



33 Ans

A votre service

2022

Mise à jour
tarifaire

MARS

V. 18-3-2022



Catalogue N° 26

Promotion

Lave vaisselles développés et fabriqués conformément aux normes CE.

Construction en inox. cuve et surchauffeur en acier inox 18/10 AISI 304. Gestion optimisée de la consommation d'eau, des produits de lavage et d'énergie. Pieds réglables en hauteur. Sécurité assurée par valve avec clapet anti-retour. Support paniers en inox.

Température de lavage pré réglée entre 55°C et 60°C.

Température de rinçage pré réglée entre 80°C et 85°C.

Conception entièrement hermétique de la carrosserie (Indice de protection IPX 5).

Arrêt automatique de l'appareil en cas d'ouverture de la porte (1 filtre en polypropylène pour l'aspiration de la pompe).

LAVE VERRES

Bras de lavage en polypropylène renforcé (Inox option sur demande). **Dotation:** 1 panier vrac



SILB20003
SILB20004

LAVE VAISSELLE « frontal »



✕ SILB20104
SILB20105

Tourniquets de lavage et de rinçage rotatifs en polypropylène renforcé ou en option en acier inoxydable, faciles à nettoyer et démontables sans outil.

Dotation: 1 panier vrac 1 panier assiettes 1 godet à couverts Flexibles d'arrivée d'eau et d'évacuation.



✕ SILB20203

LAVE VAISSELLE « Capot »

(1 filtre de cuve inox intégral et 1 filtre en polypropylène pour l'aspiration de la pompe).

Le capot est renforcé par 2 ressorts qui garantissent la sécurité de l'opérateur et un mouvement linéaire.

Support paniers en inox, démontable sans outil.

Dotation: 1 panier vrac 1 panier assiettes 1 godet à couverts Flexibles d'arrivée d'eau et d'évacuation.

REHAUSSE

Réhausse pour
lave vaisselle

Réf: **SILB20501**
Prix: **177.00 €**



Affichage extrêmement



	SILB20003	SILB20004	SILB20104	SILB20105	SILB20203
	Lave verres		Lave vaisselles frontal		Lave vaisselles capot
Panier	350x350	400x400	500x500	500x500	500x500
Hauteur de passage	200	295	380	380	380
Nombre de cycles	3	3	5	5	5
Pompe de vidange	Non	Non	Oui	Non	Oui
Pompe de rinçage	Non	Non	Oui	Non	Oui
Doseur de lavage	Oui	Oui	Oui	Non	Oui
Doseur de rinçage	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Dim (LxPxH)mm	425x470x630	475x550x765	595x655x830	595x655x830	670x785x1420
Puissance W	3 300	3 300	5 500	5 500	10 000
Tension V	220	220	220-380V	220-380V	380V
Prix HT	998.00€	1 091.00€	1 679.00€	1 398.00€	2 461.00€
✕ Installation comprise	Non	Non	Oui	Non	Oui

BRAS INOX

Tourniquets supérieurs et inférieurs
inox avec gicleurs inobturbables

Réf: **SILB20202**

Prix: **76.00 €**



LAVE VAISSELLE « Capot »



✕ **NOVAS100E**
✕ **NOVAS100EA**

LAVE VAISSELLE « frontal »



✕ **NOVAS50E**
✕ **NOVAS50EA**

Cuve emboutie et inclinée et toit anti-égouttement.
Dotation: 1 panier soucoupes 1 panier verres 1 panier à couverts.

LAVE VERRES



NOVAS40E
NOVAS40EA

Dotation: 1 panier soucoupes 2 paniers verres 1 panier à couverts

Installation en angle possible, cuve emboutie avec angles arrondis. Bras de lavage/rinçage indépendants. Double filtre sur la cuve + filtre sur pompe. Support panier amovible
Dotation: 2 paniers assiettes 1 panier verres 1 panier à couverts.

DOSEUR



Doseur de lavage
DIHRKITDOSEUR
Prix: **168.00 €**

POMPE VIDANGE



Pompe de vidange
DIHRKITVIDANGE
Prix: **148.00 €**

REHAUSSE



Pour lave vaisselle 500x500
Réf: **SILB20501**
Prix: **177.00 €**

	NOVAS40E	NOVAS40EA	NOVAS50E	NOVAS50EA	NOVAS100E	NOVAS100EA
	Lave verres		Lave vaisselles frontal		Lave vaisselle capot	
Panier	400x400	400x400	500x500	500x500	500x500	500x500
Hauteur de passage Verres	305mm	305mm	320mm	320mm	320mm	320mm
Hauteur des Assiettes	295mm	295mm	345mm	345mm	345mm	345mm
Nombre de cycles	4	4	4	4	4	4
Pompe de vidange	Option	Option	Option	Option	Option	Option
Adoucisseur incorporé	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui
Doseur de lavage	Option	Option	Option	Option	Option	Option
Doseur de rinçage	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Dim (LxPxH)mm	450x535x700	450x535x700	590x600x850	590x600x850	720x735x1445	720x735x1445
Puissance W	3 200	3 200	5 150	5 150	10 120	10 120
Tension V	230V	230V	220V ou 400V	220V ou 400V	400V 3N	400V 3N
Prix HT	1 022.00€	1 148.00€	1 508.00€	1 641.00€	2 680.00€	2 848.00€
✕ Installation comprise	Non	Non	Oui	Oui	Oui	Oui

PANIERS LAVE VAISSELLE

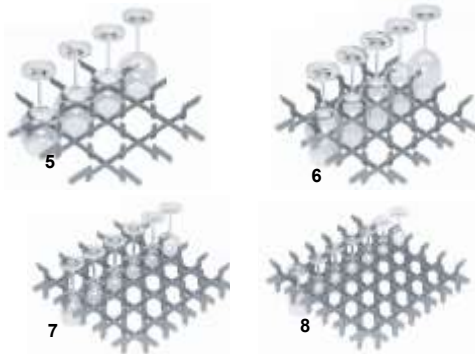
Résistants aux chocs, aux agressions alimentaires et chimiques et assurent une protection optimale de la vaisselle. 4 poignées ergonomiques moulées dans la masse. Casiers non salissants et recyclables. Empilables pour faciliter le rangement. Dim : 500x500x106mm.

Référence	Paniers	Prix Promo
1 SILB20404	Objet creux	13.22 € **
2 SILB20402	Couverts en vrac	13.95 € **
3 SILB20401	Assiette / plateaux	13.95 € **
4 SILB20413	Plateaux ouvert	16.53 € **



Panier à couverts 8 cases
Réf : **SILB20414**
Prix: **11.00 € ****

Référence	Paniers	Ø maxi	Prix Promo
5 SILB20405	16 verres	110 mm	18.20 € **
6 SILB20406	25 verres	85 mm	18.20 € **
7 SILB20407	36 verres	70 mm	18.20 € **
8 SILB20408	49 verres	60 mm	18.20 € **



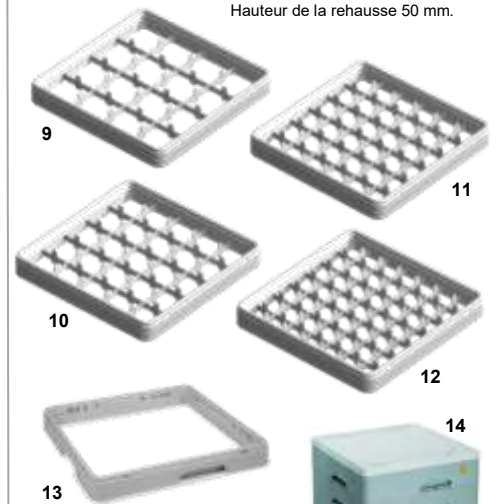
Hauteur du verre 60 cm maxi



Godet à couverts.
Réf : **SILB20417**
Prix: **2.50 € ****

Référence	Rehausses	Prix Promo
9 SILB20409	16 verres	7.49 € **
10 SILB20410	25 verres	7.49 € **
11 SILB20411	36 verres	7.49 € **
12 SILB20412	49 verres	7.49 € **
13 SILB20418	Neutre	5.00 € **
14 SILB20421	Couvercle	13.20 € **

Hauteur de la rehausse 50 mm.



PANIERS LAVE VERRES



CHARIOTS PORTE-CASIER

Référence	Dim (LxPxH) mm	Poignée	Prix Promo
SILB20419	520x520x160	Non	106.00 €
SILB20420	520x520x800	Oui	162.00 €



Les porte-casiers et porte-plateaux. 4 roues pivotantes à chape polyamide et bandage caoutchouc non marquant. Cuvette de rétention d'eau

CENTRALE DESINFECTION



Centrale de désinfection
Pistolet anti-choc. Support en acier inoxydable pour bidon rectangulaire. Centrale pour 1 produit. Tuyau de 15 mètres

Réf : **SILB20902**
Prix: **199.00 €**

OSMOSEUR

Référence	Dim (LxPxH) mm	Paniers	Capacité Litre/H	Prix Promo
SILB70120MCI	175x630x480	Universel	140 l/h à 15°C	1 718.00 €
SILB701415	400x400x150	Universel		21.00 € **
SILB701416	400x400x110	Assiettes		15.00 € **



Pour une vaisselle irréprochable, des verres étincelants. L'osmose inversée est un système de purification de l'eau. Filtrage des impuretés de rouille et débris microscopiques. Filtrage des minéraux nocifs. Filtrage des produits chimiques. Filtrage de toutes les bactéries. Alarme: Pression d'eau, Inondation. Indication des heures d'utilisation et du remplacement du filtre.

PRODUITS

Destiné au nettoyage de la vaisselle en machine. Utilisation avec pompe.
Lavage: Concentration 2-4g/l. Rinçage: Concentration 0.2-0.5g/l

Liquide de lavage	Prix Promo
SILB80005 5 L	11.74 € **
SILB80006 20 L	43.00 € **



Liquide de rinçage	Prix Promo
SILB80007 5 L	15.34 € **
SILB80008 20 L	46.89 € **

LAVE MAINS

Lave-mains à commande au genou. Construction en acier inoxydable. Cuve ronde 275mm, profondeur 115 mm. Pré-mélangeur eau chaude et eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température. Livré avec siphon et flexible pour le raccordement du pré-mélangeur au col de cygne. Dim (LxPxH) 300x300x790mm.

Réf : **SILB40800**
Prix: **153.00 €**



ROBINETTERIES

Référence	Descriptif	Prix Promo
SILB70201	Robinnet	69.00 €
SILB70202	Douchette	169.00 €
SILB70203	Douchette + col de cygne	214.00 €



Mélangeur monotrou 1/4 de tour. Tête céramique. Flexible double tresse inox protégée.

** Port en supplément

TABLE DE LAVE VAISSELLE



Table à glissement avec plage et dossieret raccordable sur machine à laver.
Construction en acier inoxydable. Dessus inox épaisseur 15/10e mm. Dessus inox épaisseur 15/10e mm. Dossieret hauteur 100 mm. Largeur de glissement 520 mm profondeur 30 mm. Piètement tube diam.35 mm avec entretoises soudées équipé de vérins avec embouts antidérapants.

TABLE LISSE

Raccordement à droite	Raccordement à gauche	Dim (Lg)	Prix Promo
SILB20506	SILB20508	1200mm	536.00 €
SILB20507	SILB20509	1600mm	639.00 €



Table de laverie équipée de 4 pieds avec vérins de mise à niveau. Étagère basse ajourée.

TABLE AVEC BAC

Position à droite LV	Position à gauche LV	Dim (Lg)	Prix Promo
SILB20502	SILB20504	1200mm	525.00 €
SILB20503	SILB20505	1600mm	582.00 €



Table d'entrée de laverie, équipée d'un bac 400 x 400 mm avec bonde. Perçage robinetterie Ø 33 mm.

Panier d'arrêt des déchets
Réf : SILB20511
Prix: 99.00 €



SEL



Pastilles de sel pour adoucisseur d'eau. Sac de 25 kgs

Réf : SILB80201

Prix: 13.00 € **

Adoucisseur COMPACT

Cuve fabriquée en polyéthylène basse densité
Couvercle HP, fabriqué en polystyrène et disponible en bleu ou blanc. Clapets anti-retours intégrés sur entrée et sortie. Equipé d'une vanne by-pass. Livraison sans flexibles 20/27 et sans sel adoucisseur

Référence	Dim (LxPxH)	Type	Eau	Capacité	Prix Promo
SILB70005	178x357x435	Volumétrique	Froide	4 L	409.00 €
SILB70006	310x435x680	Volumétrique	Froide	8 L	486.00 €
SILB70007	310x435x1135	Volumétrique	Froide	15 L	568.00 €
SILB70008	310x435x1135	Volumétrique	Froide	30 L	627.00 €
SILB70009	280x540x513	Chronométrique	Mixte	9 L	679.00 €
SILB70010	280x540x591	Chronométrique	Mixte	12 L	709.00 €
SILB70011	280x540x744	Chronométrique	Mixte	18 L	976.00 €

ADOUCISSEUR



LAVE BATTERIE

Lave batterie électronique. Développé et fabriqué conformément aux normes CE.
Construction en inox, carrosserie, cuve et surchauffeur en acier inox 18/10 AISI 304. Toit anti gouttes et cuve emboutie. Tourniquets de lavage et de rinçage rotatifs indépendants.
Porte en double paroi avec arrêt automatique de l'appareil en cas d'ouverture de la porte en fonctionnement. Filtre cuve dédoublé avec filtre pompe.



1	Oui	Oui	Oui	-	-
2	-	Oui	Oui	600x400	Oui

	SILVHP1S4	SAMI1300574
Panier	500x500	600x500
Hauteur de passage	400mm	650mm
Nombre de cycles	4	3
Pompe de vidange	Option	Oui
Pompe de lavage	650w	2200w
Doseur de lavage	Option	Option
Doseur de rinçage		
Dim (LxPxH)mm	600x680x860	742x852x1840
Puissance W	6.65	11.20
Tension V	380v	380v
Prix HT	2 317.00€	6 793.00€



SILVHP600S



SAMI1300574

** Port en supplément

Photos non contractuelles. Données techniques peuvent changer par les fabricants.

ARRIERES BAR A BOISSONS



2 Portes vitrées coulissantes avec fermeture à clefs. Eclairage intérieur. Dégivrage automatique et évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Thermomètre digital. Bouton marche/arrêt lumineux. Fonctionnement en ambiance de +33°C. Tension 220v. Dotation de 2 grilles par portes.

Référence	Dim (LxPxH)	Vol.	Puissance	Promo €
SILB10501	920x535x925	223 L	250w	458.00 €

FONTAINE A CARAFES



Carrosserie tout inox. 2 sorties actionnées par 2 boutons de distribution trois positions : arrêt / continu / séquentiel. Pieds vérins réglables
Groupe froid:
 Système à détente directe banc de glace. Réglage de la température d'eau réfrigérée (Mode Hiver / Été). Compresseur hermétique. Condenseur ventilé
 Tension: 220V - Mono + T - 50Hz
 Dim (LxPxH): 400x350x11420mm

Filtre Durée de vie : 6000 litres
 Réf : **SILB10710**
 Prix: **43.00€**

Référence	Capacité	Robinet	Prix Promo
SILB10704	80 Litres	2	1 090.00 €

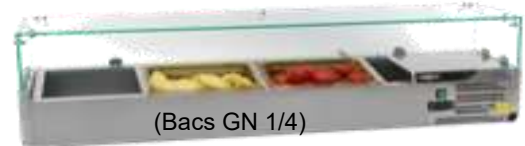
VITRINES A POSER « Mini »



Mini vitrines réfrigérées ventilées. éclairage à LED. Dégivrage temporisé avec bac de récupération des condensats avec évaporation. Température : +2°C +8°C à 28°C
 Dotation de 3 grilles chromées
 340x335.

Référence	Dim (LxPxH)	Capacité	Puissance	Prix Promo
SILB10670	428x386x930	58 Litres	170w	230.00 €

VITRINES A POSER « Saladette »



Fonctionnement ambiance +33°C. Froid statique. Puissance : 0.34 kw. **Thermomètre digital**, Dégivrage manuel. Prévues pour bacs profondeur 150 mm (livrées sans bac).

Référence	Dim (LxPxH)	Nbr bacs	Prix Promo
SILB10601	1400x335x445	6	382.00 €
SILB10602	1500x335x445	7	390.00 €

ARMOIRES PREMIUM

Fermeture à clefs. Ouverture de porte réversible. Tableau de commandes à affichage digital, dégivrage et évaporation automatiques. Prévues pour température ambiante maximale de +32°C. Livrées avec 2 petites roulettes montées à l'arrière, pour armoires GN2/1. Tension 230v.



Armoires positives :

Evaporateur type roll bond + ventilation. Espacement entre les niveaux 70mm.

Armoires négatives :

Grilles fixes évaporatrices
 Espacement entre les niveaux 225mm



	SILB10001	SILB10002	SILB10003	SILB10004	SILB10005	SILB10006	SILB10007
Volume Litres	130	350	570	570	120	555	555
T°	0°C à +8°C	0°C à +8°C	0°C à +8°C	0°C à +8°C	-18°C à -22°C	-18°C à -22°C	-18°C à -22°C
Nombre de niveaux	5	19	19	19	3	7	7
Nombre de grilles	3	4	4	4	2	6	13 paniers
Dimension grille	530x650						
Froid	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Statique	Statique	Statique
Extérieur	Laqué blanc	Laqué blanc	Laqué blanc	Inox	Laqué blanc	Laqué blanc	Laqué blanc
Intérieur	ABS	ABS	ABS	ABS	ABS	ABS	ABS
Dim (LxPxH)mm	600x585x855	600x585x1855	777x695x1895	777x695x1895	600x585x855	777x695x1895	777x695x1895
Puissance W	150	185	185	185	150	350	350
Prix HT	455.00€	785.00€	986.00€	1 061.00€	493.00€	1 060.00€	1 290.00€



Grille plastifiée pour armoire ABS. Dim Grille 650x530 mm
 Réf : **SILB11001**

Promo €
 17.00 €

ARMOIRES REFRIGEREES

Armoires réfrigérées d'une capacité de 650 à 1400 litres, acceptant les grilles GN2/1, offrant d'excellentes garanties en termes de performance et d'efficacité. Ces modèles sont disponibles en version **positive**, **négative** et mixte. Epaisseur de 60 ou 80mm
 Carrosserie inox avec porte pleine ou vitrée. Construction en acier AISI 304 18/8 avec des **angles arrondis**. Fonctionnement en ambiance de +43°C (groupe tropicalisé). Ouverture de porte réversible et fermeture à clefs. Tableau de commandes à affichage digital.
Evaporateur encastré et traité anti-corrosion, **Eclairage LED**. **Dégivrage automatique** et évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Fonctionnement en ambiance minimum de +12 degrés. Tension 230v.

Gamme BASIC



Armoire à **glissières**
 Dotation: 3 grilles et glissières par porte.
 Dotation: 2 grilles et glissières par portillons

- SILB1010MCI
- SILB10104MCI
- SILB10105MCI
- SILB10106MCI
- SILB10103FINS

Gamme PREMIUM



Armoire emboutie
 Dotation de 3 grilles et glissières par porte.
 Epaisseur d'isolation **60mm**.

- SILB10120
- SILB10122
- SILB10121
- SILB10123

Gamme EVO-PLUS



Armoire emboutie
 Dotation de 3 grilles et glissières par porte.
 Epaisseur d'isolation **80mm**.

- SILB10107
- SILB10108
- SILB10109
- SILB10110



Grille Rilsan renforcée GN 2/1 (spécial armoire réfrigéré)
 Réf : **SILB11003**
 Prix: **28.00€**

ARMOIRE	SILB10101MCI	SILB10104MCI	SILB10105MCI	SILB10106MCI	SILB10103FINS	SILB10120	SILB10122	SILB10121	SILB10123	SILB10107	SILB10108	SILB10109	SILB10110
Gamme	BASIC	BASIC	BASIC	BASIC	BASIC	PREMIUM	PREMIUM	PREMIUM	PREMIUM	EVO-PLUS	EVO-PLUS	EVO-PLUS	EVO-PLUS
Intérieur	Glissières	Glissières	Glissières	Glissières	Glissières	Emboutie	Emboutie	Emboutie	Emboutie	Emboutie	Emboutie	Emboutie	Emboutie
Volume Litres	650	1400	650	1400	2x237	650	1320	650	1320	650	1320	650	1320
T°	-2° à +8°	-2° à +8°	-18° à -22°	-18° à -22°	-2° à +8° -18° à -22°	-2° à +8°	-2° à +8°	-18° à -22°	-18° à -22°	-2° à +8°	-2° à +8°	-18° à -22°	-18° à -22°
Nombre de niveaux	23	46	23	46	2x3	22	44	22	44	22	44	22	44
Nombre de grilles	3	6	3	6	4	3	6	3	6	3	6	3	6
Epaisseur	60mm	60mm	60mm	60mm	60mm	60mm	60mm	60mm	60mm	80mm	80mm	80mm	80mm
Froid	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé
Dim (LxPxH)mm	740x830x2020	1480x830x2020	740x830x2020	1480x830x2020	680x870x2010	654x830x2000	1344x830x2000	654x830x2000	1344x830x2000	690x840x2100	1380x840x2100	690x840x2100	1380x840x2100
Puissance W	350	420	550	1000	900	300	390	590	770	300	390	590	770
Prix HT	1 242.00€	1 989.00€	1 437.00€	2 262.00€	1 773.00€	1 423.00€	2 162.00€	1 640.00€	2 479.00€	1 551.00€	2 363.00€	1 740.00€	2 768.00€

	SILB10135MCI	SILB10115 Double porte, partie centrale	SILB10112 Double porte, partie centrale
Prix HT	27.00€	36.00€	44.00€

ARMOIRES REFRIGEREES « compact »

La gamme propose 6 modèles d'armoires réfrigérées d'une capacité de 450 à 1390 litres, acceptant les grilles 525x486, offrant d'excellentes garanties en termes de performance et d'efficacité. Ces modèles sont disponibles en version **positive**, **négative** et mixte. Carrosserie inox (sauf l'arrière et le dessous en acier galvanisé) avec porte pleine ou vitrée. Fonctionnement en ambiance de +38°C. Évaporateur traité anti corrosion. Tableau de commandes à affichage digital. Roues de série avec freins en façade. Fermeture de porte automatique avec fermeture à clefs et Joints de porte magnétique. Facile à nettoyer et à remplacer. Dotation de 3 grilles et glissières par porte. Grilles montées sur taquets. Tension 230v.



Taquets

Kit 4 Taquets pour 1 niveau supplémentaire
Réf : **ATOS66490313**
Prix: **7.00 €**



Grille

Grille plastifiée 525x535
Réf : **ATOSW0402674**
Prix: **18.00 €**



Référence	Dim (LxPxH)	Capacité	T°	Portes	Grille	Niv.	Puis.	Prix Promo
ATOSYCF9401GR	600x740x1950	450 Litres	-2°C à +8°C	1 porte vitrée	4	20	250w	1 159.00 €
ATOSYCF9402GR	1200x740x1950	900 Litres	-2°C à +8°C	2 portes vitrée	8	20	400w	1 428.00 €
ATOSYCF9403GR	1800x740x1950	1390 Litres	-2°C à +8°C	3 portes vitrée	12	20	560w	2 280.00 €
ATOSYCF9407GR	600x740x1950	450 Litres	-18°C à -22°C	1 porte vitrée	4	20	450w	1 626.00 €
ATOSYCF9408GR	1200x740x1950	900 Litres	-18°C à -22°C	2 portes vitrée	8	20	750w	2 221.00 €
ATOSYCF9409GR	1800x740x1950	1390 Litres	-18°C à -22°C	3 portes vitrée	12	20	1200w	2 810.00 €

TABLE REFRIGEREES

-2° à +8°C

La gamme propose 9 modèles de tables réfrigérées de 2, 3 et 4 portes, offrant d'excellentes garanties en termes de performance et d'efficacité. Ces modèles sont disponibles en version avec ou sans dossier.

Construction en acier AISI 304 18/8 avec des **angles arrondis**. Epaisseur d'isolation 40 à 60mm

Thermomètre digital. Bouton de marche/arrêt lumineux. Aménagement intérieur démontable.

Dégivrage automatique et évaporation automatique de l'eau de dégivrage.

Evaporateur traité anti-corrosion.

Fonctionnement en ambiance de +43°C. Tension 230v.



Gamme BASIC



Grille
SNACK



Dotation: 1 grilles et 1 paire glissières par porte. Meuble sur pied (Option sur roulettes)

ATOSEPF3421GRSB
ATOSEPF3431GRSB
ATOSEPF3441GRSB

Gamme PREMIUM



Grille
GN 1/1

Dotation: 1 grilles et 1 paire glissières par porte. Meuble sur pied (Option sur roulettes)

SILB10221MCI
SILB10222MCI
SILB10223MCI



Gamme EVO-PLUS



Grille
GN 1/1



Dotation: 1 grilles et 1 paire glissières par porte. Meuble sur pied (Option sur roulettes)

SILB10210
SILB10211
SILB10212



TABLE	ATOSEPF3421GRSB	ATOSEPF3431GRSB	ATOSEPF3441GRSB	SILB10221MCI	SILB10222MCI	SILB10223MCI	SILB10210	SILB10211	SILB10212
Gamme	SNAC	SNAC	SNAC	PREMIUM	PREMIUM	PREMIUM	EVO-PLUS	EVO-PLUS	EVO-PLUS
Porte	2	3	4	2	3	4	2	3	4
Volume Litres	240	350	480	282	417	553	301	457	625
Grille	330x455mm	330x455mm	330x455mm	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
Niveaux	3	3	3	5	5	5	5	5	5
Nombre de grilles	2	4	6	1	2	3	1	2	3
Epaisseur	40-60mm	40-60mm	40-60mm	40-60mm	40-60mm	40-60mm	40-60mm	40-60mm	40-60mm
Froid	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé	Ventilé
Dim (LxPxH)mm	1360x600x840	1795x600x840	2230x600x840	1400x700x850	1860x700x850	2330x700x850	1314x700x850	1780x700x850	2246x700x850
Puissance W	250	400	400	180	230	450	500	650	900
Prix HT	1 164.00€	1 276.00€	1 572.00€	1 270.00€	1 548.00€	1 941.00€	1 396.00€	1 736.00€	2 070.00€



ATOS34610406 + ATOS34610409

SILB10224MCI

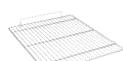
SILB10116

Prix HT

24.00€

20.00€

20.00€



ATOSW04023671

SILB10225MCI

SILB10117

Prix HT

20.00€

33.90€

16.00€

Photos non contractuelles. Données techniques peuvent changer par les fabricants.

CELLULES DE REFROIDISSEMENT

Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable 18-10. Dessus, face avant et côtés en acier inoxydable 18-10, dessous et face arrière en acier traité. Structure monocoque avec isolation par mousse de polyuréthane injectée ép. 70mm.

Injection sur toute la hauteur des panneaux latéraux. Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien de porte en position ouverte à 90°. Encadrement de façade comportant un dispositif anti-condensation. Glissières pour bacs ou grilles GN1/1 ou 600X400.

ÉQUIPEMENT FRIGORIFIQUE

Groupe frigorifique à condensation à air. Compresseur frigorifique de type hermétique. Évaporateur frigorifique traité anti-corrosion. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.

Gamme BASIC



Gamme PREMIUM



Photos non contractuelles. Données techniques peuvent changer par les fabricants.

ARMOIRE	SILB10306	SILB10301	SILB10302	SILB10304	SILB10305	SILB10308	SILB10309	SILB10310	SILB10311	SILB10312
Gamme	BASIC	BASIC	BASIC	BASIC	BASIC	PREMIUM	PREMIUM	PREMIUM	PREMIUM	PREMIUM
Nombre de niveaux	3	3	5	10	15	3	5	10	15	15
Refroidissement * +90° à +3°	8 Kg	12 Kg	18 Kg	40 Kg	50 Kg	8 Kg	12 Kg	25 Kg	48 Kg	60 Kg
Congélation ** +90° à -18°	5 Kg	8 Kg	14 Kg	28 Kg	38 Kg	5 Kg	8 Kg	15 Kg	32 Kg	42 Kg
Grille	2/3	1/1 ou 600x400	1/1 ou 600x400	1/1 ou 600x400	1/1 ou 600x400	1/1	1/1 ou 600x400	1/1 ou 600x400	1/1 ou 600x400	1/1 ou 600x400
Sonde	Non	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Nombre de cycle	2	4	2	4	4	4	9	9	9	9
Espace Niveaux	70mm	70mm	70mm	70mm	70mm	67mm	67mm	67mm	67mm	67mm
Dim (LxPxH)mm	600x585x390	800x825x945	800x825x1015	800x825x1645	800x825x2170	620x670x670	790x720x860	790x820x1430	790x820x1800	790x820x1800
Tension	220v	220v	220v	220v	220v	220v	220v	220v	400v	400v
Puissance W	450	770	800	1300	2500	655	938	1724	2622	3900
Prix HT	1 197.00€	1 846.00€	1 784.00€	2 773.00€	4 227.00€	1 656.00€	2 214.00€	3 151.00€	5 161.00€	5 755.00€

CHARIOTS DE MAINTIEN EN T° AVEC HYGROMETRIE

Armoire mobile de maintien en température avec hygrométrie contrôlée pour un fonctionnement en liaison chaude. Panneau de commande intégré à touches sensibles. 4 Poignées de manutention et 4 Roues pivotantes dont 2 à freins. Porte avec fermeture à clefs, et ouverture à 270°.



HYGIENE

Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières emboutis. Glissières "anti basculement" adaptables pour des bacs ou grilles GN. Espace entre les glissières: 71mm.

+85°C

PERFORMANCES

Thermostat électronique de régulation à affichage digital permettant un réglage de 65 à 85°C. Alarmes haute et basse de température

Chauffage par résistance blindée et ventilateur centrifuge. Contrôle **hygro-métrie pré-réglé par 5 choix** évitant le dessèchement des aliments.

Réservoir amovible capacité 2,5 litres .



Livraison sans grille ni bac.



Réservoir amovible

Référence	Dim (LxPxH) mm	Capacité	Niveaux	Puissance	Prix Promo
SILB60003	570x879x1114	10 Bacs GN 1/1	10	1500w	1 656.00 €
SILB60004	570x879x1469	15 Bacs GN 1/1	15	1500w	1 788.00 €
SILB60005	570x879x1824	20 Bacs GN 1/1	20	1500w	2 043.00 €
SILB60006	775x999x1114	10 Bacs GN 2/1	10	1500w	1 886.00 €
SILB60007	775x999x1824	20 Bacs GN 2/1	20	3000w	2 370.00 €

QUANTITES LIMITEES

CHARIOTS FROID +2°C

Construction en acier inoxydable alimentaire 18/10.

Panneau de commandes intégré à touches sensibles.

Isolation 70mm 4 Poignées latérales de manœuvre et 4 roues pivotantes, dont 2 à freins. Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières emboutis «anti-basculement». Joint magnétique pour améliorer l'isolation et réduire la consommation d'énergie. Porte à fermeture automatique dotée d'un joint magnétique à triple isolation assurant une excellente étanchéité et limitant la perte de froid. Fermeture à clefs.

Évaporateur encastré et traité anti corrosion pour disposer d'un volume de stockage maximum et éviter tout risque de fuite en perçant l'évaporateur par accident.

Dégivrage automatique et évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Tension 230v. Dotation de 3 grilles.



+2° à +8°C



+2° à +8°C

Référence	Dim (LxPxH)	Capacité	T°	Portes	Niv.	Puis.	Prix Promo
SILB1011N	570x880x1755	GN 1/1	-2°C à +8°C	1 porte Armoire mobile	15	230w	2 309.00 €
SILB1014N	775x1000x1755	GN 2/1	-2°C à +8°C	1 porte Armoire mobile	15	250w	2 631.00 €

QUANTITES LIMITEES

FOURS MICRO-ONDES

Fours à micro-ondes professionnels avec commandes électroniques

Micro-ondes **sans** plateau tournant (pour faciliter le nettoyage et éviter la casse du plateau en verre). Affichage LED. Éclairage intérieur. Construction intérieur et extérieur inox. Commandes électroniques avec fonction mémo prédéfinies, programmables. Minuterie digitale.

SELF Touche "START" : durée de cuisson préprogrammée à 1 minute en pleine puissance. Longueur du cordon (m) : 1,5 Tension: 220V



Fonction mémo prédéfinies,
10 programmes.

SILB30401MCI



Four à micro-ondes professionnels
SELF. Assiette fixe en vitrocéramique. **SILB30403MCI**



HAUTE PERFORMANCE

2 Niveaux de chargement GN 2/3. 2 Magnétron TOSHIBA. 10 programmes prédéfinies. Minuterie digitale. Affichage LED. Éclairage intérieur. **SILB30402MCI**

ETAGERE



Dim(LxPxH): 520x400

Réf: **BART174520**

Prix: **63.00 €**

Dim(LxPxH): 600x600

Réf: **BART174600**

Prix: **92.00 €**

Référence	Dim (LxPxH) mm	Puis. Total W	Puissance Restituée W	Volume	Type	Prix Promo
SILB30401MCI	511x430x311	1550	1000	25 Litres	GN 1/2	348.00 €
SILB30402MCI	570x512x370	3000	1800	35 Litres	GN 2/3	933.00 €
SILB30403MCI	511x430x311	1550	1000	25 Litres	GN 1/2	332.00 €

FOURS CUISSON ET REMISE EN T°

Fours de cuisson ou remise en température grâce à ces programmes traiteur ou cuisson. Commandes digitales de 4-6 et 10 niveaux avec humidificateur. Tous les modèles sont réalisés en acier inox avec chambre de cuisson avec angles arrondis. Porte à double vitrage. Poignée métallique extrêmement résistante aux chocs et aux hautes températures. Inverseur de rotation du ventilateur.

FONCTION CUISSON

Choix du type de cuisson sec et humidificateur automatique. Réglage température de 50 à 300°C. Réglage du temps de cuisson. Afficheur digital du temps de cuisson et de la température. 99 programmes de cuisson. 4 Phases de cuisson. Humidité automatique. Humidificateur manuel. Oura pour la pâtisserie.

FONCTION REMISE EN TEMPERATURE

3 Programmes modifiables. 1 Programme Frites

Référence	Dim (LxPxH) mm	Cap. Gn 1/1	Production Repas	Puissance	Prix Promo
SILB30206MCI	724x730x598	4	15 à 48	3.5 Kw 230v 1N.	1 174.00 €
SILB30207MCI	833x710x710	6	15 à 72	7.7 Kw 400v 3N.	1 937.00 €
SILB30208MCI	833x710x1010	10	30 à 120	11.5 Kw 400v 3N.	2 512.00 €

(livrés sans grilles).



SUPPORT

Support four 6-10 niveaux

Réf: **SILB30307MCI**

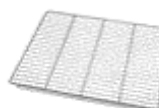
Prix: **388.00€**



BACS INOX GASTRO

Ces bacs en acier inoxydable ont une surface lisse pour un nettoyage rapide et facile.

GN	Profondeur	Référence	Prix Promo
1/1	65mm Plein	ATOS11065	12.00 €
1/1	100mm Plein	ATOS11100	15.00 €
1/1	150mm Plein	ATOS11150	20.50 €
1/4	150mm Plein	ATOS14150	10.30 €



GRILLE INOX

GN	Référence	Grille	Prix Promo
1/1	SILB80402	Classic	5.14 €
1/1	SILB80403	Renforcée	8.16 €

FOURS MIXTES



Référence	Dim (LxPxH) mm	Cap. Gn 1/1	Production Repas	Puissance	Prix Promo à partir de
RATICB2ERRA0000734	850x775x754	6	30 à 100	10.8 Kw 400v 3N.	6 222.00 €
RATICD2ERRA0000735	850x775x1014	10	80 à 150	18.9 Kw 400v 3N.	8 747.00 €
RATICF2ERRA0000738	877x847x1807	20	150 à 300	37.2 Kw 400v 3N.	16 181.00 €



Référence	Dim (LxPxH) mm	Cap. Gn 1/1	Production Repas	Puissance	Prix Promo à partir de
RATICBIERRA0000727	850x775x754	6	30 à 100	10.8 Kw 400v 3N.	7 911.00 €
RATICDIERRA0000728	850x775x1014	10	80 à 150	18.9 Kw 400v 3N.	11 123.00 €
RATICFIERRA0000731	877x847x1807	20	150 à 300	37.2 Kw 400v 3N.	18 816.00 €



Support four 6-10 niveaux
Réf : **RATI6031086**
Prix : **886.00€**



FOUR ULTRA-RAPIDE

C'est l'un des rares fours avec deux fonctions de cuisson : four à convection et four à cuisson accélérée en un seul équipement.

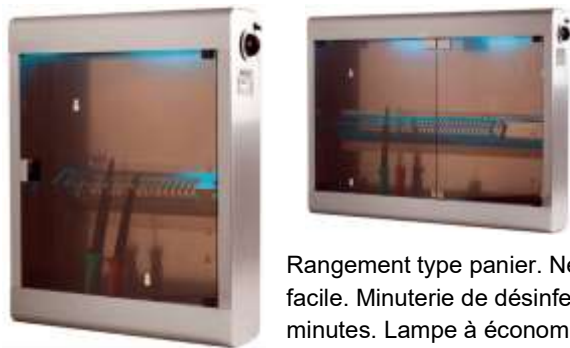
- 3 fonctions principales : décongélation, remise en température et cuisson
 - 3 technologies combinées : convection (rayonnement infra-rouge), micro-ondes et air pulsé
 - Démarrage cuisson d'une simple pression : gaufre/ beignet (15 secondes), croque-monsieur (45 secondes), pizza garnie (60 secondes) et sandwich poulet (45 secondes)
 - Écran couleur tactile 5 pouces permet une prise en main simplifiée
 - Possibilité de créer soi-même plus de 1000 recettes
 - Ajout de photos pour personnaliser ses recettes
 - Programmes : jusqu'à 15 étapes par cuisson
- Alimentation : 220/230V / 50Hz



Référence	Dim (LxPxH) mm	Volume	Puis.	Prix Promo à partir de
SOFRSOFRASPEED	460x675x660	17 Lit	3 Kw	4 299.00 €

Référence	Dim (LxPxH) mm	Cap. Gn 1/1	Production Repas	Puis.	Prix Promo à partir de
RATIWZ9ENRA0001969	1100x756x485	2x13dm ²	30	14 Kw	8 333.00 €
RATIWW9ENRA0002188	1365x894x1078	59dm ²	100 à 500	41 Kw	18 495.00 €

ARMOIRES DE STERILISATION



Rangement type panier. Nettoyage facile. Minuterie de désinfection: 120 minutes. Lampe à économie d'énergie. Tension 220V / 50Hz.

Référence	Puissance	Nombre de couteaux	Dim (LxPxH) mm	Prix Promo
BRC-ARM25P	1x15w	10	350x575x125	165.00 €
BRC-ARM50P	1x15w	20	440x575x125	179.00 €
BRC-ARM100P	2x15w	40	750x575x125	299.00 €

DESTRUCTEURS D'INSECTES



Collecteur d'insectes amovible, lampe à économie d'énergie à remplacer tous les ans. Tension 220V / 50Hz. Idéal pour les commerces alimentaires (boulangerie, boucherie, charcuterie, traiteur, poissonnerie, cafétéria, restauration rapide, collective et traditionnelle, café, bar, GMS, hôtel, lieu d'accueil touristique, fumoir...)

Référence	Puissance	Surface	Dim (LxPxH)	Prix Promo
BRC-FX20IB	20w	60m ²	265x260x125mm	66.00 €
BRC-FX40IB	2X20w	120m ²	330x260x125mm	145.00 €

POUBELLES

Structure en tube d'acier inoxydable de diamètre 20 mm.

- Couvercle: en polypropylène injecté, rigide et insonore. 2 roues lisses Ø 150 mm. Poignée de transport largement dimensionnée.
- Pince: la pédale actionne l'ouverture d'une pince constituée de deux mâchoires en acier inoxydable revêtues de caoutchouc.



Référence	Dim (LxPxH) mm	Capacité litres			Prix Promo
TOUR804465	450x535x900	100 / 130	Couvercle	Monter	179.00 €
TOUR804452	450x535x810	100	Pince	Monter	144.00 €

CHARIOTS DE SERVICE

Chariots de service. Construction en acier inoxydable avec plateaux emboutis, bords écrasés et insonorisés. 4 roues pivotantes à chape polyamide dont 2 à freins, avec pare-chocs annulaires, bandage caoutchouc non marquant.

Charge maxi : 50 kg par niveau. Chariot soudé

Référence	Dim (LxPxH) mm	Niveaux		Prix Promo
TOUR801542	895x625x960	2	Monter	188.00 €
TOUR801543N	895x625x960	3	Monter	218.00 €
TOUR801552	1095x695x960	2	Monter	230.00 €
TOUR801553	1095x695x960	3	Monter	295.00 €



CHARIOTS PLATE FORME



Ils conviennent pour la manutention des marchandises en grande quantité. Chariots à plate-forme avec dossier de poussage. Charge maximale 350 kg. 4 roues pivotantes Ø160mm.

Référence	Dim (LxPxH) mm	Niveaux	Prix Promo
TOUR802160	1250x600x1000	Barreau duralinox	361.00 €
TOUR802162	1250x600x1000	Plein Inox	518.00 €

CHARIOTS CHAUFFANTS ASSIETTES

Chariot à niveau constant deux piles d'assiettes.

Pour tous types de vaisselle (bols, soucoupes, assiettes ovales ou rectangulaires).

Poignée de guidage en tube inox Ø 25 mm. Alimentation 220V-Mono + T

Référence	Dim (LxPxH) mm	Capacité	Assiettes mm	Puis.	Prix Promo
SILB60104	440x780x850	100	Ø 260 à 320	3Kw	603.00 €
TOUR808172N	960x485x900	120	Ø 180 à 290	1.5Kw	999.00 €



1^{ER} PRIX

PLAQUES A INDUCTION



Diamètre de cuisson 228mm. 10 niveaux de puissance 10.
Température de 60°C à 240°C. Protection contre la surchauffe.
Réglage de la durée de 0 à 180 minutes.
Puissance: 3500w. Tension: 230 V 50/60 Hz



Wok

Référence	Surface	Dim (LxPxH)	Prix Promo
BART105843	Verre	340x445x117mm	230.00 €
BART105843S	SCHOTT CERAN®	340x445x117mm	255.00 €

Référence	Surface	Dim (LxPxH)	Prix Promo
BART105986	Verre	340x440x125mm	297.00 €
BART105732	SCHOTT CERAN®	355x440x165mm	944.00 €

SALAMANDRE



3 zones chauffantes réglables séparément. Résistance électrique réglable en hauteur. Foyers radiants logés infrarouge.
Dimensions grille L 572 x P 358 mm
Fonction de maintien au chaud, mise en marche automatique. 3 Programmes réglables
Bac collecteur de graisse Oui
Compris 1 grille
1 console pour la fixation au mur

Référence	Puis.	Poids	Dim (LxPxH)	Prix Promo
BART101547	4500w	61.4Kg	585x600x515mm	3 037.00 €

TOASTEURS



Appareil toaster/gratiner.
Chaleur par radiateur au quartz.
Dimensions intérieures L 355 x P 240 x H 50 mm
Réglage de la durée 15 minute(s) MAXI
Tension: 230 V 50/60 Hz
Compris 1 pince à toast

Référence	Niv.	Puis.	Dim (LxPxH)	Prix Promo
BARTA151300	1	1700w	400x370x285mm	165.00 €
BARTA151600	2	3000w	400x370x405mm	208.00 €

FOUR A CONVECTION



Four 4 niveaux, éclairage intérieur. Porte avec double vitrage. Glissières de support amovibles. Signal sonore.
Plaques 438x315mm.
Température de 50 °C à 300 °C
Chauffe Env. 8 minutes (150°C)
Durée de 0 à 120 minutes
Puissance: 2700w
Tension: 230 V 50/60 Hz
Dim: 595x615x580mm

Propriétés • Compris 4 plaques

Référence	chambre de cuisson	Prix Promo
BARTA120786	Émaillé	519.00 €
BART120879	Acier inoxydable	556.00 €

GRILL «Panini»



Idéal pour la préparation de snacks tels que panini, foccacia, pita etc. ces appareils sont polyvalents pour griller.
Grills Fonte Émaillé
Température 50 °C à 300 °C
Bac collecteur de graisse
Dim: 410x400x200mm
Puissance 2200w
Compris 1 brosse de nettoyage

Référence	Poids	Surface de grillade	Prix Promo
BARTA150674	18.7Kg	Nervuré	274.00 €
BARTA150679	18.00Kg	Lisse	274.00 €

CUISINIERE

5 zones de cuisson gaz et four multifonctions
Zones de cuisson 1x1 kW, 1x3 kW, 2x1,75 kW, 1x3,8 kW
Brûleur à triple cercle
Plage de température du four de 50 °C à 250 °C
Puissance brûleur gaz 11.30 Kw
Puissance four 2,5 kW 230v
Compris
1 plaque de four et 2 grilles



Référence	Puis.	Poids	Dim (LxPxH)	Prix Promo
BART1519811	11 300w	61.4Kg	900x600x900mm	1 412.67 €

FOURNEAU VITRO

5 zones de cuisson et four multifonctions
Zones de cuisson 1x0,7/2,1 kW, 1x1,4/2,2 kW, 1x2,2 kW, 2x1,2 kW
Plage de température du four de 50 °C à 250 °C
Puissance plaque 18.90 Kw-380v
Puissance four 2,5 kW-380v
Compris
1 plaque de four et 2 grilles



Référence	Puissance	Poids	Dim (LxPxH)	Prix Promo
BART155660	11 400w	61.4Kg	585x600x515mm	2 491.00 €

FRITEUSE



Contenance de la cuve **8 litres**
Plage de température de 50 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité
Remarque importante
Convient pour l'huile de friture et la graisse
Tension: 230 V 50/60 Hz
Dim: 265x620x340mm
Poids: 6.70Kg

Référence	Puis.	Prix Promo
BARTA162810E	3250w	172.00 €

FRITEUSE



Contenance de la cuve **8 litres**
Plage de température de 50 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité
Robinet de vidange de la graisse
Remarque importante
Convient pour l'huile de friture et la graisse
Tension: 230 V 50/60 Hz
Dim: 265x620x340mm
Poids: 6.70Kg

Référence	Puis.	Prix Promo
BARTA150307	3250w	290.00 €

FRITEUSE Induction

Technologie performante assure une température idéale et constante. Les aliments souhaités sont frits avec précision.
Contenance de la cuve **8 litres**
Plage de température de 60 °C à 190 °C
Thermostat de sécurité
Robinet de vidange de la graisse
Remarque importante
Tension: 230 V 50/60 Hz
Dim: 290x565x415mm Poids: 12.50Kg



Référence	Puis.	Prix Promo
BART165118	3500w	417.00 €

SOUPIERE

Casserole intérieure Acier inoxydable Amovible
Contenance 9 litre(s)
Température de 30 °C à 95 °C
Chauffage Indirect
Compris 8 étiquettes à soupes à fixation magnétique
Tension: 230 V 50/60 Hz
Dim: 290x565x415mm
Poids: 12.50Kg



Référence	Puis.	Prix Promo
BART100054	400w	91.00 €

ARMOIRE CHAUFFANTE



Diamètre max. des assiettes 320 mm
Température de 30 °C à 85 °C
Porte à battant.
1 Tablette intermédiaire réglable.
Tension: 230 V 50/60 Hz
Dim: 400x460x550mm
Poids: 21.2Kg

Référence	Puis.	Prix Promo
BART103064	4000w	324.00 €



LAMPE CHAUFFANTE

Matériau Acier Laqué. Modèle de câble de raccordement
Câble en spirale. Longueur de câble : 650 mm à 1600 mm.
Système pendulaire. Compris 1 ampoule infrarouge
Puissance 250w - 230 V 50/60 Hz
Dim: 230x230x250mm. Poids: 1.04Kg



Référence	Couleur	Prix Promo
BART114278	Argenté, Mat	108.00 €
BART114273	Noir, Mat	108.00 €
BART114279	Argenté, Brillant	132.00 €
BART114274	Cuivre, Brillant	132.00 €
BART114275	Doré, Brillant	132.00 €

PONT CHAUFFANT

Format GN 1/1 GN.
Tube chauffant infrarouge
Température de 22 °C à 53 °C
Compris 1 récipient GN 1/1 prof, 65mm et 1 plaque perforée.
Tension: 230 V 50/60 Hz
Dim: 290x565x415mm Poids: 12.50Kg

Référence	Puis.	Prix Promo
BARTA114001	900w	237.00 €



PLAQUE CHAUFFANT

Matériau de la plaque de maintien au chaud en verre
Plage de température de 30 °C à 95 °C
Protection contre la surchauffe
Tension: 230 V 50/60 Hz



Référence	GN	Puis.	Dim (LxPxH)	Prix Promo
BART114356	1/1	150w	570x335x40mm	135.00 €
BART114357	2/1	300w	670x550x40mm	184.00 €

MACHINE A CAFE



Contenance de la cafetière **2 litres**
Cafetière isolée, acier inoxydable
Temps de percolation 8 minutes pour 2 litres. Quantité percolation minimale 0,5 litre.
Tension: 230 V 50/60 Hz
Dim: 215x400x520mm
Poids: 6.50Kg

Référence	Puis.	Prix Promo
BART190193	3250w	198.00 €

MACHINE A CAFE



Contenance de la cafetière **1,8 litres**
Modèle de cafetière Verre
Temps de percolation 7 minutes pour 1,8 litre. Capacité max. 11 tasses
Quantité de percolation minimale 0,5 litre. 1 plaque de maintien au chaud
Tension: 230 V 50/60 Hz
Dim: 215x385x460mm
Poids: 6.50Kg

Référence	Puis.	Prix Promo
BARTA190056	1500w	182.00 €

MACHINE A CAFE

Contenance de la cafetière **1,9 litre**
Cafetière isolée avec système de pompe, acier inoxydable
Temps percolation 8 min. pour 1,9 lit.
Capacité max. 12 tasses
Quantité percolation minimale 0,5 litre
Signal de détartrage
Tension: 230 V 50/60 Hz
Dim: 215x385x460mm



Référence	Puis.	Prix Promo
BART190187	1400w	297.00 €

MACHINE A CAFE

Signal de détartrage. Indicateur de niveau de remplissage. Fonction de maintien au chaud.
Compris Racloir de nettoyage
Propriétés 2 systèmes de chauffage séparés pour la fonction de préparation et de maintien au chaud.
La cafetière électrique peut également être utilisée sans papier filtre
Emplacement chauffant en acier inoxydable.
Tension: 230 V 50/60 Hz



Référence		Prix Promo
BARTA190148	40-48 Tasses 6 litres	112.00 €
BARTA190167	60-72 Tasses 9 litres	122.00 €
BARTA190198	90-100 Tasses 13.2 litres	162.00 €

BALANCE



Matériau Plastique ABS. Pesage avec tare
Dimensions surface de pesée L 280 x P 220 mm
Fonctionnement par Batterie. Bloc d'alimentation
Puissance 18 w -230 V 50/60 Hz
Dim: 280x330x125mm

Référence	Puis.	Prix Promo
BARTA300117	15Kg - 5g	172.00 €
BARTA300118	15Kg - 2g	190.00 €



Fonctionnement par Piles (4 x AAA) et Bloc d'alimentation. Affichage à distance pour le montage mural, distance max. 1,4 m

Référence	Puis.	Prix Promo
BARTA300068	60Kg - 20g	135.00 €
BARTA300151	150Kg - 50g	147.00 €

BLENDER



Avec ses 30 000 tours par minute, ce blender est déjà hautement performant. Mais les 3 programmes pré-réglés et la fonction Pulse supplémentaire ainsi que la puissance élevée permettent de préparer rapidement et facilement des smoothies, des soupes, des sauces, des boissons glacées, de la glace pilée, etc.

Modèle de lame Acier inoxydable à 6 ailes
Matériau du récipient mélangeur Plastique
Contenance 2,6 litres. Quantité de remplissage 2 litres. Vitesse de rotation max. 30000 t / min.
Réglage de la vitesse En continu
Programmes Smoothies / Jus Soupes / Sauces
Glace pilée / Boissons glacées. Fonction Pulse Oui
Puissance 12200w -230 V 50/60 Hz
Dim: 220x215x485mm

Référence	Prix Promo
BART150175	191.00 €

BROYEUR A GLACE



Parfait pour la préparation de cocktails, de boissons et de desserts givrés, mais aussi pour la présentation optimale de fruits et de plats ou pour refroidir des boissons.
Production max. 15 kg / h
Contenance du bac collecteur 1,75 kg
Puissance 80 w -230 V 50/60 Hz
Dim: 172x290x460mm

Référence	Prix Promo
BART135023	79.00 €

TRANCHEURS Courroie

Trancheur à courroie économique, pour pizzeria, crêperie, petit restaurant, petite collectivité...

Construction en alliage d'aluminium anodisé. Transmission par courroie. Chariot démontable facilite le nettoyage. Affûteur automatique. Epaisseur de coupe de 0 à 15mm. Tension : 230V+T.



Référence	Dim.max de coupe (LxPxH)	Ø lame	Puis.	Prix Promo
MAP-MAPSC250	220x190mm	250mm	150w	709.00 €
MAP-MAPSC300	250x210mm	300mm	270w	1 053.00 €

HACHOIR à VIANDE

Châssis et trémie en acier inox.

Groupe-moteur et groupe de coupe en aluminium. Idéal pour Hôtellerie, Restauration. Blocage du groupe de coupe qui assure une coupe parfaite de la viande. Production: **100Kg/h**. Livré avec 1 lame et 1 plaque de 6mm. Tension : 230V+T. Diamètre de plaque: 70 mm. Dimensions bouche entrée: 45 mm. Livré avec: 1 lame - 1 grille de 6 mm



Référence	Dim. (LxPxH) mm	Puis.	Prix Promo
SAMM1050110	227x470x410	440w	982.00 €



MACHINES SOUS VIDE

Corps ABS. réalisée avec caractéristiques semi-pro. Réaliser le «vide en sachet» sur produits secs et «vide en récipients» pour liquides et sauces. Barre de soudure 310mm. Pompe: 16 Lt/min.

1



Corps en inox. Machine semi automatique, analogiques, réaliser le «vide en sachet» sur produits secs et «vide en récipients» pour liquides et sauces. Barre de soudure 350mm. Pompe: 20-24 Lt/min.



2



Machine sous vide de table. Adaptée à vos différents métiers. Cuve emboutie. Couvercle transparent et chambre en acier inoxydable. Réglage électronique. Barre de soudure 350mm. Pompe: 8-9.6m3/h. Dim. de la chambre 360x400x190 H



3

Référence	(LxPxH) mm	Puis. Tension	Prix Promo
1 SILB50100MCI	375x155x80	190w/230v	97.00 €
2 SILB50101MCI	370x260x130	250w/230v	260.00 €
3 SILB50102MCI	460x500x420	450w/230v	1 384.00 €

TRANCHEUR Pignon

Trancheur haut de gamme. Réalisé en aluminium anodisée. Nettoyage simple et rapide. Sa conception lui donne une bonne résistance à l'eau lors du nettoyage. Lame en acier trempé chromé. Couvre lame et chariot facilement démontables et lavables en machine. Epaisseur de coupe de 0 à 16mm. 230V+T.



Référence	Dim.max de coupe (LxPxH)	Ø lame	Puis.	Prix Promo
MAP-MAPSP350	305x250mm	350mm	370w	2 353.00 €

HACHOIRS à VIANDE

Châssis, groupe-moteur, groupe de coupe, plaque perforée et lame en inox. Idéal pour Hôtellerie, Restauration et Grande Cuisine. Groupe de hachage facilement démontable pour son nettoyage. Production: **280Kg/h** Diamètre de plaque: 82 mm Dimensions bouche entrée: 60 mm Groupe de coupe Inox, Unger (double coupe). Livré avec: 1 lame - 1 grille de 6 mm



Référence	Dim. (LxPxH) mm	Puis.	Tens.	Prix Promo
SAMM1050210DC	310x440x480	740W	Mono	1 205.00€
SAMM1050212DC	310x440x480	1100W	Tri	1 140.00€
GROUPE DE COUPE	Unger inox	Prix à ajouter au bloc Mono ou Tri		1 714.00€

THERMOUSOUDEUS

Machine manuelle permettant d'emballer hermétiquement. Scellage et coupe du film simultanés. Réglage électronique de la température.

Largeur bobine de film: 150 m
Dimensions barquettes:
1x (192 x 137) / 2x (137 x 95)
Tensions : 230 V + T.



Référence	Capacité de soudure	Puis W	Prix Promo
SAMM1150001	310x250mm	450	794.00 €

MIXERS

Fabrication avec des matériaux très résistants et de première qualité. Bras fixe entièrement inox. Fonctionnement simple, nettoyage facile. Appareil aux normes (normes d'hygiène, de nettoyage et de matériel aptes pour le contact avec les aliments). Tension : 230V+T.



Référence	T/ min.	Tube Mm	Puis. w	Litre	Prix Promo
SAMM3030672	1200	306	400	30	302.66 €
SAMM3030675	1200	420	400	60	321.26 €
SAMM3030684	1200	420	570	80	361.33 €

CUTTERS

Les travaux les plus fins peuvent être réalisés (mousses, persils, etc...). (deux vitesses cuve et couteaux jumelés). Vitesse de rotation : tour/min Couteaux 1500-3000 tour/min et Cuve : 12- 24 tour/min. Rotation indépendante Tension: 3 phases 400V .



Modèle de table



Référence	Capacité Litres/Kg	Cuve motorisé	Couteaux	Dim (LxPxH) mm	Prix Promo
GROUVILLAC15	15Lt-10Kg	0.15kw	2.20KW	827x588x607	7 560.00 €
GROUVILLAMC30	30Lt-20Kg	0.30Kw	4.50Kw	1200x800x1350	11 403.00 €

TRANCHEUR à Pignon

Lavable à la douchette !



Trancheur haut de gamme. Ce modèle est entièrement réalisé en inox 18 /10. Sa ligne très fluide permet un nettoyage simple et rapide. Sa robustesse permet une utilisation soutenue et fiable. Lame en acier trempé chromée. Anneau de sécurité protège lame CE. Couvre-lame démontable en un seul geste (pas de tirant derrière).

Accessibilité pour le nettoyage entre la lame et le bâti.

Épaisseur de coupe: de 0 à 15mm.

Tension : 230V+T / Puis. 370w

TRANCHEUR à volant

TRANCHEUR MANUEL DE LEGENDE



Capacité de coupe maximum en 315 x 210 mm

Épaisseur de coupe de 0 à 23mm. Affûteur incorporé.

Griffe mobile et orientable pour le serrage des produits.

Poignée de réglage micro-métrique avant-arrière du plateau

Réglage d'épaisseur des tranches.

Poignée d'avance et de recul rapide du plateau.

Plateau de réception démontable

Référence	Dim.max de coupe (LxPxH)	Ø lame	Prix Promo
MAP-AF350INGRINOX	310x260mm	350mm	3 224.00 €

MACHINES SOUS VIDE



Machines sous vide à commande programmable. Adaptées à vos différents métiers. Cuve emboutie. Couvercle transparent et chambre en acier inoxydable. Réglage électronique. Programme de déshumidification. Plaques inclinées. Standard avec contre barre amovible, pour un nettoyage facile.

Tension : 230V+T

Référence	Dim. (LxPxH) mm	Dim. chambre (LxPxH) mm	Pompe	Barre de soudure	Puis Kw	Prix Promo
SILB50103MCI	630x760x1050	510x650x220	60m3	500mm	1.45	4 279.00 €
SILB50104MCI	840x680x1050	720x570x220	60m3	2x500mm	1.45	4 930.00 €

VITRINES CHAUFFANTES

Construction tout inox alimentaire.

Exposition 2, 3 ou 4 bacs GN 1/1, profondeur 40 mm fournis. Vitres bombées basculantes, démontables en façade. Vitres coulissantes démontables à l'arrière. Étagère intermédiaire en fils incluse. Bac d'humidification pour ne pas dessécher. Système de chauffe ventilé.

Thermostat réglable de 30 °C à 90 °C.

Éclairage intérieur.

Puissance: 2100w / 1 phase 230V



Référence	Cap.	Dim (LxPxH) mm	Prix Promo
MAP-MAPHOT750	2 GN1/1	750x775x585	1 915.00 €
MAP-MAPHOT1080	3 GN1/1	1080x775x585	2 453.00 €

LAVE LINGE 8 à 15Kg « Premium »

lave-linge professionnels adaptés pour une utilisation allant jusqu'à **4 cycles/jour**. Fiables, durables, simples d'utilisation, ils possèdent une série de programmes et d'innovations conçus pour vous faciliter la vie, réduire vos factures, respecter l'environnement, tout en protégeant votre linge. Tensions : 230 V + T.

Des programmes adaptés à vos métiers.

- Vêtements professionnels 95°
- Elimination des taches les plus tenaces (ex : uniformes de travail)
- Elimination des bactéries (ex : blouses hôpitaux ou crèches)
- Serpillères et serviettes 60°



1



2



3

Arrêt cuve pleine (disponible avec la touche « Essorage »).

- Système Full Aquastop.
- Fonction départ différé.
- Détecteur anti-mousse.
- Détecteur anti-balourd.

PRO
PERFORMANCE

Référence	Capacité Kg	Essorage (Tours/min)	Pompe vidange	Programmes	Alimentation Eau	Dim (LxPxH) mm	Puis. Kw	Prix Promo
1 SILB90003MCI	8-9	1200	Oui	10	1	595x640x850	1.9	1 229.00 €
2 SILB90005MCI	10-11	1200	Oui	10	1	595x700x850	1.9	1 323.00 €
3 SILB90006MCI	15	660	Oui	12	2 (Chaud et froide)	699x686x1067	1.9	1 059.00 €

SECHE LINGE 9 à 15Kg « Premium »

Nos sèche-linge professionnels à condensation sont adaptés pour une utilisation allant jusqu'à **4 cycles/jour**.

Fiables, durables, simples d'utilisation, ils possèdent une série de programmes et d'innovations conçus pour vous faciliter la vie, réduire vos factures, respecter l'environnement, tout en protégeant votre linge.

idéal pour : La restauration. les salons de coiffure. les écoles, crèches, foyers. gites... Tensions : 230 V + T.

Référence	Capacité Kg	Pompe a chaleur	Evacuation	Programmes	Dim (LxPxH) mm	Puis. kw	Prix Promo
1 SILB90107MCI	9	Oui	Non	15	598x649x849	0.73kw	1 160.00 €
2 SILB90106MCI	15	Non	Oui	17	737x717x1118	3kw	996.00 €

By **SILBER**
www.silber.com



1



2

Kit COLONNE 8 à 11kg « Premium »

Le kit de superposition universel permet de gagner de la place en installant le sèche-linge sur le lave-linge

Réf : [SILB90104MCI](#)

Prix: **62.00 €**



PRO
PERFORMANCE

Robustesse et fiabilité.

Double filtre pour un meilleur filtrage des peluches. Courroie renforcée 8 dents au lieu de 7 pour un appareil domestique. Charnière renforcée. Parois conçues pour réduire les vibrations et la fréquence sonore.

LAVE LINGE PROFESSIONNEL 10 à 14 kg



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Laveuses essoreuses haute vitesse, sans besoin d'ancrage au sol.
 Ecran tactile (7") microprocesseur entièrement programmable (29 programmes modifiables). 3 entrées d'eau (chaude, froide et adoucie).
 Réservoir et tambour en acier inoxydable AISI-304.
 Variateur de fréquence et diminution de 35% de la consommation d'énergie.
 Mise à jour du logiciel et exportation de données via USB.
 4 compartiments cuvette. Dosage liquide: 8 signaux programmables (délai) + 6 en option. Transmission par poulie, courroie et variateur de fréquence avec détection automatique de déséquilibre.
 Système d'exploitation de début et de progrès des programmes : différé, arrêt et annulation thermique (chauffage).
 Consultation des statistiques. Tensions : 400V - III + N + T.

NET CLEANING ou AQUA NETTOYAGE

Laves linges équipés du système de nettoyage par voie humide.



Référence	Capacité Kg	Essorage (Tours/min)	Volume tambour	Facteur G	Dim (LxPxH) mm	Puis.	Prix Promo
SILB90301	10-11	1240	100 Litres	450	692x788x1158	6.25kw	5 357.00 €
SILB90302	13-14	1150	130 Litres	450	788x869x1307	9.50kw	7 347.00 €

SECHE LINGE PROFESSIONNEL 11 à 18 kg

CONSTRUCTION

Meuble intérieur galvanisé et extérieur traité en Skin Plate couleur inox, et tambour en acier inoxydable 18/8.

Transmission directe à l'axe moyennant moto-réducteur, sans courroie ni poulie, facile d'entretien.

Électrique avec des résistances en aluminium. Micro contact de sécurité de la porte. Conforme aux normes CE.

CARACTERISTIQUES

Facile et intuitive, la commande électronique permet un contrôle complet du processus de séchage.

Ecran avec contraste bleu pour une meilleure visibilité sous tous les angles, intuitif et facile d'utilisation.

La programmation par microprocesseur, 9 programmes prédéfinis et NON modifiables.

Contrôle complet du processus de séchage. (- Sélection de la vitesse souhaitée du tambour. - Statistiques.- Menu technique.- Alarmes, etc.)

Ils sont équipés, en série, du système COOL DOWN pour éviter que le linge délicat soit froissé.

Grande porte de chargement Ø 574mm à ouverture à 180°.

Transmission par moto-réducteur : inversion du sens de rotation de série.

Variateur de fréquence (inverter) : Diminution de consommation d'énergie.

Alarme sonore (Buzzer). Evacuation Ø 200mm.



Tiroir - filtre à peluches facile d'accès.

Référence	Capacité Kg	Volume tambour	Ø Tambour	Dim (LxPxH) mm	Puis.	Tension	Prix Promo
SILB90407	11-12	210 Litres	750mm	785x840x1694	12.00kw	400V - III + N + T	3 329.00 €
SILB90408	17-18	330 Litres	750mm	785x1110x1694	18.00kw	400V - III + N + T	3 514.00 €

CENTRALES VAPEURS « Professionnelles »

Centrales vapeurs professionnelles complètes avec fer vaporisant
Générateur de vapeur électrique. Cuve en acier inox.
Remplissage manuel de l'eau
Dispositif de sécurité (pressostat, soupape et thermostat)
Indicateur de niveau avec alerte pour manque d'eau



Dim. (LxPxH): 225x450x820mm
Puissance total: 2.25Kw / 230V+T~ 50Hz
Résistance chaudière: 1,45 kW
Résistance du fer: 0,800 kW
Capacité chaudière: 5,00 litres
Autonomie 5 / 6 h
Pression de travail 2,8 bars

Référence		Prix Promo
SILB90801MCI	Centrale	457.00 €
SILB90801MCI	Centrale + Réhausse	519.00 €



Semelle de fer renforcée pour centrale vapeur professionnelle. Permet un repassage facile
Réf : **SILB90803MCI**
Prix: **21.48 €**

TABLE S A REPASSER



Réf : **SILB90835**



Réf : **SILB90820**



Réf : **SILB90822**

Référence		Prix Promo
SILB90821	Jeannette	141.00 €

Référence		Prix Promo
SILB90836	Jeannette	225.00 €
SILB90837	Potence	218.00 €
SILB90838	Potence + éclairage	292.00 €

Référence		Prix Promo
SILB90823	Jeannette	256.00 €
SILB90825	Potence	333.00 €
SILB90826	Potence + éclairage	453.00 €

Température du plateau réglable par thermostat. Pompe d'alimentation et réservoir d'eau. Pédales disposées sur les deux côtés de la machine.

Aspiration contrôlée par pédale. Température du plateau réglable par thermostat. Pédale disposée sur un côté de la machine.

Réglable en hauteur

Tables de repassage aspirantes, soufflantes avec plateau chauffé électriquement et chaudière vapeur électrique incorporée. Aspiration incorporée contrôlée par pédale. Température du plateau réglable par thermostat. Prévues pour le montage de la jeannette à détacher. Réglage de la hauteur entre 750 et 950mm.

TABLE	SILB90820	SILB90835	SILB90822
Dimensions plateau	1100x380mm	1200x400mm	1350x510mm
Plateau Aspirant	Oui	Oui	Oui
Plateau Chauffant	Oui	Oui	Oui
Plateau Soufflant	Non	Non	Oui
Résistance chaudière	1.45 Kw	4 Kw	3.3 - 4.8 Kw
Résistance table	0.70 Kw	0.70 Kw	1.00 Kw
Résistance du fer	0.80 Kw	0.80 Kw	0.83 Kw
Moteur aspirateur	0.13 Kw	0.50 KW	0.45 KW
Moteur de soufflerie	--	--	0.15Kw
Capacité chaudière	4 Litres	6 Litres	8 Litres
Pression de travail	2.8 Bars	4 Bars	2.8 Bars
Remplissage	Manuel	Automatique	Automatique
Dim (LxPxH)mm	1380x380x930mm	1400x610x930	1600x650x930
Puissance W	2.25 Kw	2.25 Kw	2.25 Kw
Tension	230V+T~ 50Hz	400V-3+N+T~ 50Hz	400V-3+N+T~ 50Hz
Prix HT	1 309.00€	1 565.00€	2 706.00€

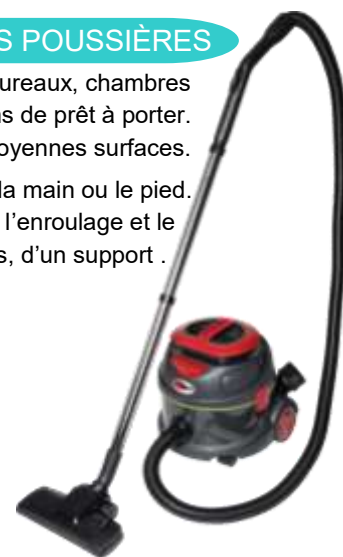




ASPIRATEURS POUSSIÈRES

Aspirateurs adaptés pour le nettoyage quotidien d'intérieurs, bureaux, chambres d'hôtel, restaurants, magasins de prêt à porter. Applications sur de petites à moyennes surfaces.

Facile à utiliser, l'interrupteur principal peut être actionné par la main ou le pied. La poignée de transport et les crochets amovibles permettent l'enroulage et le support du câble. Il est équipé de série d'un porte accessoires, d'un support.



ASPIRATEURS EAU ET POUSSIÈRES

Les aspirateurs LSU sont faciles d'utilisation, robustes et possèdent une grande puissance d'aspiration. Idéals pour une utilisation dans les hôtels, les entreprises de nettoyage, les secteurs scolaires et hospitaliers ainsi que dans l'industrie grâce à leur grande robustesse.

Possède de larges roues à l'arrière et roulettes pivotantes à l'avant pour une meilleure manipulation.

Support de câble et stockage des accessoires.

Châssis robuste. Aspirateur eau et poussière

Accessoires de série

Embouchure liquide, Embouchure moquette, Embout plat biseauté, Embout poussière, Tubes, Flexible 2.5m, Filtre poussière lavable.

Accessoires de série

Sac synthétique microfibre 3 plis (sachet de 10 pièces), Embout plat biseauté, Brosse ronde, Embout pour tissus d'ameublement, Suceur combiné, Tubes, Flexible 2m, Filtre HEPA.

Référence	Réservoir Lt	Débit d'air (ltr.min)	Moteur d'aspiration	Poids Kg	Dim (LxPxH) mm	Puis. W	Niveau sonore	Prix Promo
NILF50000515	12	1834/1267 (mode éco)	1 étage	5.5	388x374x475	880	65/60(ECO)	122.00 €
NILF50000127	55	3115	2 étages	24.5	634x586x948	2000	78	273.00 €



AUTOLAVEUSE COMPACT

Le VIPER AS4325B est une autolaveuse accompagnée conçue pour vous simplifier le nettoyage quotidien des surfaces moyennes. Elles offrent une utilisation simple, une performance fiable et une consommation d'énergie réduite. Offrent un nettoyage performant avec de larges plateaux brosses et de grands réservoirs.

Principales fonctionnalités :

Le mode Eco optimise la consommation d'eau et de détergent pour prolonger l'autonomie et accroître la productivité. Le mode Silencieux permet de nettoyer les zones sensibles au bruit ou pendant la journée.

La poignée ergonomique réduit la fatigue de l'opérateur et s'adapte aux différentes morphologies ; elle réduit également les exigences d'espace pour le transport, le stockage et l'utilisation. Les interrupteurs de sécurité permettent la mise en marche / arrêt de la brosse facilement. Le tableau de bord intuitif contrôle toutes les fonctions sur les deux modèles

Référence	Productivité (max) (m ² /h)	Réservoir solution/récupération	Ø de la brosse /du disque	Batterie	Poids Kg	Dim (LxPxH) mm	Puis. W	Niveau sonore	Prix Promo
NILF50000579	1720	25/25 Litres	432mm	24v/Hz	134	1020x485x647	300	67/63(ECO)	2 558.50 €

BALAYEUSE MANUELLE



Solution de nettoyage robuste et extrêmement productive, elle offre une grande autonomie grâce à sa trémie d'une capacité accrue de 38 litres.

Facile à manœuvrer et avec une largeur de travail de 72 cm, offrant un nettoyage rapide et productif dans des magasins, des stations-service, des parkings, des écoles, des im-

meubles, bureaux, des entrepôts, des petites usines, des stations de bus / gares, des chemins.

Elle ramasse le papier, les feuilles, les bouchons plastiques ou en liège, les mégots, et même les petites vis et les clous, etc., à l'intérieur comme à l'extérieur.

Réf: **NILF50000492**
Prix: **372.00 €**



NETTOYEUR HAUTE PRESSION

Nettoyeurs haute pression à moteurs essence sont puissants, autonomes et robustes pour une mobilité absolue. Pour un usage en extérieur dans toutes les conditions avec possibilité de captage d'eau depuis une rivière, un puit ou une citerne. Filtration fine en entrée d'eau obligatoire.



Pression à la pompe (bar/MPa): 160
Débit d'eau Qmax/Qieq (l/h) : 670/740
Puissance du moteur (kW) : 6.5 (4.7)
Moteur: Honda Kohler SH265
Type de moteur: Combustion (essence)

Réf: **NILF106404532**
Prix: **1 304.00 €**



ADRESSE DE FACTURATION

Bon de commande

A PHOTOCOPIER

Etablissement: _____
 N° Siren: _____
 Adresse: _____

 Code postal: _____ Tel: _____
 Ville: _____
 Mail: _____
 Contact: _____

ADRESSE DE LIVRAISON (si différente de facturation)

Etablissement: _____
 Adresse: _____

 Code postal: _____ Tel: _____
 Ville: _____
 Contact: _____

Référence	Désignation	Qté	P.U. HT	Total HT




administratif@aec62.com
 ZI ARRAS Est - 7 Rue Camille GUERIN
 62217 Tilloy les Mofflaines Siret : 35098107200027

03 21 24 81 65

Commande inférieure à 390 € ht Forfait port à ajouter de 19 € ht Sauf les articles marqués **	
** Port en supplément	
Montant Total H.T	
Montant Total TTC	

LIVRAISON
 France métropolitaine (hors Corse)
Livraison Gratuite à partir de 390€ ht.
 (Forfait de 19€ ht pour toute commande inférieure)
 Sauf les articles marqués **
****** Port en supplément



Règlements



Le cachet et signature de l'établissement est indispensable

FINANCEMENT
 Sur simple demande, nous pouvons établir une offre de financement sur 12-24-36 ou 48 mois



COMMANDE et REGLEMENT
 Commande par:
 Par fax, Mail, téléphone ou bon de commande...
 Règlement par:
 Virement, carte bancaire, chèque, mandat administratif...

ATTENTION
 En cas de hausse importante des prix de certaines matières premières, nous serions dans l'obligation de réajuster nos prix promotionnels.