L'ESSENTIEL

CATALOGUE PROMOTIONNEL DE LA CUISINE ET DU FROID PROFESSIONNEL

2023

AEC

Expert de la cuisine professionnelle

L'**UNION** des **FRIGORISTES** et **CUISINISTES** de **FRANCE**

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

50 M€
D'ACHATS FOURNISSEURS

150 M€
DE CHIFFRE D'AFFAIRES

VISION et OBJECTIFS

La mission première de l'UFCF est de consolider l'image des agenceurs cuisinistes et frigoristes, et de leur permettre d'acquérir une notoriété significative dans leur sphère d'activité.
Il s'agit, au travers de ces objectifs, d'aider à accroître l'activité économique de chacun de ses membres.
Ce réseau de compétences propose ses savoir-faire et **expertises depuis plus de vingt ans.**

IL Y A + DE 20 ANS

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

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

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

UFCF
UNION DES FRIGORISTES ET CUISINISTES DE FRANCE

SOMMAIRE

02 CUISSON

11 SNACK

21 PIZZERIA

24 PRÉPARATION

34 FROID

45 INOX

54 LAVERIE

63 HYGIÈNE

66 BUANDERIE

69 VENTILATION

CUISSON

LES FOURNEAUX - SÉRIE 650

Les Fourneaux

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

AMBASSADE DE BOURGOGNE

Réf. CG741 — Prix à partir de 2 083 € HT (A)

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

Réf. CG1051GA — Prix à partir de 2 503 € HT (A)

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

Réf. CG1051B — Prix à partir de 2 764 € HT (A)

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

Réf. CE841E — Prix à partir de 2 344 € HT (A)

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

AMBASSADE

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

LA FRITURE / LA GRILLADE - SÉRIE 650

Module Friteuse électrique

AMBASSADE

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

Réf. CME 418 FRI — Prix à partir de 1 504 € HT A

Vol : 8 L 14,5/17 Kg/h
Livrée avec 1 grand panier
Dim : L 400 x P 650 x H 900 mm
Puissance : 8 kW - Tension : 400 V / 3N

Réf. CME 628 FRI — Prix à partir de 2 512 € HT A

Vol : 2 x 8 L 29/33 Kg/h
Livrée avec 2 grands paniers
Dim : L 600 x P 650 x H 900 mm
Puissance : 2 x 8 kW - Tension : 400 V / 3N

Réserve à frites électrique

AMBASSADE

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

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

Module Grill Fonte lisse à gaz

AMBASSADE

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

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

LA GAMME PERFORMANCE

Fourneau 2 feux vifs sur placard

BERTO'S

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

Réf. G7F2MP — Prix à partir de 1 235 € HT A

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

Réf. G9F2M — Prix à partir de 1 429 € HT A

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

Fourneau 4 feux vifs sur four gaz GN 2/1

BERTO'S

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

Réf. G7F4MP+FG — Prix à partir de 1 820 € HT A

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

Réf. G9F4+FG — Prix à partir de 3 443 € HT A

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

Grille Charcoal sur placard ouvert

BERTO'S

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

Réf. PLG80M/G — Prix à partir de 2 272 € HT A

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

Réf. G9PL80M/G — Prix à partir de 2 955 € HT A

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

LA GAMME PERFORMANCE

Grillade Gaz lisse/nervuré sur placard ouvert

BERTO'S

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

Réf. G7FM8M-2 — Prix à partir de 2 013 € HT (A)

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

Réf. G9FM8M-2 — Prix à partir de 2 981 € HT (A)

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

Plaque coup de feu gaz sur placard ouvert

BERTO'S

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

Réf. G7TPM — Prix à partir de 1 852 € HT (A)

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

Réf. G9TPM — Prix à partir de 2 507 € HT (A)

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

Friteuse électrique sur placard fermé

BERTO'S

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

Réf. E7F10-4M — Prix à partir de 1 522 € HT (A)

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

Réf. E9F18-4M — Prix à partir de 2 308 € HT (A)

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

Friteuse double électrique sur placard fermé

BERTO'S

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

Réf. E7F10-8M — Prix à partir de 2 605 € HT (A)

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

Réf. E9F22-8M — Prix à partir de 4 010 € HT (A)

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

Cuiseur à pâtes sur placard fermé

BERTO'S

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

Réf. CPE40 — Prix à partir de 1 782 € HT (A)

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

Réf. E9CP40 — Prix à partir de 2 547 € HT (A)

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

Option paniers 1/3

BERTO'S

Réf. C3 — Prix à partir de 202 € HT (A)

MACRO 700

Option paniers 1/6

BERTO'S

Réf. 9CP4 — Prix à partir de 248 € HT (A)

MAXIMA 900

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

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

ANGELO PO

Réf. 1S1FA0G

Prix à partir de 2 921 € HT A

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

Elément top 4 feux vifs

ANGELO PO

Réf. 1S0FA0

Prix à partir de 1 511 € HT A

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

Friteuse électrique

ANGELO PO

Réf. 0S1FR1E

Prix à partir de 2 173 € HT A

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

Élément Top Grillade Plaque bimétal lisse

ANGELO PO

Réf. 1S0FT7G

Prix à partir de 2 669 € HT A

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

Réf. 1S0FT7E

Prix à partir de 3 406 € HT A

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

Soubassement ouvert + portes battantes

ANGELO PO

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

Réf. 0SITG

Prix à partir de 367 € HT A

Dim : L 350 x P 700 x H 660 mm

Réf. PBND

Prix à partir de 188 € HT A

Dim : L 344 x P 40 x H 465 mm

Réf. 1SITG

Prix à partir de 487 € HT A

Dim : L 700 x P 700 x H 660 mm

Réf. PBNS

Prix à partir de 188 € HT A

Dim : L 344 x P 40 x H 465 mm

PLAQUES MULTICUISSON / MARMITES

Plaque de cuisson mixte électrique

METOS

Réf. Ardox S2

Prix à partir de 5 407 € HT A

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

Plaque de cuisson mixte électrique

METOS

Réf. Ardox S4

Prix à partir de 8 390 € HT A

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

Plaque de cuisson mixte électrique

METOS

Réf. Ardox S2 TABLE TOP

Prix à partir de 5 407 € HT A

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

GAMME PREMIUM SÉRIE 800

Élément 4 feux vifs gaz sur four gaz

CHARVET

Réf. G4FN

Prix à partir de 5 221 € HT A

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

Plancha chrome gaz sur baie libre

CHARVET

Réf. BG1PLCHRRUIS

Prix à partir de 5 847 € HT A

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

Plaque coup de feu électrique 4 zones four

CHARVET

Réf. E4PCF4ZONES

Prix à partir de 7 388 € HT A

GAMME PRO 800
Dessus : 1 plaque acier 700x500mm, ép. 20mm, 4 foyers électriques blindés de 3kW chacun, sécurités assurées par thermostats 500°C.
Soubassement : Four statique électrique GN2/1 et thermostat de régulation 50°C à 300°C.
Moufle inox AISI304, isolé, sole acier ép. 4mm.
Dim : L 850 x P 800 x H 900 mm
Puissance : 17 kW - Tension : 400 V

Friteuse électrique

Réf. E2FR0708

Prix à partir de 3 810 € HT A

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

CHARVET

Plancha Chrome électrique sur baie libre

Réf. BE1PLANCHACHR

Prix à partir de 5 247 € HT A

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

CHARVET

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

VarioCookingCenter iVario

RATIONAL

RATIONAL

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

Réf. iVario 2-XS — Prix à partir de 10 231 € HT A

2 cuves basculantes de 13 dm2
Capacité : 2 x 17 L
Dim : L 1100 x P 756 x H 482 mm
Puissance : 14 kW - Tension : 400 V

Réf. iVario 2-S — Prix à partir de 15 116 € HT A

2 cuves basculantes de 19 dm2
Capacité : 2 x 25 L
Dim : L 1100 x P 938 x H 482 mm
Puissance : 21 kW - Tension : 400 V

Réf. iVario L — Prix à partir de 17 245 € HT A

1 cuve basculante de 39 dm2
Puissance avec VitroCeran : 31 kW
Capacité : 100 L
Dim : L 1030 x P 894 x H 1078 mm
Puissance : 27 kW - Tension : 400 V

Réf. iVario XL — Prix à partir de 22 702 € HT A

1 cuve basculante de 60 dm2
Puissance avec VitroCeran: 47 kW
Capacité : 150 L
Dim : L 1365 x P 894 x H 1078 mm
Puissance : 41 kW - Tension : 400 V

LES FOURS MIXTES

Four mixte électrique iCombi

RATIONAL

RATIONAL

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

Réf. ICOMBI PRO 6-2/3 — Prix à partir de 7 327 € HT A

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

Réf. ICOMBI PRO 6-1/1 — Prix à partir de 9 163 € HT A

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

Réf. ICOMBI PRO 10-1/1 — Prix à partir de 12 887 € HT A

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

Réf. I COMBI PRO 20-1/1 — Prix à partir de 21 794 € HT A

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

CUISSON ACCÉLÉRÉE ET FOUR COMPACT

Four mixte professionnel intelligent conçus pour gérer différents types de cuisson. Chambre de cuisson an acier inox AISI 304 haute résistance. Température de 32°C à 260°C, plus de 1000 programmes

UNOX

Four Mixte Chef Top Compact+

Réf. XECC-0523-EPRM — Prix à partir de 4 344 € HT (A)
5 niveaux GN 2/3
Dim : L 535 x P 672 x H 649 mm
Puissance : 5 kW - Tension : 220-240 V

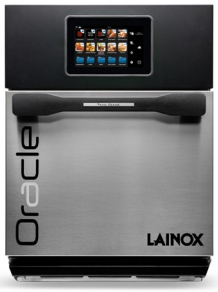
Réf. XECC-0513-EPRM — Prix à partir de 4 835 € HT (A)
5 niveaux GN 1/1
Dim : L 535 x P 872 x H 649 mm
Puissance : 9 kW - Tension : 220-240 V

Réf. XECC-1013-EPRM — Prix à partir de 8 775 € HT (A)
10 niveaux GN 1/1
Dim : L 535 x P 872 x H 984 mm
Puissance : 18,5 kW - Tension : 380-415 V

Four Mixte Chef Top Counter Top+

Réf. XEVC-0511-EPRM — Prix à partir de 4 547 € HT (A)
5 niveaux GN 1/1
Dim : L 750 x P 783 x H 675 mm
Puissance : 9 kW - Tension : 220-240 V

Réf. XEVC-0711-EPRM — Prix à partir de 6 455 € HT (A)
7 niveaux GN 1/1
Dim : L 750 x P 783 x H 843 mm
Puissance : 11,7 kW - Tension : 380-415V TRI



LAINOX

Four à cuisson accélérée Standard Mono

LAINOX

Réf. ORACGS — Prix à partir de 6 603 € HT (A)
3 modes de cuisson : Chaleur pulsée 3 kW - Convection de 30°C à 300°C - Micro-ondes 1 kW
Fonction décongélation
Dim : L 465 x P 610 x H 630 mm
Puissance : 3,6 kW - Tension : 230 V

Réf. ORACGB — Prix à partir de 6 816 € HT (A)
3 modes de cuisson : Chaleur pulsée 3 kW - Convection de 30°C à 300°C - Micro-ondes 2 kW
Fonction décongélation
Dim : L 465 x P 610 x H 630 mm
Puissance : 6 kW - Tension : 400 V

LES FOURS NOVATEC

Four mixte électrique

NOVATEC

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

Réf. NOVABX61E — Prix à partir de 4 171 € HT (A)
6 x GN 1/1
Dim : L 920 x P 906 x H 785 mm
Puissance : 13 kW - Tension : 400 V / 3N

Réf. NOVABX101E — Prix à partir de 5 886 € HT (A)
10 x GN 1/1
Dim : L 920 x P 906 x H 1 030 mm
Puissance : 17,3 kW - Tension : 400 V / 3N

Four mixte électrique

NOVATEC

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

Réf. NOVAFX61E2 — Prix à partir de 5 076 € HT (A)
6 x GN 1/1
Dim : L 920 x P 901 x H 785 mm
Puissance : 12 kW - Tension : 400 V / 3N

Réf. NOVAFX101E2 — Prix à partir de 7 536 € HT (A)
10 x GN 1/1
Dim : L 920 x P 901 x H 103 mm
Puissance : 17,3 kW - Tension : 400 V / 3N

Four mixte électrique

NOVATEC

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

Réf. NOVAAT61EW — Prix à partir de 7 850 € HT (A)
6 x GN 1/1
Dim : L 920 x P 895 x H 836 mm
Puissance : 12 kW - Tension : 400 V / 3N

Réf. NOVAAT101EW — Prix à partir de 10 754 € HT (A)
10 x GN 1/1
Dim : L 920 x P 895 x H 1071 mm
Puissance : 17 kW - Tension : 400 V / 3N

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

LA REMISE EN TEMPÉRATURE

Four de remise en température

AIR'T

Réf. CFE 505 RT

Prix à partir de 1 746 € HT A

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

Four de remise en température

AIR'T

Réf. CFE 707 RT

Prix à partir de 3 159 € HT A

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

Four de remise en température

AIR'T

Réf. CFE 710 RT

Prix à partir de 3 889 € HT A

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

Four de remise en température

AIR'T

Réf. CFE 720 RT

Prix à partir de 5 757 € HT A

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

Bacs gastro Inox

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

Réf. BA11055
Modèle GN 1/1 - plein - prof. 55 mm
Prix à partir de 23 € HT R

Réf. BF11055
Modèle GN 1/1 - perforé - prof 55 mm
Prix à partir de 27 € HT R

Réf. BA11100
Modèle GN 1/1 - plein - prof 100 mm
Prix à partir de 28 € HT R

Réf. BFL11100
Modèle GN 1/1 - perforé - prof 100 mm
Prix à partir de 34 € HT R

LES ACCESSOIRES

Grilles Inox

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

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

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

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

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

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

Four de Remise en Température

UNOX

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

Réf. EVEREO 900
Prix à partir de 5 403 € HT A

10 niveaux GN 1/1
Dim: L 535 x P 883 x H 915 mm
Puissance : 2,9 kW - Tension : 220 V
Option piètement haut (Dim: L 518 x P779 x H 744 mm): 255 €

Réf. EVEREO 600
Prix à partir de 5 404 € HT A

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

LA CUISSON CHARCUTERIE

Cuiseur marmite charcuterie gaz

DELRUE

Réf. C90RRC — Prix à partir de 4 463 € HT A

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

Réf. C140RPC — Prix à partir de 5 308 € HT A

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

Cuiseur marmite charcuterie gaz

DELRUE

Réf. C125CPC — Prix à partir de 5 624 € HT A

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

Réf. C170CPC — Prix à partir de 5 993 € HT A

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

Réf. C200PC — Prix à partir de 6 529 € HT A

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

Cuiseur marmite charcuterie gaz

DELRUE

Réf. B90RRC — Prix à partir de 4 374 € HT A

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

Réf. B100RPC — Prix à partir de 4 612 € HT A

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

Chariot de remise température

DELRUE

Réf. CP12V — Prix à partir de 3 582 € HT A

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

Fourneau 4 feux vifs sur four électrique

DELRUE

Réf. 98E6NV — Prix à partir de 7 121 € HT A

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

Cuiseur marmite charcuterie gaz

DELRUE

Réf. A200AI — Prix à partir de 8 093 € HT A

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

Réf. A200LA — Prix à partir de 7 662 € HT A

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

Table fourneaux 4 feux vifs

DELRUE

Réf. 98F4 — Prix à partir de 3 640 € HT A

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

Fourneau 4 feux vifs sur four gaz

DELRUE

Réf. 98 E5 — Prix à partir de 5 295 € HT A

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

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

SNACK

CAFETERIE

Machine à café
BARTSCHER

Réf. CONTESSA 1002
Prix à partir de 212 € HT A

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

Distributeur automatique de café
BARTSCHER

Réf. KV1 COMFORT
Prix à partir de 2 378 € HT H

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

Percolateur à café
BARTSCHER

Réf. PRO II 100
Prix à partir de 158 € HT A

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

Chocolatière
BARTSCHER

Réf. 900004
Prix à partir de 630 € HT A

Réglage de la température en continu Plage de température : 0 °C à 85 °C Interrupteur marche/arrêt avec témoin lumineux, agitateur en acier inoxydable, pale mélangeuse en plastique robinet de vidange amovible, bac d'égouttage avec capteur de niveau de remplissage, chauffage par le principe du bain-marie.
Capacité: 9,5L
Dim : L 280 x P 410 x H 580 mm
Puissance : 1 kW - Tension : 230 V

CAFETERIE

ANIMO

Machine à café container

ANIMO

Réf. CB1X10 L/R

Prix à partir de 2 421 € HT H

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

ANIMO

Percolateur à café 12L

ANIMO

Réf. PERCOSTAR

Prix à partir de 215 € HT H

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

ANIMO

Machine à café automatique

ANIMO

Réf. OPTIBEAN 4

Prix à partir de 4 662 € HT H

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

ANIMO

Machine à verseuses M LINE

Réf. M100

Prix à partir de 409 € HT H

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

Machine à thermos MT LINE

Réf. MT100

Prix à partir de 400 € HT A

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

BAR

Bartscher

BARTSCHER

Blender Pro 2,5L

Réf. 150159

Prix à partir de 217 € HT A

Blender à capot puissant, conçu pour préparer des smoothies, coktails, soupes et desserts. Vitesse continue, fonction pulse, capot amovible, poussoir.
Capacité: 2,5 L Vitesse: 2500 tr/min
Dim : L 225 x P 225 x H 555 mm
Puissance : 1,5 kW - Tension : 230 V

Blender PRO TOUCH 2,5L

Réf. 150193

Prix à partir de 348 € HT A

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

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

UFCF UNION DES FRIGORISTES ET CLIMATISTES DE FRANCE

Extracteur de jus automatique

ROBOT COUPE

Réf. J80 ULTRA

Prix à partir de 1 151 € HT A

Bloc moteur silencieux et cuve inox, bec verseur anti-éclaboussures, ramasse gouttes, évacuation des déchêts dans un bac, panier inox amovible sans outils, goulotte automatique
Vitesse constante: 3000 tr/min
Hauteur utile sous bec verseur: 162 mm
Dim : L 235 x P 538 x H 506 mm
Puissance : 700 W - Tension : 230 V

Blender de bar MX

CODIGEL

Réf. MX1200XTXEE

Prix à partir de 1 129 € HT A

Blender haut débit avec variateur de vitesse (de 1500 à 20 000 tours / min) avec bol de 2L en copolyester Idéal pour les smoothies, les boissons, les soupes, les sauces / vinaigrettes, les desserts, etc.
Dim :
Puissance : 1500 W
Tension : 230 V

Broyeur à glace

BARTSCHER

Réf. 4ICE+

Prix à partir de 78 € HT A

Bac collecteur amovible, entonnoir de remplissage Ø 140 mm en haut amovible, orifice de remplissage 40x60mm, 4 pieds avec ventouses, interrupteur M/A
Dim : L 172 x P 290 x H 460 mm
Puissance : 80 W - Tension : 230 V

GRILLADE / SNACKING / RÉCHAUD

SOFRACA

Grill simple

Réf. PGM1

Prix à partir de 864 € HT A

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

Grill double

Réf. PPM2

Prix à partir de 1 119 € HT A

Construction tout inox AISI 430 Carters (supérieur et inférieur), plaques de fonte coulé, récupérateur de cuve amovible, 2 thermostats 300°, 2 voyants de contrôle, 2 minuteries.
Surface utile : 2 x 260 x 240 mm
Dim : L 590 x P 432 x H 302 mm
Puissance : 4 kW - Tension : 230 V

SOFRACA

Plaque à snaker

Réf. PHF1L

Prix à partir de 665 € HT A

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

SOFRACA

Plancha vitrocéramique

Réf. 23132S

Prix à partir de 768 € HT A

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

GRILLADE / SNACKING / RÉCHAUD

Grill contact Panini-MDI

BARTSCHER

Réf. A150974

Prix à partir de 339 € HT (A)

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

Plancha

BARTSCHER

Réf. GPD980

Prix à partir de 1 073 € HT (A)

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

Salamandre Grill

BARTSCHER

Réf. 6640

Prix à partir de 765 € HT (A)

Salamandre combinée pour griller et gratinée.
Plaque acier spécial lisse 700 x 330 mm, T° de 50°C à 300°C, 2 zones chauffantes
Chauffage rayonnant à 190°C, 6 durées programmables, minuterie de 30 sec à 100 min.
Acier inoxydable, grille 560 x 400 mm
Dim: L 718 x P 560 x H 460 mm
Puissance: 6,64 kW - Tension: 400 V

Spidoglass

SPIDOCOOK

Réf. SPIDSP010P

Prix à partir de 579 € HT (H)

Grill vitrocéramique simple noir lisse
Taille du plan : 250x250 mm
Dotation : 1 racleur
Dim : L 331 x H 176 x P 458
Puissance : 1,5 kW - Tension : 230 V

Spidoglass

SPIDOCOOK

Réf. SPIDSP020P

Prix à partir de 942 € HT (H)

Grill vitrocéramique double noir lisse
Taille du plan : 2 x 250x250 mm
Dotation : 1 racleur
Dim : L 619 x H 176 x P 458
Puissance : 2 kW - Tension : 230 V

Spidoflat

SPIDOCOOK

Réf. SP200

Prix à partir de 506 € HT (H)

Plancha FryTop simple en vitrocéramique
Taille du plan : 1280 x 440 mm
Dim : L 398 x P 654 x H 129 mm
Puissance : 2,5 kW - Tension : 230 V

Réchaud vitrocéramique

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

SOFRACA

Réf. 27102S

Prix à partir de 920 € HT (A)

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

Réf. 27102D

Prix à partir de 1 173 € HT (A)

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

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

Plaque induction à poser

ADVENTYS

Réf. GLN2500 — Prix à partir de 512 € HT A

Carter en inox 2,5 mm et glace vitrocéramique, Commandes à touches sensitives, température réglable par tranches de 5°C, minuterie 99 min, Touche Boost.
Conception et Fabrication Française
Dim : L 310 x P 385 x H 110 mm
Puissance : 2500 W - Tension : 230 V

Réf. BRIC 3600 — Prix à partir de 1 519 € HT A

Produit Best-Seller de la marque.
Carter en inox, dessus cuisson en verre vitrocéramique Affichage de la température de 30 à 140°C. Application pâtisserie : réglages de la température au degré près.
Fonction maintien en température. Commandes Touches sensitives. Conception et Fabrication Française.
Dim : L 526 x P 392 x H 96 mm
Puissance : 3600 W - Tension : 230 V

Plaque induction double foyer

ADVENTYS

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

Réf. GLN2 3500 S — Prix à partir de 946 € HT A

Dim : L 385 x P 590 x H 105 mm
Puissance : 3500 W - Tension : 230 V

Réf. GLN2 3500 F — Prix à partir de 946 € HT A

Dim : L 665 x P 310 x H 112 mm
Puissance : 3500 W - Tension : 230 V

Plaque à induction

BARTSCHER

Réf. IK 35TCS — Prix à partir de 280 € HT A

Surface en vitrocéramique Schott Ceran®, boîtier en acier inoxydable, panneau de contrôle tactile avec affichage numérique, Minuterie 10 niveaux de puissance, T°de 60 °C à 240 °C, interrupteur M/A
Dim : L 340 x P 445 x H 117 mm
Puissance : 3 500 W - Tension : 230 V

Plaque chauffante

SOFRACA

Réf. 30072 — Prix à partir de 619 € HT A

Plaque en fonte d'aluminium ép.4mm dessus lisse pour nettoyage facile, résistance sur toute la surface collée pour une bonne diffusion de la chaleur, Thermostat de 30 à 100°C
Dim : L 400 x P 700 x H 35 mm
Puissance : 400 W - Tension : 230 V

Wok à induction

ADVENTYS

Réf. BWIC3600 — Prix à partir de 1 864 € HT A

Carter inox AISI 304 et glace vitrocéramique à forme wok intégré, rayon de courbure du verre de 210mm et Ø310mm. Inducteurs Ø280mm, commandes par clavier à touches sensitives, programmables et mémorisables, fonction minuterie d'une durée de 99 min avec signal sonore et visuel. Conçu et fabriqué en France
Dim : L 392 x P 526 x H 177 mm
Puissance : 3,6 kW - Tension : 230 V

Plancha à induction

ADVENTYS

Réf. GLP6000 — Prix à partir de 4 431 € HT A

Modèle posable, 2 zones
Carter en inox de 2,5mm d'épaisseur et glace vitrocéramique.
Par clavier 3 touches et afficheur 4 digits permettant l'affichage et le réglage de la température de 30 à 250°C.
Conçu et fabriqué en France
Dim : L 470 x P 695 x H 275 mm
Puissance : 6000 W - Tension : 230 V

Plaque chauffante vitrocéramique

SOFRACA

Réf. 30032 — Prix à partir de 1 435 € HT A

Construction tout inox, panneau de contrôle 4 boutons tactiles, thermostat préréglé, système de chauffe par résistances ultrafines.
Surface utile : 600 x 400 mm pour poser des bacs GN 1/1
Dim : L 605 x P 500 x H 35 mm
Puissance : 600 W - Tension : 230 V

FRITEUSE

Friteuse
BARTSCHER

Réf. IMBISS I
Prix à partir de 289 € HT A

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

Friteuse
BARTSCHER

Réf. SNACK III
Prix à partir de 169 € HT A

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

Friteuse à poser
SOFRACA

Réf. 92994
Prix à partir de 1 320 € HT A

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

Friteuse sur coffre
SOFRACA

Réf. 92114C
Prix à partir de 1 101 € HT A

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

MATÉRIEL FORAIN

Crépière
BARTSCHER

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

Réf. 1CP400
Prix à partir de 391 € HT A

L'interrupteur de marche/arrêt permet une utilisation adaptée aux besoins et indépendante de la plaque.
Diamètre : 400 mm - Dotation : 1 râteau
Dim : L 450 x P 510 x H 245 mm
Puissance : 3 kW - Tension : 230 V

Réf. 2CP400
Prix à partir de 680 € HT A

2 plaques à crêpes commutables et réglables séparément. 2 interrupteur de M/A nécessitant 2 prises séparées
Ø de chaque plaque : 400 mm - Dotation : 1 râteau
Dim : L 860 x P 510 x H 245 mm
Puissance : 6 kW - Tension : 2 x 230 V

Gauffrier
BARTSCHER

Réf. 1BW160-101
Prix à partir de 493 € HT A

Gaufrier avec équipement complet avec commande simple et numérique à l'aide de la manette
Plage de température : 50 °C à 300 °C
Interrupteur de M/A, Forme gaufre de Bruxelles.
Taille des gaufres : 160 x 100 mm, hauteur 32 mm
Dim : L 285 x P 460 x H 245 mm
Puissance : 2,2 kW - Tension : 230 V

Réf. 2BW160-101
Prix à partir de 911 € HT A

Gaufrier avec équipement complet avec commande simple et numérique à l'aide de la manette
Plage de température : 50 °C à 300 °C
2 interrupteurs de M/A séparés
Forme gaufre de Bruxelles.
Taille des gaufres : 2 x 160 x 100 mm, H 32 mm
Dim : L 285 x P 460 x H 245 mm
Puissance : 4,4 kW - Tension : 2 x 230 V

Appareil hot-dogs, 4 toasts
BARTSCHER

Réf. A120408
Prix à partir de 314 € HT A

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

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

Bartscher

Toaster double

Réf. A151600

Prix à partir de 229 € HT A

Boîtier en acier inoxydable, Résistances en quartz Minuterie de 15 minutes, 2 grilles, Pince à toasts incluse
Dim : L 400 x P 370 x H 405 mm
Puissance : 3000 W - Tension : 230 V

BARTSCHER

Bartscher

Salamandre

Réf. HI-LIGHT LIFT

Prix à partir de 3 262 € HT A

Modèle Premium, construction en acier inoxydable, fonction de mise en marche automatique, 3 résistances électriques réglables en hauteur, fonction de maintien au chaud, Zones de chauffe réglables séparément, minuterie manuelle, économie d'énergie
Dotation: 1 grille 572x358 mm + 1 console de fixation au mur
Dim : L 585 x P 600 x H 515 mm
Puissance : 4,5 kW - Tension : 400 V

BARTSCHER

SOFRACA

Salamandre fermée vitrocéramique

Réf. 24042V

Prix à partir de 927 € HT A

Ouverture de 175 mm de hauteur, 8 étages pour le réglage de la grille, minuterie de 0 à 10 min + 1 position infini, 1 régulateur de chaleur, 1 tiroir de propreté, possibilité de placer des bacs GN 2/3, grille à poser sur le plan de travail.
Surface utile : 460x290 mm
Dim (mm) : L 560 x P 500 x H 400
Puissance : 3,3 kW
Tension : 230 V

SOFRACA

SOFRACA

Toaster double multifonction

Réf. SUPER CLUB

Prix à partir de 415 € HT A

Construction inox AISI 304, toaster et salamandre, allumage instantané, pas de préchauffage, 3 rampe de 2 tube quartz, 1 régulateur de chaleur, 1 tiroir de propreté, 1 minuterie, 2 grilles acier chromé; 2 étages
Surface utile : 2 x 340 x 230 mm - Débit: 120 pcs/h
Capacité de 8 à 12 pièces
Dim : L 410 x P 275 x H 400 mm
Puissance : 2,7 kW - Tension : 230 V

SOFRACA

SOFRACA

Toaster multifonction

Réf. SENIOR

Prix à partir de 948 € HT A

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

SOFRACA

REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Micro-ondes

BARTSCHER

Réf. 610182

Prix à partir de 476 € HT A

Boîtier et four en acier inoxydable, 1 magnétron 6 nvx de puissance, Minuterie mécanique de 60 min, Fonction décongélation, affichage numérique, éclairage intérieur.
Volume : 25 L
Dim : L 520 x P 442 x H 312 mm
Puissance : 1500 W - Tension : 230 V

Micro-ondes

CODIGEL

Réf. P1100C

Prix à partir de 487 € HT A

Intérieur et extérieur Inox, Commande minuterie pré- programmée + bouton marche/arrêt, Sole fixe en céramique
Durée de cycle : 45 secondes - Sonnerie de fin de cycle
Dimensions intérieures : 335x364x212 mm
Capacité : 25 L
Dim : L 520 x P 456 x H 312 mm
Puissance : 1100 W - Tension : 230 V

Four à convection

BARTSCHER

Réf. AT90

Prix à partir de 509 € HT A

Habillage en acier inoxydable, enceinte de cuisson émaillée, Air ventilé T°de 0 °C à 300 °C Minuterie de 0 - 120 min, porte à double vitrage, éclairage intérieur avec 2 moteurs
4 nvx au pas de 70mm
Dotation: 4 plaques
Dim : L 595 x P 615 x H 580 mm
Puissance : 2700 W - Tension : 230 V

Four à cuisson accélérée

Réf. SNACKJET 200

Prix à partir de 5 281 € HT A

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

BARTSCHER

Four à convection

BARTSCHER

Réf. 18180D

Prix à partir de 638 € HT A

Habillage en acier inoxydable, enceinte de cuisson céramique. Minuterie numérique 60 min, 10 niveaux de puissance, 30 programmes réglables.
Contenance : 18 L (330x310x175mm)
Dim: L 420 x P 540 x H 338 mm
Puissance: 2,8 kW - Tension: 230 V

PETITE CUISSON

Cuiseur à pâtes

SOFRACA

Réf. 21202+PAN04

Prix à partir de 1 085 € HT A

Spécial portions, Cuve en Inox 316 de 15L pour 8 paniers 1/8, résistance blindée placée dans la cuve. T° jusqu'à 110°C, voyant lumineux en façade
Dim : L 350 x P 500 x H 300 mm
Puissance : 3600 W - Tension : 230 V

Cuiseur à riz

BARTSCHER

Réf. A150513

Prix à partir de 209 € HT A

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

Cuiseur à œufs

BARTSCHER

Réf. EH6

Prix à partir de 229 € HT A

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

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

Pont chauffant

BARTSCHER

Réf. IHR800

Prix à partir de 229 € HT A

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

Lampe chauffante infra rouge

BARTSCHER

Réf. IWL250D

Prix à partir de 107 € HT A

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

Rampe chauffante infra rouge

SOFRACA

Réf. 33072S

Prix à partir de 431 € HT A

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

Bain-Marie

SOFRACA

Réf. 21142

Prix à partir de 506 € HT A

Construction inox AISI 430, thermostat de 0°C à 90°C, robinet de vidange en façade, voyant de contrôle, thermostat de sécurité
Capacité de cuve: GN 1/1
Dim : L 320 x P 580 x H 274 mm
Puissance : 1600 W - Tension : 230 V

Chafing Dish GN 1/1

BARTSCHER

Réf. 2200 E

Prix à partir de 153 € HT A

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

Bain-Marie

BARTSCHER

Réf. 200207

Prix à partir de 212 € HT A

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

Soupière de luxe

BARTSCHER

Réf. 100058

Prix à partir de 127 € HT A

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

Toaster à convoyeur mini

BARTSCHER

Réf. 100273

Prix à partir de 400 € HT A

Toaster à convoyeur au format XS, Largeur : 23,5 cm
Vitesse de convoyage et type de chauffage réglables séparément
Fonctions : chaleur voûte / sole, chaleur voûte, chaleur sole.
Jusqu'à 90 tranches de pain toast par heure
Dim : L 235 x P 655 x H 395 mm
Puissance : 1000W - Tension : 230 V

Armoire Chauffe Assiettes

BARTSCHER

Réf. 103063

Prix à partir de 408 € HT A

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

LA MANUTENTION

CAMBRO

Conteneur neutre GN 1/1

CAMBRO

Réf. UPC400

Prix à partir de 583 € HT A

Rotomoulé pour une durabilité maximale
Glissières moulées pour une structure continue
Ouverture et une fermeture rapides et sûres
Isolation sans CFC qui optimise la sécurité alimentaire pendant plus de 4 heures
Pas besoin d'électricité, s'adapte en tous lieux.
Un système de ventilation émergent pour le contrôle de l'humidité et de la pression
Contenance: jusqu'à 6 bacs GN 1/1, adapté aux bacs GN 1/2 et GN 1/3
S'empile facilement pour maximiser l'espace en restaurant ou en cuisine
Dim : L 425 x P 620 x H 570 mm

CAMBRO

Conteneur Chauffant GN 1/1

CAMBRO

Réf. UPCH4002

Prix à partir de 1 330 € HT A

Ultra Pan Carrier Chauffant
Les aliments restent chauds en toute salubrité aussi longtemps qu'il le faut et reviennent à des températures sûres en 3 minutes.Reste froid au toucher, même branché.
Consomme moins d'énergie que 3 ampoules standard de 100 watts.
Prévu pour des bacs à aliments d'une profondeur de 10,1-10,1 cm
Dim : L 335 x P 533 x H 486 mm
Tension : 220 V

CAMBRO

Socle rouleur Chariot CAMDOLLY

CAMBRO

Réf. CD400

Prix à partir de 380 € HT A

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

CAMBRO

Conteneur à glissières CAM GOBOX

CAMBRO

Réf. EPP4060F6R110

Prix à partir de 247 € HT A

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

CAMBRO

Conteneur sans glissières CAM BOX

CAMBRO

Réf. EPP4060FNR110

Prix à partir de 230 € HT A

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

CAMBRO

Socle Rouleur

CAMBRO

Réf. CD3253EPP

Prix à partir de 82 € HT A

Camdolly adapté à toutes les unités Cam GoBox (4 Roulettes pivotantes, 2 avec frein).

Plaque eutectique froide CAMCHILLERS

CAMBRO

Réf. CP3253

Prix à partir de 62 € HT A

Plaque d'optimisation de durée de conservation au froid des aliments.
Camchiller format GN 1/1 adapté a toutes les unités de transport Cam GoBox.
Dim : L 325 x P 30 x H 30 mm

Gilac

Bac rectangulaire

GILAC

Bac plastique alimentaire 600x400 mm, pour le stockage en T° positive ou négative et le transport de matières premières. Aucune zone de rétention, couvercle en option.

Réf. G119821

Prix à partir de 21 € HT A

Bac Blanc 35 L
Dim : L 600 x P 400 x H 217 mm

Réf. G119921

Prix à partir de 27 € HT A

Bac Blanc 55 L
Dim : L 600 x P 400 x H 315 mm

Gilac

Bac alimentaire HACCP

GILAC

Bac plastique alimentaire HACCP 600x400 mm, pour les gros volumes de stockage; le couvercle supporte des charges élevées, bac polyvalent empilable sans couvercle

Réf. G119809

Prix à partir de 45 € HT A

Modèle rouge 35 L avec couvercle
Dim : L 600 x P 400 x H 230 mm

Réf. G119910

Prix à partir de 59 € HT A

Modèle bleu 55 L avec couvercle
Dim : L 600 x P 400 x H 330 mm

Gilac

Socle rouleur 4 roues pivotantes

GILAC

Réf. G170141

Prix à partir de 54 € HT A

Chape acier Noir
Excellente stabilité grâce aux 4 roues directrices montées sur roulement à bille. Résistance de charge 250 kg
Compatible avec tous les bacs et caisses 600x400 et 400x300 mm GILAC
Dim : L 613 x P 414 x H 172 mm

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

PIZZERIA

TRAITEMENT DE LA PÂTE

PIZZAFORM

CUPPONE

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

Réf. PZF/35T

Prix à partir de 5 103 € HT A

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

Machine à former

SERVEMATIC

Réf. P40

Prix à partir de 1 189 € HT A

Laminoir spécial Pizza, forme les fonds de pizzas à froid sans altérer le goût et la qualité de la pâte, épaisseur de la pâte jusqu'à 4 mm
Pédale électrique en option
Ø pizza: 26/40 mm pour pâte de 210 à 700 gr
Dim : L 585 x P 435 x H 790 mm
Puissance : 250 W - Tension : 230 V

Bouleuse

CUPPONE

Réf. RND280

Prix à partir de 4 210 € HT A

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

TRAITEMENT DE LA PÂTE

Diviseuse / Bouleuse

SERVEMATIC

Réf. SPA SA15 — Prix à partir de 11 394 € HT (A)

Machine à diviser et bouler fonds de pizza - modèle semi-automatique
Dim : L 754 x P 690 x H 1440 mm
Puissance : 1,3 kW - Tension : 200V

Pétrin à spirale

SERVEMATIC

Tête relevable et bac amovible. Carrosserie laquée blanc, cuve en acier inox, entraînement par chaine, sur roulettes.

Réf. TS18AM — Prix à partir de 2 091 € HT (A)
1 vitesse
Capacité de la cuve: 20 L - Ø 36 cm
Pétrissage: 18 Kg
Dim : L 410 x P 690 x H 650 mm
Puissance : 750 W - Tension : 200V

Réf. TS38AD — Prix à partir de 2 951 € HT (A)
2 vitesses, sur roulettes
Capacité de la cuve: 40 L - Ø 45 cm
Pétrissage: 38 Kg
Dim : L 500 x P 830 x H 770 mm
Puissance : 1500 W - Tension : 400V

Bac à patons

GILAC

Réf. G179921 — Prix à partir de 11 € HT (A)
Bac à pâtons au format GN 1/1, dimensions idéales pour le stockage dans les meubles gastronormes et saladettes.
Contenance 12 L, Matière PEHD — Dim : 530 x 325 x 90 mm

Réf. G179421 — Prix à partir de 12 € HT (A)
Bac de stockage des pâtons , empilable avec et sans couvercle, nettoyage facile. Contenance : 15 L — Dim : L 600 x P 400 x H 90 mm

Réf. G179221 — Prix à partir de 8 € HT (A)
Couvercle pour bac à patons 600x400 mm

LES MEUBLES RÉFRIGÉRÉS

Meuble à pizza

EXFRI

Réf. MINI PIZZA CHEF 2 — Prix à partir de 1 294 € HT (A)

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

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

MEUBLE A PIZZA

EXFRI

Réf. ULTRA PIZZA 2 — Prix à partir de 2 391 € HT (A)

Meuble réfrigéré, Carrosserie inox, plan de travail granit, Dos inox. Soubassement réfrigéré avec 2 portes GN1/1+7 tiroirs neutres à pâtons. Régulation électronique. Dégivrage automatique. Évaporateur injecté. Froid Ventilé de +2°C à +10°C. Capacité: 230 L doté d'une clayette GN 1/1 par porte

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

Meuble super pizza

EXFRI

Réf. SUPER PIZZA 2 — Prix à partir de 3 126 € HT (A)

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

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

Meuble super pizza

EXFRI

Réf. SUPER PIZZA 3 — Prix à partir de 3 731 € HT (A)

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

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

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

Four à pizza Tiziano

CUPPONE

Réf. TZ435/1M

Prix à partir de 1 790 € HT A

Façade en acier inoxydable, plaque de cuisson en brique de cordiérite, isolation en laine de roche évaporée, oura d'évacuation des vapeurs de cuisson, thermostat de sécurité, Eclairage de la chambre de cuisson avec lampes 12V, résistances électriques blindées et différenciées sur la voûte et sous la sole. Modèle 1 chambre superposable
Dim chambre de cuisson : L620xP620xH140
Capacité de cuisson : 4 (Ø350mm) / 1 (Ø500mm)
Dim : L 900 x P 760 x H 690 mm
Puissance : 9,2 kW - Tension : 400 V

Four à pizza Donatello

CUPPONE

Réf. DN635L/1CD

Prix à partir de 3 756 € HT A

Façade en acier inoxydable, chambre de cuisson en acier inoxydable, isolation en laine de roche évaporée, joint d'étanchéité thermique entre la porte et la chambre, système intégré de récupération de chaleur dans la chambre, plaque de cuisson en brique cordiérite, Oura d'évacuation des vapeurs réglable, unité de commande, ventilateur de refroidissement, thermostat de sécurité, résistance électriques blindées et différenciées sur la voûte et sous la sole. Modèle 1 chambre superposable
Dim chambre de cuisson : L1080xP720xH140
Capacité de cuisson : 6 (Ø350mm) / 2 (Ø500mm)
Dim : L 1510 x P 1060 x H 430 mm
Puissance : 8,6 kW - Tension : 400 V

Four à pizza gaz Giorgione

CUPPONE

Réf. GR435

Prix à partir de 4 434 € HT A

Façade en acier inoxydable, plaque du cuisson en brique de cordièrite, chambre de cuisson en acier inoxydable; isolation en laine de roche évaporée, éclairage de la chambre de cuisson avec lampe 230 V, Thermostat de sécurité, contrôle électronique de la T° et de la flamme, interrupteur de verrouillage. Grande capacité horaire et consommation réduite. Modèle 1 chambre superposable
Dim chambre de cuisson : L660xP660xH145
Capacité de cuisson : 4 (Ø330mm) / 1 (Ø450mm)
Type de gaz à déterminer à la commande
Dim : L 1070 x P 980 x H 500 mm
Puissance : 1400 W

Support de Four Donatello

Réf. SDN635L/1

Prix à partir de 970 € HT A

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

Support de Four GR435

Réf. SGR435/1

Prix à partir de 918 € HT A

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

CUPPONE

Four à pizza tournant

Réf. GIOTTO 110

Prix à partir de 15 071 € HT A

Four électrique à sole tournante, utilisation simplifiée, haute productivité horaire, support basculant sur roulette pour passer une porte de 82 cm, maintien de la température avec n'importe quelle charge de travail. Garantie d'une cuisson parfaite de la première à la dernière pizza, consommation énergétique réduite Construction en acier inox, sole composée de briques réfractaires en cordiérite monté sur châssis tournant, isolation laine de roche évaporée, double vitesse de rotation, porte avec vitre panoramique, évacuation des vapeurs réglable, résistance électrique blindée dans la voûte et sous la sole. Ø intérieur: 1100 mm
Capacité : 7 pizzas Ø 30mm / 6 pizzas Ø 35mm / 5 pizzas Ø 40mm / 3 pizzas Ø 50mm
Dim : L 1350 x P 1410 x H 1670 mm
Puissance : 15 kW - Tension : 400 V

CUPPONE

PRÉPARATION

COUPE-LÉGUMES

Coupe-Légumes
SAMMIC

Réf. CA-41

Prix à partir de 1 690 € HT H

Construction en acier inoxydable, tête grande capacité en aluminium universel, coupe uniforme de très haute qualité, tête avec couteau sur le côté, éjecteur haut, sortie latérale du produit
1 vitesse - 365 tr/min
Production 200 Kg-650 Kg /h
Dim : L 391 x P 396 x H 652 mm
Puissance : 550 W - Tension : 230 V

Coupe-Légumes
DITO SAMA

Réf. TRS

Prix à partir de 1 499 € HT H

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

Coupe-Légumes
DITO SAMA

Réf. TR210

Prix à partir de 1 886 € HT H

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

Coupe-Légumes
ROBOT COUPE

Réf. CL 50 Gourmet

Prix à partir de 1 964 € HT H

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

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

CUTTER - BLIXER

Cutter Vertical
SAMMIC

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

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

Cutter Mélangeur
DITO SAMA

Réf. K55
Prix à partir de 2 301 € HT H

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

Blixer
ROBOT COUPE

Réf. 4 V.V
Prix à partir de 2 000 € HT H

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

Blixer
ROBOT COUPE

Réf. 5 V.V
Prix à partir de 2 511 € HT H

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

COMBINE CUTTER / COUPE-LÉGUMES

Combiné Cutter/ Coupe-Légumes
DITO SAMA

Réf. PREP4YOU
Prix à partir de 1 580 € HT H

Combiné Coup-Légumes/Cutter mélangeur avec cuve inox de 2,6 L. Fonction cutter-mélangeur, émulsionneur, pour hacher, mélanger, broyer et préparer la pâte. Moteur asynchrone durable et fiable.
Vitesse variable 500-3600 tr/min, productivité de 50 à 100 couverts
Cuve supplémentaire disponible en option
Dim : L 348 x P x 334 x H 527 mm
Puissance : 750 W - Tension : 220-240 V

Combiné Cutter/ Coupe-Légumes
ROBOT COUPE

Réf. R401
Prix à partir de 1 775 € HT

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

Combiné Cutter/ Coupe-Légumes
DITO SAMA

Réf. TRK55
Prix à partir de 2 545 € HT H

Machine 3 en 1 : cutter/émulsionneur/ coupe-légumes, fonction émulsionneur, couvercle amovible solidaire du châssis, redémarrage auto de la machine avec le poussoir 3/4 en forme de lune , Système Incly pour incliner la base du moteur à 20°
Cuve et accessoires inox 5,5 L
vitesse variable de 300 à 3700 tr/min
Capacité : 5,5 L
Dim : L 252 x P 485 x H 505 mm
Puissance : 1300 W - Tension : 230 V

Combiné Cutter/ Coupe-Légumes
SAMMIC

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

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

ÉPLUCHEUSE - ESSOREUSE

Éplucheuse

SAMMIC

Fabrication inox, mélangeurs latéraux avec abrasif en carbure de silice, entrainement auto des déchêts vers la vidange, couvercle transparent en polycarbonate, système anti retour de l'entrée d'eau

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

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

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

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

Essoreuse

SAMMIC

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

Réf. ES-200 — Prix à partir de 2 877 € HT H

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

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

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

Éplucheuse

DITO SAMA

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

Réf. T10E — Prix à partir de 3 082 € HT H

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

Réf. T15E — Prix à partir de 3 306 € HT H

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

Essoreuse

DITO SAMA

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

Réf. EL40 — Prix à partir de 2 234 € HT H

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

Réf. ELX65 — Prix à partir de 3 493 € HT H

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

THERMOPLONGEUR

Thermoplongeur

SAMMIC

Réf. SMARTVIDE 5 — Prix à partir de 724 € HT H

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

Thermoplongeur

SAMMIC

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

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

Thermoplongeur

M.A.P

Réf. THERMOP — Prix à partir de 985 € HT H

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

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

Mixeur Dynamix

DYNAMIC

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

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

Mixer Dynamix

DYNAMIC

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

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

Mixeur Junior DMX 225

DYNAMIC

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

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

Réf.	Prix à partir de
BLENDEUR JUNIOR 225	148 € HT H

Long 225 mm - 3 000 à 12 000 tr/min

Réf.	Prix à partir de
FOUET JUNIOR 185	190 € HT H

Long 185 mm - 600 à 2 500 tr/min

Mixer Senior DMX 300

DYNAMIC

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

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

Réf.	Prix à partir de
FOUET SENIOR	201 € HT H

Fouet extractable - Long 205 mm - 300 à 900 tr/min

Réf.	Prix à partir de
PRESSE PURÉE SENIOR 420	404 € HT H

Long 420 mm - 100 à 600 tr/min

Mixer Master DMX 410 H

DYNAMIC

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

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

Réf.	Prix à partir de
BLENDER MASTER 410	292 € HT H

Long 410 mm - 3 000 à 10 500 tr/min

Réf.	Prix à partir de
FOUET MASTER 245	228 € HT H

Long 245 mm - 300 à 900 tr/min

Réf.	Prix à partir de
PRESSE PUREE MASTER 420	404 € HT H

Long 420 mm - 100 à 600 tr/min

Mixer SMX 800 Turbo

DYNAMIC

Réf.	Prix à partir de
SMX 800Turbo	1 014 € HT H

Pied fixe / Cloche démontable
Capacité de 75 à 300 L - Couteau 3 lames - Long tube et cloche
6800 mm - 11 000 tr/min
Dim : L 960 x Ø 125 mm
Puissance : 1000 W

Réf.	Prix à partir de
BLENDER SMX TURBO	404 € HT H

Long 430 mm - 11 000 tr/min

Mixer SMX 600 Turbo

DYNAMIC

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

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

Presse Purée

DYNAMIC

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

Pieds fixes démontables
500 tr/min
Dim : L 870 mm
Puissance : 650 W

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

BATTEUR-MÉLANGEUR

Batteur-Mélangeur
DITO SAMA

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

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

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

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

Capacité 20 L - 50 à 100 couverts
Vitesse de 30 à 180 tr/min
Modèle Sol
2ème cuve Offerte - Valeur 482 €
Dim (mm) : L 532 x P 685 x H 1208
Puissance : 1010 W
Tension : 230 V

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

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

Batteur-Mélangeur
SAMMIC

Construction inox , moteur robuste, variation de vitesse électronique, minuterie éléctronique 0-30 min, cuve en acier inox
Dotation : Crochet
Palette- Fouet

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

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

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

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

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

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

Batteur-Mélangeur
DITO SAMA

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

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

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

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

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

Batteur-Mélangeur
ROBOT COUPE

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

Réf.	Prix à partir de
RM5	910 € HT H

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

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

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

PESAGE

b3c pesage

Balance Agroalimentaire
B3C SÉRÉNITÉ

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

Réf.	Prix à partir de
S811-300XI Portée 300 kg - Précision 100g	884 € HT H

b3c pesage

Balance Compacte
B3C SÉRÉNITÉ

Tout inox, protection IP67, plateau 350 x 300 mm avec colonne et support mural, protection contre les chocs thermiques, les températures froides, affichage LCD rétro-éclairé, alimentation sur secteur et batterie rechargeable
Dim: L 220 x P 190 x H 85 mm

Réf.	Prix à partir de
S811-30HI Portée 30 Kg - Précision 2g	416 € HT H
S811-60HI Portée 60 Kg - Précision 5g	416 € HT H

b3c pesage

Balance Compacte
B3C SÉRÉNITÉ

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

Réf.	Prix à partir de
S30i-néo 15 Portée 15 Kg - Précision 1g	215 € HT H
S30i-néo 30 Portée 30 Kg - Précision 2g	215 € HT H

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

Trancheur à gravité

Roussey & fils trancheurs

ROUSSEY

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

Réf. TAG 250 — Prix à partir de 628 € HT H

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

Réf. TAG 275 — Prix à partir de 721 € HT H

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

Réf. TAG 300 — Prix à partir de 1 040 € HT H

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

Réf. TAG 300++ — Prix à partir de 1 119 € HT H

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

Réf. TAG 350 — Prix à partir de 1 493 € HT H

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

Trancheur

ROUSSEY

Trancheur à gravité à courroie version allégée, bonne capacité de coupe, encombrement faible pour les surfaces réduites, protection derrière la lame, affuteur auto-centré amovible, chariot démontable normes CE. Jusqu'à 50 couverts

Réf. TGE 250 — Prix à partir de 857 € HT H

Lame Ø250 mm - Coupe 270x180x15 mm
Dim : L 625 x P 510 x H 380 mm
Puissance : 176 W - Tension : 230 / 400 V

Trancheur

ROUSSEY

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

Réf. TGN 300 — Prix à partir de 1 254 € HT H

Modèle Standard
Lame Ø300 mm - Coupe 270x225x15 mm
Dim : L 660 x P 560 x H 460 mm
Puissance : 230 W - Tension : 230 / 400 V

Réf. TGP 300 — Prix à partir de 1 828 € HT H

Modèle standard
Lame Ø300 mm - Coupe 335x235x15 mm
Dim : L 660 x P 550 x H 480 mm
Puissance : 370 W - Tension : 230 / 400 V

Trancheur

ROUSSEY

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

Réf. TGP 350 — Prix à partir de 2 234 € HT H

Modèle standard
Lame Ø350 mm - Coupe 320x265x15 mm
Dim : L 810 x P 580 x H 470 mm
Puissance : 370 W - Tension : 230 / 400 V

TRANCHEUR

Trancheur aluminium

DELCOUPE

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

Réf. 300 PA ALU — Prix à partir de 2 369 € HT H

Lame Ø300 mm - Coupe 270x190x23 mm
De 0 à 1000 cvts
Dim : L 615 xP 547 x H 545 mm
Puissance : 400 W - Tension : 230 V

Réf. P350 PA ALU — Prix à partir de 2 465 € HT H

Lame Ø350 mm - Coupe 270x225x23 mm
De 0 à 2000 cvts
Dim : L 660 x P 575 x H 530 mm
Puissance : 400 W - Tension : 230 V

Trancheur Inox

PSV

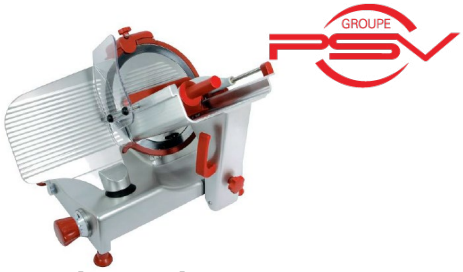
Trancheur automatique tout inox de haute qualité. Conception ergonomique et fiable qui garantie une coupe précise et efficace. Construction inonx AISI 304, transmission à pignons, extraction rapide de la lame.

Réf. PSX350 — Prix à partir de 2 733 € HT H

Lame Ø350 mm
Ep. De tranches de 0 à 15 mm
Dim: L 580 x P7400 x H 500 mm
Puissance: 264 W - Tension: 230 V

Réf. PSX350 SA NR — Prix à partir de 5 086 € HT H

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



Trancheur Aluminium

MANCONI - PSV

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

Réf. SMARTY 300 IX — Prix à partir de 1 493 € HT H

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

Réf. SMARTY 350 IX — Prix à partir de 2 341 € HT H

Entraînement par courroie, bloc mécanique voile, anneau paralarme - Lame Ø 350 mm - Vitesse 3000 trs/min
Capacité de coupe Ø240 mm - 290 x 200 mm
Ep. de tranches de 0 à 15 mm
Dim: L 800 x P 550 x H 570 mm
Puissance: 380 W - Tension: 230 V

Réf. KOLOSSAL350 IK — Prix à partir de 3 104 € HT H

Trancheur automatique à pignons, affuteur incorporé
Grande capacité de précision de coupe
Lame Ø 320 mm - Vitesse 250 trs/min
Capacité de coupe Ø240 mm - 290 x 210 mm
Ep. de tranches de 0 à246 mm
Dim: L 759 x P 592 x H 784 mm
Puissance: 560 W - Tension: 230 V

RÔTISSOIRE

Rôtissoire

M.A.P

Réf. FUSION 5 CH — Prix à partir de 5 148 € HT H

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

Rôtissoire

M.A.P

Réf. GALAXY 6 CH — Prix à partir de 6 810 € HT H

Construction tout inox, 6 balancelles avec fils inox (possibilité d'inclure des plateaux traiteur), 4 vitres bombées panoramiques à 90°, plat pommes de terre inox en partie basse avec vanne de vidange en façade, table de service coulissante, filtre et toit inox piégeant les graisses, système de chauffe par résistance épingle, éclairage quartz intensif 2000 W, commande et minuterie électromécaniques, réglage électronique de la température de cuisson IP65
Capacité: 36 volailles (1,2 kg) - Long utile 690 mm sur châssis
Dim : L 1070 x P 740 x H 960/1830 mm
Puissance : 12,6 kW - Tension : 350 V

Rôtissoire Electrique

M.A.P

Réf. E6 RAPID'BROCHE — Prix à partir de 4 271 € HT H

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

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

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

Pompe sous vide à chaud

UNOX

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

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

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

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

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

Piétement et compresseur

UNOX

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

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

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

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

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

Machine sous vide

SAMMIC

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

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

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

Machine sous vide de table

M.A.P

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

Réf. MAX 42 — Prix à partir de 3 455 € HT (H)
Soudure double 420 mm amovible sans fils
Pompe BUSH 16 m3/h
Dim : L 540 x P 560 x H 410 mm
Puissance : 600 W - Tension : 230 V

Réf. MAX F46 I I PLUS — Prix à partir de 5 917 € HT (H)
Soudure double 460 mm Droite/Gauche amovible sans fils
Pompe BUSCH 63 m3/h Sur socle
Dim : L 750 x P 630 x H 990 mm
Puissance : 3000 W - Tension : 380 V

Machine sous vide

BEFOR

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

Réf. SVJ350 — Prix à partir de 2 179 € HT (H)
Soudure double 2 x 3,5 mm long 350 mm - Pompe BUSH 8 m3/h - Cuve 350x370x150 mm
Dim : L 525 x P 450 x H 370 mm
Puissance : 600 W - Tension : 230 V

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

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

BOUCHERIE - CHARCUTERIE

Hachoir Réfrigéré

M.A.P

Réf. ARTIC LIGHT — Prix à partir de 3 655 € HT H

Construction inox sablé AISI 304
Spécial restauration tartare / burger et marchés,
Froid de contact à haut rendement T° de 1°C à 5°C Fluide frigorigène R600a / 50g
Portionneur à steak calibre 80 à 240g sans variation d'épaisseur, Fonction «haché» en 1 seul geste. Système Breveté M.A.P - Débit de 350 kg/h

Dim : L 475 x P 485 x H 470 mm
Puissance : 1400 W - Tension : 380 V

Réf. ARTIC CRYSTAL — Prix à partir de 3 732 € HT H

Construction inox AISI 304, corps UNGER double coupe Ø H82 avec grille N°3 entièrement démontable, vérrouillage corps par clavetage, réserve supérieure réfrigérée grande capacité, portionneur à steack calibre 80 à 240 gr sans variation d'épaisseur. Fonction «haché» en un seul geste, couvercle et porte de façade formés en polycarbonate ultra résistant. Froid ventilé intégral, température +1°C/+5°C classe 3M1

Dim : L 530 x P 590 x H 540 mm
Puissance : 1405 W - Tension : 380 V

Scie à os Chariot Coulissant

M.A.P

Réf. MAINCA 2280 P — Prix à partir de 4 529 € HT H

Construction inox AISI 304, roulement et poulies inox, surface intérieure place et lisse avec angles ajourés, protecteur de lame à bascule, racleur et tendeur de lame, bac récupérateur de sciure, moteur ventilé avec frein moteur normes CE
Option Chariot coulissant
Dim. plateau: 610x610mm,
Dim. lame: 2280x69mm,
Ø poulie: 275mm, hauteur de coupe: 310mm
Dim : L 605 x P 605 x H 1170 mm
Puissance : 1220 W - Tension : 380 V

Hachoir Réfrigéré

PSV

Réf. DRC 98 — Prix à partir de 2 019 € HT H

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

Réf. VR82 — Prix à partir de 3 465 € HT H

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

Poussoir manuel

M.A.P

Réf. PM — Prix à partir de 1 166 € HT H

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

Poussoir Hydraulique 25L

PSV

Réf. VILLA 25 — Prix à partir de 3 477 € HT H

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

Scie à os inox Eco

M.A.P

Réf. 1600 INOX L — Prix à partir de 2 369 € HT H

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

Mélangeur

M.A.P

Réf. MAINCA MR 100 — Prix à partir de 7 395 € HT H

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

Mélangeur 60L

PSV

Réf. M60NM — Prix à partir de 2 899 € HT H

Construction en inox AISI 304, bras à 2 branches relevables avec assistance pneumatique, arrêt automatique lorsque le bras est relevé, frein pour régler la vitesse, socle équipé de roulettes arrières pour déplacer facilement la machine
Capacité: 60L de 7 à 35 kg
Cuve: 500 x 360 mm
Dim: L 900 x P 720 x H 1420 mm
Puissance: 250 kW - Tension: 230 V

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

Coupe-tomates / agrumes

TELLIER

Réf.	Prix à partir de
CTXM55	189 € HT H

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

Réf.	Prix à partir de
CAX108	164 € HT H

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

Moulin inox pro N°3

TELLIER

Réf. X3-F Prix à partir de 99 € HT H

Moulin traditionnel en acier inoxydable 18/10 pour la préparation de purées, potages, compotes, coulis. Livré avec 3 disques perforés 1,5-2,5 et 4 mm. Production de 1 à1,5 Kg /min. Grille Ø 14 cm
Dim : H 250 x Ø 310 mm

Mandoline

Réf. 20638CHB Prix à partir de 149 € HT H

Mandoline INOX professionnelle avec chariot protecteur
Peigne intégré de 3 et 10 mm
Dim : L 410 x l 135 x H 450 mm

Coupe-frites

Réf. CS10 Prix à partir de 279 € HT H

Appareil Inox et Acier Chromé à poser sur table
Socle Epoxy et Glissière en PA
Couteau étamé + poussoir 10 mm fourni
Production de 4 à 5 Kg/min
Dim : L 250 x P 440 x H 335/585 mm

Coupe-pain

Réf. 703SX Prix à partir de 285 € HT H

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

Éplucheur sur pieds

Réf. EPX003 Prix à partir de 203 € HT H

Structure inox + goulotte en PA et lames inox - Ø d'introduction 6 cm
Dim : L 210 x l 140 x H 520 mm

Thermoscelleuse à barquettes

BEFOR

Découpe et soudure du film simultanée, plaque de soudure un aluminium téflonné

Réf. TOPSEAL 140 Prix à partir de 836 € HT H

Capacité de soudure: 195x160mm, Cadence: 6 barquettes/min
Laize max de la bobine: 160mm
Ø max de la bobine: 200mm
Dim : L 545 x P 220 x H 500 mm
Puissance : 400 W - Tension : 230 V

Réf. TOPSEAL 180 Prix à partir de 1 573 € HT H

Capacité de soudure: 270x210mm, Cadence: 6 cycles/min
Laize max de la bobine: 240mm
Ø max de la bobine: 200mm
Outillage inclus
Dim : L 615 x P 312 x H 570 mm
Puissance : 1000 W - Tension : 230 V

Ouvre-boites

TELLIER

Réf. OEXTC Prix à partir de 1 530 € HT H

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

Ouvre-boites

Réf. OBSXV55 Prix à partir de 487 € HT H

Ouvre boite Inox + Socle serre-joint inox - Système breveté
Dim : L 280 x l 122 x H 775 mm

Ouvre-boites

Réf. OX5V55 Prix à partir de 160 € HT H

Ouvre boite Tige + Socle en Inox, Tête en composite, base 22 x 12 cm
Tige de 55 cm, Système breveté. Ouvre toute forme de boite
Dim : H 780 mm

DYNAMIC

Coupe-Légumes

Réf.	Prix à partir de
DYNACUBE	248 € HT H

Coupe-légume manuel, préparation Cube, Tranche, Batonnet, grille 8,5x8,5 cm + poussoir - 30 à 50 Kg/h
Dim : Ø 400 x H 330 mm

Essoreuse Electrique

Réf.	Prix à partir de
EM 98	397 € HT H

Tempo 60"
Capacité de 3 à 5 salades - 500 tr/min
Dim : L 630 x Ø 430 mm
Puissance : 200 W

Presse-Agrumes

Réf.	Prix à partir de
DYNAJUICER	187 € HT H

Capacité de 100 à 150 agrumes/h
1500 tr/min
Dim : L 330 x Ø 220 mm
Puissance : 200 W

FROID

LES ARMOIRES FROIDES

Armoires Frigorifiques 1 ou 2 portes GN 2/1

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

NOVATEC

Réf. NOVAGR1 — Prix à partir de 1 653 € HT A

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

Réf. NOVAGR2 — Prix à partir de 2 509 € HT A

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

Réf. NOVAGR3 — Prix à partir de 2 040 € HT A

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

Réf. NOVAGR4 — Prix à partir de 2 833 € HT A

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

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

Armoires Frigorifiques GN2/1 Anti-empreintes

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

SAGI

Réf. HD7T — Prix à partir de 1 653 € HT (A)
Armoire Frigorifique positive 1 porte - T° de service 0°C à +10°C
Dotation: 3 grilles plastifiées
Volume: 590 L
Dim : L 750 x P 835 x H 2040 mm
Puissance : 270 W - Tension : 220 V

Réf. HD7BT — Prix à partir de 1 967 € HT (A)
Armoire Frigorifique négative 1 porte - T° de service -20°C à -10°C
Dotation: 3 grilles plastifiées
Volume: 5900 L
Dim : L 750 x P 835 x H 2040 mm
Puissance : 750 W - Tension : 230 V

Réf. HD15T — Prix à partir de 2 452 € HT (H)
Armoire Frigorifique positive 2 portes - T° de service 0°C à +10°C
Dotation: 6 grilles plastifiées
Volume: 1180 L
Dim : L 790 x P 855 x H 2130 mm
Puissance : 420 W - Tension : 230 V

Réf. HD15BT — Prix à partir de 3 076 € HT (A)
Armoire Frigorifique négative 2 portes -T° de service -20°C à -10°C
Dotation: 6 grilles plastifiées
Volume: 1180 L
Dim : L 1500 x P 835 x H 2040 mm
Puissance : 950 W - Tension : 230 V

Armoires Frigorifiques

Construction tout inox, dégivrage automatique, évaporteur traité anti corrosion, isolation mousse polyuréthane 80 mm, éclairage intérieur LED, joints de porte clipsables, maintien de porte en position ouverte à 90°, ouverture 135°, pieds en acier inox réglable.

Réf. AUP 11G LC BS — Prix à partir de 2 180 € HT (A)
Plage de T° -2°C à +8°C
Dotation : 3 grilles
Gaz réfrigérant : R600a
Volume : 610 L
Dim : L 693 x P 856 x L 2106 mm
Puissance : 158 W - Tension : 50 hz

Réf. AUN 11G LC BS — Prix à partir de 3 120 € HT (R)
Plage de T° -18°C à -22°C
Dotation : 3 grilles
Gaz réfrigérant : R290
Volume : 610 L
Dim : L 693 x P 856 x L 2106 mm
Puissance : 678 W - Tension : 50 hz

Réf. AUP 22G LC BS — Prix à partir de 3 250 € HT (A)
Plage de T° -2°C à +8°C
Dotation : 3 grilles par porte
Gaz réfrigérant : R600a
Volume : 1332 L
Dim : L 1358 x P 856 x H 2106 mm
Puissance : 192 W - Tension : 50 hz

Réf. AUN 22G CC5 LC BS — Prix à partir de 4 295 € HT (H)
Plage de T° -18°C à -22°C
Dotation : 3 grilles par porte
Gaz réfrigérant : R290
Volume : 1332 L
Dim : L 1358 x P 856 x H 2106 mm
Puissance : 750 W - Tension : 50 hz

FAGOR

LES ARMOIRES FROIDES

Armoire Frigorifique 1 porte GN2/1

FRIGINOX

Réf. G1 R290

Prix à partir de 2 291 € HT H

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

Armoire Frigorifique 1 porte GN2/1

FRIGINOX

Réf. G1E R290

Prix à partir de 2 492 € HT H

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

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

Armoire Frigorifique à chariot

FRIGINOX

Réf. UAT

Prix à partir de 4 282 € HT H

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

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

Armoires Blanches Positives 1 porte

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

Réf. HR401V — Prix à partir de 1 394 € HT A

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

Réf. HR601V — Prix à partir de 1 505 € HT H

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

Réf. HR401 — Prix à partir de 1 093 € HT H

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

Réf. HR601 — Prix à partir de 1 211 € HT C

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

FURNOTEL

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

LES ARMOIRES DE MATURATION

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

Réf. 461-1055

Dim : L 740 x P 834 x H2035 mm
Puissance : 0,8 kW - Tension : 230 V

Prix à partir de 6 995 € HT A

L2G

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

Réf. VIANDE 1 PV

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

Prix à partir de 3 890 € HT A

MAP

LES CONGÉLATEURS

Congélateurs Coffres

Furnotel

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

Réf. BD3121F

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

Prix à partir de 725 € HT A

Réf. BD4661F

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

Prix à partir de 940 € HT A

FURNOTEL

Réf. SD3281F

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

Prix à partir de 885 € HT A

LES CELLULES DE REFROIDISSEMENT

Cellule Mixte 15/8 KG

NOVATEC

Réf. DF41M

Prix à partir de 2 725 € HT A

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

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

Cellule Mixte 20/12 KG

NOVATEC

Réf. DF51M

Prix à partir de 3 197 € HT A

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

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

Cellule Mixte 42/20 KG

NOVATEC

Réf. DF101L

Prix à partir de 5 793 € HT A

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

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

Cellules Mixtes

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

FRIGINOX LE FROID PROFESSIONNEL

Réf. MX 20 /10 AEC

Prix à partir de 3 555 € HT H

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

Dim : L 770 x P 790 x H 945 mm
Puissance : 1600 W - Tension : 230 V

Réf. MX 30/15 AEC

Prix à partir de 4 269 € HT H

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

Dim : L 770 x P 790 x H 1565 mm
Puissance : 1700 W - Tension : 230 V

FRIGINOX

Réf. MX 65 CA TS7

Prix à partir de 13 462 € HT H

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

Dim : L 850 x P 850 x H 2420 mm
Puissance : 3200 W - Tension : 230 V

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

Meubles bas Réfrigérés postitifs GN 1/1

NOVATEC

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

Réf. NOVA22SR — Prix à partir de 1 695 € HT (I)

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

Réf. NOVA32SR — Prix à partir de 2 195 € HT (O)

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

Réf. NOVA42SR — Prix à partir de 2 555 € HT (O)

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

Meubles bas réfrigérés positifs «TWIN» GN 1/1

SAGI

Stucture monocoque aux angles arrondis en acier Vx-Pet anti empreinte, Plan de travail H 60 mm, en acier inox AISI 304, dosseret H 85 mm, isolation 60 mm, évaporateur traité anticorrosion
Fonctionnement de 0°C à +10°C
Gaz réfrigérant : R290

Réf. KUEAA — Prix à partir de 1 832 € HT (H)

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

Réf. KUEBA — Prix à partir de 2 224 € HT (H)

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

Réf. KUECA — Prix à partir de 2 660 € HT (H)

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

LES ARRIÈRES BAR

Arrière de Bar

FURNOTEL

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

Réf. BC2101 — Prix à partir de 1 825 € HT A

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

Réf. BC3101 — Prix à partir de 2 358 € HT A

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

Réf. BC3101V — Prix à partir de 2 520 € HT A

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

Arrière de Bar

GAMKO

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

Réf. GM32 — Prix à partir de 1 523 € HT A

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

Réf. GM322 — Prix à partir de 1 980 € HT A

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

Réf. LG3250G — Prix à partir de 1 885 € HT A

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

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

Machines à glaçons compacts

NOVATEC

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

Réf. NOVACOMPACT20AS — Prix à partir de 1 187 € HT H

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

Réf. NOVACOMPACT30AS — Prix à partir de 1 444 € HT A

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

Réf. NOVACOMPACT50AS — Prix à partir de 1 889 € HT A

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

Machine à glaçons creux

NOVATEC

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

Réf. NOVACREUX20AS — Prix à partir de 1 295 € HT A

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

Réf. NOVACREUX30AS — Prix à partir de 1 484 € HT A

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

Réf. NOVACREUX50AS — Prix à partir de 1 911 € HT A

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

Machine à glaces en grains

SCODIF

Réf. AF80 AS — Prix à partir de 3 892 € HT A

Construction acier inoxydable, régulation électronique avec fonction autodiagnostic, cabine de stockage incorporée, agent antimicrobien AgION intégré.
Gaz réfrigérant R134a
Production: 73 Kg/h
Stockage: 25 Kg
Dim : L 535 x P 620 x H 890 mm
Puissance : 790 W - Tension : 230 V

Scodif
La passion de la glace

Machine à glace en cubelets

SCODIF

Réf. AFC80AS — Prix à partir de 3 990 € HT A

Production : 85 Kg/24 h.
Stockage : 25 Kg
Production de glace de type Cubelet (16x15x8 mm environ)
92% de glace et 8% d'umidité résiduelle
Finition inox.
Gaz réfrigérant : R134a
Groupe à air 1/4 ch.
Dim : L 535 x P 626 x H 797 mm
Puissance : 340 W - Tension : 230 V

LES CAVES A VIN

Cave à vins

GAMKO

Réf. VINO50-M

Prix à partir de 1 564 € HT H

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

Cave à vins 2 zones

BARTSCHER

Réf. 700130

Prix à partir de 834 € HT A

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

Cave à vins Monotempérature

CODIGEL

Réf. CV430-PV

Prix à partir de 1 918 € HT O

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

LES FONTAINES RÉFRIGÉRÉES

MISTRAL

Fontaine à eau réfrigérée

Réf. RF120

Prix à partir de 1 298 € HT A

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

Fontaine Réfrigérée sur table

Réf. TBS PV DOUBLE

Prix à partir de 1 700 € HT H

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

SALAD BAR

SALAD BAR Chauffant ou Réfrigéré

L2G

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

Réf. B1604RE

Prix à partir de 1 713 € HT A

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

Réf. B1604BA

Prix à partir de 1 735 € HT A

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

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

Vitrine à ingrédients réfrigérée

ATOSA

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

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

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

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

Vitrine d'exposition 4 faces vitrées

L2G

Réf. SVEN — Prix à partir de 993 € HT (A)

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

Vitrine d'exposition pâtisserie

INFRICO

Réf. LO3700 — Prix à partir de 3 734 € HT (H)

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

Vitrines murales Portes vitrées positives ou négatives

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

SEDA

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

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

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

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

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

LES VITRINES

Vitrine réfrigéré à poser

BARTSHER

Réf. DELI-COOL II

Prix à partir de 904 € HT R

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

Vitrine haute de service arrières long.1m20

SEDA

Réf. EVO K 1200

Prix à partir de 3 072 € HT H

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

Vitrine réfrigérée de service arrière

INFRICO

Réf. VGR15P

Prix à partir de 2 495 € HT H

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

INFRICO

Vitrine réfrigérée de service arrière

Réf. VGR18

Prix à partir de 2 695 € HT H

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

LES CHAMBRES FROIDES

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

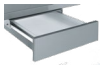
Parce que chaque projet est unique
n'hésitez pas à nous consulter

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

INOX

TABLES DE TRAVAIL INOX ECO CHR

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



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

Réf. 503520

Prix à partir de 146 € HT A

Table inox CHR Centrale
TOURNUS EQUIPEMENT

Réf.	Prix à partir de	Dim : l 700 x L
503202	362 € HT A	1000 mm
503203	376 € HT A	1200 mm
503204	410 € HT A	1400 mm
503206	442 € HT A	1600 mm
503207	460 € HT A	1800 mm
503209	497 € HT A	2000 mm

Table inox CHR Centrale avec étagère
TOURNUS EQUIPEMENT

Réf.	Prix à partir de	Dim : l 700 x L
503242	399 € HT A	1000 mm
503243	432 € HT A	1200 mm
503244	470 € HT A	1400 mm
503246	507 € HT A	1600 mm
503247	565 € HT A	1800 mm
503249	598 € HT A	2000 mm

Table inox CHR Adossée
TOURNUS EQUIPEMENT

Réf.	Prix à partir de	Dim : l 700 x L
503222	373 € HT H	1000 mm
503223	397 € HT A	1200 mm
503224	417 € HT A	1400 mm
503226	458 € HT A	1600 mm
503227	502 € HT A	1800 mm
503229	533 € HT A	2000 mm

Table inox CHR Adossée avec étagère
TOURNUS EQUIPEMENT

Réf.	Prix à partir de	Dim : l 700 x L
503262	415 € HT H	1000 mm
503263	440 € HT H	1200 mm
503264	469 € HT H	1400 mm
503266	509 € HT H	1600 mm
503267	563 € HT H	1800 mm
503269	611 € HT H	2000 mm

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

TABLES DE TRAVAIL EN INOX PREMIUM

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

Table Inox Centrale
TOURNUS EQUIPEMENT

Réf.	Prix à partir de
404971	436 € HT A
Dim : l 700 x L 1000 mm	
404972	452 € HT A
Dim : l 700 x L 1200 mm	
404973	491 € HT A
Dim : l 700 x L 1400 mm	
404975	528 € HT A
Dim : l 700 x L 1600 mm	
404976	548 € HT A
Dim : l 700 x L 1800 mm	
404977	572 € HT A
Dim : l 700 x L 2000 mm	

Table Inox Centrale avec étagère
TOURNUS EQUIPEMENT

Réf.	Prix à partir de
424971	525 € HT A
Dim : l 700 x L 1000 mm	
424972	551 € HT A
Dim : l 700 x L 1200 mm	
424973	607 € HT A
Dim : l 700 x L 1400 mm	
424975	658 € HT A
Dim : l 700 x L 1600 mm	
424976	696 € HT A
Dim : l 700 x L 1800 mm	
424977	737 € HT A
Dim : l 700 x L 2000 mm	

Table Inox Adossée
TOURNUS EQUIPEMENT

Réf.	Prix à partir de
404991	480 € HT A
Dim : l 700 x L 1000 mm	
404992	488 € HT A
Dim : l 700 x L 1200 mm	
404993	512 € HT A
Dim : l 700 x L 1400 mm	
404995	570 € HT A
Dim : l 700 x L 1600 mm	
404996	615 € HT A
Dim : l 700 x L 1800 mm	
404997	625 € HT A
Dim : l 700 x L 2000 mm	

Table Inox Adossée avec étagère
TOURNUS EQUIPEMENT

Réf.	Prix à partir de
424991	570 € HT A
Dim : l 700 x L 1000 mm	
424992	587 € HT A
Dim : l 700 x L 1200 mm	
424993	625 € HT A
Dim : l 700 x L 1400 mm	
424995	697 € HT A
Dim : l 700 x L 1600 mm	
424996	760 € HT A
Dim : l 700 x L 1800 mm	
424997	783 € HT A
Dim : l 700 x L 2000 mm	

4 roues
TOURNUS EQUIPEMENT

Réf.	Prix à partir de
701201	127 € HT A

Pour table Prémium, 4 roues à chape polyamide

Tiroir inox avec bac
TOURNUS EQUIPEMENT

Réf.	Prix à partir de
809501	181 € HT A

Tiroir inox GN 1/1 + bac polypropylène pour table Premium

TABLES DU CHEF EN INOX ECO CHR AVEC OU SANS ÉTAGÈRES

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

Table adossée sans robinet bac à gauche
TOURNUS EQUIPEMENT

Réf.	Prix à partir de
503283	601 € HT H
Dim : l 700 x L 1200 mm	
503284	628 € HT H
Dim : l 700 x L 1400 mm	
503286	662 € HT H
Dim : l 700 x L 1600 mm	

Table adossée sans robinet bac à droite
TOURNUS EQUIPEMENT

Réf.	Prix à partir de
503323	601 € HT H
Dim : l 700 x L 1200 mm	
503324	628 € HT H
Dim : l 700 x L 1400 mm	
503326	662 € HT H
Dim : l 700 x L 1600 mm	

Table adossée sans robinet bac à gauche
TOURNUS EQUIPEMENT

Réf.	Prix à partir de
503303	654 € HT H
Dim : l 700 x L 1200 mm	
503304	688 € HT H
Dim : l 700 x L 1400 mm	
503306	731 € HT H
Dim : l 700 x L 1600 mm	

Table adossée sans robinet bac à droite
TOURNUS EQUIPEMENT

Réf.	Prix à partir de
503343	654 € HT H
Dim : l 700 x L 1200 mm	
503344	688 € HT H
Dim : l 700 x L 1400 mm	
503346	731 € HT H
Dim : l 700 x L 1600 mm	

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

TABLES DU CHEF PREMIUM

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

Table adosée sans robinet bac à gauche

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 404751 — Prix à partir de 791 € HT A
Dim : l 700 x L 1000 mm

Réf. 404752 — Prix à partir de 813 € HT A
Dim : l 700 x L 1200 mm

Réf. 404753 — Prix à partir de 831 € HT A
Dim : l 700 x L 1400 mm

Réf. 404755 — Prix à partir de 873 € HT A
Dim : l 700 x L 1600 mm

Réf. 404756 — Prix à partir de 923 € HT A
Dim : l 700 x L 1800 mm

Réf. 404757 — Prix à partir de 927 € HT A
Dim : l 700 x L 2000 mm

Table adosée + étagère sans robinet bac à gauche

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 424751 — Prix à partir de 884 € HT A
Dim : l 700 x L 1000 mm

Réf. 424752 — Prix à partir de 911 € HT A
Dim : l 700 x L 1200 mm

Réf. 424753 — Prix à partir de 948 € HT A
Dim : l 700 x L 1400 mm

Réf. 424755 — Prix à partir de 1 002 € HT A
Dim : l 700 x L 1600 mm

Réf. 424756 — Prix à partir de 1 066 € HT A
Dim : l 700 x L 1800 mm

Réf. 424757 — Prix à partir de 1 090 € HT A
Dim : l 700 x L 2000 mm

Table adossée - sans robinet - bac à droite

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 404761 — Prix à partir de 791 € HT A
Dim : l 700 x L 1000 mm

Réf. 404762 — Prix à partir de 813 € HT A
Dim : l 700 x L 1200 mm

Réf. 404763 — Prix à partir de 831 € HT A
Dim : l 700 x L 1400 mm

Réf. 404765 — Prix à partir de 873 € HT A
Dim : l 700 x L 1600 mm

Réf. 404766 — Prix à partir de 923 € HT A
Dim : l 700 x L 1800 mm

Réf. 404767 — Prix à partir de 927 € HT A
Dim : l 700 x L 2000 mm

Table adossée + étagère sans robinet bac à droite

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 424761 — Prix à partir de 884 € HT A
Dim : l 700 x L 1000 mm

Réf. 424762 — Prix à partir de 911 € HT A
Dim : l 700 x L 1200 mm

Réf. 424763 — Prix à partir de 948 € HT A
Dim : l 700 x L 1400 mm

Réf. 424765 — Prix à partir de 1 002 € HT A
Dim : l 700 x L 1600 mm

Réf. 424766 — Prix à partir de 1 066 € HT A
Dim : l 700 x L 1800 mm

Réf. 424767 — Prix à partir de 1 090 € HT A
Dim : l 700 x L 2000 mm

LES PLONGES

Plonge en inox sans étagère

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503602 — Prix à partir de 500 € HT H
1 bac 600 x 500 sans égouttoir sans robinet
Dim : l 700 x L 800 mm

Réf. 503603 — Prix à partir de 564 € HT H
1 bac 600 x 500 -1 égouttoir à droite sans robinet
Dim : l 700 x L 1400 mm

Réf. 503609 — Prix à partir de 786 € HT H
1 bac 600 x 500 1 égouttoir à gauche sans robinet
Dim : l 700 x L 1400 mm

Réf. 503606 — Prix à partir de 749 € HT H
2 bacs 600 x 500 sans égouttoir sans robinet
Dim : l 700 x L 1400 mm

Réf. 503607 — Prix à partir de 806 € HT H
2 bacs 600 x 500 1 égouttoir à droite sans robinet
Dim : l 700 x L 1900 mm

Réf. 503608 — Prix à partir de 806 € HT H
2 bacs 600 x 500 1 égouttoir à gauche sans robinet
Dim : l 700 x L 1900 mm

Plonge en inox avec étagère

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503622 — Prix à partir de 558 € HT H
1 bac 600 x 500 sans égouttoir sans robinet
Dim : l 700 x L 800 mm

Réf. 503623 — Prix à partir de 655 € HT H
1 bac 600 x 500 1 égouttoir à droite sans robinet
Dim : l 700 x L 1400 mm

Réf. 503529 — Prix à partir de 860 € HT H
1 bac 600 x 500 1 egouttoir étagère sans robinet
Dim : l 700 x L 1400 mm

Réf. 503626 — Prix à partir de 835 € HT H
2 bacs 600 x 500 sans égouttoir sans robinet
Dim : l 700 x L 1400 mm

Réf. 503627 — Prix à partir de 933 € HT H
2 bacs 600 x 500 1 égouttoir à droite sans robinet
Dim : l 700 x L 1900 mm

Réf. 503628 — Prix à partir de 933 € HT H
1 bac 600 x 500 1 egouttoir étagère sans robinet
Dim : l 700 x L 1900 mm

Plonge PREMIUM

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 806670 — Prix à partir de 570 € HT A
1 bac 500x500 sans étagère basse sans robinet
Dim : l 700 x L 700 mm

Réf. 806671 — Prix à partir de 651 € HT A
1 bac 500x500 + égouttoir à droite sans étagère basse sans robinet Dim : l 700 x L 1200 mm

Réf. 806672 — Prix à partir de 651 € HT A
1 bac 500x500 + égouttoir à gauche sans étagère basse sans robinet Dim : l 700 x L 1200 mm

Réf. 806677 — Prix à partir de 902 € HT A
2 bacs 500x500 + égouttoir à droite sans étagère basse sans robinet Dim : l 700 x L 1600 mm

Réf. 806678 — Prix à partir de 902 € HT A
2 bacs 500x500 + égouttoir à gauche sans étagère basse sans robinet Dim : l 700 x L 1600 mm

Réf. 806674 — Prix à partir de 928 € HT A
2 bacs 500x500 + égouttoir à droite sans étagère basse sans robinet Dim : l 700 x L 1800 mm

Plonge PREMIUM

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 826670 — Prix à partir de 656 € HT A
1 bac 500x500 étagère basse sans robinet, sans égouttoir Dim : l 700 x L 700 mm

Réf. 826671 — Prix à partir de 744 € HT A
1 bac 500x500 + égouttoir à droite étagère basse sans robinet Dim : l 700 x L 1200 mm

Réf. 826672 — Prix à partir de 744 € HT A
1 bac 500x500 + égoutoir à gauche étagère basse sans robinet Dim : l 700x L 1200 mm

Réf. 826677 — Prix à partir de 744 € HT A
2 bacs 500x500 + égouttoir à droite étagère basse sans robinet Dim : l 700 x L 1600 mm

Réf. 826678 — Prix à partir de 1 019 € HT A
2 bacs 500x500 + égouttoir à gauche étagère basse sans robinet Dim : l 700 x L 1600 mm

Réf. 826674 — Prix à partir de 1 063 € HT A
2 bac 500x500 + égouttoir à droite étagère basse sans robinet Dim : l 700 x L 1800 mm

LES ÉTAGÈRES

Étagère murales ECO CHR

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

Réf. 503429 — Prix à partir de 83 € HT (A)
Sans bacs
Dim : l 300 x L 600 mm

Réf. 503430 — Prix à partir de 90 € HT (A)
Plateau inox - Sans bacs
Dim : l 300 x L 800 mm

Réf. 503441 — Prix à partir de 102 € HT (A)
Plateau inox - Sans Bacs
Dim : l 400 x L 1000 mm

Réf. 503442 — Prix à partir de 110 € HT (A)
Plateau inox - Sans bacs
Dim : l 400 x L 1200 mm

Réf. 503443 — Prix à partir de 119 € HT (A)
Plateau inox - Sans bacs
Dim : l 400 x L 1400 mm

Réf. 503444 — Prix à partir de 138 € HT (A)
Plateau inox - Sans bacs
Dim : l 400 x L 1600 mm

Réf. 503451 — Prix à partir de 235 € HT (A)
Plateau inox - 4 bacs GN 1/3 prof. 100mm
Dim : l 400 x L 1000 mm

Réf. 503452 — Prix à partir de 270 € HT (A)
Plateau inox - 5 bacs GN 1/3 prof. 100mm
Dim : l 400 x L 1200 mm

Réf. 503453 — Prix à partir de 306 € HT (A)
Plateau inox - 6 bacs GN 1/3 prof. 100mm
Dim : l 400 x L 1400 mm

Réf. 503454 — Prix à partir de 357 € HT (A)
Plateau inox - 7 bacs GN 1/3 prof. 100mm
Dim : l 400 x L 1600 mm

Réf. 503425 — Prix à partir de 105 € HT (A)
Pour four à micro-ondes
Dim : l 500 x L 600 mm

TOURNUS EQUIPEMENT

LES CHARIOTS

Chariot de débarrassage

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

Réf. UFCF1 — Prix à partir de 225 € HT (O)
2 plateaux

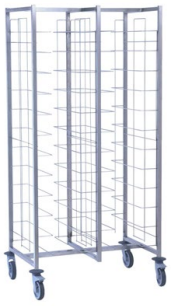
Réf. UFCF 2 — Prix à partir de 266 € HT (O)
3 plateaux

Chariot de débarrassage

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

Réf. UFCF 3 — Prix à partir de 284 € HT (T)
2 plateaux

Réf. UFCF 4 — Prix à partir de 320 € HT (T)
3 plateaux



Chariot cafétéria sans parois

Structure tube inox 25x25 mm, rangement des plateaux de cafeteria de 270 à 376 mm et jusqu'à 516 mm de prof. *Option habillage latéral en panneau résine pour chariot cafétéria Prix : 59 € HT*

Réf. UFCF 5 — Prix à partir de 425 € HT (T)
12 niveaux, roulettes polyamides

Réf. UFCF 6 — Prix à partir de 604 € HT (T)
2x12 niveaux, roulettes polyamides

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

Chariot à glissières soudées

Chariots aux dimensions standards équipés de 4 roues pivotantes avec ou sans freins. Glissières double butées soudées, tube 25x25 mm, charge max : 20 kg par glissières, 250 kg par chariot.

Réf. UFCF 7 — Prix à partir de 275 € HT A

20 niveaux GN 1/1

Réf. UFCF 8 — Prix à partir de 286 € HT H

20 niveaux GN 2/1

Réf. UFCF 9 — Prix à partir de 298 € HT A

20 niveaux 600 x 400 Patisserie

Chariot porte assiettes réhaussé

Réf. UFCF 14 — Prix à partir de 701 € HT A

2 niveaux

Chariot porte-plateaux

Réf. UFCF 10 — Prix à partir de 369 € HT I

Inox avec poignée, roulettes polyamide

Réf. UFCF 11 — Prix à partir de 206 € HT I

Inox sans poignée, roulettes polyamide

Chariot de séchage

Réf. UFCF 15 — Prix à partir de 1 123 € HT R

Pour format GN 1/1

Chariot chauffe assiettes 2 piles (120 assiettes)

NOVATEC

Réf. 808172N — Prix à partir de 1 064 € HT C

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

Chariot porte-casiers inox

Structure tube inox 25 x 25 mm, tôle ép. 1,5 mm, pour casiers à verres 500x500.

Réf. UFCF 12 — Prix à partir de 211 € HT I

Inox avec poignée, roulettes polyamide

Réf. UFCF 13 — Prix à partir de 190 € HT I

Inox sans poignée, roulettes polyamide

Chariot à plate-forme inox à claires voies

Réf. 802165 — Prix à partir de 634 € HT H

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

Réf. 802160 — Prix à partir de 501 € HT H

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

LES MEUBLES ET ARMOIRES

Armoire suspendue CHR

TOURNUS EQUIPEMENT

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

Réf. 503553 — Prix à partir de 579 € HT (H)
Dim : L 1200 x P 400 x H 600 mm

Réf. 503554 — Prix à partir de 639 € HT (H)
Dim : L 1400 x P 400 x H 600 mm

Réf. 503555 — Prix à partir de 706 € HT (H)
Dim : L 1600 x P 400 x H 600 mm

Réf. 503557 — Prix à partir de 773 € HT (H)
Dim : L 1800 x P 400 x H 600 mm

Réf. 503563 — Prix à partir de 731 € HT (H)
5 bacs inox GN 1/3 Prof. 100mm
Dim : L 1200 x P 400 x H 600 mm

Réf. 503564 — Prix à partir de 852 € HT (H)
7 bacs inox GN 1/3 Prof. 100mm
Dim : L 1400 x P 400 x H 600 mm

Réf. 503565 — Prix à partir de 919 € HT (H)
7 bacs inox GN 1/3 Prof. 100mm
Dim : L 1600 x P 400 x H 600 mm

Réf. 503567 — Prix à partir de 1 046 € HT (H)
9 bacs inox GN 1/3 Prof. 100mm
Dim : L 1800 x P 400 x H 600 mm

Armoire haute CHR portes coulissantes

TOURNUS EQUIPEMENT

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

Réf. 503492 — Prix à partir de 1 542 € HT (C)
Dim : L 1000 x P 600 x H 1800 mm

Réf. 503493 — Prix à partir de 1 678 € HT (C)
Dim : L 1200 x P 600 x H 1800 mm

Armoire pour produits d'entretien CHR

TOURNUS EQUIPEMENT

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

Réf. 503481 — Prix à partir de 968 € HT (C)
1 porte avec séparation verticale
Dim : L 600 x P 500 x H 1800 mm

Réf. 503482 — Prix à partir de 1 308 € HT (H)
2 portes avec séparation verticale
Dim : L 1000 x P 500 x H 1800 mm

Meuble central neutre PREMIUM à portes coulissantes

SUDINOX

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

Réf. T329606 — Prix à partir de 1 156 € HT (A)
Dim: L 1000 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329607 — Prix à partir de 1 246 € HT (A)
Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329609 — Prix à partir de 1 332 € HT (A)
Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329611 — Prix à partir de 1 412 € HT (A)
Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329612 — Prix à partir de 1 529 € HT (A)
Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329613 — Prix à partir de 1 640 € HT (A)
Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm

Meuble à dosseret neutre PREMIUM à portes coulissantes

SUDINOX

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

Réf. T329706 — Prix à partir de 1 156 € HT (A)
Dim: L 1000 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329707 — Prix à partir de 1 281 € HT (A)
Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329708 — Prix à partir de 1 325 € HT (A)
Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329711 — Prix à partir de 1 450 € HT (A)
Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329712 — Prix à partir de 1 567 € HT (A)
Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329713 — Prix à partir de 1 687 € HT (A)
Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm

Meuble central neutre à tiroirs + portes coulissantes PREMIUM

SUDINOX

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

Réf. T330677 — Prix à partir de 2 071 € HT (A)
Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm

Réf. T330681 — Prix à partir de 2 546 € HT (A)
Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm

Réf. T330683 — Prix à partir de 3 000 € HT (A)
Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm

Réf. T330777 — Prix à partir de 2 117 € HT (A)
Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm

Réf. T330781 — Prix à partir de 2 590 € HT (A)
Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm

Réf. T330783 — Prix à partir de 3 047 € HT (A)
Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm

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

Meuble bas chauffant PREMIUM- adossé

SUDINOX

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

Réf. T331301 Prix à partir de 1 939 € HT A
Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331302 Prix à partir de 2 074 € HT A
Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331303 Prix à partir de 2 218 € HT A
Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331304 Prix à partir de 2 349 € HT A
Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331305 Prix à partir de 2 489 € HT A
Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Meuble bas chauffant PREMIUM - central

SUDINOX

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

Réf. T331201 Prix à partir de 1 894 € HT A
Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331202 Prix à partir de 2 028 € HT A
Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331203 Prix à partir de 2 171 € HT A
Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331204 Prix à partir de 2 302 € HT A
Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331205 Prix à partir de 2 444 € HT A
Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Meuble bas chauffant PREMIUM - traversant

SUDINOX

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

Réf. T331501 Prix à partir de 2 039 € HT A
Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331502 Prix à partir de 2 201 € HT A
Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331503 Prix à partir de 2 324 € HT A
Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331504 Prix à partir de 2 413 € HT A
Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331505 Prix à partir de 2 616 € HT A
Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Table chaude ventilée avec dessus chauffant PREMIUM- adossée

SUDINOX

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

Réf. T331301DC Prix à partir de 2 943 € HT A
Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 4 kW - Tension: 400 V

Réf. T331302DC Prix à partir de 3 193 € HT A
Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 4,5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331303DC Prix à partir de 3 453 € HT A
Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331304DC Prix à partir de 3 702 € HT A
Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 5,5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331305DC Prix à partir de 3 959 € HT A
Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 6 kW - Tension: 400 V

Table chaude ventilée avec dessus chauffant PREMIUM - centrale

SUDINOX

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

Réf. T331201DC Prix à partir de 2 904 € HT A
Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 4 kW - Tension: 400 V

Réf. T331202DC Prix à partir de 3 154 € HT A
Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 4,5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331203DC Prix à partir de 3 413 € HT A
Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331204DC Prix à partir de 3 661 € HT A
Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 5,5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331205DC Prix à partir de 3 919 € HT A
Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 6 kW - Tension: 400 V

Table chaude ventilée avec dessus chauffant PREMIUM - traversante

SUDINOX

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

Réf. T331501DC Prix à partir de 3 030 € HT A
Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 4 kW - Tension: 400 V

Réf. T331502DC Prix à partir de 3 304 € HT A
Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 4,5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331503DC Prix à partir de 3 547 € HT A
Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331504DC Prix à partir de 3 758 € HT A
Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 5,5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331505DC Prix à partir de 4 071 € HT A
Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 6 kW - Tension: 400 V

LES ÉTAGÈRES NEUTRES ET CHAUFFANTES

Etagère neutre pour table 1 niveau

SUDINOX

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

Réf.	Prix à partir de	
T221757	186 € HT	A

Dim: L 1000 x P 400 x H 400 mm

Réf.	Prix à partir de	
T221759	196 € HT	A

Dim: L 1200 x P 400 x H 400 mm

Réf.	Prix à partir de	
T221761	208 € HT	A

Dim: L 1400 x P 400 x H 400 mm

Réf.	Prix à partir de	
T221763	218 € HT	A

Dim: L 1600 x P 400 x H 400 mm

Réf.	Prix à partir de	
T221765	233 € HT	A

Dim: L 1800 x P 400 x H 400 mm

Réf.	Prix à partir de	
T221767	244 € HT	A

Dim: L 2000 x P 400 x H 400 mm

Etagère neutre pour table 2 niveaux

SUDINOX

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

Réf.	Prix à partir de	
T221857	293 € HT	A

Dim: L 1000 x P 400 x H 600 mm

Réf.	Prix à partir de	
T221859	309 € HT	A

Dim: L 1200 x P 400 x H 600 mm

Réf.	Prix à partir de	
T221861	340 € HT	A

Dim: L 1400 x P 400 x H 600 mm

Réf.	Prix à partir de	
T221863	359 € HT	A

Dim: L 1600 x P 400 x H 600 mm

Réf.	Prix à partir de	
T221865	387 € HT	A

Dim: L 1800 x P 400 x H 600 mm

Réf.	Prix à partir de	
T221867	415 € HT	A

Dim: L 2000 x P 400 x H 600 mm

Etagère chauffante à poser sur table

SUDINOX

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

Option entretoise de fixation

Réf: T220144 Prix: 93 € HT

Réf.	Prix à partir de	
T221600	824 € HT	A

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

Réf.	Prix à partir de	
T221601	865 € HT	A

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

Réf.	Prix à partir de	
T221602	932 € HT	A

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

Réf.	Prix à partir de	
T221603	1 092 € HT	A

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

Réf.	Prix à partir de	
T221604	1 170 € HT	A

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

Réf.	Prix à partir de	
T221605	1 315 € HT	A

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

PORTE-SACS

Porte-sacs avec couvercle

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf.	Prix à partir de	
804465	164 € HT	A

Structure en tube d'acier inoxydable Ø 20 mm, Support de sac très rigide ép. 4mm, fixation du sac par élastique, 2 roues lisses Ø 150 mm, couvercle en polypropylène injecté.
Adapté pour sacs de 100 à 130 L.
Dim : L 450 x P 535 x H 900 mm

Porte-sacs avec couvercle et habillage inox

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf.	Prix à partir de	
804468	305 € HT	A

Habillage inox couvercle à pédale, pour sacs 100 litres- structure en tube inox Ø 20 mm, habillage en tôle inox avec porte à charnières et loqueteau, fixation du sac par sangle élastique, poignée de transport - 2 roues.
Dim : L 450 x P 535 x H 900 mm

Poubelle ciseaux inox

L2G

Réf.	Prix à partir de	
900770000	129 € HT	A

Largeur de pince 600 mm pour sacs 110 L, élactique de maintien du sac
Poubelle avec 2 roulettes à freins.
Dim: L 580 x P 420 x H 960 mm

Support sac avec couvercle

GILAC

Réf.	Prix à partir de	
G619041	110 € HT	R

Support sac 120L avec couvercle blanc, ouverture et fermeture avec pédale qui évite les contaminations, 2 roues pour faciliter le déplacement. Plusieurs coloris de couvercles au choix.
Dim : L 640 x P 500 x H 970 mm

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

ROLL'SERVICE

NOVATEC

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

Réf. NOVA 507331N — Prix à partir de 3 438 € HT R

Porte Inox sans humidificateur - GN 1/1 - 10 nvx
Dim : L 528 x P 821 x H 1134 mm

Réf. NOVA 507336N — Prix à partir de 3 666 € HT A

Porte Inox avec humidificateur - GN 1/1 - 10 nvx
Dim : L 528 x P 821 x H 1134 mm

Réf. NOVA 507381N — Prix à partir de 3 611 € HT A

Porte Inox sans humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx
Dim : L 528 x P 821 x H 1844 mm

Réf. NOVA 507386N — Prix à partir de 4 236 € HT R

Porte Inox avec humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx
Dim : L 528 x P 821 x H 1844 mm

Réf. NOVA 507382N — Prix à partir de 4 217 € HT R

Porte Vitrée sans humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx
Dim : L 528 x P 821 x H 1134 mm

Réf. NOVA 507482N — Prix à partir de 5 024 € HT R

Porte Vitrée sans humidificateur - GN 2/1 - 20 nvx
Dim : L 733 x P 941 x H 1880 mm

Réf. NOVA 507387N — Prix à partir de 4 485 € HT R

Porte Vitrée avec humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx
Dim : L 528 x P 821 x H 1844 mm

Réf. NOVA 507487N — Prix à partir de 5 295 € HT R

Porte Vitrée avec humidificateur - GN 2/1 - 20 nvx
Dim : L 733 x P 941 x H 1880 mm

LES RAYONNAGES

Rayonnage Fermostock 5711

FERMOD

Réf. 4E1189A16 — Prix à partir de 230 € HT H

Structure Duralinox - Clayettes polymères
90 Kg / nvx
Dim : L 1189 x P 360 x H 1685 mm

Réf. 4E1189B16 — Prix à partir de 239 € HT H

Structure Duralinox - Clayettes polymères -90 Kg / nvx
Dim : L 1189 x P 460 x H 1685 mm

Rayonnage Fermostock 6611

FERMOD

Réf. 4P1197A16 — Prix à partir de 256 € HT H

Structure Duralinox - Clayettes polymères
175 Kg / nvx
Dim : L 1197 x P 360 x H 1685 mm

Réf. 4P1197B16 — Prix à partir de 271 € HT H

Structure Duralinox - Clayettes polymères -175 Kg / nvx
Dim : L 1197 x P 460 x H 1685 mm

Rayonnage Fermostock 6811

FERMOD

Réf. 4D1197A16 — Prix à partir de 358 € HT H

Sturcture et clayettes Duralinox
250 Kg / nvx
Dim : L 1197 x P 360 x H 1685 mm

Réf. 4D1197B17 — Prix à partir de 419 € HT H

Sturcture et clayettes Duralinox
250 Kg / nvx
Dim : L 1197 x P 460 x H 1800 mm

Rayonnage Fermostock 6622

FERMOD

Réf. 4F1197B17 — Prix à partir de 276 € HT H

Structure Duralinox - Clayettes polymères pleines pour stokage sec uniquement
200 Kg / nvx
Dim : L 1197 x P 460 x H 1800 mm

LAVERIE

LA GAMME NOVATEC

Lave-verres

NOVATEC

Réf. S 40 E

Prix à partir de 1 120 € HT A

Construction tout inox 18/10 AISI 304, portes en double paroi, 4 cycles automatiques, cuve emboutie, bras de lavage en croix, alimentation en eau 50°C
Dotation: 2 paniers à verres, 1 support soucoupes, 1 panier à couverts.
Capacité 36 paniers en 400 x 400
Dim : L 450 x P 535 x H 700 mm
Puissance : 3,2 kW - Tension : 230 V - 50 hz

Réf. S 40 EA

Prix à partir de 1 253 € HT A

Version Adoucisseur intégré

Lave-vaisselle

NOVATEC

Réf. S 50 E

Prix à partir de 1 393 € HT A

Construction tout inox 18/10 AISI 304, portes en double paroi, 4 cycles automatiques, cuve emboutie, bras de lavage en croix, alimentation en eau 50°C
Dotation : 1 panier à assiette, 1 support verres, 1 panier à couverts
Capacité 43 paniers en 500 x 500
Dim : L 590 x P 600 x H 850 mm
Puissance : 5,2 kW - Tension : 400 V

Réf. S 50 EA

Prix à partir de 1 533 € HT A

Version Adoucisseur intégré

Lave-vaisselle à capot

NOVATEC

Réf. S 100 E

Prix à partir de 2 415 € HT A

Construction tout inox 18/10 AISI 304, capot mono paroi, 4 cycles automatiques, cuve emboutie avec angles arrondis, bras de lavage / rinçage indépendants, double filtre sur la cuve et filtre de pompe, doseur de produits de rinçage incorporé alimentation en eau 50°C
Dotation : 2 paniers à assiettes, 1 panier à verres, 2 paniers à couverts
Capacité 61 paniers en 500 x 500
Dim : L 720 x P 735 x H 1445/1880 mm
Puissance : 10,2 kW - Tension : 400 V

Réf. S 100 EA

Prix à partir de 2 597 € HT A

Version Adoucisseur intégré

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

Lave-verres ECOLINE

SMEG

Réf. UG401DM

Prix à partir de 1 998 € HT A

Porte isolée double paroi, 3 programmes, pompe péristaltique à réglage électronique
Capacité de la cuve : 8L
Capacité de la chaudière : 4L
Hauteur utile de lavage : 330 mm
Capacité 40/24/15 paniers en 400 x 400
Dim : L 440 x P 530 x H 670 mm
Puissance : 3 kW - Tension : 230 V

Lave-verres ESAYLINE

SMEG

Réf. UG415D-1

Prix à partir de 3 223 € HT A

Cuve emboutie, Double paroi - Contrôle électronique, 5 programmes, Démarrage progressif, Pompe de vidange, Pompe de rinçage (surpresseur), Doseur de produits lessiviels (lavage et rinçage) avec pompe péristaltique
Dotation : 2 paniers
Capacité de la cuve :
Capacité: 30/24/20 paniers en 400x400
Dim : L 460 x P 600 x H 705 mm
Puissance : 3,1 kW - Tension: 230 V

Lave-verres TOPLINE

SMEG

Réf. UG425D

Prix à partir de 3 604 € HT A

Double paroi, 6 programmes, Système de récupération de chaleur (DHR) à partir de l'eau usée pour le réchauffage de l'eau d'alimentation, pompe de lavage dispositif Soft Start, fonction Eau Propre pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage, nettoyage automatique de la cuve 2 bras de lavage en inox.
Capacité de la cuve : 7L - Capacité de la chaudière : 4L
Hauteur utile de lavage : 300 mm
Capacité 60 paniers en 400 x 400
Dim : L 460 x P 600 x H 700 mm
Puissance : 4,8 kW - Tension : 400 V

Lave-vaisselle frontal ECOLINE

SMEG

Réf. UD503D

Prix à partir de 2 274 € HT A

Cuve simple parois, Inox AISI 304, Contrôle électronique, 3 programmes, Consommation d'eau pour un cycle 2,7 L, Démarrage progressif, Fonction Eau Propre pour renouvellement total de l'eau sélectionnable, Filtrage dynamique à 3 étapes, Chaudière avec tube d'évacuation pour vidange, Doseur de produits lessiviels (lavage et rinçage) avec pompe
péristaltique, Pompe de vidange.
Hauteur utilse de lavage: 365 mm
Dotation: 2 paniers
Capacité de la cuve: 13L
Capacité de la chaudière: 6L
Capacité de 40 paniers / h en 500x500 mm
Dim : L 578 x P 598 x H 820 mm
Puissance: 5,6 kW - Tension: 230 V

Lave-vaisselle frontal EASYLINE

SMEG

Réf. UD515D

Prix à partir de 3 363 € HT A

Double paroi, Contrôle électronique, 6 programmes, Démarrage progressif, Pompe de vidange, Pompe de rinçage, Doseur de produits lessiviels (lavage et rinçage) avec pompe péristaltique
Dotation : 2 paniers
Capacité 40/30/20 paniers en 500 x 500 mm
Dim : L 600 x P 600 x H 820 mm
Puissance : 3,4 kW - Tension : 230 V

Lave-vaisselle à capot EASYLINE

SMEG

Réf. SPH515

Prix à partir de 5 603 € HT A

Contrôle électronique, Capot double paroi, 6 programmes, Démarrage progressif, Pompe de vidange, Pompe de rinçage, Doseur de produits lessiviels (lavage et rinçage) avec pompe péristaltique.
Dotation : 2 paniers
Capacité 60/30/20 paniers en 500 x 500 mm
Dim : L 635 x P 750 x H 1510 mm
Puissance : 9,7 kW - Tension: 400 V

Osmoseur

SMEG

Réf. WO 20-01

Prix à partir de 2 348 € HT A

Filtre à charbon actif, pression de l'eau à l'entrée (min/max) 1,5/6 bar, dureté et température de l'eau max à l'entrée 35°C, alimentation en eau froide adoucie 0-5°c, inox AISI 304
Capacité du réservoir d'accumulation 2L
Taux de récupération 0,25
Dim : L 150 x P 490 x H 550 mm
Puissance : 690W - Tension : 230 V

LA GAMME PERFORMANCE

Lave-vaisselle à capot à condenseur de buée

SILVER

Réf. 1400 TOP PLUS HR H+

Prix à partir de 6 356 € HT A

Modèle Electronique, avec capot à double paroi isolée. Cuve emboutie à escalier. Bras de lavage et rinçage indépendants. Filtre cuve dédoublé avec filtre pompe. Système thermostop, SYSTEME PLUS qui garanti un rinçage avec une température constante 85°C. SYSTEME BREAK TANK , SYSTEME ENERGY RECOVERY qui permet de récupérer la buée produite par la machine en fonction, pour réchauffer l'eau froide du réseau d'alimentation.
Niveau de bruits 66 dbA.
6 cycles, Consommation par cycle: 2.6 litres.
Alimentation en eau 10°C
Compatible plateaux Gastronorm 1/1 (530x325mm)
Capacité: 55 paniers par heure
Dim : L 720 x P 735 x H 2095 mm
Puissance: 10,5 kW - Tension: 400 V

Lave-batterie à granules

SILVER

Réf. GRANULES 900 PLUS

Prix à partir de 20 257 € HT R

Technologie avancée, cuve de lavage inox AISI 316 angles arrondis, construction double paroi isolée matériaux haute isolation thermo-accoustique, pompe de lavage avec corps et couronne AISI 316 à haute efficacité, double bras de lavage verticaux, système de ventilation renforcé
10 programmes de lavage, Système Plus garantissant un rinçage constant à 85°C
Capacité de la cuve : 103 L
Consommation d'eau : 4,4 L
Paniers : Ø 735 x H 240 mm (15 paniers / h)
Dim : L 1095 x P 910 x H 1910/2020 mm

Lave-vaisselle à avancement automatique

SILVER

Réf. ASE104M

Prix à partir de 13 205 € HT R

Portes double paroi isolée, système de sécurité anti-chute, poignée ergonomique, système Thermo Barrier pour un meilleur confort d'utilisation, filtration EASY+, lavage et prélavage renforcé, prélavage automatique basse température.
Rendement 83 et 107 paniers / h
Dim : L 1900 x P x 805 x H 1830 / 2120 mm
Puissance : 20,2 kW

Réf. ASE104M +HR10+DR64

Prix à partir de 18 919 € HT R

Modèle avec condenseur de buée et tunnel de séchage

Lave-batterie TOPLINE

SMEG

Réf. UW5757D

Prix à partir de 6 443 € HT A

Carrosserie simple paroie porte isolée double paroi, 3 programmes,2 bras de lavage et 2 bras de rinçage en inox
Capacité de la cuve : 36L
Capacité de la chaudière : 12,5L - 7,5 kW
Hauteur utile de lavage : 640 mm
Capacité 30/15 paniers en 570 x 570
Dim : L 685 x P 750 x H 1725 / 2000 mm
Puissance : 9,1 kW - Tension : 400 V

Lave-vaisselle Frontal UPSTER

MEIKO

Réf. U500 M2

Prix à partir de 4 370 € HT A

Isolation phonique et thermique à double paroi, pompe à démarrage progressif, cuve de lavage monobloc emboutie, habillage arrière, doseur de produit tensio-actif de rinçage et réservoir intégré en façade, avec pompe de vidange.
Adoucisseur intégré en option.
Hauteur de passage 320 mm
Paniers en 500 x 500
Dim : L 600 x P 600 x H 850 mm
Puissance : 5,2 kW - Tension : 400 V

Lave-vaisselle à capot UPSTER

MEIKO

Réf. H500 M2

Prix à partir de 7 576 € HT A

Capot à double paroi, cuve emboutie à angles arrondis, tamis filtre en inox, auto-nettoyage de la chambre de lavage, avec habillage arrière.
Hauteur de passage: 440 mm
Paniers en 500 x 500
Dim : L 635 x P 750 x H 1750/2100 mm
Puissance : 9,73 kW - Tension : 400 V

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

Lave-verres Osmoseur

MEIKO

Double paroi, isolation thermique et phonique totale, carénage 6 faces, cuve et supports paniers emboutis monobloc, Osmoseur GIO compact intégré.

Réf. USGIO-M2/4 — Prix à partir de 8 145 € HT (A)

Concept Brillance
Capacité 40/30/20 paniers en 400 x 400
Dim : L 450 x P 600 x H 710-735 mm
Puissance : 6,8 kW - Tension 400 V

Réf. UMGIO — Prix à partir de 9 114 € HT (A)

Concept Brillance
Capacité 40/30/20 paniers en 500 x 500
Dim : L 600 x P 600 x H 710-735 mm
Puissance : 6,9 kW - Tension 400 V

Réf. UM+GIO-M2/4_CA — Prix à partir de 10 576 € HT (A)

Concept Brillance Air concept
Capacité 40/30/15 paniers en 500 x 500
Dim : L 600 x P 600 x H 830-855 mm
Puissance : 6,8 kW - Tension 400 V

Produit de lavage 12 KG

MEIKO

Réf. D-US1110 — Prix à partir de 94 € HT (R)

Recommandé pour le stop essuyage

Produit de rinçage 10 L

MEIKO

Réf. R-US2190 — Prix à partir de 120 € HT (R)

Recommandé pour le stop essuyage

Lave-vaiselle à capot automatique

MEIKO

Capot à double paroi, isolation thermique et phonique totale, cuve emboutie à angles arrondis, programme d'auto nettoyage de la chambre de lavage. Mécanisme d'ouverture et fermeture auto à détection auto du casier

Réf. HM1 — Prix à partir de 11 515 € HT (A)

Hauteur de passage 505 mm.
Capacité 60/40/17 Paniers en 500 x 500 mm
Dim : L 635/725 x P 750 x H 1750/2080 mm
Puissance : 9,1 kW - Tension : 400 V

Réf. HM3 — Prix à partir de 13 565 € HT (A)

M-iClean HM AIRCONCEPT
Avec condenseur de buées à récupération d'énergie
Hauteur de passage : 505 mm
Capacité 60/40/17 Paniers en 500 x 500 mm
Dim : L 635/725 x P 750 x H 2230 mm
Puissance : 9,1 kW - Tension : 400 V

LA GAMME PREMIUM

Lave-verres frontal avec Osmoseur

WINTERHALTER

Réf. UC-S AT EXCELLENCE-S

Prix à partir de 7 371 € HT A

Double parois, isolation thermique et phonique totale, pompe de vidange, doseur de produit de lavage et rinçage avec réservoir intégré.
Osmoseur indépendant AT Excellence-S
Hauteur utile : 309 mm
Capacité 48/32/22 paniers 400 x 400
Dim : L 460 x P 603 x H 725/760 mm
Puissance : 7,9 kW - Tension : 400 V

Lave-vaisselle à capot à condenseur de buée

WINTERHALTER

Réf. PT-L ENERGYPLUS

Prix à partir de 15 478 € HT A

Quadruple système de filtration, récupérateur thermique EnergyPlus, pompe de vidange, doseur de produit de rinçage intégré, Système Thermostop.
Hauteur utile : 440 mm
Capacité 72/45/32/22 paniers 500 x 500 ou 500 x 600
Dim : L 735 x P 750 x H 2175 mm
Puissance : 10,8 kW - Tension : 400 V

Lave-batterie frontal

WINTERHALTER

Réf. UF-XL

Prix à partir de 22 860 € HT A

Quadruple système de filtration, pompe de vidange, doseur de produit de rinçage intégré, Système Thermostop.
Capacité de la cuve : 138 L
Capacité 40/24/12 paniers en 500 x 500 ou 500 x 600
Dim : L 1468 x P 870 x H 1880/2240 mm
Puissance : 16,4 kW - Tension : 400 V

Détergent universel Lave-vaisselle et Batterie

WINTERHALTER

Réf. F8500

Prix à partir de 77 € HT R

12 Kg

Détergent Polyvalent

WINTERHALTER

Réf. F300

Prix à partir de 80 € HT R

12 Kg

Liquide de rinçage universel

WINTERHALTER

Réf. B100N

Prix à partir de 76 € HT R

10 L

Lave-vaisselle à avancement automatique

WINTERHALTER

Réf. CTR-M SIMPLE RINCAGE

Prix à partir de 23 892 € HT A

Quadruple système de filtration, pompe de vidange, 3 vitesses possibles, système Thermostop, porte papillon à 180°
Capacité de la cuve : 75 L
Capacité 50/75/120 paniers en 500 x 500
Dim : L 1400 x P 800 x H 1420 mm
Puissance : 32,2 kW - Tension : 400 V

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

LA GAMME PREMIUM

Lave-batterie / Vaisselle mixte à capot

METOS

Réf. WD-8GREEN

Prix à partir de 15 961 € HT A

Construction robuste en inox, double isolation phonique et thermique (niveau sonore 63 dB), double système de filtration, condenseur récupérateur de chaleur CRC +, 3 programmes, grille batterie rabattable, berceau de lavage large 695 mm.
Hauteur de passage libre : 505 mm
Capacité 50 paniers / heures
Dim : L 660/884 x P 750 x H 1540/2080 mm
Puissance : 13,5 kW

Lave-batterie à granules

METOS

Réf. WD-90GRHC

Prix à partir de 25 217 € HT A

Lavage et séchage rapide grâce à la centrifugation, cage de chargement unique hexagonale, 0,75 L d'eau par bac (économique), 5 Kg de granules pour 2000 cycles, compact porte escamotable servant de table de chargement, condenseur de buée, 6 programmes de lavage avec fonction HACCP, alimentation en eau froide adoucie, niveau sonore 66 dB.
Capacité 26 paniers - 6 GN 1/1 ou 2 GN 2/1
Dim : L 878 x P 925 x H 1610/1882 mm
Puissance : 11,2 kW

Double Capot Traversant Mixte

METOS

Réf. WD-12S

Prix à partir de 20 809 € HT

Machine entièrement isolée, Alimentation eau chaude, Relevage automatique du capot, 3 programmes de lavage: 72-102-312 secondes, Ajustement rapide de la pression d'eau pour lavage batterie, Surpresseur avec réservoir disconnecteur, rinçage constant, Habillage inox, Doseur pour produit de rinçage
Dotation : 2 casiers 500 x 500 mm
Capacité : 2 casiers /h
Hauteur utile : 600 mm
Dim: L 1295 x P 815 x H 1694/2355 mm
Puissance : 15 kW - Tension: 400 V

LES PRODUITS LESSIVIELS

Produits de lavage verre

Réf. ETOLIT 6000

Prix à partir de 76 € HT O

Excellente capacité de nettoyage, avec protection du verre, efficace contre les résidus de colorants alimentaires légers.
Respectueux de l'environnement et inodore.
Bidon 12 Kg

Produit de lavage vaisselle

Réf. ETOLIT 8000

Prix à partir de 66 € HT O

Idéal pour nettoyer la porcelaine, l'acier inoxydable, le plastique et le verre. Excellente capacité de dissolution de l'amidon et des graisses. Bonnes propriétés de blanchiment et de nettoyage. Bidon12 Kg

Produit de lavage GREEN

Réf. ETOLIT GREEN

Prix à partir de 76 € HT O

Idéal pour nettoyer la porcelaine, l'acier inoxydable, le plastique et le verre. Excellente capacité de dissolution de l'amidon et des graisses. Bonnes propriétés de blanchiment et de nettoyage. Bidon12 Kg

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

Produits de rinçage verre

Réf. ETOLIT GT 100

Prix à partir de 63 € HT I

Adapté à l'eau douce, mouillage uniforme ainsi que séchage sans goutte et sans stries, en particulier pour le verre. Convient à tous les types de verres à boire et aux types de verres avec décor. Contrecarre la calcification du système de rinçage. Bidon 10 L

Produit de rinçage vaisselle

Réf. ETOLIT GT 200

Prix à partir de 60 € HT I

Idéal pour l'utilisation de la porcelaine, de l'acier inoxydable, du plastique et du verre. Mouillage uniforme ainsi que séchage sans goutte et sans stries de la vaisselle de mélange. Insipide et inodore, effet réducteur de mousse. Contrecarre la calcification du système de rinçage. Bidon 10 L

Produit de rinçage GREEN

Réf. ETOLIT GREEN 2

Prix à partir de 68 € HT O

Idéal pour l'utilisation de la porcelaine, de l'acier inoxydable, du plastique et du verre. Mouillage uniforme ainsi que séchage sans goutte et sans stries de la vaisselle de mélange. Insipide et inodore, effet réducteur de mousse. Contrecarre la calcification du système de rinçage. Bidon 10 L

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

TRAITEMENT DE L'EAU

Adoucisseurs

BWT

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

Réf. BESTSOFT4 — Prix à partir de 654 € HT A

Volume de résine 4 L , adapté pour un lave-vaisselle frontal

Réf. BESTSOFT11 — Prix à partir de 829 € HT A

Volume de résine 11 L , adapté pour un lave-vaisselle à capot

Réf. BESTSOFT21 — Prix à partir de 953 € HT A

Volume de résine 20 L , adapté pour un lave-vaisselle à avancement automatique

Système Complet de Filtration

BRITA

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

Réf. PURITY 1200 CLEAN — Prix à partir de 897 € HT A

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

Réf. PURITY 1200 CLEAN EXTRA — Prix à partir de 937 € HT A

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

Système Complet de Filtration

BRITA

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

Réf. PURITY C500 STEAM — Prix à partir de 344 € HT A

Kit de 1ère installation pour Four mixte 6 niveaux comprenant : 1 cartouche,1 tête,1 compteur, 2 flexibles + vanne, 2 raccords, 1 test KH, 1 sticker mémo.

Réf. PURITY C1100 STEAM — Prix à partir de 413 € HT A

Kit de 1ère installation pour Four mixte 10 niveaux comprenant : 1 cartouche,1 tête,1 compteur, 2 flexibles + vanne, 2 raccords, 1 test KH, 1 sticker mémo.

Kit de filtration pour fontaine

BWT

Réf. BESTTASTE 20 — Prix à partir de 131 € HT R

Filtration des goûts et des odeurs, traitement pour éviter la prolifération bactierienne
Capacité de filtration : 20 000 L

Kit de filtration pour four

BWT

Réf. BESTMAX 2 XL — Prix à partir de 222 € HT R

Traitement anti-calcaire par décarbonatation, traitement pour éviter la prolifération bactérienne
Capacité de filtration : entre 4 135 L et 12895 L selon le TH

Osmoseur + Kit d'installation

BWT

Réf. BESTAQUA 14 ROC — Prix à partir de 2 468 € HT A

Kit 1ère installation comprenant : osmoseur + kit de préfilatration + kit de raccordement.
Protection contre l'entartrage et lavage optimal pour des verres brillants, pompe vibrante à membrane pour une pression constante, fonctionne sous eau adoucie jusqu'à 36° TH

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

Casier vert à assiettes

FRIES RACK

Réf. P18-12

Prix à partir de 23 € HT R

18 assiettes plates ou 12 assiettes creuses.
Dim : 500 x 500 mm

Casiers Vrac

FRIES RACK

Réf. NK

Prix à partir de 22 € HT R

Mailles Larges
Dim : 500 x 500 mm

Casiers à plateaux

FRIES RACK

Réf. T-06-09

Prix à partir de 23 € HT R

Pour 9 grands plateaux

Casiers de base

FRIES RACK

Réf. R500

Prix à partir de 24 € HT R

Pour objets creux, maille large, hauteur intérieure 150 mm.
Dim : 500 x 500 mm

Casiers à verres

FRIES RACK

Réf. CLIXRACK

Prix à partir de sur devis

Gamme de casiers à composer sans outils
prix sur demande

Chariot porte casiers vaisselle

L2G

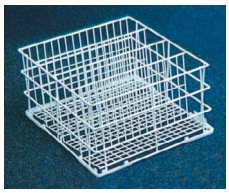
Réf. 72995

Prix à partir de 168 € HT I

Chariot avec barre de poussée, fond ABS,
4 roues dont 2 avec freins, 2 roues pivotantes
Dim : L 530 x P 560 x H 920 mm

Panier à verres rislanisés

winterhalter



Réf. 85000471

Prix à partir de 132 € HT H

Paniers 3 rangées
Dim : L 400 x P 400 x H 155 mm

Réf. 85000449

Prix à partir de 138 € HT H

Paniers 3 rangées
Dim : L 500 x P 500 x H 165 mm

WINTERHALTER

LA ROBINETTERIE

REPA
A Parts Town unlimited Company

Douchette sans col de cygne

REPA

Réf. LF3759339

Prix à partir de 198 € HT R

Mélangeur monotrou avec manettes à levier et commandes 1/4 de tour. Têtes à disques céramiques ø 1/2», raccords ø 1/2»Fx400 mm - perçage ø 30 mm, débit 17 L/min à 3 bar. robinet 2 trous mural, col de cygne Ø 20x300, leviers quart de tour E/C - E/F, clapet anti-retour

REPA
A Parts Town unlimited Company

Douchette avec col de cygne

REPA

Réf. LF3359900

Prix à partir de 247 € HT R

Mélangeur monotrou, manettes à levier et commandes 1/4 de tour. Têtes à disques céramiques ø 1/2», col de cygne ø 18x250 mm H 240 mm, raccords ø 1/2»Fx400 mm perçage ø 30 mm, débit 17 L/min à 3 bar.

REPA
A Parts Town unlimited Company

Mélangeur Monotrou 1/4 de tour

REPA

Réf. LF3359413

Prix à partir de 75 € HT R

Col de cygne ø 18x300 mm, raccords ø 1/2»F, débit 17 L/min à 3 bar, perçage ø 30 mm.

PROFESSIONAL SPARES

Douchette

PROFESSIONAL SPARES

Réf. 653985

Prix à partir de 188 € HT R

Avec robinet monotrou à manettes Raccord Ø3/8» - 1/2», hauteur totale 1250 mm, espace libre de surface 450 mm, trou de montage Ø29mm, système de mélange avec têtes en céramique 1/2»; manettes 1/4 de tour.
Serie RDF

PROFESSIONAL SPARES

Douchette à col de cygne

PROFESSIONAL SPARES

Réf. 582042

Prix à partir de 242 € HT R

Avec robinet monotrou, manettes et long bec Raccord Ø3/8» - 1/2», hauteur totale 1250 mm, espace libre de surface 276 mm, trou de montage Ø29mm, long bec Ø18x250, système de mélange avec têtes en céramique 1/2»; manettes 1/4 de tour. Débit 17L/min.
Serie RDF

PROFESSIONAL SPARES

Mélangeur Monotrou

PROFESSIONAL SPARES

Réf. 653995

Prix à partir de 71 € HT R

A manettes et bec pivotant Raccord G 3/8», Hauteur max 260 mm, espace libre de surface 200 mm, trou de montage Ø32mm, long bec Ø18x250, système de mélange avec têtes en céramique 1/2», manettes 1/4 de tour.
Série RDF

PROFESSIONAL SPARES

Douchette

PROFESSIONAL SPARES

Réf. 625072

Prix à partir de 478 € HT R

Avec robinet monotrou à manettes Raccord Ø 1/2», hauteur totale 1100 mm, espace libre de surface 3226 mm, trou de montage Ø29 mm, système de mélange avec têtes en céramique 1/2», manettes 1/4 de tour. Série Klarco

PROFESSIONAL SPARES

Douchette à col de cygne

PROFESSIONAL SPARES

Réf. 319457

Prix à partir de 595 € HT R

Avec robinet monotrou, manettes et long bec Raccord 1/2» hauteur totale 1100 mm, espace libre de surface 259 mm, trou de montage Ø29 mm, long bec «S» Ø25x250 mm, système de mélange avec têtes en céramique 1/2», manettes 1/4 de tour, débit 25 L/min. Série Klarco

PROFESSIONAL SPARES

Mélangeur Monotrou

PROFESSIONAL SPARES

Réf. 625070

Prix à partir de 249 € HT R

A manettes et bec pivotant Raccord G 1/2», hauteur max 339 mm, espace libre de surface 254 mm, trou de montage Ø29mm, long bec Ø25x250 mm, système de mélange avec têtes en céramique 3/4», manettes 1/4 de tour. Série Klarco

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

UFCF UNION DES FRIGORISTES ET CLIMATISTES DE FRANCE

HYGIÈNE

LES DÉSINSECTISEURS

NOVATEC

Désinsectiseur FLYinBOX

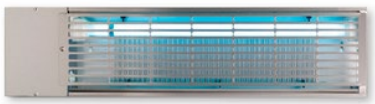
NOVATEC

Plusieurs coloris, innovation émission à 360°, lampe à économie d'énergie haute attractivité, 3 installations : posé, suspendu ou mural, grille électrocution optimisée. Tension de la grille 3000 V

Réf. FX20IN — Prix à partir de 72 € HT A
Surface d'application 50 m2.
Dim : L 265 x P 125 H 260 mm
Puissance : 20 W

Réf. FX40IN — Prix à partir de 87 € HT A
Surface d'application 120 m2.
Dim : L 330 x P 125 x H 260 mm
Puissance : 2 x 20 W

Réf. FX60IN — Prix à partir de 243 € HT A
Surface d'application 240 m2.
Dim : L 480 x P 125 x H 260 mm
Puissance : 3 x 20 W



Désinsectiseur électrique

BRC

Réf. AGR36IMAES — Prix à partir de 191 € HT A

Surface d'attraction 120 M2, construction tout inox, protection maximale tuba anti-éclats
Dim : L 760 x P 100 x H 190 mm
Puissance : 36 W (61 cm)

Désinsectiseur à Glue

BRC

Réf. MG30IS — Prix à partir de 99 € HT A

Lampes à économie d'énergie, Plaque de glue, Installation murale. Livré avec accessoires (vis et chevilles)
Surface d'attraction 80 m2.
Dim : L 495 x P 65 x H 280 mm
Puissance : 2 x 15 W

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

STÉRILISATION

Armoire de Stérilisation automatique aimantée

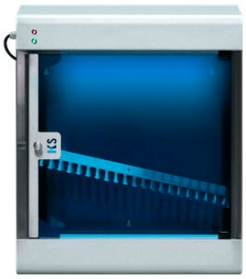
BRC

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

Réf. KS12A — Prix à partir de 263 € HT A
Capacité : 12 couteaux
Dim : L 346 x P 145 x H 607 mm
Puissance : 15 W

Réf. KS20A — Prix à partir de 289 € HT
Capacité : 20 couteaux
Dim : L 496 x P 145 x H 607 mm
Puissance : 15 W

Réf. KS40A — Prix à partir de 483 € HT A
Capacité : 40 couteaux
Dim : L 939 x P 145 x H 607 mm
Puissance : 2 x 15 W



Armoire de Stérilisation automatique à panier

BRC

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

Réf. KS12P — Prix à partir de 248 € HT A
Capacité : 12 couteaux
Dim : L 346 x P 145 x H 607 mm
Puissance : 15 W

Réf. KS20P — Prix à partir de 271 € HT A
Capacité : 20 couteaux
Dim : L 496 x P 145 x H 607 mm
Puissance : 15 W

Réf. KS40P — Prix à partir de 450 € HT A
Capacité : 40 couteaux
Dim : L 939 x P 145 x H 607 mm
Puissance : 2 x 15 W

Armoire de Stérilisation mécanique aimantée

BRC

Armoire de stérilisation minuterie mécanique, construction inox 304, lampe à économie d'énergie, nettoyage facile.

Réf. ARM25A — Prix à partir de 188 € HT A
Capacité : 7 couteaux
Dim : L 346 x P 125 x H 607 mm
Puissance : 15 W

Réf. ARM50A — Prix à partir de 204 € HT A
Capacité : 10 couteaux
Dim : L 496 x P 145 x H 607 mm
Puissance : 15 W

Réf. ARM100A — Prix à partir de 345 € HT A
Capacité : 20 couteaux
Dim : L 1020 x P 125 x H 600 mm
Puissance : 2 x 15 W

Armoire de Stérilisation mécanique à panier

BRC

Armoire de stérilisation mécanique à panier. Minuterie mécanique, construction inox 304, lampe à économie d'énergie, nettoyage facile

Réf. ARM25P — Prix à partir de 178 € HT A
Capacité : 10 couteaux
Dim : L 346 x P 145 x H 607 mm
Puissance : 15 W

Réf. ARM50P — Prix à partir de 194 € HT A
Capacité : 20 couteaux
Dim : L 496 x P 145 x H 607 mm
Puissance : 15 W

Réf. ARM100P — Prix à partir de 322 € HT A
Capacité : 30 couteaux
Dim : L 1020 x P 125 x H 600 mm
Puissance : 2 x 15 W

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

Lave-mains

NOVATEC

Réf. HYGILMC

Prix à partir de 167 € HT A

Construction tout inox 304, dosseret haut qui permet l'installation d'accessoires, temporisation 15 sec, ergonomique, fixation simple.
Dim : L 400 x P 330 x H 520 mm

Lave-mains

NOVATEC

Réf. 806304N

Prix à partir de 619 € HT A

Construction en acier inox alimentaire, robinet à commande électronique, déclenchement par cellule de détection à infra-rouge sur piles et pompe à savon manuelle intégrée sur la cuve. Fixation murale crochetable sous la cuve.
Dim : L 400 x P 400 x H 755 mm

Lave-mains autonome

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 806517

Prix à partir de 667 € HT A

Lave-mains autonome sur roues, construction inox, commande au pied, distributeurs à savon, essuie-mains et poubelle crochetables, poignée de manutention, robinet col de cygne, pompe électrique alimentée par 2 piles de 6 V .
2 jerricans 13 l (eau propre, eaux usées)
Dim : L 415 x P 345 x H 1200 mm

Distributeur de gel hydro-alcoolique

TOURNUS EQUIPEMENT

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

Réf. 806280

Prix à partir de 202 € HT A

Modèle Adultes
Dim : H 1000 - Ø 284 mm

Réf. 806279

Prix à partir de 194 € HT A

Modèle Enfants
Dim : H 875 - Ø 284 mm

Centrale de désinfection

SEKO

Réf. CEP2150APA PROWASH

Prix à partir de 326 € HT A

Tuyau 15 m - 2 produits

Enrouleur avec kit de dosage

SEKO

Réf. EAH1100 APAE

Prix à partir de 641 € HT A

Enrouleur 1 produit 10 m inox

Enrouleur PVC

SEKO

Réf. EV0100000B00000

Prix à partir de 401 € HT A

Enrouleur automatique PVC tuyau 10 m

Doseur lave-vaisselle

SEKO

Réf. TWINDOSE 10 GTR04R01Y2002

Prix à partir de 264 € HT A

Doseur pour lave-vaisselle mono électrovanne
Débit lavage 4 litres /heure
Débit rinçage 1 litre /heure - 3 bar
Tension 24-115-230 Vac

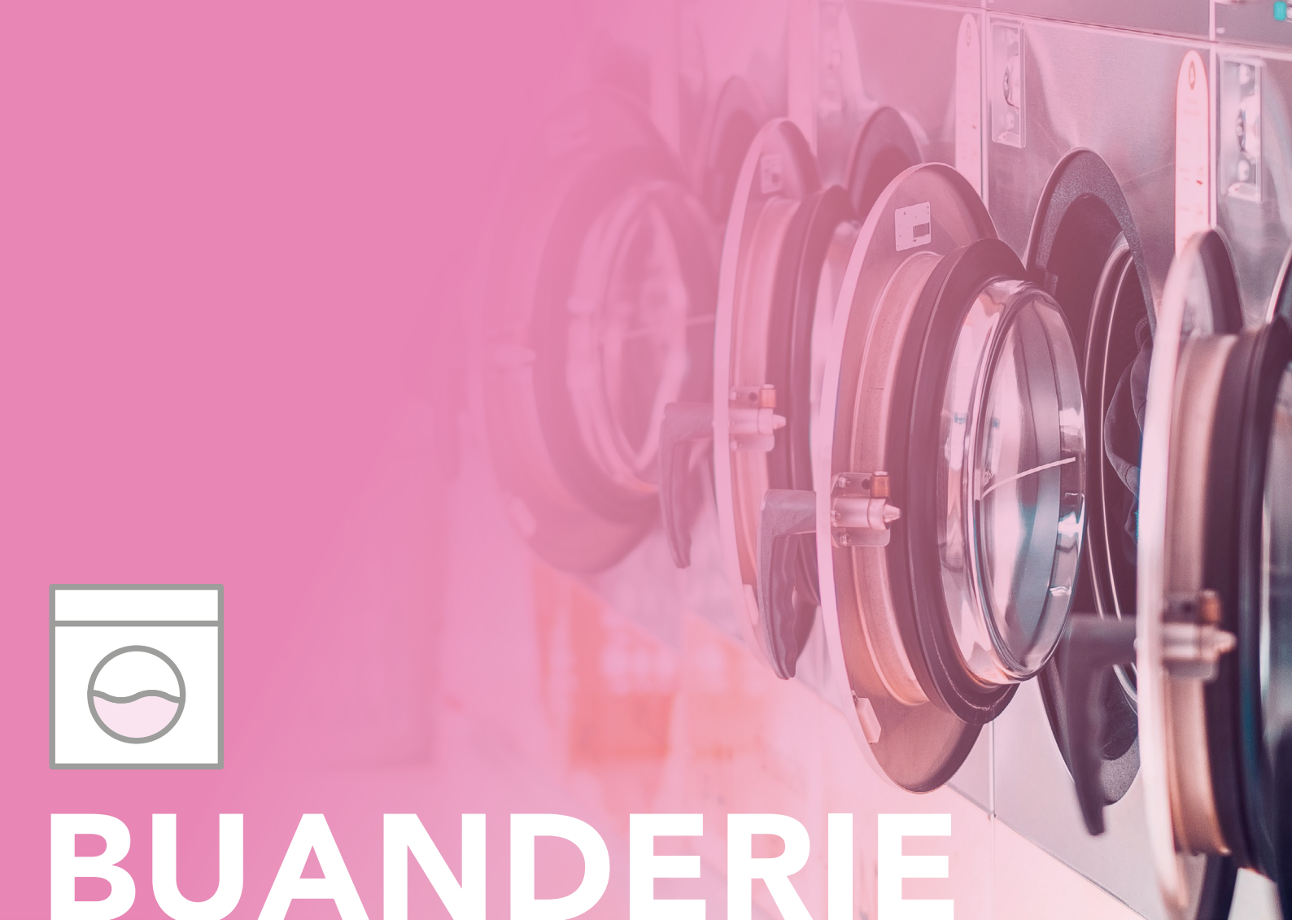
Kit de nettoyage fontaine à eau

BWT

Réf. S5010203

Prix à partir de 254 € HT I

Composition:
1 cartouche de nettoyage Aqua Drinks
2 sprays désinfectants - 5 nettoyants désinfectants Aqua Drinks
10 gants jetables - 1 paire de lunette de protection
1 récipient collecteur d'eau résiduaire 1,5L
1 plaquette d'avertissement
5 chiffons en microfibre



BUANDERIE

LE LAVAGE

primus

Lave-linge à cuve suspendue

PRIMUS

Cuve suspendue, super essorage, dessus en acier inoxydable, programmateur Xcontrol, ouverture large porte pour faciliter le chargement Basse consommation énergétique, consommation d'eau réduite, facile d'utilisation

Réf. FX105 — Prix à partir de 7 533 € HT H

Capacité de linge : 10,5 Kg - Max : 12 Kg
Volume du tambour : 105 L
Chauffage Electrique : 9 kW
Dim : L 795 x P 795 x H 1225 mm

Réf. FX105-MA-COL-XF — Prix à partir de 7 766 € HT H

Option XCONTROL FLEX+ TACTILE

Réf. FX180 — Prix à partir de 10 647 € HT H

Capacité de linge: 18 Kg - Max : 20 Kg
Volume du tambour : 180 L
Chauffage Electrique : 12 kW
Dim : L 970 x P 970 x H 1430 mm

Réf. FX180-MA-COL-XF — Prix à partir de 10 881 € HT H

Modèle XCONTROL FLEX+ TACTILE

primus

Lave-linge aseptique

PRIMUS

Cuve suspendue, super essorage, carrosserie en acier inoxydable, programmateur Xcontrol, Système EasySoap, pesage semi automatique Basse consommation énergétique, modèle aseptique ultra compact

Réf. FXB180-MA-COL-XF — Prix à partir de 19 275 € HT H

Capacité de linge: 16 Kg - Max : 18 Kg
Volume du tambour : 180 L
Chauffage Electrique : 18 kW
Dim : L 900 x P1145 x H 1455 mm

LG COMMERCIAL LAUNDRY

Lave-linge

LG

Tambour en inox, super essorage, ouverture à 170°, alimentation eau chaude / eau froide Consommation limitée 6L / kg de linge, ajustement automatique selon la charge, utilisation simplifiée des programmes. Choix de 6 programmes plus 20 personnalisables

Réf. GIANT PRO L — Prix à partir de 2 626 € HT H

Capacité de linge: 11 KG
Volume du tambour: 106 L - Hublot maxi 400 mm
Chauffage Electrique: 3 KW
Dim: L 686 x P 756 x H 983 mm

Réf. TITAN — Prix à partir de 4 243 € HT H

Capacité de linge: 16 KG
Volume du tambour: 147 L - Hublot maxi 430 mm
Chauffage Electrique: 3,2 KW
Dim: L 737 x P 814 x H 1036 mm

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

UFCF UNION DES FRIGORISTES ET CLIMATISTES DE FRANCE

LE SÉCHAGE

Séchoir rotatif 11 kg

PRIMUS

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

Réf. T11 — Prix à partir de 4 539 € HT H

Capacité de linge : 11 Kg
Volume du tambour : 250 L
Chauffage Electrique : 13,5 kW
Dim : L 795 x P 1070 x H 1680 mm

Réf. T16 — Prix à partir de 5 190 € HT H

Capacité de linge : 16 Kg
Volume du tambour : 345 L
Chauffage Electrique : 24 kW
Dim : L 795 x P 1240 x H 1680 mm

Réf. T24 — Prix à partir de 6 343 € HT H

Capacité de linge : 24 Kg
Volume du tambour : 530 L
Chauffage Electrique: 30 kW
Dim : L 965 x P 1270 x H 1975 mm

Séchoir 11 kg

LG

Tambour alcosta reposant sur 4 galets, hublot maxi 400 mm, ouverture hublot inversible à 180°, 2 niveaux de sèche automatique Flux d'air optimisé, utilisation simplifiée, déperdition énergétique limitée. 4 choix de température

Réf. GIANT PRO S — Prix à partir de 1 668 € HT H

Capacité de linge : 11 kg
Volume du tambour : 207 L
Chauffage Electrique : 5,4 kW
Dim: L 686 x P 764 x H 983 mm

Réf. TITAN PRO S — Prix à partir de 2 655 € HT H

Capacité de linge : 14 kg
Volume du tambour : 254 l
Chauffage électrique : 5,4 kW
Dim : L 844 x P 737 x H 1036 mm

Séchoir 14,5 kg

IMESA

Réf. D14evoE — Prix à partir de 5 121 € HT H

Tambour inox ASI 304, rotation alternée, hublot ouverture 180° double vitrage fermeture par aimant, grand filtre à peluches
Flux d'air optimisé pour un séchage rapide et uniforme. 3 nvx de séchage possibilité de chauffage gaz, rendement élevé.
Existe en capacité 19 kG de linge
Capacité de linge: 14,5 kg
Volume du tambour: 262 L
Chauffage Electrique: 18 kW
Dim: L 792 x P 860 x H 1810 mm

LE REPASSAGE

Chaudière à remplissage manuel + fer vaporisant

TREVIL

Réf. MINIVAP 3 — Prix à partir de 579 € HT H

Cuve inox AISI 316 à remplissage manuel 3L, résistance inox sur bride démontable, gaine de protection tressée sur tuyau vapeur et cable, repose fer avec tapis en silicone, autonomie 3h

Chaudière à remplissage automatique + fer vaporisant

TREVIL

Réf. SIMBA — Prix à partir de 1 086 € HT H

Cuve inox 4L à remplissage auto par pompe au départ de la réserve d'eau intégrée de 10L, résistance en dehors de la cuve, réglage débit de vapeur, manomètre, contrôle visuel du niveau d'eau dans la réserve, vanne de purge, sur roulettes

Repasseuse à cuvette 140 CM

GMP

Réf. E2-140.25 — Prix à partir de 4 382 € HT H

Cuvette chauffante en acier chromé, cylindre Ø250 mm recouvert de laine d'acier, molleton et toile de repassage nomex, vitesse variable de 1 à 6 M/min, écran tactile avec didactitiel
Largeur utile de repassage : 140 cm
Chauffage électrique : 7,5 kW
Dim: L 1920 x P 492 x H 1050 mm

LE REPASSAGE

Générateur de vapeur pour fer ARIES

PRIMUS

Réf. ARIES1L

Prix à partir de 554 € HT H

Générateur de vapeur avec alimentation manuelle, chaudière en acier inox et fer mini professionnel pour droitier et gaucher.
Chauffage Electrique : 1,8 kW

Repasseuse à cuvette

PRIMUS

Réf. I25-140

Prix à partir de 4 690 € HT H

Plaque de repassage automatique, vitesse de 3,9 M/min, cylindre Ø250 mm, longueur de repassage 1400 mm

Table à repasser

TREVIL

Réf. PLIA DOMINA

Prix à partir de 967 € HT H

Plateau aspirant chauffant en aluminium, piétement stable, livrée avec chaudière DOMINA cuve 2L à remplissage manuel fonctionnant avec l'eau du robinet

Calendreuse

PRIMUS

Réf. I33/160

Prix à partir de 10 621 € HT H

Surface de contact maximale avec le cylindre sur un angle de 300°C, vitesse variable de 1 à 6 m/min, cylindre en acier hautement poli, barre pour protéger les doigts.
Chauffage Electrique : 13,2 kW
Dim : L 2200 x P 500 x H 1260 mm

Table de repassage

PRIMUS

Réf. NOVA

Prix à partir de 2 477 € HT H

Table à repasser aspirante, soufflante et chauffée électriquement
pour des budgets limités : 100 pièces/jour sur 8 heures.
Table aspirante et soufflante aux caractéristiques innovantes du
point de vue de l'esthétique et de la construction, pour mieux
satisfaire les exigences de qualité et de concurrence.

Table à repasser

TREVIL

Réf. ALIFLEX 2259

Prix à partir de 3 044 € HT H

Plateau de repassage maxi XL 1250x500 mm, pointe 230 mm, plateau supérieur en alu, toile de repassage et molleton haute qualité, plateau chauffant par résistance blindée, avec réglage de température à froid à 90°. Chaudière intégrée pour la production de vapeur, raccordée sur le réseau d'eau ou un réservoir d'alimentation. Chaudière en inox AISI316, capacité 5L. Résistance 2 kW en inox Incoloy sur bride démontable. Pression de sortie vapeur 3 bar.

LA MANUTENTION

Porte-sacs avec couvercles à pédales

APPRO

Réf. 3840CR

Prix à partir de 454 € HT H

Pour 3 sacs, 3 couvercles.
Structure en aluminium, équipé de couvercle de couleur, commande par pédale, anneau de fixation du sac en inox et caoutchouc 4 roues directrices, livré sans sacs

Chariot à fond mobile

APPRO

Réf. FM223

Prix à partir de 758 € HT H

Transport de linge à fond mobile

Bac grand Volume

GILAC

Réf. G147221

Prix à partir de 486 € HT A

Bac grand volume 220 L, 4 roues pivotantes dont 2 avec freins.
(Existe en modèle 2 roues fixes)
Emboîtable et nestable
Dim : L 900 x P 700 x H 655 mm

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

VENTILATION

HOTTES DE CUISINE TRADITIONNELLE & GRAND CONFORT

DEOX EVO

France Air Technology

FRANCE AIR

Hotte motorisée Plug and Play avec régulation intégrée, fabrication en Inox 441, filtres Média Galva, Hauteur de visière 250 mm, arrière 380 mm, profondeur 900 mm
Eclairage encastré, matériel adapté pour une cuisine ne dépassant pas les 20 kW de puissance cuisson.

Réf. H11610 — Prix à partir de 1 322 € HT R

Dim : L 1000 x P 900 x H 250/380 mm

Réf. H11615 — Prix à partir de 1 478 € HT R

Dim : L 1500 x P 900 x H 250/380 mm

Réf. H11620 — Prix à partir de 1 573 € HT R

Dim : L 2000 x P 900 x H 250/380 mm

Hotte statique avec fort cantonnement, finition inox brossé, filtres Média Galva, hauteur de visière 500 mm

Réf. HB5115 — Prix à partir de 2 862 € HT R

Dim : L 1500 x P 1100 x H 500 mm

Réf. HB51120 — Prix à partir de 1 307 € HT R

Dim : L 2000 x P 1100 x H 500 mm

Réf. HB51125 — Prix à partir de 1 513 € HT R

Dim : L 2500 x P 1100 x H 500 mm

ATRIA STATIQUE

France Air Technology

FRANCE AIR

HOTTES SPÉCIFIQUES

Hotte pour Four

Réf. MOOREA FOUR

Extraction Four
Hotte statique spécifique pour four professionnel, fabrication en inox brossé, standard filtres à chocs, prof. 1500 mm
Dim : L 1000 x P 1500 x H 400 mm

Prix à partir de 1 229 € HT R

FRANCE AIR

Hotte pour Laverie

Réf. MOOREA LAVAIR

Extraction Laverie
Hotte statique, fabrication en inox brossé, filtres à chocs, hauteur de visière 400 mm, profondeur 900 mm
Dim : L 1000 x P 900 x H 400 mm

Prix à partir de 962 € HT R

FRANCE AIR

Luminaires encastrés

Réf. H91021 Prix à partir de 511 € HT R

Tube T5 maximum d'efficacité à 35°C (non monté)
Longueur 910 mm
Puissance : 21 W

ACCESSOIRES

Luminaires encastrés

Réf. H91028 Prix à partir de 729 € HT R

Tube T5 maximum d'efficacité à 35°C (non monté)
Longueur 1201 mm
Puissance : 2 x 28 W

Variateur de tension

Réf. 111898 Prix à partir de 194 € HT T

Monophasé, antiparasité, protection contre les surintensités par fusibles
Tension : 230 V - 3 A

Variateur de tension

Réf. 111899 Prix à partir de 276 € HT T

Monophasé, antiparasité, protection contre les surintensités par fusibles
Tension : 230 V - 6 A

HOTTES SIMPLE FLUX

Hotte MODULINE 3

ALVENE

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

Réf. 1006DFICH Prix à partir de 1 186 € HT O

Longueur 600 mm - Virole de raccordement : Ø 160 mm - Poids: 14 Kg
Dim : L 600 x P 550 x H 260 mm
Puissance : 100 W Tension : 230 V

Réf. 1009DFICH Prix à partir de 1 563 € HT O

Longueur 900 mm - Virole de raccordement : Ø 200 mm - Poids: 19 Kg
Dim : L 900 x P 550 x H 260 mm
Puissance : 380 W Tension : 230 V

Réf. 1012DFICH Prix à partir de 1 942 € HT O

Longueur 1200 mm - Virole de raccordement : Ø 250 mm - Poids: 23 Kg
Dim : L 1 200 x P 550 x H 260 mm
Puissance : 380 W Tension : 230 V

Cadre charbon actif

ALVENE

Réf. 7CAMO ALVENE
Prix à partir de 197 € HT O

Pour Hotte MODULINE
Utilisable pour les longueurs 600 - 900 - 1200 mm
Dim : L 410 x P 410 x H 60 mm

Platine virole

ALVENE

Réf. 7PVCAMO ALVENE
Prix à partir de 74 € HT O

Pour cadre charbon actif
Utilisable pour les longueurs 600 - 900 - 1200 mm
Dim : L 410 x P 410 - Ø 160/200/250 mm

Caisson à charbon actif

ALVENE

Réf. ALVICARB S05 ALVENE
Prix à partir de 1 331 € HT O

Débit max 1 400 m3/h
5 cartouches - 16 Kg de charbon - 1 m2
Filtre : L 595 x H 290 mm - 0,17 m2
Dim : L 613 x P 386 x H 700 mm

Réf. ALVICARB S09 ALVENE
Prix à partir de 2 010 € HT O

Débit max 2 500 m3/h
9 cartouches - 29 Kg de charbon - 1,9 m2
Filtre : L 595 x H 290 mm - 0,35 m2
Dim : L 613 x P 611 x H 700 mm

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

Hotte ECOLINE statique

ALVENE

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

Réf. 1G0915 — Prix à partir de 772 € HT

Longueur 1500 mm - 2 filtres, 1 plaque - Poids : 55 Kg
Dim : L 1500 x P 900 x H 210/430 mm

Réf. 1G0920 — Prix à partir de 882 € HT

Longueur 2000 mm - 2 filtres, 2 plaques - Poids : 70 Kg
Dim : L 2000 x P 900 x H 210/430 mm

Réf. 1G0925 — Prix à partir de 1 068 € HT

Longueur 2500 mm - 3 filtres, 2 plaques - Poids : 80 Kg
Dim : L 2500 x P 900 x H 210/430 mm

Hotte ECOLINE Dynamique

ALVENE

Hotte dynamique en acier inox austénitique pour l'ensemble des parties visibles, équipée de filtres à chevrons galva et plaque(s) inox, d'un bouchon de purge inox, d'un ventilateur monté, refoulement vertical centré sur la longueur de la hotte, d'un variateur électronique monté en façade, d'une virole de raccordement montée

Réf. 1G0915R774 — Prix à partir de 1 514 € HT

Longueur 1500 mm - Virole de raccordement : Ø 250 mm - 2 filtres, 1 plaque - Poids: 65 Kg
Dim : L 1500 x P 900 x H 210/430 mm
Puissance : 300 W Tension : 230 V

Réf. 1G0920R794 — Prix à partir de 1 766 € HT

Longueur 2000 mm - Virole de raccordement : Ø 315 mm - 2 filtres, 2 plaques - Poids: 85 Kg
Dim : L 2000 x P 900 x H 210/430 mm
Puissance : 300 W Tension : 230 V

Réf. 1G0925R7104 — Prix à partir de 1 973 € HT

Longueur 2500 mm - Virole de raccordement : Ø 355 mm - 3 filtres, 2 plaques - Poids: 95 Kg
Dim : L 2500 x P 900 x H 210/430 mm
Puissance : 420 W Tension : 230 V

Variateur

Réf. ALVIAIR 3L — Prix à partir de 153 € HT
Variateur électronique, boitier PVC, IP 55
Intensité : 3A - Tension : 230 V

Réf. ALVIAIR 5L — Prix à partir de 216 € HT
Variateur électronique, boitier PVC, IP 55
Intensité : 5A - Tension : 230 V

Réf. ALVIAIR 9L — Prix à partir de 256 € HT
Variateur électronique, boitier PVC, IP 55
Intensité : 9A - Tension : 230 V

ALVENE

Luminaire en applique

Réf. 7A12N — Prix à partir de 228 € HT

Luminaire fluorescent à tube protégé IP 65, isolé et étanche
Pour Hotte longueur supérieure à 1000 mm - Dim: L : 1260 x P 60 x H 130 mm
Puissance Néon : 36 W

ALVENE

Filtre F7

Réf. 2417PORD — Prix à partir de 192 € HT

Filtre de rechange compact - ALVICARB 11 - 17 AD
Dim : L 595 x P 98 x H 290

Réf. 2428PORD — Prix à partir de 316 € HT

Filtre de rechange compact - ALVICARB 25 - 28 AD
Dim : L 595 x P 98 x H 595

Filtre synthétique G4

Réf. 2417FSR — Prix à partir de 60 € HT

Filtre de rechange - ALVICARB 11 - 17
Dim : L 290 x P 48 x H 595 mm

Réf. 2428FSR — Prix à partir de 70 € HT

Filtre de rechange - ALVICARB 25 - 28
Dim : L 595 x P 48 x H 595 mm

Grille de refoulement

Grille de refoulement pour caisson à charbon actif

Réf. 24S05GR — Prix à partir de 142 € HT
Dim : L 384 x P 609 x H 30 mm

Réf. 24S09GR — Prix à partir de 182 € HT
Dim : L 609 x P 609 x H 30 mm

Pièce de transformation refoulement

Réf. 24S05PTR315 — Prix à partir de 321 € HT

Ø315 pour modèle ALVICARB S 05
Dim : L 384 x P 609 x H 300 mm

Réf. 24S09PTR355 — Prix à partir de 374 € HT

Ø355 pour modèle ALVICARB S 09
Dim : L 609 x P 609 x H 300 mm

Pièce de transformation aspiration

Réf. 24S05PTA315 — Prix à partir de 321 € HT

Ø315 pour modèle ALVICARB S 05
Dim : L 384 x P 609 x H 300 mm

Réf. 24S09PTA355 — Prix à partir de 374 € HT

Ø355 pour modèle ALVICARB S 09
Dim : L 609 x P 609 x H 300 mm

HOTTES

Tourelle

VIM

Réf. TEDV F400
Tourelle à rejet vertical (Modèle 400)
Agréée F400 120 avec variateur de fréquence ou coffret de relayage,
Montage possible à côté d'un mur ou dans un angle en obturant 1 ou 2 faces,
Turbine à réaction haute performance
Fonctionnement jusqu'à 120°C en continu
Puissance : 0,55 kW
Prix à partir de 1 162 € HT

Hotte polyvalente

VIM

Réf. VORAX PREMIUM
VORAX PREMIUM simple adossée
Conception rigide et hygiénique, Faces apparentes en inox AISI 304 finition brossée SB, Hotte statique ultra-plate à pans verticaux et visière réduite
Installation simplifiée, Joues sans marque apparente
Poids : 54 Kg
Dim : L 2500 x P 635 (AV 1000) x H 400 mm
Prix à partir de 1 535 € HT

HOTTES SOUDÉES MOTORISÉES

NOVAX CHEF G F400
Hotte 400°C/h DYNAMIQUE

VIM

Agréées 400°C / 1 heure pour les installations en grandes cuisines ouvertes
Conception soudée étanche, captation simple, agrées 400°C pour 1h
Construction conforme à la norme NF EN 16282-2
Réalisée en inox AISI 304L finition brossée grain 220
Hotte à pans verticaux épaisseur 12/10ème et visière hauteur 500 mm
Conception rigide et hygiénique
Filtres à chocs inox conformes NF EN 16282-6
Refoulement horizontal ou vertical

Réf. 983139 — Prix à partir de 7 435 € HT
Refoulement vertical, motorisation 2500 m3/h
L : 1000 mm x P 1500 x H 500 mm

Réf. 983140 — Prix à partir de 7 860 € HT
Refoulement vertical, motorisation 2500 m3/h
L : 1500 mm x P 1500 x H 500 mm

Réf. 983141 — Prix à partir de 8 360 € HT
Refoulement vertical, motorisation 2500 m3/h
L : 2000 mm x P 1500 x H 500 mm

Réf. 983145 — Prix à partir de 8 710 € HT
Refoulement vertical, motorisation 3500 m3/h
L : 2000 mm x P 1500 x H 500 mm

Agréées 400°C / 1 heure pour les installations en grandes cuisines ouvertes
Conception soudée étanche, captation, rideau inductif 10%, diffusion, motorisées 400°C pour 1h; Construction conforme à la norme NF EN 16282-2
Réalisée en inox AISI 304L finition brossée grain 220
Hotte à pans verticaux épaisseur 12/10ème à hauteur constante 600 mm
Amélioration de l'efficacité de captation - Essais CETIAT
Réduction du débit extrait de 30% - Essais CETIAT, Conception rigide et hygiénique, Filtres à chocs inox conformes NF EN 16282-6
Refoulement horizontal ou vertical

Réf. 983162 — Prix à partir de 8 769 € HT
Refoulement vertical, motorisation 2500 m3/h
L : 1000 mm x P 1500 x H 500 mm

Réf. 983163 — Prix à partir de 9 301 € HT
Refoulement vertical, motorisation 2500 m3/h
L : 1500 mm x P 1500 x H 500 mm

Réf. 983164 — Prix à partir de 9 840 € HT
Refoulement vertical, motorisation 2500 m3/h
L : 2000 mm x P 1500 x H 500 mm

Réf. 983168 — Prix à partir de 10 163 € HT
Refoulement vertical, motorisation 3500 m3/h
L : 2000 mm x P 1500 x H 500 mm

NOVAX CONFORT 90/10 G F400
Hotte induction / compensation 400°C/h DYNAMIQUE

VIM

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

SAFEXIS

L'EXPERTISE EN GESTION ET SÉCURITÉ CONNECTÉES

SAFETY FIRST.

SYSTÈME DE PROTECTION INCENDIE

SYSTÈME À PRESSION PERMANENTE

Particulièrement adapté aux petites cuisines de restauration commerciale disposant d'un capteur de hotte de 3 mètres (max.) et de 2 appareils de cuisson (max).

- **Réservoirs aux normes C.E.**
  - En inox
  - A pression Permanente
  - Contenance de l'agent d'extinction : 9L
- **1 Système de communication SAFETY FIRST 2.0® (en option)**
- **1 Agent Extincteur Liquide Classe F SAFETY FIRST® Low pH certifié**
- **1 Valve SF**
  Equipée d'un tube plongeur, comprenant :
  - 1 manomètre de contrôle de pression
- **1 Réseau Extinction**
  Acier Inoxydable de qualité alimentaire 304 L, pour véhiculer l'agent extincteur SF, du réservoir jusqu'aux buses d'aspersion lors du déclenchement
- **Des buses adaptées à la protection du capteur et des appareils de cuisson selon des calculs spécifiques d'angle et de débit**
  Chargées de diffuser l'agent extincteur sur 2 niveaux :
  Capteur de hotte / Appareils de cuisson
- **1 Réseau Détection**
- **1 Commande de déclenchement manuel**

Système SAFETY FIRST

Réf. SFPE 400 Prix à partir de 8 251 € HT[A]

Système de protection incendie sur 3 niveaux: conduits , capteur de hotte et appareil de cuisson. (selon le descriptif définit par UFCF : 1 hotte adossée max 3000 x 1000 mm, 1 friteuse, 1 plancha et 2 feux vifs) Dim : L 355 x P 320 x H 700 mm

SAFEXIS

Système SAFETY FIRST

Réf. SAFETY FRY Prix à partir de 5 075 € HT[A]

Système de protection incendie sur 2 niveaux : capteur de hotte et appareil de cuisson. (selon le descriptif défini par UFCF (1 hotte adossée max 300x1000, 1 ou 2 friteuses max) 1 coffret inox incluant 1 support, 1 tête de contrôle et 1 réservoir SF FRY - Norme CE.

SAFEXIS

SYSTÈME À PRESSION PERMANENTE (SF/P-E 400)

Particulièrement adapté aux grandes cuisines de collectivités, à celles disposant de plusieurs zones de cuisson distinctes et dans de nombreux cas, à celles des industries agro-alimentaires. Modulable, il offre de nombreuses possibilités de configurations en fonction des zones à protéger et des critères techniques.

- **Réservoirs aux normes C.E.**
  - En acier soudé
  - A pression Permanente - 12 bars
  - Contenance d'Agent Extincteur / Réservoir : SF/P-E 400 - 15,4 L
- **1 Système de communication SAFETY FIRST 2.0®**
- **1 Agent Extincteur Liquide Classe F SAFETY FIRST®**
- **1 Tête de contrôle**
  - Equipée de 2 micro-interrupteurs pour l'asservissement de l'électrovanne gaz et des organes de coupure électrique des appareils de cuisson
  - Commune aux systèmes Standard et Tandem
- **1 Valve SF**
  Equipée d'un tube plongeur, comprenant :
  - 1 manomètre de contrôle de pression
  - 1 soupape de sécurité
- **1 Réseau Extinction**
  Acier Inoxydable de qualité alimentaire 304 L, pour véhiculer l'agent extincteur SF, du réservoir jusqu'aux buses d'aspersion lors du déclenchement
- **Des Buses adaptées à chaque appareil de cuisson et à chaque niveau de protection déterminées selon des calculs spécifiques d'angle et de débit**
  Chargées de diffuser l'Agent Extincteur sur 3 niveaux :
  Conduits d'extraction / Capteur / Appareils de cuisson
- **1 Réseau Détection**
  Acier Inoxydable de qualité alimentaire 304 L qui assure la liaison entre la tête de contrôle et le moyen de détection en cas de déclenchement automatique ou manuel du système
- **Moyens de Détection**
  Fusibles - Ampoules - Détecteurs Electriques
  Températures : 74°C / 100°C / 138°C / 182°C / 260°C
- **1 Commande de déclenchement manuel**

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

NOTRE RÉSEAU

LA GUADELOUPE

LA RÉUNION

LA CORSE

UFCF
UNION DES FRIGORISTES
ET CUISINISTES DE FRANCE

UFCF Green

AEC
Expert de la cuisine professionnelle

ARTOIS EQUIPEMENTS COLLECTIVITES
ZI Arras Est - Rue Camille Guérin
62217 Tilloy les Mofflaines

Tél : 03 21 24 81 65
E-mail : contact@aec62.com

NOVATEC

CATALOGUE PROMOTIONNEL VALABLE JUSQU'EN DÉCEMBRE 2023

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

PRIX : Les prix de ce catalogue promotionnel s'entendent hors taxes et à l'unité. Ils ne comprennent pas la livraison et l'installation (ces dernières pouvant être facturées en sus). Ces prix ne prennent pas en compte une augmentation imprévisible du prix des matières premières.

COMMANDE : La commande entraîne de ce fait l'acceptation des conditions générales de vente sans réserve possible. Sa validation définitive ne sera effective qu'après confirmation écrite par nos soins. Suivant l'importance du montant ou des quantités des produits commandés il pourra être demandé le versement d'avances lors de la commande. Les délais que nous indiquons sont donnés à titre indicatif et sans engagement de notre part. Un retard ne peut en aucun cas justifier une demande d'indemnité ou d'annulation de commande. Les photos sont non contractuelles. Après avoir été informé de la disponibilité des produits commandés en nos locaux vous disposerez d'un délai de 20 jours pour les récupérer. Nous nous réservons le droit d'effectuer toutes modifications susceptibles d'améliorer notre prestation.

PAIEMENT : Le paiement est exigible à la mise à disposition en nos bureaux. Tout retard de paiement qu'elle qu'en soit la cause, de plein droit et sans formalité, fera courir sur le montant des sommes non payées, des intérêts au taux de 2,5% par mois sans préjudice des autres actions cumulativement prévues. Tout règlement en retard entraînera obligatoirement la facturation de l'indemnité forfaitaire prévues à l'article L411-6 alinéa 12 du code du commerce.

RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ : Conformément à la loi N°80338 du 12 mai 1980 seul le paiement intégral du prix réalisera la vente. Les marchandises resteront notre propriété jusqu'à ce moment. Les biens ne peuvent être revendus ni modifiés sans notre accord préalable.

JURIDICTION : L'attribution de la juridiction est faite au tribunal de commerce de notre siège social. Toutes clauses contraires aux présentes non acceptées par écrit ne nous seront pas opposables.