarif : **230 €**



Sonde à coeur de série



Lavage automatique

- Cuisson DELTA T
- Sonde à coeur
- Refroidissement automatique
- 99 Programmes de recettes
- Double vitesse de ventilation avec inversion de ventilation
- Éclairage LED intégré dans la porte
- Régulation de l'injection d'eau pour la vapeur

COMMANDES TOUCH SCREEN 7 NIVEAUX GN 1/1

Référence : **XQETC07C**

Dimensions : L937 x P821x H875

Puissance : 10,5Kw

Voltage : 400V 3N/50-60HZ

230N/1P (en option à demander lors de la commande)

Tarif : **5700 €**

Eco-taxe : 7,80 €

Kit pâtisserie 600 x 400

Référence SPB6

Tarif : **230 €**



FOURS

120 Programmes de recettes
avec livret cuisine et clef USB
dont 75 installés



Lavage automatique
intégré



Chambre acier
inox AISI 304



Sonde à coeur
de série



Inversion de
ventilation

Modèle TOUCH :

T° de cuisson convection : de 30 à 280°C

T° de cuisson mixte vapeur et convection :
de 30 à 230°C

T° de cuisson vapeur : de 35 à 130°C

T° de cuisson statique : de 30 à 260°C

-Cuisson DELTA T

-Sonde à coeur de série

-Cuisson mixte multi-niveaux

-6 cycles de cuisson pour chaque programme

-Logiciel multi langues

-Double vitesse de ventilation
avec inversion de ventilation

-Cuisson à temps « infini »

-Éclairage LED intégré dans la porte

-Régulation de l'injection d'eau pour la vapeur

-Programmation de nettoyage de nuit

-Maintenance au chaud

-Fermentation

-Cuisson de nuit

-Cuisson sous vide

Hotte condensation à air

Référence : **HQH10**
 Structure en acier inoxydable
 Puissance : 0,3Kw
 Dimensions : L937 x P871x H315mm
 Alimentation : 230V/1P
 Tarif : 1720 €
 Eco-taxe : 3 €

2 vitesses de ventilation avec
 2 filtres anti-graisse en inox et amovibles



SUPPORT FOURS GN 1/1

Référence : **T9**
Support simple
 Dimensions : L920 x P620 x H800mm
 Tarif : 469 €



Référence : **T9S**
Support avec porte-plaques 7 x GN 1/1 et 600 x 400
 Espace entre plaques : 80mm
 Dimensions : L920 x P620 x H800mm
 Tarif : 767 €



Référence : **T9L**
Support simple pour fours superposés
 Dimensions : L920 x P620 x H300mm
 Tarif : 421 €



Kit superposition four
 Référence : **SK42**
 Tarif : 220 €



Kit douche
 Référence **S1**
 Tarif : 150 €



Détergent four (750ml)
 Référence : **DT1**
 Tarif : 32 €



Détergent four (6Kg)
 Référence : **DT2**
 Tarif : 105 €

Kit roues pour support four
 Référence : **R60B**
 Tarif : 166 €



Détergent four (10Kg)
 Référence : **DT3**
 Tarif : 195 €



Kit adaptateur de pression d'eau
 Référence : **WPA**
 Tarif : 51 €



Kit fumoir
 Référence : **SMK02**
 Tarif : 560 €

COMMANDES ELECTROMECHANIQUES 12 NIVEAUX GN 1/1

Référence : **XQEM12**

Dimensions : L937 x P827 x H1211mm

Puissance : 16,1Kw

Voltage : 400V 3N/50-60HZ

Tarif : **4963 €**

Eco-taxe : 7,80 €



Kit pâtisserie 600 x 400

Référence : **SPB10**

Tarif : **300 €**

Une gamme de fours performants pour la restauration collective et commerciale, les traiteurs, l'hôtellerie et stations service. Plusieurs modèles pour différentes utilisations avec les gammes électromécaniques, électroniques et digitales.



COMMANDES ELECTRONIQUES 12 NIVEAUX GN 1/1

Référence : **XQED12**

Four mixte 12 niveaux GN 1/1

Dimensions : L937 x P827 x H1211mm

Puissance : 16,1Kw

Voltage : 400V 3N/50-60HZ

Tarif : **5748 €**

Eco-taxe : 7,80 €

Modèle avec lavage automatique

Référence : **XQED12C**

Tarif : **6492 €**

Eco-taxe : 7,80 €

Kit pâtisserie 600 x 400

Référence : **SPB10**

Tarif : **300 €**

- Cuisson DELTA T
- Sonde à coeur
- Inversion de ventilation
- Refroidissement automatique
- 99 Programmes de recettes
- Double vitesse de ventilation avec inversion de ventilation
- Éclairage LED de la chambre
- Régulation de l'injection d'eau pour la vapeur



COMMANDES TOUCH SCREEN 12 NIVEAUX GN 1/1

Référence : **XQETC12C**

Four mixte 12 niveaux GN 1/1

Dimensions : L937 x P837x H1211mm

Puissance : 15,7Kw

Voltage : 400V 3N/50-60HZ

Tarif : **7100 €**

Eco-taxe : 7.80 €

Kit pâtisserie 600 x 400

Référence SPB10

Tarif : **300 €**



120 Programmes de recettes
avec livret cuisine et clef USB
dont 75 installés



Lavage automatique
intégré



Chambre acier
inox AISI 304



Sonde à coeur
de série



Inversion de
ventilation

Modèle TOUCH :

T° de cuisson convection : de 30 à 280°C

T° de cuisson mixte vapeur et convection :
de 30 à 230°C

T° de cuisson vapeur : de 35 à 130°C

T° de cuisson statique : de 30 à 260°C

-Cuisson DELTA T

-Sonde à coeur de série

-Cuisson mixte multi-niveaux

-6 cycles de cuisson pour chaque programme

-Logiciel multi langues

-Double vitesse de ventilation
avec inversion de ventilation

-Cuisson à temps « infini »

-Éclairage LED intégré dans la porte

-Régulation de l'injection d'eau pour la vapeur

-Programmation de nettoyage de nuit

-Maintenance au chaud

-Fermentation

-Cuisson de nuit

-Cuisson sous vide

Hotte condensation à air

Référence : **XQH10**
 Structure en acier inoxydable
 Puissance : 0,3Kw
 Dimensions : L937 x P871x H315mm
 Alimentation : 230V/1P
 Tarif : 1720 €
 Eco-taxe : 3 €

2 vitesses de ventilation avec
 2 filtres anti-graisse en inox et amovibles



SUPPORT FOURS GN 1/1

Référence : **T9**
Support simple
 Dimensions : L920 x P620 x H800mm
 Tarif : 469 €



Référence : **T9S**
Support avec porte-plaques 7 x GN 1/1 et 600 x 400
 Espace entre plaques : 80mm
 Dimensions : L920 x P620 x H800mm
 Tarif : 767 €



Référence : **T9L**
Support simple pour fours superposés
 Dimensions : L920 x P620 x H300mm
 Tarif : 421 €



Kit superposition four
 Référence **SK42**
 Tarif : 220 €



Kit douche
 Référence **S1**
 Tarif : 150 €



Détergent four (750ml)
 Référence **DT1**
 Tarif : 32 €



Détergent four (6Kg)
 Référence **DT2**
 Tarif : 105 €

Kit roues pour support four
 Référence **R60B**
 Tarif : 166 €



Kit adaptateur de pression d'eau
 Référence **WPA**
 Tarif : 51 €



Détergent four (10Kg)
 Référence **DT3**
 Tarif : 195 €



Kit fumoir
 Référence **SMK02**
 Tarif : 560 €

FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES A CHARIOT 20 NIVEAUX GN 1/1

COMMANDES MÉCANIQUES

Ventilation à inversion bi-directionnelle
Éclairage dans la porte

Référence : **XQEM20**

Dimensions : L1091 x P938 x H1900

Puissance : 28,5Kw

Voltage : 400V/3P-50Hz

Tarif : **10625 €**

Eco-taxe : 7,80 €



Chariot en dotation
Capacité 20xGN1/1
Espace entre grilles 67 mm
Poids : 27Kg
Dimensions : L755xP565xH1710



COMMANDES ELECTRONIQUES

Ventilation à inversion bi-directionnelle
2 vitesses de ventilation - Cycle de cuisson pour chaque programme
(99 programmes de recettes) Refroidissement automatique
Sonde à coeur - Cuisson Delta T - Lavage automatique

Référence : **XQED20C**

Dimensions : L1091 x P938 x H1900

Puissance : 28,5Kw

Voltage : 400V/3P-50Hz

Tarif : **13026 €**

Eco-taxe : 7,80 €



COMMANDES TOUCH SCREEN

Espace entre grilles : 67mm- Ventilation à inversion bi-directionnelle
2 vitesses de ventilation - Cycle de cuisson pour chaque programme
(120 programmes de recettes) - Refroidissement automatique
Sonde à coeur - Cuisson Delta T- Cuisson sous vide et multi niveaux
avec maintien au chaud - Fermentation - Système auto nettoyant
avec programmation possible de nettoyage de nuit
Possibilité de mémorisation de programmes avec nom et images
Logiciel multi langues - Connexion USB

Référence : **XQETC20C**

Dimensions : L1091 x P938 x H1900

Puissance : 28,5Kw

Voltage : 400V/3P-50Hz

Tarif : **14300 €**

Eco-taxe : 7,80 €

FOURS MIXTES ELECTRIQUES A CHARIOT 40 x GN 1/1 ou 20 x GN 2/1

COMMANDES MÉCANIQUES

Ventilation à inversion bi-directionnelle
Éclairage dans la porte

Référence : **XQEM40**
Dimensions : L1091 x P1183 x H1900
Puissance : 43,5Kw
Voltage : 400V/3P-50Hz
Tarif : 12950 €
Eco-taxe : 7,80 €



Chariot en dotation
Capacité 40xGN1/1 ou 20xGN2/1
Poids : 32Kg
Dimensions : L758xP809xH1710
Espace entre grilles : 67mm



FOURS



COMMANDES ELECTRONIQUES

Ventilation à inversion bi-directionnelle Éclairage dans la porte - Paramétrage de la T° - 2 vitesses de ventilation Cycle de cuisson pour chaque programme (99 programmes de recettes) Refroidissement automatique - Sonde à coeur - Cuisson Delta T
Lavage automatique

Référence : **XQED40C**
Dimensions : L1091 x P1183 x H1900
Puissance : 43,5Kw
Voltage : 400V/3P-50Hz
Tarif : 14700 €
Eco-taxe : 7,80 €

COMMANDES TOUCH SCREEN

Ventilation à inversion bi-directionnelle
2 vitesses de ventilation - Cycle de cuisson pour chaque programme (120 programmes de recettes)
Refroidissement automatique
Sonde à coeur - Cuisson Delta T- Cuisson sous vide et multi niveaux avec maintien au chaud - Fermentation
Système auto nettoyant avec programmation possible de nettoyage de nuit - Possibilité de mémorisation de programmes avec nom et images - Logiciel multi langues - Connexion USB

Référence : **XQETC40C**
Dimensions : L1091 x P1183 x H1900
Puissance : 43,5Kw
Voltage : 400V/3P-50Hz
Tarif : 16950 €
Eco-taxe : 7,80 €



GRILLES ET PLAQUES LIGNE GASTRONOMIE

PLAQUE GN 1/1

GRANIT MULTIFONCTION H20mm

Référence : GP 23

Tarif : 105 €



PLAQUE GN 1/1

GRANIT MULTIFONCTION H40mm

Référence : GP 24

Tarif : 115 €



PLAQUE GN 1/1

GRANIT MULTIFONCTION H65mm

Référence : GP 25

Tarif : 132 €



PLAQUE GN 2/3

GRANIT MULTIFONCTION H20mm

Référence : GP 26

Tarif : 77 €



PLAQUE GN 2/3

GRANIT MULTIFONCTIONS H40mm

Référence : GP 27

Tarif : 90 €



PLAQUE GN 2/3

GRANIT MULTIFONCTION H65mm

Référence : GP 28

Tarif : 95 €



GRILLE GN 1/1

POUR FRITURE

Référence : GP 31

Tarif : 170 €



GRILLE GN 2/3

POUR FRITURE

Référence : GP 57

Tarif : 150 €



PLAQUE GN 1/1 A OEUFS

Référence : GP 35

Tarif : 169 €



GRILLE GN 1/1

ALUMINIUM MULTIFONCTION
ANTI ADHÉSIVE

Référence : GP 36

Tarif : 240 €



GRILLE LISSE GN 1/1

TYPE PLANCHA

Référence : GP 37

Tarif : 200 €



GRILLE RAINURÉE GN 1/1

TYPE PLANCHA

Référence : GP 38

Tarif : 210 €



PLAQUE A BROCHETTES GN 1/1

TYPE PLANCHA

Référence : GP 58

Tarif : 130 €



GRILLE TEFLON A POULET GN 1/1

8 PIÈCES

Référence : GP 65

Tarif : 170 €



GRILLE TEFLON A POULET GN 1/1

6 PIÈCES

Référence : GP 66

Tarif : 160 €



GRILLE TÉFLON A RIBS/CÔTELETTES GN 1/1 24 PIÈCES

Référence : GP 67

Tarif : 190 €



PLAQUE DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES GN 1/1 ACIER INOX

Référence : GP 70

Tarif : 95 €



GRILLES ET PLAQUES POUR FOUR 450 X 340MM

Plaque aluminium

Référence PT31

Dimensions : 450 x 340mm

Tarif : 25 €



Plaque aluminium perforée

Référence PT33

Dimensions : 450 x 340mm

Tarif : 37 €



Plaque Téflon

Référence PT34

Dimensions : 450 x 340mm

Tarif : 52 €



Grille chromée

Référence PG14

Dimensions : 450 x 340mm

Tarif : 20 €



GRILLES ET PLAQUES LIGNE GASTRONOMIE

GRILLE GN 1/1 ACIER INOX

Référence : GG 33

Tarif : 50 €



GRILLE GN 2/3 ACIER INOX

Référence : GG 55

Tarif : 40 €



BAC GN 1/1 H20mm ACIER INOX

Référence : GP 40

Tarif : 40 €



BAC GN 1/1 H40mm ACIER INOX

Référence : GP 42

Tarif : 46 €



BAC GN 1/1 PERFORÉ H40mm

ACIER INOX

Référence : GP 43

Tarif : 54 €



BAC GN 1/1 H65mm ACIER INOX

Référence : GP 44

Tarif : 56 €



BAC GN 1/1 PERFORÉ H65mm

ACIER INOX

Référence : GP 45

Tarif : 62 €



BAC GN 2/3 H20mm ACIER INOX

Référence : GP 50

Tarif : 30 €



BAC GN 2/3 H40mm ACIER INOX

Référence : GP 51

Tarif : 43 €

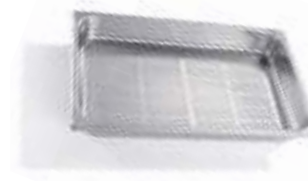


BAC GN 2/3 PERFORÉ H40mm

ACIER INOX

Référence : GP 52

Tarif : 45 €



BAC GN 2/3 H65mm ACIER INOX

Référence : GP 53

Tarif : 43 €



BAC GN 2/3 PERFORÉ H65mm

ACIER INOX

Référence : GP 54

Tarif : 48 €



GRILLES ET PLAQUES LIGNE BOULANGERIE/PATISSERIE

PLATEAU 5 ESPACES PERFORÉ ALU-

MINIUM 600 x 400

Référence : PT10

Tarif : 52 €



PLATEAU PERFORÉ ALUMINIUM 600

x 400

Référence : PT12

Tarif : 37 €



PLATEAU TEFLON 600 x 400

Référence : PT14

Tarif : 72 €



PLATEAU TEFLON PERFORÉ

600 x 400

Référence : PT15

Tarif : 77 €



GRILLE CHROMÉE 600 x 400

Référence : PG10

Tarif : 21 €



Caractéristiques générales

T° de cuisson vapeur : de 35 à 130°C - Inversion de ventilation - Eclairage LED intégré dans la porte
Régulation numérique de l'injection d'eau - Injection directe

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES 5 NIVEAUX GN 1/1 et 600x400

Référence : **SC05MEV**

1 vitesse de ventilation

T° de cuisson de 30 à 280°C (convection)

et de 30 à 230°C (cuisson mixte)

Réinitialisation gaz

Distance entre grilles : 75mm

Alimentation : **Gaz+ 230V/1P**

Puissance : 9,5 + 0,3Kw

Dimensions : L870 x P786 x H719mm

T° max : 280°C

Tarif : 5579 €

Eco-taxe : 3 €



COMMANDES DIGITALES 5 NIVEAUX GN 1/1 et 600x400

Référence : **SC05TCEV**

3 vitesses de ventilation

T° de cuisson de 30 à 300°C (convection) et de 30 à 230°C

(cuisson mixte)

Sonde à coeuv et cuisson Delta T - Cuisson mixte multi niveaux

Refroidissement automatique - Eclairage LED dans la porte

9 cycles de cuisson pour chaque programme

Possibilité de mémorisation des programmes

avec nom et images (200)

Distance entre grilles : 74mm

Alimentation : **Gaz+ 230V/1P**

Puissance : 9,5 + 0,3Kw

Dimensions : L870 x P786 x H719mm

T° max : 300°C

Tarif : 6103 €

Eco-taxe : 3 €

Référence : **SC05TCCEV**

Avec système de lavage intégré

Tarif : 6846 €

Eco-taxe : 3 €



Lavage automatique
intégré sur modèle
SC05TCCEV



OPTIONS

Support simple

Référence : **TG07S**

Dimensions : L830 x P570 x H850mm

Tarif : 732 €



Support porte-plaques

Référence : **TG07**

Dimensions : L830 x P570 x H850mm

Tarif : 942 €

Caractéristiques générales

T° de cuisson vapeur : de 35 à 130°C - Inversion de ventilation - Eclairage LED intégré dans la porte
Régulation numérique de l'injection d'eau - Injection directe

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES 7 NIVEAUX GN 1/1 et 600x400

Référence : **SC07MEV**

1 vitesse de ventilation
T° de cuisson de 30 à 280°C (convection)
et de 30 à 230°C (cuisson mixte)
Réinitialisation gaz
Distance entre grilles : 74mm
Alimentation : **Gaz+ 230V/1P**
Puissance : 16 + 0,3Kw
Dimensions : L870 x P786 x H879mm
T° max : 280°C

Tarif : **6477 €**
Eco-tax : 3 €



COMMANDES DIGITALES 7 NIVEAUX GN 1/1 et 600x400

Référence : **SC07TCEV**

3 vitesses de ventilation
T° de cuisson de 30 à 300°C (convection) et de 30 à 230°C (cuisson mixte)
Sonde à coeur et cuisson Delta T - Cuisson mixte multi niveaux
Refroidissement automatique - Eclairage LED dans la porte
9 cycles de cuisson pour chaque programme
Possibilité de mémorisation des programmes avec nom et images (200)
Distance entre grilles : 74mm
Alimentation : **Gaz+ 230V/1P**
Puissance : 16 + 0,3Kw
Dimensions : L870 x P786 x H879mm
T° max : 300°C

Tarif : **7026 €**
Eco-tax : 3 €

Référence : **SC07TCCEV**

Avec système de lavage intégré

Tarif : **7769 €**
Eco-tax : 3 €



Lavage automatique
intégré sur modèle
SC07TCCEV



OPTIONS

Support simple

Référence : **TG07S**

Dimensions : L830 x P570 x H850mm

Tarif : **732 €**



Support porte-plaques

Référence : **TG07**

Dimensions : L830 x P570 x H850mm

Tarif : **942 €**

Caractéristiques générales

T° de cuisson vapeur : de 35 à 130°C - Inversion de ventilation - Eclairage intégré dans la porte
Régulation numérique de l'injection d'eau - Injection directe

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES 10 NIVEAUX GN 1/1 et 600x400

Référence : **SC10MEV**

1 vitesse de ventilation

T° de cuisson de 30 à 280°C (convection)
et de 30 à 230°C (cuisson mixte)

Réinitialisation gaz

Distance entre grilles : 74mm

Alimentation : **Gaz+ 230V/1P**

Puissance : 19 + 0,3Kw

Dimensions : L870 x P786 x H1079mm

T° max : 280°C

Tarif : 7354 €

Eco-taxe : 7.80 €



COMMANDES DIGITALES 10 NIVEAUX GN 1/1 et 600x400

Référence : **SC10TCEV**

3 vitesses de ventilation

T° de cuisson de 30 à 300°C (convection) et de 30 à 230°C
(cuisson mixte)

Sonde à coeur et cuisson Delta T - Cuisson mixte multi niveaux

Refroidissement automatique - Eclairage LED dans la porte

9 cycles de cuisson pour chaque programme

Possibilité de mémorisation des programmes

avec nom et images (200)

Distance entre grilles : 74mm

Alimentation : **Gaz+ 230V/1P**

Puissance : 19 + 0,3Kw

Dimensions : L870 x P786 x H1079mm

T° max : 300°C

Tarif : 8092 €

Eco-taxe : 7.80 €

Référence : **SC10TCCEV**

Avec système de lavage intégré

Tarif : 8836 €

Eco-taxe : 780 €



Lavage automatique
intégré sur modèle
SC10TCCEV



OPTIONS

Support simple

Référence : **TG10S**

Dimensions : L830 x P570 x H700mm

Tarif : 732 €



Support porte-plaques

Référence : **TG10**

Dimensions : L830 x P570 x H700mm

Tarif : 942 €

Idéales pour four haute T°

Épaisseur aluminium 2mm

Manche vissé démontable pour passage lave vaisselle

Possibilité de choisir la longueur de manche désiré

De plus en cas de casse du manche ou de la pelle, changer uniquement l'accessoire cassé et non la pelle entière

Stock

MANCHES POUR PELLES A PIZZA ET BROSSE A SOLE

Référence **MA120**

Dimensions : L1200mm

Tarif : 36 €

Référence **MA160**

Dimensions : L1600mm

Tarif : 37 €

PELLES A PIZZA RECTANGULAIRES LISSES

Référence **PA2AP32**

Dimensions : L324 x H407mm

Tarif : 86 €

Référence **PA2AP37**

Dimensions : L370 x 467mm

Tarif : 93 €



PELLES A PIZZA RECTANGULAIRES PERFORÉES

Pelle légère idéale pour une dissipation de la chaleur plus rapide et l'élimination des résidus de farine sous la pizza

Référence **PAF2AP32**

Dimensions : L320mm x H407

Tarif : 106 €

Référence **PAF2AP37**

Dimensions : L370mm x H467

Tarif : 115 €



PELLES A PIZZA ARRONDIES LISSES

Référence **PG2AP32**

Dimensions : L324x407mm

Tarif : 86 €

Référence **PG2AP37**

Dimensions : L370x467mm

Tarif : 93 €



SUPPORT MURAL POUR PELLES A PIZZA

Pour ranger ses pelles à pizza

Capacité de 5 pelles

Entretoise de 20mm

Dimensions : L460xP95xH50mm

Référence **PPM2-G**

Tarif : 45 €



Pelle aluminium 330 x 330 mm **L700**

Référence : **AV4965**

Tarif : 79 €

* Sauf modèles AV4965 et PG1120160

Des ustensiles indispensables pour travailler la pizza

Fabrication italienne de grande qualité et des accessoires ergonomiques

Stock



RACLOIR A SOLE

Pour éliminer les résidus de carbones suite aux aliments brûlés sur la sole du four à pizza

Référence **PTL22**

Structure acier avec manche ABS pour éviter la conduction de chaleur du four

Tarif : 70 €



PELLE DE SERVICE

Pour prendre et servir les portions prédécoupées

Référence **APC 32**

Structure acier avec manche ABS

Dimensions : L120x250/420mm

Tarif : 46 €



SPATULE PÂTONS

Pour portionner les pâtons

Référence **APC11**

Structure HYPERFLEX qui permet une souplesse de la spatule

Dimensions : 158x220

Tarif : 35 €

Matière souple et rigide à la fois



ROULETTE A PIZZA

Pour découper la pâte à pizza

Référence **APR15**

Structure acier inox 304 et manche ABS

Dimensions : ø100mm - 240x20x100

Tarif : 46 €

Plaques rondes en aluminium ø28cm

Référence : **AV 4955**

Tarif : 19€ à l'unité

Tarif : 17 € (à l'unité) pour 10 pièces



Plaques rondes en aluminium ø33cm

Référence : **AV 4956**

Tarif : 25€ à l'unité

Tarif : 22 € (à l'unité) pour 10 pièces

Plaques rondes en aluminium ø45cm

Référence : **AV 4957**

Tarif : 35 € à l'unité

Tarif : 30 € (à l'unité) pour 10 pièces

Bacs à pâton 60 x 40 x H75mm

Référence : **AV 4938**

Tarif : 25 € à l'unité

Tarif : 20 € (à l'unité) pour 10 pièces

Bacs à pâton 60 x 40 x H90mm

Référence : **AV 4967**

Tarif : 29 € à l'unité

Tarif : 24 € (à l'unité) pour 10 pièces

Couvercle pour bacs à pâton 60 x 40

Référence : **AV 4939**

Tarif : 19€ à l'unité

Tarif : 15 € (à l'unité) pour 10 pièces



Grilles rondes en acier inox ajouré ø33cm

Référence : **AV 4952**

Tarif : 37 € à l'unité

Tarif : 32 € (à l'unité) pour 10 pièces

Grilles rondes en acier inox ajouré ø45cm

Référence : **AV 4953**

Tarif : 49 € à l'unité

Tarif : 46 € (à l'unité) pour 10 pièces

LIGNE MICRO ET MINI

1 pizza par chambre ou plaque 600 x 400 selon modèles

Une gamme de petits fours à pizza électriques avec des performances idéales pour les snacks, petits restaurants et pizzerias.



LIGNE ENTRY-LEVEL ET MEDIUM

Pour pizza ø30-33 et 36cm

Une gamme de fours à pizza électriques économiques de différentes tailles pour répondre aux exigences de tous les établissements de restauration ou pizzeria. Excellent rapport qualité/prix.

LIGNE TOP et DELUXE

Pour pizza ø30 et 36cm

Une gamme de fours à pizza électriques pour répondre aux exigences de tous les établissements de restauration ou pizzeria. Nombreux modèles avec des options importantes et variées. Isolation thermique de grande qualité.



LIGNE GAZ

Pour pizza ø30 et 36cm

Un des meilleurs fours gaz du marché. Une gamme importante de fours pour pizza de ø 30 et 36cm. Contrôle précis de la température. Robustesse et fiabilité sont les atouts de cette gamme de fours pour un rendu cuisson de grande qualité, proche de la cuisson bois.

RÔTISSOIRES GAZ

Toute l'expérience des fours gaz dans les rôtissoires GGF. Une gamme de 5 rôtissoires adaptées à toutes les demandes de clients soucieux de la qualité de cuisson et de la fiabilité dans le temps.



Tous les matériels GGF de cuisson sont fabriqués en ITALIE



Les fours électriques capacité 1 pizza ø40

MICRO*

Fours chambre 405 x 405 porte pleine

Chambre : H110mm
 Dimensions : L555 x P460 x H290
 Capacité : 1 x pizza ø40 max
 Puissance : 2,2Kw
 Alimentation : 230V/1P
Tarif : 598 €
 Eco-taxe : 3 €



Thermostat mécanique indépendant.
Sole et voûte.

MICRO

MICRO V*

Fours chambre 405 x 405 porte vitrée

Chambre : H110mm
 Dimensions : L555 x P460 x H290
 Capacité : 1 x pizza ø40 max
 Puissance : 2,2Kw
 Alimentation : 230V/1P
Tarif : 645 €
 Eco-taxe : 3 €

Stock

Sole pierre réfractaire



MICRO V

MICRO H18 V*

Fours chambre 405 x 405 porte vitrée

Chambre : H180mm
 Dimensions : L555 x P460 x H360
 Capacité : 1 x pizza ø40 max
 Puissance : 2,2Kw
 Alimentation : 230V/1P
Tarif : 731 €
 Eco-taxe : 3 €

Stock

Isolation laine de roche évaporée haute densité.



MICRO H18V

MICRO 2 V

Fours double chambre 2 x 405 x 405 portes vitrées

Chambre : H110mm
 Dimensions : L555 x P460 x H535
 Capacité : 2 x pizza ø40 max
 Puissance : 4,4Kw
 Alimentation : 230V/1P- 400V/3P
Tarif : 1219 €
 Eco-taxe : 3 €

Stock



MICRO 2V

Options série MICRO

Support MICRO : 240 €

Kit roulettes support MICRO : 164 €

* Cable en dotation

Les fours électriques capacité 1 pizza ø50

MICRO 500™ VTR

Chambre : H110mm
 Dimensions : L715 x P570 x H310
 Capacité : 1 x pizza ø 50 max
 Puissance : 4Kw
 Alimentation : 230V/1P- 400V/3P
 Tarif : 788 €
 Eco-taxe : 3 €



* Manomètre de série



MICRO 500V

Thermostat mécanique indépendant. Sole et voûte.

MICRO 2 500™ VTR

Fours double chambre 2 x 500 x 510 portes vitrées

Chambre : H110mm
 Dimensions : L715 x P570 x H550
 Capacité : 2 x pizza ø 50 max
 Puissance : 8Kw
 Alimentation : 230V/1P- 400V/3P
 Tarif : 1427 €
 Eco-taxe : 3 €



* Manomètre de série



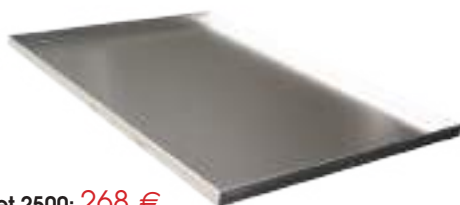
MICRO 2.500V

Isolation laine de roche évaporée haute densité.

MINI 60

Fours double chambre pour plaque 600 X 400

Chambre : H120mm
 Dimensions : L890 x P605 x H570
 Capacité : 2 x plaque pizza 600 x 400
 Puissance : 6,3Kw
 Alimentation : 230V/1P- 400V/3P
 Tarif : 1248 €
 Eco-taxe : 3 €



Options

Support MICRO 500 et 2500: 268 €

Support MINI : 234 €

Kit roulettes support : 164 €



MINI 60
 (pour plaques 600x400)

Les fours électriques capacité 4 pizzas ø33 et 35 Gamme ENTRY-LEVEL

SOLE EN PIERRE RÉFRACTAIRE - T° de 50 à 500°C - T° de travail recommandée : 320 à 380°C
Alimentation : 230V/1P (sur demande) - 400V (Commutable 230V/1P) - Isolation laine de roche 30mm



ø 33

E-START 4
Chambre 660x660 mm

Stock

Sole pierre réfractaire
Affichage T°

E-START 44
Chambre 2 x 660x660 mm



ø 33

Alimentation 400V ou 230V à préciser
lors de la commande



ø 35

BASIC 4
Chambre 700x700 mm

Stock

Tôle noire
et façade inox



BASIC 44
Chambre 2 x 700x700 mm ø 35

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg	Eco taxe	Tarifs
BASIC 4	925 x 835 x 335	700 x 700 x 140	4 x ø35	4,8	50	3 €	1005 €
BASIC 44	925 x 835 x 545	2 x 700 x 700 x 140	2 x 4 ø35	9,6	91	3 €	1399 €
E START 4	900 x 785 x 420	660 x 660 x 140	4 x ø33	4,2	73	3 €	1166 €
E START 44	900 x 785 x 750	2 x 660 x 660 x 140	2 x 4 ø33	8,4	123	7,80 €	1686 €

OPTIONS ET ACCESSOIRES LIGNE E-START

ø 150mm



H850 - Four double
H980 - Four simple



Hottes :
- Neutres pour raccordement
- Motorisées 230V
- Avec filtre à charbon

Filtre à charbon



OPTIONS ET ACCESSOIRES LIGNE BASIC

Support pour fours BASIC 4 et 44

Référence : SPBASIC4-44

Tarif : **236 €**

Kit roulettes pour support four : 164 €
(A demander lors de la commande. Pas de possibilité de rajout sur support sans roulettes d'origine)

Support pour fours E-START 4 et 44

Référence : SPBASIC4-44

Tarif : **245 €**

Kit roulettes pour support four : 164 €
(A demander lors de la commande. Pas de possibilité de rajout sur support sans roulettes d'origine)

Chambre de pousse pour fours E-START 4 et 44

Référence : C-ESTART 4-44

Tarif : **550 €**

Kit porte plaques : 253 €
(H530mm - Capacité 7 plaques pour fours double chambre avec roulettes)
(H670mm - Capacité 9 plaques - Pour fours 2 chambres sans roulettes et pour fours 1 chambre avec armoire avec roulettes)
(H830 mm - Capacité 11 plaques pour fours à 1 chambre sans roulettes)
Kit chauffage pour armoire de pousse : 231 €
Kit roulettes pour chambre de pousse : 164 €

(H900 pour fours simples et 850 pour fours doubles)

Les fours électriques capacité 6 et 9 pizza ø33 Gamme ENTRY-LEVEL

Sole en pierre réfractaire - T° de 50 à 500°C - T° de travail recommandée : 320 à 380°C
Alimentation : 230V/1P (sur demande) - 400V (Commutable 230V/1P) - Isolation laine de roche 60mm

FOURS



ø 33

E-START 6L
Chambre 990x660 mm
Pour travailler sur la largeur

Sole pierre réfractaire
Affichage T°



E-START 66
Chambre 2 x 660x990 mm

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg	Eco taxe	Tarifs
E-START 6	900x1080x420	660x990x140	6 x ø33	7,2	93	3 €	1300 €
E-START 66	900x1080x750	2 x 660x990x140	2 x 6 ø33	14,4	159	7,80 €	2020 €
E-START6L	1230x785x420	990x660x140	6 x ø33	8	106	7,80 €	1603 €
E-START 66L	1230x785x750	2 x 990x660x140	2 x 6 ø33	16	190	7,80 €	2391 €
E-START 9	1230x1100x420	990x990x140	9 x ø33	12	120	7,80 €	1983 €
E-START 99	1230x1100x750	2x990x990x140	2 x 9 x ø33	24	221	7,80 €	3149 €

OPTIONS ET ACCESSOIRES LIGNE E-START

Support pour fours E-START 6 et 66

Référence : SP E-START 6-66

Tarif : **265 €**

Support pour fours E-START 6L et 66L

Référence : SP E-START 6-66L

Tarif : **294 €**

Support pour fours E-START 9 et 99

Référence : SP E-START 9-99

Tarif : **301 €**



Chambre de pousse pour fours E-START 6 et 66

Référence : C-ESTART 6-66

Tarif : **603 €**

Kit porte plaques : 253 €

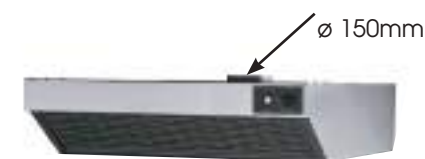
(H530mm - Capacité 7 plaques - Pour fours double chambre avec roulettes)

(H670mm - Capacité 9 plaques - Pour fours 2 chambres sans roulettes et pour fours 1 chambre avec armoire avec roulettes)

(H830 mm - Capacité 11 plaques - Pour fours à 1 chambre sans roulettes)

Hottes :

- Neutres pour raccordement
- Motorisées 230V
- Avec filtre à charbon



ø 150mm

Filtre à charbon



Chambre de pousse pour fours E-START 6L et 66L

Référence : C-ESTART 6-66L

Tarif : **670 €**

Chambre de pousse pour fours E-START 9 et 99

Référence : C-ESTART 9-99

Tarif : **693 €**

Kit chauffage pour armoire de pousse : 231 €

Kit roulettes pour chambre de pousse : 164 €

Kit roulettes pour support four : 164 €

(A demander lors de la commande. Pas de possibilité de rajout sur support sans roulettes d'origine)
(H900 pour fours simples et 850 pour fours doubles)

Les fours électriques capacité 4 pizzas ø30 et 36 Gamme MEDIUM

T° de 50 à 500°C - T° de travail recommandée : 320 à 380°C - Alimentation : 230V/1P (sur demande) 400V (Commutable 230V/1P) - Thermostats mécaniques indépendants pour sole et voûte
Isolation avec laine de roche évaporée à haute densité - Affichage de la T° et éclairage intérieur
Isolation laine de roche 60mm

Fours avec sole en pierre réfractaire



ø 30

X4/30
Chambre 610x610 mm

Sole pierre réfractaire
Affichage T°



ø 36



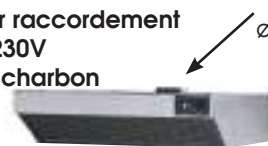
X44/36
Chambre 2 x 720x720 mm

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg	Eco taxe	Tarifs
X4/30	900x735x420	610x610x140	4x ø30	4,2	76	3 €	1130 €
X44/30	900x735x750	2 x 610x610x140	2 x 4 ø30	8,4	132	7,80 €	1694 €
Stock X4/36	1010x850x420	720x720x140	4 x 36	6	95	3 €	1249 €
Stock X44/36	1010x850x750	2 x 720x720x140	2 x 4 ø36	12	165	7,80 €	1934 €



Hottes :

- Neutres pour raccordement
- Motorisées 230V
- Avec filtre à charbon



ø 150mm

Filtre à charbon



OPTIONS ET ACCESSOIRES LIGNE X4/30 et X44/30

Support pour fours X4/30 et X44/30

Référence : SP X 4/30 - SP X44/30

Tarif : **233 €**

Kit roulettes pour support four : 164 €

(A demander lors de la commande. Pas de possibilité de rajout sur support sans roulettes d'origine)

Chambre de pousse pour fours X4/30 et X44/30

Référence : C-X4/30 - C X44/30

Tarif : **523 €**

Kit porte plaques : 253 €

(H530mm - Capacité 7 plaques - Pour fours double chambre avec roulettes)

(H670mm - Capacité 9 plaques - Pour fours 2 chambres sans roulettes et pour fours 1 chambre avec armoire avec roulettes)

(H830 mm - Capacité 11 plaques

Pour fours à 1 chambre sans roulettes)

Kit chauffage pour armoire de pousse : 230 €

Eco taxe : 0,07€

Kit roulettes pour chambre de pousse : 164 €

Capteur neutre

H 42mm - Avancée de 143mm en façade

ø de raccordement : 95/100mm

Référence : CAPP A X4/30 - X44/30

Tarif : **132 €**

Hotte pour four à pizza 3 vitesses de ventilation

(Moteur intégré et / ou filtre à charbon en option)

H 240mm - ø de raccordement : 150mm

Référence : CAPPAS X4/30 - X44/30

Tarif : **595 €**

Kit moteur : 431 €

Eco taxe : 0,42€

Kit filtre à charbons : 208 €

(H900 pour fours simples et 850 pour fours doubles)

Les fours électriques capacité 4 pizzas ø36

Gamme MEDIUM

Fours avec sole et chambre en pierre réfractaire

Les avantages des chambres entièrement en pierre réfractaire :

- 1° Une déperdition de chaleur à l'ouverture de la porte moins importante
- 2° Une remontée en T° plus rapide et donc économie d'énergie
- 3° Une qualité de cuisson plus linéaire entre 2 fournées.



Serie XR : chambre tout réfractaire



Chambre entièrement en pierre réfractaire
Affichage T°



Stock

XR44/36
Chambre 2 x 720x720 mm



ø 36

XR4/36
Chambre 720x720 mm

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg	Eco taxe	Tarifs
XR4/36	1010x850x420	720x720x140	4 x 36	6	127	6 €	1597 €
XR44/36	1010x850x750	2 x 720x720x140	2 x 4 ø36	12	226	6 €	2631 €

OPTIONS ET ACCESSOIRES LIGNE X4/36 et X44/36 et XR

Support pour fours X4/36 et X44/36

Référence : SP X 4/36 - SP X44/36

Tarif : **244 €**

Kit roulettes pour support four : 164 €

(A demander lors de la commande. Pas de possibilité de rajout sur support sans roulettes d'origine)

Chambre de pousse pour fours X4/36 et X44/36

Référence : C-X4/36 - C X44/36

Tarif : **577 €**

Kit porte plaques : 253 €

(H530mm - Capacité 7 plaques

Pour fours double chambre avec roulettes)

(H670mm - Capacité 9 plaques - Pour fours 2 chambres sans roulettes et pour fours 1 chambre avec armoire avec roulettes)

(H830 mm - Capacité 11 plaques

Pour fours à 1 chambre sans roulettes)

Kit chauffage pour armoire de pousse : 230 €

Eco taxe : 0,07€

Kit roulettes pour chambre de pousse : 164€

Capteur neutre

H 42mm - Avancée de 143mm en façade

ø de raccordement : 95/100mm

Référence : CAPPA X4/36 - X44/36

Tarif : **132 €**

Hotte pour four à pizza 3 vitesses de ventilation

(Moteur intégré et / ou filtre à charbon en option)

H 240mm - ø de raccordement : 150mm

Référence : CAPPAS X4/36 - X44/36

Tarif : **654 €**

Kit moteur : 431 €

Eco taxe : 0,42€

Kit filtre à charbons : 208 €

(H900 pour fours simples et 850 pour fours doubles)

Les fours électriques capacité 6 pizzas ø30 et 36 Gamme MEDIUM

T° de 50 à 500°C - T° de travail recommandée : 320 à 380°C - Alimentation : 230V/1P (sur demande) 400V (Commutable 230V/1P) - Thermostats mécaniques indépendants pour sole et voûte
Isolation avec laine de roche évaporée à haute densité - Affichage de la T° et éclairage intérieur
Isolation laine de roche 60mm

Fours avec sole en pierre réfractaire



ø 30

X6/30
Chambre 610x915 mm

Sole pierre réfractaire
Affichage T°

Stock



ø 36

X66/36
Chambre 2 x 720x1080 mm

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg	Eco taxe	Tarifs
X 6/30	900 x 1020 x 420	610x915x140	6 x ø30	7,2	104	7,80 €	1309 €
X 66/30	900 x 1020 x 750	2 x 610x915x140	2 x 6 x ø30	14,4	176	7,80 €	2051 €
X 6/36	1010x1210x420	720x1080x140	6 x ø36	9	137	7,80 €	1517 €
X 66/36	1010x1210x750	2 x 720x1080x140	2 x 6xø36	18	232	7,80 €	2497 €
X 6/36L Travail de la pizza sur la largeur de la sole	1370x850x420	1080x850x140 Travail de la pizza sur la largeur	6 x ø36	9	140	7,80 €	1809 €
X66/36L Travail de la pizza sur la largeur de la sole	1370x850x750	2 x 1080x850x140 Travail de la pizza sur la largeur	2 x 6xø36	18	230	7,80 €	2974 €

OPTIONS ET ACCESSOIRES LIGNE X6/30 et X66/30

Support pour fours X6/30 et X66/30

Référence : SP X 6/30 - SP X66/30

Tarif : **256 €**

Kit roulettes pour support four : 164 €

(A demander lors de la commande. Pas de possibilité de rajout sur support sans roulettes d'origine)

Chambre de pousse pour fours X6/30 et X66/30

Référence : C-X6/30 - C X66/30

Tarif : **577 €**

Kit porte-plaques : 253 €

(H530mm - Capacité 7 plaques

Pour fours double chambre avec roulettes)

(H670mm - Capacité 9 plaques

Pour fours 2 chambres sans roulettes et pour fours

1 chambre avec armoire avec roulettes)

(H830 mm - Capacité 11 plaques

Pour fours à 1 chambre sans roulettes)

Kit chauffage pour armoire de pousse : 230 €

Eco taxe : 0,07€

Kit roulettes pour chambre de pousse : 164 €

Capteur neutre

H 42mm - Avancée de 143mm en façade

ø de raccordement : 95/100mm

Référence : CAPPX X6/30 - X66/30

Tarif : **135 €**

Hotte pour four à pizza 3 vitesses de ventilation

(Moteur intégré et / ou filtre à charbon en option)

H 240mm - ø de raccordement : 150mm

Référence : CAPPAS X6/30 - X66/30

Tarif : **654 €**

Kit moteur : 431 €

Eco taxe : 0,42€

Kit filtre à charbons : 208 €

Les fours électriques capacité 6 pizzas ø36

Gamme MEDIUM

Fours avec sole et chambre en pierre réfractaire

- Les avantages des chambres entièrement en pierre réfractaire :
- 1° Une déperdition de la chaleur moins importante à l'ouverture de la porte
 - 2° Une remontée en T° plus rapide et donc économie d'énergie
 - 3° Une qualité de cuisson plus linéaire entre 2 fournées.



Serie FR : chambre tout réfractaire



XR6/36L
Chambre 1080x850 mm
Pour travailler sur la largeur



Chambre entièrement en pierre réfractaire
Affichage T°
X66/36
Chambre
2 x 720x1080 mm

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg	Eco taxe	Tarifs
XR 6/36	1010x1210x420	720x1080x140	6 x ø36	9	173	7,80 €	1954 €
XR 66/36	1010x1210x750	2 x 720x1080x140	2 x 6xø36	18	316	7,80 €	3374 €
XR 6/36L Travail de la pizza sur la largeur de la sole	1370x850x420	1080x850x140 Travail de la pizza sur la largeur	6 x ø36	9	174	7,80 €	2246 €
XR 66/36L Travail de la pizza sur la largeur de la sole	1370x850x750	2 x 1080x850x140 Travail de la pizza sur la largeur	2 x 6xø36	18	309	7,80 €	3849 €

OPTIONS ET ACCESSOIRES LIGNE X6/36 et X66/36 et XR

Support pour fours X6/36 et X66/36

Référence : SP X 6/36 - SP X66/36

Tarif : **291 €**

Support pour fours X6/36L et X66/36L

Référence : SP X 6/36L - SP X66/36L

Tarif : **310 €**

Chambre de pousse pour fours X6/36 et X66/36

Référence : C-X6/36 - C X66/36

Tarif : **654 €**

Kit porte-plaques : 253 €

(H530mm - Capacité 7 plaques

Pour fours double chambre avec roulettes)

(H670mm - Capacité 9 plaques

Pour fours 2 chambres sans roulettes et pour fours

1 chambre avec armoire avec roulettes)

(H830 mm - Capacité 11 plaques

Pour fours à 1 chambre sans roulettes)

Chambre de pousse pour fours X6/36L et X66/36L

Référence : C-X6/36L - C X66/36L

Tarif : **691 €**

Capteur neutre

H 42mm - Avancée de 143mm en façade

ø de raccordement : 95/100mm

Référence : CAPP A X6/36 - X66/36

Tarif : **158 €**

Capteur neutre

H 42mm - Avancée de 143mm en façade

ø de raccordement : 95/100mm

Référence : CAPP A X6/36L - X66/36L

Tarif : **168 €**

Hotte pour four à pizza 3 vitesses de ventilation

(Moteur intégré et / ou filtre à charbon en option)

H 240mm - ø de raccordement : 150mm

Référence : CAPPAS X6/36 - X66/36

Tarif : **714 €**

Hotte pour four à pizza 3 vitesses de ventilation

(Moteur intégré et / ou filtre à charbon en option)

H 240mm - ø de raccordement : 150mm

Référence : CAPPAS X6/36L - X66/36L

Tarif : **773 €**

Kit moteur : 431 €

Eco taxe : 0,42€

Kit filtre à charbon : 208 €

(H900 pour fours simples et 850 pour fours doubles)

Kit porte plaques : 253 €

Kit chauffage pour armoire de pousse : 230 €

Eco taxe : 0,07€

Kit roulettes pour chambre de pousse : 164 €

(A demander lors de la commande. Pas de possibilité de rajout sur support sans roulettes d'origine)

Les fours électriques capacité 9 pizzas ø 36

Gamme MEDIUM



T° de 50 à 500°C - T° de travail recommandée : 320 à 380°C - Alimentation : 230V/1P (sur demande) 400V (Commutable 230V/1P) - Thermostats mécaniques indépendants pour sole et voûte
Isolation avec laine de roche évaporée à haute densité - Affichage de la T° et éclairage intérieur
Isolation laine de roche 60mm



Serie FR : chambre tout réfractaire



ø 36



X9/36
Chambre 1080x1080 mm



Chambre entièrement en pierre réfractaire
Affichage T°

X99/36
Chambre 2 x 1080x1080 mm

Fours avec sole en pierre réfractaire

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg	Eco taxe	Tarifs
X 9/36	1370 x 1210 x 420	1080 x 1080 x 140	9 ø36	13,2	180	7,80 €	2246 €
X 99/36	1370 x 1210 x 750	2 x 1080x1080x140	2 x 9 ø36	26,4	330	7,80 €	3557 €

Fours avec sole et chambre en pierre réfractaire

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg	Eco taxe	Tarifs
XR 9/36	1370 x 1210 x 420	1080 x 1080 x 140	9 ø36	13,2	237	7,80 €	2829 €
XR 99/36	1370 x 1210 x 750	2 x 1080x1080x140	2 x 9 ø36	26,4	437	7,80 €	4723 €

OPTIONS ET ACCESSOIRES LIGNE X9/36 et X99/36 et XR

Support pour fours X9/36 et X99/36

Référence : SP X 9/36 - SP X99/36

Tarif : **411 €**

Kit roulettes pour support four : 164 €

(A demander lors de la commande. Pas de possibilité de rajout sur support sans roulettes d'origine)

Chambre de pousse pour fours X9/36 et X99/36

Référence : C-X9/36 - C X99/36

Tarif : **773 €**

Kit porte-plaques : 253 €

(H530mm - Capacité 7 plaques

Pour fours double chambre avec roulettes)

(H670mm - Capacité 9 plaques

Pour fours 2 chambres sans roulettes et pour fours

1 chambre avec armoire avec roulettes)

(H830 mm - Capacité 11 plaques

Pour fours à 1 chambre sans roulettes)

Kit chauffage pour armoire de pousse : 230 €

Eco taxe : 0,07€

Kit roulettes pour chambre de pousse : 164 €

Capteur neutre

H 42mm - Avancée de 143mm en façade

ø de raccordement : 95/100mm

Référence : CAPP A X9/36 - X99/36

Tarif : **179 €**

Hotte pour four à pizza 3 vitesses de ventilation

(Moteur intégré et / ou filtre à charbon en option)

H 240mm - ø de raccordement : 150mm

Référence : CAPPAS X9/36 - X99/36

Tarif : **832 €**

Kit moteur : 431 €

Eco taxe : 0,42€

Kit filtre à charbon : 208 €

(H900 pour fours simples et 850 pour fours doubles)

Les fours électriques capacité 4 pizzas ø30 et 36 Gamme TOP

T° de 50 à 500°C - T° de travail recommandée : 320 à 380°C - Alimentation : 230V/1P (sur demande) 400V (Commutable 230V/1P) - Thermostats mécaniques indépendants pour sole et voûte
Isolation avec laine de roche évaporée à haute densité - Affichage de la T° et éclairage intérieur basse tension
Isolation laine de roche 60mm haute densité - Couleur acier ou acier bruni
Possibilité de thermostat digital électronique sur four ø 36 uniquement (1 thermostat par chambre)

FOURS



ø 36

Eclairage de la chambre



FR72/44-A

Un seul câble alimentation sur fours double



ø 30

Fours superposables



E4 R (couleur rustique)

Pour espaces réduits et problème d'encombrement.

Fours avec sole en pierre réfractaire

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg	Eco taxe	Tarifs
E 4 - A/R	900x735x420	610x610x140	4 x ø30	4,2	78	3 €	1263 €
E 44 - A/R	900x735x750	2 x 610x610x140	2 x 4 x ø30	8,4	135	7,80 €	2081 €
F 72/4 - A/R	1010x850x420	720x720x140	4 x ø36	6	103	7,80 €	1517 €
F 72/44 - A/R	1010x850x750	2 x 720x720x140	2 x 4 x ø36	12	174	7,80 €	2379 €

OPTIONS ET ACCESSOIRES LIGNE E 4 et E 44

Support pour fours E 4 et E 44

Référence : SP E/4 - SP E/44

Tarif : **234 €**

Kit roulettes pour support four : 164 €

(A demander lors de la commande. Pas de possibilité de rajout sur support sans roulettes d'origine)

Chambre de pousse pour fours E/4 et E/44

Référence : C-E/4 - C-E/44

Tarif : **525 €**

Kit porte-plaques : 253 €

(H530mm - Capacité 7 plaques

Pour fours double chambre avec roulettes)

(H670mm - Capacité 9 plaques

Pour fours 2 chambres sans roulettes et pour fours

1 chambre avec armoire avec roulettes)

(H830 mm - Capacité 11 plaques

Pour fours à 1 chambre sans roulettes)

Kit chauffage pour armoire de pousse : 231 €

Eco taxe : 0,07€

Kit roulettes pour chambre de pousse : 164 €

Capteur neutre

H 42mm - Avancée de 143mm en façade

ø de raccordement : 95/100mm

Référence : CAPP A E4/30 - E44/30

Tarif : **132 €**

Hotte pour four à pizza 3 vitesses de ventilation

(Moteur intégré et / ou filtre à charbon en option)

H 240mm - ø de raccordement : 150mm

Référence : CAPPAS E/4 - E/44

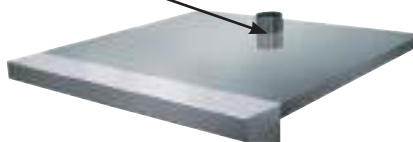
Tarif : **595 €**

Kit moteur : 431 €

Eco taxe : 0,42€

Kit filtre à charbon : 208 €

ø 100mm



Capteur neutre



Armoire

Les fours électriques capacité 4 pizzas ø36

Gamme TOP

Fours avec sole et chambre en pierre réfractaire

Les avantages des chambres entièrement en pierre réfractaire :

- 1° Une déperdition de la chaleur moins importante à l'ouverture de la porte
- 2° Une remontée en T° plus rapide et donc économie d'énergie
- 3° Une qualité de cuisson plus linéaire entre 2 fournées.



Eclairage de la chambre

Série FR : chambre tout réfractaire



FR/44-A

Un seul câble alimentation sur fours double

Stock



ø 36

Fours superposables



FR72/4-R (couleur rustique)

Pour espaces réduits et problème d'encombrement.

Fours avec sole et chambre en pierre réfractaire

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg	Eco taxe	Tarifs
FR 72/4 - A/R	1010x850x420	720x720x140	4 x ø36	6	127	7,80 €	1873 €
FR 72/44 -A/R	1010x850x750	2 x 720x720x140	2 x 4 x ø36	12	226	7,80 €	3077 €

OPTIONS ET ACCESSOIRES LIGNE F/4 et F/44

Support pour fours F72/4 et F72/44

Référence : SP F72/4 - SP F72/44

Tarif : **244 €**

Kit roulettes pour support four : 164 €

(A demander lors de la commande. Pas de possibilité de rajout sur support sans roulettes d'origine)

Chambre de pousse pour fours F72/4 et F72/44

Référence : C-F72/4 - C F72/44

Tarif : **577 €**

Kit porte-plaques : 253 €

(H530mm - Capacité 7 plaques

Pour fours double chambre avec roulettes)

(H670mm - Capacité 9 plaques

Pour fours 2 chambres sans roulettes et pour fours

1 chambre avec armoire avec roulettes)

(H830 mm - Capacité 11 plaques

Pour fours à 1 chambre sans roulettes)

Kit chauffage pour armoire de pousse : 230 €

Eco taxe : 0,07€

Kit roulettes pour chambre de pousse : 164 €

Capteur neutre

H 42mm - Avancée de 143mm en façade

ø de raccordement : 95/100mm

Référence : CAPP A F72/4 - F72/44

Tarif : **132 €**

Hotte pour four à pizza 3 vitesses de ventilation

(Moteur intégré et / ou filtre à charbon en option)

H 240mm - ø de raccordement : 150mm

Référence : CAPPAS F72/4 - F72/44

Tarif : **654 €**

Kit moteur : 431 €

Eco taxe : 0,42€

Kit filtre à charbon : 208 €

Thermostat digital : 239 € (1 thermostat par chambre)

(uniquement pour four gamme F)



Thermostat digital



Les fours électriques capacité 6 pizzas ø30

Gamme TOP

Fours avec sole en pierre réfractaire

T° de 50 à 500°C - T° de travail recommandée : 320 à 380°C - Alimentation : 230V/1P (sur demande) 400V (Commutable 230V/1P) - Thermostats mécaniques indépendants pour sole et voûte
Isolation avec laine de roche évaporée à haute densité - Affichage de la T° et éclairage intérieur basse tension
Isolation laine de roche 60mm haute densité - Couleur acier ou acier bruni

FOURS



Eclairage de la chambre

Filtre à charbon

H 250 mm

ø 30

E66/A

Un seul câble alimentation sur fours double



Hotte :
sur réseau ou
avec filtre à
charbon

4 vitesses de
ventilation

Stock



ø 30

Fours superposables



E6 R (couleur rustique)

Pour espaces réduits et problème d'encombrement.

Fours avec sole en pierre réfractaire

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg	Eco taxe	Tarifs
E 6 - A/R	900 x 1020 x 420	610x915x140	6 x ø30	7,2	106	7,80 €	1458 €
E 66 - A/R	900x1020x750	2 x 610x915x140	2 x 6 x ø30	14,4	178	7,80 €	2528 €
E 6/60 -A/R	1150x735x420	915x610x140	6 x ø30 - Dans le sens de la largeur	6,4	112	7,80 €	1754 €
E 66/60 -A/R	1150x735x750	2 x 915x610x140	2 x 6 x ø30 - Dans le sens de la largeur	12,8	187	7,80 €	2824 €

OPTIONS ET ACCESSOIRES LIGNE E 6

Support pour fours E 6 et E 66

Références : SP E/6 - SP E/66

Tarif : **257€**

Support pour fours E 6/60 et E 66/60

Références : SP E 6/60 - SP E 66/60

Tarif : **268 €**

Kit roulettes pour support four : 164 €

(A demander lors de la commande. Pas de possibilité de rajout sur support sans roulettes d'origine)

Chambre de pousse pour fours E/6 et E/66

Références : C-E/6 - C-E/66 -C-E6/60 - C-E66/60

Tarif : **577 €**

Kit porte-plaques : 253 €

(H530mm - Capacité 7 plaques

Pour fours double chambre avec roulettes)

(H670mm - Capacité 9 plaques

Pour fours 2 chambres sans roulettes et pour fours

1 chambre avec armoire avec roulettes)

(H830 mm - Capacité 11 plaques

Pour fours à 1 chambre sans roulettes)

Kit chauffage pour armoire de pousse : 231 €

Eco taxe : 0,07 €

Kit roulettes pour chambre de pousse : **164 €**

Capteur neutre

H 42mm - Avancée de 143mm en façade

ø de raccordement : 95/100mm

Références : CAPP A E/6 - E/66 : **138 €**

Références : CAPP A E-6/60 - E-66/60 : **149 €**

Hotte pour four à pizza 3 vitesses de ventilation

(Moteur intégré et / ou filtre à charbon en option)

H 240mm - ø de raccordement : 150mm

Références : CAPPAS E/6 - E/66 : **653 €**

Références : CAPPAS E-6/60 - E-66/60 : **714 €**

Kit moteur : 431 €

Eco taxe : 0,42 €

Kit filtre à charbon : 208 €

Hottes :

- Neutres pour raccordement

- Motorisées 230V

- Avec filtre à charbon



Les fours électriques capacité 6 pizzas ø36

Gamme TOP

Fours avec sole en pierre réfractaire

T° de 50 à 500°C - T° de travail recommandée : 320 à 380°C - Alimentation : 230V/1P (sur demande) 400V (Commutable 230V/1P) - Thermostats mécaniques indépendants pour sole et voûte
Isolation avec laine de roche évaporée à haute densité - Affichage de la T° et éclairage intérieur basse tension
Isolation laine de roche 60mm haute densité - Couleur acier ou acier bruni



FOUR référence F72/6 (Acier)

Pour travailler sur la largeur avec 2 rangées de 3 pizzas

Alimentation 400V ou 230V à préciser lors de la commande



Stock

F108/66



Fours avec sole en pierre réfractaire

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg	Eco taxe	Tarifs
F 72/6 - A/R	1010x1210x420	720x1080x140	6x36	9	139	7,80 €	1754 €
F 72/66 - A/R	1010x1210x750	2 x 720x1080x140	6+6 x 36	18	232	7,80 €	2944 €
F 108/6 - A/R	1370x850x420	1080x720x140	6x36 Dans le sens de la largeur	9	145	7,80 €	2022 €
F 108/66 - A/R	1370x850x750	2 x 1080x720x140	6+6 x 36 Dans le sens de la largeur	18	240	7,80 €	3568 €

OPTIONS ET ACCESSOIRES LIGNE F72/6 et F72/66 - F108/6 et F108/66

Support pour fours F72/6 et F72/66

Référence : SP F72/6 - SP F72/66

Tarif : **291 €**

Chambre de pousse pour fours F72 et F72/66

Référence : C-F72/6 - C-F72/66

Tarif : **655 €**

Captur neutre

H 42mm - Avancée de 143mm en façade

ø de raccordement : 95/100mm

Référence : CAPP A F72/6 - F72/66

Tarif : **158 €**

Référence : CAPP A F108/6 - F108/66

Tarif : **168 €**

Hotte pour four à pizza 3 vitesses de ventilation

(Moteur intégré et / ou filtre à charbon en option)

H 240mm - ø de raccordement : 150mm

Référence : CAPPAS F72/6 et F72/66

Tarif : **714 €**

Référence : CAPPAS F108/6 - F108/66

Tarif : **773 €**

Support pour fours F108/6 et F108/66

Référence : SP F108/6 - SP F108/66

Tarif : **310 €**

Chambre de pousse pour fours F108/6 et F108/66

Référence : C-F108/6 - C F108/66

Tarif : **691 €**

Kit porte-plaques : 253 €

(H530mm - Capacité 7 plaques

Pour fours double chambre avec roulettes)

(H670mm - Capacité 9 plaques

Pour fours 2 chambres sans roulettes et pour fours 1

chambre avec armoire avec roulettes)

(H830 mm - Capacité 11 plaques

Pour fours à 1 chambre sans roulettes)

Kit chauffage pour armoire de pousse : 230 €

Eco taxe : 0,07€

Kit roulettes pour chambre de pousse : 164 €

Captur neutre

H 42mm - Avancée de 143mm en façade

ø de raccordement : 95/100mm

Référence : CAPP A F108/6 - F108/66

Tarif : **168 €**

Kit moteur : 431 €

Eco taxe : 0,42€

Kit filtre à charbon : 208 €

Kit roulettes pour support four : 164 €

(A demander lors de la commande. Pas de possibilité de rajout sur support sans roulettes d'origine)

Thermostat digital : 239 € (1 thermostat par chambre)
(uniquement pour four gamme F)

Les fours électriques capacité 6 pizzas ø36

Gamme TOP

Fours avec sole et chambre en pierre réfractaire

- Les avantages des chambres entièrement en pierre réfractaire :
- 1° Une déperdition de la chaleur moins importante à l'ouverture de la porte
 - 2° Une remontée en T° plus rapide et donc économie d'énergie
 - 3° Une qualité de cuisson plus linéaire entre 2 fournées.

T° de 50 à 500°C - T° de travail recommandée : 320 à 380°C - Alimentation : 230V/1P (sur demande) 400V (Commutable 230V/1P) - Thermostats mécaniques indépendants pour sole et voûte
Isolation avec laine de roche évaporée à haute densité - Affichage de la T° et éclairage intérieur basse tension
Isolation laine de roche 60mm haute densité - Couleur acier ou acier bruni

Pour travailler sur la largeur avec
2 rangées de 3 pizzas



Fours avec sole et chambre en pierre réfractaire

FOUR référence FR 108/6 - A (Acier)



FR 108/66 - A



Alimentation 400V ou 230V à préciser lors de la commande

Thermostat digital : 239 €
(1 thermostat par chambre)
(uniquement pour four gamme F)



Fours avec sole et chambre en pierre réfractaire

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg	Eco taxe	Tarifs
FR 72/6- A/R	1010x1210x420	720x1080x140	6x ø 36	9	173	7,80 €	2200 €
FR 72/66 - A/R	1010x1210x750	2 x 720x1080x140	6+6 x ø 36	18	316	7,80 €	3865 €
FR 108/6 - A/R	1370x850x420	1080x720x140	6x ø 36 Dans le sens de la largeur	9	174	7,80 €	2467 €
FR108/66 - A/R	1370x850x750	2 x 1080x720x140	6+6 x ø 36 Dans le sens de la largeur	18	309	7,80 €	4459 €

Les fours électriques capacité 9 pizzas ø36

Gamme TOP

Fours avec sole en pierre réfractaire

T° de 50 à 500°C - T° de travail recommandée : 320 à 380°C - Alimentation : 230V/1P (sur demande) 400V (Commutable 230V/1P) - Thermostats mécaniques indépendants pour sole et voûte
Isolation avec laine de roche évaporée à haute densité - Affichage de la T° et éclairage intérieur basse tension
Isolation laine de roche 60mm haute densité - Couleur acier ou acier bruni
Possibilité de thermostat digital électronique sur four ø 36 uniquement (1 thermostat par chambre)



FOUR référence FR 108/9 - A (Acier)

Stock



FR 108/99 - A

Fours avec sole en pierre réfractaire

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg	Eco taxe	Tarifs
F 108/9- A/R	1370x1210x420	1080x1080x140	9x36	13,2	189	7,80 €	2467 €
F 108/99 - A/R	1370x1210x750	2 x 1080x1080x140	9+9 x 36	26,4	346	7,80 €	4311 €

Fours avec sole et chambre en pierre réfractaire

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg	Eco taxe	Tarifs
FR 108/9- A/R	1370x1210x420	1080x1080x140	9x36	13,2	237	7,80 €	3121 €
FR 108/99 - A/R	1370x1210x750	2 x 1080x1080x140	9+9 x 36	26,4	437	7,80 €	5797 €

OPTIONS ET ACCESSOIRES LIGNE F108/9 et F108/99

Support pour fours F108/9 et F108/99

Référence : SP F108/9 - SP F108/99

Tarif : **411 €**

Kit roulettes pour support four : 164 €

(A demander lors de la commande. Pas de possibilité de rajout sur support sans roulettes d'origine)

Chambre de pousse pour fours F108/9 et F108/99

Référence : C-F108/9 - C-F108/99

Tarif : **773 €**

Kit porte-plaques : 253 €

(H530mm - Capacité 7 plaques

Pour fours double chambre avec roulettes)

(H670mm - Capacité 9 plaques

Pour fours 2 chambres sans roulettes et pour fours

1 chambre avec armoire avec roulettes)

(H830 mm - Capacité 11 plaques

Pour fours à 1 chambre sans roulettes)

Kit chauffage pour armoire de pousse : 231 €

Eco taxe : 0,07€

Kit roulettes pour chambre de pousse : 164 €

CaptEUR neutre

H 42mm - Avancée de 143mm en façade

ø de raccordement : 95/100mm

Référence : CAPP F108/9 - F108/99

Tarif : **179 €**

Hotte pour four à pizza 3 vitesses de ventilation

(Moteur intégré et / ou filtre à charbon en option)

H 240mm - ø de raccordement : 150mm

Référence : CAPPAS F108/9 et F108/99

Tarif : **832 €**

Kit moteur : 431 €

Eco taxe : 0,42€

Kit filtre à charbon : 208 €

(H900 pour fours simples et 850 pour fours doubles)

Thermostat digital : 239 € (1 thermostat par chambre)
(uniquement pour four gamme F)



Les fours électriques capacité 9 et 12 pizzas ø30

Gamme TOP

Fours avec sole en pierre réfractaire

T° de 50 à 500°C - T° de travail recommandée : 320 à 380°C - Alimentation : 230V/1P (sur demande) 400V (Commutable 230V/1P) - Thermostats mécaniques indépendants pour sole et voûte
Isolation avec laine de roche évaporée à haute densité - Affichage de la T° et éclairage intérieur basse tension
Isolation laine de roche 60mm haute densité - Couleur acier ou acier bruni

FOURS



Pour travailler sur la largeur avec
2 rangées de 3 pizzas

Alimentation 400V ou 230V à préciser
lors de la commande



FOUR référence E9 A (Acier)



E12+12 A

Fours avec sole en pierre réfractaire

Référence	Dimensions mm L x P x H	Dimensions chambre mm L x P x H	Capacité ø pizza cm	Puissances Kw	Poids Kg	Eco taxe	Tarifs
E 9 - A/R	1150 x 1020 x 420	915x915x140	9 x ø30	9,6	145	7,80 €	2230 €
E 99 - A/R	1150x1020x750	2 x 915x915x140	2 x 9 x ø30	19,2	252	7,80 €	3923 €
E 12 - A/R	1150x1320x420	915x1220x140	12 x ø30	12,8	180	7,80 €	2675 €
E12+12-A/R	1150x1320x750	2 x 915x1220x140	2 x 12 x ø30	25,6	317	7,80 €	4756 €

OPTIONS ET ACCESSOIRES LIGNE E 9 et E 12

Support pour fours E 9 et E 99

Références : SP E/9 - SP E/99

Tarif : **292 €**

Kit roulettes pour support four : 164 €

(A demander lors de la commande. Pas de possibilité de rajout sur support sans roulettes d'origine)

Chambre de pousse pour fours E/9 et E/99

Références : C-E/9 - C-E/99

Tarif : **653 €**

Support pour fours E 12 et E 12+12

Références : SP E 12 - SP E 12+12

Tarif : **379 €**

Chambre de pousse pour fours E/12 et E/12+12

Références : C-E/12 - C-E/12

Tarif : **720 €**

Kit porte-plaques : 253 €

(H530mm - Capacité 7 plaques

Pour fours double chambre avec roulettes)

(H670mm - Capacité 9 plaques

Pour fours 2 chambres sans roulettes et pour fours

1 chambre avec armoire avec roulettes)

(H830 mm - Capacité 11 plaques

Pour fours à 1 chambre sans roulettes)

Kit roulettes pour chambre de pousse : 164 €

Capteur neutre

H 42mm - Avancée de 143mm en façade

ø de raccordement : 95/100mm

Références : CAPP A E/9- E/99 : **166 €**

Références : CAPP A E/12- E/12+12 : **187 €**

Hotte pour four à pizza 3 vitesses de ventilation

(Moteur intégré et / ou filtre à charbon en option)

H 240mm - ø de raccordement : 150mm

Références : CAPPAS E/9 - E/99 : **773 €**

Références : CAPPAS E/12 - E/12+12 : **834 €**

Kit moteur : 431€

Eco taxe : 0,42€

Kit filtre à charbon : 208 €

(H900 pour fours simples et 850 pour fours doubles)

Kit chauffage pour armoire de pousse : 231 €

Eco taxe : 0,07€

Les fours électriques capacité 6 pizzas ø36

FOURS EN ANGLE AVEC GRANDE CHAMBRE DE CUISSON

- Chambre interne en acier Inox AISI304
- Contrôle de la T° digitale indépendante de la sole et de la voûte
- Isolation en laine de roche haute densité
- Sole en pierre réfractaire
- Triple résistance sur le sole et la voûte
- Éclairage intérieur avec lampe halogène
- Alimentation : 400V/3P ou 230V/1P



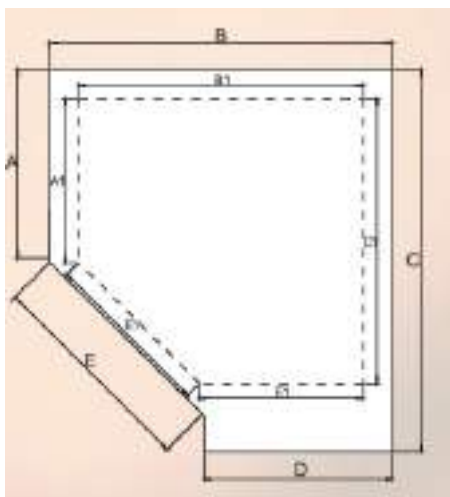
DELUXE 2



ø 36



DELUXE 1



DELUXE 1						
	A1	B1	C1	D1	E1	H1
Mesures internes chambre	600 mm	1080 mm	1080 mm	600 mm	700 mm	160 mm
Mesures externes	680 mm	1360 mm	1430 mm	740 mm	890 mm	450 mm

Référence	Capacité pizza ø 36cm	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
DE LUXE 1	7	11,8	7,80 €	4400 €
DE LUXE 2	7 + 7	23,6	7,80 €	8294 €

DELUXE 2						
Référence	A1	B1	C1	D1	E1	H1
Mesures internes chambre	600 mm	1080 mm	1080 mm	600 mm	700 mm	160 mm
Mesures externes	680 mm	1380 mm	1430 mm	740 mm	890 mm	800 mm

Options :

- **Support pour four DE LUXE 1 : 518 €**
Dimensions : L x P x H: 1530 x 1480 x 1300mm
- **Support pour four DE LUXE 2 : 518 €**
Dimensions : L x P x H: 1530 x 1480 x 1300mm
- **Kit roulettes : 208 €**

- **Hotte aspirante neutre : 1070 €**
Dimensions : L x P x H: 1500 x 1490 x 250mm
- **Kit moteur pour hotte : 431 €**
Eco taxe : 0,42€
- **Kit filtre charbon pour hotte : 208 €**

FOUR A PIZZA GAZ* POUR PIZZA Ø 30 OU 36 CM

Fours superposables

Allumage Piezzo

Ø 36 CM



G4-72
(Chambre 720x720 mm)

Thermostat digital avec affichage T°

Ø 30 CM



G4
(Chambre 620x620 mm)

FOURS

Ø 30 CM



G9
(Chambre 920x920 mm)

Des fours pour
une grande qualité
de cuisson
de la pizza

Ø 36 CM

Sole pierre réfractaire avec
éclairage de la chambre

Brûleurs inox sous la sole

G6-108
Pour travailler la pizza sur la largeur
Chambre L1080xP720



Réglage indépendant
de la chaleur sous la voûte
et la sole

Référence	Dimensions chambre LxPxH	Dimensions four LxPxH	Capacité ø pizza	Puissances KCal/h	Eco taxe	Tarifs
G4	620x620x155	1000x840x470	4x30	11,954	3 €	3121 €
Stock G4/72	720x720x155	1095x940x470	4x36	14,617	6 €	3568 €
G6	620x920x155	1000x1140x470	6x30	15,480	6 €	3716 €
G6/72	720x1080x155	1095x1300x470	6x36	19,346	6 €	4162 €
Stock G6/108	1080x720x155	1455x940x470	6x36	19,346	6 €	4608 €
G9	920x920x155	1300x1140x470	9x30	21,070	6 €	4370 €
G9/108	1080x1080x155	1455x1300x470	9x36	25,795	6 €	5321 €

* Alimentation 230 V pour régulation



Les supports

- SP G4 : 233 €
- SP G6 : 277 €
- SP G9 : 323 €
- SP G4/72 : 259 €
- SP G6/72 : 290 €
- SP G6/108 : 326 €
- SP G9/108 : 411 €



H850 - Four double
H980 - Four simple



Kit porte-plaque 600x400

Les armoires neutres

- CG4: 539 €
- CG6: 616 €
- CG9: 708 €
- CG4/72: 610 €
- CG6/72: 702 €
- CG6/108: 702 €
- CG9/108: 808 €



Roulettes en option
(à demander lors de la commande)

Kit porte-plaques : 253 €

(H530mm - Capacité 7 plaques - Pour fours double chambre avec roulettes)
(H670mm - Capacité 9 plaques - Pour fours 2 chambres sans roulettes et pour fours 1 chambre avec armoire avec roulettes)
(H830 mm - Capacité 11 plaques - Pour fours à 1 chambre sans roulettes)

Kit chauffage pour armoire de pousse : 231 €

Eco taxe : 0,07€

Kit roulettes pour chambre de pousse : 164 €

Les cheminées anti-vent

Référence	ø mm	Dimensions mm L ø max X H	Tarif public HT
CP-MOD1	150	310x500	327 €
CP-MOD2	200	400x600	343 €
CP-MOD3	250	460x710	372 €



Pour choisir la cheminée anti-vent

Les raccords de superposition :

Référence	ø mm	Dimensions mm L x P x H	Tarif public HT
CP-MOD1	150	310x200x690	283 €
CP-MOD2	200	310x200x690	283 €
CP-MOD3	250	420x255x755	356 €



Raccord four gaz

Pour choisir le kit de superposition

Référence four	Référence cheminée anti-vent	Référence/composition four superposés	Référence cheminée anti-vent
G4	CP-MOD1	G4+G4	CP-MOD1
G6	CP-MOD1	G6+G6	CP-MOD2
G9	CP-MOD1	G9+G9	CP-MOD2
G4/72	CP-MOD1	G4/72+G4/72	CP-MOD2
G6/72	CP-MOD1	G6/72+G6/72	CP-MOD2
G6/108	CP-MOD1	G6/108+G6/108	CP-MOD2
G9/108	CP-MOD2	G9/108+G9/108	CP-MOD3

Référence/composition four superposés	Référence cheminée anti-vent
G4+G4	CP-MOD1
G6+G6	CP-MOD2
G9+G9	CP-MOD2
G4/72+G4/72	CP-MOD2
G6/72+G6/72	CP-MOD2
G6/108+G6/108	CP-MOD2
G9/108+G9/108	CP-MOD3

Structure et tapis acier inox
Régulation de la T° électronique de la résistance indépendamment sur le haut et le bas
Thermomètre analogique
Largeur du tapis : 375mm
Hauteur réglable du four : de 40 à 75mm
Pieds réglables
Utilisation de ces modèles recommandée pour débit moyens.

Référence : **XDFT 375**

Modèle monophasé pour les petits espaces, tartes, ciabattas, sandwichs, pâtisserie et pizzas ø 35mm maximum

Productivité moyenne de 6/9 pizzas / H (entre 9,1' et 10,8' par cycle)

Longueur intérieure du four : 505mm

Dimensions : L1240 x P630 x H300mm

Puissance : 4000W (2 résistances de 2000W haut et bas)

Alimentation : 230V/1P

Poids : 32Kg

Tarif : 1915 €

Eco-taxe : 3€



FOURS



Référence : **XDFT 375L**

Modèle triphasé pour pizzas ø 35mm maximum

Productivité moyenne de 10/15 pizzas / H (entre 5,5' et 6,5' par cycle)

Longueur intérieure du four : 935mm

Dimensions : L1690 x P630 x H300mm

Puissance : 6000W (Résistance supérieure 2400W et inférieure 3600W)

Alimentation : 400V/3P

Poids : 45Kg

Tarif : 2297 €

Eco-taxe : 3€





Lumière intérieure

Bac de récupération des graisses

Entraînement par chaîne

Référence : G2S

Stock

Référence : G6S
Roulettes de série

Des rôtissoires robustes et fiables

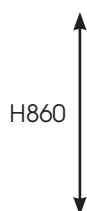
Référence : G4S

Référence	Dimensions LxPxH	Capacité poulets	Alimentation/ puissances W	Kcal/h	Kg/h bouteilles	M3/h Gaz ville	Poids	Eco taxe	Tarifs
G2S	1100x480x750	8/10	230/170	12	0,94	1,24	71	3 €	1933 €
G3S	1100x480x920	12/15	230/170	18	1,41	1,86	87	3 €	2259 €
G4S	1100x480x 1100/1750	16/20	230/170	24	1,88	2,48	102/112	3 €	2675 €
G6S	1100X480X1750	24/30	230/170	36	2,82	3,72	144	7,80 €	3568 €
G8S	1100X480X1930	32/40	230/170	48	3,76	4,96	170	7,80 €	4162 €

Options rôtissoires gaz :

Support démontable pour modèles
G2S-G3S : 476 €

Support démontable pour modèles
G4S : 476 €



Roulettes de série

Paniers cuisson 5mm
193 €

Paniers cuisson 3,5mm
193 €

Mouvement à broches indépendantes et superposées - Technologie de cuisson avec résistances blindées - Ouverture avec portes vitrées et circulation de l'air naturelle - Excellente visibilité des produits pendant la cuisson
Régulateur manuel d'énergie - Chaleur statique

Modèles à poser

Référence	Nombre de broches	Capacité poulets	Dimensions mm LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids Kg	Eco taxe	Tarifs
E-6P	2	6	700x360x530	2,8	230V	29	3 €	1732 €
E-8P-S2	2	8	880x430x530	3,5	230V	41	3 €	2088 €
E-12P-S3	3	12	880x430x710	5	230V 1P ou 400V 3N	51	3 €	2530 €
E-15P-S5	5	15	705x450x1250	8,3	400V/3P	74	7,80 €	3588 €
E-20P-S5	5	20	880x450x1250	10,7	400V/3P	92	7,80 €	3950 €
E-30P-S5	5	30	1160x450x1250	15	400V/3P	113	7,80 €	5194 €

En dotation :

Broches avec fourchettes



Référence : E-6P



Référence : E-15P-S5

Options :

Support simple sur roulettes

Pour modèle E-6P

Dimensions : L700 x P500 x H1220mm

Référence : 14100460

Tarif : 676 €

Pour modèles E-8P - E-12P et E-8P-S2

Dimensions : L900 x P510 x H1110mm

Référence : 14100306

Tarif : 726 €

Pour modèle E-12P-S3

Dimensions : L900 x P510 x H960mm

Référence : 14100307

Tarif : 702 €



Etagère intermédiaire pour support simple pour E-6P

Référence : 04040409

Tarif : 218 €

Etagère intermédiaire pour support simple pour E-8P/E-12P/E-8P-S2 et E-12P-S3

Référence : 04040404

Tarif : 242 €

Vitrine chaude sur roulettes avec porte coulissante sur 2 côtés

Pour modèles E-8P et E-12P

Référence : VR-8/12E

Tarif : 2214 €

Eco-taxe : 3€

Vitrine chaude sur roulettes avec portes battantes et panneau arrière

Pour modèle E-15P

Référence : VR-15P-S5

Tarif : 1858 €

Eco-taxe : 3€

Pour modèle E-20P

Référence : VR-20P-S5

Tarif : 1950 €

Eco-taxe : 3€

Pour modèle E-30P

Référence : VR-30P-S5

Tarif : 2124 €

Eco-taxe : 3€



Modèles sur roulettes avec possibilité de couleurs

Référence	Nombre de broches	Capacité poulets	Dimensions mm LxPxH	Puissances Kw	Alimentation	Poids Kg	Eco taxe	Tarifs
E-36PB-S6	6	36	1270x500x1650	18,7	400V/3P	152	7,80 €	6404 €
E-36PB-S6 Rouge ou noire	6	36	1270x500x1650	18,7	400V/3P	152	7,80 €	7018 €
E-36P-S6	6	36	1270x500x1950	18,7	400V/3P	175	7,80 €	6660 €
E-36P-S6 Rouge ou noire	6	36	1270x500x1950	18,7	400V/3P	175	7,80 €	7272 €
E-48P-S8	8	48	1270x500x2030	24	400V/3P	180	7,80 €	7874 €
E-48P-S8 Rouge ou noire	8	48	1270x500x2030	24	400V/3P	180	7,80 €	8596 €
E-90P-S15	15	90	1350x600x2030	32	400V/3P	200	7,80 €	12340 €

En dotation :

Broches avec fourchettes



E-36P-S6 NOIR



E-36P-S6 ROUGE



E-36PB-S6

Options :

Hottes neutres

P550mm x H375mm

Filtre inox labyrinthe avec conduit ø200mm

Pour modèles E-8P / E-8P-S2 / E-12P / E-12P-S3 / E-20-S5 (1 filtre) : **1506 €**

Pour modèles E-15P-S5 (1 filtre) : 1408 €

Pour modèles E-30P-S5 (2 filtres) : 1782 €

Pour modèles E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 (2 filtres) : **1912 €**



Hottes motorisées

P550mm x H375mm

Filtre inox labyrinthe avec conduit ø150mm

Moteur à 4 vitesses de 910 m3/H

Puissance 290W

Alimentation : 230V/1P

Pour modèles E-8P / E-8P-S2 / E-12P / E-12P-S3 / E-20-S5 (1 filtre) : **2012 €** (Eco-taxe : 3 €) €

Pour modèles E-15P-S5 (1 filtre) : 1914 €

Pour modèles E-30P-S5 (2 filtres) : 2288 €

Pour modèles E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 (2 filtres) : **2418 €** (Eco-taxe : 3 €) €

Broches et paniers

Broche complète avec fourchettes pour poulets



Pour modèles E-6P / E-15P-S5
Dimensions utiles de cuisson : 450mm
76 €

Pour modèles E-8P / E-12P / E-8P-S2 / E-12P-S3 - E20PS5
Dimensions utiles de cuisson : 615mm
88 €

Pour modèles E-30P-S5 / E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 / E-90P-S15
Dimensions utiles de cuisson : 880mm
94 €

Broche à 2 piques pour poulets



Pour modèles E-6P / E-15P-S5
Dimensions utiles de cuisson : 460mm
138 €

Pour modèles E-8P / E-12P / E-8P-S2 / E-12P-S3 - E20PS5
Dimensions utiles de cuisson : 630mm
146 €

Pour modèles E-30P-S5 / E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 / E-90P-S15
Dimensions utiles de cuisson : 895mm
150 €

Broche en enfournement rapide pour poulets



Pour modèles E-6P / E-15P-S5
Dimensions utiles de cuisson : 450mm
142 €

Pour modèles E-8P / E-12P / E-8P-S2 / E-12P-S3 - E20PS5
Dimensions utiles de cuisson : 570mm
150 €

Pour modèles E-30P-S5 / E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 / E-90P-S15
Dimensions utiles de cuisson : 890mm
168 €

Broche à rôti



Ecartement de 145mm
H mini 77mm et H maxi 122mm intérieur (153mm extérieur)

Pour modèles E-6P / E-15P-S5

Dimensions utiles de cuisson : 375mm
156 €

Pour modèles E-8P / E-12P / E-8P-S2 / E-12P-S3 - E20PS5

Dimensions utiles de cuisson : 550mm
176 €

Pour modèles E-30P-S5 / E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 / E-90P-S15

Dimensions utiles de cuisson : 820mm
204 €

Broche à porcelet et grosses pièces



Pour modèles E-6P / E-15P-S5
Dimensions utiles de cuisson : 440mm
138 €

Pour modèles E-8P / E-12P / E-8P-S2 / E-12P-S3 - E20PS5
Dimensions utiles de cuisson : 585mm
146 €

Pour modèles E-30P-S5 / E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 / E-90P-S15
Dimensions utiles de cuisson : 870mm
150 €

Panier plat à « crapaudine »

Ecartement de 145mm



Pour modèles E-6P / E-15P-S5
Dimensions utiles de cuisson : 440mm
140 €

Pour modèles E-8P / E-12P / E-8P-S2 / E-12P-S3 - E20PS5
Dimensions utiles de cuisson : 570mm
156 €

Pour modèles E-30P-S5 / E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 / E-90P-S15
Dimensions utiles de cuisson : 895mm
194 €

Panier plat à « crapaudine » bombé

Ecartement de 145mm



Pour modèles E-6P / E-15P-S5
Dimensions utiles de cuisson : 440mm
140 €

Pour modèles E-8P / E-12P / E-8P-S2 / E-12P-S3 - E20PS5
Dimensions utiles de cuisson : 570mm
156 €

Pour modèles E-30P-S5 / E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 / E-90P-S15
Dimensions utiles de cuisson : 895mm
194 €

Panier fermé à balancelle à grille

Ecartement de 145mm et H60mm



Pour modèles E-6P / E-15P-S5
Dimensions utiles de cuisson : 435mm
162 €

Pour modèles E-8P / E-12P / E-8P-S2 / E-12P-S3 - E20PS5

Dimensions utiles de cuisson : 570mm
204 €

Pour modèles E-30P-S5 / E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 / E-90P-S15
Dimensions utiles de cuisson : 890mm
242 €

Panier maille à balancelle pour légumes et pommes de terre

Ecartement de 145mm et H60mm



Pour modèles E-6P / E-15P-S5
Dimensions utiles de cuisson : 440mm
246 €

Pour modèles E-8P / E-12P / E-8P-S2 / E-12P-S3 - E20PS5
Dimensions utiles de cuisson : 570mm
260 €

Pour modèles E-30P-S5 / E-36PB-S6 / E-36P-S6 / E-48P-S8 / E-90P-S15
Dimensions utiles de cuisson : 890mm
318 €

Divers

Timer 120mn



Avec signal acoustique
(1 par niveau à prévoir)
120 €

Gants thermiques



24 €

Boîtes d'arômes italiens pour des cuissons réussies



2,5Kg
40 €

PREPARATION PATE



Chassis peint - Micro interrupteur sur couvercle de cuve - Cuve et crochets en acier inox
 Sur version MPF/4N et 8N : refroidissement de la zone d'extraction de la pâte + coupe pâte.

Référence	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Alimentation V	Capacité de cuve Kg	Production horaire moyenne Kg	Ø des filières mm	Eco taxe	Tarifs
MPF/1,5N	250 x 480 x 290/460H	0,3	230 / 1	1,5	5	50	0,64 €	1210 €
MPF/2,5N	260x600x380/560	0,37	230 / 3	2,5	8	57	0,64 €	1760 €
MPF/4N	350x760x450/640	0,75	400 / 3	4	13	57	0,64 €	3550 €
MPF/8N	450x720x750/990	1	400 / 3	8	25	78	0,64 €	5360 €



Référence : MPF/1.5N



Couteau en option sur modèle MPF/2.5N : 600 €

Référence : MPF/2.5N



Référence : MPF/4N



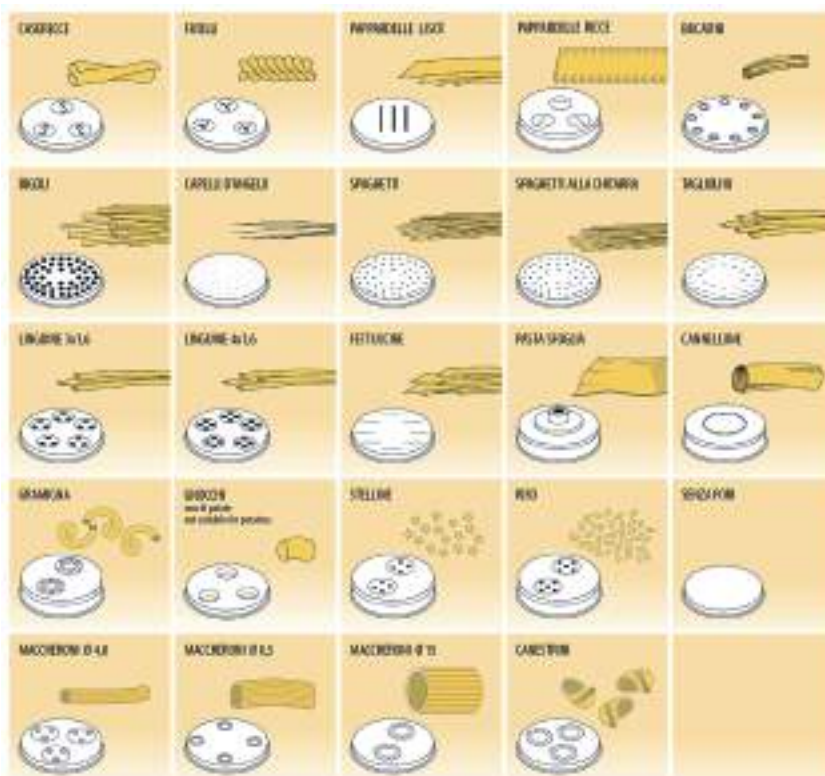
Option support :

Référence : ACCARMPF
 Dimensions : 580 x 400 x 560H
 Tarif : 240 €



Couteau inclus

Référence : MPF/8N



Option matrices MPF / 1,5N

Filières alliage laiton/bronze: 55 €
 Filières alliage laiton/bronze pour lasagne (PASTA SFOGLIA) : 65 €

Option matrices MPF / 2,5 / 4N / PF25 ET PF40

Filières alliage laiton/bronze: 67 €
 Filières alliage laiton/bronze pour lasagne (PASTA SFOGLIA) : 82 €

Option matrices MPF / 8N

Filières alliage laiton/bronze: 120 €
 Filières alliage laiton/bronze pour lasagne (PASTA SFOGLIA) : 150 €

Nouvelle machine à pâte grande capacité (monophasé ou triphasé)

Structure, pâte de pétrissage et cuve acier inox AISI 304 - Micro interrupteur sur couvercle de cuve
Commandes électroniques et numériques - Cuve extractible - Le modèle PF40E est équipé d'un orifice d'extrusion avec refroidissement par eau et d'un couteau coupe pâte en dotation (en option sur modèle PF25E).
Les matrices sont en option sur toutes nos machines à pâtes.

Machine à pâtes capacité 8Kg/h

Référence : PF25E
Puissance : 0,37Kw
Dimensions : L300 x P550 x H425/540Hmm
Capacité max poids en pâte de la cuve : 2Kg
ø de la bouche : 57mm
Tarif 230V/1P : 1650 €
Tarif 400V/3P : 1600 €
Eco-taxe : 3 €

Machine à pâtes capacité 13Kg/h

Référence : PF40E
Puissance : 0,75Kw
Dimensions : L307 x P594 x H525/610Hmm
Capacité max poids en pâte de la cuve : 3,5Kg
ø de la bouche : 57mm
Tarif 230V/1P : 3100 €
Tarif 400V/3P : 3050 €
Eco-taxe : 3 €

Options et accessoires

Voltage spécial : 100 €
Couteau coupe pâte : 500 €
(uniquement pour modèles PF25E
en dotation sur modèle PF40E)



PRÉPARATION

PETRIN A FOURCHE

Structure acier vernis - Minuterie mécanique
Commandes basse tension

Référence : FF30N
Puissance : 0,75Kw -24 rpm
(0,75/1.1 Kw si 2 vitesses)
Alimentation : 400/3P ou 230V/1P sur demande
Capacité de travail : 90Kg/H en moyenne selon
pâte et ingrédients
Capacité de cuve : 16L
Dimensions de la cuve : ø530mm x 220H
Dimensions : L1000 x P650 x H610mm
Tarif : 4600 €
Eco-taxe : 7.80 €

Options et accessoires :

- 2 ème vitesse : 350 €
- Tension spéciale : 50 €
- Support simple : 250 €
Dimensions : L640 x P590 x H400mm
- Chariot : 200 €
Dimensions : L480 x P580 x H100mm



Cuve, fourche et couvercle
en acier inox AISI 304



Protection avec grille inox
amovible sur une partie
pour ajouter de la matière
lors du travail
de la machine

Épaisseur réglable de 0 à 5mm - Structure acier inoxydable - Puissance 0,37Kw



Façonneuse

Ø pizza 14 à 31cm

Dimensions : L440xP340xH640

Référence : **S32**

Tarif : 1122 €

Eco-taxe : 3 €

Ø pizza 26 à 40cm

Dimensions : L540xP390xH720

Référence : **S42**

Tarif : 1243 €

Eco-taxe : 3€

Stock

Alimentaion : 230V



Mono-rouleau

Ø pizza 26 à 40cm

Dimensions : L540xP340xH370

Référence : **S42MR**

Tarif : 875 €

Eco-taxe : 3 €



Rouleaux parallèles

Ø pizza 26 à 40cm

Dimensions : L540xP390xH720

Référence : **S42RP**

Tarif : 1312 €

Eco-taxe : 3 €



Pédale de série



Pignons en acier

Pour utilisation maximum 4 Kg de pâte



Stock



Plan en Téflon

LAMINOIR DE TABLE MANUEL

Référence : **EASY 400 M**

Cylindre Téflon alimentaire ø60mm

Dimensions de façonnage : L400mm

Épaisseur de pâte : 0,1/28mm

Table de travail en acier inoxydable démontable

Dimensions : L972xP682xH405

Tarif : 1579 €

LAMINOIR DE TABLE MOTORISÉ

Référence : **EASY 500 SM***

Puissance : 0,37 KW

Cylindre métal + chrome rectifié ø60mm

Dimensions de façonnage : L500mm

Épaisseur de pâte : 0,1/28mm

Table de travail en acier inoxydable recouvert

de téflon alimentaire et démontable

Dimensions : L972xP827xH477

Tarif : 2818 €

Eco-taxe : 3 €

*Préciser lors de la commande si triphasé ou monophasé.

Options pour modèle EASY 500 SM

Monophasé : 135 €

Option pédale : 155 €

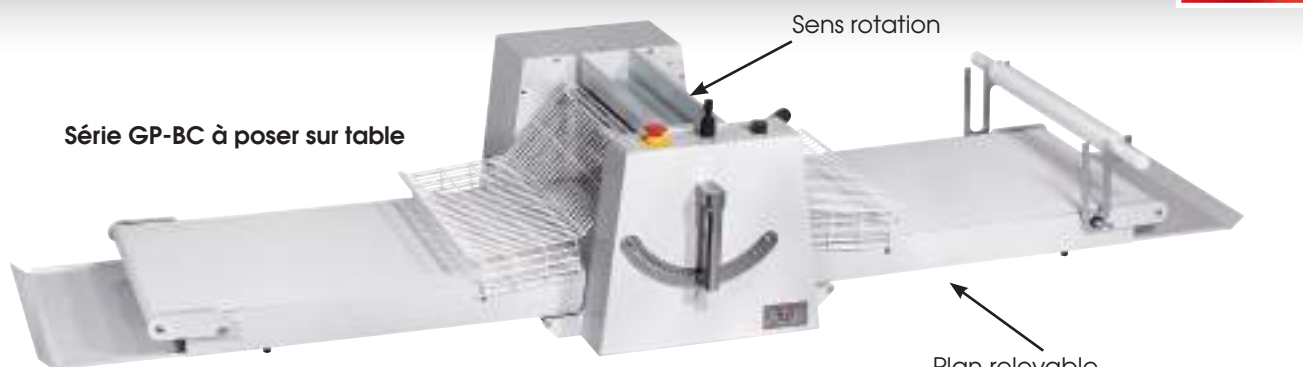
Option chariot : 796 €

Référence : **TR 500 SM**

(Dimensions L1310 x P765 x H755)



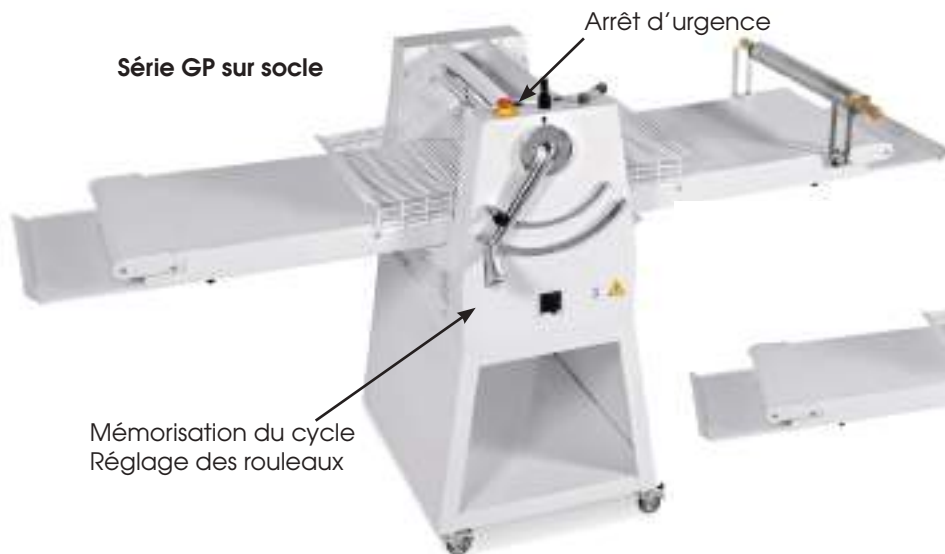
LAMINOIRS A PATE



Série GP-BC à poser sur table

Sens rotation

Plan relevable
Possibilité option pour croissants
(à partir de L1000)



Série GP sur socle

Arrêt d'urgence

Structure en acier vernis blanc
Réglable de 0,1 à 34 mm
Cylindre métal + chrome rectifié

Série GPB à poser sur table
(modèle compact)



Option croissants



Mémorisation du cycle
Réglage des rouleaux

PRÉPARATION

Référence	Modèle	Poids en pâte max.	Puissances KW	Alimentation V	Dimensions LxPxH	Eco taxe	Tarifs
GP-BC 500-800	De table à poser	8Kg	0,37	400/3N	2050x880x460	7,80 €	4736 €
GP-BC 500-1000	De table à poser	8Kg	0,37	400/3N	2450x880x460	7,80 €	4736 €
GP-BC-600-1000	De table à poser	10Kg	0,37	400/3N	2450x980x460	7,80 €	4966 €
GP-BC-600-1200	De table à poser	10Kg	0,37	400/3N	2850x980x460	7,80 €	4966 €
GPB 500-800	De table à poser	8Kg	0,55 (0,37-0,55)*	400/3N	2050x955x455	7,80 €	4858 €
GPB 500-1000	De table à poser	8Kg	0,55 (0,37-0,55)*	400/3N	2450x955x555	7,80 €	4858 €
GPB 600-1000	De table à poser	10Kg	0,55 (0,37-0,55)*	400/3N	2450x1055x555	7,80 €	5034 €
GPB 600-1200	De table à poser	10Kg	0,55 (0,37-0,55)*	400/3N	2850x1055x55	7,80 €	5034 €
GP 500-800	Sur socle	8Kg	0,55 (0,37-0,55)*	400/3N	2050x955x1280	7,80 €	5277 €
GP 500-1000	Sur socle	8Kg	0,55 (0,37-0,55)*	400/3N	2450x955x1280	7,80 €	5277 €
GP 600-1000	Sur socle	10Kg	0,55 (0,37-0,55)*	400/3N	2450x1055x1280	7,80 €	5470 €
GP 600-1200	Sur socle	10Kg	0,55 (0,37-0,55)*	400/3N	2850x1055x1280	7,80 €	5470 €

Options :

Pour modèles « GP »

Variateur de vitesse : 175 €

Eco-taxe : 0,02 €

Monophasé : 135 €

Pédale : 155 €

*Option croissants P500 : 2040 €

*Option croissants P600 : 2230 €

* A partir tapis L1000

Options :

Pour modèles « GPB »

2 vitesses : 240 €

Monophasé : 135 €

Pédale : 155 €

*Option croissants P500 : 2040 €

*Option croissants P600 : 2230 €

Options :

Pour modèles « GP-BC »

Monophasé : 135 €

Pédale : 155 €

*Option croissants P500 : 2040 €

*Option croissants P600 : 2230 €

Idéal pour pizza et boulangerie

Une nouvelle gamme de pétrins révolutionnaires qui permet un pétrissage proche d'un travail à la main et qui préserve toute la finesse de la pâte et ses qualités gustatives.

La cuve tourne sur un axe fixe, démontable pour faciliter le nettoyage et le démoulage.

Ainsi travaillée, la pâte n'a pas sa température altérée, améliorant ainsi son oxygénation et ses qualités digestives.

De plus, le temps de pétrissage est réduit de moitié par rapport à un pétrin classique.

Donc une économie de temps et d'énergie.

Alimentation 400V/3P
(ou 230V/1P sur demande en option)



Cuve inox AISI 304

Options

Monophasé : 80 €

Double vitesse (uniquement sur modèle triphasé) : 195 €

Timer mécanique : 80 €

Kit roulettes : 95 €

Bras de lavage amovible



Maintien de la température de la pâte



Référence	Capacité poids en pâte / Capacité Litre	Dimensions L x P x H	Dimensions cuve / Tour minutes	Puissances Kw	Eco taxe	Tarif
BERTA7	7Kg / 10L	315 x 480 x 690mm	260 x 200 - 35 rpm (70 pour 2ème vitesse en option)	0,37 - 230/1P 0,25 (0,22/0,15 si 2 vitesses) 0,55/0,37 2V triphasé	3 €	1100 €
BERTA 15	15Kg / 20L	410 x 580 x 745mm	360 x 210 - 28rpm (56 pour 2ème vitesse en option)	0,55 pour monophasé et 0,37 pour triphasé (0,55/0,75 si 2 vitesses)	3 €	1250 €
BERTA 25	25 Kg / 32L	470 x 625 x 795mm	400 x 260 - 24rpm (47 pour 2ème vitesse en option)	1,1 pour monophasé et 0,75 pour triphasé (0,75/1,1 si 2 vitesses)	3 €	1450 €
BERTA 35	35 Kg / 42L	520 x 675 x 795mm	450 x 260 - 28rpm (47 pour 2ème vitesse en option)	1,1 pour monophasé et 0,75 pour triphasé (0,75/1,1 si 2 vitesses)	3 €	1620 €

Durée de cycle conseillé par cycle : entre 12 et 14'
 Modèles non commutables (choisir l'alimentation lors de la commande)
 Il est conseillé de rester sur du triphasé à partir du modèle 42 litres
 La puissance peut être différent si 2 vitesses uniquement sur modèles triphasés.
 Entraînement par chaîne
 Moto-réducteur à bain d'huile

PÉTRINS TÊTE FIXE



Référence : L10

Cuve et grille inox

Données fabricant pour pâte : 1,8 kg de farine pour 1L d'eau

Roulettes de série

Timer de série sauf modèle L10



Référence : L33

Référence	Capacité poids en pâte	Capacité cuve	Dimensions cuve	Puissance pour 230V/400V*	Dimensions LxPxH	Alimentation **	Eco taxe	Tarifs 1 vitesse	Tarifs 2 vitesses
L10	8 Kg	10 L	ø260 x H200mm	0,5HP	300x550x620	230V/1P	3 €	1042 €	-
L22	17 Kg	22 L	ø360 x H210mm	1	400x700x680	230V/400V	3 €	1345 €	1571 €
L33	25 Kg	33 L	ø400 x H250mm	1,5	450x740x730	230V/400V	3 €	1648 €	1943 €
L42	33 Kg	42 L	ø450 x H250mm	2	510x840x780	230V/400V	7,80 €	2048 €	2363 €
L53	42 Kg	53 L	ø500 x H270mm	2,5	560x880x830	230V/400V	7,80 €	2219 €	2486 €
L62	50 Kg	62 L	ø500 x H300mm	2,5	560x880x830	230V/400V	7,80 €	2315 €	2662 €

PÉTRINS TÊTE RELEVABLE ET CUVE EXTRACTIBLE

Timer mécanique
 Grilles de protection inox
 Roulettes de série
 Choix entre 400V/3P et 230V/1P selon modèles à la commande

Roulettes de série

Timer de série

Grille de protection de cuve inox



Référence : LR22



Fabrication Italienne



Référence : LR33

Référence	Capacité de poids en pâte max	Capacité cuve	Dimensions cuve	Puissance pour 230V/400V*	Dimensions LxPxH	Eco taxe	Tarifs 1 vitesse	Tarifs 2 vitesses*
LR22	17 Kg	22 L	ø360 x 210mm	1	400x700x700	3 €	1919 €	2087 €
LR33	25 Kg	33 L	ø400 x H250mm	1,5	450x740x750	3 €	2252 €	2465 €
LR42	33 Kg	42 L	ø450 x H250mm	2	510x840x800	7,80 €	2384 €	2606 €

*La puissance peut être différente. Si 2 vitesses, uniquement sur modèles triphasés.

BATTEURS PLANÉTAIRES

Batteurs pour usage pâtisserie et boulangerie - Structure acier peint anti-rayures et alimentaire
 Crochet et spatule en aluminium - Micro interrupteur de cuve et couvercle - cuve amovible
 Moteur réducteur mécanique à 3 vitesses - Grille de protection en inox - Timer de 0 à 60'
 Protection du moteur à l'exception du modèle B10K - Chariot d'extraction de la cuve uniquement sur modèle B60K



Référence : B60K



Référence : B10K



Référence : B40K



Dotation :
 1 Crochet - 1 fouet - 1 spatule

Référence	Capacité litre	Dimensions L x P x H	Vitesse rpm	Alimentation	Puissances Kw	Eco taxe	Tarif
B10K	10	452 x 432 x 606mm	113-184-341	230V/1P	0,45	3 €	1250 €
B20K	20	530 x 496 x 780mm	108-199-382	230V/1P ou 400V/3P sur demande	1,1	3 €	1450 €
B30K	30	546 x 512 x 852mm	108-199-382	400V/3P	1,1	7,80 €	3300 €
B40K	40	622 x 572 x 970mm	84-151-270	400V/3P	1,3	7,80 €	3500 €
B60K	60	724 x 652 x 1300mm	74-150-288	400V/3P	1,5	7,80 €	5600 €



ROBOTS PLANÉTAIRES

Régulateur de vitesse
 Dotation: crochet+spatule+fouet inox
 Puissance 500W

Capacité cuve 5L
 Référence : **CP-SLB5**
 Tarif : **450 €**
 Eco-taxe : 0,64 €

Capacité cuve 7L
 Référence : **CP-SLB7**
 Tarif : **500 €**
 Eco-taxe : 0,64 €



Structure et cuve inox

SCIES à OS

- Structure en aluminium anodisé
- Commandes basse tension - Bouton d'arrêt d'urgence
- Micro interrupteur de sécurité - Frein moteur
- Réglage de l'épaisseur et hauteur de coupe
- Plan de travail, guide couteau et poussoir de viande en acier Inox
- Vitesse max de découpe : 900 tours/mn

ACCESSOIRES

Support en acier vernis blanc

Dimensions : L550 x P570 x H650mm

Tarif : 115 €

Lames (10 pièces)

Pour SE1150A

Tarif : 130 €

Pour SE1830A

Tarif : 152 €

Pour SE2020A

Tarif : 199 €



PRÉPARATION

Référence	Hauteur max de coupe / Epaisseur max de coupe mm	Hauteur de lame / Dimensions du plan de travail mm	Puissances Kw	Dimensions L x P x H mm	Eco taxe	Tarif HT 230V/1P	Tarif HT 400V/3P
SE1550A	150/170	1550/330x330	0,75	530x400x855	3 €	1870 €	1830 €
SE1830A	225/200	1830/410x410	0,75	630x450x990	3 €	1900 €	1865 €
SE2020A	340/230	2020/500x530	1	750x500x1070	3 €	2225 €	2180 €

MELANGEURS A VIANDE

- Structure en acier inox sablé - Micro interrupteur de sécurité sur couvercle - inversion de marche
- Pâles amovibles - Kit roues dont 2 avec frein en dotation - Vitesse de rotation des pâles : 30 rpm

Alimentation 400V/3P



Cuve basculante à 110°



Pâles extractibles



Grille protection inox
Bouton d'arrêt d'urgence



Kit roues, dont 2 avec freins

Référence	Puissances Kw	Nb de pâles	Capacité de cuve	Dimensions L x P x H	Eco taxe	Tarif HT 400V/3P
30C1P	0,75	1	25-30Kg	700 x 420 x 1020mm	3 €	3650 €
50C1PN	0,75	1	25-50Kg	800 x 520 x 1020mm	3 €	4100 €
50C2PN	1,5	2	25-50Kg	800 x 520 x 1020mm	3 €	4800 €
75C1PN	1,5	1	35-75Kg	980 x 520 x 1020mm	3 €	4500 €
95C2PN	1,5	2	50-95Kg	1160 x 570 x 1040mm	3 €	5200 €

HACHOIR CAPACITE 300 A 500KG/H

Bouche \varnothing 76mm
 Couteau inox avec aiguisement automatique
 \varnothing Trou de la plaque de sortie : 6mm - Système « Unger » possible
 Structure, groupe de hachage et trémie acier inox AISI 304
 Micro interrupteur de sécurité sur la trémie
 Inversion de marche - Moteur à bain d'huile
Ventilation de refroidissement
Groupe de hachage amovible

Référence : **32TN**
 Puissance : 2,2Kw
 Alimentation 230V/1P ou 400V/3P
 (A demander lors de la commande)
 Dimensions : L520 x P320 x H550mm
Tarif 230V/1P : 1970 €
Tarif 400V/3P : 1730 €
 Eco-taxe : 3 €
 Option « UNGER » : **240 €**



\varnothing 52 mm

HACHOIR CAPACITÉ 100 À 160KG/H

Référence : **12TS**
 Dimensions : L400 x P290 x H510mm
 Bouche \varnothing 52mm - 230V/1P
 Système « Unger » possible (**167 €**)
 Structure aluminium poli, groupe de hachage et trémie en acier Inox AISI 304
 Moteur à engrenage et bain d'huile
 \varnothing Trou de la plaque de sortie 6mm
Tarif : 1108 € - Eco-taxe : 0,64 €

HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS

Trémie et orifice d'alimentation de hachage réfrigérés
Système « UNGER » possible - T° de service : +4°C
Trémie fixe Groupe de hachage et structure acier Inox AISI 304
Commandes frontales Verrouillage du groupe de hachage latéral
Inversion de marche et commandes basse tension

Capacité **150 à 250Kg/H**
 Bouche \varnothing 52mm
 Référence : **22REF**
 Puissance : 1,1Kw
 Alimentation 230V/1P ou 400V/3P
 (A demander lors de la commande)
 Dimensions : L270 x P410x H545mm
Tarif 230V/1P : 3170 €
Tarif 400V/3P : 3090 €
 Eco-taxe : 14,40 €
 Option « UNGER » : **250 €**

Capacité **300 à 500Kg/H**
 Bouche \varnothing 80mm
 Référence : **32REF**
 Puissance : 1,87Kw
 Alimentation 400V/3P
 Dimensions : L350 x P530x H555mm
Tarif 400V/3P : 3500 €
 Eco-taxe : 14,40 €
 Option « UNGER » : **340 €**



HACHOIR CAPACITÉ 200 À 300KG/H

Bouche \varnothing 64mm
 Couteau inox avec aiguisement automatique
 \varnothing Trou de la plaque de sortie : 6mm
Système « Unger » possible
 Structure, groupe de hachage et trémie acier inox AISI 304
 Micro interrupteur de sécurité sur la trémie
 Inversion de marche
 Moteur à bain d'huile

Référence : **22RG**
 Puissance : 1,1Kw
 Alimentation 230V/1P ou 400V/3P
 (A demander lors de la commande)
 Dimensions : L410 x P310 x H490mm
Tarif 230V/1P : 1530 €
Tarif 400V/3P : 1490 €
 Eco-taxe : 3 €
 Option « UNGER » : **210 €**

Système UNGER



POUSSOIR HORIZONTAL MANUEL 7L

Structure acier inox - Dotation : 4 embouts (10-20-30 et 35mm)

Référence : **S7H**

Dimensions : L820 x P340 x H340mm

Tarif : 422 €



POUSSOIR VERTICAL MANUEL 14L

Référence : **LT14/V**

2 vitesses mécaniques pour avancement du piston

Dimensions : L450 x P450 x H1400mm

Dotation : 3 embouts

(ø8mm - 16,5mm - 23,5mm)

Tarif : 1200 €



GRATTOIR A FROMAGE

Référence : **GR12S**

Dimensions :

L430 x P290 x H390/600mm

Puissance : 0,75Kw

Alimentation : 230V/1P

Tarif : 879 €

Eco-taxe : 0,64 €



40 Kg/H en moyenne*

COMBINE HACHOIR ET RÂPE À FROMAGE

Structure en aluminium poli avec trémie en acier inox - Groupe de hachage en acier inox AISI 304 qui peut être placé dans un réfrigérateur
Commandes basse tension

Coté viande : ø de bouche d'entrée de viande 52mm

Moto-réducteur à engrenages à bain d'huile

Coté fromage : entrée pour râper le fromage : 140 x 75mm en aluminium poli

Rouleaux en acier inox

Grille de protection inférieure

et micro-interrupteur à levier sous le bras pousseur

Référence : **12AT**

Puissance : 0,75Kw

Alimentation : 400/3P ou 230V/1P

Capacité de travail hachoir* : de 100 à 160Kg

Capacité de travail râpe à fromage* : 40Kg/H

Dimensions : L605 x P305 x H600mm

Tarif 400V/3P : 1359 €

Tarif 230V/1P : 1392 €

Eco-taxe : 0,64 €



PRESSE HAMBURGER

Structure aluminium - Parties en contact avec viande en acier Inox

ø Viande hachée : 130mm

Référence : **HF130**

Dimensions : L320 x P250 x H300mm

Tarif : 249 €

Accessoire

Paquet de 1Kg de cellophane : 71 €

Options :

-Système UNGER pour hachoir : 295 €

-Inversion de marche : 120 €

-Spécial voltage : 50 €



De 20 à 50 Kg / H

HACHOIR

Référence : **TR8D**

Hachoir capacité 20 à 50Kg/H

Bouche ø52mm

Dimensions : L290x P270 x H350mm

Structure aluminium polie et trémie en

acier inox - Groupe de hachage en

aluminium - ø Trou de la plaque de

sortie 6mm - Moteur à bain d'huile

Tarif : 548 € 230V/1P

Eco-taxe : 0,64 €

*Moyenne qui peut évoluer en fonction des matières utilisées

Machine pour éplucher les pommes de terres et les carottes. Couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - Microcontacts de sécurité sur le couvercle supérieur et sur la goulotte de sortie
 Jet d'eau automatique pour faciliter l'élimination des résidus d'épluchure
 De série, tournette abrasive escamotable (PTA pour 5-10-18 Kg, PTB pour 25 Kg)
 L'abrasif latéral n'est de série que sur le modèle PPN-PPF/25

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Charge max Kg	Production Kg/H	Eco taxe	Tarifs
PPN/5	A poser	520x630x590	0,37	5	60	3 €	1450 €
PPF/5	Sur support	+450 H	0,37	5	60	3 €	1600 €
PPN/10M	A poser	400x770x1860	0,75	10	120	3 €	1600 €
PPF/10M	Sur support	+450 H	0,75	10	120	3 €	1660 €
PPN/18M	A poser	400x770x930	1,1	18	220	3 €	1650 €
PPF/18M	Sur support	+450 H	1,1	18	220	3 €	1750 €
PPN/25	A poser	540x900x1040	1,1	25	450	3 €	2800 €
PPF/25	Sur support avec filtre	+450 H	1,1	25	450	3 €	3000 €



PPN/5

Structure en acier inox
 Bouton d'expulsion du produit
 Minuterie 0 à 4 minutes
 Alimentation 400V / 3



PPF/18M



PPF/25

Tiroir + filtre en option



CCF
 Tiroir avec filtre



PPN/10M



Disque abrasif PTA ou PTB de série sur toutes les machines et possibilité d'abrasif sur les parois internes (en option, nous consulter)

Options peleuses / patateuses

Alimentation monophasé

Tarif : 200 €

Disques abrasifs pour modèle 5-10 et 18Kg

Référence PTA

Tarif : 165 €

Disques abrasifs pour modèle 25Kg

Référence PTB

Tarif : 230 €

Disques abrasifs en carborundum pour modèle 5-10 et 18Kg

Référence PAB

Tarif : 420 €

Tiroir avec filtre

Référence CCF

Tarif : 225 €



PTA / PTB



PAB

Chariot pour modèle 5-10 et 18Kg

Référence CI

Tarif : 170 €

Chariot pour modèle 25Kg

Référence CB

Tarif : 270 €

Abrasif latéral

Pour modèles PPN18 - PPF18- PPN10 et PF10

Tarif : 90 €

(de série sur modèles PPN25 et PPF25)

LAVEUSE/ESSOREUSE À LÉGUMES

Structure acier inox
Couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent
Filtres à tiroir et de vidange de cuve
Double vitesse pour lavage et centrifugation
Possibilité de 2 cycles de lavage et 3 temps de durée par cycle
Bouton pour centrifugation manuelle
Alimentation : 400V / 3



Option :
Panier de lavage
Référence CCV
Tarif : 380 €

Référence LAV

Puissance : 0,37/0,11Kw

Capacité du panier : 4Kg
pour légumes compacts et 1,5Kg
pour légumes en feuilles maximum

Production horaire : 20/25 Kg en
moyenne

Consommation d'eau par cycle : 30/35L
Vitesse : 45 tours/Mn

Alimentation eau : 3/4"

Tarif : 2480 €

Eco-taxe : 3 €



PRÉPARATION

LAVE MOULES*

Structure acier inox
Couvercle en supérieur en polycarbonate alimentaire transparent
Micro-contact de sécurité sur couvercle et sur goulotte de sortie
Bouton d'expulsion du produit
Minuterie de 0 à 4 mn
Jet d'eau automatique pour faciliter l'expulsion des résidus
Dotation 1 x disque référence PPC
Alimentation : 400V / 3

Disque brosse en dotation



PPC



Référence : LCN/18M

Puissance : 0,9 Kw

Alimentation : 400V / 3

Dimensions : L400xP770xH780

Capacité : 10/18Kg

Production horaire : 220Kg

Tarif : 1760 €

Eco-taxe : 3 €

Options lave moules :

Alimentation monophasé

Tarif : 30 €

Disque brosse

Référence PPC :

Tarif : 180 €

Tiroir avec filtre acier de récupération

(uniquement sur modèle avec chariot CI)

Référence CCF:

Tarif : 225 €



Support en option : 200 €
H490 mm

*Existe autres capacités. Nous consulter

Structure acier inox AISI 304 - Bouche amovible

Micro interrupteur de sécurité

Double bouche d'entrée : ovale de dimensions 155 x 75mm et rond de ø 56mm

Set de 5 disques fournis (modèles E2-E10-D10-H10 et Z4)

Référence : **TV2000RN**

Puissance : 0,37Kw - 255rpm

Alimentation : 400V/3P - 230V/1P

(A demander lors de la commande)

Voltage spécial : +80€

Dimensions : L220 x P610 x H520mm

Tarif : **1220 €**

Eco-taxe : 3 €

Bloc cuve extractible



Options et accessoires :

- Disques réglables pour trancher de 1 à 8mm : **234 €**

- Disques à trancher : **75 €**

Références E1-E2-E3-E4-E5-E6-E8-E10-E14-S1 et S2mm

- Disques à éffiler : **75 €**

Références Z2-Z3-Z4 et Z7mm

- Disque à râper fin référence V : **75 €**

- Disques à julienne : **97 €**

Références : H2,5-H4-H6-H8-H10-B6-B8 et B10mm

-Disques pour couper en dés **131 €**

Références : D8 x D8 -D10 x D10mm

-Disques pour couper en dés **114 €**

Références : D12 x D12 -D20 x D20mm



NPD



Z2



Z7



Z4



Z3



E5



E14



E8



E3



E1



S2



V



D12



REGO



B10



K10

Autres modèles nous consulter.

POLISEUSE ET SECHEUSE A COUVERTS

Conçue pour essuyer et polir tous les couverts mouillés qui sortent du lave vaisselle - Poudre de maïs traitée avec des agents anti bactériens - Structure acier inox AISI 304 - Lampe UV

Référence **ALP3000**

Dimensions : L500 x P600 x H400mm

Puissance : 0,5Kw

Alimentation : 230V/1P

Capacité cuve : 1,5Kg de poudre de maïs

Tarif : 4200 €

Eco-taxe : 3 €

Accessoire :

Capacité cuve : 1,5Kg de poudre de maïs

Tarif : 64 €



Capacité de 50 couverts/minute.



Cuve interne recouverte de résine anti choc

PRÉPARATION

CUTTERS

Corps et cuve en acier inox AISI 304 - Couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent Interrupteur à pression - Micro interrupteur de sécurité sur le couvercle et pied de support de cuve frein moteur - Dotation couteau avec 2 lames
Alimentation 400V/3P ou 230V/1P (A préciser lors de la commande)



1400 rpm
Puissance : 0,75Kw et 0,6/0,8Kw



Référence	Dimensions L x P x H	Cuve L Dimensions de cuve	Capacité max de cuve	Eco taxe	Tarif 400V/3P	Tarif 230V/1P
CL3	240x310x460mm	3L - ø210 x H105mm	1,8L	0,64 €	900 €	920 €
CL5	240x310x570mm	5L - ø210xH160mm	2,1L	3 €	960 €	980 €
CL8	240x310x620mm	8L - ø210xH205mm	2,4L	3 €	1020 €	1040 €
CL5 2V - 2 vitesses	240x310x570mm	5L - ø210xH160mm	2,1L	3 €	1120 €	-
CL8 2V - 2 vitesses	240x310x620mm	8L - ø210xH205mm	2,4L	3 €	1200 €	-

BROYEUR A GLACE

Micro contact de sécurité sur le couvercle
Lame en acier inox



Stock



Référence TRL

Production : 80/120Kg/H
Puissance : 350W
Dimensions : 210x465x310H
Tarif : 1012 €
Eco-taxe : 0,64 €

BRISE-GLACE POUR MOJITOS ET COCKTAILS

Micro contact de sécurité sur le levier
Bouche et lame en acier inox



Stock

Référence ROGM

Puissance : 150W
Capacité du verre : 3L
Dimensions : 210x380x490H
Tarif : 712 €
Eco-taxe : 0,64 €

Stock



DMB20

DMB



MILK-SHAKERS

Base aluminium - Colonne acier inox
Verre contenance de 0,8L
Micro-contact de démarrage avec bol inox

Référence DMB

Puissance : 400W-Vitesse : 16.000T/Mn
Dimensions : 200x230x500H
Tarif : 194 €
Eco-taxe : 0,64 €

Référence DMB 20

Puissance : 400+400W-Vitesse : 16.000T/Mn
Dimensions : 330x160x500H
Tarif : 368 €
Eco-taxe : 0,64 €

BLENDERS

28.000 tours/mn-Capacité bol : 2L
Alimentation : 230V-Micro-contact de sécurité sur bol - Bouchon sur couvercle pour ajouter des ingrédients lors de la préparation
Couteaux 4 lames acier inox

Référence BL008

Régulateur de vitesse-
Touche pour impulsion
Puissance : 1000W
Dimensions : 190x230x510H
Tarif : 215 €
Eco-taxe : 0,64 €

Référence BL020

Moteur à 2 vitesses et 4 programmes mémorisés
Touche pour impulsion 2 vitesses
Fonction broyeur a glace
Puissance : 1500W
Dimensions : 200x260x520H
Tarif : 339 €
Eco-taxe : 0,64 €



BL020



BL008

Stock

PRÉPARATION

BOL INOX POUR BLENDER BL008 ET BL020

Capacité : 2L
Tarif : 125 €



Stock

PRESSE AGRUMES Référence SMCJ4

Bouton marche/arrêt
Puissance : 180W
Dimensions : 220x310x340H
Tarif : 219 €
Eco-taxe : 0,64 €



Stock

Stock

Référence SMCJ5A

Actionnement par levier (marche/arrêt)
Puissance : 230W
Dimensions : 335x202x475H
Tarif : 408 €
Eco-taxe : 0,64 €



BLENDER AVEC COUVERCLE D'INSONORISATION Référence CS1107

Capacité : 2L
3000rpm
Puissance : 1,8Kw
Ecran tactile avec possibilité de programmes pré-réglés
Dimensions : L239 x P229 x H461mm
Tarif : 462 €
Eco-taxe : 0,64 €



Bloc moteur + mélangeur 30cm pour immersion max de 15cm
Capacité pour 30L de matières liquides maximum

Référence : **MX25**
Puissance : 250W - 1300 rpm
Dimensions : L135 x P100 x H600mm
Tarif : **249 €**
Eco-taxe : 0.64 €

Stock



MX25

MX42

**Parties en contact alimentaire
en acier inox AISI 304**

Bloc moteur + mélangeur 40cm pour immersion max de 29cm
Capacité pour 60L de matières liquides maximum
Variateur de vitesse

Référence : **MX42**
Puissance : 400W - 2500 / 11000rpm
Dimensions : L155 x P120 x H710mm
Tarif : **358 €**
Eco-taxe : 0.64 €

Stock



MX42F

Bloc moteur + fouet 35cm pour immersion max de 20cm
Capacité pour 60L de matières liquides maximum
Variateur de vitesse

Référence : **MX42F**
Puissance : 400W - 2500 / 11000rpm
Dimensions : L155 x P120 x H790mm
Tarif : **368 €**
Eco-taxe : 0.64 €

Bloc moteur + mélangeur 40cm pour immersion max de 29cm + fouet 35cm pour immersion max de 20cm
Capacité pour 60L de matières liquides maximum
Variateur de vitesse

Référence : **MX40**
Puissance : 400W - 2500 / 11000rpm
Dimensions : L155 x P120 x H710/790mm
Tarif : **436 €**
Eco-taxe : 0.64 €



MX40

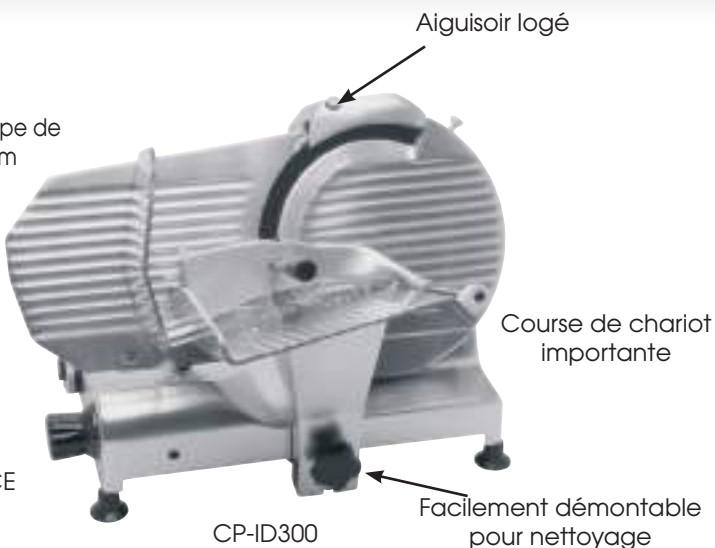
TRANCHEURS GRAVITE A COURROIE



CP-MICRA 220
Alimentation 230 V

Réglage coupe de
0 à 15 mm

Stock



Nomes CE

CP-ID300

PRÉPARATION

Référence	Capacité de coupe mm	ø lame mm	Dimensions LxPxH	Puissances KW	Eco taxe	Tarifs
MICRA 220	185x150	220	480x370x350	154	0,64 €	624 €
CP250	245x170	250	550x420x360	154	0,64 €	787 €
CP250C (couleur)	245x170	250	550x420x360	154	0,64 €	860 €
CP275	260x180	275	630x460x380	176	3 €	894 €
CP275C (couleur)	260x180	275	630x460x380	176	3 €	967 €
CP300	285x205	300	660x480x460	187	3 €	1164 €
CP300C (couleur)	285x205	300	660x480x460	187	3 €	1251 €
CP350	300x260	350	710x500x470	220	3 €	1665 €
CP350C (couleur)	300x260	350	710x500x470	220	3 €	1779 €



Stock



Pour mettre de la
couleur dans votre
établissement

En stock couleur noir et rouge.
Possibilité de faire la couleur
de votre choix selon RAL.



Fabrication Italienne



Fabrication Italienne

Stock

Garde jambon inox

Réglage coupe de
0 à 14 mm

Alimentation 230 V

Poignée alu en option

NW-ING330

Référence	Capacité de coupe mm	ø lame mm	Dimensions LxPxH	Puissances KW	Eco taxe	Tarifs
NW-ING300	180X250 - ø210	300	680X560X610	270	3 €	2050 €
NW-ING300C (couleur)	180X250 - ø210	300	680X560X610	270	3 €	2289 €
NW-ING330	190X260 - ø230	330	700X560X610	270	3 €	2190 €
NW-ING330C (couleur)	190X260 - ø230	330	700X560X610	270	3 €	2490 €
NW-ING350	230X250 - ø230	350	760X560X640	330	3 €	2430 €
NW-ING350C (couleur)	230X250 - ø230	350	760X560X640	330	3 €	2730 €
NW-ING370/LI	230X290 - ø270	370	790X680X670	370	3 €	3610 €
NW-ING370/LIC (couleur)	230X290 - ø270	370	790X680X670	370	3 €	3910 €

Option pour modèles NW-V et TC

Option butée et pare-lame revêtement céramique : 205 €

Option Lame, butée et pare-lame en téflon : 280 €

Extracteur de lame en inox : 140 €

Support trancheur: 1450 €

Base 700x700 mm

Vernis - Sur roulettes

Téflon

Céramique

Manettes et boutons
aluminium : 230 €

Support trancheur: 1450 €
Base 650x550 mm
Vernis vintage bicolore
Roulettes 283 €

Sur commande couleur
noir et rouge.

Couleur personnalisée : 320 €

TRANCHEURS VERTICAUX A COURROIE

Chariot pour charcuterie

Alimentation 230 V

Chariot pour viande

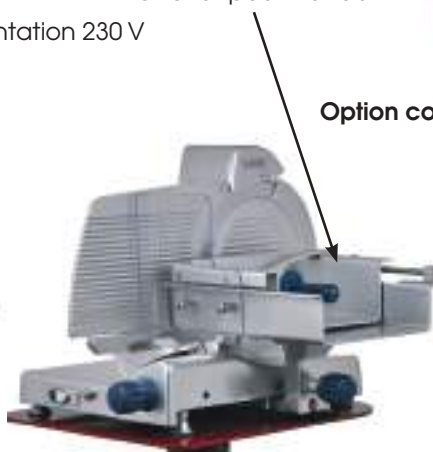


Fabrication Italienne

Option couleur : 320 €



CP-370V



CP-350TC/L



CP-TV250

Référence	Capacité de coupe mm	ø lame mm	Type de chariot	Dimensions LxPxH	Puissances KW	Eco taxe	Tarifs
CPTV250	290x190	250	Charcuterie	640x500x530	154	0,64 €	1107 €
CPTV300	290x235	300	Charcuterie	640x500x530	220	0,64 €	1506 €
CPTV330	285x250	330	Charcuterie	750x490x700	242	3 €	1650 €
CP-350V	255x300	350	Charcuterie	830x710x700	370	3 €	3188 €
CP-370V	280x300	370	Charcuterie	830x710x700	370	3 €	3318 €
CP-300TC	220x270	300	Viande	770x700x580	242	3 €	2340 €
CP-350TC/L	270x320	350	Viande	870x800x680	370	3 €	3523 €
CP-370TC/L	280x320	370	Viande	870x800x680	370	3 €	3652 €

TRANCHEURS AUTOMATIQUES PROGRAMMABLES A COURROIE ET A PIGNON

Panneau de contrôle pour sélectionner la longueur de coupe et la vitesse du chariot

Indication du nombre de tranches à couper

Possibilité d'utilisation aussi en mode manuel

Puissance : 570W

De 25 à 86 tranches/mm

Régulation de coupe : 13mm

Course chariot : 365 mm



Option DISPLAY inclus



Référence	Capacité de coupe mm	ø de lame	Dimensions LxPxH	Eco taxe	Tarifs
A350 G/L - Courroie	210x290 - ø250	350	880x680x850	3 €	6496 €
A370 G/L - Courroie	220x290 - ø260	370	880x680x850	3 €	6637 €
A350I/CLF - Pignon	210x290 - ø250	350	880x680x850	3 €	7036 €
A370I/CLF - Pignon	220x290 - ø260	370	880x680x850	3 €	7165 €

TRANCHEURS MANUELS A VOLANT



Machine manuelle avec avancement automatique du chariot.

Régulation de la coupe très précise

Système de protection de l'arrêt de lame.

9 positions de coupe

Pour des tranches parfaitement fines



Stock

Affûteur incorporé

Volant fleur en option

Plateau inox

Socle en fonte

Structure aluminium laqué au four
Pièces contact aliments : acier inox

H pied :
800 mm



Options pour trancheur ø 300

Socle pour trancheur ø 300 : 1517 €

Volant fleur pour ø 300 : 240 €

Décoration OR : 273 €

Options pour trancheur ø 350 et 370

Socle pour trancheur ø 350 et 370 : 1633 €

Volant fleur pour ø 350 et 370 : 511 €

Décoration OR : 273 €

Disponible
en rouge ou noir.

Référence	ø de lame	Capacité de coupe mm	Épaisseur de coupe mm	Dimensions LxPxH	Tarifs
300 VOLANO	300mm	230x180	0/25	600x720x740	4052 €
350 VOLANO	350mm	270x240	0/25	710x870x800	6543 €
370 VOLANO	370mm	270x250	0/27	710x870x800	6784 €



Fabrication Italienne

MACHINES SOUS-VIDE ASPIRATION PAR L'EXTÉRIEUR

Utilisation uniquement pour produits secs et relativement durs - Alimentation : 230V



MATIC 40



Euromini



IDEAL

Stock

Référence	Caractéristiques	Dimensions de la barre de soudure mm	Dimensions LxPxH	Puissances pompe	Eco taxe	Tarifs
Smart	Structure ABS	300	380x180x80	10/12 LT/Min	0,64 €	160 €
Euromini	Structure INOX - Commandes analogiques	350	370x260x130	20/24 LT/Mn	0,64 €	345 €
Eurobig	Structure INOX - Commandes analogiques	450	470x260x130	20/24 LT/Mn	0,64 €	480 €
MATIC 35	Structure INOX - Commandes digitales	350	370x280x170	20/24 LT/Mn	0,64 €	400 €
MATIC 40	Structure INOX - Commandes digitales	400	420x280x170	20/24 LT/Mn	0,64 €	490 €
MATIC 50	Structure INOX - Commandes digitales	500	520x280x170	40/48 Lt/min	0,64 €	750 €
IDEAL	Structure INOX - Commandes digitales - Automatique	350	370x280x180	40/48 Lt/min	0,64 €	680 €
MAGIC	Structure INOX - Commandes digitales - Automatique	400	420x310x180	40/48 Lt/min	0,64 €	950 €
MICRO	Structure INOX - Commandes digitales - Automatique - Pompe à huile	450	470x380x210	8/9.6 M3/H	0,64 €	1440 €
COMPACT	Structure INOX - Commandes digitales - Automatique - Pompe à huile	500	520x380x210	8/9.6 M3/H	0,64 €	1650 €

SOUS-VIDE

Soudeuse à impulsion manuelle

Réf EM 320

Barre de soudure 320mm
Dim : 450x80x260 (ouverte)

Tarif : 246 €

Eco-taxe : 0,64 €



Smart

Réf EM 420

Barre de soudure 420mm
Dim : 550x80x260 mm (ouverte)

Tarif : 287 €

Eco-taxe : 0,64 €

CUISSON SOUS-VIDE 230V

Référence Cook/9

Dimensions : L345xP295xH270

Capacité : 9L

Puissance : 400w

Tarif : 1010 €

Eco-taxe : 0,64 €

Référence Cook/25

Dimensions : L350xP550xH320

Capacité : 25L

Puissance : 1000w

Tarif : 1390 €

Eco-taxe : 0,64 €

Référence Cook/50

Dimensions : L670xP550xH320

Capacité : 50L

Puissance : 2000w

Tarif : 2070 €

Eco-taxe : 0,64 €

T° de travail : +45/+100°C



Cook/9



Cook/50

Réglage de la température et du temps de cuisson

Alimentation 230 V



MACHINES SOUS-VIDE A CLOCHE SERIE « PLUTONE LINE »

Démarrage manuel du cycle
et relevage automatique
de la cloche

Stock



ESSENTIAL



ERMETIKA



SPRINT

Alimentation 230 V

Pompe à huile - Charnières sur cuve - Commandes digitales - Panneau de commande «waterproof» - Système auto-cleaning

Référence	Dimensions de la chambre LxPxH	Dimensions de la barre de soudure mm	Dimensions LxPxH	Puissances pompe m3/H	Eco taxe*	Tarifs
ALPHA	260x300x110	250	360x400x350	8/9,6	0,64 €	1470 €
ESSENTIAL	310x350x120	300	410x460x350	8/9,6	0,64 €	1720 €
ERMETIKA	360x400x190	350	400x500x420	8/9,6	3 €	1920 €
SPRINT	410x450x220	400	510x560x450	12/14,4	3 €	2200 €
SUPERIOR	500x460x200	450	560x610x450	20/24	3 €	2560 €

Options gamme « PLUTONE LINE »

- Pompe Busch (sur demande)

- Plan incliné : 108 €

- Chariot : 388 €

MACHINES SOUS VIDE A CLOCHE SERIE « VENERE »

Pompe à huile - Commandes digitales - Piston pour relavage de la cloche
panneau de commande «waterproof» - Système auto-cleaning
3 programmes + 1 programme pour marinade.

Alimentation 230 V



SYSTEM 30



Chariot en option



SYSTEM 40

Référence	Dimensions de la chambre LxPxH	Dimensions de la barre de soudure mm	Dimensions LxPxH	Puissances pompe m3/H	Eco taxe	Tarifs
SYSTEM 30	310x350x190	300	410x460x420	8/9,6	3 €	2240 €
SYSTEM 35	360x400x190	350	460x500x420	8/9,6	3 €	2460 €
SYSTEM 40	410x450x220	400	510x560x450	20/24	3 €	2980 €
SYSTEM 45	460x500x220	450	560x610x450	20/24	3 €	3420 €

Options gamme « VENERE »

- Pompe Busch (sur demande)

- Plan incliné : 108 €

- Chariot : 388 €

- Gaz inerte : 457 €



- Système de blocage de cloche : 40 €

- Chambre hauteur majorée : 617 €
(Uniquement pour SYSTEM 40)

MACHINES SOUS-VIDE A CLOCHE SERIE « SATURNO LINE»

Pompe à huile - Charnières sur cuve - Commandes digitales-Programmation multi-fonctions

Alimentation : 230V - Système auto-cleaning - Soft vac

Barre de soudure sur pistons sans cables

19 programmes à personnaliser plus 1 programme pour sous vide des liquides + marinade.

Double senseur (vide + liquide) de série.



JUNIOR DISPLAY



MIXER P MIXER XXL
Idéale pour poissons



MIXER DUO



MIXER XXL

Référence	Dimensions de la chambre LxPxH	Dimensions de la barre de soudure mm	Dimensions LxPxH	Puissances pompe m3/H	Eco taxe	Tarifs
POCKET DISPLAY	260x300x160	250	360x400x400	8/9,6	3 €	2090€
JUNIOR DISPLAY	310x350x190	300	410x460x420	8/9,6	3 €	2610 €
MIDY DISPLAY	360x400x190	350	460x500x420	8/9,6	3 €	2840 €
BASIC DISPLAY	410x450x220	400	510x560x450	20/24	3 €	3460 €
MIXER DISPLAY	460x500x220	450	560x610x450	20/24	3 €	3900 €
MIXER PLUS	520x520x220	500	620x630x450	20/24	3 €	4330 €
MIXER DUO DISPLAY	500x460x220	2x450	600x560x450	20/24	3 €	4040 €
MIXER XXL	820x420x160	2x400	920x540x450	20/24	7,80 €	4440 €

Options gamme « SATURNO LINE»

- Système de blocage de la cloche : 40 €
- Gaz inerte : 457 €
- Imprimante : 639 €
Eco-taxe : 0,02 €
- Ecran LCD : 502 €
Eco-taxe : 0,02 €
- Pompe Bush (sur demande)
- Barre de soudure supplémentaire : 297 €
- Plan incliné : 108 €
- Hauteur de chambre majorée (Basic Display uniquement) : 617 €
- Chariot : 388 €



Prise pour connexion intérieure



Connexion pour bacs GN : 238 €



Cuve inox en angles arrondis



Barre de soudure extractible sans cables sur série SATURNO



Ouverture carter à 90° pour entretien



Pompe BUSH en option

MACHINES SOUS-VIDE A CLOCHE SÉRIE SUR MEUBLE « URANO LINE »

Pompe à huile - Charnières sur cuve - Commandes digitales
 Programmation multi-fonctions (19 programmes + 1 pour marinade)
 Panneau de commande «waterproof»
 Système auto-cleaning - Soft vac
 Barre de soudure sur pistons sans câbles (sur demande).



Référence	Dimensions de la chambre LxPxH	Dimensions de la barre de soudure mm	Dimensions LxPxH	Puissances pompe m3/H	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
MIXER/L	460x500x220	450	560x610x1050	20/24	230V	7,80 €	4100 €
MASTER 2	560x460x220	2 x 450	680x570x1050	20/24	230V	7,80 €	4700 €
ASTRAL	520x520x220	2x500	620x630x1050	20/24	230V	7,80 €	4950 €
MAGNUM	510x650x220	500	630x760x1050	60/72	380V	7,80 €	5920 €
MAJOR	720x570x220	2 x 550	840x680x1050	60/72	380V	7,80 €	6880 €
MAXI	920x570x220	900/500	1040x680x1050	100/120	380V	7,80 €	8850 €
SUPER	1020x420x200	1000	1140x590x1050	60/72	380V	7,80 €	7750 €
HYPER	2 x (720x570x220)	2 x (550x2)	1680x680x1050	100/120	380V	7,80 €	12900 €



Pour les imprimantes des machines sous vide :

Vous avez le choix entre 2 options de système d'imprimante :



1° Soit l'imprimante basique intégrée à la machine avec étiquettes (auto-collantes) indiquant la date + le N° de série du lot emballé.



2° Rajouter à l'imprimante intégrée avec un écran LCD externe à la machine et qui permettra de personnaliser l'étiquette avec par exemple du texte pour les matières mises sous vide et cela jusqu'à 20 programmes.

N'hésitez pas à nous demander plus d'information à ce sujet.



Dotation standard de plaques teflon

Options gamme « URANO LINE »

- Système de blocage de la cloche : 50 €
- Gaz inerte : 513 € (pour modèle HYPER : 913 €)
- Imprimante : 639 €
Eco-taxe : 0,02 €
- Ecran LCD : 502 €
Eco-taxe : 0,02 €
- Pompe Bush (sur demande)



- Barre de soudure sans câble sur pistons : 390 € (une barre)
Eco-taxe : 0,02 €
- Barre de soudure supplémentaire : 310 €
- Vaccumm Sensor de vide : 150 €
Eco-taxe : 0,01 €
- Hauteur de chambre majorée (sur demande)

SOUS-VIDE

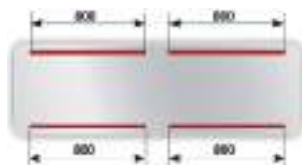


Une gamme de machines pour les traiteurs, l'industrie et les grandes collectivités.

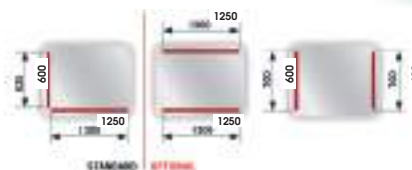
- Panneau multifonctions 10 programmes de série
- Système « Auto-Clean » de la pompe
- Soft-vac
- Plaques téflon



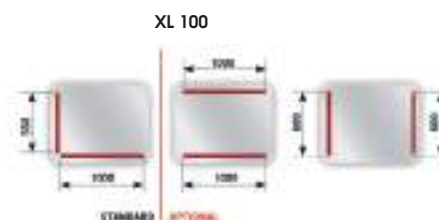
XL 80 DOUBLE



XL 130



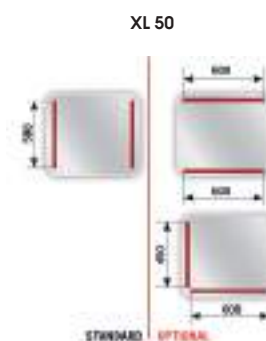
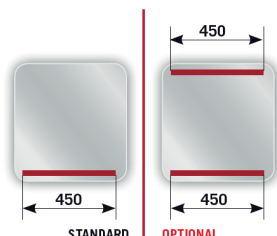
XL 60



XL 100



XL 45



XL 50

Référence	Dimensions de la chambre LxPxH	Dimensions LxPxH mm	Dimensions de la barre de soudure mm	Puissances de la pompe M3/H	Alimentation	Eco taxe	Tarifs
XL 45	470 x 530 x 220	570 x 660 x 530	450	20/24	230V/1P	3 €	4650 €
XL 50	660 x 530 x 230	760 x 670 x 1150	2 x 500	60/72	400V/3P	7,80 €	7650 €
XL 60	830 x 660 x 230	900 x 800 x 1150	2 x 600	100/120	400V/3P	7,80 €	9650 €
XL 100	1050 x 660 x 230	1150 x 800 x 1150	1000/550	100/120	400V/3P	7,80 €	11600 €
XL 130	1310 x 710 x 320	1400 x 810 x 1150	1300 x 620	150/180	400V/3P	7,80 €	15200 €
XL 80 DOUBLE	2 x (830 x 740 x 230)	1900 x 800 x 1150	4 x 800	2 x 100/120	400V/3P	7,80 €	17400 €

Options :

- Gaz inerte: 685 € (1028 € pour modèle XL80 DOUBLE)

- Imprimante: 639 €

Eco-taxe : 0,02 €

- Ecran LCD : 502 €

Eco-taxe : 0,02 €

- Barre de soudure supplémentaire: 400 €

- Senseur de vide: 150 €

- Soudure pneumatique: 210 €

- Soudure à pistons: 230 €(l'unité)

- Tension et fréquence spéciale: sur demande

- Pompe « BUSCH »: sur demande

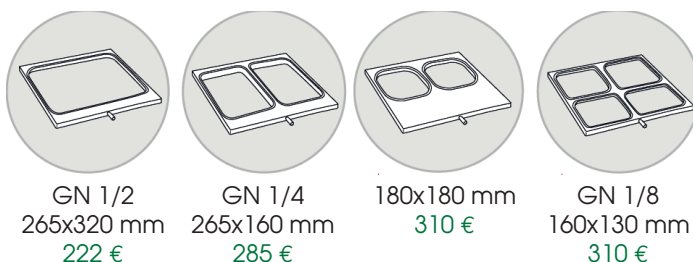
Thermocelleuses semi-automatiques

- Étirement du film de scellage automatique
- Régulation automatique de la pression de soudure
- Remplacement rapide des empreintes
- Cycle de travail semi-automatique
- Commandes digitales
- Alimentation : 230V/1P
- Possibilité de fabrication d'empreintes de dimensions spéciales

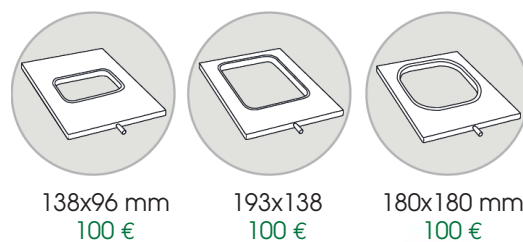


Référence	Dimensions maximum de la barquette	Dimensions mm LxPxH	Puissance	Eco taxe	Tarifs
SEAL-MATIC 300	200 x 190mm	320 x 440 x 500	760W	0,64 €	3450 €
SEAL-MATIC 400	390 x 265	520 x 540 x 500	1520W	0,64 €	4650 €

Moules pour SEAL-MATIC 400 (en option)



Moules pour SEAL-MATIC 300 (en option)



Thermocelleuses manuelles

Commandes digitales - Alimentation : 230V/1P

Référence : **SEAL 300**

Dimensions :

L280 x P500 x H600mm

Dimension max de contenance :

265 x 196

Puissance : 600W

Tarif : 1400 €

Eco-taxe : 0,64 €



Moules pour SEAL 300



Référence : **SEAL 400**

Dimensions :

L400 x P500 x H600mm

Dimension max de contenance :

265 x 325

Puissance : 1200W

Tarif : 1950 €

Eco-taxe : 0,64 €



Moules pour SEAL 400



Cycle de travail automatique

Pompe à huile 8/9,6M3/H

Commandes analogiques



POMPE À VIDE POUR BACS INOX

Unité mobile et indépendante avec pompe de vide intégrée pour créer le vide dans les bacs inox
Filtre externe pour base liquide

Référence : **GASTROVAC**

Dimensions : L390 x P280 x H250mm

Alimentation : 230V/1P

Tarif : 1650 €

Eco-taxe : 0,64 €

THERMOCELLEUSE SOUS VIDE



MACHINE SOUS VIDE AVEC INJECTION DE GAZ POUR BARQUETTES

« TERRA LINE »*

* Si nécessité de moules sur mesures : nous consulter
Empreintes en options

Référence TRAY 600 LCD

Machine à poser
Dimensions : L610xP600xH560
Chambre : 265x325
Puissance : 1800W - 230V
Pompe : 20/24m3 + Sensor 3 Bar
Tarif : 8885 €
Eco-taxe : 7.80 €



TRAY 600 LCD



TRAY 800 LCD

Machine nécessitant l'installation d'un compresseur et de gaz alimentaire
(Non inclus dans le tarif)

MOULES POUR MACHINE TRAYS 600 et 800 AVEC INJECTION GAZ



GN 1/2
265x320 mm
390 €



GN 1/4
265x160 mm
450 €



GN 1/8
160x130 mm
540 €



Pompe pour
oxygène
(Sur demande)



Moules
spéciaux
(Sur demande)



Compresseur
(Sur demande)

IMPORTANT POUR LA VENTE DES THERMOCELLEUSES SOUS VIDE

- Vérifier avec le client les matières et aliments qu'il souhaite mettre en barquette

- Vérifier auprès du fournisseur de gaz alimentaire (se rapprocher de société spécialisée comme par exemple AIR LIQUIDE) afin de déterminer le type de mélange dont il va avoir besoin.
Si votre client a besoin d'un mélange de gaz avec un % d'oxygène supérieur à 10%,
il faudra IMPÉRATIVEMENT prendre en option une pompe anti-explosion au tarif de 2349€ HT.

- Vérifier avec le client le type de barquettes qu'il va utiliser. Il n'y a hélas pas de standard en barquette comme on peut le voir avec les normes GN ou EURONORM.
Les dimensions et profondeurs sont différentes selon le fabricant.
Il faudra alors envoyer au fabricant une 10 de barquettes de votre client pour vérification de la compatibilité avec les empreintes standard.
Sinon, il faudra réaliser des moules spéciaux au tarif unitaire de 1287€ HT.

- Cet envoi de barquette au fabricant permettra aussi de vérifier la compatibilité avec nos bobines de scellage (340mm de largeur et longueur totale de la bobine (400mètres).

- Les thermocelleuses EUROMATIC ne font la coupe du film uniquement sur le côté lorsque la machine est en fonction.
Il faudra ensuite découper manuellement le film pour dissocier les barquettes de l'empreinte.

SOUS-VIDE



Robinet mélangeur col de cygne vertical avec clapet anti retour
H275xP250
Référence : R01B1020122
Tarif : 97 €



Robinet mélangeur avec douchette flexible
H450xP270
Référence : EROS004
Tarif : 224 €



Robinet mélangeur monotrou Avec levier clinique chromé
Référence : R0201020203
Tarif : 107 €

en stock

ROBINETTERIE ÉLECTRONIQUE POUR UNE HYGIENE PARFAITE ET UN CONFORT D'UTILISATION

Robinet de lavabo avec alimentation sur batterie et pré mitigeur mécanique

Sensor

Valve anti-retour (limitée à 6L/mn)

Référence : ZEUS001/PM:SL

Tarif : 395 €

Eco-taxe : 0,05 €



Pré-mitigeur

Sans contact



Robinet de lavabo avec alimentation sur batterie

Sensor

Valve anti-retour (limitée à 6L/mn)

Référence : ZEUS001/SL

Tarif : 358 €

Eco-taxe : 0,05 €



Robinet de plonge avec alimentation sur batterie

Sensor

Hauteur de 200mm

Référence : R0901010116

Tarif : 424 €

Eco-taxe : 0,05 €

PÉDALE DE SOL

Pédale simple

Référence : ERMES001

L72xP224

Tarif : 119 €



Pédale double

Référence : ERMES003

L108xP224

Tarif : 172 €





Douche longue de pré lavage monotrou
Poignée « Premium »
Clapet anti-retour
 H1200 x P300
 Référence : **P01B1020128**
 Tarif : 258 €



Douche courte de pré lavage
 idéale pour petits espaces
Clapet anti-retour
 H600 x P270
 Référence : **R0101020141**
 Tarif : 209 €



Douche longue de pré lavage monotrou
 Avec col de cygne haut
Poignée « PRÉMIUM »
Clapet anti-retour
 H1200 x P250
 Référence : **P01B1020134**
 Tarif : 296 €



Nouveau :
Douche Premium*
 - Design innovant
 - Plus robuste
 - Plus ergonomique
 - Plus hygiénique

en stock



Douche courte avec col de cygne
 idéale pour petits espaces
Clapet anti-retour
 H600 x P270
 Référence : **R01B1020192**
 Tarif : 279 €



Douche longue de pré lavage monotrou
 Avec col de cygne haut
Poignée « BASIC »
 H1200 x P250
 Référence : **R0101020134**
 Tarif : 271 €



Nouveau système de fixation plus résistant et plus solide sur toutes les douchettes

LAVERIE

OPERATION STOP ESSUYAGE

REMBOURSEMENT À HAUTEUR DE 50% SUR L'ENSEMBLE LAVE-VERRES, OSMOSEUR ET PANIERS*

L'Assurance Maladie – Risques professionnels propose la subvention « Stop Essuyage » afin d'améliorer la sécurité et l'hygiène dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, afin d'**éviter les risques liés à l'essuyage à la main**.



Equipements éligibles à la subvention:






- Lave-verres **EL42E, EL50ES, EL51ES, EL50E, EL51E, FLE209E**
- Osmoseur **SO3000K**
- **TROIS PANIERS INCLINÉS** pour verres

En option, possibilité de financement avec le lave-verres:

- d'un adoucisseur
- de paniers supplémentaires
- d'une rehausse pour le lave-verres



Pour la santé de l'opérateur

-  **Moins de casse**
-  **Verres toujours brillants et parfaits sans traces**
-  **Meilleures conditions de travail**
-  **Valorisation du personnel**
-  **Baisse des accidents causés par des verres cassés**

* Dans la limite de l'opération financée par la CARSAT

GAMME COMPACT

LAVE-VERRES LAVE-VAISSELLE LAVE-VAISSELLE A CAPOT

FABRICATION ITALIENNE

PANNEAU DE COMMANDES AVEC BOUTONS

PLATINE ÉLECTRONIQUE SIMPLE AVEC MICRO-INTERRUPT

TEMPÉRATURE DE LAVAGE ET RINÇAGE RÉGLABLES

THERMOSTOP DE LAVAGE ET RINÇAGE RÉGLABLES

TEMPS DE RINÇAGE ET VIDANGE RÉGLABLES

CYCLE DE VIDANGE AUTOMATIQUE (AVEC POMPE DE VIDANGE INSTALLÉE)

DOSEUR DE DÉTERGENT ET DE PRODUIT DE RINÇAGE



LAVE-VERRES PANIER 35 x 35

Référence **G3527**

H utile : 240mm

Dimensions : L420 x P485 x H660 mm

Cycle de lavage : 120s

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 13L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,19Kw

Puissance totale : 2,79Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes + 1 porte-couverts

Tarif : 1447 €

Eco-taxe : 3 €



Stock

Commandes boutons



Option panier rond ø 35
Réf. : G3527

LAVE-VERRES PANIER 35 x 35 AVEC POMPE DE VIDANGE

Référence **G3527 - DP45**

H utile : 240mm

Dimensions : L420 x P485 x H660mm

Cycle de lavage : 120s

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 13L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,19Kw

Puissance totale : 2,79Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes + 1 porte-couverts

Tarif : 1701 €

Eco-taxe : 3 €

Options lave-verres 35 x 35 G3527 :

Pompe de pression 0,5 HP: 330 €

Kit pieds inox H50-70mm : 52 €



Stock



Option panier rond
Réf. : GR3527 - DP45

LAVE-VERRES PANIER 40 x 40

Référence **G4026**

H utile : 265mm

Dimensions : L470 x P535 x H660mm

Cycle de lavage : 120s

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 17L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,19Kw

Puissance totale : 2,79Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Stock

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes + 1 porte-couverts

Tarif : 1709 €

Eco-taxe : 3 €



Option panier rond ø 40
Réf. : GR4026R

Commandes boutons



LAVE-VERRES PANIER 40 x 40 AVEC POMPE DE VIDANGE

Référence **G4026 - DP45**

H utile : 265mm

Dimensions : L470 x P535 x H660mm

Cycle de lavage : 120s

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 17L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,19Kw

Puissance totale : 2,79Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Stock

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes + 1 porte-couverts

Tarif : 1963 €

Eco-taxe : 3 €

Options lave-verres 40 x 40 G4026 :

Pompe de pression 0,5 HP: 330 €

Kit pieds inox H50-70mm : 52 €



Option panier rond ø 40
Réf. : GR4026 - DP45



LAVE-VERRES PANIER 40 x 40

Commandes boutons

Bras de rinçage supérieur pour passage utile verre de 295mm et 315mm assiette

Stock

Référence **G4032H**

H utile : 295mm verres / assiettes ø 315 mm

Dimensions : L470 x P535 x H710mm

Cycle de lavage : 120s

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 17L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,19Kw

Puissance totale : 2,79Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Doseur de produits de lavage et rinçage
Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes
+ 1 porte-couverts

Tarif : 1805 €

Eco-taxe : 3 €



Option panier rond ø 40
Réf. : GR4032HR

LAVE-VERRES PANIER 40x40 AVEC POMPE DE VIDANGE

Référence **G4032H - DP45**

H utile : 295mm verres / assiettes ø 315 mm

Dimensions : L470 x P535 x H710mm

Cycle de lavage : 120s

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 17L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,19Kw

Puissance totale : 2,79Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Doseur de produits de lavage et rinçage
Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes
+ 1 porte-couverts

Tarif : 2059 €

Eco-taxe : 3 €

Stock



Option panier rond ø 40
Réf. : G4032HR - DP45

LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 MONOPHASE

Référence **D5037S**

H utile : 255mm verres / assiettes ø 310 mm

Dimensions : L585 x P610 x H750 mm

Cycle de lavage : 120s

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 3,12Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Stock



Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes

+ 2 portes-couverts

Tarif : 2180 €

Eco-taxe : 3 €



Doseur de produits de lavage et rinçage intégré

Commandes boutons



Modele **SMALL**

LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 MONOPHASE AVEC POMPE DE VIDANGE

Référence **D5037S - DP45**

H utile : 255mm verres / 310mm assiettes

Dimensions : L585 x P610 x H750 mm

Cycle de lavage : 120s

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 3,12Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Stock

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes

+ 2 portes-couverts

Tarif : 2434 €

Eco-taxe : 3 €

Options lave-vaisselle 50 x 50 D5037S :

Pompe de pression 0,5 HP: 330 €

Kit pieds inox H50-70mm : 51 €

Kit double parois : 360 €

Support ouvert référence SPI41 : 331 €

Dimensions L583 x P524x566H

Kit filtre de surface : 230 €



LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 TRIPHASE

Référence **D5037TS**

H utile : 255mm verres / assiettes ø 310 mm

Dimensions : L585 x P610 x H750 mm

Cycle de lavage : 120s

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 5,92Kw / 16A

Alimentation : 400V/3P - 50Hz

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes
+ 2 portes-couverts

Tarif : 2311 €

Eco-taxe : 3 €



Stock

Commandes boutons



P 610 mm

Modele SMALL

LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 TRIPHASE AVEC POMPE DE VIDANGE

Référence **D5037TS - DP45**

H utile : 255mm verres / 310mm assiettes

Dimensions : L585 x P610 x H750

Cycle de lavage : 120s

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 5,92Kw / 16A

Alimentation : 400V/3P - 50Hz

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes
+ 2 portes-couverts

Tarif : 2565 €

Eco-taxe : 3 €

Stock



Options lave-vaisselle 50 x 50 D5037TS :

Pompe de pression 0,5 HP: 330 €

Kit pieds inox H50-70mm : 51 €

Kit double parois : 360 €

Support ouvert référence SPI41 : 331 €

Dimensions L583 x P524x566H

Kit filtre de surface : 230 €



LAVE-VAISSELLE A CAPOT PANIER 50 x 50

Référence **DH110**

H utile : 390mm verres / 415mm assiettes / 390mm casseroles et plats
Possibilité de mettre plats GN 1/1 (3 ou 2 selon hauteur des bacs) inclinés

Dimensions : L620 x P770 x 1435/1900H mm

4 Cycle de lavage : 60/90/120 et 240s

Résistance de cuve : 4,5Kw

Capacité de cuve : 37L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 1,34Kw

Alimentation : 400V/3P - 50Hz

Puissance totale : 6,74Kw / 16A

Si Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Puissance totale : 4,3Kw / 16A

Stock

Tarif : 4672 €

Eco-taxe : 7,80 €

Commandes boutons

Options lave-vaisselle capot DH110 :

Pompe de pression 0,5 HP: 330 €

Pompe de vidange : 329 €

Filtres integraux de cuve Ø 1mm : 260 €

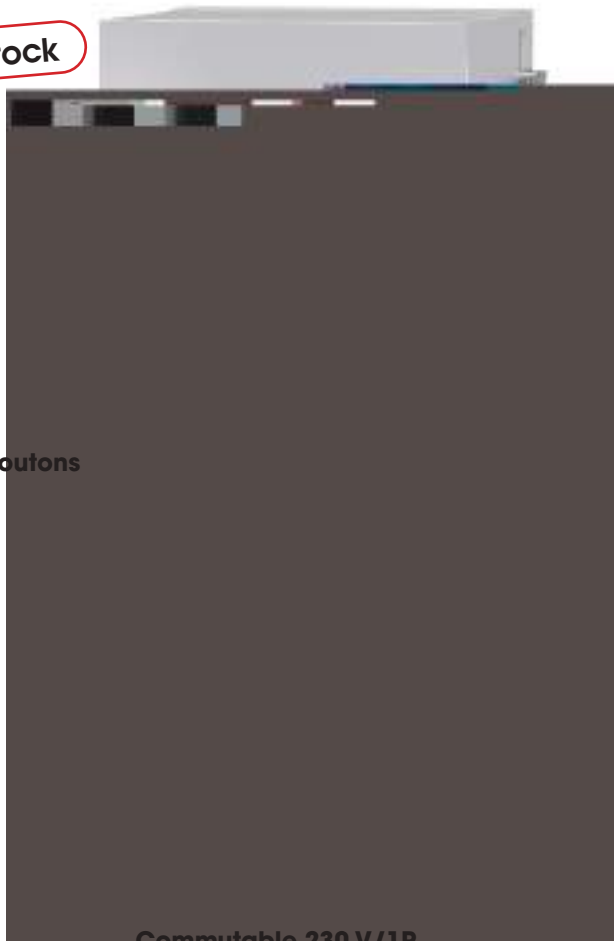
Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 1 panier pour verres + 2 paniers assiettes

+ 1 porte-couverts et filtre de bac intégral

Cuve en boutie

Démarrage «Push to start»



Commutable 230 V/1P

LAVERIE

TABLES LAVE-VAISSELLE A CAPOT PANIER 50 x 50

Table de sortie avec piètement et tablette inférieure

(Dossieret en option)

Référence **PL 65**

Dimensions L650xP610xH850mm

Tarif : 544 €

Dossieret : 209 €

Référence **PL 75**

Dimensions L750xP610xH850mm

Tarif : 599 €

Dossieret : 228 €

Référence **PL 120**

Dimensions L1200xP610xH850mm

Tarif : 730 €

Dossieret : 278 €



Table d'entrée sur piètement avec bac + tablette inférieure

Référence **PLV 120** : 1087 €

Dimensions L1200xP770xH850mm

Référence **PLVM 150** : 1727 €

Dimensions L1500xP770xH850mm

Table d'entrée sur piètement avec bac + TVO + tablette inférieure

Référence **PLVF 120** : 1694 €

Dimensions L1200xP770xH850mm

Référence **PLVF 150** : 1826 €

Dimensions L1500xP770xH850mm



Table de sortie à accroche sur lave vaisselle

Référence **ML55** : 514 €

Dimensions L550xP610xH220mm

Référence **ML65** : 529 €

Dimensions L650xP610xH220mm



GAMME CUBE

Nouveau panneau de commande digital «ADVANCE»



• **VERT** : le lave-vaisselle est prêt pour effectuer un cycle de lavage



• **BLEU** : Cycle de lavage en cours



• **JAUNE** : Le lave-vaisselle est en phase de chauffage



• **ROUGE** : il est impossible d'effectuer un cycle de lavage en raison d'une anomalie reconnue par le système d'autodiagnostic ou parce que la porte est ouverte.

- *Écran avec affichage des températures*
- ***4 cycles de lavage** pré-réglés personnalisables*
- *Cycle de vidange automatique (pour modèles avec pompe de vidange installée)*
- *Bouton « **smart start** » intelligent pour vérification de l'état du lave-verres ou lave-vaisselle*
- *Avis de demande d'entretien programmé*
- *Indicateurs de l'état de fonctionnement des résistances*
- *Température de lavage et rinçage réglables*
- ***Thermostop** de lavage et rinçage réglables*
- *Temps de rinçage et vidange réglables*
- ***Doseur** de détergent et de produit de rinçage sur tous les modèles*



Fabrication italienne



• Scanner le code pour accéder rapidement au Manuel d'Utilisation et d'Entretien de nos lave-vaisselle.

Carte électronique simple et fiable capable d'assurer de grandes performances

Cuve emboutie inclinée qui garantit une hygiène maximale

Vitesse de rinçage réglable

Entretien frontal simple

Supports de renforcement robustes 20/10 pour une grande capacité de charge du panier

Sondes de température frontales avec terminal amovible

Tuyau de vidange du surchauffeur pour faciliter les opérations d'assistance

Double doseur de Détergent et Produit de rinçage réglable

GAMME CUBE

Commandes DISPLAY ÉLECTRONIQUE ADVANCE

Affichage des T° et du cycle sélectionné

4 Cycles de lavage et rinçage réglables

T° de lavage et rinçage réglables

Stock



LAVE-VERRES PANIER 35 x 35

Référence **C327A**

H utile : 240mm

Dimensions : L420 x P485 x H660 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 13L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,19Kw

Puissance totale : 2,79Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz



Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes + 1 porte couverts

Tarif : 1730 €

Eco-taxe : 3 €



Option panier rond ø 35
Réf. : C327AR

LAVE-VERRE PANIER 35 x 35 AVEC POMPE DE VIDANGE

Cycle de vidange automatique

Référence **C327AR + DP45**

H utile : 240mm

Dimensions : L420 x P485 x H660 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 13L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,19Kw

Puissance totale : 2,79Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Stock



Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes + 1 porte couverts

Tarif : 2021 €

Eco-taxe : 3 €

Options lave-verres 35 x 35 C327A :

Pompe de pression 0,5 HP: 295 €

Kit pieds inox H50-70mm : 46 €



Option panier rond ø 35
Réf. : C327AR

• Enlèvement pratique du bouchon pour évacuer l'eau à l'intérieur du surchauffeur lors du remplacement de la résistance afin de vérifier la présence de calcaire.



• Injection du produit de rinçage en sortie.

GAMME CUBE

Commandes DISPLAY ÉLECTRONIQUE ADVANCE

Affichage des T° et du cycle sélectionné

4 Cycles de lavage et rinçage réglables

T° de lavage et rinçage réglables

Stock



LAVE-VERRES PANIER 40 x 40

Référence **C426A**

H utile : 240mm verre/assiettes ø 265 mm

Dimensions : L470 x P535 x H660mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 17L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,19Kw

Puissance totale : 2,79Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz



Option panier rond ø 40
Réf. : C426AR

Tarif : 2030 €

Eco-taxe : 3 €

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes + 1 porte couverts



- Fixation par écrou, plus résistant.
- Le ø du tuyau augmente à 2,5 mm pour éviter un encrassement prématuré par des produits de lavage et rinçage de mauvaise qualité.

LAVE-VERRE PANIER 40 x 40 AVEC POMPE DE VIDANGE

Cycle de vidange automatique

Référence **C426A + DP45**

H utile : 240mm verre/ assiettes ø 265 mm

Dimensions : L470 x P535 x H660 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 17L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,19Kw

Puissance totale : 2,79Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes + 1 porte couverts

Tarif : 2321 €

Eco-taxe : 3 €

Stock



Options lave-verres 40 x 40 C426A :

Pompe de pression 0,5 HP: 295 €

Kit pieds inox H50-70mm : 46 €

Alimentation triphasé 400V/3P : 219 €



Option panier rond ø40
Réf. : C426AR-DP50

GAMME CUBE

Commandes DISPLAY ÉLECTRONIQUE ADVANCE

Affichage des T° et du cycle sélectionné

4 Cycles de lavage et rinçage réglables

T° de lavage et rinçage réglables

Stock



LAVE-VERRES PANIER 40 x 40

Référence **C432A**

H utile : 275mm verre/assiettes ø 295 mm

Dimensions : L470 x P535 x H710 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 17L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,26Kw

Puissance totale : 2,86Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz



Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes + 1 porte couverts

Tarif : 2220 €

Eco-taxe : 3 €



Option panier rond ø 40
Réf. : C432AR

LAVE-VERRE PANIER 40 x 40 AVEC POMPE DE VIDANGE

Cycle de vidange automatique

Stock

Référence **C432A + DP45**

H utile : 240mm verre/ assiettes ø 295 mm

Dimensions : L470 x P535 x H710mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 17L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler: 3,2L

Puissance de pompe : 0,26Kw

Puissance totale : 2,86Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes + 1 porte couverts

Tarif : 2511 €

Eco-taxe : 3 €

Options lave-verres 40 x 40 C432A :

Pompe de pression 0,5 HP: 295 €

Kit pieds inox H50-70mm : 46 €

Alimentation triphasé 400V/3P : 219 €



Option panier rond ø 40
Réf. : C432AR-DP50

GAMME CUBE

Commandes DISPLAY ÉLECTRONIQUE ADVANCE

Affichage des T° et du cycle sélectionné

4 Cycles de lavage et rinçage réglables

T° de lavage et rinçage réglables

Stock



LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 MONOPHASÉ

Référence **C537A**

H utile : 320mm verres / assiettes ø 350 mm

Dimensions : L585 x P610 x H815mm

Cycle de lavage : 120s

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 3,12Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz



Doseur de produits de lavage et rinçage
 Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes
 + 2 portes-couverts

Tarif : 2720€

Eco-taxe : 3 €

• Nouveau pressostat à air



LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 MONOPHASÉ AVEC POMPE DE VIDANGE

Cycle de vidange automatique

Référence **C537A-DP45**

H utile : 320mm verres / assiettes ø 350 mm

Dimensions : L585 x P610 x H815mm

Cycle de lavage : 120s

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 3,12Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Stock



Doseur de produits de lavage et rinçage
 Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes
 + 2 portes-couverts

Tarif : 3011€

Eco-taxe : 3 €



Options lave-vaisselle 50 x 50 C537A :

Pompe de pression 0,5 HP: 330 €

Kit pieds inox H50-70mm : 46 €

Kit double paroi : 360 €

Support ouvert référence SPI41 : 331 €

Dimensions L583 x P524 x 566H

Kit filtre de surface : 230 €



Réf : SPI41

GAMME CUBE

Commandes **DISPLAY ÉLECTRONIQUE ADVANCE**

Affichage des T° et du cycle sélectionné

4 Cycles de lavage et rinçage réglables

T° de lavage et rinçage réglables

Stock



LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 TRIPHASÉ

Référence **C537TA**

H utile : 320mm verres / assiettes ø 350 mm

Dimensions : L585 x P610 x H815 mm

Cycle de lavage : 120s

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 5,92Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz



Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes + 2 portes-couverts

Tarif : 2920€

Eco-taxe : 3 €



• Sonde de température surchauffeur et de la cuve en position frontale

LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 TRIPHASÉ AVEC POMPE DE VIDANGE

Cycle de vidange automatique

Stock

Référence **C537TA - DP50**

H utile : 320mm verres / assiettes ø 350 mm

Dimensions : L585 x P610 x H815mm

Cycle de lavage : 120s

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 5,92Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes

+ 2 portes-couverts

Tarif : 3211€

Eco-taxe : 3 €



LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 60

Commandes DISPLAY ÉLECTRONIQUE ADVANCE

Référence **C640A**

H utile : 340mm verres / assiettes ø 370 mm
 340mm casseroles et plats
 Possibilité de mettre plats GN 1/1
 (3 ou 2 selon hauteur des bacs) et 600 x 400 (2) inclinés

Dimensions : L585 x P715 x H865 mm

Cycle de lavage : 120s

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 30L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 1,12Kw

Puissance totale : 6,52Kw / 16A

Alimentation : 400V/3P - 50Hz

Doseur de produits de lavage et rinçage
 Dotation : 1 panier plateaux (10/12 compartiments)
 + 1 panier verres + 1 panier assiettes (22) + 2 portes-couverts

Tarif : 3900€

Eco-taxe : 3 €

Option porte-panier inox

4 compartiments

Ref. 640200

Tarif : 135 €

Stock



- Cycle de vidange automatique pour modèles avec pompe de vidange.
- Temps de vidange et de rinçage réglable.

LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 60 AVEC POMPE DE VIDANGE

Cycle de vidange automatique

Référence **C640A - DP50**

H utile : 340mm verres / assiettes ø 370 mm / 340mm casseroles et plats
 Possibilité de mettre plats GN 1/1 (3 ou 2 selon hauteur des bacs) et 600 x 400 (2) inclinés

Dimensions : L585 x P715 x H865 mm

Cycle de lavage : 120s

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 30L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 1,12Kw

Puissance totale : 6,52Kw / 16A

Alimentation : 400V/3P - 50Hz

Doseur de produits de lavage et rinçage
 Dotation : 1 panier plateaux (10/12 compartiments)
 + 1 panier verres + 1 panier assiettes (22) + 2 portes-couverts

Tarif : 4191€

Eco-taxe : 3 €

Stock



Options lave-vaisselle 50 x 50 C640 :

Pompe de pression 0,5 HP : 336 €

Kit pieds inox H50-70mm : 46 €

Support ouvert référence SPI41 : 331 €

Dimensions L583 x P524x566H

Kit filtre de surface : 230 €

LAVE-VAISSELLE A CAPOT PANIER 50 x 50 GAMME CUBE

Commandes DISPLAY ÉLECTRONIQUE ADVANCE

Affichage des T° et du cycle sélectionné
 4 Cycles de lavage et rinçage réglables
 T° de lavage et rinçage réglables

Référence **CH110A**

H utile : 390mm verres / 415mm assiettes / 390mm casseroles et plats
 Possibilité de mettre plats GN 1/1 (3 ou 2 selon hauteur des bacs) inclinés

Dimensions : L620 x P770 x 1435/1900H mm

4 Cycle de lavage : 60/90/120 et 240s

Résistance de cuve : 4,5Kw

Capacité de cuve : 37L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 1,34Kw

Alimentation : 400V/3P - 50Hz

Puissance totale : 6,74Kw / 16A

Si Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Puissance totale : 4,3Kw / 16A

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 1 panier pour verres + 2 paniers assiettes
 + 1 porte-couverts et filtre de cuve intégral

Tarif : 5130 €

Eco-taxe : 7,80 €

Options lave-vaisselle 50 x 50 capot CH110A :

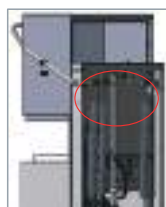
Pompe de pression 0,5 HP: 336 €

Kit pieds inox H50-70mm : 46 €

Pompe de relevage installée : 276 €



• Nouveau canal de vidange capot avec 3 ressorts d'ouverture capot.



Stock

Commutable 230V/1P



Cuve emboutie
 ø bras 32mm

LAVERIE

TABLES LAVE-VAISSELLE A CAPOT PANIER 50 x 50

Table de sortie avec piètement et tablette inférieure

(Dossieret en option)

Référence **PL 65**

Dimensions L650xP610xH850

Tarif : 490 €

Dossieret : 189 €

Référence **PL 75**

Dimensions L750xP610xH850

Tarif : 540 €

Dossieret : 206 €

Référence **PL 120**

Dimensions L1200xP610xH850

Tarif : 658 €

Dossieret : 258 €



Table d'entrée sur piètement avec bac + tablette inférieure

Référence **PLV 120** : 979 €

Dimensions L1200xP770xH850

Référence **PLVM 150** : 1554 €

Dimensions L1500xP770xH850

Table d'entrée sur piètement avec bac + TVO + tablette inférieure

Référence **PLVF 120** : 1525 €

Dimensions L1200xP770xH850

Référence **PLVF 150** : 1643 €

Dimensions L1500xP770xH850

Table de sortie à accroche sur lave vaisselle

Référence **ML55** : 464 €

Dimensions L550xP610xH220

Référence **ML65** : 476 €

Dimensions L650xP610xH220



GAMME SOFT

LAVE-VERRES LAVE-VAISSELLE LAVE-VAISSELLE A CAPO1



FABRICATION ITALIENNE

PANNEAU DE COMMANDES AVEC PANNEAU DE COMMANDES « UNIKO TOUCH DISPLAY »

- Utilisation des fonctions par **pictogrammes** :
simplicité pour les opérateurs
- Écran tactile efficace aussi avec des gants en présence d'eau
- **20 Cycles pré-réglés** et personnalisables
- Bouton « Start intelligent »
- Système d'**auto-diagnostic**
- **Connexion en WIFI à IKLOUD** possible (en option) avec possibilité de contrôle du réglage des cycles, du démarrage et de la fermeture des appareils à distance. Appareils en communication constante avec les techniciens. Entretien et gestion des interventions plus facile.
- Accès rapide du manuel d'installation avec système
« Qr code » sur téléphone ou tablette
- **Adoucisseur** à sel incorporé (capacité 1kg) avec régénération Automatique des résines (en 20 secondes) pour chaque cycle (1kg de sel pour environ 60-70 cycles)
- Température de lavage et rinçage réglables
- Thermostop de lavage et rinçage réglables
- Temps de rinçage et vidange réglables
- Cycle de vidange automatique (avec pompe de vidange installée)
- **Doseur** de détergent et de produit de rinçage

GAMME SOFT

Commandes écran tactile

20 cycles pré-réglés avec pictogrammes personnalisables

Système d'auto diagnostic

Possibilité de connexion WIFI

Adoucisseur automatique avec régénération des résines

Stock



LAVE-VERRES PANIER 40 x 40 AVEC ADOUCISSEUR

Référence **S208 E**

H utile : 240mm

Dimensions : L470 x P595 x H660 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 17L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,19Kw

Puissance totale : 2,79Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes

+ 1 porte couverts + 1 embout sel



Tarif : 2430 €

Eco-taxe : 3 €



Option panier rond ø 35
Réf. : S208ER

LAVE-VERRE PANIER 40x40 AVEC ADOUCISSEUR ET POMPE DE VIDANGE

Cycle de vidange automatique

Référence **S208 E - DP50**

H utile : 240mm

Dimensions : L420 x P595 x H660 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 17L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,19Kw

Puissance totale : 2,79Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes

+ 1 porte-couverts + 1 embout sel

Stock



Adoucisseur à sel
incorporé (1kg)



Tarif : 2721 €

Eco-taxe : 3 €



Options lave-verres 35 x 35 (S208 E) :

Kit pieds inox H50-70mm : 46 €

Alimentation triphasé 400V/3P : 219 €

Connexion WIFI : 160 €



Option panier rond ø 35
Réf. : S208ER

GAMME SOFT

Commandes écran tactile

20 cycles pré-réglés avec pictogrammes personnalisables

Système d'auto-diagnostic

Possibilité de connexion WIFI

Adoucisseur automatique avec régénération des résines

Stock



LAVE-VERRES PANIER 40 x 40 AVEC ADOUCISSEUR

Référence **S209E**

H utile : 275mm

Dimensions : L470 x P595 x H710 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 17L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,26Kw

Puissance totale : 2,86Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Adoucisseur à sel incorporé (1kg)



Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes + 1 porte-couverts + 1 embout sel



Option panier rond ø 40
Réf. : S209ER

Tarif : 2630 €

Eco-taxe : 3 €

LAVE-VERRE PANIER 40 x 40 AVEC ADOUCISSEUR ET POMPE DE VIDANGE

Cycle de vidange automatique

Stock

Référence **S209E - DP47**

H utile : 275mm

Dimensions : L470 x P595 x H710 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 17L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,26Kw

Puissance totale : 2,86Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz



Adoucisseur à sel incorporé (1kg)



Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes + 1 porte couverts + 1 embout sel



Tarif : 2929 €

Eco-taxe : 3 €

Options lave-verres 40 x 40 (S209E) :

Kit pieds inox H50-70mm : 46 €

Double parois : 320 €

Alimentation triphasé 400V/3P : 219 €

Connexion WIFI : 160 €



Option panier rond ø 40
Réf. : S209ER

GAMME SOFT

Commandes écran tactile

20 cycles pré-réglés avec pictogrammes personnalisables

Système d'auto-diagnostic

Possibilité de connexion WIFI

Adoucisseur automatique avec régénération des résines

Bras de rinçage
uniquement en bas pour
passage utile de 295mm

LAVE-VERRES PANIER 40 x 40 AVEC ADOUCISSEUR

Référence **S209EH**

H utile : 295mm

Dimensions : L470 x P595 x H710 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 17L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,19Kw

Puissance totale : 2,79Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz



Doseur de produits de lavage et rinçage
Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes
+ 1 porte-couverts + 1 embout sel

Tarif : 2530 €

Eco-taxe : 3 €



Option panier rond ø 40
Réf. : S209HR



LAVE-VERRE PANIER 40 x 40 AVEC ADOUCISSEUR ET POMPE DE VIDANGE

Cycle de vidange automatique

Référence **S209EH - DP45**

H utile : 295mm

Dimensions : L470 x P595 x H710 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 17L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,19Kw

Puissance totale : 2,79Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz



Adoucisseur à sel
incorporé (1kg)

Doseur de produits de lavage et rinçage
Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes
+ 1 porte-couverts + 1 embout sel

Tarif : 2829 €

Eco-taxe : 3 €



Options lave-verres 40 x 40 S209EH :

Kit pieds inox H50-70mm : 46 €

Double parois : 320 €

Alimentation triphasé 400V/3P : 219 €

Connexion WIFI : 160 €



Option panier rond ø 40
Réf. : S209HR



GAMME SOFT

Commandes écran tactile
 20 cycles pré-réglés avec pictogrammes personnalisables
 Système d'auto-diagnostic
 Possibilité de connexion WIFI
 Adoucisseur automatique avec régénération des résines

Stock

LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 MONOPHASE AVEC ADOUCISSEUR

Référence **S540E**

H utile : 320mm verres / 350mm assiettes

Dimensions : L585 x P655 x H815 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 3,12Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz



Doseur de produits de lavage et rinçage
 Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes
 + 2 portes-couverts + 1 embout à sel

Tarif : 3200 €

Eco-taxe : 3 €

Modèle avec pompe de vidange

Référence **S540E + DP45**

Tarif : 3491 €

Eco-taxe : 3 €



LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 TRIPHASÉ AVEC ADOUCISSEUR

Référence **S560E**

H utile : 320mm verres / 350mm assiettes

Dimensions : L585 x P655 x H815 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 5,92Kw / 16A

Alimentation : 400V/3P - 50Hz



Cycle de vidange automatique

Doseur de produits de lavage et rinçage
 Dotation : 1 panier pour verres + 1 paniers assiettes
 + 2 portes-couverts + 1 embout à sel

Tarif : 3390 €

Eco-taxe : 3 €

Modèle avec pompe de vidange

Référence **S560E + DP45**

Tarif : 3680 €

Eco-taxe : 3 €



Adoucisseur à sel
 incorporé (1kg)

Options lave-vaisselle 50 x 50 (S560E) :

Pompe de pression 0,5 HP: 330 €

Système WIFI : 160 €

Kit pieds inox H50-70mm : 46 €

Kit double parois : 360 €

Support ouvert référence SPI41 : 331 €

Dimensions L583 x P524x566H

Kit filtre de surface : 230 €



LAVE-VAISSELLE A CAPOT PANIER 50 x 50 AVEC ADOUCISSEUR

GAMME SOFT

Référence **S1100E**

H utile : 390mm verres / 415mm assiettes / 390mm casseroles et plats
Possibilité de mettre plats GN 1/1 (3 ou 2 selon hauteur des bacs) inclinés

Dimensions : L620 x P770 x 1435/1900H mm

4 Cycle de lavage : 60/90/120 et 300s

Résistance de cuve : 4,5Kw

Capacité de cuve : 37L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 1,34Kw

Alimentation : 400V/3P - 50Hz (230V+T)

Puissance totale : 6,74Kw / 16A

Si Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Puissance totale : 4,3Kw / 16A

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 1 panier pour verres + 2 paniers assiettes

+ 1 porte-couverts - 1 Embout à sel et filtre de bac intégral

Tarif : 5550 €

Eco taxe : 7,80 €

Options :

Pompe de pression 0,5 HP: 295 €

Pompe de relevage installée : 276 €

Resistance surchauffeur 9Kw (Reference : HP90) : 150 €
(puissance totale avec HP90 : 11Kw)



Adoucisseur à sel incorporé (1kg)



TABLES LAVE-VAISSELLE A CAPOT PANIER 50X50

Table de sortie avec piètement et tablette inférieure

(Dossieret en option)

Référence **PL 65**

Dimensions L650xP610xH850

Tarif : 490 €

Dossieret : 189 €

Référence **PL 75**

Dimensions L750xP610xH850

Tarif : 540 €

Dossieret : 206 €

Référence **PL 120**

Dimensions L1200xP610xH850

Tarif : 658 €

Dossieret : 258 €



Table d'entrée sur piètement avec bac + tablette inférieure

Référence **PLV 120** : 979 €

Dimensions L1200xP770xH850

Référence **PLVM 150** : 1554 €

Dimensions L1500xP770xH850

Table d'entrée sur piètement avec bac + TVO + tablette inférieure

Référence **PLVF 120** : 1525 €

Dimensions L1200xP770xH850

Référence **PLVF 150** : 1643 €

Dimensions L1500xP770xH850

Table de sortie à accroche sur lave vaisselle

Référence **ML55** : 464 €

Dimensions L550xP610xH220

Référence **ML65** : 476 €

Dimensions L650xP610xH220



GAMME ELITECH, KORAL et FULL

LAVE-VERRES LAVE-VAISSELLE LAVE-VAISSELLE A CAPOT

FABRICATION ITALIENNE



PRÉDISPOSITION POUR OSMOSEUR SO3000K ET RÉFÉRENCIEMENT
« CARSAT » POUR OPÉRATION « **STOP ESSUYAGE** » SUR MODÈLES
EL42E - EL50ES - EL51ES - EL51E - EL50E - FLE209E*

PANNEAU DE COMMANDES AVEC PANNEAU DE COMMANDES
« **UNIKO TOUCH DISPLAY** »

- Utilisation des fonctions par **pictogrammes** :
simplicité pour les opérateurs
- Écran tactile efficace aussi avec des gants en présence d'eau
- **20 Cycles pré-réglés** et personnalisables
- Bouton « **Start intelligent** »
- Système d'**auto-diagnostic**
- **Connexion en WIFI à IKLOUD** possible (en option) avec possibilité de contrôle du réglage des cycles, du démarrage et de la fermeture des appareils à distance. Appareils en communication constante avec les techniciens. Entretien et gestion des interventions plus facile.
- Accès rapide du manuel d'installation avec système « qr code » sur téléphone ou tablette
- Température (85°C) , pression et débit d'eau de rinçage constant avec **système « aquatech »** qui comprend « break tank » et pompe de pression pour le rinçage**. Température constante du rinçage à 83°C
- Température de lavage et rinçage réglables
- Thermostop de lavage et rinçage réglables
- Temps de rinçage et vidange réglables
- **Doseur de détergent** et de produit de rinçage

* Avec équipements demandés par la « CARSAT » afin de répondre au cahier des charges défini par l'assurance maladie

** Uniquement sur gamme ELITECH et FULL

GAMME ELITECH

Commandes écran tactile

20 cycles pré-réglés avec pictogrammes personnalisables

Système d'auto-diagnostic

Possibilité de connexion WIFI

SYSTÈME « BREAK TANK » pour osmoseur avec pompe de surpression pour le rinçage

LAVE-VERRES PANIER 40 x 40 MONOPHASÉ

Référence **EL40E**

H utile : 240mm

Dimensions : L470 x P535 x H660 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 17L

Résistance de boiler : 2,6Kw

Capacité boiler : 5,6L

Puissance de pompe : 0,19Kw

Puissance totale : 2,79Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz



Connection wifi possible en option

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes

+ 1 porte couverts

Tarif : 2750 €

Eco-taxe : 3 €



• Scanner le code pour accéder rapidement au Manuel d'Utilisation et d'Entretien de nos lave-vaisselle.

LAVE-VERRE PANIER 40 x 40 MONOPHASÉ

Référence **EL42E**

H utile : 275mm verres / 295mm assiettes

Dimensions : L470 x P535 x H710 mm

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 17L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 3,2L

Puissance de pompe : 0,26Kw

Puissance totale : 2,86Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz

Doseur de produits de lavage et rinçage

Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes + 1 porte couverts

Tarif : 2950 €

Eco-taxe : 3 €

Options lave-verres 40 x 40 EL40 et 42E :

Kit pieds inox H50-70mm : 46 €

Double parois : 320 € (modele EL42E uniquement)

Osmoseur référence SO 300K : 2477 €

Panier incliné pour verres à vin

Référence 208052 : 75 €



NOUVEAU CLAVIER

• Waterproof : fonctionnement complet même en présence d'eau.

Predisposé pour osmoseur



Option :

Fermeture compensée de la porte : 135 €



GAMME FULL

Commandes écran tactile-20 cycles pré-réglés avec pictogrammes personnalisables
Système d'auto-diagnostic-Possibilité de connexion WIFI
Remplacement partiel de l'eau sale (50%) à chaque cycle
Cuve emboutie de 5L-Filtre de cuve intégral en acier inox

LAVE-VERRES PANIER 40 x 40 TRIPHASÉ

Référence **FLE209E**

H utile : 275mm

Dimensions : L470 x P535 x H760

Résistance de cuve : 1,4Kw

Capacité de cuve : 5L

Résistance de boiler : 4,5Kw

Capacité boiler : 6,1L

Puissance de pompe : 0,26Kw

Puissance totale : 4,76Kw / 16A

Alimentation : 400V/3P - 50Hz

Doseur de produits de lavage et rinçage
Dotation : 2 paniers verres + 1 porte-soucoupes
+ 1 porte couverts + Filtre de vue intégral



Cuve emboutie

Tarif : 3670 €

Eco-taxe : 3 €

Options lave-verres 40 x 40 FLE209E

Kit pieds inox H50-70mm : 46 €

Double paroi : 360 €

Alimentation monophasé 230V/1P :

Osmoseur référence SO 3000K :



Connection wifi possible en option

Paniers incliné pour verre à vin 3 compartiments 400 x 400 x 180H

Référence 208052 : 75 €



NOUVEAU CLAVIER

• Waterproof : fonctionnement complet même en présence d'eau.

• Nouveau pressostat à air



Option :

Fermeture compensée de la porte : 135 €



OSMOSEUR

La solution pour des verres parfaits et secs

Ecran de contrôle pour réglage de chaque fonction

Consommation réduite de détergent

Cartouche en façade et ouverture simplifiée pour interventions techniques

Elimination de toutes les impuretés de l'eau

Attention : si eau dure , l'installation d'un adoucisseur est préconisée.

L'eau à l'entrée de l'osmoiseur doit être entre 0 et 5 de PH.

Référence **SO 3000K**

Dimensions : L107 x P450 x H540 (+ connexion arrière à rajouter)

Puissance électrique : 300W

Pression de l'eau en sortie : environ 0,5 Bar

Pression de l'eau mini-max à l'entrée de l'osmoiseur : entre 1,5 et 5 Bar

Débit : 180L/H à 25°C

Tarif : 2477 €

Eco-taxe : 3 €



GAMME ELITECH

Commandes écran tactile
 20 cycles pré-réglés avec pictogrammes
 et personnalisables
 Système d'auto diagnostic
 SYSTÈME « BREAK TANK » pour OSMOSEUR avec pompe de
 surpression pour le rinçage

Prédisposé pour osmoseur

LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 MONOPHASÉ

Référence **EL50E**

H utile : 320mm verres / 350mm assiettes

Dimensions : L585 x P610 x H815

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 3,12Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz



Option :
 Fermeture compensée
 de la porte : 135 €

Doseur de produits de lavage et rinçage
 Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes + 2 porte-couverts

Tarif : 3557 €

Eco-taxe : 3 €



• doseur produit de lavage
 et rinçage en façade

LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 MONOPHASÉ + POMPE DE VIDANGE

Référence **EL50E+DP50**

H utile : 320mm verres / 350mm assiettes

Dimensions : L585 x P610 x H815

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 2,5Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 3,12Kw / 16A

Alimentation : 230V/1P - 50Hz



**Connection wifi
 possible en option**

Doseur de produits de lavage et rinçage
 Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes + 2 porte-couverts

Tarif : 3848 €

Eco-taxe : 3 €

Options lave-vaisselle 50 x 50 EL50E :

Système WIFI : 160 €

Kit pieds inox H50-70mm : 46 €

Support ouvert référence SPI41 : 331 €

Dimensions L583 x P524x566H

Kit filtre de surface : 230 €

Paniers incliné pour verre à vin 5 compartiments 500 x 500 x 180H

Référence 800052 : 122 €



Cycle de vidange automatique



• Scanner le code pour accéder
 rapidement au Manuel d'Utilisation
 et d'Entretien de nos lave-vaisselle.

• Nouveau pressostat à air



GAMME ELITECH

Commandes écran tactile
 20 cycles pré-réglés avec pictogrammes personnalisables
 Système d'auto-diagnostic
 SYSTÈME « BREAK TANK » pour OSMOSEUR avec pompe de surpression pour le rinçage



Connection wifi possible en option

Prédisposé pour osmoseur

LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 TRIPHASÉ

Référence **EL51E**

H utile : 320mm verres / 350mm assiettes

Dimensions : L585 x P610 x H815

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 5,92Kw / 16A

Alimentation : 400V/3P - 50Hz



Option :
 Fermeture compensée de la porte : 135 €

Doseur de produits de lavage et rinçage
 Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes + 2 porte-couverts

Tarif : 3753€

Eco-taxe : 3 €



LAVE-VAISSELLE PANIER 50 x 50 TRIPHASÉ + POMPE DE VIDANGE

Référence **EL51E + DP45**

H utile : 320mm verres / 350mm assiettes

Dimensions : L585 x P610 x H815

Résistance de cuve : 2,6Kw

Capacité de cuve : 24L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 0,52Kw

Puissance totale : 5,92Kw / 16A

Alimentation : 400V/3P - 50Hz

Doseur de produits de lavage et rinçage
 Dotation : 1 panier pour verres + 1 panier assiettes + 2 porte-couverts

Tarif : 4044 €

Eco-taxe : 3 €

Options lave-vaisselle 50 x 50 EL51E :

Système WIFI : 160 €

Kit pieds inox H50-70mm : 46 €

Kit double parois : 360 €

Support ouvert référence SPI41: 331 €

Dimensions L583 x P524x566H

Kit filtre de surface : 230 €

Panier incliné pour verre à vin 4 compartiments 500 x 500 x 180H

Référence 800052 : 122 €

Cycle de vidange automatique



Osmoseur SO3000K : 2477 €



Support inox SP141



NOUVEAU CLAVIER

• Waterproof : fonctionnement complet même en présence d'eau.

GAMME ELITECH

Commandes écran tactile
Système d'auto-diagnostic
Possibilité de connexion WIFI
SYSTÈME « BREAK TANK » pour OSMOSEUR avec pompe de surpression pour le rinçage

Panneau de commande supérieur



LAVE-VAISSELLE A CAPOT PANIER 50 x 50 TRIPHASÉ

Référence **EL60TH**

H utile : 390mm verres / 415mm assiettes / 390mm casseroles et plats
Possibilité de mettre plats GN 1/1 (3 ou 2 selon hauteur des bacs) inclinés

Dimensions : L620 x P770 x 1500/2025H

4 Cycle de lavage : 60/90/120 et 300s

Résistance de cuve : 4,5Kw

Capacité de cuve : 37L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 1,34Kw

Alimentation : 400V/3P - 50Hz

Puissance totale : 6,74Kw / 16A

Modèle disponible avec commande basse

Référence **EL60E**

Tarif : 6039 €

Eco-taxe : 6 €

Doseur de produits de lavage et rinçage
Consommation d'eau par cycle : 2L
Dotation : 1 panier pour verres + 2 paniers assiettes + 1 porte-couverts et filtre de bac intégral

Tarif : 6459 €

Eco-taxe : 7,80 €

Options lave-vaisselle 50 x 50 capot EL60TH:

Pompe de relevage installée (32W) : 291 €

Module de connexion WIFI : 160 €

Résistance surchauffeur 9Kw: 150 €

LAVE-VAISSELLE A CAPOT PANIER 50 x 60 TRIPHASÉ

GAMME KORAL

Commandes écran tactile
Système d'auto diagnostic
Possibilité de connexion WIFI

Référence **K1500E**

H utile : 400mm verres / 415mm assiettes / 395mm casseroles et plats
Possibilité de mettre plats GN 1/1 (3 ou 2 selon hauteur des bacs) et 600 x 400 inclinés et panier à pain

Dimensions : L720 x P770 x 1435/1900H

4 Cycle de lavage : 60/90/120 et 300s

Résistance de cuve : 4,5Kw

Capacité de cuve : 37L

Résistance de boiler : 5,4Kw

Capacité boiler : 7,3L

Puissance de pompe : 1,34Kw

Puissance totale : 6,74Kw / 16A

Alimentation : 400V/3P - 50Hz



Connection wifi possible en option

Doseur de produits de lavage et rinçage
Consommation d'eau par cycle : 2L
Dotation : 1 panier plateaux (10/12) + 1 panier verres + 1 panier assiettes + 1 porte-couverts + et filtre de bac intégral

Tarif : 6800 €

Eco-taxe : 7,80 €

Options lave-vaisselle 50 x 50 capot K1500E:

Pompe de relevage installée (32W) : 291 €

Module de connexion WIFI : 160 €

Résistance surchauffeur 9Kw: 150 €



Panier 50x60

LAVE-OBJETS ET BATTERIE

FABRICATION ITALIENNE



**TOUTE UNE GAMME D'APPAREILS RÉPONDANT AUX EXIGENCES DE
NOMBREUX PROFESSIONNELS DANS LE CHR, LA BOULANGERIE,
LES COLLECTIVITÉS ...**

PANNEAU DE COMMANDES « UNIKO TOUCH DISPLAY »

- *Utilisation des fonctions par **pictogrammes** :
simplicité pour les opérateurs*
- *Écran tactile efficace aussi avec des gants en présence d'eau*
- **20 Cycles pré-réglés** et personnalisables
- Bouton « **Start intelligent** »
- Système d'**auto-diagnostic**
- **Connexion en WIFI à IKLOUD** possible (en option) avec possibilité de contrôle du réglage des cycles, du démarrage et de la fermeture des appareils à distance. Appareils en communication constante avec les techniciens. Entretien et gestion des interventions plus facile.
- Accès rapide du manuel d'installation avec système « **Qr code** » sur téléphone ou tablette
- *Température de lavage et rinçage réglables*
- *Thermostop de lavage et rinçage réglables*
- *Temps de rinçage et vidange réglables*
- *Cycle de vidange automatique (avec pompe de vidange installée)*
- *Bras de lavage et rinçage en acier inox*
- **Doseur** de détergent et de produit de rinçage

LAVE-OBJETS PANIER 60 x 67 KORAL

Commandes écran tactile -Système d'auto diagnostic - Possibilité de connexion WIFI (Garantie de 24 mois par le fabricant) - 20 Cycles de lavage personnalisables - Double paroi - Doseur de produits de lavage et rinçage réglable

Référence K951 E

Dimensions : L775 x P810 x H1360mm
 H utile : 445mm casseroles, paniers et plats - 430mm assiettes -
 30 paniers / H maximum
 4 Cycles de lavage : 120/150/240 et 540s
 Capacité plats GN 1/1 et 600 x 400
 Possibilité de rajouter panier à pain

Résistance de cuve : 4,5Kw
 Capacité de cuve : 37L
 Résistance de boiler : 5,4Kw
 Capacité boiler : 12L
 Puissance de pompe : 2Kw
 Puissance totale : 7,4Kw / 16A
 Alimentation : 400V/3P - 50Hz
 Consommation d'eau par cycle : 2L
 Dotation : 1 panier 600 x 670 x H100mm + 1 panier insert porte-plats (5)
 + 1 porte-couverts 8 bacs + et filtre de bac intégral

Tarif : 5790 €

Eco-taxe : 7,80 €

Options:

Pompe de pression installée : 295 €

Pompe de vidange installée (32W) : 276 €

Module de connexion WIFI : 160 €

Système UNIKO WIFI
 (Option pour gamme KORAL)

Cuve emboutie

Double paroi

H utile : 430 mm



LAVERIE

LAVE-OBJETS PANIER 60 x 67 ELITECH

Système AQUATECH avec T° constante de l'eau (83°),
 pression constante à 2,5Bars, débit constant à 2,5L et pompe de rinçage 370W
 Commandes écran tactile -Système d'auto diagnostic
 Possibilité de connexion WIFI (Garantie de 24 mois par le fabricant)
 Double paroi - Doseur de produits de lavage et rinçage réglable

Référence EL951E

H utile : 430mm assiettes / 445mm casseroles et plats
 Possibilité de mettre plats GN 1/1 (3 ou 2 selon hauteur des bacs) inclinés

Dimensions : L775 x P810 x H1360H
 4 Cycle de lavage : 60/90/120 et 300s
 Résistance de cuve : 4,5Kw
 Capacité de cuve : 37L
 Résistance de boiler : 5,4Kw
 Capacité boiler : 12L
 Puissance de pompe : 2Kw
 Puissance totale : 7,4Kw / 16A
 Alimentation : 400V/3P - 50Hz

Consommation d'eau par cycle : 2L
 Dotation : 1 panier pour verres + 2 paniers assiettes
 + 1 porte-couverts et filtre de bac intégral

Tarif : 6524 €

Eco-taxe : 7,80 €

OPTIONS:

Pompe de vidange installée (32W) : 291 €

Connexion WIFI : 160 €



LAVE-BATTERIE PANIER 67 x 60 KORAL

Commandes écran tactile - Système d'auto diagnostic - Possibilité de connexion WIFI (Garantie de 24 mois par le fabricant)
 20 Cycles de lavage personnalisables - Double paroi
 Doseur de produits de lavage et rinçage réglable

Référence K981 E

H utile : 840mm casseroles, paniers et plats - 630mm assiettes -
 30 paniers / H maximum - 4 Cycles de lavage : 120/150/240 et 540s
 Capacité plats GN 1/1, GN2/1, 600 x 400 ET 600 X 800
 Possibilité de rajouter panier à pain

Dimensions : L775 x P810 x H1900mm
 Résistance de cuve : 4,5Kw
 Capacité de cuve : 37L
 Résistance de boiler : 5,4Kw
 Capacité boiler : 12L
 Puissance de pompe : 2Kw
 Puissance totale : 7,4Kw / 16A
 Alimentation : 400V/3P - 50Hz
 Consommation d'eau par cycle : 2L

Dotation : 1 panier 600 x 670 x H100mm + 1 panier insert porte-plats (5)
 + 1 porte-couverts 8 bacs + et filtre de bac intégral

Tarif : 8300 €

Eco-taxe : 7,80 €

OPTIONS:

Pompe de pression installée : 295 €

Pompe de vidange installée (32W) : 276 €

Module de connexion WIFI : 160 €

Stock



LAVE-BATTERIE PANIER 67 x 60 ELITECH

Système AQUATECH avec T° constante de l'eau (83°), pression constante à 2,5Bars, débit constant à 2,5L et pompe de rinçage 370W
 Commandes écran tactile - Système d'auto-diagnostic - Possibilité de connexion WIFI (Garantie de 24 mois par le fabricant) - 20 Cycles de lavage personnalisables
 Double paroi - Doseur de produits de lavage et rinçage réglable

Référence EL981 E

H utile : 840mm casseroles, paniers et plats - 630mm assiettes -
 30 paniers / H maximum - 4 Cycles de lavage : 120/150/240 et 540s
 Capacité plats GN 1/1, GN2/1, 600 x 400 ET 600 X 800
 Possibilité de rajouter panier à pain

Dimensions : L775 x P810 x H1900mm
 Résistance de cuve : 4,5Kw
 Capacité de cuve : 37L
 Résistance de boiler : 5,4Kw
 Capacité boiler : 12L
 Puissance de pompe : 2Kw
 Puissance totale : 7,4Kw / 16A
 Alimentation : 400V/3P - 50Hz
 Consommation d'eau par cycle : 2L

Dotation : 1 panier 600 x 670 x H100mm
 + 1 panier insert porte-plats (5) + 1 porte-couverts 8 bacs + et filtre de bac intégral

Tarif : 9127 €

Eco-taxe : 7,80 €

OPTIONS:

Pompe de vidange installée (32W) : 291 €

Module de connexion WIFI : 160 €

Système UNIKO WIFI
 (de série sur modèle EL)



Plat 600x400



Référence : EL981E

LAVE-BATTERIE ELITECH PANIER 850 x 725

4 temps de lavage (20 programmes disponibles) : 120/150/240/540s
 Jets de lavage ø30 et rinçage indépendants
 Capacité de cuve : 100L
 Résistance de cuve : 9Kw
 Doseur de produit de lavage et rinçage électrique
 Alimentation : 400V-Système UNIKO WIFI
 Double parois-Système « RINÇAGE ACQUATECH » (370W)

Référence EL 985E

Dimensions : L1000xP860xH1805
 30 paniers/H max
 H utile marmites : 680mm/Paniers : 395mm/Plaques :
 GN1/1-GN2/1-600x400/600x800
 Capacité Boiler : 13L - Puissance Boiler : 9Kw
 Puissance de pompe : 2 x 2,2Kw
 Puissance totale : 13,4Kw/32A
 Consommation d'eau/Cycle : 3L

Tarif : 13300 €
 Eco-taxe : 7,80 €



Structure 30/10^{ème}
 Fixations renforcées de 20/10^{ème}

Double pompe de lavage
 (niveaux supérieur et inférieur indépendants)



Cuve emboutie

Dotation : 1 insert porte-plats (5 divisions) + 1 panier porte-couverts (8 compartiments)+1 panier inox+1 panier porte-plateaux (8 compartiments)+Filtre intégral de cuve

LAVE-BATTERIE ELITECH PANIER 2 x (670x600mm)

Référence EL 991E

2 x paniers 670x600mm

Dimensions : L1445xP860xH1980
 60 paniers/H max
 H utile marmites : 850mm/Paniers : 850mm/Plaques :
 GN1/1-GN2/1-600x400/600x800
 Jets de lavage et rinçage ø30 et indépendants
 Capacité Boiler : 20,8L - Puissance Boiler : 9Kw
 Puissance de pompe : 2 x 2Kw
 Puissance totale : 13Kw/32A
 Consommation d'eau/Cycle : 4L
 Résistance cuve : 9 KW
 Capacité cuve : 100L

Tarif : 15065 €
 Eco-taxe : 7,80 €

Système d'ouverture et fermeture
 de la porte avec sécurité



Double paroi
 Système rinçage Aquatech

Dotation : 2 inserts porte-plats (5 divisions)
 + 2 paniers porte-couverts (8 compartiments)
 +2 paniers inox+Filtre intégral de cuve

OPTIONS:

Pompe de vidange installée (190W): 383 €

Nos produits lessiviels professionnels ont été étudiés et testés afin de donner les meilleurs résultats pour nos systèmes de lavage.

- Nouvelle formule chimique efficace et formule à **double concentration** qui va vous faire utiliser moins de produits.
- Composition écologique qui soutient l'environnement
- Agents actifs à **action dégraissante** efficaces aussi avec la saleté la plus incrustée
- Agents **anti-calcaire, anti-bactérien et anti-mousse** qui vont traiter avec délicatesse et soin aussi les verres les plus fragiles en garantissant aussi l'entretien du lave-vaisselle.



Liquide de lavage pour lave-verre et lave-vaisselle

Référence : **DET LIM**
 Détergent liquide parfumé au citron
 Préconisé pour eaux dures (16-50°f)
 Conditionnement : 2x6 Kg
 Tarif : 65 €



Liquide de rinçage pour lave-verre et lave-vaisselle

Référence : **BRILL LIM**
 Préconisé pour eaux dures (16-50°f)
 Conditionnement : 2x5 Kg
 Tarif : 65€

Stock



Liquide de rinçage pour lave-verre et lave-vaisselle eau osmosée uniquement

Référence : **BRILL OSMO**
 Conditionnement de 2 X 5 Kg
 Tarif : 65€

TABLES D'ENTRÉE AVEC ÉVIER ET TVO UNIVERSEL

Cuve 500x400x260H

Accroche lave vaisselle

Options

Fond perforé pour bac (H80mm):

(Préciser si bonde à droite ou à gauche pour bacs rectangulaires)

- CP-FOND/4040 (L400xP400) : **49 €**
- CP-FOND/5040 (L500xP400) : **56 €**
- CP-FOND/5050 (L500xP500) : **61 €**
- CP-FOND/6050 (L600xP500) : **67 €**



PROF 700	BAC/EGOUTOIR	Sans étagère basse		Avec étagère basse	
Dimensions L	Caractéristiques	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF
1200	Accroche à droite et table à gauche du LV	CP-LV-1200GX-VO	990 €	CP-LV-1200GX-VO+TI	1102 €
1200	Accroche à gauche et table à droite du LV	CP-LV-1200DX-VO	990 €	CP-LV-1200DX-VO+TI	1102 €
1600	Accroche à droite et table à gauche du LV	CP-LV-1600GX-VO	1134 €	CP-LV-1600GX-VO+TI	1264 €
1600	Accroche à gauche et table à droite du LV	CP-LV-1600DX-VO	1134 €	CP-LV-1600DX-VO+TI	1264 €

PLONGES AVEC RÉSERVE POUR LAVE VAISSELLE



Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie
 Top renforcé et insonorisé, embouti pour l'anti-goutte et muni d'un égouttoir - Bord arrière incliné de H850
 Cuve soudée et fournie avec bonde et crépine
 Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm - H900



CP-PL61215D + P1/LV



Pieds réglables

CP-PL1825S + P0/LV



CP-PL1825D + P1/LV



CP-PL61215D + P0/LV

LAVERIE

PROF 600 / 700	BAC/EGOUTTOIR	Dim bac	Sans étagère basse		Avec étagère basse	
			RÉF	TARIF	RÉF	TARIF
1200x600		500x400x275	CP-PL/61215D+P0/LV	560 €	CP-PL/61215D+P1/LV	640 €
1200x600		500x400x275	CP-PL/61215G+P0/LV	560 €	CP-PL/61215G+P1/LV	640 €
1200x700		500x500x325	CP-PL/1215D+P0/LV	590 €	CP-PL/1215D+P1/LV	677 €
1200x700		500x500x325	CP-PL/1215G+P0/LV	590 €	CP-PL/1215G+P1/LV	677 €
1400x700		600x500x325	CP-PL/1416D+P0/LV	632 €	CP-PL/1416D+P1/LV	726 €
1400x700		600x500x325	CP-PL/1416G+P0/LV	632 €	CP-PL/1416G+P1/LV	726 €
1600x700		400x500x275	CP-PL/1624D+P0/LV	789 €	CP-PL/1624D+P1/LV	892 €
1600x700		400x500x275	CP-PL/1624G+P0/LV	789 €	CP-PL/1624G+P1/LV	892 €
1800x700		500x500x325	CP-PL/1825D+P0/LV	869 €	CP-PL/1825D+P1/LV	982 €
1800x700		500x500x325	CP-PL/1825G+P0/LV	869 €	CP-PL/1825G+P1/LV	982 €
2000x700		600x500x325	CP-PL/2026D+P0/LV	941 €	CP-PL/2026D+P1/LV	1061 €
2000x700		600x500x325	CP-PL/2026G+P0/LV	941 €	CP-PL/2026+P1/LV	1061 €

*Livrée sans robinetterie- Autres dimensions possibles avec tops de plonge sur piètement (nous consulter)

PLAN LISSE ENTREE OU SORTIE

Accroche lave vaisselle

Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie

Top avec chemin de glissement pour panier de 510mm

Cuve de 500x400x250H

Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm

Pieds réglables (6 pieds à partir de L2200)

H880

Important : toujours nous communiquer la marque du lave vaisselle avant commande pour système accroche.



PROF 700	Plan lisse	Sans étagère basse		Avec étagère basse	
Dimensions L	Caractéristiques	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF
700	Accroche à droite et table à gauche du LV	CP-LV(S)-700GX	547 €	CP-LV(S)-700GX+TI	631 €
700	Accroche à gauche et table à droite du LV	CP-LV(S)-700DX	547 €	CP-LV(S)-700DX+TI	631 €
1200	Accroche à droite et table à gauche du LV	CP-LV(S)-1200GX	661 €	CP-LV(S)-1200GX+TI	762 €
1200	Accroche à gauche et table à droite du LV	CP-LV(S)-1200DX	661 €	CP-LV(S)-1200DX+TI	762 €
1600	Accroche à droite et table à gauche du LV	CP-LV(S)-1600GX	827 €	CP-LV(S)-1600GX+TI	942 €
1600	Accroche à gauche et table à droite du LV	CP-LV(S)-1600DX	827 €	CP-LV(S)-1600DX+TI	942 €

TABLES AVEC ÉVIER

Options

Bonde :

- CP-PA/K275 (pour cuve de H275) : **21 €**
- CP-PA/K325 (pour cuve de H325) : **21 €**
- CP-PA/K350 (pour cuve de H350) : **25 €**
- CP-PA/K400 (pour cuve de H400) : **25 €**
- CP-PA/K450 (pour cuve de H450) : **27 €**

Bonde + filtre :

- CP-PA/K+filtre250 (pour cuve de H250) : **62 €**
- CP-PA/K+filtre300 (pour cuve de H300) : **63 €**

Cuve 500x400x260H

Accroche lave vaisselle



PROF 700	BAC/EGOUTTOIR	Sans étagère basse		Avec étagère basse	
Dimensions L	Caractéristiques	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF
1200	accroche à droite et table à gauche LV	CP-LV-1200GX	927 €	CP-LV-1200GX+TI	1037 €
1200	accroche à gauche et table à droite LV	CP-LV-1200DX	927 €	CP-LV-1200DX+TI	1037 €
1600	accroche à droite et table à gauche LV	CP-LV-1600GX	1070 €	CP-LV-1600DX	1200 €
1600	accroche à gauche et table à droite LV	CP-LV-1600DX	1070 €	CP-LV-1600DX+TI	1200 €

CONVOYEURS

CONVOYEURS A AVANCEMENT AUTOMATIQUE

Gamme conçue pour les espaces réduits

Paniers 50 x 50-H utile : 450mm

Alimentation : 400V

Capacité de cuve : 69L

Résistance de cuve : 10,5Kw

Puissance de pompe : 1,5 Kw

Pression minimum de réseau nécessaire : 2 BAR

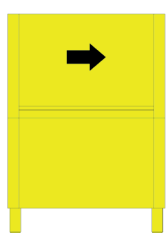
Consommation d'eau : 180L / H

Référence : EVO101

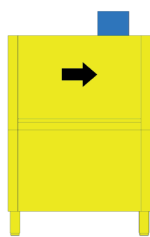


Gamme EVO101

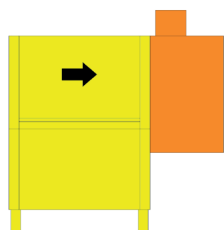
Nb de paniers/H : entre 60 et 120 (2 vitesses de lavage)



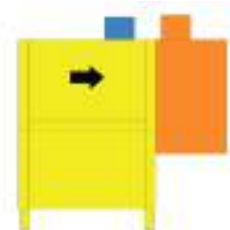
EVO101



EVO111



EVO121



EVO131

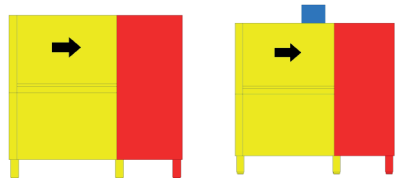
LAVERIE

Dotation : 1 panier verre 50x50
+ 2 paniers assiettes (18)
+ 1 insert porte-couverts.

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Puissances Boiler Kw	Eco taxe	Tarifs
EVO101	Unité de lavage	1150x770x1615	31,2 (+15°C)* 21,7(+55°C)	9,5	7,80 €	11308 €
EVO 111	Unité de lavage+récupérateur thermique de chaleur	1150x770x1810	24,4	12	7,80 €	14680 €
EVO 121	Unité de lavage+unité de séchage (6Kw)	1750x770x1825	37,7(15°C) 24,2(+55°C)	9,5	7,80 €	15024 €
EVO 131	Unité de lavage+récupérateur thermique de chaleur+unité de séchage (6Kw)	1750x770x1825	30,9	12	7,80 €	18713€

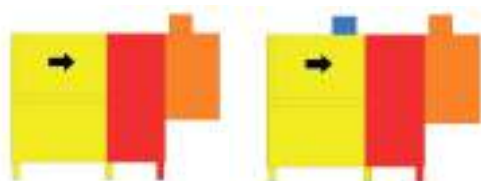
Gamme EVO201 AVEC MODULE DE PRÉ-RINÇAGE

Nb de paniers/H : entre 95/150/200 (3 vitesses de lavage)
 Système « BREAK TANK » et pompe de rinçage 200W
 Pompe de rinçage : 200W
 Capacité cuve : 69L
 Résistance cuve : 10,5 Kw
 Puissance pompe : 1,5 Kw



EVO201

EVO211



EVO221

EVO231



POSSIBILITÉ DE CHOIX DU SENS DE LAVAGE
 (à préciser lors de la commande)

Référence : EVO201

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Puissances Boiler Kw	Eco taxe	Tarifs
EVO201	Unité de lavage+Unité pré-rinçage	1700x770x1615	31,6(+15°C) 22,1(+55°C)	9,5	57 €	16854 €
EVO 211	Unité de lavage+Unité pré-rinçage +Récupérateur thermique	1700x770x1810	24,8	12	57 €	20225 €
EVO 221	Unité de lavage+Unité pré-rinçage +Unité de séchage	2300x770x1825	38,1(+15°C) 28,6(+55°C)	9,5	57 €	20931 €
EVO 231	Unité de lavage+Unité pré-rinçage +Récupérateur thermique+unité de séchage	2300x770x1825	31,3	12	57 €	24302 €

Dotation : 1 panier verre 50x50 + 2 paniers assiettes (18) + 1 insert porte-couverts.

***Attention** : les données de puissances totales peuvent diminuer sur modèles sans récupérateur de chaleur avec une arrivée d'eau chaude. Avec une alimentation eau froide (10 à 25°C) le récupérateur de chaleur est nécessaire (0,20Kw) et à partir de 26°C jusqu'à 50°C le surchauffeur EV-B9 est aussi nécessaire.

OPTIONS:

Réducteur de pression
 avec manomètre : 220 €
 Référence EV-PR

Troisième vitesse : 303 €
 (Pour modèles EVO101-111-121 et 131)
 Référence EV-3SPD

Système de séchage à angle :
 7574 €
 Référence EV-ASC90

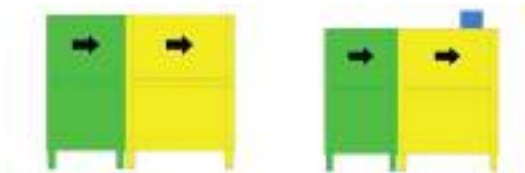
BREAK TANK
 et pompe de rinçage: 704 €
 (200w pour modèles EVO101-111-121 et 131)
 Référence EV-BT200

Système de pré-lavage à angle:
 2427 €
 Référence EV-PW90

Option supplément
 de puissance : 307 €
 Référence EV-B9
 (Pour modèles EVO101-111-121 et 131)

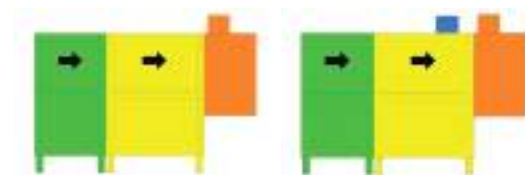
GAMME 301 AVEC MODULE PRÉLAVAGE

Paniers 50 x 50-H utile : 450mm-Alimentation : 400V-Capacité de cuve : 69L-Résistance de cuve : 10,5Kw
 Puissance de pompes pré-lavage et lavage : 2 x 2/1,5 Kw-Pression minimum de réseau préconisée : 1,5 BAR



EVO301

EVO311



EVO321

EVO331



Référence : EVO321

POSSIBILITÉ DE CHOIX DU SENS DE LAVAGE
 (à préciser lors de la commande)



Référence : EVO311



Pour les compositions avec tables entrée, sortie, en angle, tables à rouleaux... nous consulter

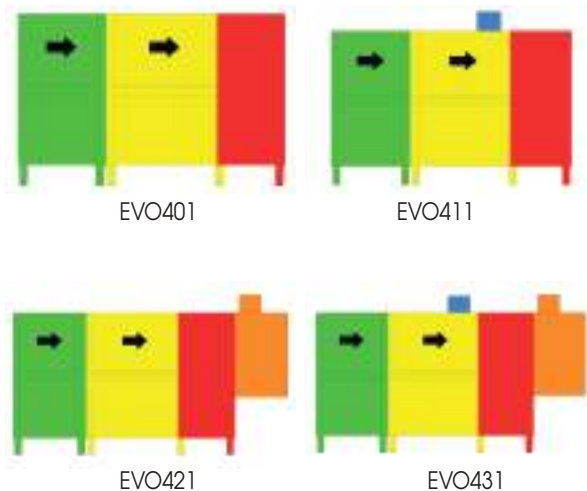
Nb de paniers/H : entre 100 et 200 (2 vitesses de lavage)-Consommation d'eau : 300L/H

Dotation : 1 panier verre 50x50 + 2 paniers assiettes (18) + 1 insert porte-couverts.

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Puissances Boiler Kw	Eco taxe	Tarifs
EVO 301	Unité de lavage/rinçage + Prélavage	1968x813x1615	32,7 (+15°C)* 23,2(+55°C)	9,5	57 €	16912 €
EVO 311	Unité de lavage/rinçage + Prélavage +récupérateur thermique	1968x813x1810	25,9	12	57 €	20192 €
EVO 321	Unité de lavage/rinçage + Prélavage+unité de séchage	1968x813x1825	39,2(15°C) 29,7(+55°C)	9,5	57 €	21010 €
EVO 331	Unité de lavage/rinçage + Prélavage +unité de séchage + récupérateur thermique	1968x813x1825	32,4	12	57 €	24600 €

GAMME 401 AVEC MODULE PRÉLAVAGE ET PRÉ-RINÇAGE

Nb de paniers/H : entre 135/200/270 (3 vitesses de lavage)
 Système « BREAK TANK » et pompe de rinçage 200W



EVO401

EVO411

EVO421

EVO431

**POSSIBILITÉ DE CHOIX
 DU SENS DE LAVAGE
 (à préciser lors de la commande)**



Référence : EVO401

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Puissances Boiler Kw	Eco taxe	Tarifs
EVO401	Unité pre-lavage + Unité de lavage+Unité pré-rinçage	2519x813x1615	33,1(+15°C) 23,6(+55°C)	9,5	57 €	23165 €
EVO 411	Unité pre-lavage + Unité de lavage+Unité pré-rinçage +Récupérateur thermique	2519x813x1810	26,3	12	57 €	26393€
EVO 421	Unité pre-lavage + Unité de lavage+Unité pré-rinçage +Unité de séchage	3119x813x1825	39,6(+15°C) 30,1(+55°C)	9,5	57 €	27162 €
EVO 431	Unité pre-lavage + Unité de lavage+Unité pré-rinçage +Récupérateur thermique+unité de séchage	3119x813x1825	32,8	12	57 €	30442 €

Dotation : 1 panier verre 50x50 + 2 paniers assiettes (18) + 1 insert porte-couverts.

*Attention : les données de puissances totales peuvent diminuer sur modèles sans récupérateur de chaleur avec une arrivée d'eau chaude. Avec une alimentation eau froide (10 à 25°C) le récupérateur de chaleur est nécessaire (0,20Kw) et à partir de 26°C jusqu'à 50°C le surchauffeur EV-B9 est aussi nécessaire.

OPTIONS:

Réducteur de pression avec manomètre : 220 €
 Référence EV-PR

BREAK TANK et pompe de rinçage: 704 €
 (200w pour modèles EVO301-311-321 et 331)
 Référence EV-BT200

Troisième vitesse : 304 €
 (Pour modèles EVO301-311-321 et 331)
 Référence EV-3SPD

Système de pré-lavage à angle: 2428 €
 Référence EV-PW90

Système de séchage à angle : 7575 €
 Référence EV-ASC90

Option supplément de puissance : 308 €
 Référence EV-B9 (Pour modèles EVO301 et 321)



Module de récupérateur de chaleur : 3325 €
 Référence EV-CD (Pour modèles EVO301et 321)

Module de récupérateur de vapeur avec ventilation : 1900 €
 Référence EV-EXT (Pour modèles EVO301et 321)

Cheminée de sortie des vapeurs: 468 €
 Référence EV-C

Centrale de dosage interne des produits de lavage et rinçage: 433 €
 Référence EV-D12

Triple filtre de cuve avec tiroir: 510 €
 Référence EV-3FLT

LES CONVOYEURS EVO 531 et 631 5 CYCLES DE LAVAGE ET ÉCRAN TACTILE

Paniers 50 x 50-H utile : 540 x 500mm-Alimentation : 400V-Moteur d'entraînement : 0,22Kw Inverter
 Pression minimum de réseau préconisée : 1,5 BAR

1°Unité de pré-lavage :

Capacité de cuve : 70L
 Puissance de pompe : 2,73Kw
 Résistance de cuve: 10,5Kw

2°Unité de premier lavage (uniquement modèle EVO631)

Capacité de cuve : 70L
 Puissance de pompe : 2,73Kw
 Résistance de cuve: 10,5Kw

3°Unité de lavage :

Capacité de cuve : 70L
 Puissance de pompe : 2,73Kw
 Résistance de cuve: 10,5Kw

4°Unité de pré-rinçage :

Capacité de cuve : 5L
 Puissance de pompe : 0,2Kw
 Pompe de vidange installée dans unité de pré rinçage: 40W

5°Unité de rinçage :

Break Tank et pompe de rinçage : 200W
 Résistance Boiler : 12Kw (+55°C) et 16Kw (+15°C)
 Consommation d'eau : env. 200L

6°Unité de séchage :

Ventilation : 0,55Kw
 Débit : env. 1400m3/H
 Résistance : 6Kw

7°Récupérateur thermique :

Aspiration : 0,18Kw
 Débit : env. 50m3/H



EVO531



EVO631



Référence : EVO631

POSSIBILITÉ DE CHOIX DU SENS DE LAVAGE
 (à préciser lors de la commande)

Référence	Caractéristiques	Dimensions LxPxH	Puissances Kw	Eco taxe	Tarifs
EVO 531	Unité de pré-lavage + récupérateur thermique + lavage/rinçage + pré rinçage + rinçage+séchage	3400x770x1800	44,79 (+15°C)* 40,59(+55°C)	57 €	44895 €
EVO 631	Unité de pré-lavage + récupérateur thermique + 2 unités de lavage/rinçage + pré rinçage + rinçage + séchage	4530x770x1800	47,29 (+15°C)* 43,49 (+55°C)	57 €	54017 €

Dotation : 1 panier verre 50x50 + 2 paniers assiettes (18)

OPTIONS:

-Système de pré-lavage à angle: **3367 €**
 Référence EV-PW90

-Système de séchage à angle : **7574 €**
 Référence EV-ASC90

-Centrale de dosage interne des produits de lavage et rinçage: **433 €**

Référence EV-D12

-Triple filtre de cuve avec tiroir pour modèle EVO531:
1020 €
 Référence EV-3FLT5

-Triple filtre de cuve avec tiroir pour modèle EVO631:
1479 €
 Référence EV-3FLT6



Pour les compositions avec tables entrées, sortie, en angle, tables à rouleaux... nous consulter

Glaçons creux 20 grammes - Gaz R452a - Carrosserie inox AISI 304
Ventilation frontale idéale pour espaces réduits
Refroidissement à air ou à eau - Alimentation : 230V - Tropicalisées

Plus de stockage
sur machine de
20 KG par 24h
de production



Glaçons creux

Stock



Référence : CP-Q150C



Référence : CP-Q90C



Référence : CP-Q40C



Référence : Q20 plus
Nouvelle machine avec
capacité de stockage
de 12 kg

Références	Dimensions LxPxH	Production* Kg/24h	Capacité bac de stockage Kg	Puissance absorbée W	Eco taxe	Tarifs
CP-Q20CA Refroidissement air	401x506x643 + Pieds 57mm	22	9	287	14,40 €	1552 €
CP-Q20CW Refroidissement eau	401x506x643 + Pieds 57mm	24	9	287	14,40 €	1612 €
CP-Q20CAPLUS Refroidissement air	401x506x698 + Pieds 57mm	22	12	287	14,40 €	1614 €
CP-Q20CWPLUS Refroidissement eau	401x506x698 + Pieds 57mm	24	12	287	14,40 €	1646 €
CP-Q30CA Refroidissement air	401x506x698 + Pieds 57mm	31	12	293	14,40 €	1726 €
CP-Q30CW Refroidissement eau	401x506x698 + Pieds 57mm	33	12	293	14,40 €	1814 €
CP-Q40CA Refroidissement air	401x506x698 + Pieds 57mm	38	12	421	14,40 €	1910 €
CP-Q40CW Refroidissement eau	401x506x698 + Pieds 57mm	40	12	421	14,40 €	2026 €
CP-Q50CA Refroidissement air	513x557x811 + Pieds réglables 105/155mm	48	15	401	14,40 €	2138 €
CP-Q50CW Refroidissement eau	513x557x811 + Pieds réglables 105/155mm	51	15	401	14,40 €	2234 €
CP-Q60CA Refroidissement air	594x557x934 + Pieds réglable 105/155mm	55	30	480	14,40 €	2510 €
CP-Q60CW Refroidissement eau	594x557x934 + Pieds réglables 105/155mm	60	30	480	14,40 €	2804 €
CP-Q90CA Refroidissement air	674x557x984 + Pieds réglables 105/155mm	75	37	775	14,40 €	2888 €
CP-Q90CW Refroidissement eau	674x557x984 + Pieds réglables 105/155mm	81	37	775	14,40 €	3050 €
CP-Q130CA Refroidissement air	844x557x984 + Pieds réglables 105/155mm	122	50	800	14,40 €	3810 €
CP-Q130CW Refroidissement eau	844x557x984 + Pieds réglables 105/155mm	130	50	800	14,40 €	4112 €
CP-Q150CA Refroidissement air	818x762x1398 + Pieds réglables 117/140mm	135	230	800	14,40 €	4986 €
CP-Q150CW Refroidissement eau	818x762x1398 + Pieds réglables 117/140mm	140	230	800	14,40 €	5086 €

*La production indiquée et celle avec test à 20°C air ambiant et 15°C de T° de l'eau

Glaçons pleins 30 grammes (14 grammes pour modèle NDP20)- Gaz R290 A (pour modèles de 20 à 60 kg)
 Carrosserie inox AISI 304 - Ventilation frontale idéale pour espaces réduits
 Refroidissement à air ou à eau - Alimentation : 230V (Triphasé modèle CP-MR400)
 Système à injection avec gicleurs souples pour éviter la formation de calcaire
 Niveau sonore réduit (32dba) - Système électromécanique



Glaçons pleins



Référence : CP-NG110



Référence : CP-NG45



Glaçons 1/2 cube pour NDP20



Référence : CP-NDP20

Stock

Références	Dimensions LxPxH	Production Kg/24h	Capacité bac de stockage Kg	Puissances absorbées W	Eco taxe	Tarifs
CP-NDP20A Refroidissement air	350x475x595	23	6	260	14,40 €	1106€
CP-NDP20W Refroidissement eau	350x475x595	21	6	260	14,40 €	1142 €
CP-GALA NG30A Refroidissement air	405x515x744 + Pieds réglables 105/155mm	32	15	340	14,40 €	1484 €
CP-GALA NG30W Refroidissement eau	405x515x744 + Pieds réglables 105/155mm	33	15	250	14,40 €	1546 €
CP-GALA NG35A Refroidissement air	465x595x789 + Pieds réglables 105/155mm	40	20	376	14,40 €	1826 €
CP-GALA NG35W Refroidissement eau	465x595x789 + Pieds réglables 105/155mm	38	20	310	14,40 €	1876 €
CP-GALA NG45A Refroidissement air	465x595x789 + Pieds réglables 105/155mm	48	20	510	14,40 €	1910€
CP-GALA NG45W Refroidissement eau	465x595x789 + Pieds réglables 105/155mm	47	20	430	14,40 €	1914 €
CP-GALA NG60A Refroidissement air	535x595x789 + Pieds réglables 105/155mm	65	25	510	14,40 €	2120 €
CP-GALA NG60W Refroidissement eau	535x595x789 + Pieds réglables 105/155mm	56	25	650	14,40 €	2152 €
CP-NG80A Refroidissement air	715x595x939 + Pieds réglables 105/155mm	70	35	775	14,40 €	2664 €
CP-GALA NG80W Refroidissement eau	715x595x939 + Pieds réglables 105/155mm	74	35	775	14,40 €	2710 €
CP-GALA NG110A Refroidissement air	715x700x1044 + Pieds réglables 105/155mm	105	60	1150	14,40 €	3104€
CP-GALA NG110W Refroidissement eau	715x700x1044 + Pieds réglables 105/155mm	110	60	1150	14,40 €	3134 €
CP-GALA NG150A Refroidissement air	860x700x1044 + Pieds réglables 105/155mm	148	75	1350	14,40 €	3938 €
CP-GALA NG150W Refroidissement eau	860x700x1044 + Pieds réglables 105/155mm	155	75	1350	14,40 €	4026 €

AVEC RÉSERVE DE STOCKAGE

Système vis sans fin
 structure inox AISI 304A
 Raccordement eau 3/4
 T° de glace :-2/-3°C
 Système électromécanique
 Réglage du niveau de l'humidité de la glace
 (sauf IQ50 et 85)
 Vidange : 25mm
 Alimentation : 230V
 Filtre à eau inclus



Référence :
CP-IQ50



Référence :
CP-IQ85



Référence : CP-IQ135



Grain mouillé 20% d'humidité
(IQ50 et IQ85)



Granule de glace humide
25% d'humidité
(IQ135)

Références	Dimensions LxPxH	Production Kg/24h	Capacité bac de stockage Kg	Puissances absorbée W	Eco taxe	Tarifs
CP-IQ50A Gaz R290	465x595x784 + Pieds réglables 105/155mm	74	20	423	14,40 €	2912 €
CP-IQ50W Gaz R290	465x595x784 + Pieds réglables 105/155mm	50	20	505	14,40 €	2950 €
CP-IQ85A Gaz R290	465x595x784 + Pieds réglables 105/155mm	94	20	470	14,40 €	3328 €
CP-IQ85W Gaz R290	465x595x784 + Pieds réglables 105/155mm	88	20	533	14,40 €	3422 €
CP-IQ135A Gaz R452A	515x550x1355 + Pieds amovibles 80mm	135	60	640	14,40 €	4118 €
CP-IQ135W Gaz R452A	515x550x1355 + Pieds amovibles 80mm	139	60	640	14,40 €	4254 €

A = Air - W = eau

Unité de production pour glaces type « Nuggets » avec seulement 10% d'humidité

Structure inox AISI 303 - Tropicalisée 43°
 Système d'auto-diagnostic avec signalisation LED de fonctionnement et alertes
 Régulation du stock de glace par système optique
 Gaz R452A - Refroidissement à air
 Consommation d'eau : 14L/H
 Puissance absorbée : 1260W
 Production : 310Kg/24H*

Référence : IQN300A
 Dimensions : L559 x P622 x H712mm
Tarif : 6840 €
 Eco-taxe : 14,40 €



Glace «Nuggets»

Unité de production pour glaces en grains humides

Structure acier inox AISI 304 - Grain mouillée avec réglage du niveau d'humidité de la glace (teneur d'eau minimum de 16%) - Système vis sans fin - Raccordement eau 3/4 - T° de glace entre -2 et -3°C - Système électromécanique (sauf modèle IQ300F) - Refroidissement à air (A) ou à eau (W)



Granule de glace humide
25% d'humidité



Référence : CP-IQ1100



Référence : CP-IQ150

Références	Dimensions LxPxH	Production Kg/24h	Alimentation	Puissances	Eco taxe	Tarifs
IQ150A	515x550x486	140	230V/1P	650W	14,40 €	3834 €
IQ150W	515x550x486	145	230V/1P	650W	14,40 €	3920 €
IQ 200A	515x550x575	220	230V/1P	780W	14,40 €	4218 €
IQ 200W	515x550x575	225	230V/1P	780W	14,40 €	4310 €
IQ300FA	559x622x712	310	230V/1P	1260W	14,40 €	5780 €
IQ400A	675x550x660	390	400V/3P	1300W	14,40 €	5612 €
IQ400W	675x550x660	395	400V/3P	1300W	14,40 €	5730 €
IQ550A	675x550x800	565	400V/3P	1850W	14,40 €	6520 €
IQ550W	675x550x800	570	400V/3P	1850W	14,40 €	6586 €
IQ1100A	1335x610x815	1125	400V/3P	3700W	14,40 €	12742 €
IQ1100W	1335x610x815	1130	400V/3P	3700W	14,40 €	12780 €

A = Air - W = eau

Unité de production pour glaces type « cube ou 1/2 cube** »

Structure acier inox AISI 304 - Système à évaporateur vertical - Vidange ø25mm à gravité - Commandes électroniques - Gaz R452A - Machines superposables (sauf MS410) Refroidissement à air (A) ou à eau (W) - Modèles avec groupe à distance possible (nous consulter)

Alimentation : 230V/1P sauf modèle MS410 400V/3P (Option 230V/1P sur demande et en option)

Option : Kit de superposition : 450 €
Sauf modèle MS410



**Choix entre glaçon plein ou demi glaçon (à demander lors de la commande)



Référence : CP-MS220



Référence : CP-MS410

Références	Dimensions LxPxH	Production glaçons 6,5 / 13 gr / 24H*	Production 24H*	Puissances absorbées	Eco taxe	Tarifs
MS220A	762x620x500	400/200	220 Kg	1120 W	14,40 €	3840 €
MS220W	762x620x500	400/200	236 Kg	1120 W	14,40 €	3864 €
MS300SA	559x621x659	480/240	300 Kg	1400 W	14,40 €	5434 €
MS300SW	559x621x659	480/240	320 Kg	1400 W	14,40 €	5466 €
MS410A	762x620x760	800/400	405 Kg	1800 W	14,40 €	5232 €
MS410W	762x620x760	800/400	416 Kg	1800 W	14,40 €	5292 €

A = Air - W = eau

MACHINES A GLAÇON

UNITE DE PRODUCTION GLAÇONS PLEINS 30 GRAMMES

Structure acier inox AISI 304 - Raccordement eau 3/4 : 28mm - Refroidissement à air (A) ou à eau (W)
 Vidange à 25mm (sauf MR400 20mm) - Alimentation : 230V/1P (sauf MR400 tension 400V/3P)*
 Superposables avec kit raccordement en option - Filtre anti impuretés
 Possibilité de groupe à distance pour modèle MR400



Référence : MR400



Référence : MDP150A

Références	Dimensions LxPxH	Production glaçons par cycle*	Production 24H*	Puissances absorbées	Eco taxe	Tarifs
MDP150A	775x625x805	84	145Kg	1500W	14,40 €	3742 €
MDP150W	775x625x805	84	150Kg	1500W	14,40 €	4036 €
MR400A	1321x638x978	192	380Kg	3300W	14,40 €	7136 €
MR400W	1321x638x978	192	380Kg	3200W	14,40 €	7208 €

Option : Kit de superposition (nous consulter)

A = Air - W = eau

*Donnée moyenne pour T° ambiante stable maximum 24°C - **A préciser lors de la commande

UNITE DE PRODUCTION MACHINE A ÉCAILLES

Ensemble monobloc avec générateur de glace+groupe frigorifique complet (compresseur et condenseur) sur châssis acier inox AISI 304

Possibilité d'adaptation sur bacs de stockage ou directement sur chambre froide (de 180 à 1500Kg)

Machine livrée sans carrosserie (sauf modèle SCALA 400 et 600)

Alimentation : 400V/3P-50 Hz (60 Hz + 5%)

T° de glace : -5/-10°C (épaisseur de 1,5 à 2,2mm)

Système d'arrêt électronique et régulation électronique

Pompe immergée-Equipement électrique

Refroidissement à air

Gaz : R452a



Référence : SCALA600



Modèles compact

Références	Dimensions LxPxH	Production Kg/24h	Puissances absorbées W	Poids Kg	Eco taxe	Tarifs
CP-SCALA 400	1100x700x760	400	2200	180	14,40 €	14154 €
CP-SCALA 600	1250x750x835	600	3300	200	14,40 €	14584 €
CP-SCALA 1000	1350x1050x1000	1000	5500	390	14,40 €	18886 €
CP-SCALA 1500	1405x1645x1447	1500	8250	490	61 €	25354 €
CP-SCALA 2000	1404x1613x1600	2000	11000	513	61 €	26964 €
CP-SCALA 3000	2600x1150x1300	3000	16500	660	61 €	36842 €
CP-SCALA 5000	3705x1150x1300	5000	27500	1500	61 €	61344 €
CP-SCALA 10TN	5575x1300x1920	10 000	55000	1950	61 €	99404 €

Pour le service autonome de glaçons à tout moment de la journée.

Compatible avec tête de production MS220 ET MS410

Référence : **DHD200**

Dimensions : L769 x P835 x H1383/1536mm

Capacité de stockage : 104Kg

Tarif : 5110 €

Eco-taxe : 14,40 €

Modèle avec distributeur d'eau*

Référence : **DHDW200**

Tarif : 5216 €

Eco-taxe : 14,40 €

Référence : **DHD130SLIM**

Dimensions : L559 x P835 x H1218/1371mm

Capacité de stockage : 58Kg

Tarif : 4988 €

Eco-taxe : 14,40 €

Modèle avec distributeur d'eau*

Référence : **DHD130WSLIM**

Tarif : 5104 €

Eco-taxe : 14,40 €

*Pour modèles avec distributeurs d'eau
une 2ème arrivée d'eau est indispensable.

*Concept idéal pour
l'hôtellerie,
la restauration
collective et d'entreprise,
la restauration en libre
service, les hôpitaux et
autres établissements
accueillant
du public comme les
centres de loisirs....*



MACHINE A GLAÇONS ENCASTRABLES

UNE MACHINE PROFESSIONNELLE POUR LE PARTICULIER

Référence : **KITCHEN ICE**

Dimensions en façade : L596 x P578+49 x H455

Production 24/H : 10Kg - 360 glaçons* - 12 glaçons/Cycle

Capacité de stockage : 8Kg

Puissance : 1,5Hp

Puissance absorbée : 330W

Poids : 40Kg

Tarif : 2284 €

Eco-taxe : 14,40 €

*Données pour T° ambiante de 24°C maximum



MACHINES A
GLAÇON

Structure acier inox AISI 304
(avec porte plastique pour certains modèles)

Disponibles en plusieurs
capacités de 80 à 670 Kg
de stockage

intérieur isolé en polyéthylène

Prévoir vidange au sol

Attention : certaines machines nécessitent un
adaptateur spécial (nous consulter)



Référence : BIN 80



Référence : S500



Référence : S220

Référence : **S80**
Dimensions : L 685 x P 555 x H 1870mm
Capacité de stockage : 80Kg
Tarif : 898 €

Référence : **S130**
Dimensions : L762 x P 819 x H 740
Capacité de stockage : 160Kg
Tarif : 1467 €

Référence : **S160**
Dimensions : L559 x P 872 x H 1122
Capacité de stockage : 181Kg
Tarif : 1614 €

Référence : **S220**
Dimensions : L762 x P 819 x H 1071
Capacité de stockage : 230Kg
Tarif : 1754 €

Référence : **S350**
Dimensions : L1067 x P 819 x H 1071
Capacité de stockage : 340Kg
Tarif : 2392 €

Référence : **S400**
Dimensions : L1219 x P 819 x H 1071
Capacité de stockage : 340Kg
Tarif : 2510 €

Référence : **S500**
Dimensions : L1321 x P 872 x H 1122
Capacité de stockage : 480Kg
Tarif : 2930 €



Modèles bacs Modèles tête de production	S80	S130	S160	S220	S350	S400	S500
MDP150		■ ■		■ ■	■ ■	■ ■	
MR400							■ ■
IQ150	■	■	■	■	■ ■	■ ■	
IQ 200	■	■	■	■	■ ■ ■	■ ■	
IQ300		■		■	■	■ ■ ■	■ ■
IQ400		■		■	■	■	■ ■ ■
IQ550		■		■	■	■	■ ■ ■
IQ1100							■
MS220		■ ■		■ ■	■ ■	■ ■	■ ■
MS300S		■	■	■	■	■	
MS410		■		■ ■	■ ■	■ ■	■ ■

Compatible standard 1 tête de production - Compatible tête de production superposée - Compatible tête de production accolée

Structure extérieure acier inox AISI 304
Raccordement à vidange (prévoir vidange siphon au sol)
Intérieur isolé en polyéthylène
Chariot en dotation

Référence : **SCS150**
 Dimensions : L762 x P 1016 x H 1320
 Capacité de stockage : 140Kg + chariot 112Kg
Tarif : 5672 €

Référence : **SCS300**
 Dimensions : L762 x P 1016/1163* x H 1865
 Capacité de stockage : 300Kg + chariot 112Kg
Tarif : 7866 €

Référence : **SCD400**
 Dimensions : L1524 x P 1016/1163* x H 1520
 Capacité de stockage : 413Kg + 2 x chariots 224Kg
Tarif : 11078 €

Référence : **SCS600**
 Dimensions : L1524 x P 1016/1163* x H 1820
 Capacité de stockage : 617Kg + 2 x chariots 224Kg
Tarif : 13220€

Référence : **SCS800**
 Dimensions : L1524 x P 1016/1163* x H 2084
 Capacité de stockage : 812Kg + 2 x chariots 224Kg
Tarif : 14514 €



Chariots
 Référence : **EASYCART**
 Dimensions : L620 x P 1054 x H 722/887mm
 (avec poignée)
 Capacité de stockage : 112Kg
Tarif : 1466 €

Compartiments stockage et transport pour chariots
 Référence : **KIT6CESTAS**
 Capacité de stockage : 70Kg
Tarif : 552 €



Référence : SCS150



Référence : SCS300

Disponibles en plusieurs capacités de 50 à 1053 Kg de stockage

Modèles bacs Modèles tête de production	SCS150	SCS300	SCD400	SCD600	SCD800
MDP150	■	■	■ ■	■ ■	
MR400			■	■	■ ■ ■
IQ150	■				
IQ 200	■	■	■ ■ ■ ■		
IQ300	■	■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■
IQ400	■	■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■
IQ550	■	■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■
IQ1100			■	■	■
MS220	■	■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■
MS300S	■	■	■		
MS410	■	■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■	■ ■ ■ ■
SCALA400			■	■	■
SCALA600			■	■	■



Référence : SCD400

- : Compatible standard 1 tête de production
- ■ : Compatible tête de production superposée
- ■ ■ : Compatible tête de production accolée

Intérieur de la chambre en coins arrondis - Gaz R452a - Possibilité de tension en 60Hz sur demande
Épaisseur d'isolation : 60mm - Sonde à coeur de série sauf sur modèle KDA03 (en option) - Dégivrage automatique

Stock

Stockage et conservation en fin de cycle



XBK05



XBK03



XBK08



XBK15

NOUVEAU REVETEMENT « PET »
5 couches de tôles avec revêtement anti-rouille
et anti-empreintes pour une réduction des coûts de nettoyage

Référence	Capacité	Dimensions L x P x H	Alimentation	Puissances frigorifique W	Capacité par cycle +3°C*	Capacité par cycle -18°C**	Espace entre grilles mm	Eco Taxe	Tarifs HT
XBK03	3 x GN 1/1 ou 600 x 400	760 x 670 x 895	220V/1P	1125	10Kg	6Kg	85	14,40 €	2924 €
XBK05	5 x GN 1/1 ou 600 x 400	760 x 670 x 895	220V/1P	1870	20Kg	13Kg	68	14,40 €	3180 €
XBK08	8 x GN 1/1 ou 600 x 400	790 x 760 x 1600	230V/1P	3000	35Kg	20Kg	74	14,40 €	5231 €
XBK10S	10 x GN 1/1 ou 600 x 400	790 x 760 x 1600	230V/1P	3000	35Kg	20Kg	74	14,40 €	5488 €
XBK10	10 x GN 1/1 ou 600 x 400	790 x 760 x 1600	400V/3P	3263	40Kg	25Kg	74	14,40 €	6206 €
XBK15	15 x GN 1/1 ou 600 x 400	790 x 760 x 1950	400V/3P	4767	60Kg	40Kg	70	14,40 €	7436 €

Options :

Sonde à coeur pour modèle KDA03 : 80 € - Réf : CPS

(de série sur tous les autres modèles)

Contrôle HACCP : 25 € - Réf : HCCPKDA

Kit roulettes pivotantes : 250 € - Réf : R80

Kit assainissement : 190 € - Réf : UV01

* De 90° à 3°C : 90'

** De 90° à -18°C : 240'

Intérieur de la chambre en coins arrondis - Gaz R452a - Possibilité de tension en 60Hz sur demande
 Épaisseur d'isolation : 70mm (50mm pour modèle XBA033)- Sonde à coeur de série* - Dégivrage par gaz chaud*Portes réversibles*-Structure acier inox - Commandes tactiles sur la porte
 Sélection rapide des programmes - Programmes recettes* - Fonction stockage en fin de cycle
 Fonction surgélation « soft et hard »-Fonction refroidissement - Fonction congélation de poisson cru***
 Grilles en option



XBA05



XBA15

* De 90° à 3°C : 90'
 ** De 90° à -18°C : 240'

Commande
 Touch Screen



XBA08

Référence	Capacité	Dimensions L x P x H	Alimentation	Puissances frigorifique W	Capacité par cycle* +3°C	Capacité par cycle** -18°C	Espace entre grilles mm	Eco Taxe	Tarifs HT
XBA033	3 x GN2/3	650x600x440	230V/1P	730	10Kg	6Kg	85	14,40 €	2650 €
XBA05	5 x GN1/1 ou 600 x 400	840x830x900	230V/1P	1870	35Kg	20Kg	68	14,40 €	4700 €
XBA08	8 x GN1/1 ou 600 x 400	870x870x1560	230V/1P	3000	35Kg	20Kg	74	14,40 €	7500 €
XBA10S	10xGN1/1 ou 600 x 400	870x870x1560	230V/1P	3000	35Kg	20Kg	74	14,40 €	7500 €
XBA10	10xGN1/1 ou 600 x 400	870x870x1560	400V/3P	3768	40Kg	25Kg	74	14,40 €	8200 €
XBA15	15 x GN1/1 ou 600 x 400	870x870x910	400V/3P	5230	60Kg	40Kg	70	14,40 €	9800 €



Kit glace



Kit superposition



Sonde à coeur



Kit UV

Options :

Sonde à coeur pour modèle XBA033 (de série sur tous les autres modèles) : 80 €

Kit roulettes pivotantes H 80mm: 250 €

Ki roulettes pivotantes H100mm : 133 €

Kit assainissement UV : 190 €

Bluetooth : 200 €

Kit glaces*** : 160 €

Kit filtre à air XBA05 : 60 €

Kit filtre à air XBA10 et XBA15 : 70 €

Kit superposition pour fours : 610 €

Grilles GN 1/1 acier inox : 50 €

Grilles GN 2/3 acier inox : 40 €

Grilles chromées 600 x 400 : 21 €

***Sauf modèle XBA033

MACHINE A CHANTILLY « FROSTY »

Réfrigération par circuit frigorifique avec un compresseur de 1/8 CV
Conservation de la crème liquide à +4°C, Réservoir extractible de 2L pour la crème, Couvercle transparent pour visualiser le niveau dans la cuve
Production maximum selon T° ambiante de 100L/H, Puissance de pompe : 27Kw
Dimensions : L250xP410xH400

Tarif : 4324 €

Eco-taxe : 14,40 €

Pour la machine à chantilly FROSTY, il faut demander à vos clients le type de crème utilisé.

En fonction du % de matières grasses, il faut adapter une pièce qui transforme la crème en chantilly (cette pièce, « le labyrinthe », a alors des dimensions et une structure différente) .

En équipement standard : pour type de crème entre 28 et 32% de matière grasse

En option :

Pour crème de 32 à 35% de matière grasse :
code 1655 : **250 €**

Pour crème de 35 à 40% de matière grasse :
code 2133 : **250 €**



Pour crème supérieure à 40% de matière grasse:
code 1803 : **250 €**



FONTAINES A EAU RÉFRIGÉRÉES

Une gamme de machines à branchement sur réseau d'eau pour bureaux, restaurants, cafétéria, collectivités.....
Eau froide ou tempérée - Alimentation 230V

Référence « OFFICE »

Production : 15L/H

Puissance absorbée : 190W

Dimensions : L220xP330xH407

Tarif : 1392 €

Eco-taxe : 14,40 €

Référence « RA5 INOX UP »

Fontaine suspendue à fixer sur mur avec rince-bouche

Production : 30L/H

Puissance absorbée : 180W

Dimensions : L432xP360xH505

Tarif : 1472 €

Eco-taxe : 14,40 €

Référence « RA 5G INOX PEDAL »

Fontaine avec rince bouche
+ col de cygne et pédale au sol

Production : 30L/H

Puissance absorbée : 180W

Dimensions : L325xP340xH960/1230

Tarif : 1562 €

Eco-taxe : 14,40 €

Référence « RAC 20 »

Système de distribution des verres dans la machine (100 max)

Production : 28L/H

Puissance absorbée : 150W

Dimensions : L334xP330xH960/1120

Tarif : 1175 €

Eco-taxe : 14,40 €



Référence : OFFICE



Référence : RA5 INOX UP



Référence : RAC20



Référence : RA 5G INOX PEDAL

Options : Système antibactérien, eau chaude, eau gazéifiée (Nous consulter)

VITRINE SUSHI

Structure extérieure en aluminium anodisé (**noir ou argent**) - Verre bombé
 Structure intérieure en acier inox AISI 304 - Alimentation 230V/1P - Vitres légèrement teintées
Double évaporateur supérieur et inférieur pour le maintien parfait et homogène de la T° dans la vitrine
Système anti condensation et anti bactérien - Display de contrôle pour un contrôle parfait de la T°
 Éclairage LED - Puissance frigorifique : 145W - T° ambiante pour 32°C max : +3°C - Gaz R134a

Référence	Dimensions LxPxH	Capacité L	Eco taxe	Tarifs
SUSHI CASE 145	1447 x 387 x 240	11,7	14,40 €	2350 €
SUSHI CASE 180	1797 x 387 x 240	15,6	14,40 €	2590 €



Référence : SUSHI CASE 180



VITRINE A TAPAS

Structure extérieure en aluminium anodisé (noir, or ou argent) - **Structure intérieure en acier inox AISI 304**
 Alimentation 230V/1P - Vitres légèrement teintées - Verre bombé - Éclairage LED - Thermostat digital
Dégivrage automatique - Puissance frigorifique : 130W - T° ambiante pour 32°C max : +4/+8°C - Gaz R134a

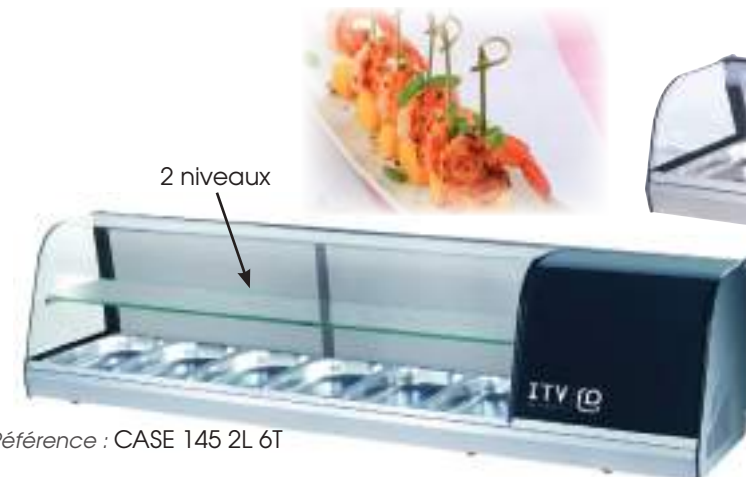
Modèles soit pour bac GN 1/3 H40mm soit pour exposition à plat



Référence : CASE 175 1L 4P



Référence : CASE 110 1L 4T



Référence : CASE 145 2L 6T

Référence	Caractéristiques/Capacité bacs	Dimensions LxPxH	Capacité L	Eco taxe	Tarifs
CASE110 1L4T	4 x GN 1/3	1092 x 387 x 240	7,7	14,40 €	1727 €
CASE110 1L4P	Exposition plateaux	1092 x 387 x 240	7,7	14,40 €	1682 €
CASE145 1L6T	6 x GN 1/3	1447 x 387 x 240	11,7	14,40 €	1939 €
CASE145 1L6P	Exposition plateaux	1447 x 387 x 240	11,7	14,40 €	1866 €
CASE175 1L8T	8 x GN 1/3	1797 x 387 x 240	15,6	14,40 €	2062 €
CASE175 1L8P	Exposition plateaux	1797 x 387 x 240	15,6	14,40 €	1954 €
CASE110 2L4T	4 x GN 1/3 / 2 niveaux	1092 x 387 x 360	7,7	14,40 €	1874 €
CASE110 2L4P	Exposition plateau / 2 niveaux	1092 x 387 x 360	7,7	14,40 €	1800 €
CASE145 2L6T	6 x GN 1/3 / 2 niveaux	1447 x 387 x 360	11,7	14,40 €	2071 €
CASE145 2L6P	Exposition plateau / 2 niveaux	1447 x 387 x 360	11,7	14,40 €	1963 €
CASE 175 2L 8T	8 x GN 1/3 / 2 niveaux	1747 x 387 x 360	15,6	14,40 €	2290 €
CASE175 2L8P	Exposition plateau / 2 niveaux	1747 x 387 x 360	15,6	14,40 €	2192 €

Une gamme de vitrines de table structure ABS idéales pour les établissements ayant des contraintes d'espace
Alimentation 230V-Gaz R600 - Bacs en option

VITRINES À INGRÉDIENTS POSITIVES À POSER T° +2/+10°C

Référence MAXI

Dimensions : L2080xP410xH220

Capacité : 10 x GN 1/3

Tarif : 1392 €

Eco-taxe : 14,40 €

Référence MINI

Dimensions : L1720xP230xH220

Capacité : 4 x GN 1/3

Tarif : 1227 €

Eco-taxe : 14,40 €

Référence MIXTO

Dimensions : L1830xP330xH220

Capacité : 9 x GN 1/4

Tarif : 1358 €

Eco-taxe : 14,40 €

Référence MACRO

Dimensions : L1270xP330xH220

Capacité : 6 x GN 1/4

Tarif : 1203 €

Eco-taxe : 14,40 €

Référence MICRO

Dimensions : L1020xP410xH220

Capacité : 4 x GN 1/3

Tarif : 1224 €

Eco-taxe : 14,40 €

Options :

Vitrines en Plexiglas

(sauf modèle NANO-GASTRO-PICO) : **390 €**



GASTRO



NANO



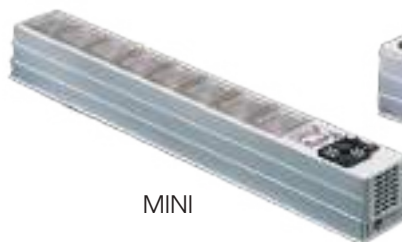
MIDI



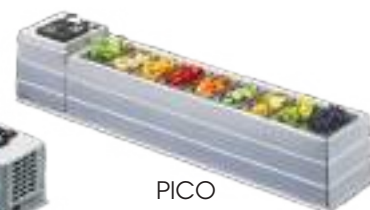
MACRO



MICRO



MINI



PICO

Référence MIDI

Dimensions : L1580xP450xH230

Capacité : 7 x GN 1/3

Tarif : 1324 €

Eco-taxe : 14,40 €

Référence PICO

Dimensions : L1320xP245xH235

Capacité : 3 x GN 1/3

Tarif : 1226 €

Eco-taxe : 14,40 €

Référence NANO

Dimensions : L990xP245xH235

Capacité : 4 x GN 1/6

Tarif : 1130 €

Eco-taxe : 14,40 €

Référence GASTRO

Dimensions : L600xP400xH370

Capacité : 3 x GN 1/3

Tarif : 1215 €

Eco-taxe : 14,40 €

VITRINES POUR LA GLACE À POSER T° -15/-18°C

Référence BABY

Dimensions : L925xP505xH620

Capacité : 8 x bacs 2,5L (180x165xH120)

Tarif : 2230 €

Eco-taxe : 14,40 €

Référence PICCOLO

Dimensions : L505xP680xH400

Capacité : 4 x bacs 2,5L (180x165xH120)

Tarif : 1781 €

Eco-taxe : 14,40 €



BABY

Bacs en option



PICCOLO

FROID VENTILÉ

Structure acier inox-Groupe extractible- Thermostat digital
 Dégivrage automatique avec résistance électrique -T° d'ambiance : +32°C
 Alimentation : 230V-T° +2/+8°C - Fond à angles arrondis - Pieds réglables
Dotation : 1 paire de glissières par porte - Gaz R290a
Puissance totale : 260+110W (vitrine à ingrédients)



Bacs inox et vitrine
à ingrédients en option



Référence	Dimensions LxPxH	Caractéristiques	Capacité L	Eco taxe	Tarifs
PZ2600TN	1510x800x990/1390	2 portes + tiroir neutre	390	14.40 €	2500 €
PZ3600TN	2025x800x990/1390	3 portes + tiroir neutre	580	14.40 €	2642 €
PZ2610TN	2025x800x990/1390	2 portes + tiroir neutre + tiroir à pâtons	380	14.40 €	2836 €

Vitrines à ingrédients pour modèle PZ3600TN et PZ2610 TN

- 10 x GN 1/4 : Référence RI20033V :

Tarif : 957 € Eco-taxe : 8,80 €

- 9 x GN 1/3 : Référence RI20038V :

Tarif : 1008 € Eco-taxe : 8,80 €

Options:

Paire de glissières : **28 €**

Paire de glissières anti-basculement pour grilles: **32 €**

Vitrines à ingrédients pour modèle PZ2600TN

- 7 x GN 1/4 : Référence RI15033V :

Tarif : 863 € Eco-taxe : 8,80 €

- 5 x GN 1/3 + 1 x 1/2 : Référence RI15038V :

Tarif : 900 € Eco-taxe : 8,80 €

Grille plastifiée 600x400: **16 €**

VITRINES A INGRÉDIENTS POUR TABLES A PIZZA

Structure acier inox AISI304

Vitrage inclus

Groupe à droite

Alimentation 230V

Bacs inox en option H maxi : 150mm

Froid statique

Gaz R600a

Isolation :45mm

Dégivrage manuel stop compresseur

T° ambiante : +32°C



Référence	Dimensions LxPxH	Puissances W	Capacité L	Eco taxe	Tarifs
RI12033V	1200x330x435	150	5 x GN1/4	14.40 €	803 €
RI12038V	1200x380x435	150	3 x GN 1/3 + 1 x GN1/2	14.40 €	869 €
RI14033V	1400x330x435	150	6 x GN1/4	14.40 €	836 €
RI14038V	1400x380x435	150	4 x GN1/3 + 1 x GN1/2	14.40 €	902 €
RI15033V	1500x330x435	150	7 x GN1/4	14.40 €	863 €
RI15038V	1500x380x435	150	5 x GN1/3+1 x GN1/2	14.40 €	900 €
RI18033V	1800x330x435	150	9 x GN1/4	14.40 €	912 €
RI18038V	1800x380x435	150	8 x GN1/3	14.40 €	960 €
RI20033V	2000x330x435	230	10 x GN1/4	14.40 €	957 €
RI20038V	2000x380x435	230	9 x GN1/3	14.40 €	1008 €

Options:

Support mural : **100 €** Pieds : **135 €**

TABLES A PIZZA FROID STATIQUE GN1/1

Structure acier inox Aisi 304-Thermostat digital - Dégivrage A l'arrêt du compresseur
 T° d'ambiance : +32°C - Alimentation : 230V-Gaz R600a - T° +2/+8°C
 Puissance totale : 230+340W - Bacs inox pour vitrines à ingrédients en option
 Isolation : 50mm - 1 grille GN 1/1 par porte en dotation



Référence	Dimensions LxPxH	Caractéristiques	Capacité L	Eco taxe	Tarifs
S903PZ	1400x700x1030+400	3 portes	368	14.40 €	1997 €
S903PZCAS	1400x700x1030+400	2 portes + tiroir à pâton	257	14.40 €	2148 €

Options:

Paire de glissières : 30 €

Grilles plastifiées : 22 €

Vitrine à ingrédients pour modèle S903

6 x GN 1/4

Référence : R14033V

Tarif : 836 €

Eco-taxe : 14.40 €

MEUBLE NEUTRE A PÂTONS 600 x 400



Dimensions :
 L520x800x810
 Référence : CAS7
 Tarif : 1482 €

Vitrine à ingrédients en option



S903PZ

SALADETTES TOP INOX

Structure acier inox - Dégivrage automatique
 Froid statique- Bacs inox GN en option
 Dotation : 1 grille GN1/1 par porte
 Thermostat digital - T° ambiante : +32°C-Alimentation : 230V
 Gaz R600a - Dégivrage à l'arrêt du compresseur
 Puissance : 230W (250W modèle SS45 froid négatif)
 Plan de travail Inox AISI 304



S901-2D



S901



S901-4D



S903TOP



SS45BT*
 Froid négatif

Référence	Dimensions LxPxH	Froid	Caractéristiques	Eco taxe	Tarifs
S901	900x700x870	+2/+8°C	2 portes	14.40 €	1189 €
SS45BT	943x700x850	-12/-18°C	2 portes / gaz R290a	14.40 €	1589 €
S901-2D	900x700x870	+2/+8°C	1 porte + bloc de 2 tiroirs	14.40 €	1578 €
S901-4D	900x700x870	+2/+8°C	4 tiroirs	14.40 €	2064 €
S903TOP	1365x700x865	+2/+8°C	3 portes	14.40 €	1589 €

SALADETTES POUR BACS GN

Structure acier inox - Dégivrage automatique - Froid statique
 Bacs inox GN en option
 Dotation : 1 grille GN1/1 par porte - Thermostat digital - T° ambiante : +32°C
 Alimentation : 230V
 Gaz R600a - Dégivrage à l'arrêt du compresseur

Puissance : 230W (250W modèle SS45 froid négatif)-Plan de travail Inox AISI 304 (sauf PS900 plan granit)



FROID

Référence	Dimensions LxPxH	Froid	Caractéristiques	Eco taxe	Tarifs
PS900	900x700x1010	+2/+8°C	Plan de travail granit + espace ingrédients 5 x GN1/6 / 2 portes	14.40 €	1254 €
S900	905x700x880	+2/+8°C	Plan de travail polyéthylène + Couvercle télescopique pour espace ingrédients 2 x GN1/1+3 x GN1/6 / 2 portes	14.40 €	1146 €
S902	1045x700x850	+2/+8°C	Plan de travail polyéthylène + Couvercle télescopique pour espace ingrédients 3 x GN1/1+3 / 2 portes	14.40 €	1330 €
S903	1365x700x850	+2/+8°C	Plan de travail polyéthylène + Couvercle télescopique pour espace ingrédients 4 x GN1/1+3 / 3 portes	14.40 €	1567 €
PS200	900x700x1010	+2/+8°C	Plan de travail inox AISI 304- 2 portes Couvercle télescopique pour espace ingrédients 5 x GN1/6	14.40 €	1450 €
PS300	1370x700x1010	+2/+8°C	Plan de travail inox AISI 304- 3 portes- Couvercle télescopique pour espace ingrédients 8 x GN1/6	14.40 €	1995 €

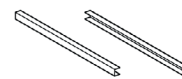
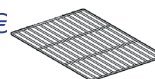
Options:

Bloc de 2 tiroirs (L300xP520xH140/150) : 590 €
 (Pour modèles S901-S903TOP-S903Z-PS200 et PS300)

Paire de glissières : 22 €

Grille plastifiée : 18 €

Kit roues: 65 €



LES ARRIÈRES DE COMPTOIR

- Dégivrage manuel arrêt compresseur
- T° +2/+8°C
- Régulation électronique
- Alimentation : 230V
- Gaz R600a
- Evaporation des condensats automatique



Options :

Grilles chromées : **20 €**

Accroches grilles chromées : **9 €**



BC-2PS



BC-3PS

Référence	Dimensions LxPxH	Puissances W	Capacité L / Dotation	Eco taxe	Tarifs
BC-1PB	604x535x920	160	140 / 2 grilles 520x315	14,40 €	814 €
BC-2PS	920x535x925	250	223 / 4 grilles 420x320	14,40 €	960 €
BC-3PS	1350x535x925	250	335 / 2 grilles 445x320 et 4 grilles 405x320	14,40 €	1200 €

Structure aluminium peint
Portes coulissantes*
Froid ventilé
T° ambiante : +33°C
Lumière interne

*Sauf modèle BC-1PB

LES ARMOIRES A BOISSONS



SNACK 251SC

Evaporation des condensats automatique

Froid brassé

Fermeture à clef

T° +2/+8°C

Gaz R600a

Dégivrage stop compresseur

Options :

Grille plastifiée : **24 €**

Accroches grilles plastifiées : **10 €**



SNACK638L2TNG
(Armoire double)

Référence	Dimensions LxPxH	Puissances W	Capacité / Dotation	Eco taxe	Tarifs
SNACK 176SC	555x456x1640	120	171 / 4 grilles 470x275	14,40 €	689 €
SNACK 251SC	555x520x1880	140	244 / 4 grilles 460x310	14,40 €	797 €
SNACK 290SC	605x550x1910	180	290 / 4 grilles 490x330	14,40 €	919 €
SNACK638L2TNG (Armoire double)	1250x550x1915	450	620 / 8 grilles 540x350	14,40 €	1797 €

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES DE STOCKAGE FROID NÉGATIF

Froid ventilé 18/-22°C - Structure extérieur et intérieur en tôle peinte en époux blanc
 Fermeture de la porte avec ressort auto-fermant - porte à double vitrage avec résistance de condensation
 Éclairage intérieur LED - Panneau arrière et fond en tôle galvanisée -Gaz R290
 Dégivrage électrique - Contrôle électronique - Isolation 60mm - Alimentation : 230V/1P

Référence : G-SNACK420BTG

Dimensions : L680 x P630 x H2130mm
 Capacité : 578L
 Dotation : 4 grilles
 Puissance : 850W
Tarif : 2720 €
 Eco-taxe : 14,40 €

Référence : G-SNACK930BTG

Dimensions : L1370 x P630 x H2130mm
 Capacité : 1078L
 Dotation : 8 grilles
 Puissance : 1000W
Tarif : 3830 €
 Eco-taxe : 14,40 €

Options

Grille plastifiée
 Référence GRP420

Tarif : 24 €

Grille plastifiée
 Référence GRP930

Tarif : 24 €

Kit support grilles
 Référence : AG

Tarif : 10 €



VITRINES D'EXPOSITION VITRÉES 4 FACES FROID POSITIF VENTILÉ

Gaz R290 -Alimentation : 230V
 Eclairage LED
 Evaporation des condensats automatique
 Dégivrage à arrêt du compresseur
 Contrôle de la T° électronique
 T° : +2/+8°C
 Double vitrage

Options armoire LSC:

Grille chromée : **30 €**

Kit de fixation de grille: **10 €**

VGP400R

Options armoire VGP:

Grille chromée: **30 €**

Kit de fixation de grille : **10 €**



LSC235



Référence	Dimensions LxPxH	Structure	Puissances W	Dotation	Eco taxe	Tarifs
LSC235	515x485x1650	Structure skinplate	240	3 grilles 400x410	14,40 €	1672 €
LSC280	515x485x1850	Structure skinplate	240	4 grilles 400x410	14,40 €	1705 €
VGP200R	706x706x1300	Structure inox	220	2 grilles 486x511	14,40 €	1598 €
VGP400R	706x706x1800	Structure inox	280	4 grilles 486x511	14,40 €	2570 €

Régulateur et display digital-Réfrigération statique
 T° différentes selon la position (De 5° sur étagère inférieure à +18°C sur étagère supérieure)
 Structure externe aluminium peint- Structure interne aluminium gaufré noir- Lampe LED
 Double vitrage tempéré avec protection UV - Gaz R600a

Options :

- Grille acier inox + Paire de glissières : **45 €**
- Étagère bois + Paire de glissières : **50 €**
- Paire de glissières pour grilles : **34 €**

T° +5/+18



BJ118 Dotation : 1 grille ondulée
 BJ208 3 grilles ondulées
 BJ308 4 grilles ondulées
 BJ408 5 grilles ondulées

Référence	Dimensions LxPxH	Dotation / capacité bouteilles	Eco taxe	Tarifs
BJ118	600x603x860	1 grille / 24	14,40 €	876 €
BJ208	600x603x1260	3 grilles / 54	14,40 €	1018 €
BJ308	600x603x1560	4 grilles / 72	14,40 €	1210 €
BJ408	600x603x1860	5 grilles / 96	14,40 €	1385 €



Affichage numérique - Structure extérieure acier laqué noir - ABS noir à l'intérieur - Panneau arrière inox AISI 304
 Éclairage LED - Double verre trempé de protection UV - Cadre de porte en inox - Serrure avec clés
 T° variables et réglables - Froid ventilé - Gaz R606a - Dégivrage automatique - Porte réversible

Référence : VI120S

T° : +5/+18°C
 3 Grilles en dotation
 Dimensions 710 x P595 x H1270mm
 Capacité de stockage : 270L / Max 123 bouteilles
 Puissance : 160W
Tarif : 1487 €
 Eco-taxe : 14,40 €

Référence : VI180S

T° : +5/+18°C
 5 grilles en dotation
 Dimensions 710 x P595 x H1770mm
 Capacité de stockage : 388L / Max 178 bouteilles
 Puissance : 160W
Tarif : 1759 €
 Eco-taxe : 14,40 €



Modèles 2 portes nous consulter

Options :

- Grille inox + paire de glissières : **45 €**
- Grille coulissante en bois + paire de glissières : **50 €**

VITRINES D'EXPOSITION RONDES FROID POSITIF VENTILÉ

Dégivrage automatique - Eclairage LED-Contrôle électronique de la T°-Base acier inox
 Porte avec fermeture automatique-T° : +2/+8°C-Froid ventilé-Evaporation des condensats : automatique
 Puissance absorbée : 210W-Alimentation : 230V - Gaz R600a

Modèle à poser

- Référence :ARC100B
- Dimensions :
L480xP480xH1030
- 4 pieds
- Capacité : 100L
- Dotation :
3 étagères verre réglables

Tarif : 1308 €
 Eco-taxe : 14,40 €



Modèle sur roulettes

- Référence :ARC400RC
- Dimensions :
L680xP680xH1750
- 3 roues + 2 avec freins
- Capacité : 400L
- Dotation :
4 étagères verre réglables

Tarif : 3190 €
 Eco-taxe : 14,40 €



VITRINES D'EXPOSITION MURALES FROID POSITIF VENTILÉ

Dégivrage automatique
 Eclairage LED
 Base en acier inox-Cotés vitrés
 Rideau de nuit inclus - Etagères en acier inox
 Roues (2+2 avec frein)-T° : +2/+10°C
 Contrôle électronique de la T°
 Evaporation des condensats automatique
 Gaz R290a-Alimentation : 230V
 Puissance absorbée : 1300W-Etagères réglables



RTS200L



RTS180L

Référence	Dimensions	Capacité L	Dotation	Eco taxe	Tarifs
RTS 180/C	674x494x1450	180	2 étagères inox	14,40 €	2544 €
RTS 220/C	674x494x1742	220	3 étagères inox	14,40 €	2741 €
RTS 200/C	1000x550x1250	200	2 étagères inox	14,40 €	3352 €

Froid ventilé - Structure intérieure en ABS Régulation électronique de la T° - Thermostat digital
 Dégivrage à l'arrêt - Roulettes de série - Isolation : 55mm - Dotation : 3 grilles 652x530mm + 1 grille 664x330mm
 Porte réversible - Capacité 641L - Gaz R600a - Dimensions : L777 x P 730 x H 1895mm

FROID POSITIF

Structure extérieure tôle peinte en époxy blanc

Référence : G-ER700

Puissance : 300W
 Classe énergétique C

Tarif : 1650 €

Eco-taxe : 14,40 €

Structure extérieure inox

Référence : G-ER700SS

Puissance : 300W
 Classe énergétique C

Tarif : 1759 €

Eco-taxe : 14,40 €

Structure extérieure inox



Structure extérieure tôle peinte en époxy blanc



FROID NÉGATIF

Structure extérieure inox



Structure extérieure tôle peinte en époxy blanc



Structure extérieure tôle peinte en époxy blanc

Référence : G-EF700

Puissance : 550W
 Classe énergétique D

Tarif : 1989 €

Eco-taxe : 14,40 €

Structure extérieure inox

Référence : G-EF700SS

Puissance : 550W
 Classe énergétique D

Tarif : 2089 €

Eco-taxe : 14,40 €

Options :

Grille plastifiée

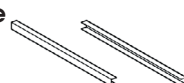
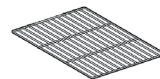
Référence : GPR21-700

Tarif : 30 €

Glissières pour Grille plastifiée

Référence : AG

Tarif : 10 €



Froid statique avec petite ventilation interne - Structure intérieure en ABS
Dégivrage à l'arrêt - Gaz R600a
Isolation : 55mm - Porte réversible
Dotation : 6 paires de glissières 600 x 400
Dimensions : L777 x P 695 x H 1895mm - Puissance : 150W

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES DE STOCKAGE FROID POSITIF

Structure extérieure tôle peinte en époxy blanc

Référence : **G-ER500P**

Classe énergétique C

Tarif : **1450 €**

Eco-taxe : 14,40 €

Structure extérieure inox

Référence : **G-ER500PSS**

Classe énergétique D

Tarif : **1679 €**

Eco-taxe : 14,40 €

Options

Grille inox 600x400

Référence GRI64

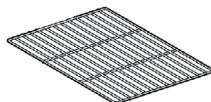
Tarif : **49 €**

Glissière pour Grille 600 x 400

Référence CG500

Tarif : **26 €**

Grilles 600x400



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES DE STOCKAGE AVEC PANIERS FROID NÉGATIF

Froid statique avec petite ventilation interne
Structure intérieure en ABS - Dégivrage à l'arrêt
Gaz R600a - Isolation : 60mm - Porte réversible
Dotation : 6 paniers L513 x P310 x H175mm
Dimensions : L777 x P 695 x H 1895mm - Puissance : 300W
Classe énergétique D

Structure extérieure tôle peinte en époxy blanc

Référence : **G-EF600CAS**

Tarif : **1931 €**

Eco-taxe : 14,40 €

Structure extérieure inox

Référence : **G-EF600SSCAS**

Tarif : **2107 €**

Eco-taxe : 14,40 €

Options

Paniers

Référence CASSETTA

Tarif : **29 €**

Paniers en dotation



EF 600 SS CAS

Gaz R600a

Dégivrage Stop compresseur

Alimentation : 230V

T° ambiante : +32°C

T° : +2/+8°C

Thermostat manuel

Froid statique brassé



Porte réversible

Intérieur ABS thermo-formé



ER200



ER400SS



ER600SS



ER600G

Référence	Dimensions LxPxH	Structure	Puissances W	Dotation	Eco taxe	Tarifs
ER200	600x585x855	Extérieur skinplate	150	2 grilles 500x415 + 1 grille 500x211	14,40 €	641 €
ER 200G	600x585x855	Porte vitrée Extérieur skinplate	150	2 grilles 500x415 + 1 grille 500x211	14,40 €	724 €
ER 200 SS	600x585x855	Extérieur INOX	150	2 grilles 500x415 + 1 grille 500x211	14,40 €	728 €
ER 200 G SS	600x585x855	Porte vitrée Extérieur - INOX	150	2 grilles 500x415 + 1 grille 500x211	14,40 €	816 €
ER 400	600x585x1855	Extérieur skinplate	185	3 grilles 500 x 415 + 1 x grille 500 x 211	14,40 €	982 €
ER 400 G	600x585x1855	Porte vitrée Extérieur skinplate	185	3 grilles 500 x 415 + 1 x grille 500 x 211	14,40 €	1062 €
ER 400 SS	600x585x1855	Extérieur INOX	185	3 grilles 500 x 415 + 1 x grille 500 x 211	14,40 €	1085 €
ER 400 G SS	600x585x1855	Porte vitrée Extérieur - INOX	185	3 grilles 500 x 415 + 1 x grille 500 x 211	14,40 €	1182 €
ER 600	777x695x1895	Extérieur skinplate	185	3 grilles 630x480 + 1 grille 630x290	14,40 €	1246 €
ER 600 G	777x695x1895	Porte vitrée Extérieur skinplate	185	3 grilles 630x480 + 1 grille 630x290	14,40 €	1344 €
ER 600 SS	777x695x1895	Extérieur INOX	185	3 grilles 630x480 + 1 grille 630x290	14,40 €	1387 €
ER 600 G SS	777x695x1895	Porte vitrée Extérieur INOX	185	3 grilles 630x480 + 1 grille 630x290	14,40 €	1506€

Options armoires ER - EF 200/400

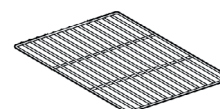
Grille plastifiée 500 x 211: **18 €**

Grille plastifiée 500 x 415: **20 €**

Options armoires ER - EF 600

Grille plastifiée 650x290: **20 €**

Grille plastifiée 650x520: **22 €**



ARMOIRES NEGATIVES



Gaz R290a

Alimentation : 230V

Modèles vitrés avec résistance sur porte

T° ambiante : +32°C

T° : -18/-20°C

Evaporation des condensats et dégivrage manuel

Thermostat manuel



Porte réversible

Intérieur ABS thermo-formé

Grilles fixes sur armoires négatives



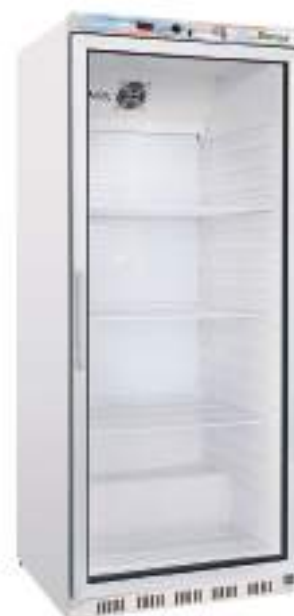
EF200



EF400SS



EF600SS



EF600G

Référence	Dimensions LxPxH	Structure	Puissances W	Dotation	Eco taxe	Tarifs
EF200	600x585x855	Extérieur skinplate	150	2 niveaux 480x440	14,40 €	706 €
EF 200G	600x585x855	Porte vitrée Extérieur skinplate	360	2 niveaux 480x440	14,40 €	1162 €
EF 200 SS	600x585x855	Extérieur INOX	150	2 niveaux 480x440	14,40 €	793 €
EF 200 G SS	600x585x855	Porte vitrée Extérieur INOX	360	2 niveaux 480x440	14,40 €	1268 €
EF 400	600x585x1855	Extérieur skinplate	210	6 niveaux 480x440	14,40 €	1149 €
EF 400 G	600x585x1855	Porte vitrée Extérieur skinplate	500	6 niveaux 480x440	14,40 €	1592 €
EF 400 SS	600x585x1855	Extérieur INOX	210	6 niveaux 480x440	14,40 €	1257 €
EF 400 G SS	600x585x1855	Porte vitrée Extérieur INOX	500	6 niveaux 480x440	14,40 €	1722 €
EF 600	775x695x1895	Extérieur skinplate	350	6 niveaux 650x500	14,40 €	1430 €
EF 600 G	777x695x1895	Porte vitrée Extérieur skinplate	500	6 niveaux 650x500	14,40 €	1884 €
EF 600 SS	777x695x1895	Extérieur INOX	350	6 niveaux 650x500	14,40 €	1581 €
EF 600 G SS	777x695x1895	Porte vitrée Extérieur INOX	520	6 niveaux 650x500	14,40 €	2046 €

Options armoires ER - EF 200/400

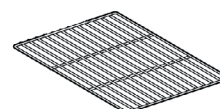
Grille plastifiée 505 x 211: **18 €**

Grille plastifiée 505 x 415: **20 €**

Options armoires ER - EF 600

Grille plastifiée 650x290: **20 €**

Grille plastifiée 650x520: **22 €**



ARMOIRES REFRIGÉRÉES FROID VENTILÉ POSITIVES GN 2/1

Dégivrage automatique avec résistance électrique - Portes réversibles sur armoires 650L - Isolation 60mm
 Serrure clef - Structure Inox AISI 304-Gaz R290-Eclairage intérieur-T° : -2/+8°C
 Chambre à angles arrondis-alimentation : 230V
 Dotation : 3 grilles GN 2/1 par portes

FABRICATION
ASIE



GN650TN



GN1410TN



GN1410TNG

INOX AISI 304

Référence	Dimensions LxPxH	Caractéristiques	Capacité L	Puissances W	Eco taxe	Tarifs
GN650TN	740x830x2010	Porte réversible	650L	315	14.40 €	2079 €
GN650TNG	740x830x2010	Porte vitrée réversible	650L	315	14.40 €	2265 €
GN1410TN	1480x830x2010	Armoire double portes	1325L	320	14.40 €	2983 €
GN1410TNG	1480x830x2010	Armoire double portes vitrées	1325L	500	14.40 €	3360 €

Options :

Kit support 600x400 : **390 €**

Kit 4 roues ø120 dont 2 avec frein : **135 €**

Paire de glissières : **30 €**

Grille plastifiée : **35 €**

FROID VENTILÉ NÉGATIVE ET DOUBLE T° GN 2/1

INOX AISI 304

Dégivrage automatique avec résistance électrique

Isolation 60mm

Chambre à angles arrondis

alimentation : 230V

Serrure clef

Armoire bi-température
2 compartiments indépendants



GNV600DT



GN1410BT



GN650BT

Référence	Dimensions LxPxH	Caractéristiques	Dotation	Puissances/ Capacité	Eco taxe	Tarifs
GN650BT	740x830x2019	Armoire négative	3 grilles GN 2/1	500W/650L	14.40 €	2392 €
GN650BTG	740x830x2019	Armoire négative porte vitrée	3 grilles GN 2/1	500W/650L	14.40 €	2717 €
GNV600DT	680x850x2010	Armoire Bi-T° -2/+8°C et -18/-22°C	4 grilles GN 2/1	250+300W - 2 x 237L	14.40 €	2601 €
GN1410BT	1480x830x2010	Armoire négative	6 grilles GN 2/1	750W/1325L	14.40 €	3370 €
GNV1200DT	1340x830x2010	Armoire Bi-T° -2/+8°C et -18/-22°C	6 grilles GN 2/1	255 + 750W - 2 x 507L	14.40 €	4136 €

FROID VENTILÉ POSITIF GN 1/1

INOX AISI 304

Dégivrage automatique avec résistance électrique

Isolation 60mm

Puissance : 260w

T°-: -2/+8°C

Chambre à angles arrondis

Alimentation : 230v

Tiroirs et groupe montés sur glissières inox extractibles

Evaporation des condensats automatique

Gaz R290

Régulation de la T° électronique

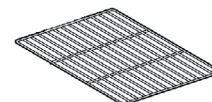
Lumière interne pour modèles vitrée uniquement

Dotation : 1 grille GN 1/1 par porte

FABRICATION
ASIE



GN3100TN



Référence	Dimensions LxPxH	Caractéristiques	Capacité L	Eco taxe	Tarifs
GN2100TN	1360x700x850	2 portes + tiroir neutre sans dossier	282	14.40 €	2010 €
GN2200TN	1360x700x950	2 portes + tiroir neutre avec dossier	282	14.40 €	2045 €
GN3100TN	1795x700x850	3 portes + tiroir neutre sans dossier	417	14.40 €	2322 €
GN3200TN	1795x700x950	3 portes + tiroir neutre avec dossier	417	14.40 €	2358 €
GN4100TN	2230x700x850	4 portes + tiroir neutre sans dossier	553	14.40 €	2670 €
GN4200TN	2230x700x950	4 portes + tiroir neutre avec dossier	553	14.40 €	2767 €

FROID VENTILÉ POSITIF GN 1/1 PORTES VITREES



Tiroir neutre sur le groupe



GN3200TNG

Référence	Dimensions LxPxH	Caractéristiques	Capacité L	Eco taxe	Tarifs
GN2100TNG	1360x700x850	2 portes vitrées + tiroir neutre sans dossier	282	14.40 €	2056 €
GN2200TNG	1360x700x950	2 portes vitrées + tiroir neutre avec dossier	282	14.40 €	2090 €
GN3100TNG	1795x700x850	3 portes vitrées + tiroir neutre sans dossier	417	14.40 €	2322 €
GN3200TNG	1795x700x950	3 portes vitrées + tiroir neutre avec dossier	417	14.40 €	2404 €
GN4100TNG	2230x700x850	4 portes vitrées+ tiroir neutre sans dossier	553	14.40 €	2755 €
GN4200TNG	2230x700x950	4 portes vitrées+ tiroir neutre avec dossier	553	14.40 €	2802 €

Options:

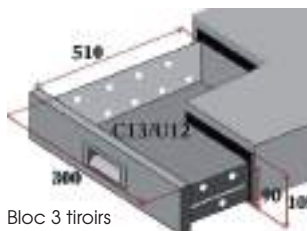
Paire de glissières : 30 €

Grille plastifiée : 35 €

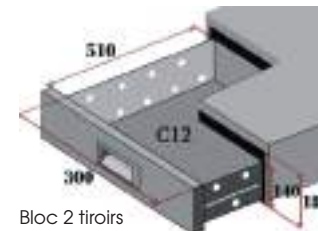
Kit roues : 135 €

Bloc 2 tiroirs (L300x510xH140/180): 540 €

Bloc 3 tiroirs (L300x510xH90/105) : 790 €



Bloc 3 tiroirs



Bloc 2 tiroirs

FROID NÉGATIF GN 1/1

Dégivrage automatique avec résistance électrique
 Régulation de la T° électronique
 Chambre à angles arrondis
 Tiroirs et groupe montés sur glissières inox extractibles
 Evaporation des condensats automatique
 T°-: -18/-22°C
 Gaz R290
 Isolation 60mm
 Alimentation : 230V
 Dotation : 1 grille GN 1/1 par porte

Froid ventilé



Référence	Dimensions LxPxH	Caractéristiques	Capacité L / Puissances W	Eco taxe	Tarifs
GN2100BT	1360x700x850	2 portes + tiroir neutre sans dossier	282 / 470	14.40 €	2368 €
GN2200BT	1360x700x950	2 portes + tiroir neutre avec dossier	282 / 470	14.40 €	2393 €
GN3100BT	1795x700x850	3 portes + tiroir neutre sans dossier	417 / 570	14.40 €	2660 €
GN3200BT	1795x700x950	3 portes + tiroir neutre avec dossier	417 / 570	14.40 €	2694 €
GN4100BT	2230x700x850	4 portes + tiroir neutre sans dossier	553 / 660	14.40 €	2984 €
GN4200BT	2230x700x950	4 portes + tiroir neutre avec dossier	553 / 660	14.40 €	3080 €

TABLES REFRIGÉRÉES FROID VENTILÉ POSITIF 600x400

Dégivrage automatique avec résistance électrique
 Chambre à angles arrondis
 Evaporation des condensats automatique
 Gaz R290-Régulation de la T° électronique

FABRICATION
ASTE

Granit

INOX AISI 304



P800

Tiroir neutre

Alimentation : 230V

T°-: -2/+8°C

Isolation 60mm



PA1500TNGR7

Référence	Dimensions LxPxH	Caractéristiques	Dotation	Puissances W	Capacité L	Eco taxe	Tarifs
PA2100TN	1510x800x850	2 portes + tiroir neutre sans dossier	2 grilles 600x400	260	390	14.40 €	2130 €
PA2200TN	1510x800x950	2 portes + tiroir neutre avec dossier	2 grilles 600x400	260	390	14.40 €	2160 €
PA1500TNGR7	1505x800x850	2 portes + tiroir neutre avec plan granit	2 paires de glissières	300	390	14.40 €	2798 €
PA3100TN	2020x800x850	3 portes + tiroir neutre sans dossier	3 grilles 600x400	260	580	14.40 €	2462 €
PA3200TN	2020x800x950	3 portes + tiroir neutre avec dossier	3 grilles 600x400	260	580	14.40 €	2497 €
PA2000TNGR7	2020x800x850	3 portes + tiroir neutre avec plan granit	3 paires de glissières	300	580	14.40 €	3117 €

Options: Grille plastifiée 600x400: 40 € - Kit roues : 135 € - Paire glissières : 42 €

* Précisez lors de la commande, si sans dossier

SOUS-COMPTOIR OU TABLES SNACK P600 - FROID POSITIF 0/+8°C



Caractéristiques générales :

- Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur
- Dosseret de 100mm* - Arrière du meuble en inox
- Dessus en bords arrondis Pieds réglables
- Evaporateur ventilé
- dégivrage automatique
- Fermeture à joints magnétiques démontables
- Gaz R134A (Supplément de 5% pour gaz écologique R-290)



BM-1500

Tropicalisé +43°C

GRUPE LOGÉ

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
BM-1000	1 porte + 1 portillon	1000 x 600 x 850	180/280	230/205	1 clayette	140	14,40 €	1682 €
BM-1500	2 portes + 1 portillon	1500 x 600 x 850	180/280	230/205	2 clayettes	273	14,40 €	1800 €
BM-2000	3 portes + 1 portillon	2000 x 600 x 850	250/380	260./230	3 clayettes	407	14,40 €	2182 €
BM-2500	4 portes + 1 portillon	2500 x 600 x 850	300/380	280/230	4 clayettes	540	14,40 €	2564 €

Modèles sans top :

BM-1000-F : 1541 €

Eco-taxe : 14,40 €

BM-1500-F : 1650 €

Eco-taxe : 14,40 €

BM-2000-F : 1982 €

Eco-taxe : 14,40 €

BM-2500-F : 2323 €

Eco-taxe : 14,40 €



Tiroirs en option

BM-1000

GRUPE A DISTANCE

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
BM-1000-D	1 porte + 1 portillon	1000 x 600 x 850	180/280	230/205	2 clayettes	196	8,80 €	1814 €
BM-1500-D	2 portes + 1 portillon	1500 x 600 x 850	180/280	230/205	3 clayettes	330	8,80 €	1937 €
BM-2000-D	3 portes + 1 portillon	2000 x 600 x 850	250/380	260./230	4 clayettes	463	8,80 €	2318 €
BM-2500-D	4 portes + 1 portillon	2500 x 600 x 850	300/380	280/230	5 clayettes	601	8,80 €	2700 €

Modèles sans top :

BM-1000-DF : 1673 €

Eco-taxe : 8,80 €

BM-1500-DF : 1787 €

Eco-taxe : 8,80 €

BM-2000-DF : 2118 €

Eco-taxe : 8,80 €

BM-2500-DF : 2459 €

Eco-taxe : 8,80 €



BM-2000-D

Groupe à distance
(inclus dans le prix)

* Précisez lors de la commande, si sans dosseret

SOUS-COMPTOIR OU TABLES SNACK P600 - FROID NÉGATIF -21/-15°C



Caractéristiques générales :

- Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur
- Dossier de 100mm*
- Arrière du meuble en inox
- Dessus en bords arrondis
- Pieds réglables
- Evaporateur ventilé Dégivrage automatique
- Fermeture à joints magnétiques démontables
- Gaz R452A
- (Supplément de 5% pour gaz écologique R-290)



BM-1500-H

Tropicalisé +43°C

GRUPE LOGÉ

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R452A / R290	Puissances électrique W R452A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
BM-1000-H	1 porte + 1 portillon	1000 x 600 x 850	180/280	230/205	1 clayette	127	14,40 €	2209 €
BM-1500-H	2 portes + 1 portillon	1500 x 600 x 850	180/280	230/205	2 clayettes	257	14,40 €	2328 €
BM-2000-H	3 portes + 1 portillon	2000 x 600 x 850	250/380	260./230	3 clayettes	387	14,40 €	2632 €

Modèles sans top :

BM-1000-HF : 2068 €

Eco-taxe : 14,40 €

BM-1500-HF : 2178 €

Eco-taxe : 14,40 €

BM-2000-HF : 2432 €

Eco-taxe : 14,40 €

Preciser lors de la commande si sans dossier



BM-2000-HD

Groupe à distance
(inclus dans le prix)



BM-2000-H

GRUPE A DISTANCE

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R452A / R290	Puissances électrique W R452A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
BM-1000-HD	1 portes + 1 portillon	1000 x 600 x 850	180/280	230/205	2 clayette	184	8,80 €	2341 €
BM-1500-HD	2 portes + 1 portillon	1500 x 600 x 850	180/280	230/205	3 clayettes	314	8,80 €	2464 €
BM-2000-HD	3 portes + 1 portillon	2000 x 600 x 850	250/380	260./230	4 clayettes	444	8,80 €	2769 €

Modèles sans top :

BM-1000-HDF : 2200

Eco-taxe : 8,80 €

BM-1500-HDF : 2314

Eco-taxe : 8,80 €

BM-2000-HDF : 2568

Eco-taxe : 8,80 €

* Précisez lors de la commande, si sans dossier

SOUS-COMPTOIR AVEC EVIER P600 - FROID POSITIF 0/+8°C

Caractéristiques générales :

- Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur - Arrière du meuble en inox - Dessus en bords arrondis
- Evaporateur ventilé - Isolement en polyuréthane densité de 40Kg/M »
- Dégivrage automatique - Fermeture à joints magnétiques démontables
- Gaz R134A (Supplément de 5% pour gaz écologique R-290)



Dimensions bac : 400 x 400 x 200 mm H

Dossieret de 100mm*



Tropicalisé +43°C

Robinetterie non incluse (voir p180-181)

BM-2000-C

Pieds réglables

GROUPE LOGÉ

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
BM-1500-C	2 portes	1500 x 600 x 850	180/280	230/205	2 clayettes	196	14,40 €	1896 €
BM-2000-C	3 portes	2000 x 600 x 850	250/380	260./230	3 clayettes	330	14,40 €	2296 €
BM-2500-C	4 portes	2500 x 600 x 850	300/380	280/230	4 clayettes	463	14,40 €	2659 €
BM-3000-C	5 portes	3000 x 600 x 850	300/380	280/230	5 clayettes	601	14,40 €	3137 €

GROUPE A DISTANCE

(groupe inclus dans le prix)

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
BM-1500-CD	2 portes	1500 x 600 x 850	180/280	230/205	2 clayettes	196	8,80 €	1896 €
BM-2000-CD	3 portes	2000 x 600 x 850	250/380	260./230	3 clayettes	330	8,80 €	2296 €
BM-2500-CD	4 portes	2500 x 600 x 850	300/380	280/230	4 clayettes	463	8,80 €	2659 €
BM-3000 CD	5 portes	3000 x 600 x 850	300/380	280/230	5 clayettes	601	8,80 €	3137 €

Options meubles snack :

- Roulette INOX sans frein : 45 € (l'unité)
- Roulette INOX avec frein : 57 € (l'unité)
- Clayette en acier inox : 75 €
- Evaporation automatique : 161 €
- Fermeture à clé : 39 € par porte

Groupe réfrigéré à eau : 515 €

Bloc de 2 tiroirs en remplacement d'un bloc grande porte référence B2C : 325 €

Bloc de 3 tiroirs en remplacement d'un bloc grande porte référence B3C : 430 €

Porte vitré l'unité : 150 € (bloc tiroir vitré nous consulter)

* Précisez lors de la commande, si sans dossieret

SOUS-COMPTOIR OU TABLES SNACK P600 - FROID POSITIF 0/+8°C

Caractéristiques générales :

- Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur
- Dessus en bords arrondis
- Evaporateur ventilé
- Dégivrage automatique Fermeture à joints magnétiques démontables
- Gaz R134A
(Supplément de 5% pour gaz écologique R-290)



Pieds réglables

Tropicalisé +43°C



Avec bacs ingrédients

BM-2000-C

GRUPE LOGÉ

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
BM-1500-B	2 portes + 1 portillon	1500 x 600 x 850	180/280	230/205	2 clayettes	273	14,40 €	2318 €
BM-2000-B	3 portes + 1 portillon	2000 x 600 x 850	250/380	260./230	3 clayettes	407	14,40 €	2719 €



BM-2000-B

Arrière du meuble en inox



BM-2000-DB

GRUPE A DISTANCE (groupe inclus dans le prix)

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
BM-1500-BD	2 portes + 1 portillon	1500 x 600 x 850	180/280	230/205	3 clayettes	330	8,80 €	2455€
BM-2000-BD	3 portes + 1 portillon	2000 x 600 x 850	250/380	260./230	4 clayettes	463	8,80 €	2855€

Composition des bacs possible (non inclus) :

BM-1500-B et BD : 1 x GN1/1 + 1 x GN 1/2 ou 3 x GN 1/3 + 1 x GN1/2 ou 3 x GN 1/2

BM-2000-B et BD : 2 x GN1/1 + 1 x GN 1/2 ou 6 x GN 1/3 + 1 x GN1/2 ou 5 x GN 1/2

* Précisez lors de la commande, si sans dossieret

ARRIÈRES DE BAR ET COMPTOIR P600 x H1000

Dosseret de 100mm*

Caractéristiques générales :

- Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur
- Dessus en bords arrondis
- Évaporateur ventilé
- Dégivrage automatique
- Fermeture à joints magnétiques démontables
- Gaz R134A (Supplément de 5% pour gaz écologique R-290)



Pieds réglables

CM-2000

Portillon réfrigéré

GROUPE LOGÉ
FROID POSTIF 0/+8°C

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
CM-1000	1 porte + 1 portillon	1000 x 600 x 1000	390/280	270/205	2 clayettes	204	14,40 €	1837 €
CM-1500	2 portes + 1 portillon	1500 x 600 x 1000	443/280	300/205	4 clayettes	373	14,40 €	2005 €
CM-2000	3 portes + 1 portillon	2000 x 600 x 1000	495/380	320/230	6 clayettes	541	14,40 €	2478 €
CM-2500	4 portes + 1 portillon	2500 x 600 x 1000	495/380	320/230	8 clayettes	710	14,40 €	2878 €

Modèles sans top :

- CM-1000-F : 1696 €**
Eco-taxe : 14,40 €
- CM-1500-F : 1855 €**
Eco-taxe : 14,40 €
- CM-2000-F : 2278 €**
Eco-taxe : 14,40 €
- CM-2500-F : 2637 €**
Eco-taxe : 14,40 €



Option tiroir à marc

Arrière du meuble en inox



CM-2000

GROUPE A DISTANCE (groupe inclus dans le prix)
FROID POSTIF 0/+8°C

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
CM-1000-D	1 porte + 1 portillon	1000 x 600 x 1000	390/280	270/205	4 clayette	230	8,80 €	2041 €
CM-1500-D	2 portes + 1 portillon	1500 x 600 x 1000	443/280	300/205	6 clayettes	390	8,80 €	2218 €
CM-2000-D	3 portes + 1 portillon	2000 x 600 x 1000	495/380	320/230	8 clayettes	550	8,80 €	2691 €
CM-2500-D	4 portes + 1 portillon	2500 x 600 x 1000	495/380	320/230	10 clayettes	720	8,80 €	3091 €

Modèles sans top :

- CM-1000-DF : 1900 €**
Eco-taxe : 8,80 €
- CM-1500-DF : 2068 €**
Eco-taxe : 8,80 €
- CM-2000-DF : 2491 €**
Eco-taxe : 8,80 €
- CM-2500-DF : 2850 €**
Eco-taxe : 8,80 €

Options arrière de bars et comptoirs :

- Roulette INOX sans frein : **45€(l'unité)**
- Roulette INOX avec frein : **57€(l'unité)**
- Clayette en acier inox : **75€**
- Évaporation automatique : **161€**
- Fermeture à clé : **39€ par porte**
- Groupe réfrigéré à eau : **515€**
- Bloc de 2 tiroirs (1 grand H365mm et 1 plus petit H220) en remplacement d'un bloc grande porte référence CP-B2C : **480€**

- Bloc de 2 tiroirs (H295) en remplacement d'un bloc grande porte référence CP-B2CM : **480€**
- Bloc de 3 tiroirs (2 x H165 + 1 x H156) en remplacement d'un bloc grande porte référence CP-B3CM : **585€**
- Tiroir à marc : **480 €**
- Compartiment à vin vitré (éclairage LED) : **465 €**
- Tiroir avec vitre : nous consulter
- Porte vitrée l'unité : **150 €**

TABLES GASTRONORM GN 1/1 - FROID POSITIF

Caractéristiques générales :

Acier inox AISI 304 18/10 extérieur, intérieur et partie arrière du meuble - Plan de travail en angles arrondis
Unité de condensation amovible - Refroidissement à air - Evaporateur traité anti corrosion
Intérieur avec bords et coins arrondis - Gaz 134 A (Supplément de 5% pour gaz écologique R-290)



Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
MG-1000	1 porte + 1 portillon	1000 x 710 x 850	400/450	260/255	1 clayette	220	14,40 €	1982 €
MG-1400	2 portes + 1 portillon	1385 x 710 x 850	410/460	270/260	2 clayettes	360	14,40 €	2182 €
MG-1850	3 portes + 1 portillon	1845 x 710 x 850	460/460	290/260	3 clayettes	520	14,40 €	2518 €
MG-2300	4 portes + 1 portillon	2305 x 710 x 850	605/610	330/320	4 clayettes	670	14,40 €	2987 €

Glissières anti-basculement



Pieds réglables en hauteur

Clayettes en acier plastifié et réglables en hauteur



GRUPE A DISTANCE

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
MG-1000-D	1 porte + 1 portillon	1000 x 710 x 850	400/450	260/255	2 clayettes	290	8,80 €	2096 €
MG-1400-D	2 portes + 1 portillon	1385 x 710 x 850	410/460	270/260	3 clayettes	425	8,80 €	2296 €
MG-1850-D	3 portes + 1 portillon	1845 x 710 x 850	460/460	290/260	4 clayettes	585	8,80 €	2659 €
MG-2300-D	4 portes + 1 portillon	2305 x 710 x 850	605/610	330/320	5 clayettes	735	8,80 €	3128 €

Options dossier meubles GN 1/1 :

MG-1000 : 175€ - MG-1400 : 240€ - MG-1850 : 320€ - MG-2300 : 385€

TABLES GASTRONORM GN 1/1 FROID NÉGATIF

Gaz R 452A pour meubles négatifs (Supplément de 5% pour gaz écologique R-290)

Acier inox AISI 304

Dégivrage automatique numérique

Contrôle de la T° numérique

Portes à poignées intégrées et joints de porte magnétiques

Portillon réfrigéré



MG-1850-H

Tropicalisé +43°C

GROUPE LOGÉ

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R452A / R290	Puissances électrique W R452A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
MG-1000-H	1 porte + 1 portillon	1000 x 710 x 850	400/530	360/385	1 clayette	210	14,40 €	2641 €
MG-1400-H	2 portes + 1 portillon	1385 x 710 x 850	400/530	360/385	2 clayettes	350	14,40 €	2841 €
MG-1850-H	3 portes + 1 portillon	1845 x 710 x 850	530/530	480/385	3 clayettes	505	14,40 €	3273 €

Glissières anti-basculement



MG-1850-H

Pieds réglables en hauteur

Portes vitrées en option

Clayettes en acier plastifié et réglables en hauteur



MG-1850-HD

Groupe à distance (inclus dans le prix)

GROUPE A DISTANCE

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R452A / R290	Puissances électrique W R452A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
MG-1000-HD	1 portes+ 1 portillon	1000 x 710 x 850	400/530	360/385	2 clayettes	280	8,80 €	2757 €
MG-1400-HD	2 portes + 1 portillon	1385 x 710 x 850	400/530	360/385	3 clayettes	415	8,80 €	2955 €
MG-1850-HD	3 portes +1 portillon	1845 x 710 x 850	530/530	480/385	4 clayettes	570	8,80 €	3414 €

Options meubles GN 1/1 :

Roulette INOX sans frein : 45€ (l'unité)
 Roulette INOX avec frein : 57€ (l'unité)
 Glissière : 45€ (la paire)
 Clayette en acier inox : 75€
 Evaporation automatique : 161€
 Fermeture à clé : 39€ par porte
 Groupe réfrigéré à eau : 515€

Bloc de 2 tiroirs en remplacement d'une grande porte
 référence B2C : 370€
 Bloc de 3 tiroirs en remplacement d'une grande porte
 référence B3C : 480€
 Option tiroirs vitrés (nous consulter)
 Option porte vitrée : 150€

TABLES GN 1/1 AVEC EVIER ET EGOUTTOIR

Gaz R 134A froid positif (Supplément de 5% pour gaz écologique R-290)

Structure acier inox AISI 304 18/10 satiné - Arrière inox - Dessus en bords arrondis - Froid ventilé

Régulation électronique - Dégivrage automatique

Dimensions bac : 400 x 400 x 200mm H

Dosseret de 100mm*



MG-1850-C

Robinetterie
non incluse
(voir p180-181)

Tropicalisé +43°C

Pieds inox réglables
en hauteur

GRUPE LOGÉ FROID POSITIF 0/+8°C

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
MG-1400-C	2 portes	1385 x 710 x 850	410/460	270/260	2 clayettes	290	14,40 €	2532 €
MG-1850-C	3 portes	1845 x 710 x 850	460/460	290/260	3 clayettes	425	14,40 €	2955 €
MG-2300-C	4 portes	2305 x 710 x 850	605/610	330/320	4 clayettes	585	14,40 €	3450 €

GRUPE A DISTANCE FROID POSITIF 0/+8°C (groupe inclus dans le prix)

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
MG-1400-CD	2 portes	1385 x 710 x 850	410/460	270/260	2 clayettes	290	8,80 €	2532 €
MG-1850-CD	3 portes	1845 x 710 x 850	460/460	290/260	3 clayettes	425	8,80 €	2955 €
MG-2300-CD	4 portes	2305 x 710 x 850	605/610	330/320	4 clayettes	585	8,80 €	3450 €

Options :

Option porte vitrée : 150€

Bloc de 2 tiroirs (H utile max 185mm / tiroirs) : 370 €

Bloc de 3 tiroirs (H utile max 110mm / tiroirs) : 480 €

Possibilité de blocs 2 tiroirs vitrés sur demande

Roulette INOX sans frein : 45€ (l'unité)

Roulette INOX avec frein : 57€ (l'unité)

Glissière : 45€ (la paire)

Clayette acier + PVC GN 1/1 : 45€

Clayette en acier inox GN 1/1 : 75€

Evaporation automatique de l'eau de dégivrage : 161€

Fermeture à clé : 39€ par porte

Groupe réfrigéré à eau : 515€

FROID POSITIF T° 0/+10°C

Gaz R 134A (Supplément de 5% pour gaz écologique R-290)

Régulation électronique

Structure acier inox
AISI 304 18/10 satiné

Arrière inox

Dessus en bords
arrondis



SG-1850

GRUPE LOGÉ

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
SG-1400	2 portes	1385 x 710 x 620	406/456	270/260	2 clayettes	160	14,40 €	2068 €
SG-1850	3 portes	1845 x 710 x 620	458/470	290/260	3 clayettes	250	14,40 €	2487 €
SG-2300	4 portes	2305 x 710 x 620	597/600	330/320	4 clayettes	345	14,40 €	2905 €



Tiroirs en option



Dégivrage automatique
Glissières anti-basculement
réglable en hauteur de 30mm



MG-1850-D

Portillon réfrigéré

Groupe à distance
(inclus dans le prix)

GRUPE A DISTANCE

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
SG-1000-D	1 porte	1000 x 710 x 620	406/456	270/260	1 clayette	160	8,80 €	1982 €
SG-1400-D	2 portes	1385 x 710 x 620	406/456	270/260	2 clayettes	250	8,80 €	2155 €
SG-1850-D	3 portes	1845 x 710 x 620	458/470	290/260	3 clayettes	315	8,80 €	2600 €
SG-2300-D	4 portes	2305 x 710 x 620	597/600	330/320	4 clayettes	435	8,80 €	3046 €

Possibilité de meuble sans top. Nous consulter.

Options :

Dossieret de 100mm en option (sur demande) :
L1000 : 160€ - L1400 : 220€ - L1850 : 296€ - L2300 : 355€

Option porte vitrée : 100€

Bloc de 1 tiroir (H utile max : 185mm) : 275 €

Bloc de 2 tiroirs* (H utile max 90mm / tiroirs) : 350 €

(*Ces blocs 2 tiroirs ne peuvent être posés à coté du groupe moteur pour emplacement de l'évaporateur)

Roulette INOX sans frein : 45 € (l'unité)

Roulette INOX avec frein : 57€ (l'unité)

Glissière : 45€ (la paire)

Clayette en acier inox : 75€

Evaporation automatique de l'eau de dégivrage : 161€

Fermeture à clé : 39€ par porte

Groupe réfrigéré à eau : 515€

FOID POSITIF 0/+8°C OU FROID NEGATIF -15/-21°C - P800

Supplément de 5% pour gaz écologique R-290 Structure acier inox AISI 304 18/10 satiné - Possibilité de meuble sans top ou avec dossier. Nous consulter.



MP-2150

GRUPE LOGÉ FROID POSITIF 0/+8°C - GAZ R134a

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
MP-1600	2 portes + 1 portillon	1600 x 810 x 850	465/465	290/260	2 clayettes	475	14,40 €	2318 €
MP-2150	3 portes + 1 portillon	2130 x 810 x 850	795/755	495/400	3 clayettes	685	14,40 €	2737 €

GRUPE A DISTANCE FROID POSITIF 0/+8°C (groupe inclus dans le prix)

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
MP-1600D	2 portes + 1 portillon	1600 x 810 x 850	465/465	290/260	2 clayettes	570	8,80 €	2432 €
MP-2150-D	3 portes + 1 portillon	2130 x 810 x 850	795/755	495/400	3 clayettes	780	8,80 €	2864 €



MP-1600

Froid ventilé

Régulation électronique

Plan ganit nous consulter



MP-2150-D

GRUPE LOGÉ FROID NÉGATIF -15/-21°C - GAZ R452a

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorifique W R452A / R290	Puissances électrique W R452A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
MP-1600-H	2 portes + 1 portillon	1600 x 810 x 850	535/530	480/385	2 clayettes	460	14,40 €	2987 €
MP-2150-H	3 portes + 1 portillon	2130 x 810 x 850	670/750	610/575	3 clayettes	670	14,40 €	3410 €

GRUPE A DISTANCE FROID NÉGATIF -15/-21°C - (groupe inclus dans le prix)

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorifique W R452A / R290	Puissances électrique W R452A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
MP-1600-HD	2 portes + 1 portillon	1600 x 810 x 850	535/530	480/385	2 clayettes	555	8,80 €	3100 €
MP-2150-HD	3 portes + 1 portillon	2130 x 810 x 850	670/750	610/575	3 clayettes	760	8,80 €	3537 €

Options :

Roulette INOX sans frein : 45€ (l'unité)

Roulette INOX avec frein : 57€ (l'unité)

Glissière : 45€ (la paire)

Clayette en acier inox : 75€

Evaporation automatique : 161€

Fermeture à clé : 39€ par porte

Groupe réfrigéré à eau : 515€

Bloc de 2 tiroirs en remplacement d'une grande porte

référence B2C : 480€

Bloc de 3 tiroirs en remplacement d'une grande porte

référence B3C : 580€

Option porte vitrée : 150€

Option tiroirs vitrés (nous consulter)

FROID POSITIF - T° : 0/+8°C

Gaz R 134A froid positif (Supplément de 5% pour gaz écologique R-290 sauf pour modèles TGL)

Structure acier inox AISI
304 18/10 satiné

Arrière inox

Dessus en bords arrondis

Poignées de portes
intégrées

Possibilité de groupe à
distance (nous consulter)



TG-1850

Tropicalisé +43°C

Froid ventilé

Dégivrage
automatique

Portes vitrées
en option

P700

Tables à pizza / saladette plan inox bacs intégrés

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
TG-1400	2 portes + 1 portillon 6 bacs 1/3 + 1 bac 1/2	1385 x 710 x 850+230	465/465	290/260	2 clayettes	325+60	14,40 €	2923 €
TG-1850	3 portes + 1 portillon 4 bacs 1/3 + 2 bacs 1/1	1845x710x850+230	605/610	330/320	3 clayettes	485+85	14,40 €	3282 €



TG-1400

Régulation
électronique

Bacs non inclus

Possibilité de
groupe à distance
(nous consulter)



TGL-1400

Tables à pizza / Saladette avec bacs en hauteur

Pieds inox réglables
en hauteur

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
TGL-1400	2 portes + 1 portillon 7 x GN 1/3	1385 x 710 x 850+440	465/465	290/260	2 clayettes	325+60	8,80 €	2973 €
TGL-1850	3 portes + 1 portillon 10 x GN 1/3	1845 x 710 x 850+440	605/610	330/320	3 clayettes	485+85	8,80 €	3328 €

Options meubles GN 1/1 :

Option porte vitrée : **150€**

Bloc de 2 tiroirs (H utile max 185mm / tiroirs) : **370 €**

Bloc de 3 tiroirs (H utile max 110mm / tiroirs) : **480 €**

Possibilité de blocs 2 tiroirs vitrés sur demande

Roulette INOX sans frein : **45€ (l'unité)**

Roulette INOX avec frein : **57€ (l'unité)**

Glissière : **45€ (la paire)**

Clayette acier + PVC GN 1/1 : **45€**

Clayette en acier inox GN 1/1 : **75€**

Evaporation automatique de l'eau de dégivrage : **161€**

Fermeture à clé : **39€ par porte**

Groupe réfrigéré à eau : **515€**

FROID POSITIF - T° : 0/+8°C

Gaz R 134A froid positif
(Supplément de 5% pour gaz
écologique R-290 sauf pour
modèles TPL)

Tropicalisé +43°C

Structure acier inox AISI 304
18/10 satiné

Arrière inox

Poignées de portes intégrées



Dessus avec bords arrondis

Froid ventilé

Régulation électronique

Dégivrage automatique

TP-1600

P800

Pieds inox réglables
en hauteur

Tables à pizza / saladette plan inox bacs intégrés

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Dotation	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
TP-1600	2 portes + 1 portillon 4 bacs 1/3 + 3 bac 1/2	1600 x 810 x 850+230	475/645	320/260	2 clayettes	475+75	14,40 €	2955 €
TP-2150	3 portes + 1 portillon 10 bacs 1/3 + 1 bacs 1/1	2130x810x850+230	795/755	495/400	3 clayettes	685+100	14,40 €	3510 €

Bacs non inclus



TP-2150-D

Possibilité de
groupe à distance
(nous consulter)



TPL-1400

Tables à pizza / Saladette avec bacs en hauteur

Référence	Caractéristiques	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Dotation	Capaci- té L	Eco Taxe	Tarifs HT
TPL-1600	2 portes + 1 portillon 4 x GN 1/3 + 3 x GN1/2	1600 x 810 x 850+440	475/465	320/260	2 clayettes	325+60	14,40 €	3050 €
TPL-2150	3 portes + 1 portillon 10 x GN 1/3 + 1 x GN1/2	2130 x 810 x 850+440	795/755	495/400	3 clayettes	485+85	14,40 €	3619 €

Options meubles GN 600 x 400 :

Option porte vitrée : **150€**

Bloc de 2 tiroirs (H utile max 185mm / tiroirs) : **480 €**

Bloc de 3 tiroirs (H utile max 90mm / tiroirs) : **580 €**

Possibilité de blocs 2 tiroirs vitrés sur demande

Roulettes INOX sans frein : **45€ (l'unité)**

Roulette INOX avec frein : **57€ (l'unité)**

Glissière : **45€ (la paire)**

Clayette acier + PVC 600 x 400 : **45€**

Clayette en acier inox 600 x 400 : **75€**

Evaporation automatique de l'eau de dégivrage : **161€**

Fermeture à clé : **39€ par porte**

Groupe réfrigéré à eau : **515€**

ARMOIRES SNACK SIMPLES

Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur - Angles arrondis - Tropicalisé +43°
 Réglage des clayettes (25 max par portes)
 Contrôle électronique de la T° - Dégivrage automatique
 Toutes les portes sont équipées de serrures et fermeture à clefs
 Gaz R134A ou R432a (Supplément de 5% pour gaz écologique R-290),
 Possibilité d'armoires avec groupe en bas. Nous consulter.



P605

S-400-1



P730

S-500-2



S-P5

FROID POSTIF 0/+8°C

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Clayettes	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
S-400-1	645 x 605 x 2000	415/470	280/270	3	340	14,40 €	1873 €
S-500-1 1 porte	645 x 730 x 2000	415/470	280/270	3	430	14,40 €	1982 €
S-500-2 2 x 1/2 portes	645 x 730 x 2000	415/470	280/270	3	430	14,40 €	2050 €

FROID NÉGATIF -21/-18°C

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R452A / R290	Puissances électrique W R452A / R290	Clayettes	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
S-400-C	645x605x2000	532/540	480/390	3	325	14,40 €	2591€
S-500-C 1 porte	645 x 730 x 2000	532/540	480/390	3	415	14,40 €	2755 €



Portes vitrées en option

ARMOIRE A POISSONS -2/+5°C

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Clayettes	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
S-P5	645 x 730 x 2000	415/470	280/270	5 BACS	430	14,40 €	2541 €

ARMOIRES SNACK DOUBLE



S-1000-2

Portes vitrées
en option

Eclairage LED



Tropicalisé +43°

Acier inox AISI 304
18/10 extérieur et intérieur

Froid ventilé

Angles arrondis



S-1000-3

Serrures et
fermeture à clefs

Joints de porte
magnétiques



S-1000-2

Dégivrage automatique

Contrôle électronique de la T°

FROID POSTIF 0/+8°C

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Clayettes	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
S-800-2 2 portes	1275x605x2000	625/620	370/330	6	760	14,40 €	2564 €
S-1000-2 2 portes	1275 x 730 x 2000	625/620	370/330	6	960	14,40 €	2737 €
S-1000-3 1 porte + 2 x 1/2 portes	1275 x 730 x 2000	625/620	370/330	6	960	14,40 €	2778 €
S-1000-4 4 x 1/2 portes	1275 x 730 x 2000	625/620	370/330	6	960	14,40 €	2787 €

FROID NÉGATIF -21/-18°C

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R452A / R290	Puissances électrique W R452A / R290	Clayettes	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
S-800-C	1275x605x2000	605/635	560/455	6	730	14,40 €	3628 €
S-1000-C 2 portes	1275 x 730 x 2000	605/635	560/455	6	930	14,40 €	3723 €



S-1000-MX



S-1000-P3

Serrures et
fermeture
à clefs

Acier inox
AISI 304

Dégivrage
automatique

Tropicalisé +43°

ARMOIRES DOUBLE FROID POSTIF 0/+8°C - FROID NÉGATIF -21/-18°C (Gaz R134a pour compartiment positif et R452a pour compartiment négatif)

Référence	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorifique W / R290	Puissances électrique W / R290	Clayettes	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
S-800-MX 1 porte froid positif et 1 porte froid négatif -21/-18°C	1275 x 605 x 2000	415/532	280/480	6	340 + 325	14,40 €	4219 €
S-1000-MX 1 porte froid positif + 1 porte froid négatif	1275 x 730 x 2000	415/532	280/480	6	430/415	14,40 €	4319 €
S-1000-3-2T 1 porte + 1 portillon positif + 1 portillon négatif	1275 x 730 x 2000	625+400 620+450	370+240/330+230	4 + 2	730+130	14,40 €	3669 €
S-1000-4-2T 4 portillons dont 1 négatif	1275 x 730 x 2000	625+400 620+450	370+240/330+230	4 + 2	730+130	14,40 €	3723 €

ARMOIRES FROID POSTIF 0/+8°C ET COMPARTIMENT À POISSONS -2/+5°C

Référence	Dimensions L x P x H mm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Clayettes	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
S-800-PX 1 porte froid positif et 1 porte compartiment à poissons -2/+5°C	1275 x 605 x 2000	415+415 /470+470	280+280 /270+270	6	340 + 340	14,40 €	3919 €
S-1000-PX 1 porte froid positif + 1 porte armoire à poissons	1275 x 730 x 2000	415+415/470+470	280+280/270+270	6	430+430	14,40 €	4014 €
S-1000-P3 1 porte + 1 portillon positif + 1 portillon pour poissons	1275 x 730 x 2000	625+400/620+450	370+260/330+255	4 + 2 BACS	730+190	14,40 €	3478 €
S-1000-P4 4 portillons dont 1 pour poissons	1275 x 730 x 2000	625+400/620+450	370+260/330+255	4 + 2 BACS	730+190	14,40 €	3510 €

Options armoires snack

Roulette INOX sans frein : 45€ (l'unité)

Roulette INOX avec frein : 57€ (l'unité)

Porte vitrée (l'unité pour grande porte) : 345€

Porte vitrée (l'unité pour petite porte) : 395€

Éclairage LED RGB MULTICOLORE avec télécommande

(par porte) : 135€

Clayette acier et PVC : 45€

Jeu de glissière : 45€

Clayette inox : 75€

ARMOIRES GN 1/1

Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur - Angles arrondis - Tropicalisé +43°
 Evaporation avec arrêt automatique à l'ouverture des portes Dégivrage automatique
 Portes à poignées intégrées - Serrures à clés sur toutes les portes
 Contrôle électronique de la T° - Système MONOBLOC amovible
 Gaz R134A (froid positif) ou R432a (froid négatif) (Supplément de 5% pour gaz écologique R-290)



ARMOIRES 1 PORTE FROID POSTIF 0/+8°C OU NEGATIF -21/-18°C

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W / R290	Puissances électrique W / R290	Clayettes / T°	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
G-325-1	490 x 730 x 2000	415/395	275/240	3 / 0 +8°C	305	14,40 €	1805 €
G-325-C	490 x 730 x 2000	532/540	480/390	3 / -18 - 21 °C	300	14,40 €	2491 €

ARMOIRES 2 PORTES FROID POSTIF 0/+8°C OU NEGATIF -21/-18°C

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R452A / R290	Puissances électrique W R452A / R290	Clayettes / T°	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
G-650-2	960 x 730 x 2000	460/460	290/255	6 / 0 +8°C	705	14,40 €	2428 €
G-650-C	960 x 730 x 2000	605/635	560/455	6 / -18 - 21 °C	695	14,40 €	3123 €

ARMOIRE DOUBLE A POISSONS -2/+5°C

Capacité de 5 bacs L725 x P500 x H125mm (en dotation) - Bonde d'évacuation

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Clayettes	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
G-650-P5	960 x 730 x 2000	460/460	290/255	5 bacs	705	14,40 €	3091 €

Autres combinaisons possibles avec armoires GN 1/1. Nous consulter.

Options armoires GN 1/1 :

Roulette INOX sans frein : 45€ (l'unité)

Roulette INOX avec frein : 57€ (l'unité)

Porte vitrée (l'unité froid positif) : 395€

Grande porte vitrée (l'unité froid négatif) : 465€

Éclairage LED RGB MULTICOLORE avec télécommande (par porte) : 135€

Clayette acier et PVC : 45€

Jeu de glissière : 45€

Clayette inox : 75€

ARMOIRES SIMPLE GN 2/1



Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur - Angles arrondis - Tropicalisé +43°

Evaporation avec arrêt automatique à l'ouverture des portes

Dégivrage automatique - Portes à poignées intégrées - Serrures à clés sur toutes les portes

Contrôle électronique de la T° - Système MONOBLOC amovible - Réglage des clayettes tous les 30mm (jusqu'à 45 clayettes par portes) - Gaz R134A (Supplément de 5% pour gaz écologique R-290)



AG-700-MX



AG-700-1



AG-700-C

ARMOIRES 1 PORTE OU 2 PORTILLONS POSITIVE 0/+8°C

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Clayettes	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
AG-700-1 1 porte	710 x 855 x 2130	460/470	295/270	3	615	14,40 €	2378 €
AG-700-2 2 portillons	710 x 855 x 2130	460/470	295/270	3	615	14,40 €	2391 €

ARMOIRES NÉGATIVES -21/-18°C 1 PORTE

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R452A / R290	Puissances électrique W R452A / R290	Clayettes	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
AG-700-C 1 porte	710 x 855 x 2130	532/540	480/390	3	600	14,40 €	3073 €

ARMOIRES NÉGATIVES -21/-18°C ET POSITIVE 0/+8°C

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R452A / R290	Puissances électrique W R452A / R290	Clayettes	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
AG-700-MX 1 Portillon positif et 1 portillon négatif	710 x 855 x 2130	400/400	260/330	2 + 2	270/260	14,40 €	3350 €

Options armoires GN 2/1

Roulette INOX sans frein : 45€ (l'unité)

Roulette INOX avec frein : 57€ (l'unité)

Porte vitrée (l'unité froid positif) : 465€

Petite porte vitrée (l'unité froid positif) : 425€

Grande porte vitrée (l'unité froid négatif) : 645€

Petite porte vitrée (l'unité froid négatif) : 485€

Éclairage LED RGB MULTICOLORE avec télécommande (par porte) : 135€

Clayette acier et PVC : 45€

Jeu de glissière : 45€

Clayette inox : 75€

FROID



AG-1450-3-2T

Inox AISI 304

Serrures et
fermeture
à clefs

Portes vitrées
en option



AG-1450-2



AG-1450-3

Tropicalisé +43°

Dégivrage
automatique

ARMOIRES DOUBLES PORTES POSITIVE 0/+8°C OU AVEC COMBINAISON DE PORTILLONS

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Clayettes	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
AG-1450-2 2 Portes	1420 x 855 x 2130	753/750	575/400	6	1365	14,40 €	3337 €
AG-1450-3 1 porte et 2 portillons	1420 x 855 x 2130	753/750	575/400	6	1365	14,40 €	3373 €
AG-1450-4 4 portillons	1420 x 855 x 2130	753/750	575/400	6	1365	14,40 €	3405 €

ARMOIRES DOUBLE PORTES NÉGATIVES -18/-21 °C

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R452A / R290	Puissances électrique W R452A / R290	Clayettes	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
AG-1450-C 2 Portes	1420 x 855 x 2130	670/745	570/548	6	1335	14,40 €	4114 €

ARMOIRES DOUBLE PORTES BI-T° (NÉGATIVES ET POSITIVES)

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W / R290	Puissances électrique W / R290	Clayettes	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
AG-1450-MX 1 Porte positive et 1 porte négative	1420 x 855 x 2130	460/532	295/480	3 + 3	615+600	14,40 €	5178 €
AG-1450-3-2T 1 porte + 1 portillon positif et 1 portillon négatif	1420 x 855 x 2130	753+400/750+385	575+240/ 400+205	4 + 2	1010+270	14,40 €	3823 €
AG-1450-4-2T 3 portillons positifs et 1 portillon négatif	1420 x 855 x 2130	753+400/750+385	575+240/400+205	4 + 2	1010+270	14,40 €	3923 €



AG-1450-PX

Compartiment à poisson
isolé et indépendant

Serrures et
fermeture
à clefs

Dégivrage
automatique

Bacs inclus



AG-700-PX



AG-1450-P3

Tropicalisé +43°

Inox AISI 304



FROID

ARMOIRE POSITIVE 1 PORTILLON FROID POSITIF 0/+8°C ET 1 PORTILLON COMPARTIMENT A POISSONS -2/+5°C

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Clayettes	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
AG-700-PX	710 x 855 x 2130	400+400/ 450+450	260+260/255+255	2 + 2	270/270	14,40 €	2995 €

ARMOIRES COMBINÉES BI-T° POSITIVES ET COMPARTIMENT A POISSONS

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Clayettes	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
AG-1450-P3 1 Porte positive + 1 portillon positif et 1 portillon à poissons	1420 x 855 x 2130	753+400/750+450	575+260/400+255	4 + 2	1010+270	14,40 €	3591 €
AG-1450-PX 1 porte positive et 1 porte compartiment à poissons	1420 x 855 x 2130	460 + 532 / 470 + 540	295 + 480 / 270 + 390	3 + 3	615+615	14,40 €	4905 €

Angles arrondis

Réglage des clayettes tous les 40mm soit jusqu'à 25 clayettes max par portes

Système MONOBLOC (unité frigorifique et groupe moteur en un bloc et facilement amovible sur modèles S-500 et S-1000)

Toutes les portes sont équipées de serrures et fermeture à clefs - Gaz R134A ou R452 a (Supplément de 5% pour gaz écologique R-290)

FROID POSITIF 0/+8°C

Référence : P-700-1

Dimensions : L710 x P850 x H2130

Volume : 615L

3 Clayettes

Puissance frigorifique (R134a/R290) : 460/470w

Puissance électrique (R134a/R290) : 295/270w

Tarif : 2416 €

Eco-taxe : 14,40 €

Acier inox AISI 304 18/10
extérieur et intérieur

isolation Polyuréthane
avec densité de 40 Kg/m3

Portes vitrées
en option



FROID NÉGATIF -21/-18°C

Référence : P-700-C

Dimensions : L710 x P850 x H2130

Volume : 600L

3 Clayettes

Puissance frigorifique (R134a/R290) : 532/540w

Puissance électrique (R134a/R290) : 480/390w

Tarif : 3097 €

Eco-taxe : 14,40 €

Tropicalisé +43°

FROID POSITIF 0/+8°C

Référence : P-1450-2

Dimensions : L1240 x P850 x H2130

Volume : 1365L

3+3 Clayettes

Puissance frigorifique (R134a/R290) : 753/750w

Puissance électrique (R134a/R290) : 575/400w

Tarif : 3555 €

Eco-taxe : 14,40 €



Contrôle électronique de la T°

Portes vitrées
en option



Dégivrage automatique



FROID NÉGATIF -21/-18°C

Référence : P-1450-C

Dimensions : L1240 x P850 x H2130

Volume : 1335L

3+3 Clayettes

Puissance frigorifique (R134a/R290) : 670/745w

Puissance électrique (R134a/R290) : 570/548w

Tarif : 4305 €

Eco-taxe : 14,40 €

Options ARMOIRES 600X400

Roulette INOX sans frein : 45€ (l'unité)

Roulette INOX avec frein : 57€(l'unité)

Clayette acier et PVC : 45€

Paire de glissière : 45€

Clayette inox : 75€

Froid statique - Capacité de 5 bacs 360x165 mm (capacité totale de 35 bacs si h180mm ou 50 bacs si h120mm)
Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur - Angles arrondis - Tropicalisé +43° - Portes à poignées intégrées
Contrôle électronique de la T°
Gaz R-134a (Supplément de 5% pour gaz écologique R-290)

Référence : AG-700-CH

T° : -21/-18°C

Capacité : 660L

9 Clayettes

Puissance frigorifique (Gaz R-134a/R290) : 490/425 w

Puissance électrique (Gaz R-134a/R290) : 573/640 w

Tarif : 3746 €

Eco-taxe : 14,40 €



Options

Roulette INOX sans frein : 45€ (l'unité)

Roulette INOX avec frein : 57€ (l'unité)

Clayette acier et PVC : 45€

Paire de glissière : 45€

Clayette inox : 75€

Structure acier inox 304 - Pieds inox réglables en hauteur (140 à 200mm) - Contrôle du séchage avec réglage indépendant du tirage forcé de la T° et de l'humidité - Résistances à ailettes avec arrêt automatique à l'ouverture des portes - Evaporateur traité anti corrosion - intérieur en angles arrondis avec barres inox sur glissières réglables en hauteur pour suspendre la charcuterie - Panneau de commande en façade et contrôle électronique avec possibilité de programmation des différentes phases et de réglage de la T° et de l'humidité
Détection des anomalies de fonctionnement par signal lumineux et sonore - Dégivrage automatique
Serrure à clefs - Groupe MONOBLOC - Gaz R-134a - Froid ventilé - Puissance thermique : 600w - T° 0/+30°C



J-500-1



J-700-1



J-1000-2



FROID

ARMOIRES 1 PORTE

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Barres	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
J-500-1	650 x 730 x 2000	458	950	9	415	14,40 €	2641 €
J-700-1	710 x 855 x 2130	460	950	9	610	14,40 €	3014 €

ARMOIRE DOUBLE PORTES

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Barres	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
J-1000-2	1275 x 730 x 2000	617	975	18	920	14,40 €	3373 €

Options

Roulette INOX sans frein : 45€ (l'unité)

Roulette INOX avec frein : 57€ (l'unité)

Porte vitrée : 465€

Éclairage LED avec télécommande (par porte) : 135€

Barre en U pour charcuterie: 32€

Structure acier inox 304 - Pieds inox réglables en hauteur (140 à 200mm)
 Détection des anomalies de fonctionnement par signal lumineux et sonore - Dégivrage automatique
 Serrure à clefs - Groupe MONOBLOC - Gaz R-134a - Intérieur en angles arrondis avec grilles spéciales à mailles serrées en acier inox sur plateaux inox collecteurs de lactosérum sur glissières réglables en hauteur
 Contrôle du séchage avec réglage indépendant du tirage forcé de la T° et de l'humidité
 Résistances à ailettes avec arrêt automatique à l'ouverture des portes
 Système de renouvellement de l'air de la chambre - Evaporateur traité anti corrosion - Froid ventilé
 Puissance thermique : 600w - T° 0/+30°C



J-500-Q



J-700-Q



J-1000-Q

ARMOIRES 1 PORTE

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
J-500-Q	650 x 730 x 2000	458	950	5	415	14,40 €	2723 €
J-700-Q	710 x 855 x 2130	460	950	5	610	14,40 €	3291 €

ARMOIRE DOUBLE PORTES

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
J-1000-Q	1275 x 730 x 2000	617	975	10	920	14,40 €	3564 €

Options

Roulette INOX sans frein : 45€ (l'unité)
 Roulette INOX avec frein : 57€(l'unité)
 Porte vitrée : 465€

Éclairage LED avec télécommande (par porte) : 135€
 Grille à mailles inox : 75€
 Plateau LACTOSÉRUM : 75€

ARMOIRES MATURATION VIANDE

Structure acier inox 304 - Pieds inox réglables en hauteur (140 à 200mm) - Intérieur en coins arrondis
 Contrôle du séchage avec réglage indépendant du tirage forcée, de la T° et de l'humidité
 Résistances à ailettes avec arrêt automatique à l'ouverture des portes
 Système de renouvellement de l'air intérieur avec filtre à charbons actifs - Evaporateur traité anti corrosion
 Grilles en acier inox sur glissières réglables en hauteur et double barre à viande renforcée sur partie supérieure
 Détection des anomalies de fonctionnement par signal lumineux et sonore - Dégivrage automatique
 Serrure à clefs - Groupe MONOBLOC- Gaz R-134a -Froid ventilé - Puissance thermique : 600w - T° 0/+30°C



J-500-M



J-700-M



J-1000-M

ARMOIRES 1 PORTE

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
J-500-M	650 x 730 x 2000	458	950	3	415	14,40 €	3073 €
J-700-M	710 x 855 x 2130	460	950	3	610	14,40 €	3450 €

ARMOIRE DOUBLE PORTES

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W	Puissances électrique W	Clayettes	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
J-1000-M	1275 x 730 x 2000	617	975	6	920	14,40 €	3737 €

Options

Roulette INOX sans frein : 45€ (l'unité)

Roulette INOX avec frein : 57€ (l'unité)

Porte vitrée : 465€

Éclairage LED avec télécommande (par porte) : 135€

Jeu de glissière : 45€

Clayette INOX : 75€

Barre de boucher : 90€

BOUTEILLEUR

Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur - Arrière galvanisé - Angles arrondis - Contrôle électronique de la T°
 Dégivrage automatique - isolation Polyuréthane avec densité de 40 Kg/m³ - Groupe de série à gauche et peut être monté à droite (option)- Bonde d'évacuation en cas de casse de bouteille dans le meuble
 Groupe à distance possible (option) - Tropicalisé +43°- Gaz R134A (Supplément de 5% pour gaz écologique R-290)



B-2000

GRUPE LOGÉ - FROID POSTIF 0/+8°C

Référence	Dimensions L x P x Hmm	Puissances frigorifique W R134A / R290	Puissances électrique W R134A / R290	Séparateurs	Capacité L	Eco Taxe	Tarifs HT
B-1000	1000 x 600 x 850	180/280	230/205	2	200	14,40 €	1068 €
B-1500	1500 x 600 x 850	180/280	230/205	3	330	14,40 €	1232 €
B-2000	2000 x 600 x 850	250/380	260/230	4	465	14,40 €	1437 €
B-2500	2500 x 600 x 850	300/380	280/230	5	595	14,40 €	1687 €

Options

Roulette INOX sans frein : **45€ (l'unité)**
 Roulette INOX avec frein : **57€ (l'unité)**
 Séparateur en acier + PVC : **45€**

Tiroir réfrigéré en bas du meuble : **315€**
 (tarif à l'unité avec obligation de faire le bas du meuble entièrement avec les tiroirs)

RAFRAICHISSEUR DE VERRES (T° -18°/-20°C)

Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur
 Pieds ABS réglables en hauteur
 Evaporation statique et dégivrage automatique
 Intérieur avec coins arrondis
 Gaz R134A (Supplément de 5% pour gaz écologique R-290)
 Etagères réglables en hauteur

Référence : **EC-95V**

Dimensions : L640 x P565 x H870

Volume : 110L

2 clayettes en dotation

Puissance frigorifique : **180W**

ou **280W si gaz R290**

Tarif : 1205 €

Eco-taxe : 14,40 €

Éclairage LED

Porte vitrée à triple vitrage et résistances anti-buées



TABLES INOX SOUDEES P500



Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé
Intégralement fabriquées avec double plis écrasés - Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm
Pieds réglables (6 à partir L2200mm)-H900



Renforcement par tube carré de 40 x 40 sur 3 cotés

PROF 500	CENTRALE		ADOSSÉE		CENTRALE +ÉTAGÈRE		ADOSSÉE + ÉTAGÈRE	
	Dimensions L	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF	RÉF
500	CP-TT/0550	282 €	CP-TT/0550+BAF	334 €	CP-TT/0551	320 €	CP-TT/0551+BAF	372 €
600	CP-TT/0650	290 €	CP-TT/0650+BAF	344 €	CP-TT/0651	331 €	CP-TT/0651+BAF	383 €
700	CP-TT/0750	299 €	CP-TT/0750+BAF	351 €	CP-TT/0751	336 €	CP-TT/0751+BAF	388 €
800	CP-TT/0850	302 €	CP-TT/0850+BAF	354 €	CP-TT/0851	354 €	CP-TT/0851+BAF	406 €
900	CP-TT/0950	310 €	CP-TT/0950+BAF	362 €	CP-TT/0951	366 €	CP-TT/0951+BAF	418 €
1000	CP-TT/1050	321 €	CP-TT/1050+BAF	373 €	CP-TT/1051	378 €	CP-TT/1051+BAF	430 €
1100	CP-TT/1150	333 €	CP-TT/1150+BAF	385 €	CP-TT/1151	388 €	CP-TT/1151+BAF	440 €
1200	CP-TT/1250	339 €	CP-TT/1250+BAF	391 €	CP-TT/1251	400 €	CP-TT/1251+BAF	452 €
1300	CP-TT/1350	349 €	CP-TT/1350+BAF	401 €	CP-TT/1351	412 €	CP-TT/1351+BAF	464 €
1400	CP-TT/1450	358 €	CP-TT/1450+BAF	410 €	CP-TT/1451	426 €	CP-TT/1451+BAF	478 €
1500	CP-TT/1550	369 €	CP-TT/1550+BAF	421 €	CP-TT/1551	451 €	CP-TT/1551+BAF	503 €
1600	CP-TT/1650	378 €	CP-TT/1650+BAF	430 €	CP-TT/1651	489 €	CP-TT/1651+BAF	541 €
1700	CP-TT/1750	386 €	CP-TT/1750+BAF	438 €	CP-TT/1751	500 €	CP-TT/1751+BAF	552 €
1800	CP-TT/1850	397 €	CP-TT/1850+BAF	449 €	CP-TT/1851	512 €	CP-TT/1851+BAF	564 €
1900	CP-TT/1950	406 €	CP-TT/1950+BAF	458 €	CP-TT/1951	524 €	CP-TT/1951+BAF	576 €
2000	CP-TT/2050	415 €	CP-TT/2050+BAF	467 €	CP-TT/2051	536 €	CP-TT/2051+BAF	588 €
2100	CP-TT/2150	508 €	CP-TT/2150+BAF	560 €	CP-TT/2151	577 €	CP-TT/2151+BAF	629 €
2200	CP-TT/2250	577 €	CP-TT/2250+BAF	629 €	CP-TT/2251	669 €	CP-TT/2251+BAF	721 €
2300	CP-TT/2350	587 €	CP-TT/2350+BAF	639 €	CP-TT/2351	682 €	CP-TT/2351+BAF	734 €
2400	CP-TT/2450	598 €	CP-TT/2450+BAF	650 €	CP-TT/2451	694 €	CP-TT/2451+BAF	746 €
2500	CP-TT/2550	604 €	CP-TT/2550+BAF	656 €	CP-TT/2551	716 €	CP-TT/2551+BAF	768 €
2600	CP-TT/2650	665 €	CP-TT/2650+BAF	717 €	CP-TT/2651	781 €	CP-TT/2651+BAF	833 €
2700	CP-TT/2750	676 €	CP-TT/2750+BAF	728 €	CP-TT/2751	793 €	CP-TT/2751+BAF	845 €
2800	CP-TT/2850	685 €	CP-TT/2850+BAF	737 €	CP-TT/2851	806 €	CP-TT/2851+BAF	858 €
2900	CP-TT/2950	692 €	CP-TT/2950+BAF	744 €	CP-TT/2951	814 €	CP-TT/2951+BAF	866 €



Options :

Roues avec freins Ø 100 : **453 €**

Roues avec freins Ø 150 : **472 €**

*Bloc 1 tiroir : **437 €**

*Bloc 3 tiroirs : **1035 €**

Coin pour bords arrière : **120 €**

TVO : **172 €**

*Non montés. Tarif montage : 96 €

TABLES INOX SOUDEES P600



Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé - Intégralement fabriquées avec double plis écrasés - Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm Pieds réglables (6 à partir L2200mm)-H900



Renforcement par tube carré de 40 x 40 sur 3 cotés

PROF 600	CENTRALE		ADOSSÉE		CENTRALE +ÉTAGÈRE		ADOSSÉE + ÉTAGÈRE	
	Dimensions L	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF	RÉF
500	CP-TT/0560	287 €	CP-TT/0560+BAF	339 €	CP-TT/0561	333 €	CP-TT/0561+BAF	385 €
600	CP-TT/0660	294 €	CP-TT/0660+BAF	346 €	CP-TT/0661	345 €	CP-TT/0661+BAF	397 €
700	CP-TT/0760	303 €	CP-TT/0760+BAF	355 €	CP-TT/0761	353 €	CP-TT/0761+BAF	405 €
800	CP-TT/0860	315 €	CP-TT/0860+BAF	367 €	CP-TT/0861	372 €	CP-TT/0861+BAF	424 €
900	CP-TT/0960	324 €	CP-TT/0960+BAF	376 €	CP-TT/0961	385 €	CP-TT/0961+BAF	437 €
1000	CP-TT/1060	336 €	CP-TT/1060+BAF	388 €	CP-TT/1061	399 €	CP-TT/1061+BAF	451 €
1100	CP-TT/1160	345 €	CP-TT/1160+BAF	397 €	CP-TT/1161	413 €	CP-TT/1161+BAF	465 €
1200	CP-TT/1260	356 €	CP-TT/1260+BAF	408 €	CP-TT/1261	425 €	CP-TT/1261+BAF	477 €
1300	CP-TT/1360	366 €	CP-TT/1360+BAF	418 €	CP-TT/1361	435 €	CP-TT/1361+BAF	487 €
1400	CP-TT/1460	377 €	CP-TT/1460+BAF	429 €	CP-TT/1461	452 €	CP-TT/1461+BAF	504 €
1500	CP-TT/1560	388 €	CP-TT/1560+BAF	440 €	CP-TT/1561	482 €	CP-TT/1561+BAF	534 €
1600	CP-TT/1660	398 €	CP-TT/1660+BAF	450 €	CP-TT/1661	523 €	CP-TT/1661+BAF	575 €
1700	CP-TT/1760	407 €	CP-TT/1760+BAF	459 €	CP-TT/1761	535 €	CP-TT/1761+BAF	587 €
1800	CP-TT/1860	419 €	CP-TT/1860+BAF	471 €	CP-TT/1861	550 €	CP-TT/1861+BAF	602 €
1900	CP-TT/1960	428 €	CP-TT/1960+BAF	480 €	CP-TT/1961	562 €	CP-TT/1961+BAF	614 €
2000	CP-TT/2060	440 €	CP-TT/2060+BAF	492 €	CP-TT/2061	577 €	CP-TT/2061+BAF	629 €
2100	CP-TT/2160	533 €	CP-TT/2160+BAF	585 €	CP-TT/2161	619 €	CP-TT/2161+BAF	671 €
2200	CP-TT/2260	606 €	CP-TT/2260+BAF	658 €	CP-TT/2261	699 €	CP-TT/2261+BAF	751 €
2300	CP-TT/2360	616 €	CP-TT/2360+BAF	668 €	CP-TT/2361	714 €	CP-TT/2361+BAF	766 €
2400	CP-TT/2460	628 €	CP-TT/2460+BAF	680 €	CP-TT/2461	729 €	CP-TT/2461+BAF	781 €
2500	CP-TT/2560	670 €	CP-TT/2560+BAF	722 €	CP-TT/2561	805 €	CP-TT/2561+BAF	857 €
2600	CP-TT/2660	698 €	CP-TT/2660+BAF	750 €	CP-TT/2661	835 €	CP-TT/2661+BAF	887 €
2700	CP-TT/2760	708 €	CP-TT/2760+BAF	760 €	CP-TT/2761	850 €	CP-TT/2761+BAF	902 €
2800	CP-TT/2860	720 €	CP-TT/2860+BAF	772 €	CP-TT/2861	864 €	CP-TT/2861+BAF	916 €
2900	CP-TT/2960	727 €	CP-TT/2960+BAF	779 €	CP-TT/2961	874 €	CP-TT/2961+BAF	926 €



Options :

Roues avec freins Ø 100 : **453 €**

Roues avec freins Ø 150 : **472 €**

*Bloc 1 tiroir : **437 €**

*Bloc 3 tiroirs : **1035 €**

Coin pour bords arrière : **120 €**

TVO : **172 €**

*Non montés. Tarif montage : 96 €

TABLES INOX SOUDEES P700



Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé
Intégralement fabriquées avec double plis écrasés
Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm
Pieds réglables (6 à partir L2200mm)-H900



Renforcement par tube carré de 40 x 40 sur 3 cotés

PROF 700	CENTRALE		ADOSSÉE		CENTRALE +ÉTAGÈRE		ADOSSÉE + ÉTAGÈRE	
	Dimensions L	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF	RÉF
500	CP-TT/0570	291 €	CP-TT/0570+BAF	343 €	CP-TT/0571	336 €	CP-TT/0571+BAF	388 €
600	CP-TT/0670	301 €	CP-TT/0670+BAF	353 €	CP-TT/0671	351 €	CP-TT/0671+BAF	404 €
700	CP-TT/0770	308 €	CP-TT/0770+BAF	360 €	CP-TT/0771	361 €	CP-TT/0771+BAF	413 €
800	CP-TT/0870	312 €	CP-TT/0870+BAF	364 €	CP-TT/0871	380 €	CP-TT/0871+BAF	432 €
900	CP-TT/0970	334 €	CP-TT/0970+BAF	386 €	CP-TT/0971	395 €	CP-TT/0971+BAF	447 €
1000	CP-TT/1070	346 €	CP-TT/1070+BAF	398 €	CP-TT/1071	411 €	CP-TT/1071+BAF	463 €
1100	CP-TT/1170	357 €	CP-TT/1170+BAF	409 €	CP-TT/1171	426 €	CP-TT/1171+BAF	478 €
1200	CP-TT/1270	368 €	CP-TT/1270+BAF	420 €	CP-TT/1271	442 €	CP-TT/1271+BAF	494 €
1300	CP-TT/1370	381 €	CP-TT/1370+BAF	433 €	CP-TT/1371	457 €	CP-TT/1371+BAF	509 €
1400	CP-TT/1470	392 €	CP-TT/1470+BAF	444 €	CP-TT/1471	471 €	CP-TT/1471+BAF	523 €
1500	CP-TT/1570	406 €	CP-TT/1570+BAF	458 €	CP-TT/1571	502 €	CP-TT/1571+BAF	554 €
1600	CP-TT/1670	421 €	CP-TT/1670+BAF	473 €	CP-TT/1671	550 €	CP-TT/1671+BAF	602 €
1700	CP-TT/1770	432 €	CP-TT/1770+BAF	484 €	CP-TT/1771	562 €	CP-TT/1771+BAF	614 €
1800	CP-TT/1870	441 €	CP-TT/1870+BAF	493 €	CP-TT/1871	575 €	CP-TT/1871+BAF	627 €
1900	CP-TT/1970	452 €	CP-TT/1970+BAF	504 €	CP-TT/1971	590 €	CP-TT/1971+BAF	642 €
2000	CP-TT/2070	464 €	CP-TT/2070+BAF	516 €	CP-TT/2071	607 €	CP-TT/2071+BAF	659 €
2100	CP-TT/2170	560 €	CP-TT/2170+BAF	612 €	CP-TT/2171	650 €	CP-TT/2171+BAF	702 €
2200	CP-TT/2270	627 €	CP-TT/2270+BAF	679 €	CP-TT/2271	726 €	CP-TT/2271+BAF	778 €
2300	CP-TT/2370	642 €	CP-TT/2370+BAF	694 €	CP-TT/2371	743 €	CP-TT/2371+BAF	795 €
2400	CP-TT/2470	652 €	CP-TT/2470+BAF	704 €	CP-TT/2471	761 €	CP-TT/2471+BAF	813 €
2500	CP-TT/2570	721 €	CP-TT/2570+BAF	773 €	CP-TT/2571	856 €	CP-TT/2571+BAF	908 €
2600	CP-TT/2670	730 €	CP-TT/2670+BAF	782 €	CP-TT/2671	868 €	CP-TT/2671+BAF	920 €
2700	CP-TT/2770	741 €	CP-TT/2770+BAF	793 €	CP-TT/2771	885 €	CP-TT/2771+BAF	937 €
2800	CP-TT/2870	754 €	CP-TT/2870+BAF	806 €	CP-TT/2871	901 €	CP-TT/2871+BAF	953 €
2900	CP-TT/2970	763 €	CP-TT/2970+BAF	815 €	CP-TT/2971	914 €	CP-TT/2971+BAF	966 €

Possibilité de tables H600 et H900 avec 2 étagères inférieures ou 1/2 tablette droite ou gauche. Nous consulter.



Options :

Roues avec freins Ø 100 : **453 €**

Roues avec freins Ø 150 : **472 €**

*Bloc 1 tiroir : **437 €**

*Bloc 3 tiroirs : **1035 €**

Coin pour bords arrières : **120 €**

TVO : **172 €**

Bloc glissière GN 1/1 : **480 €**

*Non montés. Tarif montage : 96 €

TABLES INOX DOUBLE ETAGERES

TABLES INOX SOUDÉES DOUBLE ÉTAGÈRE BASSE P500 ET P600 x H900

Réalisation inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé - Intégralement fabriquées en double plis écrasés - Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm - Pieds réglables (6 à partir de L2200mm) - H900mm



Possibilité de 1/2 tablette
droite ou gauche.
Nous consulter



Dimensions L	Réf P500 centrale	TARIF HT	Réf P500 adossée	TARIF HT	Réf P600 centrale	TARIF HT	Réf P600 adossée	TARIF HT
500	TT/0552	429 €	TT/0552+BAF	481 €	TT/0562	445 €	TT/0562+BAF	507 €
600	TT/0652	445 €	TT/0652+BAF	497 €	TT/0662	465 €	TT/0662+BAF	517 €
700	TT/0752	454 €	TT/0752+BAF	506 €	TT/0762	479 €	TT/0762+BAF	528 €
800	TT/0852	476 €	TT/0852+BAF	528 €	TT/0862	502 €	TT/0862+BAF	554 €
900	TT/0952	491 €	TT/0952+BAF	543 €	TT/0962	520 €	TT/0962+BAF	572 €
1000	TT/1052	508 €	TT/1052+BAF	560 €	TT/1062	539 €	TT/1062+BAF	591 €
1100	TT/1152	523 €	TT/1152+BAF	575 €	TT/1162	557 €	TT/1162+BAF	609 €
1200	TT/1252	539 €	TT/1252+BAF	591 €	TT/1262	575 €	TT/1262+BAF	627 €
1300	TT/1352	555 €	TT/1352+BAF	607 €	TT/1362	593 €	TT/1362+BAF	645 €
1400	TT/1452	574 €	TT/1452+BAF	626 €	TT/1462	610 €	TT/1462+BAF	662 €
1500	TT/1552	614 €	TT/1552+BAF	667 €	TT/1562	659 €	TT/1562+BAF	711 €
1600	TT/1652	629 €	TT/1652+BAF	681 €	TT/1662	679 €	TT/1662+BAF	731 €
1700	TT/1752	645 €	TT/1752+BAF	697 €	TT/1762	697 €	TT/1762+BAF	749 €
1800	TT/1852	662 €	TT/1852+BAF	714 €	TT/1862	716 €	TT/1862+BAF	768 €
1900	TT/1952	676 €	TT/1952+BAF	728 €	TT/1962	734 €	TT/1962+BAF	786 €
2000	TT/2052	694 €	TT/2052+BAF	756 €	TT/2062	753 €	TT/2062+BAF	815 €
2100	TT/2152	766 €	TT/2152+BAF	828 €	TT/2162	828 €	TT/2162+BAF	890 €
2200	TT/2252	881 €	TT/2252+BAF	943 €	TT/2262	947 €	TT/2262+BAF	1009 €
2300	TT/2352	898 €	TT/2352+BAF	960 €	TT/2362	965 €	TT/2362+BAF	1027 €
2400	TT/2452	915 €	TT/2452+BAF	977 €	TT/2462	986 €	TT/2462+BAF	1048 €
2500	TT/2552	1036 €	TT/2552+BAF	1098 €	TT/2562	1089 €	TT/2562+BAF	1151 €
2600	TT/2652	1054 €	TT/2652+BAF	1116 €	TT/2662	1125 €	TT/2662+BAF	1187 €
2700	TT/2752	1066 €	TT/2752+BAF	1128 €	TT/2762	1143 €	TT/2762+BAF	1205 €
2800	TT/2852	1083 €	TT/2852+BAF	1145 €	TT/2862	1163 €	TT/2862+BAF	1225 €
2900	TT/2952	1094 €	TT/2952+BAF	1156 €	TT/2962	1178 €	TT/2962+BAF	1240 €

Options :

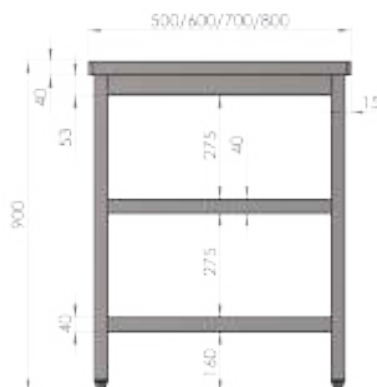
Roues avec freins Ø 100 : **453 €** - Roues avec freins Ø 150 : **472 €** - Coin pour bords arrières : **120 €**



TABLES INOX DOUBLE ETAGERES

TABLES INOX SOUDÉES DOUBLE ÉTAGÈRE BASSE P700 ET P800 x H900

Réalisation inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé - Intégralement fabriquées en double plis écrasés - Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm - Pieds réglables (6 à partir de L2200mm) - H900mm



Possibilité de 1/2 tablette droite ou gauche.
Nous consulter



Dimensions L	Réf P700 centrale	TARIF HT	Réf P700 adossée	TARIF HT	Réf P800 centrale	TARIF HT	Réf P800 adossée	TARIF HT
500	TT/0572	454 €	TT/0572+BAF	506 €	TT/0582	476 €	TT/0582+BAF	528 €
600	TT/0672	479 €	TT/0672+BAF	531 €	TT/0682	502 €	TT/0682+BAF	554 €
700	TT/0772	500 €	TT/0772+BAF	552 €	TT/0782	514 €	TT/0782+BAF	566 €
800	TT/0872	514 €	TT/0872+BAF	566 €	TT/0882	555 €	TT/0882+BAF	607 €
900	TT/0972	534 €	TT/0972+BAF	586 €	TT/0982	578 €	TT/0982+BAF	630 €
1000	TT/1072	555 €	TT/1072+BAF	607 €	TT/1082	602 €	TT/1082+BAF	654 €
1100	TT/1172	575 €	TT/1172+BAF	627 €	TT/1182	623 €	TT/1182+BAF	675 €
1200	TT/1272	599 €	TT/1272+BAF	651 €	TT/1282	645 €	TT/1282+BAF	697 €
1300	TT/1372	617 €	TT/1372+BAF	670 €	TT/1382	670 €	TT/1382+BAF	722 €
1400	TT/1472	637 €	TT/1472+BAF	689 €	TT/1482	692 €	TT/1482+BAF	744 €
1500	TT/1572	684 €	TT/1572+BAF	736 €	TT/1582	746 €	TT/1582+BAF	798 €
1600	TT/1672	714 €	TT/1672+BAF	767 €	TT/1682	777 €	TT/1682+BAF	829 €
1700	TT/1772	730 €	TT/1772+BAF	782 €	TT/1782	801 €	TT/1782+BAF	853 €
1800	TT/1872	748 €	TT/1872+BAF	800 €	TT/1882	823 €	TT/1882+BAF	875 €
1900	TT/1972	769 €	TT/1972+BAF	821 €	TT/1982	846 €	TT/1982+BAF	898 €
2000	TT/2072	791 €	TT/2072+BAF	853 €	TT/2082	868 €	TT/2082+BAF	930 €
2100	TT/2172	958 €	TT/2172+BAF	1020 €	TT/2182	982 €	TT/2182+BAF	1044 €
2200	TT/2272	982 €	TT/2272+BAF	1044 €	TT/2282	1078 €	TT/2282+BAF	1140 €
2300	TT/2372	1005 €	TT/2372+BAF	1067 €	TT/2382	1100 €	TT/2382+BAF	1162 €
2400	TT/2472	1028 €	TT/2472+BAF	1090 €	TT/2482	1125 €	TT/2482+BAF	1187 €
2500	TT/2572	1148 €	TT/2572+BAF	1210 €	TT/2582	1243 €	TT/2582+BAF	1305 €
2600	TT/2672	1176 €	TT/2672+BAF	1238 €	TT/2682	1274 €	TT/2682+BAF	1336 €
2700	TT/2772	1198 €	TT/2772+BAF	1260 €	TT/2782	1296 €	TT/2782+BAF	1358 €
2800	TT/2872	1219 €	TT/2872+BAF	1281 €	TT/2882	1321 €	TT/2882+BAF	1383 €
2900	TT/2972	1238 €	TT/2972+BAF	1300 €	TT/2982	1341 €	TT/2982+BAF	1403 €

Options :

Roues avec freins Ø 100 : 453 € - Roues avec freins Ø 150 : 472 € - Coin pour bords arrière : 120 €

TABLES INOX DOUBLE ETAGERES

TABLES DU CHEF INOX SOUDÉES*P700

Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé
Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm - Pieds réglables H900-Bandeau avant pour cacher la cuve
Cuve de 400x400x275H-Dosseret embouti



PROF 700	CUVE A DROITE		CUVE A GAUCHE		CUVE A DROITE + ÉTAGÈRE		CUVE A GAUCHE + ÉTAGÈRE	
	Dimensions L	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF	RÉF
1000	CP-TCDX/1070	589 €	CP-TCGX/1070	589 €	CP-TCDX/1071	691 €	CP-TCGX/1071	691 €
1100	CP-TCDX/1170	593 €	CP-TCGX/1170	593 €	CP-TCDX/1171	701 €	CP-TCGX/1171	701 €
1200	CP-TCDX/1270	616 €	CP-TCGX/1270	616 €	CP-TCDX/1271	728 €	CP-TCGX/1271	728 €
1300	CP-TCDX/1370	631 €	CP-TCGX/1370	631 €	CP-TCDX/1371	746 €	CP-TCGX/1371	746 €
1400	CP-TCDX/1470	636 €	CP-TCGX/1470	636 €	CP-TCDX/1471	757 €	CP-TCGX/1471	757 €
1500	CP-TCDX/1570	655 €	CP-TCGX/1570	655 €	CP-TCDX/1571	780 €	CP-TCGX/1571	780 €
1600	CP-TCDX/1670	662 €	CP-TCGX/1670	662 €	CP-TCDX/1671	791 €	CP-TCGX/1671	791 €
1700	CP-TCDX/1770	676 €	CP-TCGX/1770	676 €	CP-TCDX/1771	811 €	CP-TCGX/1771	811 €
1800	CP-TCDX/1870	690 €	CP-TCGX/1870	690 €	CP-TCDX/1871	829 €	CP-TCGX/1871	829 €
1900	CP-TCDX/1970	753 €	CP-TCGX/1970	753 €	CP-TCDX/1971	895 €	CP-TCGX/1971	895 €
2000	CP-TCDX/2070	827 €	CP-TCGX/2070	827 €	CP-TCDX/2071	974 €	CP-TCGX/2071	974 €

*Livrée sans robinetterie. Préciser lors de la commande si bac à droite ou à gauche

TABLE DE PRÉPARATION AVEC CUVE A FOND PERFORÉ

Une table idéale pour la préparation de légumes, viande ou poisson

- Cuve pour lavage
- Dosseret arrière
- Trou vide ordures
- Tablette de découpe en polyéthylène blanc



Référence	Dimensions	Dimensions cuve	Tarif
CP-PLPL/1270+PP/0	1200x700x900	1070x310x180	1163 €
CP-PLPL/1470+PP/0	1400x700x900	1250x310x180	1240 €
CP-PLPL/1670+PP/0	1600x700x900	1450x310x180	1354 €
CP-PLPL/1870+PP/0	1800x700x900	1630x310x180	1503 €
CP-PLPL/2070+PP/0	2000x700x900	1630x310x180	1511 €



Cuve avec évacuation des eaux

TABLES INOX SOUDEES P800



Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé
Intégralement fabriquées avec double plis écrasés
Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm - Pieds réglables (6 à partir L2200mm)-H900



Renforcement par tube carré de 40 x 40 sur 3 cotés

PROF 800	CENTRALE		ADOSSÉE		CENTRALE +ÉTAGÈRE		ADOSSÉE + ÉTAGÈRE	
Dimensions L	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF
500	CP-TT/0580	335 €	CP-TT/0580+BAF	387 €	CP-TT/0581	360 €	CP-TT/0581+BAF	412 €
600	CP-TT/0680	346 €	CP-TT/0680+BAF	398 €	CP-TT/0681	375 €	CP-TT/0681+BAF	427 €
700	CP-TT/0780	353 €	CP-TT/0780+BAF	405 €	CP-TT/0781	388 €	CP-TT/0781+BAF	440 €
800	CP-TT/0880	370 €	CP-TT/0880+BAF	422 €	CP-TT/0881	410 €	CP-TT/0881+BAF	462 €
900	CP-TT/0980	383 €	CP-TT/0980+BAF	435 €	CP-TT/0981	425 €	CP-TT/0981+BAF	477 €
1000	CP-TT/1080	395 €	CP-TT/1080+BAF	447 €	CP-TT/1081	443 €	CP-TT/1081+BAF	495 €
1100	CP-TT/1180	407 €	CP-TT/1180+BAF	459 €	CP-TT/1181	458 €	CP-TT/1181+BAF	510 €
1200	CP-TT/1280	418 €	CP-TT/1280+BAF	470 €	CP-TT/1281	475 €	CP-TT/1281+BAF	527 €
1300	CP-TT/1380	432 €	CP-TT/1380+BAF	484 €	CP-TT/1381	493 €	CP-TT/1381+BAF	545 €
1400	CP-TT/1480	443 €	CP-TT/1480+BAF	495 €	CP-TT/1481	508 €	CP-TT/1481+BAF	560 €
1500	CP-TT/1580	448 €	CP-TT/1580+BAF	500 €	CP-TT/1581	537 €	CP-TT/1581+BAF	589 €
1600	CP-TT/1680	468 €	CP-TT/1680+BAF	520 €	CP-TT/1681	590 €	CP-TT/1681+BAF	642 €
1700	CP-TT/1780	480 €	CP-TT/1780+BAF	532 €	CP-TT/1781	606 €	CP-TT/1781+BAF	658 €
1800	CP-TT/1880	493 €	CP-TT/1880+BAF	545 €	CP-TT/1881	623 €	CP-TT/1881+BAF	675 €
1900	CP-TT/1980	504 €	CP-TT/1980+BAF	556 €	CP-TT/1981	640 €	CP-TT/1981+BAF	692 €
2000	CP-TT/2080	517 €	CP-TT/2080+BAF	569 €	CP-TT/2081	656 €	CP-TT/2081+BAF	708 €
2100	CP-TT/2180	585 €	CP-TT/2180+BAF	637 €	CP-TT/2181	750 €	CP-TT/2181+BAF	802 €
2200	CP-TT/2280	663 €	CP-TT/2280+BAF	715 €	CP-TT/2281	788 €	CP-TT/2281+BAF	840 €
2300	CP-TT/2380	677 €	CP-TT/2380+BAF	729 €	CP-TT/2381	805 €	CP-TT/2381+BAF	857 €
2400	CP-TT/2480	689 €	CP-TT/2480+BAF	741 €	CP-TT/2481	823 €	CP-TT/2481+BAF	875 €
2500	CP-TT/2580	752 €	CP-TT/2580+BAF	804 €	CP-TT/2581	927 €	CP-TT/2581+BAF	979 €
2600	CP-TT/2680	762 €	CP-TT/2680+BAF	814 €	CP-TT/2681	943 €	CP-TT/2681+BAF	995 €
2700	CP-TT/2780	775 €	CP-TT/2780+BAF	827 €	CP-TT/2781	960 €	CP-TT/2781+BAF	1012 €
2800	CP-TT/2880	787 €	CP-TT/2880+BAF	839 €	CP-TT/2881	978 €	CP-TT/2881+BAF	1030 €
2900	CP-TT/2980	798 €	CP-TT/2980+BAF	850 €	CP-TT/2981	992 €	CP-TT/2981+BAF	1044 €

Possibilité de tables H600 et H900 avec 2 étagères inférieures ou 1/2 tablettes droite ou gauche. Nous consulter.



Options :

Roues avec freins Ø 100 : **453 €**

Roues avec freins Ø 150 : **472 €**

*Bloc 1 tiroir : **437 €**

*Bloc 3 tiroirs : **1035 €**

Coin pour bords arrière : **120 €**

TVO : **172 €**

*Non montés. Tarif montage : 96 €

TABLES POUR BOULANGERIE P800

Inox AISI 441 finition brossée et polie - **Épaisseur 1,5mm** - Top renforcé et insonorisé - Double plis écrasés
 Renforcement par 2 omégas sur la longueur de la table - Pieds 40x40mm épaisseur 1,2mm
 Pieds inox réglables (6 pieds à partir L2200mm)

Dimensions L	Réf P800 centrale	TARIF HT	Réf P800 adossée	TARIF HT	Réf P800 avec étagère basse	TARIF HT	Réf P800 adossée avec étagère basse	TARIF HT
1000	TB/1080	508 €	TB/1080+BAF	580 €	TB/1081	688 €	TB/1081+BAF	760 €
1200	TB/1280	551 €	TB/1280+BAF	623 €	TB/1281	761 €	TB/1281+BAF	833 €
1400	TB/1480	595 €	TB/1480+BAF	667 €	TB/1481	837 €	TB/1481+BAF	909 €
1500	TB/1580	617 €	TB/1580+BAF	689 €	TB/1581	875 €	TB/1581+BAF	947 €
1600	TB/1680	646 €	TB/1680+BAF	718 €	TB/1681	914 €	TB/1681+BAF	986 €
1800	TB/1880	687 €	TB/1880+BAF	759 €	TB/1881	989 €	TB/1881+BAF	1061 €
2000	TB/2080	732 €	TB/2080+BAF	814 €	TB/2081	1052 €	TB/2081+BAF	1134 €
2200	TB/2280	904 €	TB/2280+BAF	986 €	TB/2281	1329 €	TB/2281+BAF	1411 €
2500	TB/2580	1002 €	TB/2580+BAF	1084 €	TB/2581	1478 €	TB/2581+BAF	1560 €
3000	TB/3080	1153 €	TB/3080+BAF	1235 €	TB/3081	1724 €	TB/3081+BAF	1806 €
3500	TB/3580	1374 €	TB/3580+BAF	1456 €	TB/3581	1960 €	TB/3581+BAF	2042 €

Options :

Roues avec frein ø125mm : **464 €** - Bloc 3 tiroirs : **1353 €** - Range plateaux 600 x 400 : **624 €**



MEUBLES POUR PÂTISSERIE

Gamme modulable avec armoire basse portes coulissantes L 1000-1500 et 2000 x P700 et meubles en L500mm x P700 - Fournis avec plan et kit de montage - Réalisation du plateau top P 800 robuste avec double bois recouvert d'inox - Inox 15/10 AISI 441 -

Référence	Dimensions L x P x H	Tarif
PAT-TOP-0508	500 x 800 x 50mm	224 €
PAT-TOP-1008	1000 x 800 x 50mm	329 €
PAT-TOP-1508	1500 x 800 x 50mm	405 €
PAT-TOP-2008	2000 x 800 x 50mm	532 €
PAT-TOP-2508	2500 x 800 x 50mm	586 €



MEUBLES BAS

Portes coulissantes et 1 étagère réglable

Référence	Dimensions L x P x H	Tarif
PAT-TF-1000	1000 x 700 x 850mm	1392 €
PAT-TF-1500	1500 x 700 x 850mm	1744 €
PAT-TF-2000	2000 x 700 x 850mm	1955 €



BLOC 3 TIROIRS

Pour plateau 600 x 400

Référence : **PAT-TS3/600x400**

Dimensions : L500 x P700 x H850

Tarif : **1353 €**

TRÉMIE

Capacité 125L - Couvercle et roues en dotation

Référence : **PAT-TRÉMIE**

Dimensions : L500 x P700 x H850

Tarif : **710 €**

BLOC 6 GLISSIÈRES 600 x 400

Référence : **PAT-STG64**

Dimensions : L500 x P700 x H850

Tarif : **624 €**



BAC A FARINE

Monté sur roulettes

Bac avec coins arrondis

Double ouverture sur couvercle

125L

Référence : TREM125

Dimensions : L395xP610xH785

Tarif : **642 €**

155L

Référence : TREM150

Dimensions : L395xP710xH785

Tarif : **683 €**



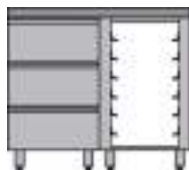
INOX

EXEMPLE DE COMPOSITION DE MEUBLES POUR PÂTISSERIE

Composition L1000mm

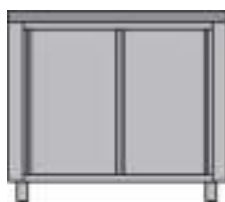
1° Référence :
PAT-TOP-1000 +
PAT-TS3/600x400 +
PAT-SG64

Tarif : 2306 €



2° Référence :
PAT-TOP-1000 +
PAT-TF-1000

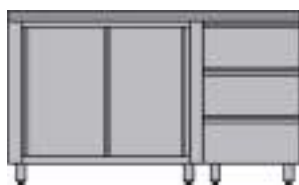
Tarif : 1721 €



Composition L1500mm

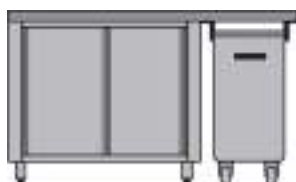
3° Référence :
PAT-TOP-1500 +
PAT-TS3/600x400 +
PAT-TF-1000

Tarif : 3150 €



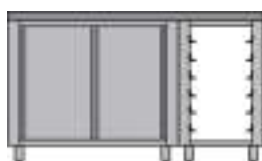
4° Référence :
PAT-TOP-1500 +
PAT-TREMIE +
PAT-TF-1000

Tarif : 2507 €



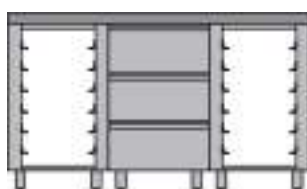
5° Référence :
PAT-TOP-1500 +
PAT-SG64 +
PAT-TF-1000

Tarif : 2421 €



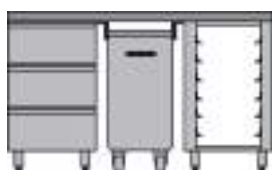
6° Référence :
PAT-TOP-1500 +
PAT-SG64 +
PAT-TS3/600x400+
PAT-SG64

Tarif : 3006 €



7° Référence :
PAT-TOP-1500 +
PAT-TS3/600x400
PAT-SG64+
PAT-TREMIE

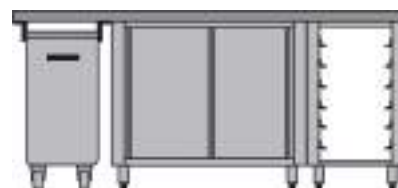
Tarif : 3092 €



Composition L2000mm

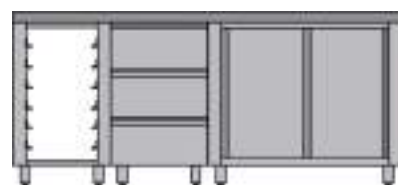
8° Référence :
PAT-TOP-2000 +
PAT-TREMIE +
PAT-TF-1000+
PAT-SG64

Tarif : 3258 €



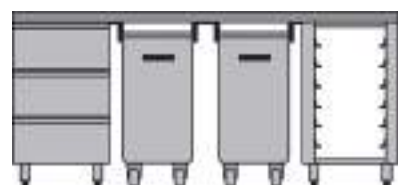
9° Référence :
PAT-TOP-2000 +
PAT-STG64 +
PAT-TS3/600x400+
PAT-TF-1000

Tarif : 3901 €



10° Référence :
PAT-TOP-2000 +
PAT-STG64 +
PAT-TS3/600x400+
PAT-TREMIE (x2)

Tarif : 3929 €



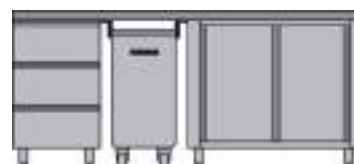
11° Référence :
PAT-TOP-2000 +
PAT-STG64 +
PAT-TF-1500

Tarif : 2900 €



12° Référence :
PAT-TOP-2000 +
PAT-TS3/600x400+
PAT-TREMIE +
PAT-TF-1000

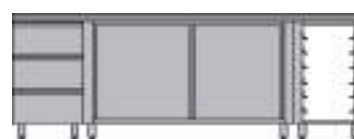
Tarif : 3987 €



Composition L2500mm

13° Référence :
PAT-TOP-2500 +
PAT-TS3/600x400+
PAT-STG64 +
PAT-TF-1500

Tarif : 4307 €



14° Référence :
PAT-TOP-2500 +
PAT-TREMIE (x2) +
PAT-TS3/600x400+
PAT-TF-1000

Tarif : 4307 €



15° Référence :
PAT-TOP-2500 +
PAT-STG64 (x2) +
PAT-TREMIE (x2) +
PAT-TS3/600x400

Tarif : 4607 €



Réalisation inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé - Intégralement fabriqué en double plis écrasés - 4 Pieds inox réglables (avec vérins et semelle en PVC - Rails et pièces de suspension tout inox H900mm

MEUBLES BAS INOX OUVERTS AVEC 1 ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE



P600 ET P700

Dimensions L	Réf P600 central	TARIF HT	Réf P600 adossé	TARIF HT	Réf P700 central	TARIF HT	Réf P700 adossé	TARIF HT
600	TAO/066	654 €	TAO/066+BAF	744 €	TAO/067	685 €	TAO/067+BAF	795 €
800	TAO/086	705 €	TAO/086+BAF	794 €	TAO/087	740 €	TAO/087+BAF	853 €
1000	TAO/106	764 €	TAO/106+BAF	853 €	TAO/107	804 €	TAO/107+BAF	916 €
1200	TAO/126	827 €	TAO/126+BAF	916 €	TAO/127	872 €	TAO/127+BAF	985 €
1400	TAO/146	879 €	TAO/146+BAF	968 €	TAO/147	928 €	TAO/147+BAF	1041 €
1600	TAO/166	939 €	TAO/166+BAF	1028 €	TAO/167	993 €	TAO/167+BAF	1105 €
1800	TAO/186	997 €	TAO/186+BAF	1086 €	TAO/187	1056 €	TAO/187+BAF	1168 €
2000	TAO/206	1057 €	TAO/206+BAF	1145 €	TAO/207	1120 €	TAO/207+BAF	1232 €
2400	TAO/246	1247 €	TAO/246+BAF	1336 €	TAO/247	1238 €	TAO/247+BAF	1350 €

MEUBLES BAS INOX OUVERTS AVEC 1 ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE

P800

Dimensions L	Référence central	TARIF HT	Référence adossé	TARIF HT
600	TAO/068	700 €	TAO/068+BAF	788 €
800	TAO/088	757 €	TAO/088+BAF	846 €
1000	TAO/108	820 €	TAO/108+BAF	909 €
1200	TAO/128	883 €	TAO/128+BAF	972 €
1400	TAO/148	947 €	TAO/148+BAF	1036 €
1600	TAO/168	1010 €	TAO/168+BAF	1100 €
1800	TAO/188	1069 €	TAO/188+BAF	1158 €
2000	TAO/208	1138 €	TAO/208+BAF	1227 €
2400	TAO/248	1293 €	TAO/248+BAF	1382 €



Réalisation inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé - Intégralement fabriqué en double plis écrasés - 4 Pieds inox réglables (avec vérins et semelle en PVC - Rails et pièces de suspension tout inox H900mm

MEUBLES BAS INOX PORTES COULISSANTES AVEC 1 ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE



Blocs tiroirs en option



P600 ET P700

Dimensions L	Réf P600 central	TARIF HT	Réf P600 adossé	TARIF HT	Réf P700 central	TARIF HT	Réf P700 adossé	TARIF HT
1000	TF/106	1038 €	TF/106+BAF	1150 €	TF/107	1074 €	TF/107+BAF	1187 €
1200	TF/126	1115 €	TF/126+BAF	1228 €	TF/127	1160 €	TF/127+BAF	1272 €
1400	TF/146	1191 €	TF/146+BAF	1304 €	TF/147	1242 €	TF/147+BAF	1354 €
1600	TF/166	1270 €	TF/166+BAF	1383 €	TF/167	1336 €	TF/167+BAF	1450 €
1800	TF/186	1348 €	TF/186+BAF	1461 €	TF/187	1413 €	TF/187+BAF	1527 €
2000	TF/206	1425 €	TF/206+BAF	1538 €	TF/207	1498 €	TF/207+BAF	1611 €
2400	TF/246	1765 €	TF/246+BAF	1877 €	TF/247	1878 €	TF/247+BAF	1989 €

MEUBLES BAS INOX FERMES AVEC 1 ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE

P800

Dimensions L	Référence central	TARIF HT	Référence adossé	TARIF HT
1000	TF/108	1105 €	TF/108+BAF	1194 €
1200	TF/128	1191 €	TF/128+BAF	1280 €
1400	TF/148	1276 €	TF/148+BAF	1365 €
1600	TF/168	1350 €	TF/168+BAF	1439 €
1800	TF/188	1445 €	TF/188+BAF	1534 €
2000	TF/208	1600 €	TF/208+BAF	1689 €
2400	TF/248	1916 €	TF/248+BAF	2005 €



Options :

Roues avec ou sans freins : 104 € (à l'unité)

Bloc 3 tiroirs : 1036 €

Coin pour bords arrière : 120 €

Serrures : 75 €

ATTENTION : Options non montées. 95€ pour montage par bloc tiroir.

« Possibilité de portes battantes et de combinaison avec blocs tiroirs. Nous consulter »

Réalisation inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé - Intégralement fabriqué en double plis écrasés - 4 Pieds inox réglables (avec vérins et semelle en PVC - Rails et pièces de suspension tout inox H900mm

MEUBLES BAS INOX TRAVERSANT 4 PORTES COULISSANTES AVEC 1 ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE



P600 ET P700

Dimensions L	Référence P600	TARIF HT	Référence P700	TARIF HT
1000	TFP/106	1410 €	TFP/107	1480 €
1200	TFP/126	1508 €	TFP/127	1542 €
1400	TFP/146	1626 €	TFP/147	1677 €
1600	TFP/166	1700 €	TFP/167	1711 €
1800	TFP/186	1800 €	TFP/187	1878 €
2000	TFP/206	1872 €	TFP/207	1924 €

Options :

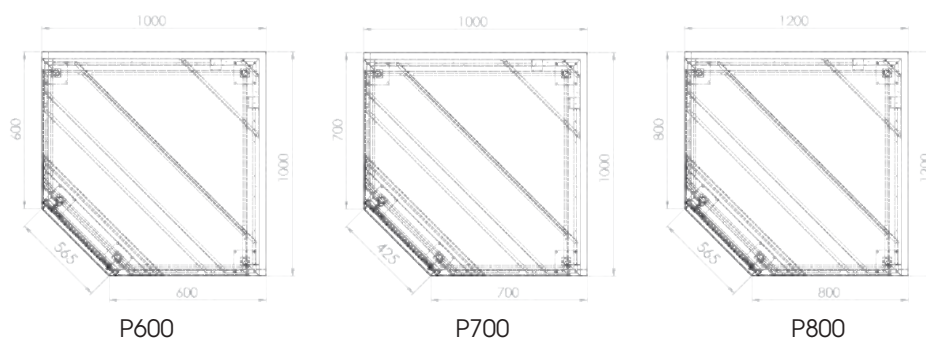
Roues avec ou sans freins (à l'unité) : 104 €

Bloc 3 tiroirs : 1036 €

Serrures (non montées) : 75 €

MEUBLES BAS INOX D'ANGLE 1 ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE

H900 - L1000 sur P600 et 700 et L1200 sur P800



P600 - P700 et P800

Dimensions L	Référence central	TARIF HT	Référence adossé	TARIF HT
600	TFBA600	1329 €	TFBA600+BAF	1537 €
700	TFBA700	1390 €	TFBA700+BAF	1598 €
800	TFBA800	1454 €	TFBA800+BAF	1661 €



Options :

Roues avec ou sans freins : 104 € (à l'unité)

Serrures : 75 € (non montées)

MEUBLES ÉTUVES VENTILÉES*

Chauffage avec résistance électrique - Ventilée avec régulation thermostatique
Bouton lumineux ON/OFF-Tablette intermédiaire perforée-Témoin lumineux de T°

T° de travail : de 0 à 90°C

Puissance : 2,5 Kw



Alimentation 230 V



2 portes coulissantes

H900	CENTRALE P700		CENTRALE P800		AVEC DOSSERET P700		AVEC DOSSERET P800	
	Dimensions L	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF	RÉF
1200	CP-TFC/127	1775 €	CP-TFC/128	1817 €	CP-TFC/127+BAF	1887 €	CP-TFC/128+BAF	1930 €
1400	CP-TFC/147	1857 €	CP-TFC/148	1903 €	CP-TFC/147+BAF	1970 €	CP-TFC/148+BAF	2015 €
1600	CP-TFC/167	1952 €	CP-TFC/168	1991 €	CP-TFC/167+BAF	2064 €	CP-TFC/168+BAF	2104 €
1800	CP-TFC/187	2030 €	CP-TFC/188	2073 €	CP-TFC/187+BAF	2141 €	CP-TFC/188+BAF	2186 €
2000	CP-TFC/207	2114 €	CP-TFC/208	2166 €	CP-TFC/207+BAF	2227 €	CP-TFC/208+BAF	2279 €

*Possibilité de meubles traversants. Nous consulter.

Options :

Roues avec ou sans freins : 104 €
(à l'unité)

Coin pour bords arrière : 120 €
Bloc 3 tiroirs : 1036 €

ATTENTION : Options non montées.
95€ pour montage par bloc tiroir.

ARMOIRES SUSPENDUES P400 x H600*

Acier inox AISI 441 finition brossée et polie - Étagère intermédiaire amovible, réglable et renforcée par OMEGA Rails et pièces tout inox-Fixation au mur par 2 supports muraux en dotation avec ancrage au dos de l'armoire



CP-ASB/084



CP-ASO/064



CP-ASF/104

P400	OUVERTE		PORTES COULISSANTES		PORTES BATTANTES	
	Dimensions L	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF	RÉF
600	CP-ASO/064	525 €	-	-	CP-ASB/064	856 €
800	CP-ASO/084	582 €	-	-	CP-ASB/084	932 €
1000	CP-ASO/104	610 €	CP-ASF/104	831 €	CP-ASB/104	995 €
1200	CP-ASO/124	631 €	CP-ASF/124	868 €	CP-ASB/124	1028 €
1400	CP-ASO/144	665 €	CP-ASF/144	924 €	CP-ASB/144	1084 €
1500	CP-ASO/154	701 €	CP-ASF/154	955 €	-	-
1600	CP-ASO/164	744 €	CP-ASF/164	973 €	-	-
1800	CP-ASO/184	791 €	CP-ASF/184	1096 €	-	-
2000	CP-ASO/204	847 €	CP-ASF/204	1208	-	-

*Possibilité d'armoires d'angles. Nous consulter

1 NIVEAU - Hauteur 400

Réalisation inox AISI 441 finition brossée polie

Double plis écrasés sans bavure et renforcé par un oméga placé sur la longueur pour support de charge de 200kg par mètre

Structure soudée

Jambe tube 25 x 25/1mm

Pieds en PVC munis d'un système pour fixation de l'étagère



Etagères 1 niveau	P250		P300		P350		P400	
	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF
1000	CP-ECL/10251	150 €	CP-ECL/10301	154 €	CP-ECL/10351	162 €	CP-ECL/10401	170 €
1100	CP-ECL/11251	152 €	CP-ECL/11301	158 €	CP-ECL/11351	166 €	CP-ECL/11401	174 €
1200	CP-ECL/12251	154 €	CP-ECL/12301	162 €	CP-ECL/12351	172 €	CP-ECL/12401	180 €
1300	CP-ECL/13251	162 €	CP-ECL/13301	167 €	CP-ECL/13351	176 €	CP-ECL/13401	185 €
1400	CP-ECL/14251	166 €	CP-ECL/14301	172 €	CP-ECL/14351	181 €	CP-ECL/14401	190 €
1500	CP-ECL/15251	170 €	CP-ECL/15301	176 €	CP-ECL/15351	185 €	CP-ECL/15401	196 €
1600	CP-ECL/16251	174 €	CP-ECL/16301	180 €	CP-ECL/16351	190 €	CP-ECL/16401	201 €
1700	CP-ECL/17251	178 €	CP-ECL/17301	184 €	CP-ECL/17351	196 €	CP-ECL/17401	206 €
1800	CP-ECL/18251	182 €	CP-ECL/18301	189 €	CP-ECL/18351	200 €	CP-ECL/18401	211 €
1900	CP-ECL/19251	186 €	CP-ECL/19301	193 €	CP-ECL/19351	205 €	CP-ECL/19401	216 €
2000	CP-ECL/20251	190 €	CP-ECL/20301	198 €	CP-ECL/20351	211 €	CP-ECL/20401	222 €

2 NIVEAUX - Hauteur 700



3 niveaux possible.
Nous consulter.

Etagères 2 niveaux	P250		P300		P350		P400	
	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF
1000	CP-ECL/10252	249 €	CP-ECL/10302	255 €	CP-ECL/10352	303 €	CP-ECL/10402	315 €
1100	CP-ECL/11252	252 €	CP-ECL/11302	265 €	CP-ECL/11352	311 €	CP-ECL/11402	326 €
1200	CP-ECL/12252	256 €	CP-ECL/12302	273 €	CP-ECL/12352	321 €	CP-ECL/12402	335 €
1300	CP-ECL/13252	272 €	CP-ECL/13302	283 €	CP-ECL/13352	331 €	CP-ECL/13402	345 €
1400	CP-ECL/14252	281 €	CP-ECL/14302	291 €	CP-ECL/14352	340 €	CP-ECL/14402	356 €
1500	CP-ECL/15252	288 €	CP-ECL/15302	301 €	CP-ECL/15352	349 €	CP-ECL/15402	366 €
1600	CP-ECL/16252	297 €	CP-ECL/16302	309 €	CP-ECL/16352	360 €	CP-ECL/16402	377 €
1700	CP-ECL/17252	305 €	CP-ECL/17302	317 €	CP-ECL/17352	368 €	CP-ECL/17402	387 €
1800	CP-ECL/18252	313 €	CP-ECL/18302	327 €	CP-ECL/18352	379 €	CP-ECL/18402	396 €
1900	CP-ECL/19252	320 €	CP-ECL/19302	335 €	CP-ECL/19352	387 €	CP-ECL/19402	407 €
2000	CP-ECL/20252	330 €	CP-ECL/20302	344 €	CP-ECL/20352	397 €	CP-ECL/20402	417 €

ETAGÈRES CHAUFFANTES

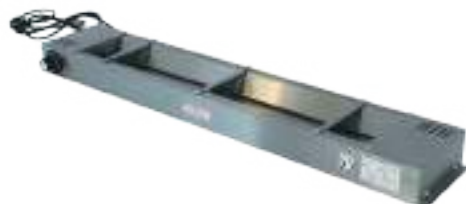


Montage sur 1er niveau uniquement

Dimensions L	Puissance W	1 niveau/Référence	Tarif	2 niveaux/Référence	Tarif
1000	800	CP-ECL/CM2A-1N	574 €	CP-ECL/CM2A-2N	676 €
1400	1250	CP-ECL/CM3A-1N	623 €	CP-ECL/CM3A-2N	743 €
1600	1600	CP-ECL/CM4A-1N	667 €	CP-ECL/CM4A-2N	796 €
2000	2000	CP-ECL/CM5A-1N	725 €	CP-ECL/CM5A-2N	871 €

CHAUFFE-PLATS

Pour maintien au chaud sous étagère-Alimentation 230V-Contrôle on/off-Système infra-rouge



Dimensions L	Puissance W	Référence	Tarif
960x150x60mm	800	CP-CM2A	396 €
1260x150x60mm	1250	CP-CM3A	427 €
1560x150x60mm	1600	CP-CM4A	462 €
1960x150x60mm	2000	CP-CM5A	503 €

ÉTAGÈRES POUR MICRO-ONDES

Référence : **XDEA 520400**

Dimensions : L520 x P400

Tarif : **102 €**

Référence : **XDEA 600400**

Dimensions : L600 x P400

Tarif : **112 €**



DÉLIMITEUR

Délimiteur de zone pour distanciation clients

3 couleurs piliers au choix : acier - doré et noir et 2 pour cordon : rouge ou bleu

Référence : **ACF**

Dimension max : 2 mètres

Tarif unitaire : **196 €**



Délimiteur de zone en cordon tressé

Couleur doré ou acier

Référence : **AC5118**

Dimensions max : 90 cm

Tarif unitaire : **146 €**



ARMOIRES DE STÉRILISATION DE COUTEAUX

Structure acier inox - Porte Plexiglas - Porte couteaux acier inox - Fonctionnement avec lampe germicides

Minuterie 60' et indicateur lumineux

Alimentation : 230V/1P - Puissance 16w

Capacité 10 couteaux

Référence **SUV 10**

Dimensions : L430 x P160 x H640mm

Tarif : **382 €**



Capacité 15 couteaux

Référence **SUV 15**

Dimensions : L540 x P160 x H640mm

Tarif : **409 €**

MURALES PLEINES

Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie - Double plis écrasés pour charge de 200Kg/M
Possibilité de combiner soit avec console fixe soit réglable

Consoles Inox 12/10



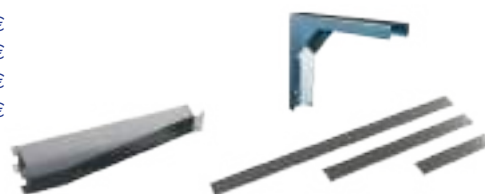
Etagères pleines	P250		P300		P350		P400	
	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF
Dimensions L								
600	CP-EML/0625	73 €	CP-EML/0630	75 €	CP-EML/0635	77 €	CP-EML/0640	81 €
700	CP-EML/0725	75 €	CP-EML/0730	78 €	CP-EML/0735	81 €	CP-EML/0740	83 €
800	CP-EML/0825	77 €	CP-EML/0830	81 €	CP-EML/0835	83 €	CP-EML/0840	87 €
900	CP-EML/0925	80 €	CP-EML/0930	83 €	CP-EML/0935	87 €	CP-EML/0940	90 €
1000	CP-EML/1025	82 €	CP-EML/1030	85 €	CP-EML/1035	89 €	CP-EML/1040	94 €
1100	CP-EML/1125	85 €	CP-EML/1130	88 €	CP-EML/1135	93 €	CP-EML/1140	98 €
1200	CP-EML/1225	87 €	CP-EML/1230	91 €	CP-EML/1235	96 €	CP-EML/1240	101 €
1300	CP-EML/1325	90 €	CP-EML/1330	94 €	CP-EML/1335	99 €	CP-EML/1340	104 €
1400	CP-EML/1425	92 €	CP-EML/1430	97 €	CP-EML/1435	102 €	CP-EML/1440	112 €
1500	CP-EML/1525	94 €	CP-EML/1530	99 €	CP-EML/1535	105 €	CP-EML/1540	114 €
1600	CP-EML/1625	97 €	CP-EML/1630	102 €	CP-EML/1635	108 €	CP-EML/1640	118 €
1700	CP-EML/1725	99 €	CP-EML/1730	105 €	CP-EML/1735	112 €	CP-EML/1740	120 €
1800	CP-EML/1825	102 €	CP-EML/1830	108 €	CP-EML/1835	114 €	CP-EML/1840	122 €
1900	CP-EML/1925	106 €	CP-EML/1930	111 €	CP-EML/1935	116 €	CP-EML/1940	124 €
2000	CP-EML/2025	108 €	CP-EML/2030	114 €	CP-EML/2035	122 €	CP-EML/2040	129 €

Fixes

- CP-CFN/251 pour P250mm : 24 €
- CP-CFN/301 pour P300mm : 24 €
- CP-CFN/351 pour P350mm : 24 €
- CP-CFN/400 pour P400mm : 25 €

Réglables

- CP-CR/251 pour P250mm : 14 €
- CP-CR/301 pour P300mm : 15 €
- CP-CR/351 pour P350mm : 16 €
- CP-CR/401 pour P400mm : 19 €



MURALES AJOURÉES

Consoles Inox 12/10

Etagères ajourées	P250		P300		P350		P400	
	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF	RÉF	TARIF
Dimensions L								
1000	CP-EMA/1025	156 €	CP-EMA/1030	157 €	CP-EMA/1035	158 €	CP-EMA/1040	169 €
1100	CP-EMA/1125	160 €	CP-EMA/1130	161 €	CP-EMA/1135	162 €	CP-EMA/1140	174 €
1200	CP-EMA/1225	164 €	CP-EMA/1230	165 €	CP-EMA/1235	166 €	CP-EMA/1240	179 €
1300	CP-EMA/1325	169 €	CP-EMA/1330	169 €	CP-EMA/1335	170 €	CP-EMA/1340	184 €
1400	CP-EMA/1425	173 €	CP-EMA/1430	174 €	CP-EMA/1435	174 €	CP-EMA/1440	188 €
1500	CP-EMA/1525	178 €	CP-EMA/1530	179 €	CP-EMA/1535	179 €	CP-EMA/1540	193 €
1600	CP-EMA/1625	182 €	CP-EMA/1630	183 €	CP-EMA/1635	184 €	CP-EMA/1640	198 €
1700	CP-EMA/1725	186 €	CP-EMA/1730	187 €	CP-EMA/1735	188 €	CP-EMA/1740	202 €
1800	CP-EMA/1825	190 €	CP-EMA/1830	191 €	CP-EMA/1835	192 €	CP-EMA/1840	207 €
1900	CP-EMA/1925	194 €	CP-EMA/1930	195 €	CP-EMA/1935	196 €	CP-EMA/1940	211 €
2000	CP-EMA/2025	199 €	CP-EMA/2030	200 €	CP-EMA/2035	201 €	CP-EMA/2040	216 €

Fixes

- CP-CFAN/251 pour P250mm : 25 €
- CP-CFAN/301 pour P300mm : 25 €
- CP-CFAN/351 pour P350mm : 25 €
- CP-CRA/400 pour P400mm : 26 €

Réglables

- CP-CRA/251 pour P250mm : 14 €
- CP-CRA/301 pour P300mm : 15 €
- CP-CRA/351 pour P350mm : 16 €
- CP-CFAN/400 pour P400mm : 21 €

Lattes réglables Inox 15/10

- LE/330 (H330) pour étagère 1 niveau : 13 €
- LE/660 (H660) pour étagère 2 niveaux : 17 €
- LE/990 (H990) pour étagère 3 niveaux : 20 €

PLONGES P600



Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé, embouti pour l'anti-goutte et muni d'un égouttoir - Bord arrière incliné de H850 - Cuve soudée et fournie avec bonde et crépine
Piétement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm - Pieds réglables - H900



CP-PL612150 + PP/1



CP-PL614240 + PP/0



CP-PL612150 + PP/0



CP-PL60615 + PP/0

PROF 600	BAC/EGOUTTOIR	Dim bac	Sans étagère basse		Avec étagère basse	
			RÉF	TARIF	RÉF	TARIF
600		400x400x275	CP-PL60615+PP/0	481 €	CP-PL60615+PP/1	571 €
1000		500x400x275	CP-PL/61014D+PP/0	556 €	CP-PL61014D+PP/1	662 €
1000		500x400x275	CP-PL/61014G+PP/0	556 €	CP-PL61014G+PP/1	662 €
1200		500x400x275	CP-PL61215D+PP/0	580 €	CP-PL61215D+PP/1	695 €
1200		500x400x275	CP-PL/61215G+PP/0	580 €	CP-PL/61215G+PP/1	695 €
1200		400x500x275	CP-PL/61224+PP/0	758 €	CP-PL/61224+PP/1	876 €
1400		400x400x275	CP-PL/61424D+PP/0	760 €	CP-PL61424D+PP/1	884 €
1400		400x400x275	CP-PL/61424G+PP/0	760 €	CP-PL61424G+PP/1	884 €
1600		400x400x325	CP-61624D+PP/0	776 €	CP-61624D+PP/1	909 €
1600		400x400x325	CP-61624G+PP/0	776 €	CP-61624G+PP/1	909 €
1800		400x500x325	CP-PL/61824D+PP/0	868 €	CP-61824D+PP/1	1020 €
1800		400x500x325	CP-PL/61824G+PP/0	868 €	CP-61824G+PP/1	1020 €

*Livrée sans robinetterie- Autres dimensions possibles avec tops de plonge sur piétement et sur meubles (nous consulter)

PLONGES P700



Réalisation Inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé, embouti pour l'anti-goutte et muni d'un égouttoir - Bord arrière incliné de H850 - Cuve soudée et fournie avec bonde et crépine
Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm - Pieds réglables - H900



CP-PL1225 + PP/0



CP-PL1225 + PP/1



CP-PL0615 + PP/1



CP-PL1424D + PP/1



CP-PL2226 + P/0

PROF 700	BAC/EGOUTTOIR	Dim bac	Sans étagère basse		Avec étagère basse	
			RÉF	TARIF	RÉF	TARIF
600		500x400x275	CP-PL/0615+PP/0	496 €	CP-PL/0615+PP/1	575 €
700		500x500x325	CP-PL/0715+PP/0	536 €	CP-PL/0715+PP/1	628 €
800		600x500x325	CP-PL/0816A+PP/0	585 €	CP-PL/0816A+PP/1	680 €
1200		500x500x325	CP-PL/1215D+PP/0	610 €	CP-PL/1215+PP/1	723 €
1200		500x500x325	CP-PL/1215G+PP/0	610 €	CP-PL/1215G+PP/1	723 €
1400		600x500x325	CP-PL/1416D+PP/0	661 €	CP-PL/1416D+PP/1	782 €
1400		600x500x325	CP-PL/1416G+PP/0	661 €	CP-PL/1416G+PP/1	782 €
1200		500x500x325	CP-PL/1225+PP/0	758 €	CP-PL/1225+PP/1	928 €
1400		600x500x325	CP-PL/1426+PP/0	894 €	CP-PL/1426+PP/1	1015 €
1400		400x500x275	CP-PL/1424D+PP/0	793 €	CP-PL/1424D+PP/1	914 €
1400		400x500x275	CP-PL/1424G+PP/0	793 €	CP-PL/1424G+PP/1	914 €
1600		400x500x275	CP-PL/1624D+PP/0	810 €	CP-PL/1624D+PP/1	939 €
1600		400x500x275	CP-PL/1624G+PP/0	810 €	CP-PL/1624G+PP/1	939 €
1800		500x500x325	CP-PL/1825D+PP/0	890 €	CP-PL/1825D+PP/1	1028 €
1800		500x500x325	CP-PL/1825G+PP/0	890 €	CP-PL/1825G+PP/1	1028 €
2000		600x500x325	CP-PL/2026D+PP/0	953 €	CP-PL/2026D+PP/1	1099 €
2000		600x500x325	CP-PL/2026G+PP/0	953 €	CP-PL/2026G+PP/1	1099 €
2000		500x500x325	CP-PL/2025+P0	932 €	CP-PL/2025+P1	1080 €
2200		500x500x325	CP-PL/2226+P0	1139 €	CP-PL/2226+P1	1368 €
2400		500x500x325	CP-PL/2426+P0	1165 €	CP-PL/2426+P1	1405 €
2600		600x500x325	CP-PL/2626+P0	1201 €	CP-PL/2626+P1	1453 €
2800		600x500x325	CP-PL/2826+P0	1238 €	CP-PL/2826+P1	1500 €

INOX

LAVE-MAINS

Fournis avec flexible de liaison, siphon, bec col de cygne, raccord, pré-mélangeur eau chaude/eau froide et commande fémorale.

Modèle économique

Référence LP/ECO1

Dimensions : L380xP290xH200

Tarif : **231 €**

**Modèle avec distributeur de savon et dossier**

Référence LP/33

Dimensions : L330xP330xH500

Tarif : **286 €**

Référence LP/40

Dimensions : L400xP340xH595

Tarif : **320 €**



Distributeur de savon

Modèle avec robinet sans contact électrique et distributeur de savon + dossier

Hygiénique et économique en eau

Fonctionne sur alimentation électrique ou piles 6V

(entre 40 000 et 50 000 activations d'autonomie)

Capacité distributeur de savon : 500ml



Référence : LP/40+ELEC

Dimensions : L400 x P340xH595

Tarif : **551 €**

Sans contact

Avec 2 bidons de 30L pour eau propre et sale.

Distributeur de savon et serviettes papier

Pédale au pied de commande de la pompe

Référence: LMA

Dimensions : L400xP507xH1288

Tarif : **1080 €**

LAVE-MAIN AUTONOME

2 x 30L



LAVE-MAINS AUTONOME SÉRIE ECO

Pour commerces ambulants, traiteurs, locaux sans arrivée d'eau....

Caractéristiques

Structure acier inox AIS 304 - 1 Robinet col de cygne - Fonctionnement avec pédale hydraulique

Porte avant amovible pour accès rapide et facile aux réservoirs d'eau propre et sale

**Modèle cuve ronde ø350mm avec dossier**

- poubelle à trappe basculante +
- distributeur de serviette papier
- réservoir et distributeur à savon

Référence XDLMC400 WPAE

Dimensions : L400 x P400 x H1115

Tarif : **879 €**

2 x 10L

Modèle cuve ronde ø350mm avec dossier

Référence XDLMC400 WP

Dimensions : L400 x P400 x H900

Tarif : **697 €**

XDLMC400 WP



Poubelle

Accée bidons

XDLMC400 WPAE

Dotation :

1 bidon réserve eau propre et 1 eau sale capacité de 10L - Roulette et poignée arrière de manutention

Système de siphon anti-odeur

POUBELLES A PÉDALE

50L

Référence 390-50L
Dimensions : H600 ø390
Tarif : **263 €**

100L

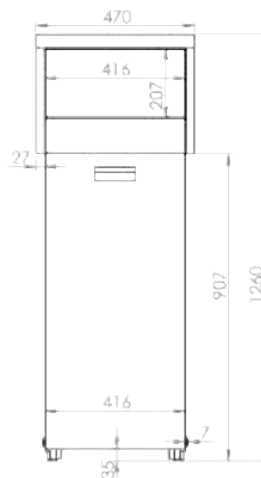
Référence 475-95L
Dimensions : H720 ø475
Tarif : **304 €**



POUBELLE SNACK

**80L - Ouverture à clapet basculant -
Couvercle amovible - 2 roues en PVC**

Référence POUB-SNACK ECO
Dimensions : L470xP470xH1200
Tarif : **522 €**



POUBELLES MOBILES SUR 3 ROULETTES SANS PÉDALE

50L

Référence : 380-50L
Dimensions : ø390mm
H600mm
Tarif : **195 €**

100L

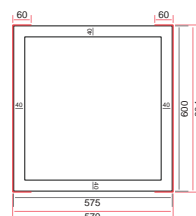
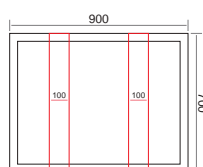
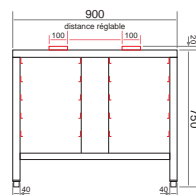
Référence : 450-95L
Dimensions : ø475mm
H720mm
Tarif : **228 €**



SUPPORT POUR LAVE-VAISSELLE

Tube acier 40 x 40 épaisseur 1mm - Coins inox soudés
2 niveaux pour panier 50 x 50
Pieds réglables en hauteur

Référence : **SLV60**
Dimensions : L575 x P600 x H450mm
Tarif : **680 €**



SUPPORT FOUR « UNIVERSEL »

Avec profil réglable pour adapter
plusieurs types de fours de dimensions
différentes

Capacité porte plaques :
2 x 5 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400

Référence **SX97**
Dimensions : L900 x P700 x H750
Tarif : **685 €**



BILLOTS A VIANDE



Top polyéthylène épaisseur 50mm blanc ou rouge
(à préciser lors de la commande)

Référence	Dimensions L x P x H	Tarif HT	Référence avec sous tablette	Dimensions L x P x H	Tarif HT
BV50	500 x 500 x 900mm	551 €	BV51	500 x 500 x 900mm	608 €
BV70	500 x 700 x 900mm	680 €	BV71	500 x 700 x 900mm	744 €

CHARIOTS DE SERVICE 2 NIVEAUX DEMONTABLES

Référence	Dimensions plateaux	Dimensions L x P x H	Tarif HT
CD2/850	800 x 500	890 x 590 x 960mm	352 €
CD2/960	900 x 600	990 x 690 x 960mm	462 €
CD2/960	1000 x 500	1090 x 590 x 960mm	386 €



CHARIOTS DE SERVICE 3 NIVEAUX DEMONTABLES



Référence	Dimensions plateaux	Dimensions L x P x H	Tarif HT
CD3/850	800 x 600	890 x 690 x 960mm	436 €
CD3/960	900 x 600	990 x 690 x 960mm	509 €
CD3/1050	1000 x 500	1090 x 590 x 960mm	480 €

CHARIOTS À GLISSIÈRES DÉMONTABLES GN1/1 - GN2/1 ou 600 x 400

Entrée par 325mm pour GN 1/1 - 530mm pour GN 2/1 et 400mm pour Pâtisserie
4 roues pivotantes dont 2 avec frein - Glissières inox 15/10 soudées avec butoir
Inox 441 brossé et poli

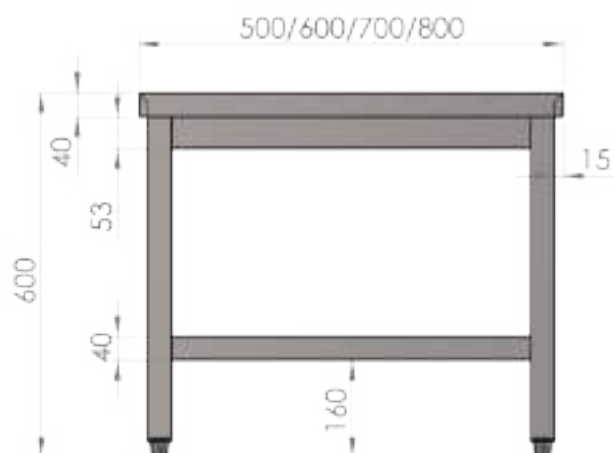
Référence	Niveaux/Modèle	Dimensions L x P x H	Tarif HT
CD15XGN1/1	15 x GN 1/1 Espace entre grilles : 75mm	550 x 380 x 1480mm	430 €
CD20XGN1/1	20 x GN 1/1 Espace entre grilles : 75mm	555 x 385 x 1838mm	515 €
CD15XGN2/1	15 x GN 2/1 Espace entre grilles : 75mm	650 x 585 x 1480mm	498 €
CD20XGN2/1	20 x GN 2/1 Espace entre grilles : 75mm	650 x 585 x 1850mm	595 €
CD/15PLATEAUX	15 x 600 x 400 Espace entre grilles : 105mm	625 x 460 x 1890mm	470 €
CD/20PLATEAUX	20 x 600 x 400 Espace entre grilles : 75mm	625 x 460 x 1860mm	475 €



TABLES BASSES INOX H600

TABLES BASSES INOX SOUDÉES P 600 ET P 700 X H600 IDÉALES POUR POSER LA CUISSON TOP

Réalisation inox AISI 441 finition brossée et polie - Top renforcé et insonorisé - Intégralement fabriquées en double plis écrasés - Piètement tube carré 40 x 40 épaisseur 1mm - Pieds réglables (6 à partir de L2200mm) - H900mm



Dimensions L	Réf P600 centrale	TARIF HT	Réf P600 adossée	TARIF HT	Réf P700 centrale	TARIF HT	Réf P700 adossée	TARIF HT
500	TTB/0560	286 €	TTB/0560+BAF	338 €	TTB/0570	289 €	TTB/0570+BAF	341 €
600	TTB/0660	292 €	TTB/0660+BAF	344 €	TTB/0670	300 €	TTB/0670+BAF	352 €
700	TTB/0760	302 €	TTB/0760+BAF	354 €	TTB/0770	306 €	TTB/0770+BAF	358 €
800	TTB/0860	313 €	TTB/0860+BAF	365 €	TTB/0870	320 €	TTB/0870+BAF	372 €
900	TTB/0960	323 €	TTB/0960+BAF	375 €	TTB/0970	334 €	TTB/0970+BAF	388 €
1000	TTB/1060	334 €	TTB/1060+BAF	386 €	TTB/1070	344 €	TTB/1070+BAF	396 €
1100	TTB/1160	343 €	TTB/1160+BAF	395 €	TTB/1170	355 €	TTB/1170+BAF	407 €
1200	TTB/1260	353 €	TTB/1260+BAF	405 €	TTB/1270	367 €	TTB/1270+BAF	419 €
1300	TTB/1360	364 €	TTB/1360+BAF	416 €	TTB/1370	379 €	TTB/1370+BAF	431 €
1400	TTB/1460	374 €	TTB/1460+BAF	426 €	TTB/1470	389 €	TTB/1470+BAF	441 €
1500	TTB/1560	386 €	TTB/1560+BAF	438 €	TTB/1570	403 €	TTB/1570+BAF	455 €
1600	TTB/1660	395 €	TTB/1660+BAF	447 €	TTB/1670	418 €	TTB/1670+BAF	470 €
1700	TTB/1760	405 €	TTB/1760+BAF	457 €	TTB/1770	430 €	TTB/1770+BAF	482 €
1800	TTB/1860	416 €	TTB/1860+BAF	468 €	TTB/1870	438 €	TTB/1870+BAF	490 €
1900	TTB/1960	425 €	TTB/1960+BAF	477 €	TTB/1970	450 €	TTB/1970+BAF	502 €
2000	TTB/2060	437 €	TTB/2060+BAF	500 €	TTB/2070	462 €	TTB/2070+BAF	524 €
2100	TTB/2160	529 €	TTB/2160+BAF	591 €	TTB/2170	573 €	TTB/2170+BAF	635 €
2200	TTB/2260	602 €	TTB/2260+BAF	664 €	TTB/2270	622 €	TTB/2270+BAF	688 €
2300	TTB/2360	612 €	TTB/2360+BAF	674 €	TTB/2370	637 €	TTB/2370+BAF	700 €
2400	TTB/2460	623 €	TTB/2460+BAF	685 €	TTB/2470	649 €	TTB/2470+BAF	711 €
2500	TTB/2560	665 €	TTB/2560+BAF	727 €	TTB/2570	715 €	TTB/2570+BAF	777 €
2600	TTB/2660	692 €	TTB/2660+BAF	754 €	TTB/2670	724 €	TTB/2670+BAF	786 €
2700	TTB/2760	703 €	TTB/2760+BAF	765 €	TTB/2770	736 €	TTB/2770+BAF	798 €
2800	TTB/2860	714 €	TTB/2860+BAF	776 €	TTB/2870	748 €	TTB/2870+BAF	810 €
2900	TTB/2960	721 €	TTB/2960+BAF	783 €	TTB/2970	757 €	TTB/2970+BAF	819 €

Existe aussi en P500 et P800. Nous consulter.

Options :

Roues avec freins Ø 100 : **453 €**

Roues avec freins Ø 150 : **472 €**

*Bloc 1 tiroir : **437 €**



Coin pour bords arrières : **120 €**

TVO : **172 €**



INOX

P900

Ventilateur étanche en position centrale et sortie à la verticale - Alimentation 230V-Filtres à choc
Structure acier INOX AISI 441 et arrière galvanisé - Goulotte périphérique pour récolte des graisses avec robinet de vidange - Lumière étanche encastrée - Régulateur 8 vitesses avec interrupteur d'éclairage
Kit de montage fourni



Moteur + variateur intégré



Luminaire encastré



Référence	Dimensions L	M3/H	Eco taxe	Tarifs
HPL/1004	1000x900x460	1500	3 €	1768 €
HPL/1504	1500x900x460	1500	3 €	1882 €
HPL/2004	2000x900x460	2500	3 €	2288 €
HPL/2504	2500x900x460	2500	22,30 €	2434 €



Filter caniveau de série (de 2 à 5 selon modèles)

Pour modèles rectangulaires nous consulter

P720 ou P850



Hotte avec moteur, régulateur de vitesse et luminaire -Alimentation 230V
ø sortie 20cm pour hottes jusqu'à 1400L et ø 25 cm jusqu'à 3000L.

Référence	Dimensions L	M3/H	Eco taxe	Tarifs
K-10S	1000x720x500	1200	3 €	1914 €
KE-10S	1000x850x500	1200	3 €	2021 €
K-12S	1200x720x500	1300	3 €	1992 €
KE-12S	1200x850x500	1300	3 €	2108 €
K-14S	1400x720x500	1500	3 €	2153 €
KE-14S	1400x850x500	1500	3 €	2277 €
K-15S	1500x720x500	2000	3 €	2280 €
K-16S	1600x720x500	2100	3 €	2327 €
KE-16S	1600x850x500	2100	3 €	2445 €
K-18S	1800x720x500	2200	3 €	2469 €
KE-18S	1800x850x500	2200 22,30 €	3 €	2619 €
K-20S	2000x720x500	2500	3 €	2518 €
KE-20S	2000x850x500	2500	3 €	2670 €
K-22S	2200x720x500	2300	3 €	2582 €
KE-22S	2200x850x500	2300	3 €	2739 €
K-24S	2400x720x500	2400	22,30 €	2741 €
KE-24S	2400x850x500	2400	22,30 €	2963 €
K-26S	2600x720x500	2450	22,30 €	2836 €
KE-26S	2600x850x500	2450	22,30 €	3011 €
K-28S	2800x720x500	2500	22,30 €	2897 €
KE-28S	2800x850x500	2500	22,30 €	3083 €
K-30S	3000x720x500	2600	22,30 €	3060 €
KE-30S	3000x850x500	2600	22,30 €	3255 €



de L1000 à 1400

Des hottes esthétiques



de L1500 à 3000

Filter caniveau de série

Existent sans moteur. Nous consulter

P700xH400

Structure acier Inox AISI 441 (face non visible en galvanisé)
Plis profilés retournés vers l'intérieur pour une rigidité parfaite
*Moteurs intégrables uniquement pour hottes H540-Filtres chocs en dotation

P700

Référence	Dimensions L	M3/H	Tarifs
HAL/1004	1000	910	628 €
HAL/1204	1200	1150	683 €
HAL/1404	1400	1390	732 €
HAL/1604	1600	1620	803 €
HAL/1804	1800	1510	865 €
HAL/2004	2000	1860	931 €
HAL/2204	2200	2090	997 €
HAL/2404	2400	2340	1069 €
HAL/2604	2600	2570	1141 €
HAL/2804	2800	2690	1213 €
HAL/3004	3000	2812	1300 €



P700xH540

Référence	Dimensions L	M3/H	Tarifs
HAL/1005	1000	910	650 €
HAL/1205	1200	1150	727 €
HAL/1405	1400	1390	804 €
HAL/1605	1600	1620	892 €
HAL/1805	1800	1510	976 €
HAL/2005	2000	1860	1069 €
HAL/2205	2200	2090	1157 €
HAL/2405	2400	2340	1245 €
HAL/2605	2600	2570	1345 €
HAL/2805	2800	2690	1438 €
HAL/3005	3000	2812	1539 €



*Hotte neutre avec possibilité de motorisation intégrée (H540)



Eclairage neon en option (non monté)

ACCESSOIRES POUR HOTTES NEUTRES*

Armature d'éclairage

Dimensions : L692 x P110xH122

Référence : TNLH18

Tarif : 73 €

Eco-taxe : 0,073 €

Dimensions : L1292x P110xH122

Référence : TNLH36

Tarif : 81 €

Eco-taxe : 0,073 €

Dimensions : L1592 x P110xH122

Référence : TNLH58

Tarif : 96 €

Eco-taxe : 0,073 €

* Non montés



Variateur

Alimentation monophasé

Puissance : 8 A

Réf. CP263

Tarif : 189 €

Eco-taxe : 0,073 €



Variateur

Alimentation monophasé

Puissance : 4,5 A

Réf. CP229

Tarif : 119 €

Eco-taxe : 0,073 €

P950 x H400 ou H540*

Structure acier Inox AISI 441 (face non visible en galvanisé)

Plis profilés retournés vers l'intérieur pour une rigidité parfaite

*Moteurs intégrables uniquement pour hottes H540

Filtres chocs en dotation

(Hottes en 2 parties à partir de L4200)

P950



Hotte neutre avec possibilité de motorisation intégrée sur hotte **H540**



Option lumineuse, motorisation : Nous consulter

Référence	Dimensions L X H400	Tarifs	Référence	Dimensions L x H540	Tarifs	NB de filtres	M3/H
HSL/1004	1000	639 €	HSL/1005	1000	678 €	2	910
HSL/1204	1200	685 €	HSL/1205	1200	760 €	2	1150
HSL/1504	1500	779 €	HSL/1505	1500	866 €	2	1390
HSL/1704	1700	840 €	HSL/1705	1700	937 €	3	1620
HSL/2004	2000	929 €	HSL/2005	2000	1030 €	3	1860
HSL/2204	2200	982 €	HSL/2205	2200	1078 €	3	2090
HSL/2504	2500	1093 €	HSL/2505	2500	1228 €	4	2340
HSL/2704	2700	1148 €	HSL/2705	2700	1292 €	4	2570
HSL/3004	3000	1352 €	HSL/3005	3000	1506 €	5	2812
HSL/3204	3200	1435 €	HSL/3205	3200	1598 €	5	3040
HSL/3504	3500	1515 €	HSL/3505	3500	1691 €	5	3330
HSL/3704	3700	1578 €	HSL/3705	3700	1764 €	5	3520
HSL/4004	4000	1694 €	HSL/4005	4000	1896 €	6	3762
HSL/4204	4200	1872 €	HSL/4205	4200	2100 €	6	3990
HSL/4504	4500	1960 €	HSL/4505	4500	2198 €	6	4280
HSL/4704	4700	2064 €	HSL/4705	4700	2316 €	8	4470
HSL/5004	5000	2187 €	HSL/5005	5000	2457 €	8	4750
HSL/5204	5200	2205 €	HSL/5205	5200	2582 €	8	4940
HSL/5504	5500	2542 €	HSL/5505	5500	2817 €	8	5225
HSL/5704	5700	2573 €	HSL/5705	5700	2870 €	8	5415
HSL/6004	6000	2665 €	HSL/6005	6000	2974 €	8	5700

P950 x H400 ou H540*

Structure acier Inox AISI 441 (face non visible en galvanisé)

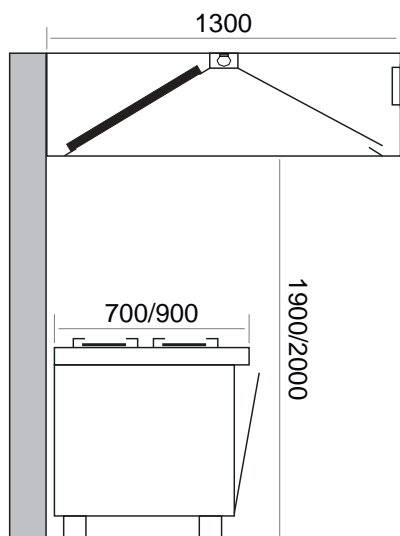
Plis profilés retournés vers l'intérieur pour une rigidité parfaite

*Moteurs intégrables uniquement pour hottes H540

Filtres chocs en dotation

Hottes en 2 parties à partir de L4200

P950



*Hotte neutre avec possibilité de motorisation intégrée sur hotte **H540**

Référence	Dimensions L X H400	Tarifs	Référence	Dimensions L x H540	Tarifs	M3/H
HRL/1004	1000	694 €	HRL/1005	1000	736 €	910
HRL/1204	1200	747 €	HRL/1205	1200	835 €	1150
HRL/1504	1500	847 €	HRL/1505	1500	951 €	1390
HRL/1704	1700	900 €	HRL/1705	1700	1025 €	1620
HRL/2004	2000	1006 €	HRL/2005	2000	1146 €	1860
HRL/2204	2200	1042 €	HRL/2205	2200	1193 €	2090
HRL/2504	2500	1181 €	HRL/2505	2500	1388 €	2340
HRL/2704	2700	1241 €	HRL/2705	2700	1456 €	2570
HRL/3004	3000	1517 €	HRL/3005	3000	1671 €	2812
HRL/3204	3200	1605 €	HRL/3205	3200	1767 €	3040
HRL/3504	3500	1663 €	HRL/3505	3500	1841 €	3330
HRL/3704	3700	1707 €	HRL/3705	3700	1887 €	3520
HRL/4004	4000	1823 €	HRL/4005	4000	2025 €	3762
HRL/4204	4200	2031 €	HRL/4205	4200	2260 €	3990
HRL/4504	4500	2126 €	HRL/4505	4500	2363 €	4280
HRL/4704	4700	2233 €	HRL/4705	4700	2487 €	4470
HRL/5004	5000	2363 €	HRL/5005	5000	2631 €	4750
HRL/5204	5200	2384 €	HRL/5205	5200	2658 €	4940
HRL/5504	5500	2750 €	HRL/5505	5500	3034 €	5225
HRL/5704	5700	2785 €	HRL/5705	5700	3081 €	5415
HRL/6004	6000	2883 €	HRL/6005	6000	3192 €	5700

*Possibilité de motorisation intégrée uniquement sur H540 et de profondeur 950.

P1100 x H400 ou H540*

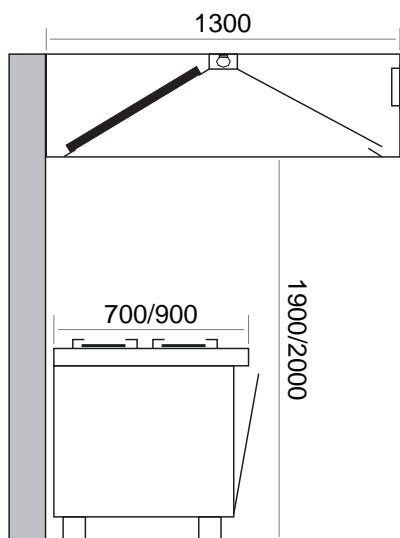
Structure acier Inox AISI 441 (face non visible en galvanisé)

Plis profilés retournés vers l'intérieur pour une rigidité parfaite

*Moteurs intégrables uniquement pour hottes H540

Filtres chocs en dotation-Hottes en 2 parties à partir de L4200

P1100



Hotte neutre avec possibilité de motorisation intégrée sur hotte H540

Référence	Dimensions L X H400	Tarifs	Référence	Dimensions L x H540	Tarifs	M3/H
HRL/11004	1000	716 €	HRL/11005	1000	783 €	1100
HRL/11204	1200	771 €	HRL/11205	1200	890 €	1320
HRL/11504	1500	874 €	HRL/11505	1500	985 €	1650
HRL/11704	1700	941 €	HRL/11705	1700	1070 €	1870
HRL/12004	2000	1034 €	HRL/12005	2000	1170 €	2200
HRL/12204	2200	1077 €	HRL/12205	2200	1226 €	2420
HRL/12504	2500	1220 €	HRL/12505	2500	1460 €	2750
HRL/12704	2700	1281 €	HRL/12705	2700	1531 €	2970
HRL/13004	3000	1561 €	HRL/13005	3000	1712 €	3300
HRL/13204	3200	1651 €	HRL/13205	3200	1811 €	3520
HRL/13504	3500	1684 €	HRL/13505	3500	1918 €	3850
HRL/13704	3700	1755 €	HRL/13705	3700	1995 €	4070
HRL/14004	4000	1879 €	HRL/14005	4000	2138 €	4400
HRL/14204	4200	2099 €	HRL/14205	4200	2390 €	4620
HRL/14504	4500	2198 €	HRL/14505	4500	2499 €	4950
HRL/14704	4700	2308 €	HRL/14705	4700	2625 €	5170
HRL/15004	5000	2440 €	HRL/15005	5000	2679 €	5500
HRL/15204	5200	2463 €	HRL/15205	5200	2805 €	5720
HRL/15504	5500	2834 €	HRL/15505	5500	3221 €	6050
HRL/15704	5700	2871 €	HRL/15705	5700	3271 €	6270
HRL/16004	6000	2971 €	HRL/16005	6000	3386 €	6600

*Possibilité de motorisation intégrée uniquement sur H540 et de profondeur 1100.

HOTTES CENTRALES NEUTRES



H 500 x P2000

Les 2 capteurs sont munis d'un auvent permettant la récupération de la fumée en cas de forte concentration

La partie intérieure est inclinée à 45° avec robinet pour récupération des graisses

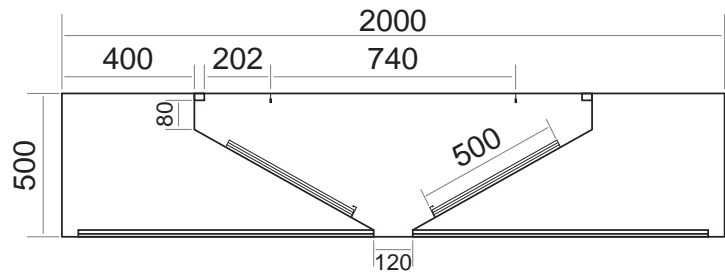
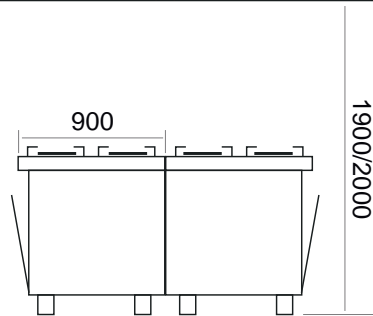
Plis retournés vers l'intérieur pour une rigidité parfaite et sans bavures

Hottes en 2 parties à partir de L4200

Filtres choc en dotation

P2000

P2400



Référence	Dimensions L X P2000	Tarifs	M3/H	Référence	Dimensions L x P2400	Tarifs	M3/H
HCL/2005	2000	2408 €	5000	HCL/2045	2000	2458 €	6000
HCL/2205	2200	2506 €	5500	HCL/2245	2200	2575 €	6600
HCL/2505	2500	2917 €	6250	HCL/2545	2500	3035 €	7500
HCL/2705	2700	3058 €	6750	HCL/2745	2700	3205 €	8100
HCL/3005	3000	3511 €	7500	HCL/3045	3000	3596 €	9000
HCL/3205	3200	3711 €	8000	HCL/3245	3200	3804 €	9600
HCL/3505	3500	3865 €	8750	HCL/3545	3500	4028 €	10500
HCL/3705	3700	3963 €	9250	HCL/3745	3700	4190 €	11100
HCL/4005	4000	4236 €	10000	HCL/4045	4000	4492 €	12000
HCL/4205	4200	4745 €	10500	HCL/4245	4200	5018 €	12600
HCL/4505	4500	4962 €	11250	HCL/4545	4500	5249 €	13500
HCL/4705	4700	5221 €	11750	HCL/4745	4700	5513 €	14100
HCL/5005	5000	5528 €	12500	HCL/5045	5000	5626 €	15000
HCL/5205	5200	5583 €	13000	HCL/5245	5200	5892 €	15600
HCL/5505	5500	6373 €	13750	HCL/5545	5500	6763 €	16500
HCL/5705	5700	6470 €	14250	HCL/5745	5700	6868 €	17100
HCL/6005	6000	6704 €	15000	HCL/6045	6000	7111 €	18000

VENTILATION

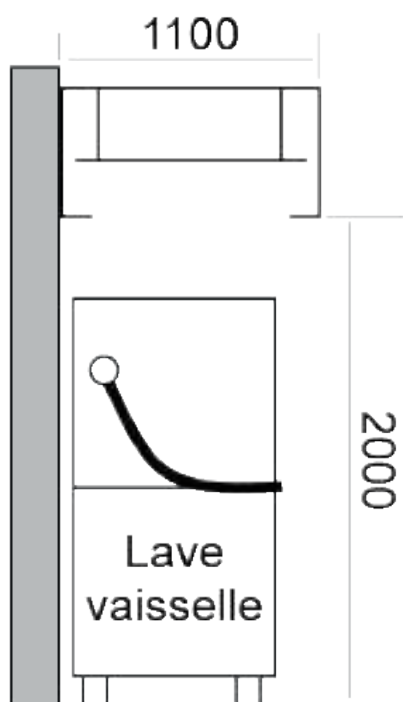
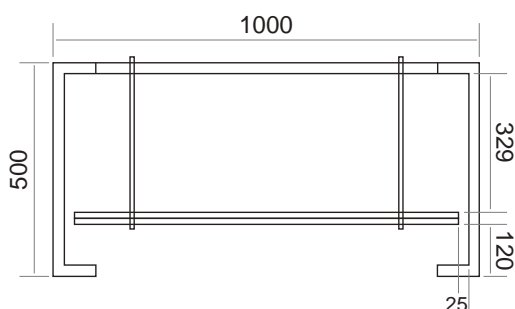
Hotte sans filtres remplacés par une tôle adaptée pour la récupération des vapeurs d'eau dégagées, idéal pour la laverie ou four à vapeur

Réalisation entièrement soudée avec polissage

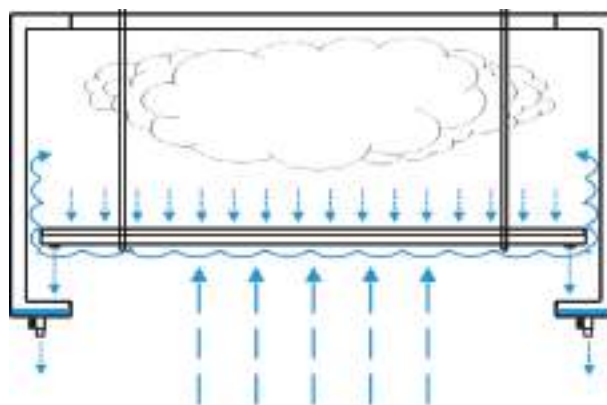
Plis retournés vers l'intérieur pour une rigidité parfaite et sans bavures

Réalisation inox

P1100



Référence	Dimensions L X P2000	M3/H	Tarifs
HV/1005	1000	1375	1378 €
HV/1205	1200	1650	1492 €
HV/1505	1500	2062	1607 €
HV/1705	1700	2337	1722 €
HV/2005	2000	2750	1837 €
HV/2205	2200	3025	1952 €
HV/2505	2500	3437	2066 €
HV/2705	2700	3712	2182 €
HV/3005	3000	4125	2296 €
HV/3205	3200	4400	2411 €
HV/3505	3500	4812	2526 €
HV/3705	3700	5087	2641 €
HV/4005	4000	5500	2756 €



2 robinets pour la circulation des condensats.
A positionner à 2 m du sol

STERTUP

Structure entièrement soudée acier INOX Aisi 441 brossé et grilles en acier inox Aisi 304 (mailles 33 x 33mm H 30mm de type caillebotis) - Cloche anti-odeur amovible - ø Évacuation verticale de 75mm

Référence	Dimensions grille mm H30mm	Dimensions L x P x H130mm	Tarif HT
ST/3	300x300	343x343	495 €
ST/4	400x400	443x443	510 €



CANNIVEAU LATÉRAL



Référence	Dimensions grille mm H30mm	Dimensions L x P x H130mm	Tarif HT
CNL/063	300x300 + 300x300	600x300	626 €
CNL/093	300x300 + 600x300	900x300	710 €
CNL/123	300x300 + 900x300	1200x300	856 €
CNL/153	300x300 + 1200x300	1500x300	1038 €
CNL/084	400x400 + 400x400	800x400	735 €
CNL/104	400x400 + 600x400	1000x400	926 €
CNL/134	400x400 + 900x400	1300x400	977 €
CNL/164	400x400 + 1200x400	1600x400	1187 €

CANNIVEAU CENTRAL

Référence	Dimensions grille mm H30mm	Dimensions L x P x H130mm	Tarif HT
CNC/153	300x300 + 2 x 600x300	1500x300	1205 €
CNC/213	300x300 + 2 x 900x300	2100x300	1394 €
CNC/273	300x300 + 2 x 1200x300	2700x300	1680 €
CNC/124	400x400 + 2 x 400x400	1200x400	1009 €
CNC/164	400x400 + 2 x 600x400	1600x400	1349 €
CNC/224	400x400 + 2 x 900x400	2200x400	1498 €



OPTION

CLOCHE POUR STERTUP ET CANIVEAUX : 116 €

Le fameux groupe « E61 » avec sa chambre de pré- infusion pour un café authentique et de qualité
 Bec vapeur et buse eau chaude - Capacité réserve d'eau : 1,5L

Dotation :

1 porte-filtre simple- 1 porte-filtre double - 1 filtre aveugle pour nettoyage du groupe
 1 cuillère doseuse - 1 stamper plastique - 1 brosse pour nettoyage du groupe

DOMOBAR ANALOGIQUE

Pompe par vibration - réservoir d'eau

Mise en marche et arrêt par levier

Dimensions : L220 x P400 x H370mm

Puissance : 1400w

Alimentation : 230V/3P

Capacité Boiler : 0,5L

Tarif : 1270 €

Eco-taxe : 3€



Groupe E 61



DOMOBAR SUPER ÉLECTRONIQUE

Pompe rotative- réservoir d'eau et branchement sur réseau - indication niveau d'eau dans le réservoir

Mise en marche et arrêt électronique

Dimensions : L250 x P470 x H420mm

Puissance : 600 + 1200 w

Alimentation : 230V/3P

Capacité Boiler café : 0,5L

Capacité Boiler vapeur : 2L

Tarif : 2650 €

Eco-taxe : 3€



Couleur au choix entre
 beige - noir - blanc et inox
 pour côté des machines

DOMOBAR JUNIOR DIGITALE

Pompe par vibration- réservoir d'eau indication niveau d'eau dans le réservoir

Mise en marche et arrêt électronique

Dimensions : L250 x P430 x H420mm

Puissance : 1600w

Alimentation : 230V/3P

Capacité Boiler : 1,1L

Tarif : 1680 €

Eco-taxe : 3€



MACHINES LOLLO ELECTRONIQUES

UN STANDARD QUI SE DIFFÉRENCIE DES AUTRES PAR UN RENDU CAFÉ EXCEPTIONNEL...

LOLLO 1 GROUPE

Dotation : 1 porte-filtre simple
1 porte-filtre double
1 filtre aveugle pour nettoyage du groupe
1 tuyau arrivée d'eau et 1 tuyau évacuation d'eau

Dimensions : L420 x P600 x H550mm

Puissance : 1800w

Alimentation : 230V/1P

Capacité Boiler : 3,5L

Tarif INOX : 2701 €

Tarif COULEUR : 2856 €

Eco-taxe : 3 €



Bec vapeur
et buse eau
chaude



Group E 64

LOLLO 2 GROUPES COMPACT

Dotation : 1 porte-filtre simple
2 porte-filtre double
1 filtre aveugle pour nettoyage du groupe
1 tuyau arrivée d'eau et 1 tuyau évacuation d'eau

Dimensions : L660 x P600 x H550mm

Puissance : 4000w

Alimentation : 230V/1P

Capacité Boiler : 9L

Tarif INOX : 3444 €

Tarif COULEUR : 3666 €

Eco-taxe : 3 €



LOLLO 2 GROUPES

Dotation : 1 porte-filtre simple
2 porte-filtre double
1 filtre aveugle pour nettoyage du groupe
1 tuyau arrivée d'eau et 1 tuyau évacuation d'eau

Dimensions : L760 x P600 x H550mm

Puissance : 4000w

Alimentation : 230V/1P

Capacité Boiler : 11L

Tarif INOX: 3444 €

Tarif COULEUR : 3666 €

Eco-taxe : 3 €



Couleur au choix entre
Noir - blanc et inox

LOLLO 3 GROUPES

Dotation : 1 porte-filtre simple
3 porte-filtre doubles
1 filtre aveugle pour nettoyage du groupe
1 tuyau arrivée d'eau et 1 tuyau évacuation d'eau

Dimensions : L930 x P600 x H550mm

Puissance : 5000w

Alimentation : 400V/3P

Capacité Boiler : 13L

Tarif INOX: 4200 €

Tarif COULEUR : 4488 €

Eco-taxe : 3 €



MACHINE REPLICA ELECTRONIQUE

LA RÉFÉRENCE CHEZ VIBIEMME DEPUIS DES ANNÉES
GRÂCE A SON GROUPE MYTHIQUE LE « E61 »
SA CHAMBRE DE PRÉ- INFUSION POUR UN CAFÉ AUTHENTIQUE ET DE QUALITÉ

REPLICA 2 GROUPES

Dotation : 1 porte-filtre simple
2 porte-filtre double
1 filtre aveugle pour nettoyage du groupe
1 tuyau d'arrivée d'eau et
1 tuyau d'évacuation d'eau

Dimensions : L730 x P600 x H550mm

Puissance : 4000w

Alimentation : 230V/1P

Capacité Boiler : 12L

Tarif INOX: 4989 €

Tarif COULEUR : 5086 €

Eco-taxe : 3 €



Couleur au choix entre
Bleu - noir - blanc et inox



REPLICA 3 GROUPES

Dotation : 1 porte-filtre simple
3 porte-filtre double
1 filtre aveugle pour nettoyage du groupe
1 tuyau d'arrivée d'eau et
1 tuyau d'évacuation d'eau

Dimensions : L900 x P600 x H550mm

Puissance : 5000w

Alimentation : 400V/1P

Capacité Boiler : 18L

Tarif INOX: 6075 €

Tarif COULEUR : 6193 €

Eco-taxe : 3 €

REPLICA 4 GROUPES

Dotation : 1 porte-filtre simple
4 porte-filtre double
1 porte-filtre triple
1 filtre aveugle pour nettoyage du groupe
1 tuyau d'arrivée d'eau et
1 tuyau d'évacuation d'eau

Dimensions : L1150 x P600 x H550mm

Puissance : 5000w

Alimentation : 400V/1P

Capacité Boiler : 27L

Tarif INOX: 7365 €

Tarif COULEUR : 7505 €

Eco-taxe : 3 €

Bec vapeur et buse eau
chaude



Groupe E 61



MACHINE REPLICA MANUEL ET «PISTONE»

LA BEAUTÉ DU GESTE TRADITIONNEL POUR UN CAFÉ À «L'ITALIENNE»

REPLICA 2 GROUPES

Dimensions : L730 x P600 x H550mm

Puissance : 4000w

Alimentation : 230V/1P

Capacité Boiler : 12L

Tarif INOX MANUELLE: 3979 €

Tarif COULEUR MANUELLE : 4050 €

Tarif INOX PISTON: 4989 €

Tarif COULEUR PISTON: 5060 €

Eco-taxe : 3 €



REPLICA 3 GROUPES

Dimensions : L900 x P600 x H550mm

Puissance : 5000w

Alimentation : 400V/3P

Capacité Boiler : 18L

Tarif INOX MANUELLE: 4763 €

Tarif COULEUR MANUELLE : 4851 €

Tarif INOX PISTON : 6075 €

Tarif COULEUR PISTON : 6163 €

Eco-taxe : 3 €

Couleur au choix entre
bleu - noir - blanc et inox



REPLICA 4 GROUPES

Dimensions : L1150 x P600 x H550mm

Puissance : 5000w

Alimentation : 400V/3P

Capacité Boiler : 27L

Tarif INOX MANUELLE : 5457 €

Tarif COULEUR MANUELLE : 5563 €

Tarif INOX PISTON : 7365 €

Tarif COULEUR PISTON : 7471 €

Eco-taxe : 3 €

Bec vapeur et buse eau chaude



ACCESSOIRES A CAFE

MEUBLES A CAFE



Acier inox AISI 304 18/10 extérieur et intérieur - Dosseret de 100mm - Plan de travail renforcé
Pieds réglables en hauteur - Tiroir à marc facilement démontable - Partie arrière du meuble fermée
Orifice prévu pour passage des câbles et tuyaux de la machine à café

Tiroir à marc à droite



C-1400-C



C-1400



C-1400-CP

Référence	Dimensions L x P x H mm	Dotation	Tarifs
C-1100	1095 x 600 x 1000	2 étagères réglables + tiroir à marc	782 €
C-1400	1395 x 600 x 1000	2 étagères réglables + tiroir à marc	1059 €
C-1100-C	1095 x 600 x 1000	1 étagère réglable + 2 tiroirs sucre + tiroir à marc	973 €
C-1400-C	1395 x 600 x 1000	1 étagère réglable + 3 tiroirs sucre + tiroir à marc	1259 €
C-1100-CP	1095 x 600 x 1000	1 étagère réglable + 2 tiroirs sucre + tiroir à marc + 2 portes	1091 €
C-1400-CP	1395 x 600 x 1000	1 étagère réglable + 2 tiroirs sucre + tiroir à marc + 3 portes	1459 €

MOULINS A CAFE



Moulin semi-professionnel

idéal pour machines DOMOBAR ou LOLLO 1 groupe
Fonction start and stop avec porte-filtre et dosage électronique
de la mouture 1 ou 2 café

Référence : ANFIM 54 OD EL

Puissance : 300W

Alimentation : 230V/1P

1400 rpm - ø meule : 50mm

Capacité trémie : 400 grammes

Dimensions : L145 x P380 x H320mm

Tarif : 812 €

Eco-taxe : 0,64 €



Moulin professionnel

Structure acier - temps de mouture pour 1 dose expresso : 3,2s

Activation automatique start and stop avec porte-filtre et dosage électronique de la mouture

Référence : SCODY II OD

Puissance : 450W

Alimentation : 230V/1P

800 rpm - ø meule : 75mm

Capacité trémie : 2 Kg

Dimensions : L195 x P575 x H370mm

Tarif : 1471 €

Eco-taxe : 0,64 €



Commandes : Les ordres passés ne sont valables qu'après confirmation par nos soins pour les matériels commandés et facturés par la société Berthier Cuisine Professionnelle et qu'après confirmation par les différents fabricants et validés par retour par le client pour les autres matériels, les propres conditions générales de ventes de chaque fabricant étant alors applicables indépendamment de celles de la société Berthier Cuisine Professionnelle.

Expéditions : Matériel **FRANCO** de port (France Métropolitaine) à partir de **1200 € HT** net revendeur d'achats expédiés sur un seul et même site pour une même et unique commande (**pour matériels en stock CP BERTHIER uniquement**). Les accessoires et pièces détachées commandés seuls sont expédiés en PORT DÛ. Les ports demandés en EXPRESS seront intégralement refacturés et pris en charge par le client. Délais : Expédition sous huitaine (sauf rupture de stock) pour matériels sous marque Berthier Cuisine Professionnelle. Les délais que nous indiquons sont donnés à titre purement indicatif et sans engagement de notre part. Un retard de livraison ne peut en aucun cas justifier une demande d'indemnité. Les pénalités ou astreintes pour retard de livraison que nous aurions pu accepter à la passation de commande sont interrompues par les cas de force majeure.

Transports : Nos expéditions, même franco, et les expéditions des différents fabricants sont faites aux risques et périls du destinataire qui doit, en cas d'avarie ou de manquant, exercer son recours contre le transporteur en effectuant les réserves et en les confirmant par lettre recommandée adressée dans les 24 heures.

Prix : Nos marchandises sont facturées selon le tarif en vigueur le jour de l'expédition.

Paiements : Règlement du matériel par virement bancaire avant départ marchandise. La société Berthier Cuisines Professionnelles pourra conditionner toute livraison à la constitution de garanties de paiement ou à un paiement comptant de la commande. En aucun cas les paiements ne peuvent être suspendus ni faire l'objet d'une quelconque compensation sans l'accord écrit et préalable de la société Berthier Cuisines Professionnelles. En cas d'acceptation de paiement à terme, le délai de règlement ne peut pas excéder 45 jours fin de mois à date d'émission de la facture. Nos factures sont payables en nos bureaux de « LES ANGES (30133) ». Il est expressément stipulé que la création de traites ou l'acceptation d'autres modes de paiement ne constituent aucune novation ni dérogation à cette clause. En cas de non-paiement d'une fourniture à l'échéance convenue, nous nous réservons le droit d'exiger un paiement immédiat des autres fournitures effectuées, même non encore arrivées à échéance, et de suspendre l'exécution des autres commandes que nous aurions pu accepter. Le client sera de plein droit redevable d'un intérêt de retard calculé sur l'intégralité des sommes restant dues aux taux d'intérêt appliqué par la Banque Centrale Européenne à son opération de refinancement la plus récente majoré de dix points à la date d'échéance du délai de règlement applicable. Les intérêts commenceront à courir à compter du jour suivant la date d'échéance figurant sur la facture et continueront à courir jusqu'au jour du paiement de la totalité des sommes dues. En cas de non-paiement à l'échéance prévue, il sera dû, à titre d'indemnité forfaitaire et de plein droit, une somme égale à 15% du montant de la dette, sans préjudice des intérêts de retard. Le règlement des sommes dues postérieurement à la date d'exigibilité figurant sur la facture majorera, en tout état de cause, de plein droit le montant de celle-ci, outre des pénalités de retard déjà prévues par la loi, de l'indemnité légale forfaitaire de 40 € En cas de modification réglementaire du montant de cette indemnité forfaitaire, le nouveau montant sera, de plein droit, substitué à celui figurant dans les présentes conditions générales de vente ou conditions de règlement. L'application de plein droit de cette indemnité forfaitaire ne fait pas obstacle à l'application d'une majoration complémentaire de la créance à due concurrence de l'intégralité des sommes qui auront été exposées, quelle qu'en soit la nature, pour le recouvrement de la créance. En cas de paiement anticipé, un escompte de 0,7 % par mois sera décompté.

Retour : Tout retour doit être effectué en port payé, et ce après notre accord.

Garantie : Notre garantie pour les matériels vendus par la société Berthier Cuisine Professionnelle s'étend sur une période douze mois à dater de la mise à disposition des marchandises et couvre exclusivement le remplacement pur et simple des pièces mises hors d'usage par suite d'un défaut de matière ou de fabrication, à l'exclusion de toutes autres avaries survenant notamment du fait de brutalité, mauvaise utilisation ou manque d'entretien des appareils. Dans tous les cas, les frais de montage et démontage ainsi que les frais de port des pièces de rechange sont à la charge du client. Sont exclues du bénéfice de la garantie les parties suivantes : manchon, verre, glaces, tubes quartz, vitrocéramique, soles de fours à pizza, parties électriques. Notre responsabilité ne peut en aucune façon être mise en cause au titre de l'installation, de la mise en service, de la mauvaise conduite de nos appareils, de la non observance des instructions spéciales, de la malveillance ou du fait de tiers, de toute utilisation abusive des matériels. Il est expressément stipulé que la charge de la preuve des responsabilités incombe à nos clients revendeurs qui, du fait de l'achat des matériels, se reconnaissent compétents, habilités et agréés pour procéder ou faire procéder à son placement et à sa mise en route avec les vérifications et les précautions d'usage. La société Berthier Cuisines Professionnelles n'est pas non plus tenue des conséquences d'une installation des matériels réalisées par un tiers en contravention aux normes applicables et aux préconisations fabricant. Les produits ayant fait l'objet d'une réparation par le client sans l'accord préalable de la société Berthier Cuisines Professionnelles sont exclus de toute garantie. Pour bénéficier de la garantie, toute demande doit être justifiée par la fourniture préalable de l'identification de la machine concernée (numéro de série ou copie de facture). La pièce défectueuse doit nous être retournée sous huit jours. La garantie sera limitée à l'échange, à notre choix, de toute pièce défectueuse et ce, à notre charge. La garantie ne couvre pas les défauts qui résulteraient de l'usure normale des marchandises, du transport et des conditions de stockage. En outre, la garantie ne pourra pas s'exercer si des modifications ou des adjonctions ont été effectuées sur les marchandises par l'acheteur ou tout client de l'acheteur sans l'accord express de notre Société. Notre garantie ne couvre en aucun cas les préjudices indirects, qu'ils soient prévisibles ou non. Le remplacement de ces pièces constitue pour le client une réparation forfaitaire.

Conditions particulières de vente Pièces Détachées : Paiement : Expédition des pièces détachées en contre-remboursement, les frais d'envoi étant ceux de la poste française ou des sociétés privées d'expédition au tarif en vigueur au moment de l'expédition. Garantie : Les pièces détachées ne sont pas garanties.

Réserve de propriété : Nous conservons l'entière propriété des biens faisant l'objet du contrat jusqu'à complet paiement de l'intégralité du prix en principal et accessoire. Jusqu'à complet paiement, les biens ne pourront être revendus sans notre accord préalable. Le défaut de paiement de l'une quelconque des échéances peut entraîner la revendication des biens. Ces dispositions ne font pas obstacle au transfert au client, dès la livraison, des risques de perte et de détérioration des biens vendus ainsi que des dommages qu'ils pourraient occasionner.

Réparations : Tous nos envois de matériels réparés par nos soins ou ceux des différents fabricants sont payables contre-remboursement et avec frais de port.

Loi applicable : les présentes conditions générales de vente sont régies par le droit français pour les ventes nationales. La Convention de Vienne sur la vente internationale de marchandises du 11 avril 1980 est applicable aux relations entre les parties dans les conditions qu'elle définit aux ventes internationales.

Juridiction : Attribution de juridiction est faite au Tribunal de Commerce de Nîmes pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs, à moins que la S.A.S. Berthier Cuisines Professionnelles ne préfère saisir toute autre juridiction compétente.

Opposabilité : Les présentes conditions générales de vente régissent toutes les opérations commerciales de la société Berthier Cuisines Professionnelles. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit, ne nous seront pas opposables. Les clauses qui précèdent entrent en vigueur par le seul fait de la commande passée ou de la livraison de nos marchandises.

Les marques citées sont déposées par leurs constructeurs respectifs. Les descriptifs sont donnés sous réserve d'amélioration apportée par les constructeurs. Pour les mêmes raisons, les photos ne sont pas contractuelles. Malgré tout le soin apporté à la réalisation de ce catalogue, nous ne pourrions être tenu pour responsables des éventuelles fautes typographiques. Seule notre confirmation de commande est contractuelle. Toutes nos ventes sont exclusivement soumises aux clauses des conditions générales de ventes figurants sur cette page, et notamment les articles "réserve de propriété" et "juridiction".



1175 boulevard du Grand Terme - 30133 LES ANGLES
Office : 33 (0)4 90 02 63 92 ou 09 61 65 63 92 - Fax : 04 90 21 52 04
agencepberthier@orange.fr - www.materielhotelier.com
Portables : 06 48 27 08 71 - 06 48 59 02 27