

GIF Équipement

VALABLE JUSQU'AU
31 DECEMBRE 2023



la force

DU réseau



1100

TECHNICIENS & COMMERCIAUX SUR LE TERRAIN

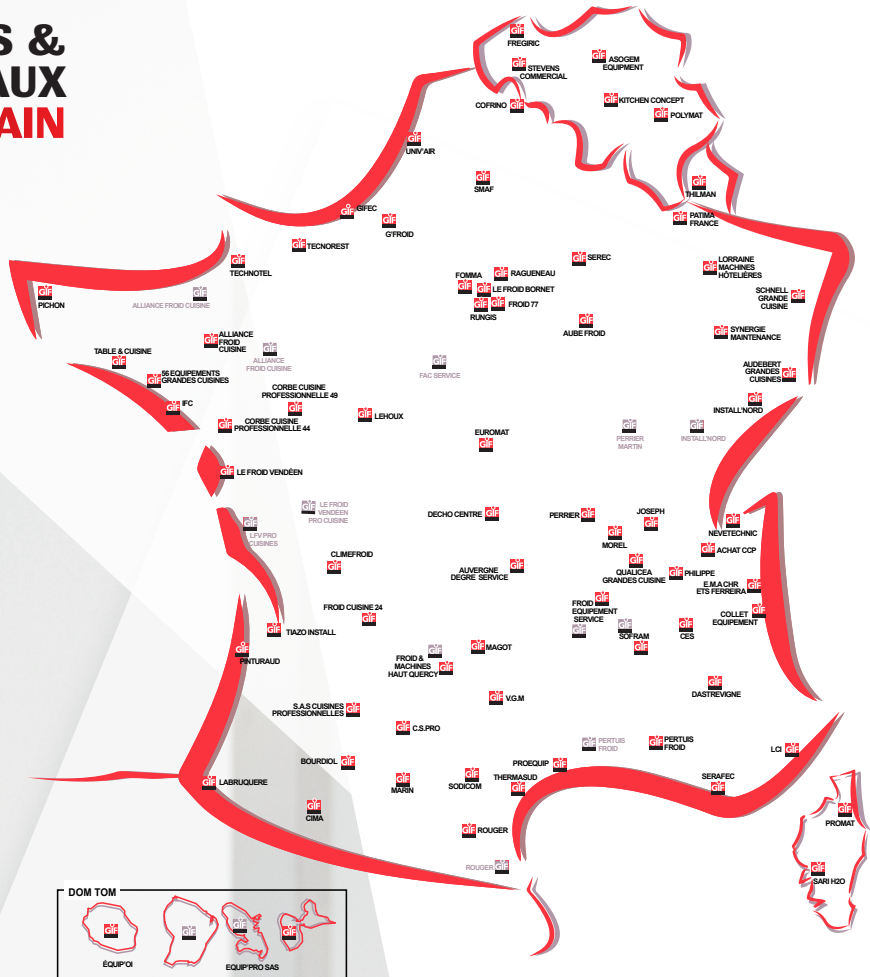
73

entreprises spécialistes de l'équipement

pour les collectivités, l'hôtellerie et la restauration

Un SAV performant

Une organisation à toute épreuve : notre système ERP nous permet un suivi rigoureux de votre parc matériel et une traçabilité des interventions par équipement. 750 véhicules SAV GIF circulent avec à leur bord un stock de pièces détachées de première nécessité, pour un dépannage immédiat.



LÉGENDES
 AGENCES
 ADHÉRENTS



s'engage

POUR LE MADE IN EUROPE



CONTRAT DE MAINTENANCE

VOS OBLIGATIONS MINIMALES EN ENTRETIEN DES MATÉRIELS

Souscrire un contrat d'entretien pour vos équipements est une démarche essentielle qui vous épargnera bien des désagréments.

Nos contrats de maintenance GIF assurent la pérennité de votre matériel et comportent les contrôles obligatoires prévus par la réglementation. Notre entreprise est à même de vous délivrer l'attestation d'entretien périodique de vos matériels, conformément à la réglementation en vigueur des E.R.P. *.

*Etablissement recevant du public

★ Contrat F3 :

Visite(s) d'entretien préventif. Les dépannages (main d'œuvre et déplacements) et les pièces détachées sont exclus.

★★ Contrat F2 :

Visite(s) d'entretien préventif. Les dépannages (main d'œuvre et déplacements) sont compris. Les pièces détachées sont exclues.

★★★ Contrat F1 :

Visite(s) d'entretien préventif. Les dépannages (main d'œuvre et déplacements) et les pièces détachées sont compris. Hors exclusions définies dans le contrat.

MATÉRIELS PROFESSIONNELS :

VOS OBLIGATIONS D'ENTRETIEN

Notre devoir de conseil nous amène à vous informer sur les réglementations en vigueur concernant les établissements recevant du public (ERP). Que votre matériel soit sous garantie ou non, la réglementation exige certaines obligations en matière d'entretien de ces matériels. Toute négligence peut avoir d'importantes répercussions. Nous vous rappelons, qu'en cas de carence d'entretien, l'exploitant est responsable civilement et qu'il risque des sanctions pénales si le sinistre a des conséquences corporelles



MATÉRIEL ÉLECTRIQUE : ENTRETIEN ET CONTRÔLE SELON LES ARTICLES

GE6-GE7-GE8. Ces vérifications doivent être effectuées par une entreprise reconnue et compétente -GE10.



MATÉRIEL FRIGORIFIQUE ET CLIMATIQUE : CONTRÔLE PÉRIODIQUE DES APPAREILS CONTENANT DES FLUIDES FRIGORIGÈNES

(supérieur à 2KG), Selon le code de l'environnement, articles R.543-75 à R543-123.



MATÉRIEL GAZ : ENTRETIEN ET CONTRÔLE SELON LES ARTICLES

GC21-GC22-GZ29-GZ30.

CES VÉRIFICATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR UNE ENTREPRISE POSSÉDANT L'ATTESTATION DE CAPACITÉ DE MANIPULATION DE CES FLUIDES R543-106 ET R543-99.



Tout peut concourir à des dépenses énergétiques et financières plus qu'inutiles et non contrôlées.

- Brûleurs encrassés
- Condenseurs encrassés
- Dérèglements des températures
- Fuite de fluides frigorigènes
- Résistances entartrées
- Évaporateurs givrés...

OBJECTIF

sur
TMS PROS
la prévention des
troubles **MUSCULO**
squelettiques

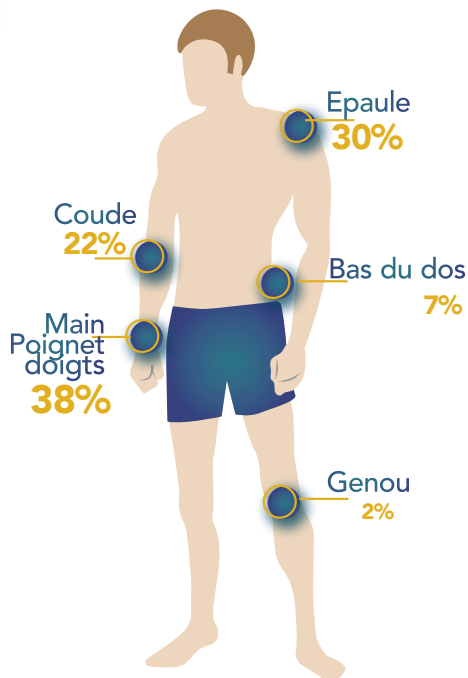
TMS PROS, C'EST QUOI ?

Les Troubles Musculo-Squelettiques sont des maladies qui affectent les muscles, les tendons et les nerfs. Le programme TMS Pros propose une démarche de prévention structurée visant à : identifier, connaître et maîtriser les risques TMS de façon durable et ainsi améliorer les conditions de travail des salariés et la performance globale des entreprises.

LA SUBVENTION TMS PROS ACTION permet aux entreprises de moins de 50 salariés d'acheter du matériel et/ou des équipements pour réduire les contraintes physiques et pour réaliser des formations adaptées en direction des salariés concernés.



LES PARTIES DU CORPS LES + TOUCHÉES PAR LES TMS



NOUS CONSULTER
pour plus d'informations



BÉNÉFICIEZ
d'une de **SUBVENTION**

50%

Maximum de l'investissement, dans la limite d'un plafond de **25 000 € d'aide par entreprise**

Exclus les équipements financés par crédit-bail, leasing, location de longue durée

Avoir utilisé préalablement TMS PRO DIAGNOSTIC pour pouvoir utiliser **TMS PRO ACTION.**

SOMMAIRE

SOMMAIRE

PRÉPARATION & SNACK BAR

Trancheur à courroie	4
Trancheur à pignon	4
Balance	5
SPÉCIAL BOUCHERIE	6 à 7
Hachoir	7
Poussoir - Mélangeur - Scie à os	6 à 7
Operculeuse	8
Machine sous vide	8 à 9
Thermoplongeur	10
Fumoir	10
Mixer	11
Turbo-broyeur	11
Batteur - mélangeur	12
Ouvre boîte	12
Éplucheuse - Éssoreuse	13
Coupe-légumes - Combiné cutter	14 à 15
Robot multifonction	14
SPÉCIAL SNACKING	16 à 17
Toaster	16
Lampe chauffante	16
Grill Pannini	17

SPÉCIAL GESTE BARRIÈRE

Distributeur de gel	27
Purificateur d'air	27



VENTILATION

Hotte	54 à 55
Climatisation cave	56
Purificateur - Nettoyant	57

FROID

SPÉCIAL PIZZAS	58 à 59
Armoire réfrigérée	60 à 62
Table réfrigérée	63
Cellule mixte refroidissement	64
Cave à vin	65
Arrière bar	66 à 67
Armoire d'exposition	68
Vitrine service	68 à 69
Armoire boisson	68
Vitrine murale	69
Refroidisseur d'eau - Fontaine	70
Machine à glaçons	71 à 73
Chambre froide	74
Rideau à lanières	75

SPÉCIAL FORAIN	18 à 19
Gaufrier	18
Machine à Pop corn	18
Crêpière	19
Plancha à gaz et électrique	20
Friteuse	21
Bain-Marie	22
Réchaud	22
Vitrine réfrigérée	22
Buffet chaud/froid	23
SPÉCIAL BAR CAFETERIE	24 à 25
Chauffe briques	24
Machine à café - Percolateur	24
Presse Agrumes	25
Distributeur vin	25
Broyeur à glçans	25
Blender	25
SPÉCIAL PIZZA	26
Pétrin	26
Façonneuse	26

CUISSON

Gamme horizontale (gamme 700-900)	28 à 31
Fourneau	32
Sauteuse tout en un	33
Cuiseur à pâtes	34
Friteuse à haut rendement	35
Four mixte	36 à 38
Four à cuisson accéléré RAPIDO II	39
Four à air pulsé	40
Kit four	41
Four de remise en température	42
Armoire mobile	43
Four à braise	44
Four à sole	45
Four à Pizza	46 à 49
Showcooking	50
Plaque à induction	50 à 51
Salamandre	51
Wok - Plancha	50
Four à micro-ondes	52 à 53

LAVERIE & BUANDERIE

Laverie avec capot	108
Adoucisseur- Osmoseur	109
Lave-verres	110
Lave-vaisselle frontale	111
Lave vaisselles à capot	112
Lave-vaisselle à avancement automatique	113
Lave-batterie	114
Lave-linge/Sèche linge	115
Sèchoir industriel	116
Lave-linge	116 et 117
Centrale de désinfection	118
Table de repassage	119
Générateur de vapeur	119
Chariot pour linge	119

DISTRIBUTION & INOX

Rayonnage	76
Bac de rétention	76
Caniveaux - Siphon	77
Bac à graisse	77
Chariot sous table	70
Rayonnage	70
Chariot mobile	78 à 79
Armoire mobile	80 à 81
Caisson de transport	81
Porte casier	82
Conteneur isotherme	82 à 83
Chariot de distribution	84 à 85
Bac gastronorme	86 à 87
Chariot gastro et housse	88
Chariot de service	89
Porte sac	90
Lave-mains	90
Armoire stérilisation	91
Armoires hautes	92
Etagère et support mural	93
Meuble bas	94 à 96
Meuble mural	98
Table standard	97 à 98
Table du chef	99
Plonge	100 à 102
Table d'entré et de sortie	103
Mobilier de tri	104
Crédence	105
Douchette et robinetterie	106 à 107



Trancheur à courroie et à pignon et inox automatique



Trancheur à courroie 300 PR

Trancheur lame 300 mm - Couverts 0-200 - Ligne moderne avec plateau arrière entièrement dégagé - Construction aluminium anodisé - Plateau produit démontable - Affûteur hygiénique amovible - Coupe 250 x 200 x 15 mm - Conseillé pour la coupe de petite et moyenne charcuterie - Douchette déconseillée

Référence	FR1-RDE300PR
Modèle	300PR/K
Dim L x P x H (mm)	625 x 430 x 415
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22kW
PRIX HT*	1533€



Lame GRUND&BUNSE en acier chromé dur. Affûteur automatique incorporé. Moteur MONO 230V ou TRIPHASÉ 230/400V avec ventilation. Indice de protection IP65. Possibilité de basculer le chariot pour nettoyage.



Trancheur à courroie USA-250

Trancheur en acier inox 18/8 avec bâti en aluminium anodisé. Epaisseur de coupe 0-16mm Capacité de coupe 270X140mm

Référence	FR1-RBR146
Modèle	USA250/K
Dim L x P x H (mm)	630 x 610 x 440
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,243kW
PRIX HT*	1512€

Trancheur à courroie USA-350

Trancheur en acier inox 18/8 avec bâti en aluminium anodisé. Epaisseur de coupe 0-16 mm Capacité de coupe 285X180 mm

Référence	FR1-RBR195
Modèle	USA350/K
Dim L x P x H (mm)	670 x 610 x 470
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,24kW
PRIX HT*	2002€



Trancheur à courroie 350

Entièrement inox 18/10, manuel, diamètre 350 Gravité, entraînement par courroie, grande précision de coupe de 0 à 25mm, capacité de coupe 280 x 190, accès facile pour le nettoyage, moteur 0.35 kW. MONO 230V et affûteur indépendant

Référence	FR1-RDAHIMALAYA350GX
Modèle	HIMALAYA350GX/K
Dim L x P x H (mm)	695 x 522 x 521
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW
PRIX HT*	2782€

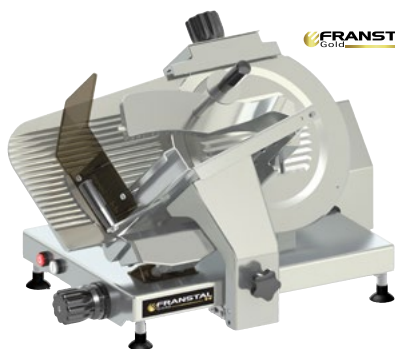
Trancheur à pignon



Trancheur à pignon inox COR-300

Trancheur en acier inox 18/8. Couteau GRUND&BUNSE en acier chromé dur. Transmission par engrenages. Affûteur automatique incorporé. Moteur MONO 230V ou TRIPHASÉ 230/400V avec ventilation. Indice de protection IP65. Possibilité de basculer le chariot. Epaisseur de coupe 0-25 mm Capacité de coupe 270X160 mm

Référence	FR1-RBR196
Modèle	COR300/K
Dim L x P x H (mm)	705 x 550 x 510
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,294kW
PRIX HT*	2422€



Trancheur à pignon inox MG350 Semi-automatique

Trancheur en acier inox 18/8. Couteau GRUND&BUNSE en acier chromé dur. Transmission par engrenages. Affûteur automatique incorporé. Moteur MONO 230V ou TRIPHASÉ 230/400V avec ventilation. Indice de protection IP65. Possibilité de basculer le chariot. Epaisseur de coupe 0-25 mm Capacité de coupe 305X205 mm

Référence	FR1-RBRMG350-12EG
Modèle	MG350/E
Dim L x P x H (mm)	760 x 590 x 455
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,29kW
PRIX HT*	2840€



Trancheur à pignon 350

Entièrement INOX 18-10 - Diamètre 350 AUTO Gravité - Entraînement par pignons - Epaisseur de coupe de 0 à 25mm - Entièrement Etanche, lavable à la douchette. Accès facile pour le nettoyage - Moteur 0.5 CV Ecran tactile - Fonctionnement manuel ou automatique. - Affûteur indépendant - Conforme aux normes CE - Fabrication française.

Référence	FR1-RDAHIMALAYA350SA
Modèle	HIMALAYA 350 SA/K
Dim L x P x H (mm)	800 x 545 x 575
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW
PRIX HT*	5730€



Balance compacte 6Kg/0,5g

Protection IP65
Carter inox. Plateau inox amovible 225x186mm
Utilisation +5 à +40°C
Double affichage par diodes rouges
Batterie rechargeable

Référence	S35-GX6000
Modèle	GX6000/R
Dim L x P x H (mm)	235 x 285 x 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW
PRIX HT*	206€

Balance compacte 15Kg/1g

Protection IP65
Carter inox. Plateau inox amovible 225x186mm
Utilisation +5 à +40°C
Double affichage par diodes rouges
Batterie rechargeable

Référence	S35-GX15000
Modèle	GX15000/R
Dim L x P x H (mm)	235 x 285 x 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW
PRIX HT*	206€



Pour les contrôles en ambiance sèche. Avec colonne et support mural inox. Protection IP56 - Structure inférieure époxy - Plateau recouvrant. inox Indicateur en ABS IP56. Alimentation secteur et batterie rechargeable. Affichage LCD rétro-éclairé de 25mm. Pesage, tarage, comptage, 20 tares mémorisables, totalisation, RS232.



Balance à colonne 60Kg/10g

Balance 60kg/10g

Référence	S35-S601-60-F2
Modèle	S601-60-F2/R
Dim L x P x H (mm)	500 x 400 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,05kW
PRIX HT*	344€

Balance à colonne 150Kg/20g

Balance 150kg/20g

Référence	S35-S601-150-F2
Modèle	S601-150-F2/R
Dim L x P x H (mm)	500 x 400 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,05kW
PRIX HT*	344€



Balance compacte étanche IP65

12 kg / 2 g
Étanche IP65
Sur piles standard

Référence	FR1-RSO9115.12.001
Modèle	9115.12.001/K
Dim L x P x H (mm)	295 x 210 x 60
PRIX HT*	466€

Balance compacte étanche IP65

6 kg / 1 g
Étanche IP65
Sur piles standard

Référence	FR1-RSO9115.06.001
Modèle	9115.06.001/K
Dim L x P x H (mm)	295 x 210 x 60
PRIX HT*	466€

Balance compacte étanche IP65

30 kg / 5 g
Étanche IP65
Sur piles standard

Référence	FR1-RSO9115.30.001
Modèle	9115.30.001/K
Dim L x P x H (mm)	295 x 210 x 60
PRIX HT*	466€



Balance de comptoir

15kg/5g sur colonne

Référence	FR1-RSO9955.01.002
Modèle	9955.01.002/K
Dim L x P x H (mm)	310 x 275 x 35
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW
PRIX HT*	381€

Balance de comptoir sur colonne

30kg/10g sur colonne

Référence	FR1-RSO9955.02.002
Modèle	9955.02.002/K
Dim L x P x H (mm)	310 x 275 x 35
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW
PRIX HT*	381€

Balance de comptoir sur colonne

60kg/20g sur colonne

Référence	FR1-RSO9955.03.002
Modèle	9955.03.002/K
Dim L x P x H (mm)	310 x 275 x 35
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW
PRIX HT*	381€

LES ATOUTS D'UNE RÔTISSOIRE À BALANCELLES

PERFORMANCES

5 balancelles en fils inox avec possibilité d'y inclure des plateaux traiteurs. Plat pommes de terre inox en partie basse. Tablette de service coulissante. Filtre et toit inox piégeant les graisses. Système de chauffe par résistances épingle. Commandes et minuterie électro-mécaniques. Réglage électronique de la température de cuisson IP65.



SÉCURITÉ

Protection thermique par glaces trempées dotés d'une double sécurité (série gaz) et charnières asservies d'un système de blocage «vitrres ouvertes». Équipée d'un range-câble. Appareil calorifugé pour économiser l'énergie.

ESTHÉTIQUE

Accessibilité sur 2 cotés par 2 vitres bombées panoramiques. Éclairage quartz intensif 1000 W inscription «Rôtisserie»

ERGONOMIE

Les broches vous assurent une manipulation et un nettoyage simplifiés et sécurisés, possible par maintien en température après cuisson grâce au réglage du ralenti.

Rôtissoire

Rôtissoire électrique à balancelles munie de résistances métalliques en partie inférieure et de tubes quartz infrarouges en partie supérieure. Les 5 balancelles peuvent recevoir jusqu'à 25 pièces (volailles, gigots, gibier, rôtis...). Entretien facile : balancelles, arbre, réflecteurs, plat avec anti-vague entièrement amovibles. Superposable sur l'étuve RE 2. Équipement : éclairage halogène, minuterie, thermostat, voyants,

Référence **R09-RBE25**

Modèle **ROTOISSOIRE ELECTR./R**
Dim L x P x H (mm) **850 x 700 x 850**
Tension / Puissance Elec. **TRI400V+N+T/8,5kW**

PRIX HT*

3716€

Etuve ventilée panoramique

L'étuve ventilée panoramique RE 2 (95°C) permet le stockage et le maintien à température des pièces rôties ou toutes autres préparations. Livrée avec 10 grilles, elle peut aussi recevoir des bacs GN 1/1. Entretien facile : grilles et échelles latérales entièrement démontables. Équipement : minuterie, thermostat, indicateur de température, voyant, interrupteur éclairage, commutateur.

Référence **R09-RE2**

Modèle **ETUVE/R**
Dim L x P x H (mm) **850 x 700 x 1050**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/1,5kW**

PRIX HT*

2009€



Table support pour rôtissoire

Table support mobile à 4 roues avec système de freins pour larôtissoire Roller Grill RBE 25

Référence **R09-TS2**

Modèle **TABLE SUPPORT/R**
Dim L x P x H (mm) **1040 x 615 x 1380**

PRIX HT*

459€

POUSSOIR SOUS VIDE RVF 220 PORTION TORSION

MURIN FOULLAT

Poussoir

Parfait pour ceux qui débutent dans la technique de poussage sous vide, permettant de pousser, portionner et tortionner tous types de pâtes. Supprime l'air résiduel dans la chair. Commande à écran tactile avec 200 programmes. Trémie de 50L. Débit maxi 2000 kg/h. OPTION main mécanique fixe ou rotative : facilite le torsadage de boyau collagénique, artificiel, naturel.

Référence **MB4-RVF220PT/50L**

Modèle **RVF 220 PT/50L/R**
Dim L x P x H (mm) **815 x 907 x 1613**
Tension / Puissance Elec. **TRI400V+N+T/4kW**

PRIX HT*

38900€



Trémie 50 litres avec couvercle



Rotor



Option trémie 100 litres divisible

- Rotor avec 4 double palettes,
- Avec arrêt automatique de la pompe à vide,
- L'armoire électrique étanche
- Le tableau de commande, par écran tactile étanche



Poussoir Hydraulique type PH 13

Entièrement inox 18-10 - piston poly dur - contenance 13 litres
- circuit hydraulique ferme - sur roulettes - livré avec 3 cornets
inox 14-20-30 - commandes 24v + relais thermique de protection
- décompression automatique de la chair quand on relâche la
genouillère - conforme aux normes ce - fabrication française



Référence	D53-PH13
Modèle	PH13/A
Dim L x P x H (mm)	381 x 441 x 1003
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,37kW
PRIX HT*	2696€

Poussoir hydraulique 25L

Entièrement Inox 18/10
Contenance 25L
Circuit hydraulique fermé, monté sur roulettes
Livré avec 3 cornets
Commandes 24V + relais thermique de protection
Décompression automatique
Conforme aux normes CE
Fabrication française

Référence	D53-PHX25
Modèle	PHX25/A
Dim L x P x H (mm)	431 x 492 x 1125
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,75kW
PRIX HT*	3983€



Scie à Os SX200

- ENTIEREMENT INOX 18-10 - Modèle de table - Capacité
200 x 200 - Lame 1640 x 16 - Diamètre volant 220 - Table
fixe - Bâti forte épaisseur parfaitement rigide - Tendeur
automatique de lame - Guide lame supérieur coulissant
avec maintien en position automatique - CONFORME AUX
NORMES CE - FABRICATION FRANCAISE

Référence	D53-SX220
Modèle	SX200/A
Dim L x P x H (mm)	558 x 529 x 922
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75kW
PRIX HT*	2255€

Mélangeur type MX cuve motorisée

Entièrement inox 18/10
Capacité 235 Kg
Cuve motorisée
Commandes 24V + relais thermique
Bras relevable + cuve basculante
Étanche, robuste et silencieux, monté sur roulettes
Conforme aux normes CE
Fabrication française

Référence	D53-PMX60CM
Modèle	PMX60CM/A
Dim L x P x H (mm)	600 x 817 x 1071
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,5kW
PRIX HT*	3732€



Hachoir de labo

ENTIEREMENT INOX 18-10 - Diamètre 82 mm - Double coupe - Grille
diamètre 3 mm - Corps démontable par simple déverrouillage de la
poignée latérale - Carter monobloc - Réducteur à bain de graisse - Pignons
en acier trempé et rectifié - Débit théorique 300kg/h - CONFORME AUX
NORMES CE - FABRICATION FRANCAISE

Référence	D53-TX82D.C
Modèle	TX82/A
Dim L x P x H (mm)	306 x 379 x 509
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1kW
PRIX HT*	1805€



Hachoir SETNA Réfrigéré

- ENTIEREMENT INOX 18-10 - Avec reconstitueur calibre automatique
avec réglage de 90 à 170 grammes - Diamètre 82 mm - Corps, réserve et
vitrine réfrigérés. Double froid, froid pulsé et froid statique - Double coupe
- Grille diamètre 3 - Tiroir en partie inférieure de vitrine pour viande en vrac -
Éclairage dans la vitrine - CONFORME AUX NORMES CE - FABRICATION
FRANCAISE

Référence	D53-SETNA
Modèle	SETNA/A
Dim L x P x H (mm)	410 x 384 x 491
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1kW
PRIX HT*	3966€



Operculeuse machine sous vide



Operculeuse 150 Barquette

- Operculeuse tout inox livrée avec une matrice réglable brevetée _ Régulation électronique de température 2 formats de barquettes standard CLTP ou TMF : -195 x 140 mm -140 x 96 mm _ Capacité de soudure : 195 mm x 160 mm _ Laize maxi bobine : 150 mm _ Diamètre maxi bobine : 200 mm Avantage : Opercule les barquettes standard CLTP petit et grand format

Référence **FR1-RCCB150**

Modèle **OP/K**
Dim L x P x H (mm) **490 x 210 x 480**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,35kW**

PRIX HT* **908€**

Operculeuse 325 Barquette

- Operculeuse tout inox _ Livrée avec une matrice au choix _ Régulation électronique de température _ Format maxi : GN 1/2 (325 x 265 mm) _ Exemples de matrices standards au choix : -2 empreintes 195 x 140 mm -6 empreintes 140 x 96 mm -4 empreintes GN1/6 (176 x 163mm) -2 empreintes GN1/4 (265 x 162)
Largeur maxi bobine : 350 mm
Diamètre maxi bobine : 220mm

Référence **FR1-RCCB325**

Modèle **OP/K**
Dim L x P x H (mm) **470 x 725 x 610**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/1,2kW**

PRIX HT* **4396€**

Operculeuse de barquettes barq'400e pack découpe

Operculeuse semi-automatique à tiroir
Livrée sans matrice
Régulation électronique de température
Format maxi : 420 x 295 mm
Hauteur maxi barquette : 150 mm
Laize maxi film : 420 mm
Construction en acier inox et aluminium

Référence **C14-139103PACKDEC**

Modèle **BAR'Q 400E/A**
Dim L x P x H (mm) **650 x 750 x 570**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/1,35kW**

PRIX HT* **13149€**



Machine sous vide à l'aspiration extérieure

2 programmes automatiques, 1 programme manuel, 9 niveaux de soudure, structure en acier inox, barre de soudure 400 mm, soudure : largeur 5 mm et pompe de vide 20 lt/minute

Référence **E10-MATIC40**

Modèle **MATIC40/K**
Dim L x P x H (mm) **420 x 280 x 170**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,27kW**

PRIX HT* **437€**



Machine sous vide à cloche de Table manuelle

Régulation du temps de la phase de soudure
Puissance pompe : 8 m3/h
Barre de soudure 300 mm
Soudure : largeur 5 mm
Dimension chambre 310x350x120

Référence **E10-ESSENTIAL**

Modèle **ESSENTIAL/R**
Dim L x P x H (mm) **410 x 460 x 350**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,35kW**

PRIX HT* **1368€**



• Cuve emboutie en acier inox • Chambre emboutie avec les angles arrondis pour faciliter son nettoyage • Barre de soudure extractible • Possibilité de vider à l'extérieur dans des bacs G/N • Couvercle en plexi transparent • Carter basculant • Structure en acier inox



Machine sous vide à cloche de Table

Régulation du temps de la phase de soudure
Puissance pompe : 8 m3/h
Barre de soudure 350 mm
Soudure : largeur 5 mm
Dimension chambre 340x400x190

Référence **E10-ERMETIKA**

Modèle **ERMETIKA/K**
Dim L x P x H (mm) **460 x 500 x 420**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,35kW**

PRIX HT* **1717€**

Machine sous vide à cloche de Table manuelle

Régulation du temps de la phase de soudure
Puissance pompe : 16 m3/h
Barre de soudure 400 mm
Soudure : largeur 5 mm
Dimension chambre 410x450x220

Référence **E10-SPRINT**

Modèle **SPRINT/K**
Dim L x P x H (mm) **510 x 560 x 450**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,90kW**

PRIX HT* **2015€**

Machine sous vide à cloche de Table manuelle

Régulation du temps de la phase de soudure
Barre de soudure 450 mm
Soudure : largeur 5 mm
Dimension chambre 500x460x200
Pompe de vide 16 m3/h

Référence **E10-SUPERIOR**

Modèle **SUPERIOR/R**
Dim L x P x H (mm) **560 x 610 x 430**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,90kW**

PRIX HT* **2350€**



- Modèle de table compact, robuste, simple d'utilisation • Double soudure convexe • Chambre à vide emboutie pour une hygiène optimale
- Programme déshumidification pompe • Plaques d'insertion volumiques pour cycle rapide • Kit d'entretien • Couvercle bombé plexiglass



Machine sous vide à cloche 280

Zone de soudure de 280 mm
Dimension de chambre : 280 x 360 x 85 / 130 mm
Pompe à vide BUSCH de 8 m³/h 2 cycles / min.

Référence	FR1-RHEGO28-8
Modèle	GO28-8/K
Dim L x P x H (mm)	450 x 335 x 305
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,4kW
PRIX HT*	1976€



Machine sous vide à cloche 350

Zone de soudure de 350 mm
Dimension de chambre : 350 x 420 x 150 mm
Pompe à vide BUSCH de 16m³/h 2 cycles / min.

Référence	FR1-RHEGO35-16
Modèle	GO35-16/K
Dim L x P x H (mm)	554 x 450 x 405
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW
PRIX HT*	2490€



Machine sous vide à cloche 420

Zone de soudure de 420 mm
Dimension de chambre : 420 x 420 x 180 mm
Pompe à vide BUSCH de 16 m³/h 2 cycles / min

Référence	FR1-RHEGO42-16
Modèle	GO42-16/R
Dim L x P x H (mm)	530 x 493 x 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW
PRIX HT*	2690€



- Modèle de table, sur socle nouvelle génération • Écran couleur LCD, 20 prog. mémorisables avec noms des produits • Contrôle du vide par senseur (en % ou mbar) • Fonctions marinade, viande rouge, séquentiel • Suivi HACCP, alarme vidange, connexion imprimante • Mise sous vide de bocaux en verre • Plaque d'insertion volumique pour cycle plus rapide • Programme de déshumidification pompe • Kit d'entretien



Machine sous vide à cloche 420 LCD

Double soudure convexe haute pression de 420mm
Chambre emboutie 420 x 420 x 180
Pompe à vide BUSCH de 21 m³/h 2 cycles / min

Référence	FR1-RHEPLA-42-21
Modèle	PLA42-21/K
Dim L x P x H (mm)	528 x 493 x 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75kW
PRIX HT*	3582€



Machine sous vide à cloche 520

2 barres avec double soudure convexe haute pression de 520 mm
Chambre emboutie 520 x 600 x 200 mm
Pompe à vide BUSCH de 63 m³/h
2 à 3 cycles / min.

Référence	FR1-RHEPLA-52/2-63
Modèle	PLA52/2-63/K
Dim L x P x H (mm)	710 x 700 x 1025
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N-T/2,4kW
PRIX HT*	6090€

ACCESSOIRES A COMMANDER

AVEC UNE MACHINE



Chariot pour machine sous vide

Roues pivotantes et autoblocantes
Avec étagères: idéal pour stock imprimante, sachets sousvide, plaques de volume etc...

Référence	FR1-RHETROLLEY-BAS
Modèle	TROLLEY/K
Dim L x P x H (mm)	606 x 483 x 673
PRIX HT*	578€

Imprimante Etiquette Thermique pour machine sous vide

Informations réglementaires imprimées:
Identification du produit
Date d'emballage
DLC
Temp. de stockage
Nom de l'établissement

Référence	FR1-RHEALLPRINT-TH
Modèle	PRINT/K
Dim L x P x H (mm)	220 x 115 x 151
PRIX HT*	569€



Machine sous vide à cloche 410-2 PLUS

Modèle de table robuste avec deux barres de soudure
Double soudure convexe haute pression de 2 x 410 mm
Dimension de chambre : 410 x 620 x 180 mm
Chambre à vide emboutie pour une hygiène optimale
Pompe à vide BUSCH de 21 m³/h - 1 à 2 cycles / min.
Prog. déshumidification pompe
10 programmes mémorisables Softair de série
Plaques insertion volumiques

Référence	FR1-RHEGO41/2-21
Modèle	GO41/2-21/K
Dim L x P x H (mm)	528 x 698 x 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75kW
PRIX HT*	3890€

Nous CONSULTER

pour les MACHINES
sous vide double cloche

Spécial CUISSON sous vide



Thermoplongeur SMARTVIDE 7

Capacité maxi du récipient: 56litres. Thermo-plongeur professionnel pour cuisson de poches sous-vide en basse température, de grande précision et fiabilité, facile à utiliser et à transporter. · Connectivité Bluetooth. · HACCP-ready. · Sonde à coeur en option. · Actualisation du software encontinu. Thermo-plongeur portable avec agitateur pour cuisson de poches sous-vide à basse température

Référence	S27-1180120
Modèle	SMARTVIDE7/K
Dim L x P x H (mm)	124 x 140 x 360
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2kW
PRIX HT*	950€



Sac de transport pour thermoplongeur

Sac de transport spécial pour SmartVide et en option pour SmartVide7

Référence	S27-1180085
Modèle	BOLSASMARTVIDE/I
PRIX HT*	55€



Machine sous vide 25 L

Nouveau système idée pour la réalisation de la cuisson à basse température des aliments sous vide.

La machine, totalement fabriquée en acier inox, est équipée d'un panneau des commandes digital pour régler et vérifier régulièrement temps et température de cuisson qui, grâce au système de chauffage, est gardée stable.

Référence	E10-COOK25
Modèle	Cook/25/R
Dim L x P x H (mm)	350 x 550 x 320
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW
PRIX HT*	858€

Fumoir

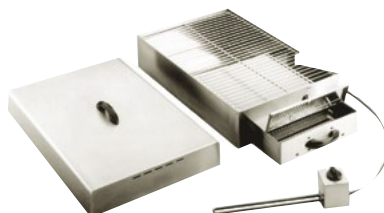


· Permet de fumer à la sciure de hêtre 100% naturelle vos poissons, viandes, charcuterie etc · Épingle chauffante avec muniterie pour l'allumage automatique et la combustion de la sciure

Fumoir automatique 1 niveau

Fumage à froid
Fabrication tout inox
Livré avec 500 gr de sciure de hêtre
Surface grille de cuisson 400x600 mm
Poids 16kg

Référence	R09-FM2
Modèle	FUMOIRAUTO/A
Dim L x P x H (mm)	715 x 415 x 230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW
PRIX HT*	504€



Fumoir automatique 2 niveaux

Plaque perforée supérieure de cuisson :
340 x 545 mm
Plaque intérieur 600 x 400
Poids 21kg

Référence	R09-FM4
Modèle	FUMOIRAUTO/R
Dim L x P x H (mm)	715 x 415 x 360
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW
PRIX HT*	799€





Mixer Emulsionneur robot coupe

Mixer plongeant emulsionneur
Vitesse Variable de 1500 à 14000 tr/mn
Couteau, outil aéromix et tube tout inox d'une longueur de 165 mm
Livré avec un support mural, un couteau, et un aeromix
Appareil conçu pour homogénéiser et aérer les sauces pour obtenir une consistance mousseuse et bulleuse

Référence	R02-34900
Modèle	MICROMIX/R
Dim L x P x H (mm)	430 x 150 x 75
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22kW
PRIX HT*	179€



Mixer plongeant



Vitesse maximale en plongée de 9.000 tr/mn. Vitesse variable électronique. Tube inox 45 cm et couteau inox démontables sans outil pour un nettoyage facile.
SMART SPEED CONTROL : autorégulation de la vitesse.
Capacité 50 litres.

Référence	D02-600320
Modèle	DBP3545/R
Dim L x P x H (mm)	138 x 120 x 765
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW
PRIX HT*	520€



Mixeur Plongeant CMP300VV EASYPLUG

Mixer plongeant CMP 300 vitesse variable, marque Robot-Coupe Monophasé 230/50/1. Puissance : 300W. Vitesse variable de 2300 à 9600 tr/min. Principe d'autorégulation de la vitesse.
Nouveau Bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites pour un meilleur confort de travail Couteau, cloche, et tube tout inox démontable d'une longueur de 300 mm, dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.

Référence	R02-34230B
Modèle	O1-CMP300VV/R
Dim L x P x H (mm)	230 x 690 x 130
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW
PRIX HT*	401€



Mixeur MP450 ULTRA LED robot coupe

Mixer plongeant MP450 Ultra. Monophasé 230/50/1. Puissance : 500W. 1 vitesse 9000tr/mn. Bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites pour un meilleur confort de travail. Nouveau dispositif d'enroulement du cordon d'alimentation breveté. Nouveau système breveté EasyPlug permettant un SAV facilité pour le remplacement du cordon d'alimentation. Blocmoteur inox. Couteau, cloche et tube tout inox

Référence	R02-34810L
Modèle	O1-MP450/R
Dim L x P x H (mm)	280 x 930 x 160
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW
PRIX HT*	479€



Mixer blender FRANSTAL Gold

Mixer plongeant pied Blender – démontable – longueur tube + cloche : 410 mm. Vitesse variable de 3 000 à 10 500 tr/mn, contenance adaptée de 5 à 40 L.
Exclusivité, idéal pour les émulsions et les lissages : la préparation est aspirée par le dessous, cisailée et broyée par le marteau puis expulsée à grande vitesse à travers les languettes de la cloche.
Crochet de maintien RDYSO20 inclus

Référence	FR1-RDYS090VVB
Modèle	RDYS090VVB/R
Dim L x P x H (mm)	122 x 720 x 410
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW
PRIX HT*	665€



Mixer MP600 Ultra



Doté d'une poignée amovible EasyGrip.
Bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites pour un meilleur confort de travail.
Nouveau dispositif d'enroulement du cordon d'alimentation breveté. Nouveau système breveté EasyPlug permettant un SAV facilité pour le remplacement du cordon d'alimentation. 1 vitesse 9500tr/min.

Référence	R02-34830LH
Modèle	O1-MP600/R
Dim L x P x H (mm)	275 x 930 x 155
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,85kW
PRIX HT*	978€



Mixer plongeant FRANSTAL Gold

Robuste, puissant, maniable, pied démontable – longueur tube + cloche : 300 mm. Vitesse variable de 2 800 à 9 500 tr/mn, contenance adaptée de 20 à 40 L

Référence	FR1-RDYS080VV
Modèle	RDYS080VV/R
Dim H (mm)	300
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW
PRIX HT*	432€



Turbo broyeur XS Blender

Turbo broyeur professionnel spécial collectivités pour un usage intensif, monté avec pied blender. Capacité 40 à 150 litres. Vitesse 2800 tr/mn. Faible encombrement, compact. Rangement aisé de par son gabarit (575x890x1625mm).

Référence	FR1-RDYTEB1000
Modèle	TURBOBROYEURXSBLER/R
Dim L x P x H (mm)	575 x 1300 x 1340
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,5kW
PRIX HT*	4102€

Batteur mélangeur Ouvre boîte

FRANSTAL
Gold

Batteur-mélangeur professionnel pour la préparation de pâtes à base de farine (pain, gâteau, pizza, croissant, biscuits, etc.), de blancs d'oeuf (soufflés, meringue, etc.), de sauces (mayonnaise, etc.) et mélanges (crèmes, génoises, viandes, etc.). - Moteur robuste triphasé alimenté par un variateur



Batteur 10L

Cuve de 10 litres.
A poser sur table.

Référence	FR1-RSA1500212
Modèle	BE-10/R
Dim L x P x H (mm)	410 x 523 x 688
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW
PRIX HT*	2195€

Batteur 30L

Cuve de 30 litres.

Référence	FR1-RSA1500283
Modèle	BE-30/R
Dim L x P x H (mm)	528 x 764 x 1152
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1kW
PRIX HT*	4067€

Batteur 20L

Cuve de 20 litres.

Référence	FR1-RSA1500224
Modèle	BE-20/R
Dim L x P x H (mm)	520 x 733 x 1152
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9kW
PRIX HT*	3658€

Batteur 40L

Cuve de 40 litres.

Référence	FR1-RSA1500243
Modèle	BE-40/R
Dim L x P x H (mm)	586 x 777 x 1202
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,4kW
PRIX HT*	5855€



Dispositif de détection de présence de cuve. Corps et socle en metal moulé (rigidité et stabilité). Tête monobloc. Moteur asynchrone. Variation de vitesses de 15 à 220 t/mn. Ecran de sécurité activant le monte et baisse de cuve ; écran transparent amovible, sans bisphénol A ; il résiste aux impacts et aux nombreux lavages. Cuve inox. Livré avec 3 outils INOX (fouet, palette et crochet spiral).



Batteur mélangeur 5 litres

Batteur professionnel capacité cuve 5 L pour les travaux intensifs (cuisine/pâtisserie). Sans PA - BE5

Référence	D02-600137
Modèle	DBE5BY/A
Dim L x P x H (mm)	266 x 416 x 487
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,45kW
PRIX HT*	1039€



Batteur mélangeur 8 litres

Batteur professionnel capacité cuve 8 L pour les travaux intensifs (cuisine/pâtisserie). Sans PA - BE8

Référence	D02-600139
Modèle	DBE8BY/R
Dim L x P x H (mm)	292 x 416 x 527
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW
PRIX HT*	1591€



Batteur mélangeur RM8 robot coupe

Batteur Mélangeur RM8 sans prise accessoire. Moteur asynchrone. Puissance : 700 Watts. Monophasé 230V. Sélection de vitesses avec 10 vitesses indexées. Cuve inox de 7,6 litres avec poignée. Bâti tout métal avec tête relevable permettant un dégagement total des outils. Livré avec 3 outils inox.

Référence	R02-26230D
Modèle	01-RM8/R
Dim L x P x H (mm)	340 x 540 x 480
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,7kW
PRIX HT*	1326€



Batteur mélangeur 20 litres

Variation de vitesse électronique -sol - XBE20 Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA. Livré avec 3 outils (fouet, palette et crochet spiral). Tableau de commande plat et étanche.

Référence	D02-600157
Modèle	DXBE20B/R
Dim L x P x H (mm)	532 x 685 x 1208
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,01kW
PRIX HT*	4990€



Ouvre boites électrique



Ouverture de toutes les boîtes rondes, rectangulaires de 50 à 270mm de hauteur

Référence	T04-OEXTC
Modèle	OBE/R
Dim L x P x H (mm)	45 x 25 x 75
PRIX HT*	1625€

Dynamic • Bac, couvercle et panier en polypropylène (plastique alimentaire) • Poignée en aluminium



Essoreuse manuelle 5L Avec couvercle étanche

Capacité 5 litres
Conseillée pour 1 à 2 salades

Référence	D07-E007
Modèle	E5/A
Dim H (mm)	342
PRIX HT*	78€



Essoreuse manuelle 10L

Poids conditionné : 2,4 kg
Capacité 10 litres
Conseillée pour 2 à 3 salades
Hauteur totale 420mm ø 330mm

Référence	D07-E001
Modèle	E10/A
Dim H (mm)	420
PRIX HT*	105€



Essoreuse manuelle 20L

Poids conditionné : 3,6 kg
Capacité 20 litres
Conseillée pour 3 à 5 salades
Hauteur totale 500mm ø 430mm

Référence	D07-E002
Modèle	E20/A
Dim H (mm)	500
PRIX HT*	125€



Essoreuse Electrique **Dynamic**

Essoreuse électrique 20 litres pour 3 à 5 salades, 500 tr/min+ temporisation (temps de marche 1 minute)

Référence	D07-E003.T
Modèle	ESSO.ELECT.TEMPO E/R
Dim H (mm)	630
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW
PRIX HT*	384€

FRANSTAL Silver • Abrasif intégral plateau et mélangeur abrasif sur paroi permettant une meilleure rotation • Bouton de commande IP65 • Minuterie 0-6 minutes et fonctionnement en continu • Fabrication inox • Système anti-retour réglementaire évitant le mélange d'eau propre et usée • Vanne extérieure • Livrée sans socle et sans filtre anti-mousse



Éplucheuse 10 kg

Référence	FR1-RSA1000654
Modèle	10KG/R
Dim L x P x H (mm)	433 x 635 x 625
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,37kW
PRIX HT*	2140€

Éplucheuse 20 kg

Référence	FR1-RSA1000664
Modèle	20KG/R
Dim L x P x H (mm)	433 x 635 x 735
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,55kW
PRIX HT*	2399€



Essoreuse 12KG **FRANSTAL Silver**

Capacité 12 kg
Fabrication inox
Panier inox
Frein moteur
Vibration control system exclusif, qui contrôle la répartition de la charge dans le panier avant le démarrage du cycle
Sélection de cycles
Panneau de commande électronique
Roues avec frein de série pour un confort maximum dans le lieu de travail
Facilité de déplacement pour son nettoyage ou stockage
Essorage 9000tr/mn
Production 240720 kg/h

Référence	FR1-RSA1000714
Modèle	ES-200/R
Dim L x P x H (mm)	540 x 750 x 815
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW
PRIX HT*	3080€



Éplucheuse 10 kg **DITO SAMRA**

Construction en acier inoxydable avec couvercle transparent en plastique résistant. Plateau abrasif garantissant la qualité d'épluchage. Tableau de commande à touches tactiles incorporé à la machine avec une commande de remise à zéro et une minuterie programmable. Moteur asservi à l'ouverture porte et couvercle. Douchette intégrée pour faciliter le nettoyage. Protection IP65 du tableau de commandes avec tension basse.

Référence	D02-603510
Modèle	T10E/R
Dim L x P x H (mm)	440 x 690 x 680
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,37kW
PRIX HT*	2890€



Éplucheuse Essoreuse **FRANSTAL Silver**

Livré avec le panier d'essorage
Plateau en alu avec abrasif en carbure de silice (NSF)
Tableau de commande étanche (IP65)
Contact auxi. pour électrovanne extérieure
Minuterie 06 min / fonction en continu
Sans mélangeur abrasif

Référence	FR1-RSA1000674
Modèle	20kg/R
Dim L x P x H (mm)	433 x 635 x 735
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,55kW
PRIX HT*	2545€



Table filtre à monter pour éplucheuse 10 kg

Table filtre avec tablette escamotable pour T10E

Référence	D02-653784
Modèle	653784/A
Dim L x P x H (mm)	494 x 762 x 724
PRIX HT*	650€



Socle et filtre avec dispositif antimousse

Fabrication en acier inox
Socle avec filtre anti-mousse (soudé)
Pour les éplucheuses PI-10 / PI-20 et PES-20

Référence	FR1-RSA2009250
Modèle	SFAM/R
Dim L x P x H (mm)	423 x 572 x 470
PRIX HT*	595€

Coupe légumes combiné cutter



Blixer robot coupe

1 vitesse 3000 tr/mn.
Livré avec cuve de 4,5 litres inox
Couteau denté.
Arbre moteur eninox.
Fonction pulse.
Moteur asynchrone.
Sécurité magnétique et frein moteur.
Couvercle étanche avec bras racler.
Permet de réaliser avec une grande facilité toutes les préparations des repas à textures modifiées crues ou cuites

Référence	R02-33208
Modèle	BLIXER4/A
Dim L x P x H (mm)	242 x 332 x 479
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,90kW
PRIX HT*	1496€



Cutter de Table R3-1500 robot coupe

1 vitesse 1500 tr/mn
Fonction pulse
Moteur asynchrone
Sécurité magnétique et frein moteur
Conçu pour réaliser tous types de hachages, farces fines, mousses, sauces, broyages et pétrissages

Référence	R02-22382
Modèle	R3-1500/R
Dim L x P x H (mm)	210 x 320 x 400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,65kW
PRIX HT*	1262€



Coupe-Légumes CL50 Ultra

Modèle 1 vitesse 375 tr/mn.
Bloc moteur en inox.
Redémarrage automatique de la machine par le poussoir.
Couvercle et cuve métallique. Couvercle amovible composé d'une grande goulotte demi-lune et d'une goulotte cylindrique.
Livré avec une mini cuve pour réceptionner les petites quantités.
Livré sans disque.
Collection complète de Plus de 50 disques Expert disponible en option.
Accessoire Presse-purée disponible en option.
Ce matériel est conseillé de 50 à 300 couverts.

Référence	R02-24465
Modèle	CL50 Ultra/A
Dim L x P x H (mm)	350 x 320 x 590
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,375kW
PRIX HT*	1250€



robot coupe

Combiné Cutter et Coupe légumes R201 XL

Cuve de 2,9L avec poignée/Vitesse 1500 tr/mn
Livré avec couple légumes.
2 goulottes : 1 grande goulotte XL
1 goulotte cylindrique,
2 disques inox : éminceur 2 mm et râpeur 2 mm
10 à 20 couverts

Référence	R02-22570
Modèle	R201XL/R
Dim L x P x H (mm)	220 x 280 x 555
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW
PRIX HT*	836€



robot coupe

Combiné Cutter Coupe légumes R301 Ultra

Cuve 3.7L en inox/Vitesse 1500tr/mn
Livré avec 4 disques: éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm bâtonnet 2x2.
Livré avec une cuve cutter en inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve inclus
2 goulottes : 1 goulotte demilune et une goulotte cylindrique, 10 à 70 couverts

Référence	R02-2546
Modèle	R301/R
Dim L x P x H (mm)	351 x 304 x 570
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,65kW
PRIX HT*	1568€



Combiné cutter et Coupe légumes R402 - 2 vitesses

Cuve 4,5 L en inox/ Vitesses 750 et 1500 tr/mn
Livré sans disque, avec une cuve cutter inox avec poignée, couteau lisse fond de cuve inclus
Couvercle en ABS coupe légumes à éjection composé de 2 goulottes : 1 goulotte demilune et une goulotte cylindrique 20 à 100 couverts

Référence	R02-2453
Modèle	R402/R
Dim L x P x H (mm)	320 x 304 x 590
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75kW
PRIX HT*	1969€



Robot multifonctions robot coupe

Cutter blender chauffant
Cuve inox de 3,7 Litres
Capacité liquide 2,5 litres
Température au degré près jusqu'à 140°C
Puissance 1200 Watts
4 fonctions Vitesse : vitesse variable de 100 à 3500 tr/min
Haute Vitesse Pulse/Turbo de 4500 tr/min
Vitesse de mélange «RMix» en rotation inverse du Couteau de 100 à 500 tr/min
Vitesse intermittente

Référence	R02-43000R
Modèle	ROBOTCOOK/R
Dim L x P x H (mm)	226 x 338 x 522
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,8kW
PRIX HT*	2490€

Pack 4 disques R402

Pack de 4 disques Essential eninox pour CL20, R401, R402 et R402 V.V. : éminceur 2 mm - éminceur 4 mm - râpeur 2 mm - bâtonnet 2x2 mm

Référence	R02-1904
Modèle	DISQUESESENTIAL/R
Dim L x P x H (mm)	200 x 290 x 200
PRIX HT*	195€

- Confort : Moteur asynchrone, silencieux 50 Db et sans vibrations
- Ergonomie : adapté pour droitiers et gauchers
- Hygiène : Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables sans outils et sont lavables au lave-vaisselle

Combiné cutter - coupe légumes Robot multifonction



Coupe-légumes électrique CL100

1 vitesse de 320 TR/MN
Poignée en inox
jusqu'à 300 kg / heure, adapté jusqu'à 400 couverts par service – livré sans disque (large choix de disques en inox) – 1 vitesse de 320 tr/mn

Référence **FR1-RDYCL100**

Modèle **C10/R**

Dim L x P x H (mm) **400 x 505 x 475**

Tension / Puissance Elec. **230V+T/1,1kW**

PRIX HT* **1243€**



Combiné cutter coupe-légumes électrique CL322

Vitesse variable de 320 à 720 TR/MN en coupe-légumes
De 350 à 3500 TR/MN en cutter avec capacité utile 4,3L
Fonctions PULSE et REVERSE
Version Cutter : de 100 g à 4 kg, adapté pour 20 à 100 couverts par service – Cuve Inox de 5.4 litres (capacité nominale) ; soit une capacité utile de 4.3 litres - livré avec un couteau lisse. Vitesse de 350 à 3500 tr/mn, fonctions PULSE&REVERSE
• Version coupe-légumes : jusqu'à 300 kg / heure, adapté jusqu'à 400 couverts par service – livré sans disque (large choix de disques en inox) – Vitesse de 320 à 720 tr/mn

Référence **FR1-RDYCL322**

Modèle **CL32/R**

Dim L x P x H (mm) **400 x 505 x 475**

Tension / Puissance Elec. **230V+T/1,1kW**

PRIX HT* **2262€**



1 Pack de disques pour CL ou COMBINE (2 éminceurs 1,5 et 4mm + 1 râpeur 2mm + 1 effileur 3x2)

pour CL100 ou CL322 comprenant 2 disques éminceurs de 1.5 et 4 mm + 1 disque râpeur de 2 mm et 1 disque à julienne de 3x2 mm) – lavable au lave-vaisselle

Référence **FR1-RDYCL700**

Modèle **PACK/R**

Dim L x P x H (mm) **240 x 240 x 260**

PRIX HT* **350€**



Râpe fromage

L'authentique râpe Santos depuis 1954, dédiée aux crèmeries, supermarchés, pizzerias, pâtisseries...
Une large gamme de disques disponibles pour râper toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides...
Design facilitant le nettoyage et l'entretien de la râpe (disque et carter de râpe amovibles).
Livré en standard avec un disque équipé de trous de 3 mm (autres disques disponibles sur demande). Débit moyen : 50kg/heure.

Référence **S41-02**

Modèle **02/R**

Dim L x P x H (mm) **250 x 420 x 350**

Tension / Puissance Elec. **230 V+T/0,65kW**

PRIX HT* **755€**

DITO SAMA Spécial Combiné cutter

FLEXIBILITÉ MAXIMALE :
Convertissez le coupe légumes en cutter mélangeur et inversement, en quelques secondes !



Cutter mélangeur 2,6L

Cutter mélangeur 2,6 litres avec cuve inox, vitesse variable 500-3600 tr/mn

Référence **D02-600962**

Modèle **DK26VS/R**

Dim L x P x H (mm) **247 x 328 x 456**

Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,75kW**

PRIX HT* **1545€**



Combiné cutter coupe-légumes

Mélangeur 3,6 litres PREP4YOU avec cuve inox. Vitesse variable 500-3600 tr/mn.
Résultats de coupe réguliers grâce au levier-poussoir breveté. Trémie demi-lune transparente. Sécurité utilisateur. Racleur de cuve. 100% lavable en machine pour une hygiène optimale.

Référence **D02-600984**

Modèle **DCOM36VS/R**

Dim L x P x H (mm) **348 x 334 x 527**

Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,75kW**

PRIX HT* **1978€**

LES POINTS PLUS PLUS

CUTTERS MÉLANGEURS

Des préparations fraîches, saines et faites maison en toute simplicité.
Hacher, mélanger, broyer et émulsionner à la perfection.



COUPE LÉGUMES

Des préparations fraîches, saines et faites maison en toute simplicité.



COMBINÉS CUTTER & COUPE-LÉGUMES

Des préparations fraîches et saines en toute simplicité.
Coupe-légumes et cutter mélangeur, **TOUT-EN-UN !**





Toaster simple niveau

Sans fumée ni odeur grâce aux quartz infrarouges (1050°C).
Montée rapide en T° en moins de 30 sec.
Retrait de la paroi arrière pour un entretien aisé.
Fabrication tout inox
Minuterie 15 mn avec position continue
Sélecteur de rampes quartz
Grilles protège tubes
Poignée amovible
Surface de cuisson 350x240
Poids 9 kg

Référence	R09-BAR1000
Modèle	TS/R
Dim L x P x H (mm)	450 x 300 x 305
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2kW
PRIX HT*	234€



Toaster double niveaux

Poignée amovible.
Livré avec des grilles protège tubes (système breveté).
Dim L x P x H utile (mm) Surface de cuisson 2x (350 x 240)
Fabrication tout inox
Minuterie 15 mn avec position continue
Sélecteur de rampes quartz
Poids 11kg

Référence	R09-BAR2000
Modèle	TD/R
Dim L x P x H (mm)	450 x 300 x 420
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW
PRIX HT*	329€



Toaster grand club

Construction inox (AISI430)
Surface utile : 490 x 235 mm 2 étages
Capacité 8 à 10 pièces / grille
Débit : 200 à 250 pièces / heure
Résistance en inox Avec régulateur de chaleur

Référence	S04-11572R
Modèle	11572R/A
Dim L x P x H (mm)	550 x 280 x 400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/4,2kW
PRIX HT*	625€



Toaster à convoyeur

Toaster convoyeur infrarouge spécial buffet petit déjeuner. 2 réglages indépendants: - les rampes quartz infrarouges - la vitesse du tapis convoyeur 2 sorties selon les produits toastés : • à l'avant pour pain de mie, pain brioché. • à l'arrière pour gaufres, tartines, viennoiserie. Entretien aisé : toit, fermeture arrière et plateaux sont amovibles.

Référence	R09-CT540B
Modèle	TC/R
Dim L x P x H (mm)	500 x 680 x 345
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,65kW
PRIX HT*	1226€



Lampe Chauffante

Style : Alu brossé Sobre, avec deux teintes, aspect classique pour la lampecuivré noire, plus moderne pour l'aluminium. Elle s'intègre parfaitement dans toutes les ambiances étant suffisamment Basic. Idéale en cuisine pour leur robustesse - Ampoule Rouge - Réglage Hors Tout de 700 mm à 1800 mm

Référence	S04-33032
Modèle	33032/K
Diamètre ø (mm)	200
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW
PRIX HT*	350€



Lampe Infra-rouge Prestige

Style : Chromée Modèle : Cuivré jaune, Chromé, Cuivré rouge - Particulièrement esthétique, idéale à la "vue du client" pour les buffets, Câble spiral pour un réglage facile de la source de chaleur - Lampe chauffante avec interrupteur - Livré avec ampoule rouge

Référence	S04-33002CRAC
Modèle	33002CRAC/K
Diamètre ø (mm)	200
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW
PRIX HT*	646€





Plaques en fonte à forte valeur de conduction et résistances, plaque supérieure autobalancée et ressort de pression réglable, équipement : thermostat de régulation à 300°C, ramasse jus, voyants, livré avec grattoir et disponible en plaques lisses



Contact Grill simple

Modèle pour la cuisson de steaks, hamburgers, surface utile : 260 x 240 et un serpentin sous chaque plaque pour une cuisson homogène

Référence	R09-SAVOYER
Modèle	CONTACT-GRILL/R
Dim L x P x H (mm)	280 x 460 x 280
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2kW
PRIX HT*	465€



Grill panini double

2 plaques supérieures + 1 grande plaque inférieure avec commandes indépendantes et 2 serpentins sous chaque plaque pour une cuisson homogène

Référence	R09-MAJESTICR
Modèle	CONTACT-GRILL/R
Dim L x P x H (mm)	560 x 460 x 280
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4kW
PRIX HT*	715€



Contact-grill XXL - 5 paninis à la fois

La solution cuisson 2 en 1 ! 1. Fonction contact-grill : une presse à panini extra-large (360 x 360 mm) pour la cuisson de 5 panini à la fois 2. Fonction plaque à snacker : une plancha pour la saisie homogène de 9 steaks ou hamburgers surgelés ou frais. Idéal pour un usage intensif (klixon de sécurité). Equipement: commutateur, thermostat 0-300°C, poignées thermorésistantes, large ramasse-jus. Livré avec 4

Référence	R09-PANINIXL
Modèle	CONTACT-GRILL/R
Dim L x P x H (mm)	410 x 620 x 340
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW
PRIX HT*	717€



Grill panini vitro simple

Rapidité et qualité de cuisson
Température: 270°C en 2'30 min
Cuisson par contact sur plaques vitrocéramiques rainurées ou lisses
Rayonnement infrarouge des foyers vitrocéramiques
Pression calibrée avec effet four grâce au cadre inox amovible posé sur la plaque inférieure
Cuisson homogène par contact avec peu de puissance «VitoSpeedGrill®» sous chaque plaque (verre > 500°C)
Cuisson qui ne dégage pas de fumée
Grill qui peut être utilisé sans extracteur
Surface de cuisson: 335 x 304 mm
Poids 14 kg

Référence	R09-GVS335R
Modèle	GRILLVITRO/R
Dim L x P x H (mm)	390 x 600 x 260
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW
PRIX HT*	900€



Panini simple grand modèle

Plaque de fonte : fonte coulée = - permet une accumulation de chaleur et donc une grande inertie - bénéficie d'une économie d'énergie car une fois la température atteinte, le bulbedu thermostat qui est en contact direct avec la fonte viendra couper l'alimentation de la résistance et l'appareil fonctionnera en autonomie. - Résistances sous la plaque

Référence	S04-PGM1
Modèle	PGM1/R
Dim L x P x H (mm)	395 x 432 x 302
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW
PRIX HT*	955€





Gaufrier Lièges

Gaufrier électrique, moule Liège, version Mc Cain, 4 x 6 carrés (15 x 18 mm). 2 gaufres fraîches en 2'30 min! 2 pâtons Mc Cain en 45 s ! Plaques en fonte à forte valeur de conduction pour une répartition uniforme de la chaleur. Dimension de la gaufre : 100 x 180 x 26 mm. Equipement: interrupteur marche/arrêt, thermostat 0-300°C, voyants de contrôle. Bac récupérateur d'excédent de pâte (breveté). Livré avec une fourchette spéciale gaufre.

Référence	R09-GES20
Modèle	GAUFRIERLIEGE/R
Dim L x P x H (mm)	305 x 440 x 230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,6kW
PRIX HT*	675€



Gaufrier à bâton

Gaufrier simple (3 gaufres) - gaufres en bâtons, Dimensions gaufre: 230 x (39 x 69) x 24 mm, Construction robuste pour un usage intensif, tout en inox sauf moule. Moule réalisé en fonte spéciale «non adhérente» à grain très fin: le seul matériau valable pour une bonne cuisson sans collage. Surface de fermeture usinée pour rendre le gaufrier hermétique: de ce fait, la gaufre est saisie à la vapeur avant le début de cuisson

Référence	P08-130TS
Modèle	130TS/R
Dim L (mm)	230
Tension / Puissance Elec.	230 V+T/1,8kW
PRIX HT*	779€



Gaufrier de Bruxelles - Réversible

Gaufrier classique réversible pour 2 gaufres de Bruxelles. Thermostat mécanique. Construction robuste pour un usage intensif, toute en inox 18/10 sauf moule. Moule en fonte spéciale non adhérente à grain très fin: le seul matériau valable pour une cuisson sans collage. Plateau inox pour déchets de cuisson, amovible par simple déboîtement et lavable en lave-vaisselle. Position 300° pour un nettoyage par carbonisation des sucres

Référence	P08-119RTS
Modèle	119RTS/R
Dim L x P x H (mm)	300 x 450 x 186
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5kW
PRIX HT*	610€



Machine à POP CORN

Interrupteur, lumière interne, casserole en téflon
UNE ATTRACTION FACILE FORTE RENTABILITÉ

Référence	S04-1204110
Modèle	1204110/A
Dim L x P x H (mm)	45 x 45 x 61
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1kW
PRIX HT*	1353€



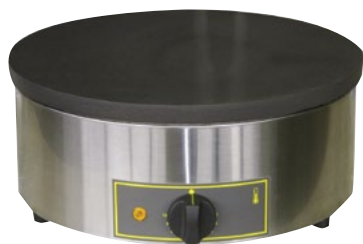
Chariot machine à POP CORN

Support pour l'original 1911 et Thrifty Pop 8. UNE ATTRACTION FACILE FORTE RENTABILITÉ

Référence	S04-3070010
Modèle	3070010/A
Dim L x P x H (mm)	940 x 435 x 840
PRIX HT*	949€



• Haut rendement: 60 crêpes / h • Thermostat de 0 à 300°C • Plaque en fonte émaillée Ø 400 mm lisse pour un parfait transfert de température • Cuisson homogène : résistance intégrée dans la plaque fonte • Réelle économie d'énergie : cuisson à 200°C au lieu des 240°C recommandés sur une plaque en fonte pure • Phase de culottage très réduite



Crêpière électrique haut rendement

Livré avec raclette en bois
Fabrication tout inox
Poids 18 kg

Référence	R09-CFE400
Modèle	CPE/R
Dim H (mm)	200
Tension / Puissance Elec.	230V-T/3,6kW
PRIX HT*	361€



Crêpière gaz haut rendement

Allumage piezzo, Thermostat de régulation
Brûleur étoile à 8 branches
Livré d'origine en butane/propane + injecteur gaz naturel
Livré avec raclette en bois
Fabrication tout inox
Poids 18 kg

Référence	R09-CFG400TH
Modèle	CFG/R
Dim H (mm)	200
Tension / Puissance Gaz	/3,6kW
PRIX HT*	390€



Construction robuste pour un usage intensif, tout en inox sauf moule. Moule réalisé en fonte spéciale «non adhérente» à grain très fin pour une bonne cuisson sans collage. Plaque de cuisson très épaisse pour une bonne répartition de la chaleur permettant une cuisson rapide. Position 300° pour un nettoyage par carbonisation des sucres et graisses. Résistances chauffantes de longue durée.



Crêpière

Crêpière classique avec thermostat mécanique pour crêpes bretonnes ø400mm.

Référence	P08-C40TS
Modèle	C40TS/R
Tension / Puissance Elec.	230V-T/3kW
PRIX HT*	833€



Crêpière

Crêpière pour crêpes bretonnes ø350mm.

Référence	P08-C35TS
Modèle	C35TS/R
Tension / Puissance Elec.	230V-T/2,2kW
PRIX HT*	693€



Tampon graisseur

Tampon graisseur pour crêpières

Référence	R09-F07049
Modèle	F07049/R
Dim L x P x H (mm)	75 x 95 x 75
PRIX HT*	17€



Lot de 10 feutres

Lot de 10 feutres ronds pour tampon graisseur

Référence	R09-F07050
Modèle	F07050/R
Dim L x P x H (mm)	190 x 12 x 40
PRIX HT*	26€



Pierre abrasive

Facilite le nettoyage de la crêpière. Permet de retirer la calamine et les impuretés en effectuant des mouvements circulaires.

Référence	R09-F07051
Modèle	F07051/R
Dim L x P x H (mm)	795 x 720 x 600
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N-T/8,8kW
PRIX HT*	23€

Plancha Électrique / gaz



• Acier spécial (10 mm) • Montée rapide en température à 300°C • Evacuation du jus et des graisses dans le tiroir amovible (1L).



Plancha électrique 600 x 400

2 zones indépendantes de cuisson
Cuisson homogène sans déperdition en périphérie grâce aux résistances Incoloy en serpentín.
Poids 32kg

Référence	R09-PSR600E
Modèle	PSR/R
Dim L x P x H (mm)	600 x 475 x 230
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW
PRIX HT*	571€



Plancha gaz 600 x 400

2 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
2 brûleurs 68 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
Poids 32kg

Référence	R09-PSR600G
Modèle	PGA/R
Dim L x P x H (mm)	600 x 475 x 230
Puissance Gaz	6,4kW
PRIX HT*	608€

• Acier (10 mm) chromé • Revêtement chromé par polissage • Montée rapide en température à 300°C • Evacuation du jus et des graisses dans le tiroir amovible (1L)



Plancha chrome gaz 600 x 400 mm

2 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
2 brûleurs 68 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.
Poids 32kg

Référence	R09-PSR600GI
Modèle	PGC/R
Dim L x P x H (mm)	600 x 475 x 230
Tension / Puissance Gaz	/6,4kW
PRIX HT*	824€



Plancha chrome électrique 600 x 400 mm

2 zones indépendantes de cuisson
Cuisson homogène sans déperdition en périphérie grâce aux résistances Incoloy en serpentín.
Poids 32kg

Référence	R09-PSR600EI
Modèle	PSE/R
Dim L x P x H (mm)	600 x 475 x 230
Puissance Elec.	TRI400V+N+T6kW
PRIX HT*	793€

• Acier (10 mm) émaillé à forte résistance au frottement • Montée rapide en température à 300°C • Evacuation du jus et des graisses dans le tiroir amovible (1L)



Plancha émail électrique 600 x 400 mm

2 zones indépendantes de cuisson
Cuisson homogène sans déperdition en périphérie grâce aux résistances Incoloy en serpentín
Poids 32kg

Référence	R09-PSR600EE
Modèle	PSE/R
Dim L x P x H (mm)	600 x 475 x 230
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW
PRIX HT*	642€



Plancha émail gaz 600 x 400 mm

2 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
2 brûleurs 68 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
Poids 32kg

Référence	R09-PSR600GE
Modèle	PG/R
Dim L x P x H (mm)	600 x 475 x 230
Puissance Gaz	6,4kW
PRIX HT*	676€

SOMMAIRE

• Acier spécial (10 mm) • Montée rapide en température à 300°C • Evacuation du jus et des graisses dans le tiroir amovible (1L).



Plancha gaz 900 x 400

3 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
3 brûleurs 68 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
Poids 46kg

Référence	R09-PSR900G
Modèle	PGA/R
Dim L x P x H (mm)	900 x 450 x 230
Puissance Gaz	9,6kW
PRIX HT*	780€

• Acier (10 mm) chromé • Revêtement chromé par polissage • Montée rapide en température à 300°C • Evacuation du jus et des graisses dans le tiroir amovible (1L)



Plancha chrome gaz 900 x 400 mm

3 zones indépendantes de cuisson.
Thermocouple de sécurité
3 brûleurs 68 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
Poids 32kg

Référence	R09-PSR900GI
Modèle	PGC/R
Dim L x P x H (mm)	900 x 450 x 230
Puissance Gaz	9,6kW
PRIX HT*	1066€

Inox très résistant, épaisseur 4 mm
Cuisson homogène sans déperdition de chaleur



Plancha elec inox 600x400

2 zones avec commande indépendante par zone de cuisson
Plaque de cuisson inox double
2 résistances Incoloy en serpentín
2 commutateurs thermostats 0 à 300°C
Voyants de mise sous tension et voyants thermostatiques
Poids : 29kg

Référence	R09-PSI600E
Modèle	PE/R
Dim L x P x H (mm)	600 x 450 x 190
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5kW
PRIX HT*	640€

Plancha gaz inox 600X400

2 feux avec double allumage piezo et 2 boutons de réglage
Thermocouple de sécurité
Poids : 32kg

Référence	R09-PSI600G
Modèle	PG/R
Dim L x P x H (mm)	600 x 450 x 190
Tension / Puissance Gaz	5,5kW
PRIX HT*	676€



Plancha Chrome 600 x 400 électrique

Plaque au chrome électrique - Zone de chauffe : 600x500 - 2 zones de cuisson - Puissance : 8 kW - Carrosserie entièrement inox 18/10 - Plancha lisse ou rainurée (option, en standard à droite) - Partie supérieure monobloc avec plaque soudée étanche 18 mm - Bain chrome poli miroir 50 microns - Régulation par thermostat indépendant max. 280-290°C - 1 tiroir à graisse avec une capacité de 4 litres - Nettoyage facile sans détergent

Référence

CO3-M650E

Modèle

PLANCHAS/R

Dim L x P x H (mm)

650 x 595 x 380

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/8kW

PRIX HT*

4149€



Friteuse électrique 5L

Friteuse de table à zone froide avec 1 bac d'un volume de 5l d'huile pour 10 kg frites/h. Filtrage de l'huile par décantation : consommation minimum et carbonisation des particules sans transmission de goût ni d'odeur. 5 éléments amovibles dont la cuve inox 18/10 lavable en machine. Réarmement du thermostat de sécurité derrière le boîtier en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile. Équipement: thermostats de régulation et de sécurité,

Référence

R09-FD50

Modèle

FRITEUSEDETABLE/R

Dim L x P x H (mm)

215 x 425 x 320

Tension / Puissance Elec.

230V+T/3,2kW

PRIX HT*

189€



Friteuse électrique 8L avec robinet vidange

Rendement 12kg/h

Référence

R09-MF80R

Modèle

MF80R/A

Dim L x P x H (mm)

250 x 220 x 100

Tension / Puissance Elec.

230V+T/3kW

PRIX HT*

230€



Friteuse électrique 12L

Friteuse à zone froide avec vidange: 1 cuve de 12l d'huile pour 20 kg frites/h. Filtrage de l'huile par décantation: consommation minimum et carbonisation des particules sans transmission de goût ni d'odeur. Réarmement du thermostat de sécurité derrière le boîtier en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile. Équipement: thermostats de régulation et de sécurité,

Référence

R09-MF120R

Modèle

FRITEUSEDETABLE/R

Dim L x P x H (mm)

350 x 450 x 360

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/6,4kW

PRIX HT*

406€



Friteuse électrique 2x8L avec robinet de vidange

Rendement 24kg/h

Référence

R09-MF80DR

Modèle

MF80DR/A

Dim L x P x H (mm)

545 x 440 x 350

Tension / Puissance Elec.

230V+T/2X3kW

PRIX HT*

415€

Friteuse électrique sur coffre

Livre avec seau de vidange
Cuve de 16L d'huile pour 25 kg frites/h
Puissance commutable : 4, 8 ou 12 kW selon produit à frire pour une consommation d'énergie maîtrisée
Vidange par robinet gros débit.
Fabrication tout inox
Thermostat inox double sécurité à coupure positive, réarmement du thermostat dans le coffre
Pieds inox

Référence

R09-RFE16C

Modèle

RFE16C/R

Dim L x P x H (mm)

400 x 600 x 980

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/12kW

PRIX HT*

1143€

Friteuse électrique 2 x 10 l.

Friteuse sur coffre à zone froide avec 2 cuves de 10l d'huile pour 35 kg frites/h. Contrôle indépendant des 2 cuves pour alterner les fritures et maîtriser la consommation d'énergie. Vidange par robinet gros débit. Réarmement du thermostat de sécurité à l'intérieur du coffre. Cache-bulbes filtrant et boîtiers de contrôle amovibles, commutateur, pieds inox réglables jusqu'à 150 mm avec possibilité fixation au sol

Référence

R09-RFE20C

Modèle

FRITEUSESURCOFFRE/R

Dim L x P x H (mm)

400 x 600 x 980

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/12kW

PRIX HT*

1222€



Friteuse Gaz 12l

Fabrication tout inox
2 brûleurs puissants placés sous la cuve
Allumage Piezzo et veilleuse
Dossieret pour l'évacuation des gaz
Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité. Retrait aisé des brûleurs sans vider la friteuse si intervention technique.
Livré en butane/propane
Modulable : peut s'adapter sur le coffre de friteuse (R09MSRFG12)

Référence

R09-RFG12B

Modèle

FM/R

Dim L x P x H (mm)

400 x 600 x 325

Puissance Gaz

8kW

PRIX HT*

1160€



Coffre pour friteuse RFG 12

Fabrication tout inox
Pieds inox
Partie modulable (R09RFG12)
Porte et contreporte à fermeture magnétique
Pieds réglables jusqu'à 150 mm avec possibilité de fixation au sol.

Référence

R09-MS-RFG12

Modèle

SPF/A

Dim L x P x H (mm)

400 x 600 x 525

PRIX HT*

276€

Réchaud - vitrine Bain marie



Pour cuissons classiques tout gaz (GN & LPG), Allumage Piezo, contrôle indépendant des feux de cuisson et thermocouple de sécurité. Entretien facile : grille en fonte, couronne brûleur et plaque inox sont entièrement amovibles.



Réchaud gaz 1 feu

Réchaud 1 feu (7 kW) et tout inox, équipement : brûleur, bouton de régulation avec position ralenti, thermocouple de sécurité. Support réducteur pour l'utilisation de petites casseroles. Puissance Gaz 7 kW

Référence	R09-GST7
Modèle	GST7/R
Dim L x P x H (mm)	370 x 510 x 195
Puissance Gaz	7kW
PRIX HT*	481€



Réchaud gaz 2 feux

Réchaud 2 feux (7+5 Kw) et tout inox pour cuissons classiques tout gaz (GN & LPG), Allumage Piezo, contrôle indépendant des feux de cuisson et thermocouple de sécurité. Entretien facile : grille en fonte, couronne brûleur et plaque inox sont entièrement amovibles. Équipement : 2 brûleurs, 2 boutons de régulation avec position ralenti, thermocouples de sécurité. Support réducteur pour l'utilisation de petites Puissance Gaz 12 kW

Référence	R09-GST12
Modèle	GST12/R
Dim L x P x H (mm)	690 x 510 x 195
Puissance Gaz	12kW
PRIX HT*	728€



Réchaud gaz multifonction

Réchaud multifonction à poser pour des cuissons à gaz, classiques et au wok ! Grille en fonte réversible (510 x 485mm) : Côté cuisson classique avec bac de récupération de jus et côté cuisson wok. Équipement: brûleur (Ø 12cm), allumage Piezo, bouton de régulation, thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN (Ø 160). Version table avec sous-bassement. Pieds réglables jusqu'à 100 mm

Référence	R09-GAR14XL
Modèle	GAR14XL/R
Dim L x P x H (mm)	600 x 630 x 485
Puissance Gaz	14kW
PRIX HT*	728€



Vitrine réfrigérée 4 faces vitrées

Vitrine réfrigérée ventilée inox à froid positif (+2/+10°C), panoramique et tout inox. Parfaite réfrigération grâce à l'évaporateur placé en partie supérieure de la vitrine. Régulation et dégivrage automatique assurés par thermostat électronique. Modèle avec 5 grilles fixes (535 x 495 mm) réglables sur 7 niveaux. Parois à double vitrage, porte à fermeture magnétique, compresseur Unité

Référence	R09-RD60F
Modèle	VITRINEREFRIGEREE/R
Dim L x P x H (mm)	600 x 630 x 1850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,69kW
PRIX HT*	1999€



Bain marie

Bain marie haute performance avec puissance de chauffe de 1,75 KW. Nouveau système de chauffe pour éviter toute déformation de la cuve. Limiteur de température avec réarmement automatique. Isolation renforcée. Capacité : 1 x GN 1,1. Livré sans bac

Référence	R09-BMP11
Modèle	BAINMARIE/A
Dim L x P x H (mm)	325 x 580 x 260
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,75kW
PRIX HT*	248€



Vitrine réfrigérée horizontale à poser

Vitrine réfrigérée ventilée 2 GN 1/1 (+2/+10°C). Couleur noire. Entretien très facile : les étagères en verre, les portes arrière coulissantes et les plateaux inox sont amovibles. Eclairage LED blanc-froid, composants U.H et Danfoss, thermostat électronique. Livré sans plat.gaz R290

Référence	R09-CD800B
Modèle	CD800B/R
Dim L x P x H (mm)	785 x 650 x 735
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,39kW
PRIX HT*	1778€

- Construction bois • Pare-haleine en verre • 4 roues dont 2 avec freins • Thermostat électronique • Éclairage LED • Tous les modèles sont livrés sans bac. • Coloris disponibles : wengé, chêne clair, blanc, noir



Buffet ilot chaud

Buffet 4 bacs GN chauffant (+20°/+90°C)
2 résistances blindées de chauffe dans la cuve inox
Bainmarie avec système de vidange

Référence	R09-SB40CWENGE
Modèle	SB40C/R
Dim L x P x H (mm)	1420 x 950 x 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW
PRIX HT*	2225€



Buffet ilot froid

Buffet 4 bacs GN réfrigéré (+2°/+10°C)
Froid de conduction
Gaz R134A
Compresseur U.H./Danfoss.

Référence	R09-SB40FWENGE
Modèle	SB40F/R
Dim L x P x H (mm)	1420 x 950 x 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW
PRIX HT*	2350€

- Construction bois • Pare-haleine en verre • 4 roues dont 2 avec freins • Thermostat électronique • Éclairage LED • Tous les modèles sont livrés sans bac. • Coloris disponibles : wengé, chêne clair, blanc, noir



Buffet froid 6 GN1/1

6 bacs GN réfrigérés (+2°/+10°C plats froids)
Froid de conduction
Gaz R134A
Compresseur U.H./Danfoss.

Référence	R09-SB60FWENGE
Modèle	SB60F/R
Dim L x P x H (mm)	2070 x 950 x 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW
PRIX HT*	2930€



Buffet chaud 6 GN1/1

6 bacs GN chauffant (+20°/+90°C) pour plats préparés
2 résistances blindées de chauffe dans la cuve inox
Bainmarie avec système de vidange

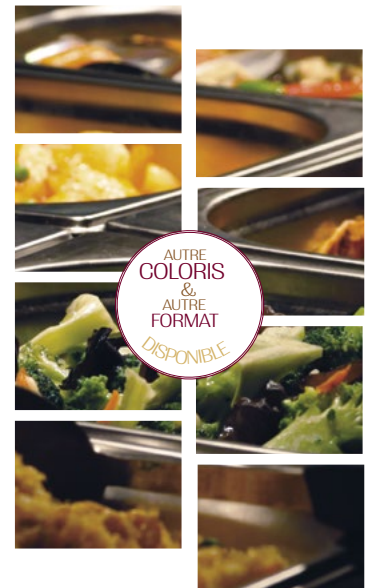
Référence	R09-SB60CWENGE
Modèle	SB60C/R
Dim L x P x H (mm)	2070 x 950 x 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW
PRIX HT*	2850€



Buffet ilot central froid 4 bacs GN 1/1 toit Motorisé

Ilot central réfrigéré motorisé(+2°/+10°C) pour plats froids. Froid de conduction grâce à l'épingle en contact avec la cuve inox. Gaz R134A sans CFC. Compresseur U.H./Danfoss. Construction bois (Menuiserie française), pare-haleine en verre, profiléalu sur tablettes démontables, 4 roues dont 2 avec freins. Thermostat électronique. Éclairage LED blanc-froid. Livré sans bac. Structure boisWengé

Référence	R09-SBC40FM
Modèle	BUFFETILOT/R
Dim L x P x H (mm)	1435 x 1435 x 1540
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW
PRIX HT*	3072€



AUTRE
COLORIS
&
AUTRE
FORMAT
DISPONIBLE

Spécial Bar Percolateur - machine à café Cafétérie chauffe brique

• Pour la préparation du café tout en inox. Leur conception en inox et matière plastique de qualité supérieure leur assure une grande durabilité • Fabrication européenne (Pays Bas) • Résistance de chauffe tout en inox • Grande quantité de café en peu de temps • Remplissage manuel • Facilité d'utilisation • Durabilité (inox 18/10)



ANIMO
Percolateur DAALDEROP 25P
Capacité 3 litres (40 tasses)

Référence 001-20125001
Modèle 20125001/R
Dim H (mm) 385
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,11kW

PRIX HT* **255€**



ANIMO
Percolateur DAALDEROP 40P
Capacité 5 litres (40 tasses)

Référence 001-20107174
Modèle 20107174/A
Dim H (mm) 460
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,11kW

PRIX HT* **280€**



ANIMO
Percolateur DAALDEROP 80P
Capacité 10 litres (80 tasses)

Référence 001-20108474
Modèle 20108474/R
Dim H (mm) 525
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,11kW

PRIX HT* **399€**



Machine à café verseuse EXCELSO
Machine à café tout inox à remplissage manuel
Livrée avec 1 verseuse verre et 1 porte filtre
2 plaques de maintien en température
Sécurité contre la chauffe à sec.
Café : 18 litres/heure à utiliser avec filtres 90/250
Ref 01088

Référence 001-10380
Modèle MC/R
Dim L x P x H (mm) 190 x 370 x 435
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,275kW

PRIX HT* **295€**



ANIMO Machnie à café OPTIBEAN 2 TOUCH
Distributeur automatique avec système Espresso
: 1 bac pour café en grains et 1 bac pour produits solubles. Sortie d'eau chaude indépendante. Module Espresso : jusqu'à 9,5 gr. Hauteur sous tirage : 167 mm Contenance du bac à grains : 1500g Contenance des bacs à produits solubles : 2000g/3.8L Temps de déversement : 25-30 secondes. Programme de rinçage et nettoyage intégré, Possibilité de réhausse du bac grains, Option kit autonome et écoulement du marc de café

Référence 001-1005005
Modèle MC/R
Dim L x P x H (mm) 409 x 565 x 792
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,27kW

PRIX HT* **4285€**



Machine à café conteneur 10L ANIMO
Machine à café avec 1 conteneur de 10 litres à résistance électrique transportable à droite. Tableau de commande avec écran tactile, programmeur incorporé, sécurité de positionnement du bras d'écoulement, signal sonore de fin de production, indicateur de détartrage... Capacité horaire café : 60 l. A utiliser avec des filtres 152/457 - Ref 01116 A utiliser avec des filtres 152/457 - Ref 01116


Référence 001-1005399
Modèle MCC/K
Dim L x P x H (mm) 590 x 470 x 790
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6,2kW

PRIX HT* **2205€**

ACCESSOIRES

pour une meilleure utilisation
AVEC UNE MACHINE



Kit PURITY C500 
Traitement d'eau anticalcaire pour les boissons chaudes. Ce kit comprend une cartouche purity C500 + tête purity c 070 % G3/8 + 1 flexible d'entrée avec vanne d'arrêt + test KH. Meilleure extraction du café et crème persistante
Capacité de 6800 litres d'eau pour une dureté carbonatée (KH) à 10° DH et avec réglage bypass à 40%

Référence 001-1009584
Modèle KP/T
Dim ø x H (mm) 144 x 557

PRIX HT* **258€**



Chauffe brique MPW3 ANIMO
Chauffe-briques pour 3 briques de lait, sans eau : hygiène optimale, peu d'entretien. Livré avec une pince à brique. Température de conservation : 80°C. Temps de chauffe : env.20mn 50°C - env.40mn 75°C. On peut équiper l'appareil d'un simple programmeur. Possibilité de commander des pinces supplémentaires : code 34021

Référence 001-50084
Modèle CB/R
Dim L x P x H (mm) 270 x 150 x 240
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,1kW

PRIX HT* **465€**

Machine à jus - Blender Spécial Bar Distributeur à vin Cafétérie



ESSENTIAL PRO

Presse-agrumes automatique, 22 fruits par minutes, pour oranges et citrons de 65 mm à 81 mm, 2 modes d'utilisation AUTOSTART et SELF SERVICE, robinet EASY PRESS facile à utiliser, facile à nettoyer, compteur d'oranges et écran numérique TOUCH CONTROL intégré, existe en plusieurs couleurs.

Référence	Z28-04873
Modèle	ESSENTIALPRO/M
Dim L x P x H (mm)	470 x 500 x 750
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,32kW
PRIX HT*	3255€



Presse-agrumes automatique

Système d'alimentation de fruits à presser grande capacité de 16kg, 22fruits par minutes, pour oranges et citrons de 65 mm à 81 mm, Système PULPOUT AUTOMATIQUE pour évacuer automatiquement pulpes et pépins, 2 modes d'utilisation PROFESSIONNEL et SELF SERVICE, ROBINET easy press

Référence	Z28-10216
Modèle	NEWVERSATILEPRO/M
Dim L x P x H (mm)	480 x 550 x 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38kW
PRIX HT*	4490€

Ce blender de cuisine est destiné aux restaurants, collectivités, hôpitaux, crèches, hôtels et glaciers. C'est l'appareil idéal pour mixer, émulsionner, broyer toutes sortes de préparations chaudes ou froides tels que gaspachos, veloutés, purées, crèmes...

Adapté à une utilisation intensive grâce à son moteur professionnel silencieux, puissant et fiable et ses nouveaux couteaux très résistants pouvant broyer rapidement les éléments les plus durs (glaçons, carcasse de homard). Grande qualité de mixage: Variateur de vitesse (de 0 à 15 000 tr/min) créant un vortex puissant. Fonction pulse (18 000 tr/min) pour un résultat optimal. Système de sécurité exclusif Santosafe® verrouillant le bol et le couvercle pour une utilisation mains libres. Bouchon amovible sur le couvercle pour ajouter des ingrédients en cours de mixage.



Blender Bol 2 litres Inox

Référence	S41-37-2i
Modèle	37-2i/R
Dim L x P x H (mm)	210 x 310 x 560
Tension / Puissance Elec.	230 V+T/0,6kW
PRIX HT*	1099€



Blender Bol 4 litres Inox

Référence	S41-37-4i
Modèle	37-4i/R
Dim L x P x H (mm)	210 x 310 x 560
Tension / Puissance Elec.	230 V+T/0,6kW
PRIX HT*	1129€



Blender Bol 2 litres Transparent

Référence	S41-37-2p
Modèle	37-2p/R
Dim L x P x H (mm)	210 x 310 x 560
Tension / Puissance Elec.	230 V+T/0,6kW
PRIX HT*	919€

Blender Bol 2 litres Transparent

Référence	S41-37-4p
Modèle	37-4p/R
Dim L x P x H (mm)	210 x 310 x 560
Tension / Puissance Elec.	230 V+T/0,6kW
PRIX HT*	929€



Broyeur à glaçons

A utiliser partout où l'on consomme de la glace pilée: bars à cocktails, hôtels, restaurants, glaciers, bars et night clubs. Particulièrement adapté à la réalisation de cocktails (mojitos, margaritas, daiquiris...) Il est équipé d'un moteur asynchrone robuste et silencieux.

2 tailles de glace pilée: fin / gros.
2 modes de fonctionnement: automatique
Débit exceptionnel: permet de broyer 1,2 kg de glace en 30 secondes.

Référence	S41-53
Modèle	53/R
Dim L x P x H (mm)	375 x 415 x 520
Tension / Puissance Elec.	230 V+T/0,13kW
PRIX HT*	939€



Broyeur à glaçons à levier

Ce broyeur à glaçons est idéal pour les bars, restaurants, poissonneries, traiteurs...

Référence	S41-09
Modèle	09/R
Dim L x P x H (mm)	250 x 420 x 360
Tension / Puissance Elec.	230 V+T/0,6kW
PRIX HT*	770€



Presse-agrumes à levier

Ce presse-agrumes à levier est utilisé partout où l'on consomme des jus d'agrumes fraîchement pressés: bars, restaurants, hôtels...

Référence	S41-10
Modèle	10/R
Dim L x P x H (mm)	200 x 300 x 380
PRIX HT*	530€

DURACOMBI Conservation des vins tranquilles et des vins effervescents

2 machines en 1, conservateur sous vide et injection de CO2
Conservez tous vos vins pendant 2/3 semaines
Accessoires inclus: 10 bouchons de vin tranquille - 6 bouchons de vin mousseux

Référence	W07-WFT.DURACOMBI/D
Modèle	DURACOMBI/R
Dim L x P x H (mm)	270 x 300 x 510
PRIX HT*	1890€



EVO Distributeur de vin professionnel au verre

Le distributeur de vin au verre le plus avancé et le plus technologique pour vos besoins
Accessoires inclus: 4 têtes de distribution
Modalité de service: Service classique ou mode libre-service
Accessoires disponibles séparément: serrure électronique de porte - double température - cartes sans contact pour libre-service

Référence	W07-WFT.EVO4TDD/D
Modèle	EVO/R
Dim L x P x H (mm)	565 x 464.5 x 617
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,36kW
PRIX HT*	5890€





• Pétrin à spirale idéale pour la pizzeria, la pâtisserie, la boulangerie • La cuve, la spirale et la barre sont en acier inoxydable • Système de transmission réalisé avec un moteur réducteur



Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 18kg

Référence	FR1-RMEPK18AD
Modèle	POWERMIXRMEPK18AD/E
Dim L x P x H (mm)	700 x 410 x 700
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,8kW
PRIX HT*	2176€

Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 38kg

Référence	FR1-RMEPK38AD
Modèle	POWERMIXRMEPK38AD/K
Dim L x P x H (mm)	830 x 500 x 790
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2,2kW
PRIX HT*	2739€

Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 25kg

Référence	FR1-RMEPK25AD
Modèle	POWERMIXRMEPK25AD/E
Dim L x P x H (mm)	770 x 450 x 790
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,4kW
PRIX HT*	2439€



Pétrin à spirale 15 litres tête fixe

Pétrin à spirale, tête fixe, capacité 12kg, 1 vitesse Modèle : tête fixe

Equipé d'une vitesse : cuve 10t/mn, outil 100t/mn. Corps de machine en acier traité époxy. Bras de séparation de pâte en inox. Transmission par chaîne avec moteur à bain d'huile. Pétrin sur roulettes pour déplacements aisés

Référence	E01-113281
Modèle	IM12/R
Dim L x P x H (mm)	350 x 664 x 680
Tension / Puissance Elec.	TRI400+T/0,75kW
PRIX HT*	1690€



• La façonneuse est la machine idéale pour la préparation de la pâte à froid pour des pizzas, du pain, des pâtes, des fougasses, des tartelettes etc., de dimensions différentes, selon les épaisseurs et les diamètres souhaités. Construction Inox.

Façonneuse à Pizza

2 couples de rouleaux dont 1 incliné Ø40

Référence	FR1-RMEDL30
Modèle	RMEDL30/E
Dim L x P x H (mm)	420 x 450 x 650
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW
PRIX HT*	1263€



Façonneuse à Pizza

2 couples de rouleaux dont 1 incliné Ø30

Référence	FR1-RMEDL40
Modèle	RMEDL40/E
Dim L x P x H (mm)	520 x 450 x 712
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW
PRIX HT*	1449€



SPÉCIAL *geste*

Barrières

DIPOSER VOS MAINS
SOUS LE PULVERISATEUR

Désinfectez-vous les mains quand vous voulez grâce à ce pulvérisateur, désinfection efficace rapide et sans eau



FRANSTAL
GOLD

Distributeur de gel à pédale et PMR

Distributeur de gel à pédale et PMR Bidon de 1L

Référence	FR1-IBRHYGIPOSTPMR
Modèle	HYGIPOSTPMR/E
Dim L x P x H (mm)	350 x 260 x 1003
PRIX HT*	295€



Appuyer sur la pédale
avec votre pied



**ROLLER
GRILL**

Colonne UVC AIR 120 - Purificateur d'air anti COVID

La colonne UVC AIR 120 est un système de décontamination de l'air par technologie UVC. Cet appareil électrique élimine les virus dans l'air ambiant. Les rayons UVC à 254 nm détruisent l'ADN et l'ARN des cellules des virus et des bactéries. L'air contaminé est désinfecté par lampes UVC. Ces dernières irradient les virus et les germes nocifs. La colonne UVC AIR 120 est destinée à des salles de 50m². L'air est désinfecté et renouvelé 3 à 6 fois par heure.

Référence	R09-UVCAIR120
Modèle	UVCAIR120/K
Dim L x P x H (mm)	240 x 240 x 830
Tension / Puissance Elec.	230V+T/O,12kW
PRIX HT*	890€



Colonne à gel "Adultes"

**TOURNAIS
EQUIPEMENT**

Légère pression avec l'avant bras pour actionner le gel.
Facilement rechargeable.
Capacité de distribution de 200 doses environ.

Référence	T02-806280
Modèle	CG/K
Dim H (mm)	1075
PRIX HT*	165€

Cuisson Gamme 900

Des cuisines réalisées pour résister et durer dans le temps. Et ce grâce à une collaboration directe avec les cuisiniers qui travaillent quotidiennement dans un environnement extrême, conditionné par les températures élevées, les rythmes soutenus et l'utilisation intensive des équipements.



Friteuse électrique 1 cuve 18L - Mécanique

Construction en acier inoxydable AISI 304
Cuve moulée et arrondie dotée de résistances spéciales en acier inoxydable « incoloy » pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement
Garantissant une économie d'huile de 60%
Basculement de la résistance à la verticale pour le nettoyage
Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel

Référence

B21-20505600

Modèle

SE9F18-4M/R

Dim L x P x H (mm)

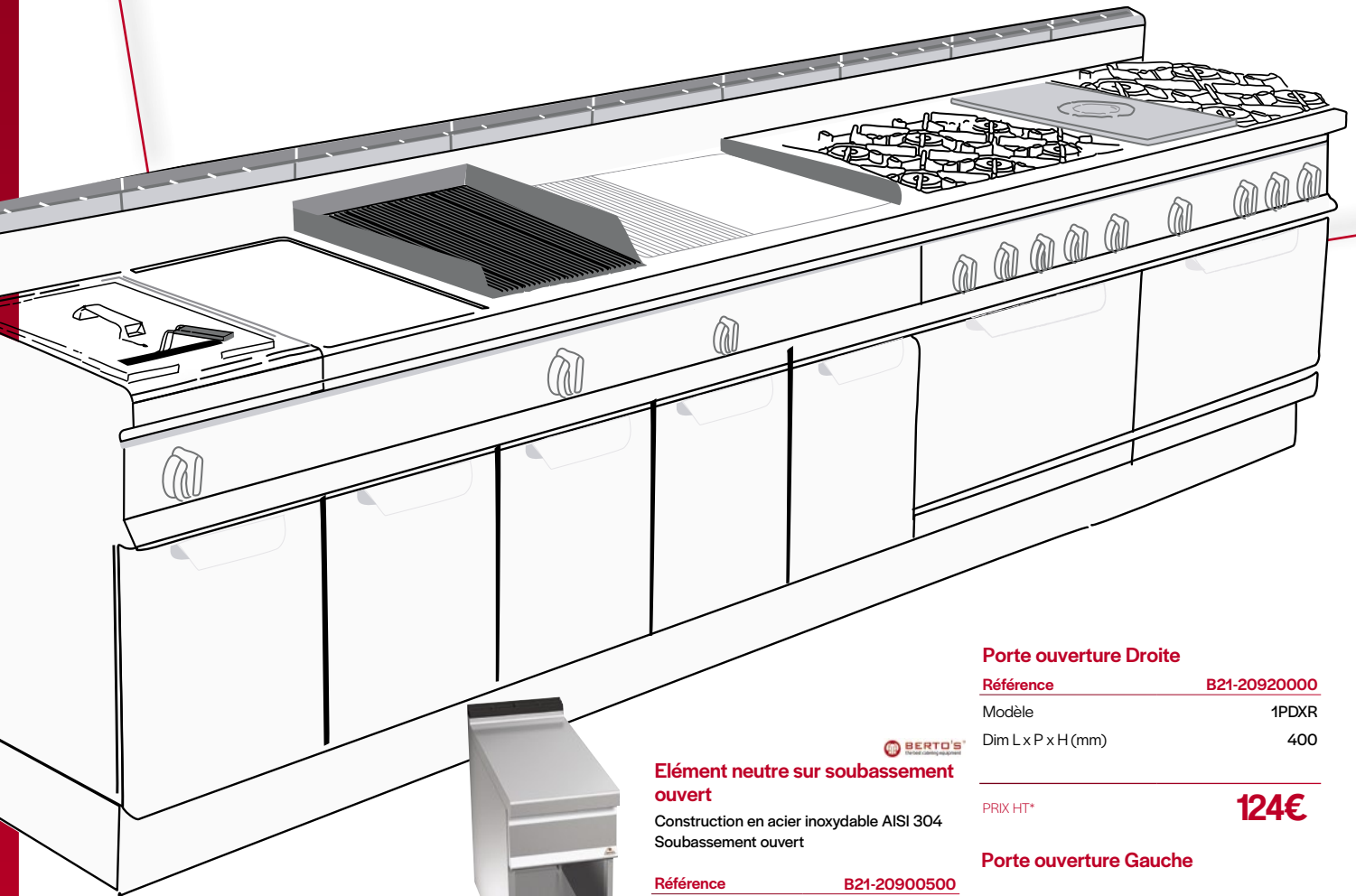
400 x 900 x 900

Tension / Puissance Elec.

TR1400V+N+T/18kW

PRIX HT*

2388€



Élément neutre sur soubassement ouvert

Construction en acier inoxydable AISI 304
Soubassement ouvert

Référence

B21-20900500

Modèle

N9T4M/R

Dim L x P x H (mm)

400 x 900 x 900

PRIX HT*

896€

Porte ouverture Droite

Référence

B21-20920000

Modèle

1PDXR

Dim L x P x H (mm)

400

PRIX HT*

124€

Porte ouverture Gauche

Référence

B21-20920100

Modèle

1PSXR

Dim L x P x H (mm)

400

PRIX HT*

124€



Grillade GAZ Lisse

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs tubulaires à flamme de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur.

Référence	B21-20301500
Modèle	G9FL4M/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 900 x 900
Tension / Puissance Gaz	/10kW

PRIX HT*

2185€



Grillade Lisse Electrique

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Résistances en acier inoxydable Incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Référence	B21-20401500
Modèle	E9FL4M/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 900 x 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N +T/5,7kW

PRIX HT*

1937€



Plancha lisse gaz sur soubassement ouvert - Revêtement compound

Construction en acier inoxydable AISI 304
Brûleur tubulaires de 10 kw
Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu
Température maximale contrôlée jusqu'à 280 °C
Plaque de cuisson « Compound » qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie. Idéal pour la cuisson de plats délicats

Référence	B21-20301800
Modèle	G9FL4M/CPD/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 900 x 900
Puissance Gaz	10kW

PRIX HT*

2538€



Fourneau 4 feux sur soubassement ouvert

Construction en acier inoxydable AISI 304
4 brûleurs en fonte nickelée dont 1 de 7 kw, 1 de 3,5 kw et 2 de 12kw. Grilles en fonte
Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304
Soubassement ouvert

Référence	B21-20702500
Modèle	G9F4M/R
Dim L x P x H (mm)	800 x 900 x 900
Puissance Gaz	35,4kW

PRIX HT*

2511€



Fourneau 4 feux sur four gaz GN2/1

Construction en acier inoxydable AISI 304
4 brûleurs en fonte nickelée dont 1 de 7 kw, 1 de 3,5 kw et 2 de 12kw. Grilles en fonte
Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304
Four à gaz statique de 7,8 kw, entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour GN2/1
Brûleur du four à flamme auto stabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C

Référence	B21-20704000
Modèle	G9F4+FG/R
Dim L x P x H (mm)	800 x 900 x 900
Puissance Gaz	42,3kW

PRIX HT*

3567€



Marmite gaz chauffe directe 100 litres

Construction en acier inoxydable AISI 304
Cuve en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10
Réchauffement de type direct, généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée
Allumage électrique

Référence	B21-20832001
Modèle	G9P10D/R
Dim L x P x H (mm)	800 x 900 x 900
Puissance Gaz	20,9kW

PRIX HT*

4256€



Sauteuse basculante 80 Litres gaz cuve inox avec relevage manuel

Construction en acier inoxydable AISI 304
Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304
Fond de cuve en acier inoxydable, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur
Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable
Commande avec vanne thermostatique de grande précision avec réglage de la température : 100 à 300 °C
Allumage électrique

Référence	B21-20821500
Modèle	G9BR8/I/R
Dim L x P x H (mm)	800 x 900 x 900
Puissance Gaz	20kW

PRIX HT*

5017€

Cuisson Gamme

700

Des cuisines réalisées pour résister et durer dans le temps. Et ce grâce à une collaboration directe avec les cuisiniers qui travaillent quotidiennement dans un environnement extrême, conditionné par les températures élevées, les rythmes soutenus et l'utilisation intensive des équipements.



Friteuse électrique 1 cuve 18L - Mécanique

Construction en acier inoxydable AISI 304
Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable « incoloy » pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Rendement 30 kg/h

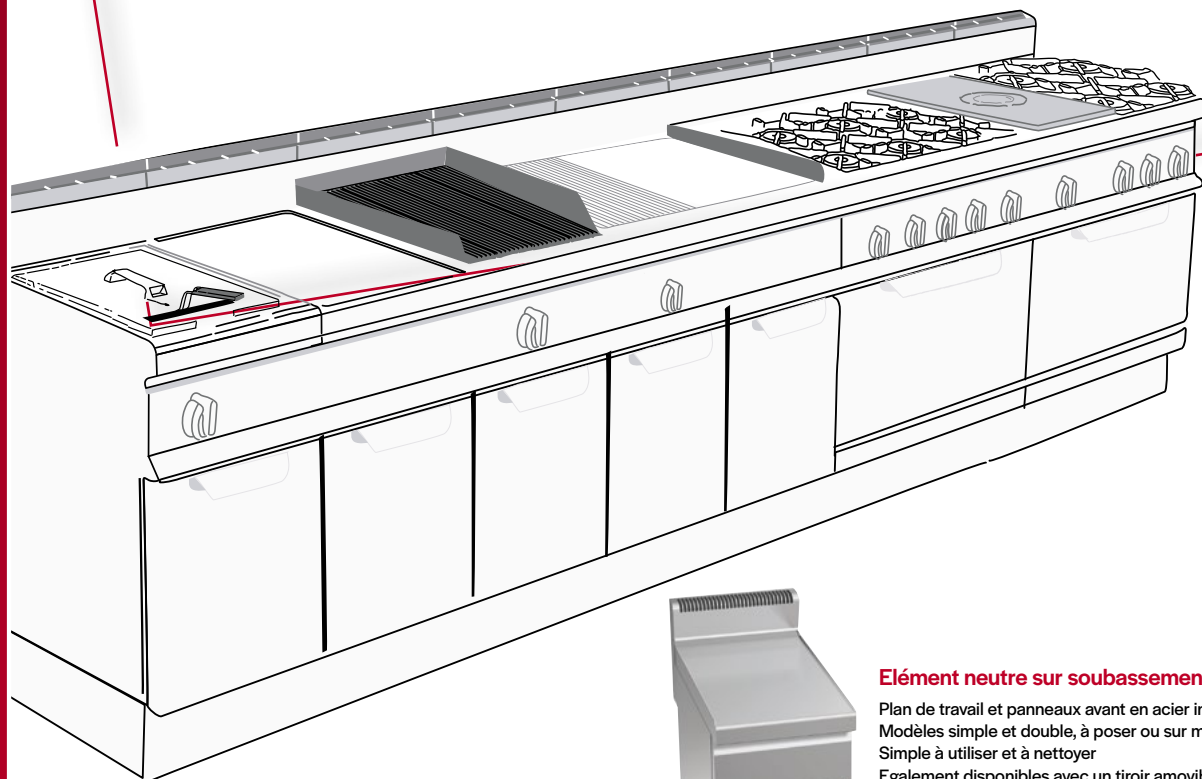
Référence	B21-18505600
Modèle	E7F18-4MS/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 700 x 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N-T/18kW
PRIX HT*	2083€



Friteuse électrique 1 cuve 15L - Mécanique

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve arrondie avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments.

Référence	B21-17420000
Modèle	GL15M/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 714 x 900
Tension / Puissance Gaz	/12,7kW
PRIX HT*	1930€



Élément neutre sur soubassement ouvert

Plan de travail et panneaux avant en acier inoxydable AISI304
Modèles simple et double, à poser ou sur meuble
Simple à utiliser et à nettoyer
Egalement disponibles avec un tiroir amovible porte-ustensiles pratique
Pieds réglables (version sur meuble)t

Référence	B21-18900500
Modèle	N7T4M/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 700 x 900
PRIX HT*	686€



Fourneau 4 feux sur soubassement ouvert

Construction en acier inoxydable AISI 304
2 brûleurs en fonte nickelée de 7 kw et 2 de 3,5 kw
Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles
Soubassement ouvert

Référence	B21-18702500
Modèle	G7F4M/R
Dim L x P x H (mm)	800 x 700 x 900
Tension / Puissance Gaz	/21kW

PRIX HT*

1783€



Fourneau 4 feux sur four gaz GN2/1

Construction en acier inoxydable AISI 304
4 brûleurs en fonte nickelée de 7 kw, grilles en fonte
Propreté maximum grâce aux cuvettes amovibles
Four à gaz statique de 7,8 kw, entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour GN2/1
Brûleur du four à flamme auto stabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C
Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement

Référence	B21-18704100
Modèle	G7F4P+FG/R
Dim L x P x H (mm)	800 x 700 x 900
Tension / Puissance Gaz	/35,8kW

PRIX HT*

2890€



Plancha nervurée gaz sur soubassement ouvert

Construction en acier inoxydable AISI 304
Brûleur tubulaires de 6,9 kw
Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu
Température maximale contrôlée jusqu'à 300 °C
Plaque Nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Idéal pour la cuisson de plats délicats.

Référence	B21-18303500
Modèle	G7FR4M/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 700 x 900
Puissance Gaz	/6,9kW

PRIX HT*

1415€

Porte ouverture Droite

Référence	B21-20920000
Modèle	1PDXR
Dim L x P x H (mm)	400

PRIX HT*

124€

Porte ouverture Gauche

Référence	B21-20920100
Modèle	1PSXR
Dim L x P x H (mm)	400

PRIX HT*

124€



Plancha lisse gaz sur soubassement ouvert - Revêtement compound

Construction en acier inoxydable AISI 304
Brûleur tubulaires de 6,9 kw
Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu
Température maximale contrôlée jusqu'à 280 °C
Plaque de cuisson « Compound » qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie. Idéal pour la cuisson de plats délicats.

Référence	B21-18301800
Modèle	G7FL4M/CPD/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 700 x 900
Puissance Gaz	6,9kW

PRIX HT*

1807€



Friteuse électrique 12 Litres sur armoire

Cuve emboutie à zone froide. - Vanne de vidange.
Bloc résistance débrochable de 12 kW avec thermostat de sécurité.
Commutateur M/A en façade.
Minuterie mécanique 15 mn.
ARMOIRE : - Neutre avec porte et sans échelles. - Habillage et façade inox. - Pieds inox avec vérins - Livrée avec 1 panier.

Référence	A04-CME434FRI
Modèle	CME434FRI/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 650 x 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/12kW
PRIX HT*	1663€

Table 2 Foyers induction

Modules 2 foyers induction- 2 foyers de 3kW et de Ø 195 mm. Commande par afficheur digital en façade, 9 niveaux de puissance.t

Référence	A04-CME423IX
Modèle	CME423IX/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 650 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V-T/6kW
PRIX HT*	2562€



Fourneau 4 Feux vifs sur four Gastro Gaz GN 1/1

Habillage et façade inox.
• Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.
Table
• Dimensions : 700 x 650 mm.
• Brûleurs à sécurité par thermocouple.
• 2 brûleurs de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW et 1 brûleur de 1,5 kW.
• Grilles fonte.
Four
• Dimensions intérieures : L 530 - P 400 - H 305 mm.
• Brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW.
• Sécurité par thermocouple.
• Thermostat.
• Equipement standard : 1 grille, 1 tôle à pâtisserie.

Référence	A04-CG741
Modèle	CG741/R
Dim L x P x H (mm)	700 x 650 x 900
Puissance Gaz	15,5kW
PRIX HT*	2083€

Fourneau 5 feux vifs sur four géant Gaz 137 L

Habillage et façade inox.
• Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.
Table
• Dimensions : 1000 x 650 mm.
• Brûleurs à sécurité par thermocouple.
• 2 brûleurs latéraux de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW, 1 brûleur de 1,5 kW.
• 1 brûleur central de 5 kW.
• Grilles fonte.
Four
• Dimensions intérieures : L 900 - P 455 - H 305 mm.
• Brûleur à flamme autostabilisée de 3,5 kW chacun.
• Sécurité par thermocouple.
• Thermostat.
• Equipement standard : 1 grille, 1 tôle à pâtisserie.

Référence	A04-CG1051B
Modèle	CG1051B/R
Dim L x P x H (mm)	1000 x 650 x 900
Puissance Gaz	20kW
PRIX HT*	2764€

LA CUISINE PRÉCISE

Le tout en 1 offre de nombreuses possibilités culinaire, avec ses deux cuves offrant le choix de varier les plats en une seule utilisation. En plus d'être très fonctionnel, il s'adapte très bien dans les petites cuisines.



Mise en service par démonstrateur culinaire FRANSTAL OFFERTE.



Sauteuse tout en un

Appareil multifonctions électrique double cuve 18 kW Largeur 800 mm
 2 cuves indépendantes 2 écrans de contrôle tactiles
 Fond de cuve inox 304
 Couvercles doublés et équilibrés avec joint d'étanchéité
 1 sonde à cœur avec régulation électronique multipoints par cuve Régulation de température fond de cuve multipoints
 Remplissage des cuves par rejet eau chaude/ eau froide avec compteur volumétrique
 Systèmes de vidange séparés des jus et eaux de nettoyage
 3 niveaux support bacs GN 2/1 en soubassement.
 Cuve de gauche: fonctions friteuse, cuiseur à pâtes, sauteuse, marmite 9 kW Volume utile 30 litres (10 litres en mode friteuse) capacité horaire mode friteuse : 15 kg/h
 Cuve de droite: fonctions marmite, sauteuse braisière 9 kW Volume utile 12 Litres

Dim L x P x H (mm) 800 x 800 x 900
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/18 kW



MIJOTER

Une cuisson lente pour des plats en sauces pour rendre vos viandes tendres et onctueuses



POCHER

Le vous permet de cuire de nombreux aliments à chaud comme à froid en contrôlant le temps, la température et le volume d'eau.



FRIRE

Pour une alimentation savoureuse et appétissante, sans perte des nutriments des aliments.



SNACKER

Le permet de faire cuire rapidement à haute température des pièces de viandes, des légumes ou bien même des poissons



ÉCRAN-TACTILE

Écran tactile couleur haute définition rapide et intuitif.



LES RECETTES EN UN CLIC

Possibilité de mémoriser vos recettes.



CUVES

Composée de deux cuves qui sont elle même dotées de leurs propres écrans, capacités 30 et 12 litres utiles



Pasta Corner

Italians cook it better

Cuisiner des pâtes n'a jamais été aussi facile!

Versions gaz ou électrique avec différentes configurations de paniers, en profondeur 700 ou 900 mm.

◆ Système de contrôle facile avec une alarme sonore et une flexibilité opérationnelle maximale.

◆ Commandes tactiles imperméables entièrement intégrées dans le panneau.

◆ Le relevage des paniers peuvent être activés automatiquement ou manuellement.



◆ Possibilité de mémoriser 4 programmes de cuisson pour chaque relevage contrôlé par un display indépendant.

◆ Haute efficacité pour réduire à la fois le temps de préchauffage et de remontée en température tout en diminuant la consommation.

◆ Éléments chauffants à l'extérieur de la cuve d'eau pour une hygiène maximale.

Le relevage automatique temporisé des paniers garantit la répétition du cycle de cuisson en garantissant la même qualité élevée, charge après charge, grâce à l'automatisation de l'ensemble du processus de cuisson.

offcar.com

f @ in ▶

OFFCAR[®]
THE GREAT COOKING

Decouvrez la nouvelle génération de friteuses hautes performances automatiques, intelligentes, vertes.

Versions gaz ou électriques en profondeur 700 mm ou 900 mm.



Organise le travail: programmes, filtration de l'huile à chaud en 4 minutes, relevage automatique des paniers.



Le Système Intelligent de Cuisson (ICS) rétablit les défaillances humaines.



Prévoit les besoins de matières premières pour des résultats parfaits.



Permet de programmer et de corriger son fonctionnement même à distance (Wi-Fry).



Réduit la consommation d'énergie, de ressources et de déchets.



Améliore l'ambiance en cuisine et garantit toujours la plus haute qualité de vos fritures.

Gain d'espace et de temps, multifonctionnalités, facilité d'usage et nettoyage.



FRANSTAL
Platinum

Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/1

Four mixte électrique à injection - 10 x 1/1 gn - four complètement en acier inox aisi 304. commandes par écran tactile couleur de 10 pouces lcd-tft. préchauffage à 320 °c. mode multiniveau. connection wi-fi au cloud. sonde à coeur multipoint ø 3 mm. nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent et réduction de la consommation de détergent jusqu'à 30%. 6 vitesses de ventilation plus 6 vitesses intermittentes.

Référence **FR1-CLANAE101BV**

Modèle FOURPLAT./K
Dim L x P x H (mm) 850 x 795 x 1055
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/18,7kW

PRIX HT* **9583€**



FRANSTAL
Platinum

Support avec glissières - Four mixte 6 et 10 niveaux

Support entièrement en aisi 304 - avec porte-plaques - 1/1gn

Référence **FR1-CLABSP011**

Modèle ACCESSOIRES/K
Dim L x P x H (mm) 850 x 730 x 670

PRIX HT* **1249€**



FRANSTAL
Platinum

Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1

Four mixte électrique à injection - 6 x 1/1 gn - four complètement en acier inox aisi 304. commandes par écran tactile couleur de 10 pouces lcd-tft. préchauffage à 320 °c. mode multiniveau. connection wi-fi au cloud. sonde à coeur multipoint ø 3 mm. nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent et réduction de la consommation de détergent jusqu'à 30%. 6 vitesses de ventilation plus 6 vitesses intermittentes.

Référence **FR1-CLANAE061BV**

Modèle FOURPLAT./K
Dim L x P x H (mm) 850 x 795 x 775
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/11,6kW

PRIX HT* **8287€**



FRANSTAL
Platinum

Support Four mixte 6 et 10 niveaux

Référence **FR1-CLABSR011**

Modèle ACCESSOIRES/E
Dim L x P x H (mm) 850 x 710 x 670

PRIX HT* **643€**

Four compact



FRANSTAL
Gold

• Four mixte électrique à injection • Cuisson « manuelle » avec trois modes possibles : Convection de 30°C à 300°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné de 30°C à 300°C ou « automatique » avec plus de 90 programmes de cuisson testés et mémorisés • Contrôle de la température à coeur avec sonde multipoints débrochable (en option) • Autoclima, système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson et Fast-Dry, système de déshumidification rapide de l'enceinte de cuisson • Écrans alphanumériques à LED haute visibilité • 2 vitesses pour le modèle 6 niveaux compact • Système de lavage automatique avec réservoir intégré et dosage de détergent automatique (en option)

Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1 - COMPACT 6 x 1/1GN

Référence **FR1-CLACOES061R**

Modèle GOLD/K
Dim L x P x H (mm) 510 x 800 x 880
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/7,75kW

PRIX HT* **5258€**

Four compact et injection



GIORIK
Série KORE

Four mixte gamme étroite KORE compact électrique

Four mixte compact électrique, écran digital 5", 6 niveaux GN 1/1 au pas de 60mm avec lavage, vapeur par injection. Écran tactile 5" avec interface OneTouch. Système de lavage automatique : lavage en circuit ouvert intégré. Sonde à coeur : en option. Température : 50 à 300°C

Référence **E01-131238**

Modèle KM061W/R
Dim L x P x H (mm) 519 x 808 x 770
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6,9kW

PRIX HT* **5392€**

Support four KORE GN1/1

Référence **E01-122686**

Modèle TK1/R
Dim L x P x H (mm) 470 x 623 x 800

PRIX HT* **612€**

Fours à chaudières



Construction intérieur/extérieur: acier inox AISI 304, Protection IPX-5, pas de 68mm. Pieds réglable inox, Contrôle du fonctionnement par écran 2,8" et bouton rotatif. 5 modes de cuisson (jusqu'à 300°C) programmables et régulation humidité 10%, 6 programme de lavage auto. iWashing, Douchette rétractable, Porte triple vitrage, Système Cool-Down et iFonctions.



Four mixte 10 niveaux GN1/1 Générateur Vapeur

Référence	FR1-CFA19097714
Modèle	MBC-101-E/K
Dim L x P x H (mm)	898 x 898 x 922
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18,6kW
PRIX HT*	8067€

Support four SH-11-B-E NEXT

Support four mixte 061-101 - Elec. - bâti simple et 2x6 niveaux de glissières GN1/1. Construction Int./ext.: acier inox AISI 304

Référence	FR1-CFA19082006
Modèle	SH-11-B-E/K
PRIX HT*	722€



Four mixte 6 niveaux GN1/1 Générateur Vapeur

Référence	FR1-CFA19097713
Modèle	MBC-061/K
Dim L x P x H (mm)	898 x 898 x 817
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,1kW
PRIX HT*	5735€

Fours injections



Construction intérieur/extérieur: acier inox AISI 304, Protection IPX-5, pas de 68mm. Pieds réglable inox, Contrôle du fonctionnement par écran 2,8" et bouton rotatif. 5 modes de cuisson (jusqu'à 300°C) programmables et régulation humidité 10%, 6 programme de lavage auto. iWashing, Douchette rétractable, Porte triple vitrage, Système Cool-Down et iFonctions.

Four mixte 10 niveaux GN1/1 Injection

Référence	FR1-CFA19097731
Modèle	MC-101-E/K
Dim L x P x H (mm)	898 x 898 x 922
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18,6kW
PRIX HT*	6187€



Four mixte 6 niveaux GN1/1 Injection

Référence	FR1-CFA19097730
Modèle	MC-061-E/A
Dim L x P x H (mm)	898 x 898 x 817
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,1kW
PRIX HT*	3990€



Fours Mixtes

LAINOX



ICON EST LE FOUR IDÉAL

pour vous qui êtes en train d'ouvrir un bar, un restaurant ou une pâtisserie. Avec un budget limité, vous disposez de toutes les fonctionnalités et les performances des fours haut de gamme. Son système de contrôle simple et intuitif, vous donne libre cours à votre créativité en cuisine.

- Cuisson manuelle • Trois modes de cuisson : convection de 50°C à 260°C, vapeur de 50°C à 130°C, combiné de 50°C à 260°C • Panneau de commande avec sélecteurs électromécaniques et voyants de contrôle



Four mixte électrique 5 Niveaux électromécanique

GN1/1 ou 600x400

Référence	L03-ICEM051E
Modèle	EVO/K
Dim L x P x H (mm)	777 x 729 x 777
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,25kW

PRIX HT*

2875€



Support standard 5 et 7 niveaux

Support entièrement en aisi 304

Référence	L03-ISR071E
Modèle	ACCESSOIRES/K
Dim L x P x H (mm)	690 x 700 x 775

PRIX HT*

505€



Four mixte électrique 7 Niveaux électromécanique

GN1/1 ou 600x400

Référence	L03-ICEM071E
Modèle	EVO/K
Dim L x P x H (mm)	777 x 729 x 942
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12,5kW

PRIX HT*

3771€



Support standard 10 niveaux

Support entièrement en aisi 304

Référence	L03-ISR101E
Modèle	ACCESSOIRES/K
Dim L x P x H (mm)	690 x 700 x 595

PRIX HT*

505€



Four mixte électrique 10 Niveaux électromécanique

GN1/1 ou 600x400

Référence	L03-ICEM101E
Modèle	EVO/K
Dim L x P x H (mm)	777 x 729 x 1152
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/14,5kW

PRIX HT*

4337€



Porte plaques à insérer dans le support

Porte-plaques - à insérer dans le support - entièrement en aisi 304

Référence	L03-NPT071
Modèle	ACCESSOIRES/K
Dim L x P x H (mm)	367 x 670 x 460

PRIX HT*

276€



GIORIK

Four à convection électrique, 5 niveaux GN1/1 ou 600x400

Four à convection électrique, 5 niveaux GN1/1 ou 600x400 au pas de 74mm, commandes électromécaniques, 2 vitesses avec humidificateur Électromécaniques Système de lavage automatique : non Sonde à cœur : non Vitesses de ventilation : 2 Température : 30 à 300°C

Référence	E01-135799
Modèle	EME52-1/R
Dim L x P x H (mm)	870 x 807 x 690
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,3kW

PRIX HT*

3195€

Support four inox sans glissières

Référence	E01-111055
Modèle	111055/R
Dim L x P x H (mm)	830 x 570 x 850

PRIX HT*

494€

FOU Rapido II

FRANSTAL
Platinum



RAPIDO II est la solution optimale : Four tout en un - convection - micro-ondes - chaleur pulsée.

- Écran couleur de 7 pouces LCD-TFT, haute définition, avec sélection des fonctions tactiles. • Écran configurable selon les besoins des utilisateurs. • Lancement d'une cuisson automatique "One Touch". • Organisation des recettes dans des dossiers avec des aperçus. • Possibilité de préchauffer la chambre de cuisson jusqu'à 300°C. • Redémarrage automatique de la cuisson en cas de panne de courant. • Refroidissement rapide de la chambre de cuisson avec la porte ouverte. • Interface utilisateur en 29 langues. • Assistant virtuel pour des conseils d'utilisation et pour signaler quand il est nécessaire d'effectuer un entretien.



Combi Wave

Le maximum de flexibilité dans la mise en place



High Speed Oven

Vitesse à l'état pur pour ne pas faire attendre vos clients



CONVECTION
températures de 30°C à 300°C



⌚ 3' 00"



MICRO-ONDES
avec puissance jusqu'à 2000W



⌚ 9' 00"



CONVECTION



MICRO-ONDES



CHALEUR PULSÉE



⌚ 120"



⌚ 150"



⌚ 90"

Four à cuisson accélérée RAPIDO II - Mono

Four à grande vitesse
Micro-ondes 1 kW

Référence

FR1-CLARAP1-2

Modèle

RAPIDOII/A

Dim L x P x H (mm)

467 x 609 x 630

Tension / Puissance Elec.

230V~T/3,6kW

PRIX HT*

6699€

Four à cuisson accélérée RAPIDO II - Tri

Four à grande vitesse
Micro-ondes 2 kW

Référence

FR1-CLARAP3-2

Modèle

RAPIDOII/A

Dim L x P x H (mm)

467 x 609 x 630

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/6kW

PRIX HT*

6915€

Package Accessoires RAPIDO

« Kit de démarrage d'accessoires pour four Rapido :
ORACGS, ORACRS, ORACBS, ORACGB, ORACRB,
ORACBB. Éléments du kit : OCTL2 - plaque de cuisson
lisse en téflon (2 pcs.) 286x286x19 mm OCTF1 -
plaque de cuisson lisse en téflon et perforée (2 pièces)
140x286x19 mm OPRGB - plaque antiadhésive double
face lisse/fonte 286x300x11 mm »t

Référence

FR1-CLAOSTKB

Modèle

ACCESSOIRES/I

PRIX HT*

610€



Stations de service



- LES +**
- La box de lavage
 - La profondeur 609 mm
 - Le micro-onde sur les cotés

Restaurant - Catering



- Écran couleur de 7 pouces LCD-TFT, haute définition, capacitif
- Écran-tactile entièrement personnalisable / User Friendly
- Lancement d'une cuisson automatique « One Touch ».
- 29 langues disponibles

Sandwicherie



*Oracle Washable Box vous permet de nettoyer facilement votre RAPIDO II sans avoir besoin de raccords coûteux pour le remplissage et l'évacuation de l'eau.

Hotel Room Service



- Mode combi pour la cuisson boulangerie
- Display tactile similaire au Franstal Platinum

Kiosque



- Filtre catalyseur intégré pour un fonctionnement sans hotte
- OWB, Oracle Washable Box, chambre-box spéciale amovible et lavable*
- Nabook plus. Le Cloud permet d'accéder à Nabook plus, l'assistant virtuel en cuisine.

Bistrot - Bar



Fours à air pulsé électrique & cartouches



- Intérieur et extérieur inox • Système électromécanique • Température maximum 250°C • Rack démontable pour nettoyage facile • Thermostat de sécurité
- Minuterie : 0 - 120 mn et mode continu • Lumière intérieure • Porte double vitrage



Four à air pulsé 4 niveaux - 430 x 340 ou GN2/3

Température maximum 250°C
Intérieur et extérieur inox
Livré avec 4 plaques alu 430 x 340
Dim. int.: L x P x H (mm) 450 x 340 x 345

Référence	C03-RX-304
Modèle	RX-304/A
Dim L x P x H (mm)	590 x 675 x 540
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,1kW
PRIX HT*	705€



Four à air pulsé Mono - 600x400 ou GN1/1

Avec Humidificateur livré avec 4 grilles 600 x 400
Dim. int.: L x P x H (mm) : 680 x 470 x 365

Référence	C03-RX-604-H/MONO
Modèle	RX-604-H/K
Dim L x P x H (mm)	820 x 800 x 545
Tension / Puissance Elec.	230V+T/5,7kW
PRIX HT*	1688€



Four à air pulsé Tri - 600x400 ou GN1/1

Avec Humidificateur livré avec 4 grilles 600 x 400
Dim. int.: L x P x H (mm) : 680 x 470 x 365

Référence	C03-RX-604-H/TRI
Modèle	RX-604-H/K
Dim L x P x H (mm)	820 x 800 x 560
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,7kW
PRIX HT*	1706€

Cartouches pour fours mixtes



Kit Complet Pack installation FLEX

Comprend la tête BWT besthead FLEX, raccord FLEX-T, débitmètre avec afficheur LCD, 2 flexibles inox 3/8, test de dureté carbonate et totale et réductions

Référence	B23-125505655
Modèle	125505655/E
PRIX HT*	230€



Cartouche BESTMAX 2XL

Traitement anticalcaire par décarbonatation
Filtration goûts et odeurs
Filtration particules en suspension 20µm
Traitement pour éviter la prolifération bactérienne
Cartouche à usage unique, pas de consigne
Utilisation verticale ou horizontale
Conforme à la norme ACS

Référence	B23-M0812116
Modèle	M0812116/E
Dim H (mm)	574
PRIX HT*	247€



Kit première installation PURITY C1100 Steam spécial four

Traitement d'eau anticalcaire pour la cuisson
Durée de vie du four augmentée
Pas de branchement électrique
Pas de surconsommation d'eau
Pas de rechargement en sel ni rejet de sodium
Des plats avec plus de saveurs et couleurs
Respect des normes sanitaires
Utilisation horizontale ou verticale
kit complet accessoires (1 référence / 1 carton)

Référence	B66-1027756
Modèle	KI/E
Dim H (mm)	557
PRIX HT*	459€

BLÜCHER®

A WATTS Brand

KIT FOUR

Système d'évacuation des eaux grasses et condensats hautes températures pour vidange de four dans les cuisines professionnelles. C'est une opération indispensable pour garder les canalisations dans un bon état.

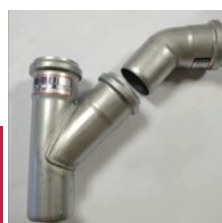
- 100% acier inoxydable
- Résistant aux chocs
- Assemblage par emboîtement
- Facile à monter
- Durée de vie illimitée



Kit de connexion pour four multi-niveaux

Kit de connection pour relier 2 kits fourt

Référence	B26-KCKF50
Modèle	KCKF50/N
PRIX HT*	76€



Kit four

Kit d'évacuation des eaux grasses et condensats hautes températures pour vidange de fourt

Référence	B26-KF50
Modèle	KF50/T
PRIX HT*	224€



POUR UN
PROJET
Consultez-nous



FRANSTAL Gold



Four de remise et maintien en Température

Four de remise et maintien en température électrique, pour produits réfrigérés et surgelés. Glissières extractibles. Electronique avec écran tactile, programmateur, humidité. 200 programmes avec 6 phases de cuisson programmables. Température de fonctionnement 30°C - 160°C. Sonnerie de la fin du cycle, Inversion de la rotation de la ventilation. Branchement au réseau de l'eau. 10 GN 1/1 ou 600x400, pas 75mm.

Référence	FR1-CMORRO101E
Modèle	RRO101E/K
Dim L x P x H (mm)	800 x 710 x 1155
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/12,5kW
PRIX HT*	4573€

Support de four 101E avec étagère

Support avec étagère pour Four de remise en température, fabrication en acier inox AISI304.

Référence	FR1-CMOABA011
Modèle	ABA011/T
Dim L x P x H (mm)	790 x 645 x 840
PRIX HT*	375€

FRANSTAL Gold

Tiroir à chauffage statique pour le maintien au chaud. Commande électronique avec display digital à 3 chiffres. Température de fonctionnement entre 30°C et 120°C



Four de maintien en température à tiroir Statique

Capacité de 1 GN 1/1 avec hauteur de bac de 150mm max. Introduction plateau cotélarge.

Référence	FR1-CMOHSW011E
Modèle	HSW011E/K
Dim L x P x H (mm)	650 x 595 x 310
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,7kW
PRIX HT*	1748€



Four de maintien en température à tiroir Statique

Capacité de 2 x GN 1/1 avec hauteur de bac de 150mm max. Introduction plateau coté étroit.

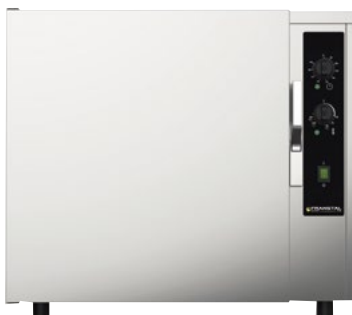
Référence	FR1-CMOHSW012E
Modèle	HSW012E/K
Dim L x P x H (mm)	650 x 585 x 510
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW
PRIX HT*	2128€



Four de maintien en température à tiroir Statique

Capacité de 2 x GN 1/1 avec hauteur de bac de 150mm max. Introduction plateau coté étroit

Référence	FR1-CMOHSW002E
Modèle	HSW002E/K
Dim L x P x H (mm)	450 x 650 x 510
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW
PRIX HT*	2366€



Four de remise en température

Four de remise et maintien en température électrique. Glissières extractibles. Température de fonctionnement 30°C - 160°C. Contrôle mécanique SANS humidification. Sonnerie de la fin du cycle. Inversion de la rotation de la ventilation. Branchement au réseau de l'eau. 7 GN 1/1, pas 75mm.

Référence	FR1-CMORRS071C
Modèle	RRS071C/K
Dim L x P x H (mm)	650 x 625 x 875
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/6,8kW
PRIX HT*	2551€

Support de four GN1/1 071C

Support pour Four de remise en température, fabrication en acier inox AISI 304.

Référence	FR1-CMOABS011
Modèle	ABS011/E
Dim L x P x H (mm)	830 x 600 x 910
PRIX HT*	350€



Étuve Traiteur 12 niveaux 600x400

Étuve chauffante ventilée de remise ou maintien en température en inox
Fabrication autoportée
Isolation renforcée
Cuisson basse température et fin de cuisson
12 étages 600x400 espacés de 70 mm
Thermostat 60 à 200 °C.

Référence	D10-EV6412
Modèle	Essentiel/R
Dim L x P x H (mm)	580 x 870 x 1170
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,3kW

PRIX HT* **2781€**



Paire de glissières GN1/1 600x400

Glissière pour GN1/1 et 600x400 pour étuve 12 niveaux
1 jeu de 2 glissières amovibles pour équiper un étage au format GN1/1 et 600x400

Référence	D10-OPTION12
Modèle	Essentiel/E

PRIX HT* **29€**

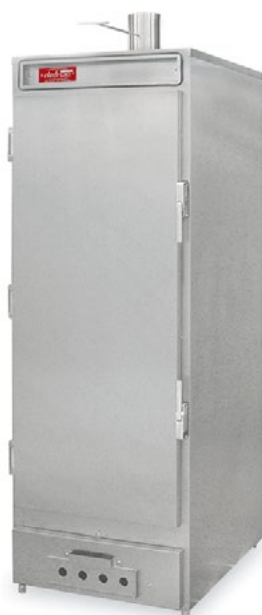


Étuve mobile 12 niveaux GN2/1 avec option PR6

Étuve chauffante ventilée de maintien température en inox
Fabrication sur bâti inox
Isolation renforcée
Cuisson basse température et fin de cuisson
12 étages GN2/1 espacés de 70 mm
Thermostat 60 200
Thermomètre 250°
Gestion d'hydrométrie manuelle par ouira
Socle débordant avec butoirs caoutchouc
Option puissance renforcé

Référence	D10-CG24V+OPTIONPR6
Modèle	Alizé/R
Dim L x P x H (mm)	765 x 1000 x 1280
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW

PRIX HT* **4130€**



Fumoir

Entièrement en acier inoxydable, Bâti tubulaire en inox, isolé à la laine de verre. Pieds vérins réglables Dimensions intérieures L*P*H : 600*800* 1500 mm 7 étages espacés de 200 mm dont le 1er à 70 mm du plafond Bac à sciure avec volet réglable mobile, extractable en façade Equipement standard : 8 barres aluminium de 590 mm - bac à graisses.

Référence	D10-M06AI+OPTION08&29
Modèle	MAXIFUM/R
Dim L x P x H (mm)	690 x 900 x 2010
Tension / Puissance Elec.	220V+T/3kW

PRIX HT* **4935€**



FOUR À BRAISE HOT

OPTIMISER - ECONOMISER - PERSONNALISER

GRILL OUVERT FIRE

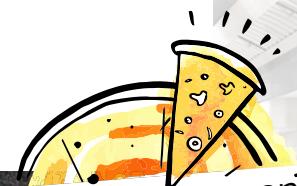
CHARBON DE BOIS - BÛCHES DE BOIS



ROBATAYAKI

TRADITION JAPONNAISE

RETROUVEZ TOUS LES ÉQUIPEMENTS À LA
BRAISE MIBRASA



**Cuit une pizza en
MOINS D'1 MINUTE!**

PIZZAS de Ø 33 cm
CAPACITÉ : 6 OU 9



Eco Stand-By®

Power®

- Technologie brevetée
- Maintien de la température de consigne stable "mode veille"
- Immédiatement prêt à l'emploi en cas de besoin
- Stockage d'énergie supplémentaire
- Utilisation de l'énergie stockée durant les coups de feu
- Garantie de la qualité de cuisson



Déflecteurs réglables

Cool-Around®

- Technologie unique et brevetée
- Calibrage des flux de chaleur
- Jusqu'à - 30% de consommation énergétique
- Maintien de la chaleur à l'intérieur de la chambre
- Structure froide
- Efficacité énergétique inégalée

**DES TECHNOLOGIES DE POINTE EXCLUSIVES
POUR UNE PRÉCISION INFALLIBLE ET UNE CUISSON PARFAITE**



**510°C
en 1h45**

CARACTÉRISTIQUES

Chambre de cuisson en pierres réfractaires
Sole en "Biscotto di Sorrento" Résistances "ressort" incorporées dans la pierre de la sole
Optimisation du placement des résistances pour un bon équilibre thermique et une répartition homogène de la chaleur



POUR PLUS DE SÉCURITÉ

Plateau de travail en granit noir équipé de joints thermiques
Isolation de la porte amovible

POUR TOUJOURS PLUS D'ERGONOMIE

Protecteurs en acier inoxydable et éclairage dans la chambre de cuisson
Plateau de cuisson çà une hauteur de 28 cm
Four sur etuve à roulettes pour faciliter le déplacement



le four électrique

**Le + PUISSANT
AU MONDE**



FOURS PIZZA A



Possibilité de composer son four de 1 à 4 chambres superposées, sur support ou étuve / avec ou sans hotte d'extraction. Capacité par chambre 6 / 9 / 12 pizzas de diam. 30cm ou 2 / 3 plaques 600x400 en fonction du modèle sélectionné.



Four à pizza - SÉRIE S

- 30% de consommation électrique en moins / 20% plus rapide
- Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD
- Chauffe assurée par des résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole
- Sole en pierre réfractaire sablée
- Fonctions : PowerBooster (logo APT Moretti), charge partielle, éco, double timer de cuisson, port USB et mode nettoyage.
- Permet de cuire parfaitement de nombreux produits de pâtisserie et de plats cuisinés.

Four à pizza - SÉRIE P AMALFI

- Adapté à un usage INTENSIF
- Excellent maintien de la température pendant les services
- Chambre de cuisson ENTIEREMENT en pierre réfractaire sablée
- Chauffe assurée par des résistances-ressorts incorporées dans la pierre de la voûte et de la sole
- Thermostat électronique séparé pour la voûte et la sole.



Four à pizza à convoyeur Série T - Compact -

Four à convoyeur compact, série T électrique, 25 pizzas ø30
 - Débit horaire pizzas (ø 33 cm) : 25, Largeur du tapis (mm) : 406, Dimensions intérieures (lxpxh) (mm) : 510x406x80, Consommation moyenne horaire (kwh) : 3,1, Puissance raccordée (W) : 6900, Tension (V) : 400V TRI+N, Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) : 1240x800x480

Référence	E01-122689
Modèle	T64E/R
Dim L x P x H (mm)	1240 x 800 x 480
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,9kW

PRIX HT*

7689€



Support fermé four à pizza à convoyeur Série T

Support fermé sur roulettes pour T64E - hauteur 60 cm

Référence	E01-123101
Modèle	T64-S60/R

PRIX HT*

716€



Four à pizza IDECK 1 Chambre

Commandes électroniques 1 chambre
Capacité 4 pizzas ø33cm

Référence	E01-121861
Modèle	IDM72.72/A
Dim L x P x H (mm)	988 x 1082 x 363
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW
PRIX HT*	2795€



Four à pizza IDECK 2 Chambres

Commandes électroniques 2 chambres
Capacité 2x4 pizzas ø33cm

Référence	E01-121862
Modèle	IDD72.72/A
Dim L x P x H (mm)	988 x 1082 x 760
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12kW
PRIX HT*	4400€



Support four IDECK

Construction en tôle aluminée
Livré sans glissières
Livré démonté
Pour PM 72.72 PD 72.72

Référence	E01-121865
Modèle	S/72.72-90/R
Dim L x P x H (mm)	988 x 947 x 900
PRIX HT*	477€



Four à sole iDeck- 2 x 4 pizzas ø35

- 2 Chambres 720 x 720 mm
- Four électrique à sole
- Construction inox
- Voûte et sole à contrôle électromécanique
- Résistance blindée en inox
- Sole en pierre réfractaire sablée
- Eclairage intérieur

Référence	E01-121860
Modèle	ID PD 72.72/R
Dim L x P x H (mm)	988 x 1082 x 760
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12 kW
PRIX HT*	4159€



Support four IDECK

Construction en tôle aluminée
Livré sans glissières
Livré démonté
Pour PM 72.72 PD 72.72t

Référence	E01-121865
Modèle	S/72.72-90/R
Dim L x P x H (mm)	988 x 947 x 900
PRIX HT*	477€



Four à sole iDeck, 2x4 pizzas ø30

Four à sole iDeck, commandes électromécaniques, 2 chambres, 2x4 pizzas Modèle : 2 chambres Conception de la chambre : Sole en pierre réfractaire sablée. Résistances apparentes en voûte Capacité totale pizzas ø30cm : 8

Référence	E01-113184
Modèle	ID PD 60.60/R
Dim L x P x H (mm)	850 x 920 x 688
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/8,4kW
PRIX HT*	3244€

Support sans glissière pour PM 60.60/ PD 60.60

Construction en tôle aluminée
Livré sans glissières
Livré démonté
Pour PM 60.60 - PD 60.60

Référence	E01-32421
Modèle	S/60.60-90/1/R
Dim L x P x H (mm)	850 x 920 x 900
PRIX HT*	467€



• Structure en acier inox • Panneau de commandes électromécaniques • Température maxi : 400°C • Température voûte et sole réglable séparément • Eclairage avec lampe halogène • Porte vitrée • Fermeture porte avec ressorts



Four à pizza 1 chambre - Commande électromécanique

Capacité 1x4 pizzas Ø33cm

Référence	Z07-2EP6E11C
Modèle	CITIZENEP704/MC/A
Dim L x P x H (mm)	990 x 990 x 350
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6kW
PRIX HT*	2069€



Support four à pizza

En acier inox sur pieds fixes
Roulettes en option

Référence	Z07-0EPOA07
Modèle	CITIZENEP70/BM/A
Dim L x P x H (mm)	990 x 870 x 1000
PRIX HT*	499€



Four à pizza 2 chambres -Commande électromécanique

Capacité 2x4 pizzas Ø33cm

Référence	Z07-2EP6E10C
Modèle	CITIZEN/A
Dim L x P x H (mm)	990 x 990 x 590
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6+5,6kW
PRIX HT*	3039€



Four à pizza électrique 2 chambres -Commande électromécanique

Dim. des chambres de cuisson : 1050x700x160mm
Capacité 2 x 6 pizzas ø33cm

Référence	Z07-2CT3E09B
Modèle	CITIZENPW6+6/A
Dim L x P x H (mm)	1420 x 1030 x 780
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/8,8+8,8kW
PRIX HT*	5379€

Support four à pizza

Piètement en acier inox
Roulettes pivotantes avec freins

Référence	Z07-OCT5A24
Modèle	CITIZENPW6+6/A
PRIX HT*	809€

Nous consulter
pour plus d'informations



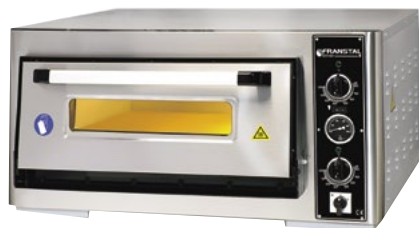
Four à pizza à convoyeur - Compact -

Four à tunnel ventilé en acier inox Temp. max 320 °C
Commandes électroniques

Référence	Z07-2SV4206B
Modèle	SYNTHESIS/A
Dim L x P x H (mm)	800 x 1270 x 390
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW
PRIX HT*	4879€



- Chambre de cuisson avec une sole en pierre réfractaire • Boîtier en tôle d'acier peinte et avant en acier inox • Poignée de porte à isolation thermique
- Fenêtre en verre de sécurité • Éclairage intérieur • Contrôle de température individuel • Thermomètre pour l'affichage de la température analogique • Isolation intérieure en laine de roche • Standard avec interrupteur marche / arrêt et voyant



Four à pizza 1 chambre

Capacité : 4 pizzas Ø33cm

Référence	FR1-CGMFPF7070ET
Modèle	FPF7070ET/K
Dim L x P x H (mm)	970 x 890 x 430
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5kW
PRIX HT*	857€



Support four à pizza

Etagère intermédiaire
Angles de montage pour les coins surélevés empêchent le four à pizza de glisser

Référence	FR1-CGMPPM70
Modèle	PM70/K
Dim L x P x H (mm)	970 x 800 x 850
PRIX HT*	198€



Four à Pizza 2 chambres

Capacité : 2x4 pizzas Ø33cm

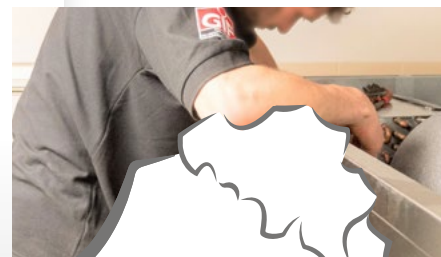
Référence	FR1-CGMFPF7070DET
Modèle	FPF7070DET/K
Dim L x P x H (mm)	970 x 890 x 760
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10kW
PRIX HT*	1482€



Un service à votre écoute

Un SAV performant

Une organisation à toute épreuve : notre système ERP nous permet un suivi rigoureux de votre parc matériel et une traçabilité des interventions par équipement. **750 véhicules SAV GIF** circulent avec à leur bord un stock de pièces détachées de première nécessité, pour un dépannage immédiat.



Un suivi rigoureux en temps réel, de la feuille d'intervention à la tablette du technicien, en apportant clarté, efficacité et gain de temps.

1100

TECHNICIENS & COMMERCIAUX sur le TERRAIN



Safamandre - Plancha Plaque à induction

SHOW COOKING



Showcooking Visio 3 postes (Meuble seul)

Capacité : 3 postes
Compatibilité : Gamme induction posable Tecnox TECLINE et DESIGN
Aspiration : motorisée à 4 vitesses réglables
Éclairage : led
Dotation : bloc tiroir, planche à découper

Référence	E01-127804
Modèle	VISIO-3P/2/R
Dim L x P x H (mm)	1515 x 761 x 1264
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/21kW

PRIX HT*

9963€

Plaque induction posable 1 foyer diam 250 mm

1 foyer 3000W
Nombre de foyers : 1
Forme inducteur : circulaire
Nombre de positions de réglages : 10

Référence	E01-133566
Modèle	D300-1/R
Dim L x P x H (mm)	386 x 526 x 90
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

PRIX HT*

618€

Rehausse pour plaque à induction

Rehausse réglable en hauteur pour plaque à induction

Référence	E01-127797
Modèle	REHREGL/R

PRIX HT*

219€

Plancha induction posable

2 inducteur 1400W
Nombre d'inducteurs : 2,
Forme inducteur : circulaire
Nombre de positions de réglages : 11

Référence	E01-133570
Modèle	DG3200/R
Dim L x P x H (mm)	386 x 526 x 155
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,8kW

PRIX HT*

2327€



Wok induction posable

1 foyer 3200W
Nombre de foyers : 1
Forme inducteur : circulaire
Nombre de positions de réglages : 11

Référence	E01-133565
Modèle	DW3200/R
Dim L x P x H (mm)	406 x 526 x 155
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,2kW

PRIX HT*

1756€





• Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique de dimension 280 x 280 x ép 4 mm • Clavier à touches capacitives : Marche/arrêt, touche de sélection puissance ou température • Touche de sélection (+/-) avec afficheur 4 digits • Régulation de température réglable de 30 à 140 °C • Minuterie jusqu'à 99 minutes • Touche boost • Conçu et Fabriqué en France



Plaque induction à poser



Puissance de 50 à 3500 W

Référence	A26-GLN_3500
Modèle	GLN3500/E
Dim L x P x H (mm)	310 x 385 x 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5kW
PRIX HT*	880€



Plaque induction double à poser



Dimension vitro : 280 x 560 mm
Protection sur les côtés
Commandes par clavier à touches sensibles
Touche MAX pour puissance maximum instantanée
Alimentation : de 185 à 270V et de 35 à 70Hz

Référence	A26-GLN2_3500_S
Modèle	GLN23500S/A
Dim L x P x H (mm)	590 x 385 x 105
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5kW
PRIX HT*	887€

Plaque induction double à poser



Double foyer induction 3500 W
2 zones indépendantes + 2 générateurs
2 inducteurs de diamètre 210 mm.
Dimension vitro : 650 x 370 mm.
Commandes par clavier sensitif étanche
Filtre métallique lavable en machine

Référence	A26-GLN2_3500_F
Modèle	GLN23500F/A
Dim L x P x H (mm)	310 x 665 x 112
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5kW
PRIX HT*	887€



Salamandre "HI-LITE" - 3 Foyers - Détection auto

Salamandre plafond mobile PLUS, commandes électroniques, 3 foyers - Modèle : plafond mobile, Nombre de foyers : 3, Dimensions de surface de cuisson LxP (mm) : 560x358 compatible GN 1/1, Fonction maintien en température : oui, commandes : électroniques, poids net (kg) : 69

Référence	E01-124347
Modèle	SHP30/R
Dim L x P x H (mm)	570 x 581 x 519
Tension / Puissance Elec.	230V+T commutable TRI400V+N+T/4,5kW
PRIX HT*	2543€



Salamandre "HI-LITE" - Mécanique - Détection auto

2 zones de chauffage "HiLight", réglage séparé
Commutateurs en acier inoxydable.
Réglable en hauteur sur 3 côtés.
Manuel ou automatique + PDS
4 puissances + 1x1/1 ou 2 assiettes

Référence	FR1-CPA878381
Modèle	VARIOLIFTC/K
Dim L x P x H (mm)	600 x 520 x 445
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4,6kW
PRIX HT*	3082€



Panasonic

Four à micro-ondes 1000W - Spécial Cafétéria

Cuve et carrosserie tout inox
1 magnétron
Puissance restituée : 1000 W
Puissance absorbée : 1490 W
Capacité 22L avec sole fixe
Deux touches de durée de cycle de 30' et 60'
Spécial cafétéria / Libre service

Référence	P63-NE-1037-AUTO
Modèle	GAMMEMÉDIUM/R
Dim L x P x H (mm)	510 x 360 x 306
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

PRIX HT* **698€**



Panasonic

Four à micro-ondes 1800W GN1/1

Cuve et carrosserie tout inox haute qualité
4 magnétrons pour un chauffage très rapide et uniforme
4 niveaux de puissance jusqu'à 1800W
Puissance restituée : 1800 W
Puissance absorbée : 3200 W
Capacité 44L
Plaque céramique pour une utilisation sur 2 niveaux
Commandes manuelles
Minuterie jusqu'à 60 minutes
Porte abattante
Dim. int.: L 535 x P 330 x H 250 mm

Référence	P63-NE-1840EUG
Modèle	GAMMEGOURMET/R
Dim L x P x H (mm)	650 x 526 x 471
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,8kW

PRIX HT* **2638€**



Four à micro-ondes 1850 W

SAMSUNG

Fabrication inox (Façade et intérieur), à sole fixe
2 magnétrons, filtre à air
Volume 26L
Affichage digital avec 30 mémoires programmables
5 niveaux de puissance
Dim. int.: L 370 x P 370 x H 190 mm

Référence	N01-CM1929A
Modèle	CM1929A/R
Dim L x P x H (mm)	464 x 577 x 368
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,85kW

PRIX HT* **1193€**



Four à micro-ondes 3200W - GN1/1 Panasonic

Cuve et carrosserie tout inox haute qualité
4 magnétrons pour un chauffage très rapide et uniforme
4 niveaux de puissance jusqu'à 3200W
Puissance restituée : 3200 W
Puissance absorbée : 4960 W
Capacité 44L
Minuterie jusqu'à 60 minutes
Plaque céramique pour une utilisation sur 2 niveaux
Commandes manuelles
Porte abattante
Dim. int.: L 535 x P 330 x H 250 mm

Référence	P63-NE-3240EUG
Modèle	GAMMEGOURMET/R
Dim L x P x H (mm)	650 x 526 x 471
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/3,2kW

PRIX HT* **3378€**



Four à micro-ondes combiné Panasonic

Combinaison d'options: convection,
Grill avec micro-ondes, 1350 / 1840 Watt
Grill air chaud 250° C, 1800 Watt
Puissance restituée : 1850 W
Puissance absorbée : 3300 W
Coque et four intérieur en acier très résistant
Préchauffage 190° C, 220° C, 240° C
Température de l'air chaud 100° C à 250° C
Panneau arrière Catalytique Easy-clean
Permet la cuisson et le réchauffage d'aliments de snacking
tels que pizzas, quiche, viennoiseries, etc.

Référence	P63-NE-C1475EUG
Modèle	GAMMEMULTIFONCTIONS/R
Dim L x P x H (mm)	600 x 484 x 383
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,3kW

PRIX HT* **2819€**



Panasonic

Four à micro-ondes 1000 W

Pratique pour réchauffer des plats ou des assiettes
Pour un usage en salle
Finition en acier inoxydable - cavité en époxy
Puissance restituée : 1000 W
Puissance absorbée : 1490W
Capacité 22 litres
Minuterie avec bouton rotatif

Référence	P63-NE-1025EYG
Modèle	GAMME/R
Dim L x P x H (mm)	510 x 415 x 306
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,49kW

PRIX HT* **421€**



Four à micro-ondes 1000W Panasonic

Cuve et carrosserie tout inox
1 magnétron et 3 niveaux de puissance de 340 à 1000W
Puissance restituée : 1000 W
Puissance absorbée : 1490 W
Capacité 22L avec sole fixe
Affichage digital avec 10 programmes de mémoire libres
Minuterie digitale jusqu'à 99 min
Cuisson en 2 ou 3 étapes mémorisables
Dim. int.: L 330 x P 330 x H 200 mm

Référence	P63-NE-1037EYG
Modèle	GAMMEMÉDIUM/R
Dim L x P x H (mm)	510 x 360 x 306
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

PRIX HT* **698€**



Four à micro-ondes 1100 W SAMSUNG

Fabrication inox (Façade et intérieur)
Four à sole céramique
1 magnétron
Plateau fixe
Volume 26L
Commandes mécaniques
4 niveaux de puissance
1 décongélation + minuteur cuisson
Dim. int.: L x P x H (mm) 349 x 336 x 225

Référence	N01-CM1099A
Modèle	CM1099A/R
Dim L x P x H (mm)	517 x 412 x 297
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5kW

PRIX HT* **480€**



Four à micro-ondes 1100 W SAMSUNG

Fabrication inox (Façade et intérieur)
Four à sole céramique
1 magnétron
Plateau fixe, Cuisson en 3 étapes
Volume 26 litres
Commandes digitales : 4 niveaux de puissance et 1 décongélation
20 programmes / 5 positions de puissance
Dim. int.: L x P x H (mm) 349 x 336 x 225

Référence	N01-CM1089A
Modèle	CM1089A/R
Dim L x P x H (mm)	517 x 412 x 297
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,05kW

PRIX HT* **551€**



CODIGEL



Four à micro-ondes touche unique cafétéria 1100 W

Four à micro-ondes cafétéria - Intérieur et extérieur inox - Capacité : 24l - Plateau tournant diamètre 30cm - Dimensions intérieures : 350x351,4x210 - Commande : minuterie pré programmée + bouton marche/arrêt - Durée du cycle : 45 secondes, à puissance maximale. Possibilité par appui supplémentaire de rajouter phase de 45 secondes jusqu'à une durée maximum de 3 minutes. - Eclairage intérieur- Déroulement du temps + sonnerie de fin

Référence	C03-ER1044CI
Modèle	PETITSMATÉRIELS/T
Dim L x P x H (mm)	540 x 410 x 310
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

PRIX HT* **655€**

Hotte Statique / dynamique



- Fabrication en inox austénitique • Finition brossé grain 200 une face pour les parties visibles • Joue assemblée par goujons thermosoudés • 3 Filtres à chevron
- Cadre inox tricot galva • Bouchon de purge Ø 3/8 en partie inférieure • Finition brossée grain 220 sur une face



Hotte adossé Dynamique - PROLINE 53-09T - RE 7/4-4PM Long 1500

Référence	A53-118T0915R774+31M03L
Modèle	118T0915M774/R
Dim L x P x H (mm)	1500 x 915 x 530
Tension / Puissance Elec.	230V~T/0,15Kw
PRIX HT*	1464€

Hotte adossé Dynamique - PROLINE 53-09T - RE 9/9-4PM Long 2000

Référence	A53-118T0920R994+31M05L
Modèle	PROLINE53-09T/R
Dim L x P x H (mm)	2000 x 915 x 530
Tension / Puissance Elec.	230V~T/0,55Kw
PRIX HT*	1725€

Hotte adossé Dynamique - PROLINE 53-09T - RE 9/9-4PM Long 2500

Référence	A53-118T0925R994+31M05L
Modèle	PROLINE53-09T/R
Dim L x P x H (mm)	2500 x 915 x 530
Tension / Puissance Elec.	230V~T/0,55Kw
PRIX HT*	1847€

- Hotte monobloc, sans visserie apparente sur les faces extérieures • Pièces visibles réalisées en acier inox austénitique, finition poli mat sur les deux faces • Capteur avec bouchon de purge inox G3/8 pour évacuer les graisses et condensats • Hauteur arrière : 530mm • Hauteur façade : 380mm • Finition brossée grain 220 sur une face.

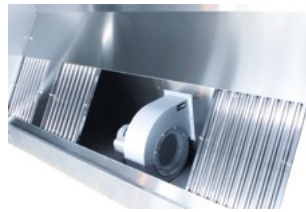


Capteur /Hotte Adossé Statique - PROLINE 53-09T Long 1500

Référence	A53-118T0915
Modèle	PROLINE53-09T/R
Dim L x P x H (mm)	1500 x 915 x 530
PRIX HT*	774€

Capteur /Hotte Adossé Statique - PROLINE 53-09T Long 2000

Référence	A53-118T0920
Modèle	PROLINE53-09T/R
Dim L x P x H (mm)	2000 x 915 x 530
PRIX HT*	897€



Hotte motorisée agréée 400°C 1 heure pour les grandes cuisines ouvertes.
 Conception soudée, étanche, en inox AISI 304L finition brossée, pans verticaux 12/10^{ème}.
 Filtres à chocs inox conformes NF EN 16282-6.
 Hauteur arrière 600mm, hauteur de visière 500mm.
 Moteur F400/120 triphasé 230/400 volts 1 vitesse variable par variateur de fréquence.
 Livré avec 3 mètres de câble, protégé par une surgaine haute température, raccordé au moteur.
 En option éclairage étanche par spots LED encastrés, montés et câblés IP 65 couleur réglable (3000K ou 6000K).
 Virole de raccordement 315 mm montée.

Agrée 400°C/ 1H



Hotte NOVAX CHEF G F400 500 L1500
Av1250 mm Motorisée - Rejet Vertical
 3500 m3/h à 250 Pa maxi - Poids 154 kg

Hotte NOVAX CHEF G F400 500 L2000
Av1250 mm Motorisée - Rejet Vertical
 3500 m3/h à 250 Pa maxi - Poids 188 kg

Référence	V47-983135
Modèle	NOVAX CHEF G F400 50/R
Dim L x P x H (mm)	1500 x 600 x 1250
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1Kw
PRIX HT*	6618€

Référence	V47-983136
Modèle	NOVAX CHEF G F400 50/R
Dim L x P x H (mm)	2000 x 600 x 1250
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1Kw
PRIX HT*	7031€

Hotte NOVAX CHEF G F400 500 L3000
Av1250 mm Motorisée - Rejet Vertical
 3500 m3/h à 250 Pa maxi - Poids 244 kg

Hotte NOVAX CHEF G F400 500 L1500
Av1250 mm Motorisée - Rejet Horizontal
 3500 m3/h à 250 Pa maxi - Poids 154 kg

Référence	V47-983138
Modèle	NOVAX CHEF G F400 50/R
Dim L x P x H (mm)	3000 x 600 x 1250
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1Kw
PRIX HT*	8442€

Référence	V47-983135H
Modèle	NOVAX CHEF G F400 50/R
Dim L x P x H (mm)	1500 x 600 x 1250
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1Kw
PRIX HT*	6618€

DIMENSIONS L X P X H (MM)	ÉCLAIRAGE ÉTANCHE SPOT LED MONTÉ SUR HOTTE SIMPLE	
	TENSION / PUISS.	DESCRPTIF
100 x 100 x 100 230V+T/0,12kW	V47-980451	LED 3x7W (lg 1500 mm) encastrés, montés et câblés IP 65, couleur réglable (3000K ou 6000K) PRIX HT* 235€
100 x 100 x 100 230V+T/0,18kW	V47-980452	LED 3x7W (lg 2000 mm) encastrés, montés et câblés IP 65, couleur réglable (3000K ou 6000K) PRIX HT* 336€
100 x 100 x 100 230V+T/0,24kW	V47-980453	LED 4x7W (lg 2500 mm) encastrés, montés et câblés IP 65, couleur réglable (3000K ou 6000K) PRIX HT* 435€
100 x 100 x 100 230V+T/0,3kW	V47-980454	LED 5x7W (lg 3000 mm) encastrés, montés et câblés IP 65, couleur réglable (3000K ou 6000K) PRIX HT* 535€

Hotte NOVAX CHEF G F400 500 L2000
Av1250 mm Motorisée - Rejet Horizontal
 3500 m3/h à 250 Pa maxi - Poids 188 kg

Hotte NOVAX CHEF G F400 500 L2500
Av1250 mm Motorisée - Rejet Horizontal
 3500 m3/h à 250 Pa maxi - Poids 215 kg

Référence	V47-983136H
Modèle	NOVAX CHEF G F400 50/R
Dim L x P x H (mm)	2000 x 600 x 1250
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1Kw
PRIX HT*	7031€

Référence	V47-983137H
Modèle	NOVAX CHEF G F400 50/R
Dim L x P x H (mm)	2500 x 600 x 1250
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1Kw
PRIX HT*	7616€

Hotte NOVAX CHEF G F400 500 L3000
Av1250 mm Motorisée - Rejet Horizontal
 3500 m3/h à 250 Pa maxi - Poids 244 kg

Eclairage spots LED 3x7W montée sur hotte simple lg 1500 mm
 Eclairage étanche par 3 spots LED encastrés, montés et câblés IP 65, couleur réglable (3000K ou 6000K).

Référence	V47-983138H
Modèle	NOVAX CHEF G F400 50/R
Dim L x P x H (mm)	3000 x 600 x 1250
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1Kw
PRIX HT*	8442€

Référence	V47-980451
Modèle	SPOTS LED/R
Dim L x P x H (mm)	100 x 100 x 100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,12kW
PRIX HT*	235€



Livré prêt à l'emploi. Marche, arrêt, potentiomètre de réglage vitesse et coup de poing en façade donnant l'ordre de passer le ventilateur en vitesse maximum. Installation en dehors de la zone à protéger.
 Une sortie relais pour asservissement électrovanne gaz : contact sec à fermeture.

Variateur de fréquence IP66 7A

Alimentation monophasée 230 volts + terre - sortie triphasée 230 volts.

Référence	V47-256272
Modèle	VFIK COOK CDP IP66 M/R
Dim L x P x H (mm)	161 x 202 x 232
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5kW
PRIX HT*	728€

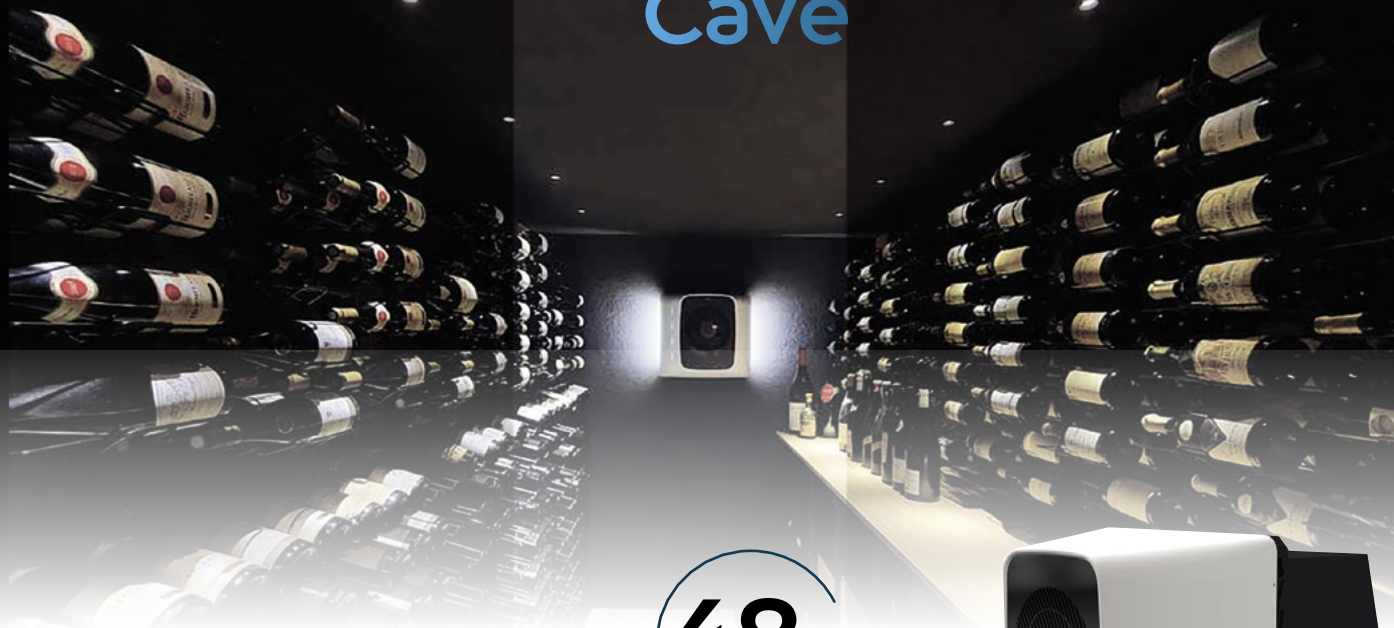
Variateur de fréquence IP66 4,1A

Alimentation triphasée 380 volts + terre - sortie triphasée 380 volts.

Référence	V47-256275
Modèle	VFIK COOK CDP IP66 T/R
Dim L x P x H (mm)	161 x 202 x 232
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,5KW
PRIX HT*	777€

Spécial CLIMATISATION Cave

SOMMAIRE



48m³
Volume maximum de la cave*
* suivant le modèle



Les Monoblocs MPCJ

Le contrôle parfait d'une température constante et une hygrométrie adaptée sont au cœur de notre régulation. Professionnel ou particulier, cave ou vitrine, votre climatiseur de cave vous permettra de retrouver enfin la joie de conserver des bouteilles sans craindre l'instant où vous devrez les déboucher.

Plus de brusques changements de température affectent le vin. Climatiser pour maîtriser l'atmosphère de sa cave est un élément indispensable à la préservation de votre vin.

Les plus

- Montage au travers du mur
- Carrosserie peinture époxy noire
- Façades personnalisables
- Vidange condensats
- Détendeur thermostatique inox
- CWR (Cold water recycling) refroidissement et stabilisation de l'hygrométrie
- Indicateurs de fonctionnement et d'alarmes en façade
- Cordon d'alimentation avec sectionneur
- Ventilateur, évaporateur et condenseur basse consommation EC à vitesse variable
- KPC Régulation de la pression de condensation
- RC Ceinture chauffante sur compresseur (Kit Hiver) avec programme d'économie d'énergie
- RSF télécommande sans fil
- Affichage de la température et des différentes fonctions de l'appareil
- Fluide R290
- KCH fonction chauffage intégrée
- Télécommande sans fil à écran digital pouvant être déportée à l'extérieur de la cave.

- Monobloc MPCJ blanc/noir
- Fluide frigorigène R290

Monobloc pour cave à +12°C MPCJ30 GENESIS

Débit d'air dans la cave : 452 m³/h
Puissance Frigo. 780 W

Référence	C46-RBFX1020A
Modèle	RBFX1020A/R
Dim L x P x H (mm)	547 x 354 x 500
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,8kW
PRIX HT*	3120€

Monobloc pour cave à +12°C MPCJ48 GENESIS

Débit d'air dans la cave : 442 m³/h
Puissance Frigo. 1100 W

Référence	C46-RBFX1030A
Modèle	RBFX1030A/R
Dim L x P x H (mm)	547 x 354 x 500
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,8kW
PRIX HT*	3431€

POUR UN
PROJET
Consultez-nous





Clim Mobile Coolsmart CS12HPO

3 modes de fonctionnements : Refroidissement, Déshumidificateur, Ventilation seule. Fonction avec minuterie possible.

Référence	L11-3770105
Modèle	COOLSMART/G
Dim L x P x H (mm)	467 x 397 x 765
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5kW
PRIX HT*	750€



Désinfectant - dégraissant



Désinfectant SPRAY 750ml

Nettoyant désinfectant pour tous types de surfaces. Désinfectant bactéricide, levuricide et virucide. Sèche rapidement, compatible tous types de surfaces lavables. Utilisable pour les surfaces et le matériel en contact avec les denrées alimentaires dans les collectivités.

Référence	C46-NFXX0091A
Modèle	NFXX0091A/G
PRIX HT*	55€



Dégraissant industriel 5 L

Nettoie et dégraisse en profondeur les surfaces très encrassées. Dissout les salissures de toutes natures. S'applique sur tous les sols, surfaces lavables, machines et matériels. Haute teneur en matière active. Ininflammable. Odeur agréable lors de l'application, sans solvant.

Référence	C46-NFXX0004A
Modèle	NFXX0004A/G
PRIX HT*	65€



Détergent désinfectant

Nettoie tous types de surfaces. Dissout les particules de graisse. 100% végétal.

Référence	C46-NFXX0002A
Modèle	NFXX0002A/G
PRIX HT*	45€

CODIGEL
SOLUTIONS D'EQUIPEMENTS

Meuble 700 positif - Série saladette GASTRO - Série Top - Température 0°/+8°C - Dessus inox + couvercle pour recevoir en plan incliné des bacs 1/4 prof. 150 - Extérieur et intérieur en inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière) - Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie - Alarme haute et basse température sur contrôleur digital - Compresseur hermétique ventilé



Meuble préparation

2 portespleines
Capacité 169L
Capacité 5 bacs GN1/4t

Référence

C03-MFEI70-100

Modèle MEUBLESPÉCIALISÉS/R
Dim L x P x H (mm) 915 x 700 x 890
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,764kW

PRIX HT*

2190€



Meuble préparation

3 portespleines
Capacité 264L -
Capacité 8 bacs GN1/4t

Référence

C03-MFEI70-140

Modèle MEUBLESPÉCIALISÉS/K
Dim L x P x H (mm) 1365 x 700 x 890
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,614kW

PRIX HT*

2703€



Meuble pizza avec tiroirs

Meuble positif - Série pizza 700 - Série Top - Température -2°/+8°C - 3 portes pleines + 1 bloc de 7 tiroirs neutres (casiers non inclus) - Capacité 635L - Dessus granit avec dossier et joues de 180 mm - Extérieur et intérieur en inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en galva) - Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie - Alarme haute et basse température sur contrôleur digital - Evaporateur ventilé traité. Vitrine non fournie.

Référence

C03-MFP70-225-7

Modèle MFP70-225-7/R
Dim L x P x H (mm) 2245 x 700 x 850
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,249kW

PRIX HT*

4290€

Meuble pizza avec tiroirs

Meuble positif - Série pizza 700 - Série Top - Température -2°/+8°C - 2 portes pleines + 1 bloc de 7 tiroirs neutres (casiers non inclus) - Capacité 450L - Dessus granit avec dossier et joues de 180 mm - Extérieur et intérieur en inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en galva) - Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie - Alarme haute et basse température sur contrôleur digital - Evaporateur ventilé traité. Vitrine non fournie.

Référence

C03-MFP70-180-7

Modèle MFP70-180-7/R
Dim L x P x H (mm) 1795 x 700 x 850
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,211kW

PRIX HT*

3521€



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

Meuble positif - Série pizza 700 - Série Top - Température -2°/+8°C - Dessus granit avec dossier et joues de 180 mm - Extérieur et intérieur en inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en galva) - Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie - Alarme haute et basse température sur contrôleur digital - Evaporateur ventilé traité anti-corrosion - Compresseur hermétique ventilé



Meuble préparation

2 portes pleines
Capacité 255Lt

Référence **C03-MR70-135-P**

Modèle **MEUBLESPÉCIALISÉS/R**

Dim L x P x H (mm) **1345 x 700 x 850**

Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,235kW**

PRIX HT* **2840€**



Meuble préparation

3 portes pleines
Capacité 399Lt

Référence **C03-MR70-180-P**

Modèle **MEUBLESPÉCIALISÉS/R**

Dim L x P x H (mm) **1795 x 700 x 850**

Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,238kW**

PRIX HT* **3349€**

Infrico

Structure: acier inox AISI304, vitre bombée protégée, couvercle en acier inox AISI 304, intérieur avec joint à grand rayon •Réfrigération: plaque froide, groupe frigorifique intégré, dégivrage manuel



Vitrines à ingrédients couvercle inox bacs 1/3

•Structure: fermeture extérieure en verre plat, intérieur acier inoxydable AISI304 •Réfrigération: dégivrage manuel, condensation ventilée, évaporation à plaque froide •Caractéristiques: capacité 16L

Référence **I17-VIP14901/3T**

Modèle **VIP14901/3T/R**

Dim L x P x H (mm) **1493 x 413 x 605**

Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,15W**

PRIX HT* **1335€**



Vitrines à ingrédients couvercle inox bacs 1/3

•Structure: acier inox AISI304, vitre bombée protégée, couvercle en acier inox AISI 304, intérieur avec joint à grand rayon •Réfrigération: plaque froide, groupe frigorifique intégré, dégivrage manuel •Caractéristiques: capacité 52L, gaz R-600

Référence **I17-VIP17401/3T**

Modèle **VIP17401/3T/R**

Dim L x P x H (mm) **1733 x 413 x 605**

Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,15W**

PRIX HT* **1370€**

Vitrines à ingrédients couvercle inox bacs 1/3

•Structure: acier inox AISI304, vitre bombée protégée, couvercle en acier inox AISI 304, intérieur avec joint à grand rayon •Réfrigération: plaque froide, groupe frigorifique intégré, dégivrage manuel •Caractéristiques: capacité 67L, gaz R-600

Référence **I17-VIP19801/3T**

Modèle **VIP19801/3T/R**

Dim L x P x H (mm) **1976 x 413 x 605**

Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,15W**

PRIX HT* **1460€**



Meuble pizza compact 700 positif - 3 portes

Meuble positif - Série pizza compact 700 - Série Top - Température -2°/+8°C - 3 portes pleines - Capacité 320L - Dessus granit avec dossier et joues de 180 mm - Extérieur et intérieur en inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en galva) - Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie - Alarme haute et basse température sur contrôleur digital - Evaporateur ventilé traité anti-corrosion - Compresseur

Référence **C03-MFPP-140**

Modèle **MEUBLESPÉCIALISÉS/K**

Dim L x P x H (mm) **1365 x 700 x 890**

Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,511kW**

PRIX HT* **2925€**



Armoire Réfrigérée

Armoire réfrigérée positive - porte pleine - 400 L

Référence	F46-AFG401P
Modèle	AFG401P/M
Dim L x P x H (mm)	626 x 745 x 1865
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,186kW
PRIX HT*	985€



Armoire réfrigérée positive - porte vitrée - 400 L

Référence	F46-AFG401PV
Modèle	AFG401PV/R
Dim L x P x H (mm)	626 x 745 x 1865
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,186kW
PRIX HT*	1305€

Armoire réfrigérée négative - porte pleine - 400 L

Référence	F46-AFG401N
Modèle	AFG401N/R
Dim L x P x H (mm)	626 x 745 x 1865
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,143kW
PRIX HT*	1265€



Armoire réfrigérée négative - porte pleine - 600 L - GN 2/1

Référence	F46-AFG601N
Modèle	AFG601N/R
Dim L x P x H (mm)	780 x 745 x 1865
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,145kW
PRIX HT*	1305€

Armoire réfrigérée positive - porte pleine - 600 L - GN 2/1

Référence	F46-AFG601P
Modèle	AFG601P/R
Dim L x P x H (mm)	780 x 745 x 1865
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,186kW
PRIX HT*	1145€

LIEBHERR

Dégivrage entièrement automatique. Thermostat mécanique. Affichage température analogique dans la cuve. Commandes sécurisées porte fermée. Cuve Easyclean thermoformée en PS alimentaire. Carrosserie en acier époxy blanc traitée anti-corrosion. Isolation haute densité sans HFC épaisseur 50 mm. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable. Fluide propre R-600a.



Armoire positive epoxy blanc 544L

- Grilles en acier plastifié charge max 60 kg, extractibles avec porte ouverte à 90°.

Référence	E01-133706
Modèle	MRFVC5501/K
Dim L x P x H (mm)	747 x 769 x 1684
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,15kW
PRIX HT*	1220€



Armoire positive epoxy blanc 327L

- Grilles en acier plastifié charge max 45 kg, extractibles avec porte ouverte à 90°.

Référence	E01-133663
Modèle	MRFVC3501/K
Dim L x P x H (mm)	597 x 654 x 1684
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,13kW
PRIX HT*	1022€



Armoire négative statique

Armoire négative statique, carrosserie epoxy blanc, 513L. Refroidissement : statique. Température : -28° à -14°C. Dégivrage : manuel. Eclairage : non. Régulation : électronique. Alarme température : visuelle et sonore. Fluide : R-290

Référence	E01-128760
Modèle	GG5210/R
Dim L x P x H (mm)	750 x 750 x 1864
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW
PRIX HT*	1948€



Armoire Réfrigérée



Structure monocoque en acier inox AISI 304. Panneau de commandes thermostat-thermomètre digital. Réfrigération ventilée, évaporateur à l'extérieur de la chambre. Dégivrage automatiques. Fermeture à clé et éclairage de série.

Armoire réfrigérée positive 1 porte GN2/1

Température de Fonctionnement : 0/+10°C
 Puissance frigorifique -10°C
 Dotation : 3 grilles plastifiées GN 2/1+12 accroches plastifiées

Référence	SA4-FD7TK
Modèle	FREEZY PRIME/A
Dim L x P x H (mm)	750 x 835 x 2040
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW
PRIX HT*	1650€

Armoire réfrigérée négative 1 porte GN2/1

Température de Fonctionnement : -20/-10°C
 Dotation : 3 grilles plastifiées GN 2/1+12 accroches plastifiées

Référence	SA4-FD7BTK
Modèle	FREEZY PRIME/M
Dim L x P x H (mm)	750 x 835 x 2040
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW
PRIX HT*	1840€



Armoire réfrigérée positive 2 portes GN2/1

Température de Fonctionnement : 0/+10°C
 Puissance frigorifique -10°C
 Dotation : 3 grilles plastifiées GN 2/1+12 accroches plastifiées par porte

Référence	SA4-FD15TK
Modèle	FREEZY PRIME/R
Dim L x P x H (mm)	1500 x 835 x 2040
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,33kW
PRIX HT*	2850€

Armoire réfrigérée négative 2 portes GN2/1

Température de Fonctionnement : -20/-10°C
 Dotation : 3 grilles plastifiées GN 2/1+12 accroches plastifiées par porte

Référence	SA4-FD15BTK
Modèle	FREEZY PRIME/R
Dim L x P x H (mm)	1500 x 835 x 2040
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,92kW
PRIX HT*	3290€



- Dessus en inox AISI304 avec isolation thermique efficace
- Séparation entre les tiroirs
- Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile
- Arrière fermé en inox
- Le monobloc réfrigérant est toujours au centre et remplaçable facile en 1 minute
- Contrôleur numérique facile à nettoyer

- Dégivrage et évaporation automatiques
- Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)
- Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 %
- Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur
- Section avec portes équipées d'une grille en inox



Table réfrigérée de 1½ section Centrale

Référence	N14-FPO-E101-94/70/90P
Modèle	FPO-E101-94/70/90P/R
Dim L x P x H (mm)	940 x 700 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,41kW
PRIX HT*	2090€

Table réfrigérée de 1½ section Adossée

Référence	N14-FPO-E101-94/70/90AP
Modèle	FPO-E101-94/70/90AP/R
Dim L x P x H (mm)	940 x 700 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,41kW
PRIX HT*	2475€



Table réfrigérée de 2½ section Centrale

Référence	N14-FPO-E202-130/70/90P
Modèle	FPO-E202-130/70/90P/R
Dim L x P x H (mm)	1300 x 700 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,29kW
PRIX HT*	2337€

Table réfrigérée de 2½ section Adossée

Référence	N14-FPO-E202-130/70/90AP
Modèle	FPO-E202-130/70/90AP/R
Dim L x P x H (mm)	1300 x 700 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,29kW
PRIX HT*	2770€



Table réfrigérée de 3½ section Centrale

Référence	N14-FPO-E303-172/70/90P
Modèle	FPO-E303-172/70/90P/R
Dim L x P x H (mm)	1720 x 700 x 900
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,29kW
PRIX HT*	2577€

Table réfrigérée de 3½ section Adossée

Référence	N14-FPO-E303-172/70/90AP
Modèle	FPO-E303-172/70/90AP/R
Dim L x P x H (mm)	1720 x 700 x 900
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,29kW
PRIX HT*	3070€



Table réfrigérée de 4½ section Centrale

Référence	N14-FPO-E404-213/70/90P
Modèle	FPO-E404-213/70/90P/R
Dim L x P x H (mm)	2130 x 700 x 900
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,29kW
PRIX HT*	3050€

Table réfrigérée de 4½ section Adossée

Référence	N14-FPO-E404-213/70/90AP
Modèle	FPO-E404-213/70/90AP/R
Dim L x P x H (mm)	2130 x 700 x 900
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,29kW
PRIX HT*	3602€

Cellule mixte de refroidissement et congélateur

GRUPPO
SEDA
refrigerazione

• Cellule mixte de refroidissement et congélation • Froid ventilé • Groupe logé 43°C d'ambiance • Fluide R507A • Régulation électronique avec affichage digital • Intérieur et extérieur AISI 304 • Isolation 60 mm • Poignée encastrée • Pieds réglables inox • Aménagement de 3 niveaux inox 600x400 ou GN1/1 Pas 70 mm • Sonde à cœur



Cellule mixte rapide 3 niveaux 14/11 kg

14 kg de 90°C à +3°C (en 90 mn)
11 kg de 90°C à -18°C (en 270 mn)

Référence	S38-AT0301
Modèle	CMR/R
Dim L x P x H (mm)	750 x 740 x 750
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,15kW
PRIX HT*	2210€



Cellule mixte rapide 5 niveaux 20/15 kg

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,42kW
20 kg de 90°C à +3°C (en 90 mn)
15 kg de 90°C à -18°C (en 270 mn)

Référence	S38-AT0501
Modèle	CMR/A
Dim L x P x H (mm)	750 x 750 x 880
PRIX HT*	2297€



Cuve intérieure en aluminium (Mod.) Ou en acier inoxydable. (Mod. I). Isolation en polyuréthane injecté à haute pression (100% libre de CFC'S), avec 70 mm d'épaisseur, sauf le mod. CH550 avec épaisseur 55 mm et mod. HF 700 avec épaisseur 60 mm. Thermomètre analogique, thermostat réglable avec la possibilité de congélation rapide. Couvercle battant avec serrure à clé. Lumière intérieure. Réfrigérant HC R600 a et R-290.

Congélateur coffre couvercle battant 500 litres



Référence	I17-HF500ALHC
Modèle	HF500ALHC/R
Dim L x P x H (mm)	1400 x 660 x 860
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,95W
PRIX HT*	576€

Congélateur coffre couvercle battant 550 litres

Référence	I17-HF550ALHC
Modèle	HF550ALHC/R
Dim L x P x H (mm)	1596 x 660 x 860
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,95W
PRIX HT*	629€



CAVE A VIN
SUR MESURE
NOUS CONSULTER



Cave à vin vieillissement **LIEBHERR**

Cave à vin, noir mat, porte rouge, 200bt

Référence	E01-133233
Modèle	WK201CHR22/K
Dim L x P x H (mm)	600 x 730 x 1650
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,46kW
PRIX HT*	1011€



Cave à vin **LIEBHERR**

1 zone mono-température, carrosserie terra, porte terra, 312 bouteilles. Régulation : électronique. Alarme température : visuelle et sonore. Carrosserie : epoxy terra. Eclairage : LED. Ambiance : +10° à +43°C. Fluide : R-600at

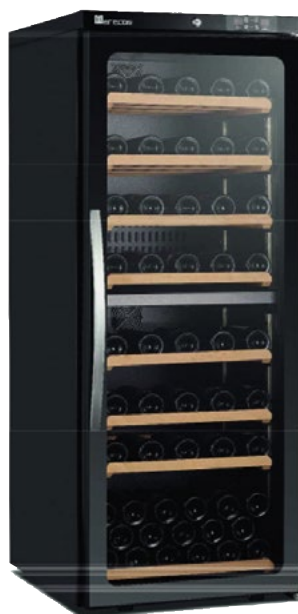
Référence	E01-133238
Modèle	WKT6451CHR/K
Dim L x P x H (mm)	747 x 759 x 1930
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,12kW
PRIX HT*	1618€



Cave à vin

Armoire à vin mono-température- Gamme Exclusive - Tôle intérieure plastifiée (skinplate noir) - Tôle plastifiée extérieure (skinplate noir) - Isolation 50 mm de polyuréthane à base d'eau Froid ventilé avec dégivrage automatique - Porte en verre avec protection anti UV - Porte réversible - Éclairage LED ambré - Serrure standard - Système anti-vibration - Filtre à charbon actif -

Référence	C03-CV350-PV-EXCLUSIVE
Modèle	BOISSONS/K
Dim L x P x H (mm)	600 x 700 x 1500
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,16kW
PRIX HT*	1920€



Cave à vin

Armoire à vin- 2 températures- Gamme Exclusive - Tôle intérieure plastifiée (skinplate noir) - Tôle plastifiée extérieure (skinplate noir) - Isolation 50 mm de polyuréthane à base d'eau Froid ventilé avec dégivrage automatique - Porte en verre avec protection anti UV - Porte réversible - Éclairage LED ambré - Serrure standard -Système anti-vibration - Filtre à charbon actif

Référence	C03-CV350-PV-2T-EXCLUSIV
Modèle	BOISSONS/K
Dim L x P x H (mm)	600 x 700 x 1510
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,12kW
PRIX HT*	2362€

Arrière De bar



• Arrière bar groupe logé • Fermeture à clé • Température +0°C +10°C • Carrosserie Skinplate • Finition intérieure Skinplate argenté • Evaporateur ventilé • Eclairage intérieur LED sur portes vitrées • Dotation : 2 clayettes 430 x 395 par porte • Dégivrage et évaporation des condensats automatiques • Prévus pour fonctionnement en ambiance maxi +32°C • Thermostat électronique • R600a



Arrière bar 2 portes pleines

Capacité 344x30cl (ø 60mm)
Kcal/h 623 / dB(A) 54At

Référence **G53-E3/22MU84-GE**

Modèle E3/22MU/A
Dim L x P x H (mm) 1434 x 516 x 880
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,21kW

PRIX HT*

2050€



Arrière bar 2 portes vitrées

Capacité 344x30cl (ø 60mm)
Kcal/h 632 / dB(A) 54A
Eclairage et Fermeture à clé

Référence **G53-E3/22GMU84-GE**

Modèle E3/22GMU/R
Dim L x P x H (mm) 1434 x 513 x 880
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,22kW

PRIX HT*

2443€



• Arrière bar groupe logé • Fermeture à clé • Température +0°C +10°C • Carrosserie Skinplate • Finition intérieure Skinplate argenté • Evaporateur ventilé • Eclairage intérieur LED sur portes vitrées • Dotation : 2 clayettes 430 x 395 par porte • Dégivrage et évaporation des condensats automatiques • Prévus pour fonctionnement en ambiance maxi +32°C • Thermostat électronique • R600a



Arrière bar 3 portes pleines

Capacité 531x30cl (ø 60mm)
Kcal/h 623 / dB(A) 54At

Référence **G53-E3/222MU84-GE**

Modèle E3/222MU/R
Dim L x P x H (mm) 1988 x 516 x 880
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,21kW

PRIX HT*

2543€



Arrière bar 3 portes vitrées

Capacité 531x30cl (ø 60mm)
Kcal/h 641 / dB(A) 54A
Eclairage et Fermeture à clé

Référence **G53-E3/222GMU84-GE**

Modèle E3/222GMU/R
Dim L x P x H (mm) 1988 x 516 x 880
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,23kW

PRIX HT*

2938€

Burnotel Extérieur skinplate noir - Intérieur skinplate blanc - Évaporateur ventilé placé entre portes (répartition optimale du froid) - Groupe compresseur incorporé logé à gauche - Gaz réfrigérant: R290 - Hauteur intérieure 74 cm - Permet 3 niveaux de stockage (bouteilles debout) - Thermostat digital - Accès facile et sans outil au condenseur pour nettoyage - Froid ventilé - Construction robuste sur pieds - réglables (7 cm) - Isolation polyuréthane injecté: 40 mm - Éclairage LED - Récupération des eaux de dégivrage et réévaporation automatique - Dotation: 2 clayettes ajustables par porte - Hauteur sans les pieds: 820 mm



Arrière bar 2 portes pleines 229L

Capacité (bouteilles/canettes) : 216-264 | 396-432

Arrière bar 2 portes vitrées 229L

Capacité (bouteilles/canettes) : 414-506 | 759-840

Référence	F46-FGB125	Référence	F46-FGB125PV
Modèle	ABP/R	Modèle	ABV/R
Dim L x P x H (mm)	1255 x 565 x 890	Dim L x P x H (mm)	1255 x 565 x 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,32kW	Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,33kW
PRIX HT*	1733€	PRIX HT*	1946€



Burnotel Extérieur skinplate noir - Intérieur skinplate blanc - Évaporateur ventilé placé entre portes (répartition optimale du froid) - Groupe compresseur incorporé logé à gauche - Gaz réfrigérant: R290 - Hauteur intérieure 74 cm - Permet 3 niveaux de stockage (bouteilles debout) - Thermostat digital - Accès facile et sans outil au condenseur pour nettoyage - Froid ventilé - Construction robuste sur pieds - réglables (7 cm) - Isolation polyuréthane injecté: 40 mm - Éclairage LED - Récupération des eaux de dégivrage et réévaporation automatique - Dotation: 2 clayettes ajustables par porte - Hauteur sans les pieds: 820 mm

Arrière bar 3 portes vitrées 466L

Capacité (bouteilles/canettes) : 216-264 | 396-432

Arrière bar 3 portes pleines 466L

Capacité (bouteilles/canettes) : 567-704 | 1056-1152

Référence	F46-FGB206PV
Modèle	ABV/R
Dim L x P x H (mm)	2065 x 565 x 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,39kW
PRIX HT*	2607€

Référence	F46-FGB206
Modèle	ABP/R
Dim L x P x H (mm)	2065 x 565 x 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,39kW
PRIX HT*	2281€



Burnotel Extérieur skinplate noir - Intérieur skinplate blanc - Évaporateur ventilé placé entre portes (répartition optimale du froid) - Groupe compresseur incorporé logé à gauche - Gaz réfrigérant: R290 - Hauteur intérieure 74 cm - Permet 3 niveaux de stockage (bouteilles debout) - Thermostat digital - Accès facile et sans outil au condenseur pour nettoyage - Froid ventilé - Construction robuste sur pieds - réglables (7 cm) - Isolation polyuréthane injecté: 40 mm - Éclairage LED - Récupération des eaux de dégivrage et réévaporation automatique - Dotation: 2 clayettes ajustables par porte - Hauteur sans les pieds: 820 mm

Arrière bar 4 portes pleines 622L

Capacité (bouteilles/canettes) : 414-506 | 759-840



Référence	F46-FGB267
Modèle	ABP/A
Dim L x P x H (mm)	2675 x 565 x 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,40kW
PRIX HT*	2820€

Arrière bar 4 portes vitrées 622L

Capacité (bouteilles/canettes) : 567-704 | 1056-1152

Référence	F46-FGB267PV
Modèle	ABV/R
Dim L x P x H (mm)	2675 x 565 x 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,43kW
PRIX HT*	3353€

Vitrine & Armoire d'exposition



• Vitrine pâtisseries et sandwiches • Température +2+4°C • Groupe logé • Froid ventilé • Glace droite rabattable • 3 niveaux d'étagères vitrées éclairées • Portes arrière coulissantes • Plan d'exposition laqué gris • Profils gris et noir • Décor façade couleur

Vitrine service arrière 1 portillon

Vitrine service arrière 1 portillon

Référence	S38-EVOK13	Référence	S38-EVOK12
Modèle	EVOK13/A	Modèle	EVOK12/A
Dim L x P x H (mm)	1200 x 785 x 1400	Dim L x P x H (mm)	900 x 785 x 1400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,69kW	Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,40kW
PRIX HT*	3035€	PRIX HT*	2495€



• Armoire mini-market • Carrosserie extérieur et intérieur en acier galva noir • Portes vitrées (double vitrage) avec éclairage LED • Isolation polyuréthane - 4 + 4 étagères en acier laqué blanc réglables en hauteur livrées avec porte-étiquette • Froid ventilé • Rideau d'air sur toute la hauteur à l'intérieur de l'armoire en partie arrière • Evaporateur ventilé traité anti-corrosion • Dégivrage automatique avec évaporation automatique • Thermostat • Classe 3 (25°C-60% hr) • R290a

Armoire d'exposition négative 3 portes

Température : -18° / -25°C

Référence	C03-CVC-2003-NN
Modèle	CVC-2003/K
Dim L x P x H (mm)	2054 x 805 x 2038
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,235kW
PRIX HT*	7224€

Armoire d'exposition positive 3 portes

Température : - 2° / + 8°C

Référence	C03-RVC-2003-NN
Modèle	RVC-2003/R
Dim L x P x H (mm)	2054 x 805 x 2038
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,174kW
PRIX HT*	4875€



Armoire à boissons



Armoire à boissons

LIEBHERR

Armoire positive, 441L. Dégivrage automatique. Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température. Carrosserie en acier époxy noir avec traitement anti-corrosion. Porte réversible. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Porte double vitrage thermopan. Double éclairage LED avec interrupteur indépendant. Pieds réglables à l'avant. Display lumineux rétro-éclairé dans l'enceinte. Fluide propre R-600a. Classe climatique +32°C. 50 Hz.

Référence	E01-135633
Modèle	FKDV4523-21/K
Dim L x P x H (mm)	600 x 696 x 2027
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,16kW
PRIX HT*	1869€



CODIGEL SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS • Température positive (-1°/+5°C) Classe 3 (25°C-60% hr) Régime M1 • Ouverte sur l'avant • Extérieur en acier galvanisé gris • Intérieur en acier galvanisé blanc
 • Contrôle digital de la température • Evaporateur et condenseur ventilés • Evaporation automatique des eaux de dégivrage • Isolation en polyuréthane • Eclairage intérieur LED horizontal et vertical • Rideau de nuit • Dotation : 4+1 étagères • Groupe logé R290a

Vitrine murale positive sans porte

Capacité 356l

Référence	C03-PROH-60
Modèle	CPROH-60/A
Dim L x P x H (mm)	640 x 640 x 1965
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,38kW
PRIX HT*	2388€

Vitrine murale positive sans porte

Capacité 523l

Référence	C03-PROH-90
Modèle	CPROH-90/A
Dim L x P x H (mm)	915 x 640 x 1965
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,63kW
PRIX HT*	2571€



Vitrine murale 2 portes négative



Structure : Acier galvanisé plastifié et frontal dans un acier plastifié peint EPOXY grise, display publicitaire de série
 Réfrigération : système de condensation ventilée, porte équipées de cordon chauffant pour éviter l'accumulation de glace
 Caractéristiques : capacité 1000L, nombre de portes : 2
 Disponible en noir int + ext / sans bandeau lumineux

Référence	I17-NEC1002FV
Modèle	NEC1002FV/R
Dim L x P x H (mm)	1385 x 705 x 2010
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,89kW
PRIX HT*	4580€



• Service arrière avec étagère • Gamme non canalisable • Extérieur et intérieur en tôle d'acier pré-peinte • Plan de travail en stratifié, finition mélamine • Plan d'expo et protection de l'évaporateur en tôle, finition époxy • Isolation en polyuréthane • Vitre droite sécurit rabattable • Stockage réfrigéré • Lumière intérieure en partie haute • Froid statique • Temp. -1°/+5° (classe 3 régime M1) • Fluide R290

Vitrine service arrière

Référence	C03-VED-8-15-R+KEN
Modèle	CVED-8-15-R/A
Dim L x P x H (mm)	1525 x 800 x 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,815kW
PRIX HT*	2341€

Vitrine service arrière

Référence	C03-VED-8-20-R+KEN
Modèle	CVED-8-20-R/A
Dim L x P x H (mm)	2025 x 800 x 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,898kW
PRIX HT*	2726€

Vitrine service arrière

Référence	C03-VED-8-25-R+KEN
Modèle	CVED-8-25-R/A
Dim L x P x H (mm)	2525 x 800 x 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,013kW
PRIX HT*	3114€

Refroidisseur d'eau Fontaine



Kit première installation PURITY C1000 AC.

Retient les substances altérant les goûts et les odeurs
Réduction du chlore et de certains métaux

Référence	B66-1019211
Modèle	1019211/K
Dim L x H (mm)	250 x 238
PRIX HT*	69€



Fontaine Lumio



Banc de glace à détente directe - Eau froide + Eau tempérée - Sans évacuation - Non filtré - Carrosserie acier pré laqué Gris métallisé anthracite - Commande à boutons

Référence	E39-81GE340000P
Modèle	LUMIO/K
Dim L x P x H (mm)	332 x 290 x 1132
Tension / Puissance Elec.	230V+T/O,17kW
PRIX HT*	567€



Refroidisseur sur Comptoir RC 80 - Infrarouge

Banc de glace à détente directe - 2 sorties froides - Avec évacuation - Non filtré - Carrosserie Inox - Commande par cellules infrarouges

Référence	E39-84BJ121C00P
Modèle	84BJ121C00P/K
Dim L x P x H (mm)	508 x 495 x 730
Tension / Puissance Elec.	230V+T/O,29kW
PRIX HT*	1802€



Refroidisseur EDA avec pédale

Banc de glace à détente directe - 1 sortie froide en Col de cygne - Avec évacuation - Non filtré - Carrosserie acier pré laqué Gris métallisé anthracite - Commande à pédale

Référence	E39-83AE02PD00P
Modèle	INDUSTRIE - EDA/K
Dim L x P x H (mm)	333 x 333 x 1000
Tension / Puissance Elec.	230V+T/O,23kW
PRIX HT*	840€



Refroidisseur sur Sol RS 80 - Pédales

Banc de glace à détente directe - 2 sorties froides - Avec évacuation - Non filtré - Carrosserie Inox - Commande à pédales

Référence	E39-84AJ121D00P
Modèle	RS/K
Dim L x P x H (mm)	420 x 340 x 1412
Tension / Puissance Elec.	230V+T/O,29kW
PRIX HT*	1706€



Refroidisseur sur Sol RS 80 - Pédales

Banc de glace à détente directe - 2 sorties froides - Avec évacuation - Non filtré - Carrosserie Inox - Commande à pédales

Référence	FR1-FED890J12PD00
Modèle	RS/A
Dim L x P x H (mm)	416 x 393 x 1433
Tension / Puissance Elec.	230V+T/O,213kW
PRIX HT*	1350€



Kit Complet Pack installation FLEX

Comprend la tête BWT besthead FLEX, raccord FLEX-T, débitmètre avec afficheur LCD, 2 flexibles inox 3/8, test de dureté carbonate et totale et réductions

Référence	B23-125505655
Modèle	125505655/E
PRIX HT*	230€

Solution filtre /Cartouche

Le filtre vous permet de purifier l'eau, vous consommerez ainsi une eau plus pure et de meilleur goût.

La cartouche filtrante permet de protéger la machine et de prolonger sa durée de vie.

Cartouche BESTTASTE 10

Filtration goûts et odeurs
Filtration particules en suspension 1µm
Traitement pour éviter la prolifération bactérienne
Cartouche à usage unique, pas de consigne
Utilisation verticale ou horizontale
Conforme à la norme ACST

Référence	B23-1255501409
Modèle	1255501409/E
Dim H (mm)	574
PRIX HT*	37€



SIMAG
ICE MACHINES



• Carrosserie en acier inoxydable AISI 334 • Refroidissement à air • Pompe verticale • Interrupteur général ON/OFF • Système de nettoyage intégré • Composants facilement accessibles • Consommation d'électricité et d'eau réduite • Rapport idéal entre production et capacité de stockage de la cabine • Dimensions réduites • Double système de dégivrage • Réfrigérant R 134a



Machine à glaçons pleins 21 Kg

Production : 21 Kg / 24 h. (778 glaçons)
Stockage : 6,5 Kg. (241 glaçons)
Glaçon cube plein de 27 g

Référence	S25-SC20A
Modèle	SC20A/R
Dim L x P x H (mm)	333 x 455 x 597
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38kW

PRIX HT*

1279€



Machine à glaçons pleins 35 Kg

Production : 35 Kg / 24 h. (1296 glaçons)
Stockage : 17 Kg. (630 glaçons)
Glaçon cube plein de 27 g

Référence	S25-SC30A
Modèle	SC30A/R
Dim L x P x H (mm)	485 x 570 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38kW

PRIX HT*

1801€



Machine à glaçons pleins 45Kg

Production 45 kg/24h (1666 glaçons)
Stockage 20 kg (740 glaçons)
Glaçon cube plein de 27 g

Référence	S25-SC40A
Modèle	SC40A/M
Dim L x P x H (mm)	485 x 570 x 950
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,53kW

PRIX HT*

1900€



SIMAG
ICE MACHINES



• Carrosserie en acier inoxydable AISI 334 • Refroidissement à air • Pompe verticale • Interrupteur général ON/OFF • Système de nettoyage intégré • Composants facilement accessibles • Consommation d'électricité et d'eau réduite • Rapport idéal entre production et capacité de stockage de la cabine • Dimensions réduites • Double système de dégivrage • Réfrigérant R 134a



Machine à glaçons creux 21 Kg

Production : 21 Kg / 24 h. (1050 glaçons)
Stockage : 6,5 Kg. (325 glaçons)
Glaçon creux type sucette de 20 g

Référence	S25-SD18A
Modèle	SD18A/R
Dim L x P x H (mm)	333 x 455 x 597
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,34kW

PRIX HT*

1263€



Machine à glaçons creux 27 Kg

Production : 27 Kg / 24 h. (1350 glaçons).
Stockage : 12 Kg. (600 glaçons).
Glaçon creux type sucette de 20 g

Référence	S25-SD23A
Modèle	SD23A/M
Dim L x P x H (mm)	376 x 550 x 637
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,34kW

PRIX HT*

1350€



Machine à glaçons creux 43Kg

Production 43 kg /24h (2150 glaçons)
Stockage 17 kg (750 glaçons)
Glaçons creux de 20 g

Référence	S25-SD40A
Modèle	SD40A/R
Dim L x P x H (mm)	485 x 570 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38kW

PRIX HT*

2090€



Solution filtre /Cartouche

Le filtre vous permet de purifier l'eau, vous consommerez ainsi une eau plus pure et de meilleur goût. La cartouche filtrante permet de protéger la machine et de prolonger sa durée de vie.



Cartouche BESTMAX SOFT 2XL POUR MAG

Traitement anticalcaire par décarbonatation
Filtration goûts et odeurs
Filtration particules en suspension 20µ m
Traitement pour éviter la prolifération bactérienne
Cartouche à usage unique, pas de consigne
Utilisation verticale ou horizontale
Conforme à la norme ACS

Référence	B23-M0812339
Modèle	M0812339/E
Dim H (mm)	574

PRIX HT*

247€



Kit Complet Pack installation FLEX

Comprend la tête BWT besthead FLEX, raccord FLEX-T, débitmètre avec afficheur LCD, 2 flexibles inox 3/8, test de dureté carbonate et totale et réductions

Référence	B23-125505655
Modèle	125505655/E

PRIX HT*

230€

Machine à glaçons



Machine à glaçons pleins cristallins 18gr glaçon 33x30h.mm. Système de fabrication à projection réfrigéré à l'AIR, machine tropicalisée (maxi T 43°C air + 32°C eau), filtre à air du condenseur amovible et lavable, réglage en façade pour optimiser la dimension des glaçons, isolation 30mm en polyurethane expansé (HCFC-free) pour une meilleure conservation des glaçons.



Machine à glaçons pleins 25 Kg

Production 25 kg/24h (à T 21°C air + 15°C eau).
Stockage 6 kg.t

Référence	FR1-FARCP2506AF
Modèle	FARCP2506AF/K
Dim L x P x H (mm)	365 x 495 x 600
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,45kW
PRIX HT*	1050€

Machine à glaçons pleins 40 Kg

Production 40 kg/24h (à T 21°C air + 15°C eau).
Stockage 15 kg.t

Référence	FR1-FARCP4015AF
Modèle	FARCP4015AF/K
Dim L x P x H (mm)	500 x 585 x 685
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,57kW
PRIX HT*	1310€

Machine à glaçons pleins 30 Kg

Production 30 kg/24h (à T 21°C air + 15°C eau).
Stockage 10 kg.t

Référence	FR1-FARCP3010AF
Modèle	FARCP3010AF/K
Dim L x P x H (mm)	365 x 495 x 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,45kW
PRIX HT*	1140€



Carrosserie toile plastifiée - Système à injection - Refroidissement AIR



Machine à glaçons Gourmet

- Production (24H): 23kg
- Stockage: 6kg
- Glaçons pleins 17 g
- Compresseur : 1/5 cv
- Glaçonspar cycle : 18
- Consommation d'eau (L/h) : 3,6
- Vidange : 25 mm - Pas de piedst

Référence	FR1-FCOECO25A
Modèle	GLAÇONS/K
Dim L x P x H (mm)	350 x 475 x 595
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,26kW
PRIX HT*	1306€

Machine à glaçons Gourmet

- Production (24H): 41kg
- Stockage: 15kg
- Glaçons pleins 30 g
- Compresseur : 1/4 cv
- Glaçonspar cycle : 24
- Consommation d'eau (L/h) : 3,4
- Vidange : 25 mm
- Pieds : réglables de 105 à 155 mmt

Référence	FR1-FCOECO35A
Modèle	GLAÇONS/K
Dim L x P x H (mm)	435 x 605 x 695
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW
PRIX HT*	1485€

Machine à glaçons Gourmet

- Production (24H): 50kg
- Stockage: 15kg
- Glaçons pleins 30 g
- Compresseur : 1/3 cv
- Glaçonspar cycle : 24
- Consommation d'eau (L/h) : 5,2
- Vidange : 25 mm
- Pieds : réglables de 105 à 155 mmt

Référence	FR1-FCOECO45A
Modèle	GLAÇONS/K
Dim L x P x H (mm)	435 x 605 x 695
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,51kW
PRIX HT*	1810€



Solution filtre /Cartouche

Le filtre vous permet de purifier l'eau, vous consommerez ainsi une eau plus pure et de meilleur goût.
La cartouche filtrante permet de protéger la machine et de prolonger sa durée de vie.



Kit Purity C1100

Référence	B66-1017200
Modèle	CSP/K
Dim L x H (mm)	720 x 557
Traitement d'eau anticalcaire pour les machines à glaçons	
PRIX HT*	420€

FRANSTAL
Platinum



Glaçons gourmets de 20 g. Finition inox. Régulation électromécanique. Ensemble de pulvérisation démontable sans outils. Porte de cabine arrondie avec amortisseur de fin de course. Groupe à air propane.



Machine à glaçons pleins 25Kg- EcoX

- Production : 25 Kg/24 h. (1250glaçons)
- Stockage : 9 Kg. (450 glaçons)

Référence **FR1-FSCACM47**

Modèle FSCACM47AS/K
Dim L x P x H (mm) 386 x 600 x 643
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,32kW

PRIX HT* **1315€**



Machine à glaçons pleins 44Kg- EcoX

- Production : 44 Kg/24 h. (2200glaçons)
- Stockage : 19 Kg. (950 glaçons)
- Hauteur sans pieds - 90 mm.

Référence **FR1-FSCACM87**

Modèle FSCACM87AS/K
Dim L x P x H (mm) 531 x 600 x 875
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,6kW

PRIX HT* **1865€**



Machine à glaçons pleins 33Kg- EcoX

- Production : 33 Kg/24 h. (1650glaçons)
- Stockage : 12 Kg. (600 glaçons)

Référence **FR1-FSCACM57**

Modèle FSCACM57A/K
Dim L x P x H (mm) 386 x 600 x 695
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,37kW

PRIX HT* **1685€**

Kit 4 pieds

Hauteur : 130 mm.
Pour modèle ACM 47/57

Référence **FR1-FSCLEGSACM**

Modèle FSCLEGSACM/K

PRIX HT* **130€**

Scodif
La passion de la glace



Finition inox. Evaporateur en acier inoxydable, avec vis sans fin. Double échange frigorifique, par serpentin de contact et fonctionnement en régime noyé. Moto-réducteur à entraînement direct par bague d'accouplement débrayable par effet hall. Groupe à air 1/4 ch.



Machine à glace en grains 70Kg

Production : 70 Kg/24 h. Stockage : 25 Kg.
Hauteur sans pied : 93mm

Référence **S25-AF87AS**

Modèle AF87AS/T
Dim L x P x H (mm) 535 x 626 x 890
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,4kW

PRIX HT* **4679€**



Machine à glace en grains 126Kg

Production : 126 Kg/24 h. Stockage : 40 Kg.
Hauteur sans pied : 85mm

Référence **S25-AF127AS**

Modèle AF127AS/T
Dim L x P x H (mm) 950 x 600 x 872
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,45kW

PRIX HT* **5768€**



Machine à glace en grains 130Kg

Production : 130 Kg/24 h. Stockage : 32 Kg.
Hauteur sans pied : 82mm

Référence **S25-AF107AS**

Modèle AF107AS/T
Dim L x P x H (mm) 590 x 620 x 1085
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,4kW

PRIX HT* **5425€**



Toundra, épaisseur 60mm, classement au feu standard, 2 faces tôle laquée lisse blanc banquise proche RAL 9010 sol contreplaqué + résine phénolique (charge roulante interdite) sans chevronnage avec porte 203x70cm réversible

Positive

Chambre froide positive Toundra sans groupe

Volume 3,57 m³
Dim L x P x H (inter) 1430 x 1230 x 2030
R134a

Référence	D40-B7X1412A00
Modèle	B7X1412A00/K
Dim L x P x H (mm)	1230 x 1430 x 2030
PRIX HT*	2936€

Chambre froide positive Toundra sans groupe

Volume 4,73 m³
Dim L x P x H (inter) 1430 x 1430 x 2030
R134a

Référence	D40-B7X1614A00
Modèle	B7X1614A00/K
Dim L x P x H (mm)	1430 x 1630 x 2030
PRIX HT*	3294€

Chambre froide positive Toundra sans groupe

Volume 6,72 m³
Dim L x P x H (inter) 2030 x 1630 x 2030
R134a

Référence	D40-B7X2016A00
Modèle	B7X2016A00/K
Dim L x P x H (mm)	1630 x 2030 x 2030
PRIX HT*	3863€

Chambre froide négative Toundra sans groupe

Volume 3,57 m³
Dim L x P x H (inter) 1430 x 1230 x 2030
(+60 mm chevron)
R452a

Référence	D40-B7Y1412A00
Modèle	B7Y1412A00/K
Dim L x P x H (mm)	1230 x 1430 x 2030
PRIX HT*	3746€

Chambre froide négative Toundra sans groupe

Volume 4,73 m³
Dim L x P x H (inter) 1630 x 1430 x 2030
(+60 mm chevron)
R452a

Référence	D40-B7Y1614A00
Modèle	B7Y1614A00/K
Dim L x P x H (mm)	1430 x 1630 x 2030
PRIX HT*	4181€

Chambre froide négative Toundra sans groupe

Volume 6,06 m³
Dim L x P x H (inter) 1830 x 1630 x 2030
(+60 mm chevron)
R452a

Référence	D40-B7Y1816A00
Modèle	B7Y1816A00/K
Dim L x P x H (mm)	1630 x 1830 x 2030
PRIX HT*	4643€



Monobloc plafonniers pour Chambre froide Négative

-25 à +15°C

Référence	L11-00601926
Modèle	BECM130LA10P11/N
Dim L x P x H (mm)	667 x 747 x 1150
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,67kW
PRIX HT*	4850€



Monobloc plafonniers pour Chambre froide Positive

-5 à +5°C

Référence	L11-00601915
Modèle	BECM130MA10P11/N
Dim L x P x H (mm)	667 x 747 x 1150
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75kW
PRIX HT*	4550€



FERMOD

• Rideau pour chambre froide positive et négative • Largeur des lanières 190 mm • Epaisseur 2 mm • Recouvrement : 40%



Rideau à lanières positif

Référence	F03-GE2620R40P940A
Modèle	FERMOFLEXRL/E
Dim L x H (mm)	9400 x 1980
PRIX HT*	174€

Rideau à lanières négatif

Référence	F03-GE2620R40N940A
Modèle	FERMOFLEXRL/E
Dim L x H (mm)	940 x 01980
PRIX HT*	194€



Coffret électronique de régulation AKOCore AKO-16523P

Permet la gestion d'une chambre froide positive ou négative en contrôlant : compresseur, ventilateurs de l'évaporateur, dégivrage, lumières et le relais d'alarme Disjoncteur monophasé 16A, 5 relais.



Référence	L11-425126
Modèle	425126/T
Tension / Puissance Elec.	230V+T
PRIX HT*	259€

Enregistreur de température et d'humidité AKO-59810



Référence	C46-FXAK0052A
Modèle	FXAK0052A/E
PRIX HT*	520€

Alarme de personne enfermée AKO-55123B

Pour alerter si une personne est coincée dans une chambre froide. Dispose d'un bouton-poussoir lumineux qui doit être installé dans la chambre froide et d'une centrale d'alarme acoustique et visuelle qui doit être installée dans un lieu où sont habituellement présentes des personnes capables de donner l'alerte en cas d'alarme. Compatibilité des entrées : bouton-poussoir AKO-55326
 Température ambiante de travail : -5°C à 50°C
 Température ambiante de stockage : -30°C à 70°C
 Degré de protection : IP 65
 Puissance acoustique : 90 dB(A) à 1 mètre
 Distance maximale du câble du bouton-poussoir : 300 m



Référence	L11-425531
Modèle	425531/E
Dim L x P x H (mm)	290 x 84.4 x 141
Tension / Puissance Elec.	230V+T
PRIX HT*	450€

Rayonnage Bac de rétention



- Avec clayettes Duralinox amovibles (lavables en machine)
- Structure Duralinox anodisée 20 microns
- Résiste au froid jusqu'à - 40°C
- Réglage des niveaux par pas de 150 mm sans outil
- Vêrins composite et visserie inox
- Bénéficie de la marque NF «Hygiène Alimentaire» et NSF «Food Equipment»
- Charge maximum : 250 Kg par niveau (uniformément répartie), 900 Kg pour un linéaire entre 2 échelles et 600 kg pour chaque linéaire d'une configuration comprenant un ou plusieurs retours d'angles



Rayonnage Fermostock 5711 Clayettes amovibles -120kg/niveau

Clayettes amovibles en polymère 5711
Charge maximum : 120kg par niveau (uniformément répartie)
4 niveaux

Référence	F03-GE4E1189A16
Modèle	GE4E1189A16/K
Dim L x P x H (mm)	1190 x 360 x 1685
PRIX HT*	280€



Rayonnage Fermostock 6611 - 175kg/niveau

Clayettes amovibles Polymère 6611
4 niveaux

Référence	F03-GE4P1197A16
Modèle	GE4P1197A16/K
Dim L x P x H (mm)	1197 x 360 x 1685
PRIX HT*	314€



Rayonnage Fermostock 6811- 250kg/niveau

Clayettes amovibles Duralinox 6811
4 niveaux

Référence	F03-GE4D1197A16
Modèle	GE4D1197A16/K
Dim L x P x H (mm)	1197 x 360 x 1685
PRIX HT*	432€

Rayonnage Fermostock 6622 Clayettes pleines - 200kg/Niveau

Clayettes pleines amovibles en polymère 6622
Pour réserve sèche, cuisine, laverie et blanchisserie
Charge maximum : 200 kg par niveau (uniformément répartie)
4 niveaux

Référence	F03-GE4F1197B17
Modèle	FERMOSTOCK6622/K
Dim L x P x H (mm)	1197 x 460 x 800
PRIX HT*	331€



Chariot sous table FERMOSTOCK avec clayettes Polymère 6611

Chariot sous table 1 niveau avec longeron antichute à l'arrière
Charge maximum uniformément répartie : 120 Kg
Facilite le stockage et les approvisionnements sous les plonges et les tables,
Prévient les troubles musculosquelettiques,
Améliore l'ergonomie,
Simplifie le nettoyage,

Optimise l'organisation du poste de travail :

- 6 longueurs : 657, 777, 897, 957, 1077, 1197 (hors roulettes)
- 6 longueurs : 740, 860, 980, 1040, 1160, 1280 mm (hors-tout compris roulettes)
- 1 profondeur : 460 mm (hors roulettes) – 505 mm (hors-tout compris roulettes)
- 1 hauteur : 580 mm

- Roulettes freinées fixes avec freinage réglable
- Echelons latéraux antichute
- Grande rigidité grâce à sa conception d'assemblage (longeron/échelle) par bride vissée en Duralinox

Référence	F03-GE4T957B
Modèle	CHARIOT SOUS TABLE/K
Dim L x P x H (mm)	957 x 460 x 580
PRIX HT*	230€



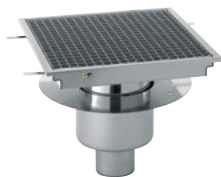
Bacs de rétention pour Niveaux

Pour Rayonnages FERMOSTOCK 6611 - 6811 - 6811/B - 6622
Pour stockage des produits d'entretien et lessiviels.
Bac de récupération lors de décongélation ou d'égouttage.
Bacs en polymère associables par chevauchement. Résiste aux produits corrosifs.

Référence	F03-GE4R957B
Modèle	BR/K
Dim L x P (mm)	957 x 460
PRIX HT*	167€



Caniveau avec cuvette



Cuvette réglable
Caillebotis inox sol carrelé ou résine
Caillebotis mailles 19x19 mm
Panier à déchets indépendant
Cuvette support caillebotis réglable
Siphon amovible avec joint torique
Boîtier avec collerette pour reprise d'étanchéité
Sortie diamètre 100 mm débit : 4 litres/seconde

Référence	T02-507003
Modèle	507003/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 400 x 305
PRIX HT*	440€



Siphon carré



Pour sol carrelé ou résine
Grille inox épaisseur 2 mm diamètre 175 mm
Charge maxi 300 kg
Réceptacle embouti
Panier à déchet indépendant
Cloche amovible
Garde d'eau : 60 mm
Sortie diamètre 75 mm débit : 2 litres/seconde

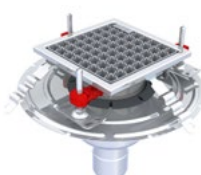
Référence	T02-802422
Modèle	802422/R
Dim L x P x H (mm)	200 x 200 x 85
PRIX HT*	225€

Caniveau 400X400 ESKIS HYGIENEFIRST



Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum, Boîtier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110 pour un débit minimal de 4 l/s, Pieds de réglage rapide pour mise à niveau, Livré avec protection chantier et accessoire de pose, Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants,

Référence	A68-304380
Modèle	ESKIS/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 400 x
PRIX HT*	480€



Siphon 200X200 ACO ESKIS HYGIENEFIRST

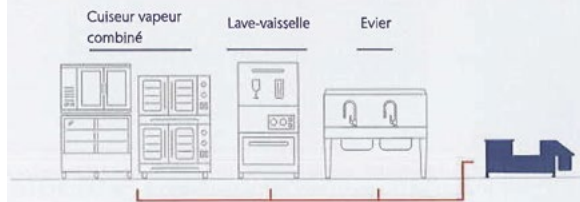
Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, Boîtier siphon monolithique 142 avec débits importants et cloche inversée électropolie, Evacuation verticale et centrée en sortie DN 75 pour un débit de 1,6 l/s, Pieds de réglage rapide pour mise à niveau, Livré avec protection chantier et accessoire de pose, Accès PMR, couverture caillebotis antidérapante R11 avec bords non coupants, Classe L15,

Référence	A68-304392
Modèle	ESKIS/R
Dim L x P x H (mm)	200 x 200 x
PRIX HT*	255€



Protège les systèmes d'évacuations des cuisines contre la concentration de graisse. Peut être utilisé dans les établissements où l'espace est limité (restaurants, hôtels, brasseries, fast-food). Tailles nominales allant de 0.5 l/s à 2.2 l/s. Construction monobloc compacte en acier inoxydable. 2 mm d'épaisseur. Réducteur de débit intégré. Entrée et sortie mobiles. Réservoir de vidange - inspection visuelle. La résistance fonctionne de 1h à 2h.

Connecté à un ou plusieurs appareils



Bac à graisse solution fixe Capture 50

Référence	A68-418502.05.23.C2
Modèle	SEPA/R
Dim L x P x H (mm)	618 x 422 x 357
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW
PRIX HT*	1690€

Bac à graisse solution fixe Capture 150

Référence	A68-418502.15.23.C2
Modèle	SEPA/R
Dim L x P x H (mm)	1100 x 462 x 370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW
PRIX HT*	2330€



Bac à graisse solution fixe Capture 100

Référence	A68-418502.10.23.C2
Modèle	SEPA/R
Dim L x P x H (mm)	820 x 452 x 357
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW
PRIX HT*	1950€

Bac à graisse solution fixe Capture 200

Référence	A68-418502.22.23.C2
Modèle	SEPA/R
Dim L x P x H (mm)	1450 x 482 x 370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW
PRIX HT*	2490€

B.PRO

Plage de température : +30 °C à +95°C par air pulsé

- Corps de l'appareil et porte isolés par double paroi, espace intérieur avec parois à glissières embouties hygiéniques
 - 4 poignées de poussée pour une manipulation optimale par tous les côtés (sauf sur BPT E 12 et 18)
 - Avec porte battante, avec ouverture de porte à 270°
 - Plaque de sol en plastique robuste comme châssis et protection contre les chocs
 - Câble spiralé avec fiche secteur et support de câble dans la paroi arrière
- roues en matière plastique, roulement à billes inoxydable suiv.DIN 18867-8, roues ø 125 mm, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes dont 2 avec frein

Espacement des glissières : 38,3 mm



Chariot Chauffant 2 x 18 niveaux 1/1

2 x 18 paires de glissières, dont 18 x 1/1 GN

Référence	B01-575206
Modèle	575206/R
Dim L x P x H (mm)	1026 x 821 x 1072
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,99kW
PRIX HT*	5278€



Chariot Chauffant 24 niveaux 1/1

Référence	B01-575201
Modèle	575201/R
Dim L x P x H (mm)	590 x 821 x 1302
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,99kW
PRIX HT*	3784€



Chariot Chauffant 30 niveaux 1/1

Conteneur de transport de repas
B.PROTHERM E en acier inoxydable, mobile
30 paires de glissières

Référence	B01-575202
Modèle	572202/R
Dim L x P x H (mm)	590 x 821 x 1532
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,99kW
PRIX HT*	3619€



Chariot Chauffant 30 niveaux 2/1

Chariot banquet B.PROTHERM E en acier inoxydable, mobile,
36 paires de glissières, dont 36 x 2/1 GN ou leurs subdivisions

Référence	B01-575212
Modèle	572212/R
Dim L x P x H (mm)	1436 x 941 x 1795
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,49kW
PRIX HT*	4337€

B.PRO

Plage de température +2 à +10 °C

- Corps de l'appareil et porte isolés par double paroi, espace intérieur avec parois à glissières embouties hygiéniques
- 4 poignées de poussée pour une manipulation optimale par tous les côtés
- Avec porte battante, avec ouverture de porte à 270°
- Plaque de sol en plastique robuste comme châssis et protection contre les chocs
- Module de réfrigération à air pulsé dans la paroi arrière, réfrigérant : propane R290
- Cable spirale avec fiche secteur et support de cable dans la paroi arrière

Espacement des glissières : 38,3 mm

Roues en matière plastique, roulement à billes inoxydable suiv. DIN 18867-8, roues ø 125 mm, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes dont 2 avec frein



B.PROTHERM acier inoxydable, réfrigéré par air pulsé 24 niveaux 1/1 & 6 1/2

30 paires de glissières, dont 24 x 1/1 et 6 x 1/2 GN ou leurs subdivisions

Référence	B01-575203
Modèle	575203/R
Dim L x P x H (mm)	590 x 821 x 1532
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27kW
PRIX HT*	5862€



B.PROTHERM acier inoxydable, réfrigéré par air pulsé 30 niveaux 1/1 & 6 1/2

36 paires de glissières, dont 30 x 1/1 et 6 x 1/2 GN ou leurs subdivisions

Référence	B01-575204
Modèle	575204/R
Dim L x P x H (mm)	590 x 821 x 1762
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27kW
PRIX HT*	6171€



B.PROTHERM acier inoxydable, réfrigéré par air pulsé 30 niveaux 2/1

36 paires de glissières, dont 30 x 2/1 et 6 x 1/1 GN ou leurs subdivisions

Référence	B01-575216
Modèle	575216/R
Dim L x P x H (mm)	820 x 941 x 1795
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW
PRIX HT*	7136€

Armoire mobile maintien en température

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

• Porte ouverture pleine • Espace 71 mm • Construction en inox • Joint démontable • Intérieur rayonné avec glissières et fond emboutis • Isolation en laine de roche • 4 roues diam.125 mm chape polyamide



Armoire mobile de maintien en température GN1/1

20 niveaux GN 1/1
Poignées de manutention
Chauffage par résistance blindée
Ventilateur centrifuge

Référence	T02-507381
Modèle	507381/R
Dim L x P x H (mm)	528 x 821 x 1844
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,215kW
PRIX HT*	3610€

Armoire mobile de maintien en température GN1/1 + Humidificateur

20 niveaux GN 1/1
Régulation électronique
Contrôle hygrométrie par 5 cycles

Référence	T02-507386
Modèle	507386/R
Dim L x P x H (mm)	528 x 821 x 1844
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,215kW
PRIX HT*	3910€

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

• Construction acier inoxydable alimentaire • Isolation des parois et de la porte en laine de roche • Panneau de commande intégré à touches sensibles • Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières emboutis • Espace des glissières : 71 mm • Porte pleine inox à ouverture 270° avec joint compressible • 2 poignées latérales de manœuvre et une barre de guidage à l'arrière • Thermostat électronique pour un réglage de 30 à 85°C



Armoire mobile de maintien en température GN2/1

20 niveaux GN 2/1
Poignées de manutention
Chauffage par résistance blindée
Ventilateur centrifuge

Référence	T02-507481
Modèle	507481/R
Dim L x P x H (mm)	733 x 941 x 1880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,015kW
PRIX HT*	4250€

Armoire mobile de maintien en température GN2/1 + Humidificateur

20 niveaux GN 2/1
Régulation électronique
Contrôle hygrométrie par 5 cycles

Référence	T02-507486
Modèle	507486/R
Dim L x P x H (mm)	733 x 941 x 1880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,015kW
PRIX HT*	4590€

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

Construction en inox, espace 71 mm • Isolation des porte et de la paroi en laine de roche • Intérieur rayonné avec glissières et fond emboutis • De 0 à +10°C • Porte inox ouverture 270° • Poignées de manutention • Touches sensibles • Réfrigération par évaporateur ventilé • Groupe disposé en partie inférieure



Armoire mobile réfrigérée de maintien en température GN1/1 Roll'Fresh

15 niveaux GN1/1
Roues Ø125 mm chape polyamide dont 2 à frein

Référence	T02-507286
Modèle	507286/R
Dim L x P x H (mm)	522 x 815 x 1750
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW
PRIX HT*	4995€



Armoire mobile réfrigérée de maintien en température GN2/1 Roll'Fresh

15 niveaux GN2/1
Roues Ø160 mm chape inox dont 2 à frein

Référence	T02-507296
Modèle	AF/R
Dim L x P x H (mm)	737 x 941 x 1786
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW
PRIX HT*	5550€

B.PRO

Conteneur de transport de repas en polypropylène • Capacité : 2x GN 1/1-150 ou leurs subdivisions • 12 paires de glissières • Espacement des glissières : 31mm



Conteneur polypropylène 420 neutre

Non chauffé
Chargement frontal avec porte battante
Poids : 12kg

Référence	B01-573514
Modèle	BLT420KNEUTRE/R
Dim L x P x H (mm)	663 x 445 x 470
PRIX HT*	508€



Caisson de transport

Caisson pivotant sur 270°, avec porte battante
3x GN 1/1-150 ou leurs divisions
12 paires de glissières
Ecartement 39 mm, 15,5 kg

Référence	B01-564365
Modèle	BLT620KUF/R
Dim L x P x H (mm)	660 x 440 x 660
PRIX HT*	642€



Conteneur polypropylène 420 chauffant

Chauffé par air pulsé, avec affichage d'état de fonctionnement
Température max. +90 °C avec porte battante
Poids : 16kg

Référence	B01-573515
Modèle	BLT420KBUH/R
Dim L x P x H (mm)	692 x 445 x 470
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW
PRIX HT*	954€



Caisson de transport chauffant

Chauffé par air pulsé
Thermostat numérique pour la régulation
Température intérieure : de +40 °C à +85 °C
Poids : 16 kg

Référence	B01-573516
Modèle	BLT420KBRUH/R
Dim L x P x H (mm)	692 x 445 x 470
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW
PRIX HT*	882€



Conteneur polypropylène 620 chauffant

Chauffé par air pulsé, avec affichage d'état de fonctionnement
Température max. +90 °C avec porte battante
Capacité : 3x GN 1/1-150 ou leurs subdivisions
12 paires de glissières
Espacement des glissières : 39mm
Poids : 19,5kg

Référence	B01-572536
Modèle	BLT620KBUH/R
Dim L x P x H (mm)	692 x 440 x 660
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW
PRIX HT*	966€

Conteneur isotherme

CAMBRO
MANUFACTURING COMPANY



Conteneur Isotherme EPP 60L Noir

GoBox frontal GN 1/1 60L. Nouvelle gamme d'unités de transport isotherme: Léger, empilables, identification facile, Grande solidité, Résistance thermique (permet de transporter des denrées alimentaires allant de -40°C à 120°C), 100% Recyclable, Lavable en lave-vaisselle. Léger et économique

Référence	C26-EPP300110/GEX
Modèle	CONT. ISOTHERME EPP/R
Dim L x P x H (mm)	640 x 440 x 475
PRIX HT*	234€



Conteneur Isotherme EPP 86L Noir

GoBox frontal GN 1/1 86L. Nouvelle gamme d'unités de transport isotherme: Léger, empilables, identification facile, Grande solidité, Résistance thermique (permet de transporter des denrées alimentaires allant de -40°C à 120°C), 100% Recyclable, Lavable en lave-vaisselle. Léger et économique

Référence	C26-EPP400110/GEX
Modèle	CONT. ISOTHERME EPP/R
Dim L x P x H (mm)	640 x 440 x 625
PRIX HT*	269€



Conteneur EPP 4060 et Kit de 2 niveaux glissières inox

Kit Cam GoBox frontal 60x40. Nouvelle gamme d'unités de transport isotherme: Léger, empilables, identification facile, Grande solidité, Résistance thermique (permet de transporter des denrées alimentaires allant de -40°C à 120°C), 100% Recyclable, Lavable en lave-vaisselle.

Référence	C26-EPP4060FADJR110/GEX
Modèle	CONT. ISOTHERME EPP/R
Dim L x P x H (mm)	770 x 540 x 687
PRIX HT*	395€



Socle rouleur epp 325X530

Socle rouleur Conteneur CamGoBox GN 1/1 rouge

Référence	C26-CD3253EPP158/GEX
Modèle	CHARIOT EPP GN 1/1/R
Dim L x P x H (mm)	625 x 420 x 170
PRIX HT*	129€

Socle rouleur epp 600X400

Socle rouleur Conteneur CamGoBox rouge

Référence	C26-CD4060EPP158/GEX
Modèle	CHARIOT EPP 60 X 40/A
Dim L x P x H (mm)	710 x 510 x 160
PRIX HT*	155€

Le chariot Pro Cart Ultra est ce qui a de mieux en matière de chariot de restauration car il permet de maintenir simultanément en température les aliments chauds et froids de façon active, sans compresseur. - sans compresseur !

- Maintenez et transportez les aliments chauds et froids dans un seul chariot.
- Préserve la qualité et l'humidité des aliments.
- Conserve les aliments en toute sécurité jusqu'à 4 heures même sans être branché.
- Passez du chaud au froid ou du froid au chaud avec un simple changement de matériel.
- Les glissières universelles conviennent aux bacs alimentaires, plaques de four et plus encore.



Conteneur PCU 800

Bloc chaud et froid sans gaz (thermo électrique / basse consommation / moteurs interchangeables)

Référence	C26-PCU800HC4615
Modèle	PCU800HC4615/R
Dim L x P x H (mm)	556 x 863 x 1501
PRIX HT*	7167€



Conteneur PCU 1000

Bloc chaud et froid sans gaz (thermo électrique / basse consommation / moteurs interchangeables)

Référence	C26-PCU1000HC4615
Modèle	PCU10004615/R
Dim L x P x H (mm)	558 x 863 x 1701
PRIX HT*	8325€



Conteneur ISO 6GN1/1 65mm
Dimensions Intérieures : 340 x 535 x 490 mm

Référence **C26-UPC400401/GEX**
Modèle UPC400401/A
Dim L x P x H (mm) 425 x 620 x 620
PRIX HT* **453€**



Conteneur ISO 12GN1/1 65mm
Dimensions Intérieures : 330 x 545 x 485 mm

Référence **C26-UPC800401**
Modèle UPC800401/R
Dim L x P x H (mm) 520 x 690 x 137
PRIX HT* **1446€**



Conteneur ISO 24GN1/1 65mm
Dimensions Intérieures : 535 x 665 x 535 mm
Robustesse
Monobloc
Grande capacité de chargement jusqu'à 24 bacs 1/1
Hauteur 6,5 cm sur le model UPC1600

Référence **C26-UPC1600401**
Modèle UPC1600401/R
Dim L x P x H (mm) 715 x 820 x 1350
PRIX HT* **2657€**



Conteneur Chauffant Isotherme 4 GN1/1 10cm²

Référence **C26-UPCH4002401**
Modèle UPCH4002401/R
Dim L x P x H (mm) 460 x 670 x 630
Tension / Puissance Elec. 230 V+T/0,27 kW
PRIX HT* **1293€**



Conteneur Chauffant Isotherme 8 GN1/1 10cm²

Référence **C26-UPCH8002401**
Modèle UPCH8002401/R
Dim L x P x H (mm) 460 x 670 x 630
Tension / Puissance Elec. 230 V+T/0,27 kW
PRIX HT* **3451€**



Conteneur Chauffant Isotherme 16 GN1/1 10cm

Robustesse
Monobloc
Grande capacité de chargement jusqu'à 24 bacs 1/1
Référence **C26-UPCH16002401**
Modèle UPCH16002401/R
Dim L x P x H (mm) 730 x 847 x 1375
Tension / Puissance Elec. 230 V+T/0,51 kW
PRIX HT* **5591€**

Table flux lumineire



Table à flux laminaire LATERAL permettant la préparation sous température contrôlée. Plan de travail en polyéthylène.



Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	TENSION / PUISSANCE	DESCRIPTIF	PRIX HT*
1400 x 700 x 1100	GLS3/G	G55-GLS-3	230V+T/0,9kW	LABO SYSTEM 3 plaques, équipé de 3 plaques polyéthylène	Sur demande
1745 x 700 x 1100	GLS4/G	G55-GLS-4	230V+T/0,9kW	LABO SYSTEM 4 plaques, équipé de 4 plaques polyéthylène	Sur demande
2090 x 700 x 1100	GLS5/G	G55-GLS-5	230V+T/0,9kW	LABO SYSTEM 5 plaques, équipé de 5 plaques polyéthylène	Sur demande

Chariot niveau constant et à verres

B.PRO

4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 avec frein et hauteur d'empilage : 700 mm



Chariot niveau Constant Plateaux

Pour plateaux en acier inoxydable
Capacité : env. 100 plateaux, max. 530 x 370 mm
Poids : 31,5kg

Référence	B01-574927
Modèle	CCE54/38/R
Dim L x P x H (mm)	810 x 555 x 900
PRIX HT*	810€

Chariot niveau contant Paniers B.PRO

Niveau constant non chauffé
Pour paniers en acier inoxydable
Dimensions des paniers : 500 x 500/525 x 525 mm
6 paniers hauteur 115 mm ou 9 paniers hauteur 75mm
Poids : 33kg

Référence	B01-574917
Modèle	CCE53/53/R
Dim L x P x H (mm)	810 x 555 x 900
PRIX HT*	810€



Rangement pour couvert B.PRO

Rangement pour couverts Pour niveau Constant

Référence	B01-966690
Modèle	966690/R
Dim L x P x H (mm)	525 x 455 x 365
PRIX HT*	343€



Chariot à plateaux à niveau constant -Chape inox



Capacité 140 plateaux
Roues à chape inox poignée de guidage tube diam.25 mm avec embouts en polyamide plate-forme mobile en butée à partir de 90 kg 4 roues diam. 125 mm dont 2 à frein

Référence	FR1-ITO838105F
Modèle	838105/K
Dim L x P x H (mm)	817 x 545 x 930
PRIX HT*	848€

Chariot à plateaux à niveau constant -Chape poly



Capacité 140 plateaux
Roues à chape polyamide poignée de guidage tube diam.25 mm avec embouts en polyamide plate-forme mobile en butée à partir de 90 kg 4 roues diam. 125 mm dont 2 à frein

Référence	FR1-ITO808105F
Modèle	808105/E
Dim L x P x H (mm)	817 x 545 x 930
PRIX HT*	717€



Chariot à verres -Chape inox



pour casiers à verres 500 x 500 mm capacité 6 paniers hauteur 115ou 10 hauteur 75 mm roues à chape inox poignée de guidage tube diam.25 mm avec embouts en polyamide plate-forme mobile en butée à partir de 90 kg 4 roues diam. 125 mm dont 2 à frein

Référence	FR1-ITO838102F
Modèle	ITO838102F/K
Dim L x P x H (mm)	815 x 545 x 930
PRIX HT*	846€

Chariot à verres -Chape poly



pour casiers à verres 500 x 500 mm capacité 6 paniers hauteur 115ou 10 hauteur 75 mm poignée de guidage tube diam.25 mm avec embouts en polyamide réglage du niveau de présentation par ajout ou suppression de ressorts plate-forme mobile en butée à partir de 90 kg 4 butoirs en polyéthylène 4 roues chape polyamide diam. 125 mm

Référence	FR1-ITO808102F
Modèle	ITO808102F/K
Dim L x P x H (mm)	815 x 545 x 930
PRIX HT*	711€

B.PRO

• Chariot de distribution de repas en acier inoxydable • Espacement : 57,5 mm • Cuves et compartiments d'armoire réglables et chauffés séparément • 4 roues ø 125 mm • 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein • Hauteur de travail : 900 mm



Chariot de distribution de repas SAG 2 + option corps coloré laminé disponible en 14 teintes

2 cuves simples pour 2x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions
Compartiments d'armoire : 2 compartiments, chauffés, avec dans chacun 6 paires de glissières pour GN 1/1

Référence **B01-572150**

Modèle **SAG2/R**
Dim L x P x H (mm) **936 x 714 x 933**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/1,9kW**

PRIX HT*

2786€



Chariot de distribution de repas SAG 3 + option corps coloré laminé disponible en 14 teintes

3 cuves simples pour 3x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions
Compartiments d'armoire : 3 compartiments, chauffés, avec dans chacun 6 paires de glissières pour GN 1/1

Référence **B01-572151**

Modèle **SAG3/R**
Dim L x P x H (mm) **1276 x 714 x 933**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/2,85kW**

PRIX HT*

3570€

B.PRO

• Chariot de distribution de repas en acier inoxydable • 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 avec frein • Cuves réglables et chauffées séparément • Hauteur de travail : 900 mm



Chariot de distribution de repas SAW 2

2 cuves simples avec thermostat, chauffées humides et sèches
Capacité : 2 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions

Référence **B01-572153**

Modèle **SAW2/R**
Dim L x P x H (mm) **936 x 714 x 933**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/1,4kW**

PRIX HT*

1190€

Chariot de distribution de repas SAW 3

3 cuves simples avec thermostat, chauffées humides et sèches
Capacité : 3 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions

Référence **B01-572154**

Modèle **SAW3/R**
Dim L x P x H (mm) **1276 x 714 x 933**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/2,1kW**

PRIX HT*

1484€

Chariot de distribution de repas SAW 4

4 cuves simples avec thermostat, chauffées humides et sèches
Capacité : 4 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions

Référence **B01-572155**

Modèle **SAW4/R**
Dim L x P x H (mm) **1615 x 714 x 933**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/2,8kW**

PRIX HT*

1862€



2 piles d'assiettes avec couvercle



Chariot chauffant, 2 piles d'assiettes, avec couvercle roues à chape polyamide . construction en acier inox . angles intérieurs chanfreinés . poignée tube diam. 25 mm avec embouts . pour assiettes diam. 180 à 290 mm . 4 roues pivotantes diam. 125mm dont 2 à frein

Référence **T02-808172**

Modèle **CC/R**
Dim L x P x H (mm) **960 x 485 x 900**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/1,5kW**

PRIX HT*

1150€



B.PRO

Chariot Flex 1-1 plaque de cuisson à induction intégrée

2 zones de cuisson, surface d'utilisation : max. 1x GN 1/1
4 roues jumelles pivotantes ø 75 mm, dont 2 avec frein, hauteur du soubassement : 900 mm, poids à vide : env. 130 kg et charge utile max. : 60 kg

Référence **B01-575025**

Modèle **BCI-flex1/R**
Dim L x P x H (mm) **925 x 678 x 1306**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/3,4kW**

PRIX HT*

8509€

B.PRO

Pour assiettes en acier inoxydable , 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 avec frein chauffé statiquement, couvercle cloche inclus, degré de protection : IP X5. Plage de température +30 °C à +110 °C, tubes à assiettes ronds, sans système Easy-Setting. Hauteur d'empilage avec cloche 670 mm, sans cloche 620 mm



Niveau constant chauffe assiettes

Capacité : env. 120 assiettes ø 21-26 cm

Référence **B01-574836**

Modèle **2SHE21-26/R**
Dim L x P x H (mm) **898 x 513 x 931**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/1,8kW**

PRIX HT*

1161€



Niveau constant chauffe assiettes

Capacité : env. 120 assiettes ø 26-31 cm

Référence **B01-574837**

Modèle **2SHE26-31/R**
Dim L x P x H (mm) **1018 x 513 x 931**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/1,8kW**

PRIX HT*

1344€

Bacs gastronomes et grilles

Pour le stockage, le service, le transport ou encore le traitement de vos denrées alimentaires vous trouverez votre bac gastronomique correspondant à votre modèle de chariot ou encore à vos bains-marie.

Matières

- Acier inoxydable 18/10 (AISI 304), n° de matériau 1.4301
- Une partie des récipients a une épaisseur de matériau de 0,8 mm.
- Résistants à la corrosion
- Incassables, robustes et indéformables
- Résistants aux températures de -40°C à +280°C
- Neutres pour le goût et l'odeur

Finition

- Très haute qualité de finition avec arêtes sans ébarbures
- Empreinte périphérique du bord
- La planéité exacte garantit une dépose parfaite, p. ex. dans des cuves de bain-marie
- Manipulation optimale, sans danger de blessure par des arêtes vives
- Stabilité et rigidité élevées du bord, faible tendance à la torsion

Epaulement d'empilage

- Epaulement d'empilage déjà à partir de 40 mm de profondeur
- Epaulement d'empilage régulier et très bien marqué

Hygiène

- Surface régulière, lisse et sans pores
- Grands rayons des coins et du fond
- Aptitude optimale au nettoyage
- Pas d'incrustations de restes d'aliments dans des recoins



Bac GN 1/1-55

Référence	B01-1565845
Modèle	1565845/A
Dim L x P (mm)	530 x 325
PRIX HT*	20€



Bac GN 1/1-65

Référence	B01-1550589
Modèle	1550589/A
Dim L x P (mm)	530 x 325
PRIX HT*	20€



Bac GN 1/1-100

Référence	B01-1550590
Modèle	1550590/R
Dim L x P (mm)	530 x 325
PRIX HT*	23€

Bac GN 1/2-55

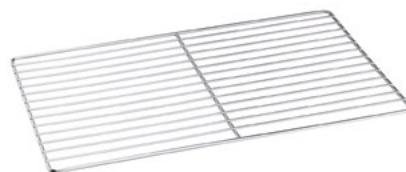
Référence	B01-1565844
Modèle	1565844/R
Dim L x P (mm)	300 x 240
PRIX HT*	15€

Bac GN 1/2-65

Référence	B01-1550581
Modèle	1550581/A
Dim L x P (mm)	300 x 240
PRIX HT*	14€

Bac GN 1/2-100

Référence	B01-1550582
Modèle	1550582/R
Dim L x P (mm)	300 x 240
PRIX HT*	18€

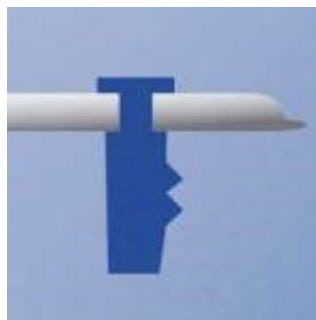


Grille acier inoxydable GN1/1
(commande par 10 unités)

Référence	B01-550267
Modèle	550267/R
Dim L x P (mm)	530 x 325
PRIX HT*	7€

Couvercles et Plaques eutectiques

Pour le stockage, le transport de vos denrées alimentaires à l'occasion de leur réfrigération, Tous nos modèles, sont conformes des normes d'hygiène et de santé européenne EN 631.



Info Couvercle Étanche :

Couvercle GN avec joint en inox

- Joint mécanique
- Joint durable et résistant à la chaleur
- (-40°C à max. +180°C)
- Silicone de qualité alimentaire et physiologiquement sans danger
- Liaison innovante et permanente entre le joint à la silicone et le couvercle en acier inoxydable

Manipulation

- Le trou de mise à l'air assure la compensation de pression dans le récipient
- Grandes poignées encastrées ergonomiques
- Joint à la silicone avec pré-centrage
- Action antidérapante du joint d'étanchéité à la face supérieure du couvercle



- Tous les Couvercles Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631
- Plage de température -40 °C à +280 °C • Couvercle avec joint hermétique -40 °C à +180 °C • Robustesse et stabilité de forme, en acier inoxydable (AISI 304)



Couvercle 1/1 avec joint hermétique

Référence	B01-1550663
Modèle	1550663/R
PRIX HT*	40€



Couvercle 1/1 avec Poignée

Référence	B01-550658
Modèle	550658/R
PRIX HT*	20€

Couvercle 1/1 sans Poignée

Référence	B01-564956
Modèle	564956/R
PRIX HT*	20€

- Tous les Couvercles Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631
- Plage de température -40 °C à +280 °C • Couvercle avec joint hermétique -40 °C à +180 °C • Robustesse et stabilité de forme, en acier inoxydable (AISI 304)



Couvercle 1/2 avec joint hermétique

Référence	B01-1550661
Modèle	1550661/R
PRIX HT*	32€



Couvercle 1/2 avec Poignée

Référence	B01-550656
Modèle	550656/R
PRIX HT*	13€



Couvercle 1/2 sans Poignée

Référence	B01-564957
Modèle	564957/A
PRIX HT*	13€



Plaques eutectiques -3°C

Plaque eutectique (-3 °C) en matière plastique, compatible /Gastronorm/4.2Kg

Référence	B01-568136
Modèle	PLAQUE EUTECTIQUE/A
Dim L x P x H (mm)	530 x 325 x 30
PRIX HT*	53€

Plaques eutectiques -12°C

Plaque eutectique (-12 °C) en matière plastique, compatible Gastronorm/4,2Kg

Référence	B01-573332
Modèle	PLAQUE EUTECTIQUE/R
Dim L x P x H (mm)	530 x 325 x 30
PRIX HT*	63€

Porte casier Chariot gastronomique

TOURNUS
EQUIPEMENT

Roues à chape polyamide, pour égouttage et stockage des bacs, grilles et couvercles GN. Construction en inox, structure tube inox 25 x 25 mm soudée, grilles amovibles en fils inox diam. 6 et 4 mm barres d'arrêt escamotables. 4 roues pivotantes diam. 125 mm dont 2 à freins bandage non marquant, parechoc annulaires.



Chariot porte-bacs gastronomique

51 cases par niveau

Référence	T02-805605
Modèle	CPS/K
Dim L x P x H (mm)	1670 x 620 x 1705
PRIX HT*	1550€



Chariot porte-bacs gastronomique

38 cases par niveau

Référence	T02-805602
Modèle	CPS/K
Dim L x P x H (mm)	1270 x 620 x 1705
PRIX HT*	1320€

FRANSTAL
Gold

4 roues jumelles pivotantes ø 75 mm, dont 2 avec frein

Chariot GN 1/1 20 niveaux

Chariot GN soudé à l'argon

Référence	FR1-ITO804209F
Modèle	CG20N/R
Dim L x P x H (mm)	656 x 457 x 1785
PRIX HT*	242€

Poids à vide : env. 130 kg

Housse polyéthylène pour chariot GN 1/1

Carton de 100 housses jetables

Référence	T02-228170
Modèle	HP/T
PRIX HT*	145€

FRANSTAL
Gold

Hauteur du soubassement : 900 mm

Chariot GN 2/1 20 niveaux

Chariot GN soudé à l'argon

Référence	FR1-ITO804239F
Modèle	CG20N/A
Dim L x P x H (mm)	773 x 659 x 1785
PRIX HT*	263€

Charge utile max. : 60 kg

Housse polyéthylène pour chariot GN 2/1

Carton de 100 housses jetables

Référence	T02-228171
Modèle	HP/T
PRIX HT*	172€



TOURNUS
EQUIPEMENT

• Plateau épaisseur 12/10 • 4 roues pivotantes diamètre 100 mm à chape électrozingué charge maxi 80 kg • Dimensions utiles 510 x 510

Porte Casier GA

Tout Inox

Référence	T02-800101
Modèle	PC/G
Dim L x P x H (mm)	515 x 515 x 165
PRIX HT*	165€



Porte Casier GA à dossierer

Tout Inox

Référence	T02-800102
Modèle	PC/T
Dim L x P x H (mm)	600 x 515 x 850
PRIX HT*	195€



Chariot porte assiettes Chariot de service



• Construction soudée en acier inoxydable • Plateaux emboutis avec bords écrasés, insonorisé • Arceaux : tube Ø 25 mm • 4 roues pivotantes Ø125 mm à chape polyamide dont 2 à frein, avec pare-chocs • Bandage caoutchouc non marquant • Charge maxi : 50kg par niveau • Marque NF- Hygiène Alimentaire



Chariot de service 2 plateaux

800x530mm
Distance entre les plateaux 560 mm

Référence FR1-ITO801542F

Modèle CS/R

Dim L x P x H (mm) 800 x 530 x 960

PRIX HT* **205€**



Chariot de service 3 plateaux

800x530mm
Distance entre les plateaux 260 mm

Référence FR1-ITO801543F

Modèle CS/R

Dim L x P x H (mm) 800 x 530 x 960

PRIX HT* **242€**



B.PRO

• Chariot de service en acier inoxydable • 4 roues pivotantes en acier galvanisé dont 2 avec frein • ø 125 mm • Charge max. par tablette : 80 kg • Capacité de charge : 120 kg



Chariot de service 8x5-2

2 tablettes : 800 x 500 mm
Dimensions intérieures entre les tablettes : 585 mm

Référence B01-555527

Modèle SW8X5-2/R

Dim L x P x H (mm) 900 x 600 x 950

PRIX HT* **286€**

Chariot de service 8x5-3

3 tablettes : 800 x 500 mm
Dimensions intérieures entre les tablettes : 275 mm

Référence B01-555528

Modèle SW8X5-3/R

Dim L x P x H (mm) 900 x 600 x 950

PRIX HT* **316€**

B.PRO

• Chariot de service en acier inoxydable • 4 roues pivotantes en acier galvanisé dont 2 avec frein • ø 125 mm • Charge max. par tablette : 80 kg • Capacité de charge : 120 kg



Chariot de service 9x6-2

2 tablettes : 900 x 550 mm
Dimensions intérieures entre les tablettes : 585 mm

Référence B01-555531

Modèle SW9X6-2/R

Dim L x P x H (mm) 1000 x 650 x 950

PRIX HT* **291€**

Chariot de service 9x6-3

3 tablettes : 900 x 550 mm
Dimensions intérieures entre les tablettes : 275 mm

Référence B01-555532

Modèle SW9X6-3/R

Dim L x P x H (mm) 1000 x 650 x 950

PRIX HT* **356€**



Chariot porte assiette. Construction inox. Arceaux tube 25x25. Séparations réglables. 4 roues pivotantes, pare choocs



Chariot porte assiettes

Pour 200 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Référence T02-800541

Modèle 800541/R

Dim L x P x H (mm) 1065 x 450 x 810

PRIX HT* **316€**

Chariot porte assiettes

Pour 400 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Référence T02-800551

Modèle 800551/R

Dim L x P x H (mm) 1065 x 740 x 810

PRIX HT* **440€**

Distributeur à couverts

en acier inox capacité : 5 bacs GN 1/3 (bacs non fournis)

Référence T02-800571

Modèle 800571/K

Dim L x P x H (mm) 990 x 346 x 300

PRIX HT* **152€**



Housse protection pour chariot porte assiettes

capacité : 200 assiettes

Référence T02-228196

Modèle 228196/T

PRIX HT* **70€**

Housse protection pour chariot porte assiettes

capacité : 400 assiettes

Référence T02-228198

Modèle 228198/T

PRIX HT* **80€**

Lave-mains Porte sac



Lave-mains GA avec dossieret

Avec dossieret cuve diam. 275 mm profondeur 115 mm
Commande au genou par palette avec temporisation de 6 secondes
Réglage de température ECEF à l'aide d'une molette
Raccordement sur 2 entrées fileté mâles 15x21
fixation avec vis diam. 4,5 mm et chevilles (fournies) livré avec siphon

Référence	FR1-ITO806332F
Modèle	LM/E
Dim L x P x H (mm)	350 x 330 x 500
PRIX HT*	179€



Lave-mains GC

Avec dossieret hauteur 540 mm
Distributeur de savon liquide
Bac 345 x 245 x 120 mm
Bec col de cygne haut. 150 mm avec aérateur
Réglage de la température ECEF à l'aide d'une molette prémélangeur, muni de clapets antiretour accessibles sous la palette de commande

Référence	FR1-ITO806383F
Modèle	ITO806383F/E
Dim L x P x H (mm)	440 x 335 x 540
PRIX HT*	253€



Lave-mains MONOBLOC

Monobloc inox 304, mélangeur EC/EF avec clapet anti-retour.
Commande fémorale, col de cygne, commande genoux temporisé.
Evier / dossieret penté (Haut 32 cm), cuve ronde monté sur «jupe» rectangulaire.

Référence	FR1-IBRHYGILMC
Modèle	LVM/E
Dim L x P x H (mm)	400 x 355 x 530
PRIX HT*	184€



Lave-mains TS2000 + Corbeille



Fixation murale avec corbeille à papier en inox
Crochetable sous la cuve cuve diamètre 400 mm Profondeur 100 mm
Commande fémorale par poussoir
Prémélangeur permettant réglage de la température avec clapets antiretour
Distributeur de savon intégré, brosse à ongle avec chaînette +support, marque NF hygiène alimentaire

Référence	FR1-ITO806412F
Modèle	ITO806412F/E
Dim L x P x H (mm)	440 x 475 x 790
PRIX HT*	526€

Accessoire dossieret pour Lave-mains TS2000

Dossieret pour lave-mains TS 2000 en inox

Référence	FR1-ITO806571F
Modèle	ITO806571F/E
Dim L x P x H (mm)	440 x 20 x 540
PRIX HT*	49€



Porte sac avec couvercle

Couvercle à pédale, pour sacs 100/130 l.
Structure en tube inox diam. 20 mm
Fixation du sac par sangle élastique
Couvercle en polypropylène
Poignée de transport
2 roues lisses Ø 150 mm

Référence	T02-804465
Modèle	PS/T
Dim L x P x H (mm)	450 x 535 x 900
PRIX HT*	190€



Porte sac à pince

Pour sacs de 100 litres
2 roues à chape acier électrozinguée diam. 80 mm
Structure en tube inoxydable diam. 20 mm
Pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc
Ouverture à commande par pédale socle inox pour le support du sac

Référence	T02-804452
Modèle	PS/R
Dim L x P x H (mm)	450 x 535 x 810
PRIX HT*	195€





Desinsectiseur plafonnier à glu 2X5W Led

Equipé ampoule 2x5W led E14, économie d'énergie (27000h), garantie 3 ans. Surface 120m2. Finition acier peint, ouverture et maintenance rapide (sans outil). Appareil à poser dans une dalle 600x600.

Référence	B49-PG10LBLEDS
Modèle	PG10LBLED/R
Dim L x P x H (mm)	597 x 597 x 75
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,01kW
PRIX HT*	545€



Armoire Virucide Kitchen Flash 3 Min - 2 Panier 1X25W

1 Lampe virucide 25Watts UVA +paniers porte disque et couteaux

Référence	FR1-IBRVBX25K
Modèle	IBRVBX25K/E
Dim L x P x H (mm)	496 x 220 x 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,025kW
PRIX HT*	1017€



Desinsectiseur Electrocutation Inox Lampe Sylvania 2X15W

Réceptacle amovible, la grillese maintient ouverte Emission à 360° finition inox ,ABS alimentaire. Référence Tube : TCLEO15W Poids : 4 kg

Référence	FR1-IBRCAPTURE30INS
Modèle	IBRCAPTURE30INS/E
Dim L x P x H (mm)	330 x 260 x 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,03kW
PRIX HT*	137€

Desinsectiseur Electrocutation Inox Lampe Sylvania 2X36W

Réceptacle amovible, la grillese maintient ouverte Emission à 360° finition inox ,ABS alimentaire. Référence TUBE : T36WS Poids : 6,9 kg

Référence	FR1-IBRCAPTURE800INS
Modèle	IBRCAPTURE800INS/E
Dim L x P x H (mm)	635 x 260 x 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,03kW
PRIX HT*	237€



Armoire Automatique Râtelier 20 couteaux

Armoire de stérilisation, innovante et brevetée Stérilisation systématique des couteaux 2 lampes UVC 15W économique(8000h) Capacité 20 couteaux Support panier Minuterie AUTOMATIQUE 120 minutes Finition inox 304 Porte plexifumé transparent Bactéricide en 1h30 Toit penté Fermeture magnétique Sécurité à l'ouverture de la porte

Référence	FR1-IBRKS20P304
Modèle	KS20P/E
Dim L x P x H (mm)	496 x 145 x 607
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,015kW
PRIX HT*	364€



Hauteur réglable de 800 à 1100mm plan de travail en inox épaisseur 15/10e mm dessus doublé par panneau stratifié avec sous face aluminium bord avant et bord arrière rayonnés avec bords écrasés anti-coupure piétement en tube inox carré 40 x 40 mm avec entretoises et barre longitudinale Système hydraulique (course 0-300 mm) commandé



Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	Plan de travail	
			CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1200 x 700 x 800	TE/R	T02-404702	Sur piétement	2100€
1200 x 700 x 800	TE/R	T02-414702	Sur roues	2250€



Armoire haute en acier INOXYDABLE AISI 304 avec portes coulissantes doublées. Avec trois étagères. Vérins ronds Ø 60 mm en acier inoxydable réglables en hauteur.

Dimensions L x P x H (mm)	Armoire haute		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 2000	7A20S120/K	I27-7A20S120	1465€
1400 x 700 x 2000	7A20S140/K	I27-7A20S140	1585€
1600 x 700 x 2000	7A20S160/K	I27-7A20S160	1690€
1800 x 700 x 2000	7A20S180/K	I27-7A20S180	1811€



• Portes doublées avec butées d'arrêt • 3 étagères réglables • Piétement en polyamide avec vérins

Armoire haute à portes coulissantes

Référence	T02-503492
Modèle	CHR/R
Dim L x P x H (mm)	1000 x 600 x 1800
PRIX HT*	1575€

Armoire haute à portes coulissantes

Référence	T02-503493
Modèle	CHR/R
Dim L x P x H (mm)	1200 x 600 x 1800
PRIX HT*	1720€



Armoire pour produits d'entretien

1 porte, séparation verticale
3 demi-étagères réglables
Dessus horizontal
Portes doublées avec fermeture à clé
Piétement en polyamide
Hauteur 155 mm avec vérins à filetage non-apparent

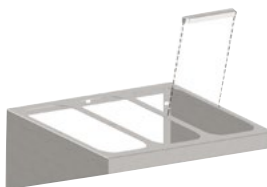
Référence	T02-503481
Modèle	CHR/R
Dim L x P x H (mm)	600 x 500 x 1800
PRIX HT*	960€



Etagère pour four à micro-ondes TOURNUS EQUIPEMENT

Dosseret arrière en retrait de 40 mm
Fixation murale

Référence	T02-503425
Modèle	CHR/K
Dim L x P x H (mm)	600 x 500 x 191
PRIX HT*	105€



Support mural pour 3 bacs GN 1/3 TOURNUS EQUIPEMENT

Capacité 3 bacs GN1/3 ou 6 GN1/6
Livré avec barrettes de séparation
Fixation murale par vis - bacs non fournis

Référence	T02-503420
Modèle	CHR/K
Dim L x P x H (mm)	350 x 560 x 200
PRIX HT*	125€



• Dosseret en retrait de 40 mm • Fixation murale sur console • Charge répartie : 100 kg

AISI
441



• Fixation sur consoles inox • Construction soudée inox • Tubes 25 x 25 mm • Marque NF (Hygiène alimentaire)



Dimensions L x P x H (mm)	Etagère murale à plateaux pleins A GAUCHE		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
600 x 300 x 191	EMS/K	T02-503429	78€
800 x 300 x 191	EMS/R	T02-503430	85€
1000 x 400 x 191	EMS/R	T02-503441	95€
1200 x 400 x 191	EMS/R	T02-503442	98€
1400 x 400 x 191	EMS/K	T02-503443	115€
1600 x 400 x 191	EMS/K	T02-503444	135€

Dimensions L x P x H (mm)	Etagère murale 4 barres		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
800 x 400 x 150	EM/R	T02-805715	145€
1000 x 400 x 150	EM/R	T02-805720	155€
1200 x 400 x 150	EM/R	T02-805721	160€
1400 x 400 x 150	EM/R	T02-805722	170€
1600 x 400 x 150	EM/R	T02-805723	175€
1800 x 400 x 150	EM/R	T02-805724	180€
2000 x 400 x 150	EM/A	T02-805725	195€



• Dosseret en retrait de 40 mm • Fixation murale par 4 vis - charge répartie : 100 kg • Support monobloc à visser sous l'étagère • Bacs GN inox 1/3 • Profondeur 100 mm fournis

AISI
441



Dimensions L x P x H (mm)	Etagère à plateau avec bacs GN			PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE		
1000 x 400 x 191	CHR/K	T02-503451	Capacité 4 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	235€
1200 x 400 x 191	CHR/K	T02-503452	Capacité : 5 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	270€
1400 x 400 x 191	CHR/K	T02-503453	Capacité : 6 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	305€
1600 x 400 x 191	CHR/K	T02-503454	Capacité : 7 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	355€



Meuble bas central chauffant en acier INOXYDABLE AISI 304 sans dossier avec portes coulissantes doublées avec étagère. Epaisseur 8/10ème. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Bord tombé carré de 40 mm. Vérins réglables +50 AISI 304 en tube rond Ø60 mm. Option: roulettes et accessoires de fixation.



Dimensions L x P x H (mm)	Meuble bas central chauffant pour portes coulissantes			
	TENSION / PUISS ELEC.	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	230V+T/2kW	7TASC120/G	I27-7TASC120	1848€
1400 x 700 x 900	230V+T/2kW	7TASC140/G	I27-7TASC140	1942€
1600 x 700 x 900	230V+T/2kW	7TASC160/G	I27-7TASC160	2011€
1800 x 700 x 900	230V+T/2kW	7TASC180/G	I27-7TASC180	2152€



Meuble bas chauffant adossé en acier INOXYDABLE AISI 304 avec décalage arrière de 60mm. Dossieret soudé de 100 mm. Avec portes coulissantes doublées avec étagère. Epaisseur 8/10ème. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Bord tombé carré de 40 mm. Vérins réglables +50 AISI 304 en tube rond Ø60 mm. Option: roulettes et accessoires de fixation.



Dimensions L x P x H (mm)	Meuble bas central adossé chauffant pour portes coulissantes			
	TENSION / PUISS ELEC.	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	230V+T/2kW	7TASCA120_FR/G	I27-7TASCA120_FR	1921€
1400 x 700 x 900	230V+T/2kW	7TASCA140_FR/G	I27-7TASCA140_FR	2047€
1600 x 700 x 900	230V+T/2kW	7TASCA160_FR/G	I27-7TASCA160_FR	2121€
1800 x 700 x 900	230V+T/2kW	7TASCA180_FR/G	I27-7TASCA180_FR	2268€



Meuble bas central en acier INOXYDABLE AISI 304 avec portes coulissantes doublées avec étagère réglable. Epaisseur 8/10ème. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Bord tombé carré de 40 mm. Vérins réglables +50 AISI 304 en tube rond Ø60 mm. Option: étagère, roulettes et accessoires de fixation.



Dimensions L x P x H (mm)	Meuble bas central pour portes coulissantes		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	7TAS120/G	I27-7TAS120	1286€
1400 x 700 x 900	7TAS140/G	I27-7TAS140	1381€
1600 x 700 x 900	7TAS160/G	I27-7TAS160	1465€
1800 x 700 x 900	7TAS180/G	I27-7TAS180	1596€



Meuble bas adossé en acier INOXYDABLE AISI 304 avec décalage arrière de 60mm. Dossieret soudé de 100 mm. Avec portes coulissantes doublées avec étagère réglable. Epaisseur 8/10ème. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Bord tombé carré de 40 mm. Vérins réglables +50 AISI 304 en tube rond Ø60 mm. Option: étagère, roulettes et accessoires de fixation.



Dimensions L x P x H (mm)	Meuble bas adossé pour portes coulissantes		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	7TAAS120_FR/G	I27-7TAAS120_FR	1364€
1400 x 700 x 900	7TAAS140_FR/G	I27-7TAAS140_FR	1465€
1600 x 700 x 900	7TAAS160_FR/G	I27-7TAAS160_FR	1565€
1800 x 700 x 900	7TAAS180_FR/G	I27-7TAAS180_FR	1706€

Meuble central



Meuble central portes coulissantes sur 2 faces bandeau avant rayonné dessus inox épais. 20/10e mm chauffage : *résistances blindées *étuve par 1 ventilateur 1 étagère réglable charge 160 kg maxi thermostats de régulation (0° à 90°C) interrupteurs M/A + voyant portes doublées avec butées d'arrêt PENDANT PLUS DE 2 HEURES



Dimensions L x P x H (mm)	Meuble central à portes coulissantes sur 2 faces			
	MODÈLE	TENSION / PUISS ELEC.	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1400 x 700 x 900	MC/R	TRI400V+N+T/3,5kW	T02-804686	3250€
1600 x 700 x 900	MC/R	TRI400V+N+T/3,5kW	T02-804687	3420€
1800 x 700 x 900	MC/R	TRI400V+N+T/3,5kW	T02-804688	3580€
2000 x 700 x 900	MC/R	TRI400V+N+T/3,5kW	T02-804689	3780€



Meuble adossé, portes coulissantes sur une face bandeau avant rayonné dessus inox épais. 20/10e mm chauffage : *résistances blindées *étuve par 1 ventilateur 1 étagère réglable charge 160 kg maxi thermostats de régulation (0° à 90°C) interrupteurs M/A + voyant portes doublées avec butées d'arrêt PENDANT PLUS DE 2 HEURES



Dimensions L x P x H (mm)	Meuble à dossier à portes coulissantes sur 1 face			
	MODÈLE	TENSION / PUISS ELEC.	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	MAD/R	TRI400V+N+T/3,5kW	T02-824675	2920€
1400 x 700 x 900	MAD/R	TRI400V+N+T/3,5kW	T02-824676	3180€
1600 x 700 x 900	MAD/R	TRI400V+N+T/3,5kW	T02-824677	3320€
1800 x 700 x 900	MAD/R	TRI400V+N+T/3,5kW	T02-824678	3510€
2000 x 700 x 900	MAD/R	TRI400V+N+T/3,5kW	T02-824679	3680€

Options intérieur chauffant seul
Consultez-nous



Armoire murale avec bacs



• Armoire murale avec bacs • 1 étagère intermédiaire réglable • Portes doublées avec butée de fin de course • Fixation murale par 2 supports. Bacs GN1/3



Dimensions L x P x H (mm)	Armoire suspendue CHR + bacs GN inox			PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	GLISSIÈRES + SUPPORT	
1200 x 400 x 600	CHR/K	T02-503563	Glissières support 5 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	730€
1400 x 400 x 600	CHR/K	T02-503564	Glissières support 7 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	850€
1600 x 400 x 600	CHR/K	T02-503565	Glissières support 7 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	920€
1800 x 400 x 600	CHR/K	T02-503567	Glissières support 9 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	1045€



Armoire murale en acier INOXYDABLE AISI 304 avec portes coulissantes doublées. Fixé au mur par une barre et facilement démontable avec étagère intermédiaire réglable en hauteur, avec bordes pincés.



Dimensions L x P x H (mm)	Armoire murale porte coulissante		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 400 x 660	PS100/I	I27-PS100	509€
1200 x 400 x 660	PS120/I	I27-PS120	536€
1400 x 400 x 660	PS140/I	I27-PS140	578€
1600 x 400 x 660	PS160/I	I27-PS160	651€
1800 x 400 x 660	PS180/I	I27-PS180	714€
2000 x 400 x 660	PS200/I	I27-PS200	787€

Meuble bas Table du chef Madial

Dessus et structure en inox AISI 304, épaisseur 15/10ème

- Dessus doublé mélaminé 19mm
- Version centrale : dessus avec bord avant et arrière rayonné R10mm

- Version adossé : dossier arrière fermé de 100x20mm rayonné à la base et sur le dessus R10mm, décalage arrière de 100mm
- Bord avant tombé de 60mm

- Portes coulissantes doublées
- 1 étagère renforcée réglable sur 3 positions
- Vérins inox
- Hauteur : 870mm



Dimensions L x P x H (mm)	Meuble bas central inox 304 ép. 15/10 ^{ème} , rayonné			Meuble bas adossé inox 304 ép. 15/10 ^{ème} , rayonné		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 870	987010/K	M70-987010	1223€	A987010/K	M70-A987010	1290€
1200 x 700 x 870	987012/K	M70-987012	1375€	A987012/K	M70-A987012	1457€
1400 x 700 x 870	987014/K	M70-987014	1520€	A987014/K	M70-A987014	1615€
1600 x 700 x 870	987016/K	M70-987016	1663€	A987016/K	M70-A987016	1768€
1800 x 700 x 870	987018/K	M70-987018	1794€	A987018/K	M70-A987018	1915€
2000 x 700 x 870	987020/K	M70-987020	1940€	A987020/K	M70-A987020	2077€

Construction inox AISI 304 épaisseur 15/10ème

- Dessus doublé mélaminé 19mm
- Bord avant tombé 60mm
- Dessus avec bord rayonné R10mm
- Version adossé : dossier arrière fermé de

100x20mm rayonné à la base et sur le dessus R10mm, décalage arrière de 100mm

- Portes coulissantes doublées et isolées
- Puissance : 200V, 230V

- Chauffage ventilé
- Thermostat digital : 0 - 90°C
- Interrupteur marche/arrêt
- 1 étagère réglable perforée renforcée
- Hauteur 850mm



Dimensions L x P x H (mm)	Meuble étuve central inox 304 ép. 15/10 ^{ème} , rayonné			Meuble étuve adossé inox 304 ép. 15/10 ^{ème} , rayonné		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 850	22011/K	M70-22011	1888€	22041/K	M70-22041	1926€
1400 x 700 x 850	22013/K	M70-22013	2067€	22043/K	M70-22043	2106€
1600 x 700 x 850	22015/K	M70-22015	2269€	22045/K	M70-22045	2308€
1800 x 700 x 850	22017/K	M70-22017	2457€	22047/K	M70-22047	2496€
2000 x 700 x 850	22019/K	M70-22019	2645€	22049/K	M70-22049	2684€

Construction inox AISI 304, épaisseur 15/10ème doublé mélaminé 19mm

- Bord avant tombé de 60mm
- Bords rayonnés à l'avant et l'arrière R10mm (modèle central)
- Dossier arrière plein de 100x20mm rayonné à la base et sur le dessus (modèle adossé)
- Retrait arrière de 60mm (modèle adossé)
- Étagère basse rayonnée à l'avant et à l'arrière avec coin soudés, oméga de renfort, montage sans outils, hauteur sous l'étagère : 200mm, ép. 40mm
- Piètement en tube de 40x40mm
- Bac livré avec surverse, bonde et siphon plastique
- Bac embouti 400x400x250mm avec angles arrondis, soudé sur table, pré-perçage ø 32mm pour robinet (non fourni)



Dimensions L x P x H (mm)	Table du chef adossée démontable inox 304,		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	25246/K	M70-25246	962€
1200 x 700 x 900	25247/K	M70-25247	999€
1400 x 700 x 900	25248/K	M70-25248	1052€
1600 x 700 x 900	25249/K	M70-25249	1104€
1800 x 700 x 900	25250/K	M70-25250	1170€
2000 x 700 x 900	25251/K	M70-25251	1239€

Table démontable inox 304 ep. 15/10^{ème} sans étagère

- Construction inox AISI 304, épaisseur 15/10ème
- Dessus inox avec angles soudés, doublé mélaminé hydrofuge double face en 19mm
- Bord avant tombé de 60mm
- Bords rayonnés à l'avant et à l'arrière R10mm (table centrale)
- Dosseret arrière plein de 100x20mm rayonné à la base et sur le dessus R10 mm (table adossée)
- Retrait arrière de 60mm (table adossée)

- Bandeau périphérique de 60mm
- Piètement en tube rond ø 40mm avec vérins réglables de 0/+30mm, montage par emboîtement sans outils
- Hauteur : 900mm



Dimensions L x P x H (mm)	Table centrale démontable			Table adossée démontable		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
800 x 700 x 900	9311087/K	M70-9311087	452€	9321087/K	M70-9321087	545€
1000 x 700 x 900	9311107/K	M70-9311107	514€	9321107/K	M70-9321107	574€
1200 x 700 x 900	9311127/K	M70-9311127	549€	9321127/K	M70-9321127	606€
1400 x 700 x 900	9311147/K	M70-9311147	587€	9321147/K	M70-9321147	648€
1500 x 700 x 900	9311157/K	M70-9311157	607€	9321157/K	M70-9321157	664€
1600 x 700 x 900	9311167/K	M70-9311167	623€	9321167/K	M70-9321167	683€
1800 x 700 x 900	9311187/K	M70-9311187	657€	9321187/K	M70-9321187	718€
2000 x 700 x 900	9311207/K	M70-9311207	691€	9321207/K	M70-9321207	752€

Table démontable inox 304 ep. 15/10^{ème} avec étagère

- Construction inox AISI 304, épaisseur 15/10ème
- Dessus inox avec angles soudés, doublé mélaminé hydrofuge double face en 19mm
- Bord avant tombé de 60mm
- Bords rayonnés à l'avant et à l'arrière R10mm (table centrale)

- Dosseret arrière plein de 100x20mm rayonné à la base et sur le dessus R10 mm (table adossée)
- Retrait arrière de 60mm (table adossée)
- Bandeau périphérique de 60mm
- Piètement en tube rond ø 40mm avec vérins réglables de 0/+30mm, montage par emboîtement sans outils

- Étagère basse rayonnée à l'avant et à l'arrière avec coins soudés, omega de renfort, montage sans outils
- Hauteur sous l'étagère : 200mm du sol, épaisseur 40mm
- Hauteur : 900mm



Dimensions L x P x H (mm)	Table centrale démontable			Table adossée démontable		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
800 x 700 x 900	9312087/K	M70-9312087	558€	9322087/K	M70-9322087	627€
1000 x 700 x 900	9312107/K	M70-9312107	574€	9322107/K	M70-9322107	690€
1200 x 700 x 900	9312127/K	M70-9312127	606€	9322127/K	M70-9322127	733€
1400 x 700 x 900	9312147/K	M70-9312147	648€	9322147/K	M70-9322147	787€
1500 x 700 x 900	9312157/K	M70-9312157	664€	9322157/K	M70-9322157	807€
1600 x 700 x 900	9312167/K	M70-9312167	683€	9322167/K	M70-9322167	834€
1800 x 700 x 900	9312187/K	M70-9312187	718€	9322187/K	M70-9322187	883€
2000 x 700 x 900	9312207/K	M70-9312207	752€	9322207/K	M70-9322207	925€

Table standard



Tiroir table CHR

avec bac GN1/1 polypropylène pour table CHR

Référence **T02-503520**

Modèle **CHR/R**

PRIX HT* **150€**



• Plan de travail en inox épaisseur 12/10e mm • Dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge • Renforcé par un cadre en profilé • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Piétement tube inox • Diam. 38 mm avec vérins, en retrait à l'arrière de 55 mm



Dimensions L x P x H (mm)	Table centrale			Table à dossieret		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	CHR/G	T02-503202	485€	CHR/I	T02-503222	465€
1200 x 700 x 900	CHR/G	T02-503203	500€	CHR/G	T02-503223	525€
1400 x 700 x 900	CHR/G	T02-503204	540€	CHR/G	T02-503224	545€
1600 x 700 x 900	CHR/G	T02-503206	580€	CHR/G	T02-503226	590€
1800 x 700 x 900	CHR/G	T02-503207	700€	CHR/G	T02-503227	735€
2000 x 700 x 900	CHR/G	T02-503209	755€	CHR/G	T02-503229	790€



• Avec étagère inférieure fixe • Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm • Dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge et renforcé par un cadre en profilé • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Piétement tube inox • Diam. 38 mm avec vérins, en retrait à l'arrière de 55 mm



Dimensions L x P x H (mm)	Table centrale avec étagère			Table à dossieret avec étagère		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	CHR/R	T02-503242	394€	CHR/R	T02-503262	410€
1200 x 700 x 900	CHR/R	T02-503243	413€	CHR/R	T02-503263	435€
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503244	456€	CHR/R	T02-503264	460€
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503246	494€	CHR/R	T02-503266	520€
1800 x 700 x 900	CHR/R	T02-503247	525€	CHR/K	T02-503267	610€
2000 x 700 x 900	CHR/R	T02-503249	556€	CHR/E	T02-503269	660€



Table centrale en acier INOXYDABLE AISI 304 avec étagère basse. Epaisseur 8/10. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Bord tombé carré de 40 mm avec rebords pincés. Pieds ronds Ø 50 mm AISI 304 avec vérins réglables +50.. En option tiroirs ou blocs tiroir, roulettes et accessoires de fixation. Livrées démontée. Charge admissible 100kg/ml.

Table adossée avec décalage arrière de 60mm. Dossieret soudé de 100 mm. En acier INOXYDABLE AISI 304 avec étagère basse. Epaisseur 8/10ème. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Bord tombé carré de 40 mm avec rebords pincés. Pieds ronds Ø 50 mm AISI 304 avec vérins réglables +50. En option tiroirs ou blocs tiroir, roulettes et accessoires de fixation. Livrée démontée avec accessoires.



Dimensions L x P x H (mm)	Table centrale avec étagère			Table adossée avec étagère		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	7TR100TS/K	I27-7TR100TS	383€	7TRA100TS_FR/K	I27-7TRA100TS_FR	415€
1200 x 700 x 900	7TR120TS/K	I27-7TR120TS	420€	7TRA120TS_FR/R	I27-7TRA120TS_FR	457€
1400 x 700 x 900	7TR140TS/K	I27-7TR140TS	467€	7TRA140TS_FR/R	I27-7TRA140TS_FR	499€
1600 x 700 x 900	7TR160TS/K	I27-7TR160TS	499€	7TRA160TS_FR/K	I27-7TRA160TS_FR	551€
1800 x 700 x 900	7TR180TS/K	I27-7TR180TS	536€	7TRA180TS_FR/K	I27-7TRA180TS_FR	593€
2000 x 700 x 900	7TR200TS/K	I27-7TR200TS	572€	7TRA200TS_FR/K	I27-7TRA200TS_FR	641€

Options tiroirs possible
Consultez-nous





Tiroir table CHR

avec bac GN1/1 polypropylène pour table CHR

Référence	T02-503520
Modèle	CHR/R
PRIX HT*	150€

Table du chef



• Percement Diam. 33mm • Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm • Dessus doublé par panneau stratifié • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Dossieret hauteur 100 mm • Bac embouti 400 x 400 x 250 mm • Piétement tube inox diam. 38 mm



Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	Table du Chef CHR, bac à gauche		Bac à droite	
		CARACTÉRISTIQUES	RÉFÉRENCE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	CHR/R	Sans robinetterie, avec perçage	T02-503283	T02-503323	590€
1400 x 700 x 900	CHR/R	Sans robinetterie, avec perçage	T02-503284	T02-503324	610€
1600 x 700 x 900	CHR/R	Sans robinetterie, avec perçage	T02-503286	T02-503326	630€
1200 x 700 x 900	CHR/R	Avec robinetterie mélangeuse	T02-503293	T02-503333	670€
1400 x 700 x 900	CHR/R	Avec robinetterie mélangeuse	T02-503294	T02-503334	690€
1600 x 700 x 900	CHR/R	Avec robinetterie mélangeuse	T02-503296	T02-503336	720€



• Table avec étagère inférieure fixe • Diam.33mm • Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm • Dessus doublé par panneau stratifié • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Dossieret hauteur 100 mm • Bac embouti 400 x 400 x 250 mm • Piétement tube inox diam. 38 mm



Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	Table du Chef CHR, bac à gauche		Bac à droite	
		CARACTÉRISTIQUES	RÉFÉRENCE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	CHR/R	Sans robinetterie, avec perçage	T02-503303	T02-503343	650€
1400 x 700 x 900	CHR/R	Sans robinetterie, avec perçage	T02-503304	T02-503344	695€
1600 x 700 x 900	CHR/R	Sans robinetterie, avec perçage	T02-503306	T02-503346	725€
1200 x 700 x 900	CHR/R	Avec robinetterie mélangeuse	T02-503313	T02-503353	730€
1400 x 700 x 900	CHR/R	Avec robinetterie mélangeuse	T02-503314	T02-503354	770€
1600 x 700 x 900	CHR/R	Avec robinetterie mélangeuse	T02-503316	T02-503356	810€



Table chef adossée en acier INOXYDABLE AISI 304 avec bac 400x400x250. Epaisseur 8/10ème. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Bord tombé carré de 40 mm. Pieds ronds Ø 50 mm AISI 304 avec vérins réglables+50. Livré démontée. Avec décalage arrière 60mm. Livré avec bonde et tube surverse. Option : trou vide déchets, tube surverse avec filtre, cache-bacs, robinet, douchette



Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	Table chef adossée		BAC	PRIX HT*
		RÉFÉRENCE	RÉFÉRENCE		
1200 x 700 x 900	7TLVAD120TS_FR/K	I27-7TLVAD120TS_FR		bac à droite	656€
1400 x 700 x 900	7TLVAD140TS_FR/K	I27-7TLVAD140TS_FR		bac à droite	693€
1600 x 700 x 900	7TLVAD160TS_FR/K	I27-7TLVAD160TS_FR		bac à droite	730€
1200 x 700 x 900	7TLVAS120TS_FR/K	I27-7TLVAS120TS_FR		bac à gauche	656€
1400 x 700 x 900	7TLVAS140TS_FR/K	I27-7TLVAS140TS_FR		bac à gauche	693€
1600 x 700 x 900	7TLVAS160TS_FR/K	I27-7TLVAS160TS_FR		bac à gauche	730€

Plonge

TOURNUS
EQUIPEMENT

• Avec perçage diam. 33 mm • Bords droits, antiruisselement 3 faces • Dosseret hauteur 100 mm • Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon • Piétement tube diamètre 38 mm • Sans robinetterie

Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	RÉFÉRENCE	Plonge CHR 2 bacs BAC	PRIX HT*
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503606	2 bacs 600 x 500 x 320 mm	705€	
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503626	2 bacs 600 x 500 x 320 mm Étagère inférieure fixe	785€	
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503624	2 bacs 400 x 500 x 300 mm avec égouttoir à gauche	805€	

• Avec perçage diamètre 33 mm • Bords droits, antiruisselement 3 faces • Dosseret hauteur 100 mm • Penté habillage cache • Bacs 3 faces bonde surverse et siphon • Piétement tube • Diam.38 mm en retrait à l'arrière de 80 mm, avec vérins • Sans robinetterie

Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	RÉFÉRENCE	Plonge CHR 1 bac sans égouttoir BAC	ETAGERE	PRIX HT*
800 x 700 x 900	CHR/R	T02-503602	1 bac 600 x 500 x 320 mm	sans	475€	
800 x 700 x 900	CHR/	T02-503622	1 bac 600 x 500 x 320 mm avec étagère	avec	525€	
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503603	1 bac 600 x 500 x 320 mm avec égouttoir à droite	sans	535€	
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503623	1 bac 600 x 500 x 320 mm avec égouttoir à droite	sans	615€	
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503629	1 bac	sans	688€	

• Avec perçage diamètre 33 mm • Bords droits, antiruisselement 3 faces • Dosseret hauteur 100 mm • Egouttoir nervuré penté habillage cache • Bacs 3 faces bonde surverse et siphon • Piétement tube • Diam.38 mm en retrait à l'arrière de 80 mm, avec vérins • Sans robinetterie

Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	RÉFÉRENCE	Plonge CHR 2 bacs BAC	PRIX HT*
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503601	2 bacs 400 x 500 x 300 mm Egouttoir à droite	750€	
1900 x 700 x 900	CHR/R	T02-503607	2 bacs 600 x 500 x 320 mm Egouttoir à droite	765€	

• Étagère inférieure fixe • Bords droits, antiruisselement 3 faces • Dosseret hauteur 100 mm • Egouttoir nervuré penté habillage cache • Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon • Piétement tube diamètre 38 mm • Sans robinetterie

Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	RÉFÉRENCE	Plonge + étagère, 2 bacs avec égouttoir à droite BAC	PRIX HT*
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503621	2 bacs 400 x 500 x 300 mm	830€	
1900 x 700 x 900	CHR	T02-503627	2 bacs 600 x 500 x 320 mm	890€	

TOURNUS
EQUIPEMENT

Plonge lave vaisselle • Etagère inférieure fixe • Avec perçage diam. 33 mm • Bords droits, antiruisselement 3 faces
• Dossieret hauteur 100 mm • Emplacement pour lave-vaisselle sous l'égouttoir • Egouttoir nervuré penté habillage cache • Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon • Piètement tube diamètre 38 mm • Sans robinetterie



Dimensions L x P x H (mm)	Plonge CHR1 bac 500x500 mm avec égouttoir			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	CHR/R	T02-503625	1 bac 500 x 500 x 300 mm	590€
1200 x 700 x 900	CHR/R	T02-503605	1 bac 500 x 500 x 300 mm Emplacement MAL pour égouttoir	555€
1200 x 700 x 900	CHR/R	T02-503610	1 bac 500 x 500 x 300 mm 1 égouttoir à droite	639€
1200 x 700 x 900	CHR/R	T02-503630	1 bac 500 x 500 mm + égouttoir avec étagère	683€

INOX

Plonge adossée avec décalage arrière de 60mm. Dossieret soudé de 100 mm. En acier INOXYDABLE AISI 304 avec étagère basse. Epaisseur 10/10ème. Bord tombé carré de 40 mm, avec bord anti-ruisselement, avec bac embouti insonorisé avec pente vers la vidange, avec cache-bac sur 3 cotés. Pieds ronds Ø 50 mm AISI 304 avec vérins réglables +-50. Livrée démontée. Livré avec bonde et tube surverse.



Dimensions L x P x H (mm)	Plonge adossée pour 1 bac			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
700 x 700 x 900	7LR1V70DTS_FR/K	I27-7LR1V70DTS_FR	Sans égouttoir	546€
1200 x 700 x 900	7LR1GS120DTS_FR/K	I27-7LR1GS120DTS_FR	1 égouttoir à gauche bac 500x500x300	683€
1200 x 700 x 900	7LR1GD120DTS_FR/K	I27-7LR1GD120DTS_FR	1 égouttoir à droite bac 500x500x300	683€
1400 x 700 x 900	7LR1GS140ETS_FR/K	I27-7LR1GS140ETS_FR	1 égouttoir à gauche bac 600x500x300	740€
1400 x 700 x 900	7LR1GD140ETS_FR/K	I27-7LR1GD140ETS_FR	1 égouttoir à droite bac 600x500x300	740€

INOX

Plonge adossée avec décalage arrière de 60mm. Dossieret soudé de 100 mm. En acier INOXYDABLE AISI 304 avec étagère basse. Epaisseur 10/10ème. Bord tombé carré de 40 mm, avec bord anti-ruisselement, avec deux emboutis insonorisés avec pente vers la vidange, avec cache-bac sur 3 cotés. Pieds ronds Ø 50 mm AISI 304 avec vérins réglables +-50. Livrée démontée. Livré avec bonde et tube surverse.



Dimensions L x P x H (mm)	Plonge adossée pour 2 bacs			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	7LR2V120DTS_FR/K	I27-7LR2V120DTS_FR	Sans égouttoir	830€
1400 x 700 x 900	7LR2V140ETS_FR/K	I27-7LR2V140ETS_FR	Sans égouttoir	866€
1600 x 700 x 900	7LR2GD160BTS_FR/K	I27-7LR2GD160BTS_FR	1 égouttoir à droite bacs 400x500x250	913€
1600 x 700 x 900	7LR2GS160BTS_FR/K	I27-7LR2GS160BTS_FR	1 égouttoir à gauche bacs 400x500x250	913€
1800 x 700 x 900	7LR2GD180DTS_FR/K	I27-7LR2GD180DTS_FR	1 égouttoir à droite bacs 500x500x300	955€
1800 x 700 x 900	7LR2GS180DTS_FR/K/K	I27-7LR2GS180DTS_FR	1 égouttoir à gauche bacs 500x500x300	955€

Table standard Madial

- Construction inox AISI 304, épaisseur 15/10ème
- Pré-percé ø 32 mm
- Bord avant tombé de 60 mm
- Dossieret arrière fermé de 100 x 20 mm rayonné à la base et sur le dessus R10mm
- Piètement en tube rond ø 40 mm avec vérins réglables de 0/+30 mm, montage par emboîtement sans outils
- Jupage sur 3 faces de 300 mm
- Plan de travail doublé mélaminé épaisseur 19 mm
- Retrait arrière de 60 mm
- Étagère basse rayonnée à l'avant et à l'arrière avec coins soudés, oméga de renfort, montage sans outils
- Hauteur sous l'étagère : 200 mm du sol, épaisseur 40 mm
- Livrées avec tube surverse, bonde et siphon plastique
- Livrées sans robinetterie
- Hauteur 900 mm



Dimensions L x P x H (mm)	Plonge démontable inox 304, ep.15/10 ^{ème} , rayonnée sans étagère - 1 bac			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	977101G1/K	M70-977101G1	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite	903€
1200 x 700 x 900	977121G1/K	M70-977121G1	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite	930€
1400 x 700 x 900	977141G1/K	M70-977141G1	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite	968€

Dimensions L x P x H (mm)	Plonge démontable inox 304, ep.15/10 ^{ème} , rayonnée sans étagère - 2 bacs			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	9771220/K	M70-9771220	2bacs 500x500x300 sans égouttoir	1220€
1400 x 700 x 900	9771420/K	M70-9771420	2 bacs 600x500x300 sans égouttoir	1268€
1600 x 700 x 900	977162G1/K	M70-977162G1	2 bacs 500x500x300 égouttoir à droite	1277€
1800 x 700 x 900	977182G1/K	M70-977182G1	2 bacs 500x400x300 égouttoir à droite	1374€
2000 x 700 x 900	977202G1/K	M70-977202G1	2 bacs 600x500x300 égouttoir à droite	1407€



Dimensions L x P x H (mm)	Plonge démontable inox 304, ep.15/10 ^{ème} , rayonnée avec étagère - 1 bac			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	ET-977101G1/K	M70-ET-977101G1	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite et étagère	1017€
1200 x 700 x 900	ET-977121G1/K	M70-ET-977121G1	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite et étagère	1062€
1400 x 700 x 900	ET-977141G1/K	M70-ET-977141G1	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite et étagère	1115€

Dimensions L x P x H (mm)	Plonge démontable inox 304, ep.15/10 ^{ème} , rayonnée avec étagère - 2 bacs			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	ET-9771220/K	M70-ET-9771220	2 bacs 500x500x300 sans égouttoir avec etagere	1317€
1400 x 700 x 900	ET-9771420/K	M70-ET-9771420	2 bacs 600x500x300 sans égouttoir avec étagère	1329€
1600 x 700 x 900	ET-977162G1/K	M70-ET-977162G1	2 bacs 500x500x300 égouttoir à droite et étagère	1392€
1800 x 700 x 900	ET-977182G1/K	M70-ET-977182G1	2 bacs 500x400x300 égouttoir à droite et étagère	1532€
2000 x 700 x 900	ET-977202G1/K	M70-ET-977202G1	2 bacs 600x500x300 égouttoir à droite et étagère	1716€

- Dessus en inox AISI 304 ép.15/10ème avec des profilés pour le guidage des paniers (glissement de 510 mm) avec des bords tombants de 30 mm et retours de 15 mm
- Pieds en tube 40 x 40 mm reliés entre eux par une traverse avec vérins inox
- Pour les tables adossées, dossier de 100 x 20 mm
- Tablette inférieure en option en inox AISI 304 avec des bords tombants de 40 mm et retours de 15 mm (en option)
- 2 pieds en standard, 4 pieds au delà de L-1800 mm



Dimensions		Table entrée laverie			
L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*	
1200 x 780 x 850	80901/K	M70-80901	Accrochage a droite	950€	
1200 x 780 x 850	80905/K	M70-80905	Accrochage a gauche	950€	
1600 x 780 x 850	80903/K	M70-80903	Accrochage a droite	1107€	
1600 x 780 x 850	80907/K	M70-80907	Accrochage a gauche	1107€	
2000 x 780 x 850	80940/K	M70-80940	Accrochage a droite du lv	1368€	
2000 x 780 x 850	80941/K	M70-80941	Accrochage a gauche du lv	1368€	

- Dessus en inox AISI 304 ép.15/10ème avec des profilés pour le guidage des paniers (glissement de 510 mm) avec des bords tombants de 30 mm et retours de 15 mm
- Pieds en tube 40 x 40 mm reliés entre eux par une traverse avec vérins inox
- Tablette inférieure en option en inox AISI 304 avec des bords tombants de 40 mm et retours de 15 mm (en option)
- 2 pieds en standard, 4 pieds au delà de L-1800 mm



Dimensions		Table sortie laverie			PRIX HT*
L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES		
600 x 780 x 850	80915/K	M70-80915	Accrochage a droite	336€	
1200 x 780 x 850	80918/K	M70-80918		474€	
800 x 780 x 850	80932/K	M70-80932		761€	
2000 x 780 x 850	80939/K	M70-80939		803€	

Notre savoir-faire

CONSEIL, INSTALLATION
ET MAINTENANCE D'EQUIPEMENT
de Cuisine et Froid professionnels

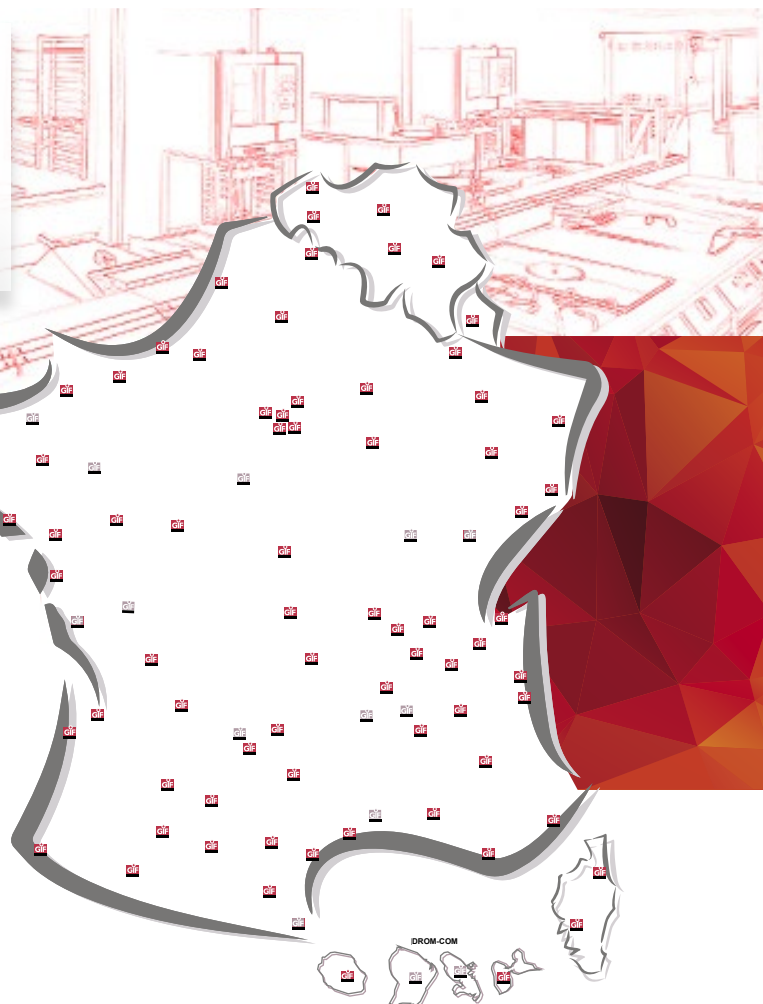


1100 TECHNICIENS,
& COMMERCIAUX

73 ENTREPRISES
ADHERENTES

13 AGENCES

À MOINS
D'1 HEURE
DE CHEZ VOUS



Construction en inox AISI 304 L - Dessus, joues latérales et dossier monobloc en épaisseur 2 mm - Habillage en façade en alu laqué - Rampe à plateaux amovibles - Trou vide déchets perçage ø 205 mm avec joint vide ordure noir - Étagère basse surbaissée en Inox - Possibilité d'intégration de système de pesée - Mobilier sur roues ø 75 mm



Mobilier de tri avec habillage avant, 3 tvo adulte

Taille Adulte

Référence	FR1-IIPMT3
Modèle	MT/E
Dim L x P x H (mm)	1026 x 650 x 900
PRIX HT*	4020€

Mobilier de tri avec habillage avant, 3 tvo enfant

Taille Enfant

Référence	FR1-IIPMTE3
Modèle	MTE/E
Dim L x P x H (mm)	1026 x 650 x 720
PRIX HT*	3900€

Construction en inox AISI 304 L - Dessus, joues latérales et dossier monobloc en épaisseur 2 mm - Habillage en façade en alu laqué - Rampe à plateaux amovibles - Trou vide déchets perçage ø 205 mm avec joint vide ordure noir - Étagère basse surbaissée en Inox - Possibilité d'intégration de système de pesée - Mobilier sur roues ø 75 mm



Mobilier de tri avec habillage avant, 5 tvo adulte

Taille Adulte

Référence	FR1-IIPMT5
Modèle	MT/E
Dim L x P x H (mm)	1666 x 650 x 900
PRIX HT*	4790€

Mobilier de tri avec habillage avant, 5 tvo enfant

Taille Enfant

Référence	FR1-IIPMTE5
Modèle	MTE/E
Dim L x P x H (mm)	1666 x 650 x 720
PRIX HT*	4695€

Construction en inox AISI 304 L - Dessus, joues latérales et dossier monobloc en épaisseur 2 mm - Porte en Alu laqué en façade - Rampe à plateaux amovibles - Trou vide déchets perçage ø 205 mm avec joint vide ordure noir - Étagère basse surbaissée en Inox - Possibilité d'intégration de système de pesée - Mobilier sur roues ø 75 mm



Mobilier de tri avec 1 pesée intégrée, 3 portes, 3 tvo adulte

Taille Adulte

Référence	FR1-IIPMTP3
Modèle	TP/K
Dim L x P x H (mm)	1026 x 650 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,32kW
PRIX HT*	4990€

Mobilier de tri avec 1 pesée intégrée, 3 portes, 3 tvo enfant

Taille Enfant

Référence	FR1-IIPMTP3E
Modèle	TPE/K
Dim L x P x H (mm)	1026 x 650 x 720
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,32kW
PRIX HT*	4890€

Construction en inox AISI 304 L - Dessus, joues latérales et dossier monobloc en épaisseur 2 mm - Porte en alu laqué en façade - Rampe à plateaux amovibles - Trou vide déchets perçage ø 205 mm avec joint vide ordure noir - Étagère basse surbaissée en Inox - Possibilité d'intégration de système de pesée - Mobilier sur roues ø 75 mm



Mobilier de tri avec 1 pesée intégrée, 5 portes, 5 tvo adulte

Taille Adulte

Référence	FR1-IIPMTP5
Modèle	TP/K
Dim L x P x H (mm)	1666 x 650 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,32kW
PRIX HT*	6090€

Mobilier de tri avec 1 pesée intégrée, 5 portes, 5 tvo enfant

Taille Enfant

Référence	FR1-IIPMTP5E
Modèle	TPE/K
Dim L x P x H (mm)	1666 x 650 x 720
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,32kW
PRIX HT*	5995€

POUR UN PROJET sur mesure Consultez-nous



Crédence INOX ventilée avec LOGO FRANSTAL				
Dimensions L x P (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	DESSCRIPTIF	RIX HT*
1500 x 1150	IIPCIAL15/E	FR1-IIPCIAL15	Crédence pliée en Inox 304, ép. 1 mm poli brossé, compris: Perçages en partie basse pour fixation Plis latéraux Perçages oblongs pour ventilation Omégas de rigidité avec perçages pour aération Épaisseur 25 mm Découpe logo FRANSTAL	690€
2000 x 1150	IIPCIAL20/E	FR1-IIPCIAL20		750€
2500 x 1150	IIPCIAL25/E	FR1-IIPCIAL25		815€

Crédence INOX ventilée				
Dimensions L x P (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	DESSCRIPTIF	RIX HT*
1000 x 1150	IIPCISL10/E	FR1-IIPCISL10	Crédence pliée en Inox 304, ép. 1 mm poli brossé, compris: Perçages en partie basse pour fixation Plis latéraux Perçages oblongs pour ventilation Omégas de rigidité avec perçages pour aération Épaisseur 25 mm	475€
1500 x 1150	IIPCISL15/E	FR1-IIPCISL15		640€
2000 x 1150	IIPCISL20/E	FR1-IIPCISL20		699€
2500 x 1150	IIPCISL25/E	FR1-IIPCISL25		765€

Fixation Inversée

Référence	FR1-IIP-INV
Modèle	IIP-INV

PRIX HT* **A préciser à la commande**



Douchette + col de cygne sur table monotrou

Mélangeur 1/4 tour / plonge diam perçage 32 mm

Référence	M70-5553AZ
Modèle	5553AZ/E
Dim H (mm)	1270
PRIX HT*	305€



Douchette + col de cygne sur table bi trou

Mélangeur 1/4 tour / plonge diam perçage 25 mm

Référence	M70-5552AZ
Modèle	5552AZ/E
Dim H (mm)	1270
PRIX HT*	347€



Douchette simple murale

Référence	M70-5556AZ
Modèle	5556AZ/N
Dim H (mm)	1270
PRIX HT*	285€



Douchette + col de cygne murale

Mélangeur mural 1/4 de tour

Référence	M70-5557AZ
Modèle	5557AZ/E
Dim H (mm)	1270
PRIX HT*	305€



Douchette simple sur table monotrou

Flexible renforcé, diam perçage 32 mm

Référence	M70-5551AZ
Modèle	5551AZ/E
Dim H (mm)	1270
PRIX HT*	245€



Douchette simple sur table bi trou

Mélangeur 1/4 tour à poser / plonge

Référence	M70-5554AZ
Modèle	5554AZ/E
Dim H (mm)	1270
PRIX HT*	291€



Douchette mono trou, mélangeur 1/4 de tour / plonge

Col de cygne 300mm, diamètre perçage 32 mm

Référence	M70-5553EC1
Modèle	5553EC1/E
Dim H (mm)	1250
PRIX HT*	266€



Douchette mono trou, mélangeur 1/4 de tour / plonge

Diam perçage 32 mm

Référence	M70-5551EC1
Modèle	5551EC1/E
Dim H (mm)	1250
PRIX HT*	220€



Douchette automatique sans col de cygne

Flexible renforcée
Poignée montée
Débit 17L/min
Ø de perçage 32mm
Clapets antiretour

Référence	M70-5551MA
Modèle	5551MA/K
Dim H (mm)	1150
PRIX HT*	468€



Douchette automatique avec col de cygne

Flexible renforcée
Poignée montée
Débit 17L/min
Ø de perçage 32mm
Clapets antiretour

Référence	M70-5553MA
Modèle	5553MA/E
Dim L x P x H (mm)	1150
PRIX HT*	566€



Mini douche mono trou 1/4 de tour
Mélangeur sur plonge, diam. perçage 32 mm

Référence	M70-5550AZ
Modèle	5550AZ/K
Dim H (mm)	670
PRIX HT*	301€



Douchette + col sur table monotrou avec commande au coude

Référence	M70-5553CC
Modèle	5553CC/E
Dim L x P x H (mm)	1200
PRIX HT*	372€



Mini douche mono trou 1/4 de tour avec commande au coude

Référence	M70-5550CC
Modèle	5550CC/E
Dim H (mm)	0 1200
PRIX HT*	368€



Robinet col sur table monotrou L.300
Bec de 300 mm . diam perçage 32 mm

Référence	M70-5540
Modèle	5540/R
Dim H (mm)	0 300
PRIX HT*	78€



Bi trou mural L.300
Bec de 300 mm, diam perçage 25mm

Référence	M70-5546
Modèle	5546/I
Dim H (mm)	300
PRIX HT*	102€



Robinet col sur table bi trou
Bec de 300 mm . diam perçage 25 mm

Référence	M70-5538
Modèle	5538/R
Dim H (mm)	300
PRIX HT*	135€



Robinet mitigeur avec commande au coude
Bec 250 mm, diam. perçage 35 mm

Référence	M70-5537
Modèle	5537/K
PRIX HT*	87€



Robinet mitigeur avec commande au coude
Bec 250 mm, diam. perçage 35 mm

Référence	M70-5537R
Modèle	5537R/R
Dim L x P x H (mm)	250
PRIX HT*	149€



Robinet électronique secteur

Référence	M70-5548E
Modèle	5548E/E
PRIX HT*	260€

Laverie avec capot



Table d'entrée

Réalisation tout inox AISI 304. Ceinture inox sous plateau hauteur 120 mm. Bac inox embouti 400x400 à droite. Piètement inox tube rond 38 mm. Chemin de glissement largeur 510 mm. Capacité 2 casiers.

Référence **FRANSTAL** **FR1-ISU110826**

Modèle ISU110826/K
Dim L x P x H (mm) 1100 x 760 x 900

PRIX HT*

1045€

Table d'entrée

Réalisation tout inox AISI 304. Ceinture inox sous plateau hauteur 120 mm. Bac inox embouti. Piètement inox tube rond 38 mm. Chemin de glissement largeur 510 mm.

Référence **FR1-ISU110846**

Modèle ISU110846/E
Dim L x P x H (mm) 1100 x 760 x 900

PRIX HT*

1105€

Lave-vaisselle à capot

Capacité 60-30-20-7 casiers/h
Panier 500x500
PRS System (surchauffeur atmosphérique)
Triple filtration
Rinçage indépendant du réseau + MPOWER commutable
Hauteur utile 42cm.
Lavage 60x40cm (chargement frontal) ou GN1/1 (casier spécial).
Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic + Thermomètres.
Bras lavage + rinçage inox
Commande électronique
Cuve emboutie latérale + filtre inox
FonctionGREEN économie énergie
Thermostop T° rinçage garantie
Doseurs détergent + rinçage électriques
Cycles 60/120/180/540"
2 casiers assiettes + 1 casier verres + 2 godets

Référence **FR1-LARAH1040EPRSHD**

Modèle LARAH1040EPRSHD/K
Dim L x P x H (mm) 760 x 793 x 1494/1969
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T commutable/12,8kW

PRIX HT*

4250€

Madial

Douchette mono trou, mélangeur 1/4 de tour / plonge

Référence **M70-5553EC1**

Modèle 5553EC1/E
Dim L x P x H (mm) 1250
Col de cygne 300mm, diamètre perçage 32 mmt

PRIX HT*

266€



Table de sortie

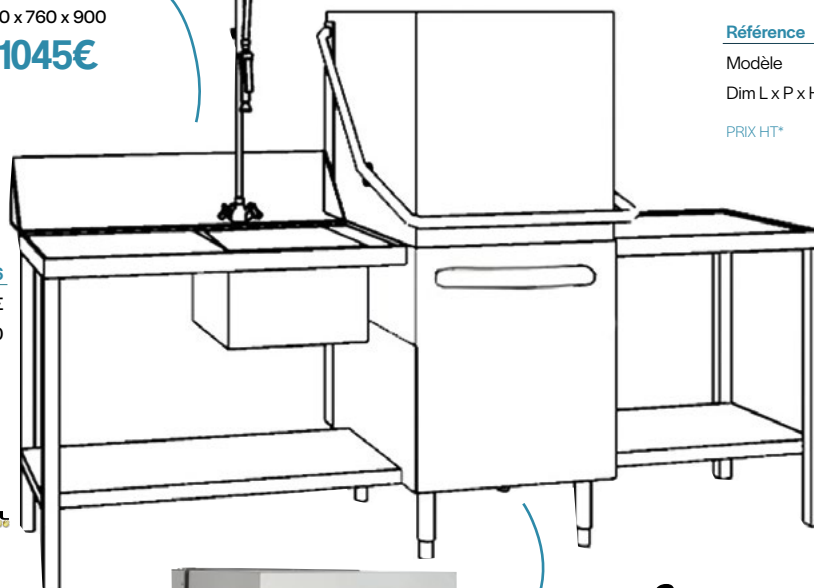
Réalisation tout inox AISI 304. Ceinture inox sous plateau hauteur 120 mm. Piètement inox tube rond 38 mm. Chemin de glissement largeur 510 mm. Capacité 2 casiers.

Référence **FRANSTAL** **FR1-ISU110226**

Modèle ISU110226/K
Dim L x P x H (mm) 1100 x 600 x 900

PRIX HT*

525€



«Prix d'ensemble»

PRIX HT*

à partir de **6146€**

Eau froide



Adoucisseur soft 25 eau froide vanne chronométrique

Pour fours mixtes et laveuses frontales
Débit : 2,5 m3/h T° max de l'eau : 35 °C
Volume résine : 5 litres Capacité d'échange : 20°fm3
Autonomie bac à sel (Nbre de régénération) : 40

Référence	FR1-LWASOFT25EFC
Modèle	SOFT25FC/A
Dim L x P x H (mm)	280 x 505 x 555
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04kW
PRIX HT*	450€

Adoucisseur soft 50 eau froide vanne chronométrique

Pour laveuses à capot Débit : 2,5 m3/h
Volume résine : 10L T° max de l'eau : 35°C
Capacité d'échange : 45°fm3
Autonomie bac à sel (Nbre de régénération) : 28

Référence	FR1-LWASOFT50EFC
Modèle	SOFT50FC/A
Dim L x P x H (mm)	330 x 505 x 650
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04kW
PRIX HT*	591€

Adoucisseur soft 100 eau froide vanne volumétrique

Pour laveuse à avancement automatique.
Débit 2,5 m3/h & Pression d'utilisation 2 à 7 bars Autonomie bac à sel env. 30 régénérations H

Référence	FR1-LWASOFT100EFV
Modèle	SOFT100EFV/A
Dim L x P x H (mm)	330 x 505 x 115
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,03kW
PRIX HT*	788€



Eau chaude



Adoucisseur soft 50 eau chaude vanne chronométrique

Pour laveuses à capot et avancement automatique.
Débit : 4,5 m3/h
Volume résine : 10L T° max de l'eau : 65°C
Autonomie bac à sel (Nbre régénération) : 28

Référence	FR1-LWASOFT50ECC
Modèle	SOFT50CC/A
Dim L x P x H (mm)	330 x 550 x 650
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04kW
PRIX HT*	832€



Plateau roulant adoucisseur

Plateau roulant pour Adoucisseur FRANSTAL, compatible tous modèles.
Recouvert époxy + 4 roues pivotantes polyamide pour une hygiène irréprochable.
Supporte une charge max de 150kg.

Référence	FR1-LWAPLATEAUSOFT
Modèle	LWAPLATEAUSOFT/A
Dim L x P x H (mm)	335 x 485 x 85
PRIX HT*	121€



Osmoseur BESTAQUA ROC 14



Protection contre l'entartrage et lavage optimal pour des verres brillants.

Pompe pour une pression constante
Précision des capteurs
Contrôle et suivi via l'application sur smartphone
Boîtier en aluminium de haute qualité
Système de membrane BWT bestaqua
Fonctionnement sans eau adoucie jusqu'à 36°TH
Performance du perméat l/h 120
Pression de l'entrée d'eau bar 1,5-4

Référence	B23-M0821039
Modèle	BESTAQUA/E
Dim L x P x H (mm)	153 x 271 x 505
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW
PRIX HT*	1939€



Osmoseur BESTAQUA ROC 16



Protection contre l'entartrage et lavage optimal pour des verres brillants.

Pompe pour une pression constante
Précision des capteurs
Contrôle et suivi via l'application sur smartphone
Boîtier en aluminium de haute qualité
Système de membrane BWT bestaqua
Fonctionnement sans eau adoucie jusqu'à 36°TH
Performance du perméat l/h 180
Pression de l'entrée d'eau bar 1,5-4

Référence	B23-125255111
Modèle	BESTAQUA/E
Dim L x P x H (mm)	230 x 395 x 670
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,26kW
PRIX HT*	2709€



Préfiltre COMPLET OSMOSEUR

Préfiltration particules 20µm et charbon actif, avec réductions et vanne de purge pour osmoseur BWT

Référence	B23-M0100034
Modèle	M0100034/E
PRIX HT*	167€



Kit de raccordement OSMOSEUR

Le kit de raccordement comprend flexibles, réduction et raccords rapides nécessaires à l'installation des osmoseurs bestaqua HQ et LT, ainsi que la cartouche charbon actif de préfiltration bestaste S.t

Référence	B23-M0824046
Modèle	M0824046/E
PRIX HT*	239€

KROMO
YOUR SMART WASH

• Commandes mécaniques avec cycle 120 sec. (30 paniers/h) • Fabrication inox AISI 304 avec porte en double paroi et cuve avec angles arrondis • Bras tournants de lavage et rinçage avec injecteurs facilement démontables • Doseur produit rinçage réglable incorporé • Thermostop • Livré avec 2 paniers verres + 1 godet couverts + 1 support soucoupes



Lave-verres

Panier 350 x 350 mm
Hauteur passage : 195 mm

Référence	K50-AQUA35
Modèle	AQUA35/A
Dim L x P x H (mm)	400 x 495 x 595
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,6kW
PRIX HT*	995€



Pompe de vidange AQUA 35

A utiliser seulement pour lave-verres et frontales sous-table

Référence	K50-PS-AQUA35
Modèle	PS/R
PRIX HT*	169€

FRANSTAL
Gold

• Bras de lavage et rinçage en inox • Cuve à fond imprimé et penté vers la vidange • Thermostop T° rinçage garantie • Doseur électrique rinçage réglable • Cycles 120" • 2 casiers verres • 1 support soucoupes + 1 godet couverts



Lave-verres

Panier 350 x 350 mm
Hauteur utile 25cm
Porte isolée par double paroi
Débit 30 casiers/h

Référence	FR1-LARAF35.25
Modèle	LARAF35.25/K
Dim L x P x H (mm)	440 x 497 x 640
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,9kW
PRIX HT*	1115€

Lave-verres

Commande mécanique
Capacité : 30 casiers/h
Bras supérieur et inférieur en inox
Panier 400 x 400 mm
Hauteur utile 30cm
Porte isolée par double paroi
Supports panier emboutis

Référence	FR1-LARAF40.30LS
Modèle	LARAF40.30LS/K
Dim L x P x H (mm)	455 x 550 x 700
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW
PRIX HT*	1485€

ASTARCO

• Bras de lavage et rinçage en inox • Cuve à fond imprimé et penté vers la vidange • Thermostop T° rinçage garantie • Doseur électrique rinçage réglable • Cycles 120" • 2 casiers verres • 1 support soucoupes + 1 godet couverts



Lave-verres avec pompe de vidange

Panier 350 x 350 mm
Hauteur utile 25cm
Porte isolée par double paroi
Débit 30 casiers/h

Référence	A29-AF35.25EDP
Modèle	AF35.25EDP/T
Dim L x P x H (mm)	440 x 497 x 640
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,9kW
PRIX HT*	1540€

Lave-verres avec pompe de vidange

Panier 400 x 400 mm
Hauteur utile 30cm
Porte isolée par double paroi
Supports panier emboutis
Bras supérieur et inférieur

Référence	A29-AF40.30ELSDP
Modèle	AF40.30ELSDP/T
Dim L x P x H (mm)	455 x 550 x 700
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW
PRIX HT*	1940€

Pour lave-verres

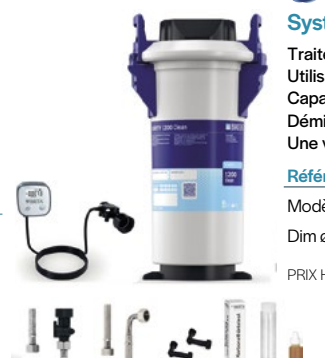


Système PURITY 1200 Clean Extra Premium.

Traitement d'eau anticalcaire pour les lave-verres
Utilisation Horizontale ou Verticale
Capacité moyenne : 5000 L
Déméralisation totale
Pas de traces sur les verres
Pas d'essuyage manuel

Référence	B66-104759
Modèle	SPCEP/T
Dim ø x H (mm)	288 x 550
PRIX HT*	1065€

Pour lave-vaisselle



Système PURITY 1200 Clean Premium.

Traitement d'eau anticalcaire pour lave-vaisselle
Utilisation Horizontale ou Verticale
Capacité moyenne : 12000L
Déméralisation partielle
Une vaisselle éclatante

Référence	B66-104758
Modèle	SPCP/E
Dim ø x H (mm)	288 x 550
PRIX HT*	972€

KROMO
YOUR SMART WASH

• Construction inox aisi 304 avec porte double paroi • Cuve avec angles arrondis • Bras tournants de lavage et rinçage • Triple filtrage de protection pompe • Hauteur passage: verres 320mm, assiettes 345mm - panier 500x500mm • Doseur produit de rinçage réglable • 1 panier assiettes + 1 panier verres + 1 godet couverts • Thermostop



Lave-vaisselle frontal

Commandes mécaniques avec cycles de lavage 120» + 180»

Référence	K50-AQUA50
Modèle	AQUA50/R
Dim L x P x H (mm)	590 x 600 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,7kW
PRIX HT*	2019€

Pompe de vidange AQUA 50

A utiliser seulement pour lave-verres et frontales sous-table

Référence	K50-PS-AQUA50
Modèle	PS/R
PRIX HT*	169€



Socle AQUA 50

Support inox pour laveuse frontale Panier 500x500mm

Référence	K50-SOCLE50
Modèle	SOCLE50/R
PRIX HT*	269€



Lave-vaisselle frontal

Panneau de commandes avec écran LCD. 4 cycles 60/90/120/180 sec, soft-start, auto-nettoyage.

Référence	K50-AQUA50T
Modèle	AQUA50T/R
Dim L x P x H (mm)	590 x 600 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,7kW
PRIX HT*	2149€

FRANSTAL
Gold



Lave-vaisselle frontal à commande mécanique

Panier 500 x 500 mm.

Référence	FR1-LARAF50.35M
Modèle	LARAF50.35M/K
Dim L x P x H (mm)	572 x 633 x 814
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,25kW
PRIX HT*	1899€

Lave-vaisselle frontal à commande mécanique

Panier 500 x 500 mm.
Capacité : 40/30 casier/h

Référence	FR1-LARAF50.35T
Modèle	LARAF50.35T/K
Dim L x P x H (mm)	572 x 633 x 814
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable/5,05kW
PRIX HT*	2035€

FRANSTAL
Gold



Lave-vaisselle à commande électronique

Panier 500 x 500 mm - Hauteur utile 35cm - Lavage GN1/1 avec casier spécial - Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic+ Thermomètres
Capacité 40/30/20 casiers/h
Bras lavage+rinçage inox - Cuve + supports panier emboutis - Fonction GREEN économie énergie - Thermostop T° rinçage garantie - Doseurs électriques
- Cycles 90/120/180/540" 40/30/20/7 casiers/h
1 casier assiettes + 1 casier verres + 1 godet couverts

Référence	FR1-LARAF50.35E
Modèle	LARAF50.35E/K
Dim L x P x H (mm)	572 x 633 x 814
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable/5,05kW
PRIX HT*	2245€

Socle de réhausse

Socle de réhausse pour lave-vaisselle frontale H.420mm + 130mm Pieds

Référence	FR1-LAR6110-050002
Modèle	LARBASE50/K
Dim L x P x H (mm)	572 x 616 x 550/610
PRIX HT*	405€



- Construction inox 18/10 • Cuve emboutie et angles arrondis • Bras lavage/rinçage indépendants • Filtre cuve dédoublé + filtres pompe
- Démarrage à fermeture capot • Installation droite ou en angle • Hauteur utile 410mm • Doseur produit rinçage réglable incorporé • 2 paniers assiettes + 1 verres + 2 godets • Thermostop



Lave-vaisselle à capot

Commandes mécaniques avec thermomètres
2 cycles 50-120»

Référence	K50-HOOD110
Modèle	HOOD110/R
Dim L x P x H (mm)	720 x 735 x 1445/1880
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10,2kW
PRIX HT*	3619€



Pompe de vidange HOOD110

Référence	K50-PS-HOOD110
Modèle	PV/R
PRIX HT*	169€



Lave-vaisselle à capot

Panneau LCD avec visualis
4 cycles 50/80/120/180sec, soft-start, auto-nettoyage

Référence	K50-HOOD110T
Modèle	HOOD110T/R
Dim L x P x H (mm)	720 x 735 x 1445/1880
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10,2kW
PRIX HT*	3749€



Lave-vaisselle à capot



Capacité 60-30-20-7 casiers/h
Panier 500x500
PRS System (surchauffeur atmosphérique)
Triple filtration
Rinçage indépendant du réseau + MPOWER commutable
Hauteur utile 42cm.
Lavage 60x40cm (chargement frontal) ou GN1/1 (casier spécial).
Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic + Thermomètres.
Bras lavage + rinçage inox
Commande électronique
Cuve emboutie latérale + filtre inox
FonctionGREEN économie énergie
Thermostop T° rinçage garantie
Doseurs détergent + rinçage électriques
Cycles 60/120/180/540"
2 casiers assiettes + 1 casier verres + 2 godets

Référence	FR1-LARAH1040EPRSHD
Modèle	LARAH1040EPRSHD/K
Dim L x P x H (mm)	760 x 793 x 1494/1969
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable/ 12,8kW
PRIX HT*	4250€



Lave-vaisselle à capot avec condenseur

Capacité 60-30-20-7 casiers/h
Panier 500x500
PRS System (surchauffeur atmosphérique)
Triple filtration
Rinçage indépendant du réseau + MPOWER
Hauteur utile 42cm.
Lavage 600x400mm (chargement frontal) ou GN1/1 avec casier spécial.
Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic + Thermomètres
GREEN économie énergie
Capot double paroi isolée
Bras lavage triple + rinçage inox
Commande électronique
Cuve emboutie latérale + filtre inox
Thermostop T° rinçage garantie
Doseur détergent et rinçage électrique
4 cycles : 60/120/180/540"
2 casiers assiettes + 1 casier verres + 2 godets

Référence	FR1-LARAH1240EESHDK
Modèle	LARAH1240EESHDK/K
Dim L x P x H (mm)	760 x 793 x 2258
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable/14,8kW
PRIX HT*	7140€



LAVE - VAISSELLE

À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

Petit dehors mais grand à l'intérieur

Le lave-vaisselle à avancement automatique compact LKRRK1010E a un encombrement limité et de hautes performances. Le sens d'entrée réversible, le panneau de commande simple et intuitif et tous les autres accessoires optionnels, font de LKRRK1010 la solution idéale

Intérieur compact



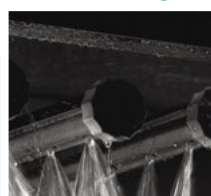
Économiseur lavage et rinçage



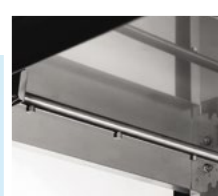
Bras de lavage



Zone de lavage



Bras de rinçage



Points forts

- Économiseurs lavage /rinçage inclus
- Sens entrée droite ou gauche
- Panneau électronique
- Dimensions compactes





Lave-batterie

Construction inox aisi 304.
Cuve emboutie avec angles arrondis.
Triple filtrage en inox.
Porte double parois demi abattante.
Bras de lavage et rinçage en inox.
pompe lavage 2,18kw.
Commandes électroniques 5 cycles de lavage.
Hauteur utile 805 mm.
Doseur produit de rinçage + surpresseur + système energy saving + autonettoyage + thermostat.
Livré avec : 1 panier inox 665x550mm + 1 support plateaux + 1 porte ustensiles + 1 grille

Référence **FR1-LKRKP151EL**

Modèle LKRKP151EL/K
Dim L x P x H (mm) 650 x 750 x 1690/2070
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/8,2kW
PRIX HT* **5835€**



Lave-batterie

Construction inox aisi 304.
Cuve emboutie avec angles arrondis.
Triple filtrage en inox.
Surchauffeur en inox 316.
Porte demi abattante.
Double parois et bras en inox.
Pompes : 2x1,75kw avec activation l'une après l'autre.
Panneau électronique TFT touche.
4 cycles programmables, vidange automatisée, Hauteur utile 645 mm.
Doseur de rinçage, pompe de rinçage + autonettoyage + energy saving.
Livré avec 1 panier inox 700x700mm + 1 support plateaux

Référence **FR1-LKRKP202ELPLUS**

Modèle LKRKP202ELPLUS/K
Dim L x P x H (mm) 840 x 885 x 1790/2050
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12,5kW
PRIX HT* **9030€**



Lave-batterie

Construction inox aisi 304.
Cuve emboutie avec angles arrondis.
Triple filtrage en inox.
Surchauffeur en inox 316.
Porte demi abattante.
Double parois et bras en inox.
Triple filtrage en inox.
Pompes: 2x2,18kw avec activation l'une après l'autre.
Panneau électronique TFT touche.
4 cycles programmables, vidange automatisée, h.utile 645 mm.
Doseur de rinçage, pompe de rinçage + autonettoyage + energy saving.
Livré avec 1 panier inox 850x725mm + 1 support plateaux

Référence **FR1-LKRKP302ELPLUS**

Modèle LKRKP302ELPLUS/K
Dim L x P x H (mm) 990 x 885 x 1790/2050
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/13,4kW
PRIX HT* **10765€**



Salons de coiffure, espaces de travail, crèches et écoles, établissements de soins de santé et de beauté, restaurants, auberges, entreprises de nettoyage, campings, salles de sport..., la gamme ASKO est pensée pour répondre aux besoins spécifiques de chaque secteur professionnel. Dans un encombrement minimal, ses appareils sont construits durablement et se dotent de programmes de désinfection. De 60 cm de largeur, ils peuvent être installés côte à côte pour laisser des espaces de rangement au-dessus, ou superposés en colonne.



Lave-linge capacité 6,5kg

Volume tambour 60 l, vidange par pompe

Référence	E01-135655
Modèle	WMC6743PB.T/K
Dim L x P x H (mm)	595 x 591 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable 230V+T/3Kw
PRIX HT*	2392€

Lave-linge capacité 9kg

Volume tambour 80 l, vidange par pompe

Référence	E01-135657
Modèle	WMC8944PB.T/K
Dim L x P x H (mm)	595 x 706 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable 230V+T/4,4Kw
PRIX HT*	2655€



Lave linge 7kg avec pompe de vidange

Essorage variable jusqu'à 1500 tr/min
Tambour inox innovation 3D avec éclairage LED
6 programmes standards
Programmes Hygiène+ : 5 programmes permettant de maintenir la température à 60°C pendant 30 minutes pendant la phase de lavage
Programmeur Smart-control rétroéclairé, tactile et intuitif.
Bac à lessive 3 compartiments
400V (Tri+N) commutable 230V (mono) sur site

Référence	E01-133853
Modèle	WS660-2/R
Dim L x P x H (mm)	600 x 660 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4,6kW
PRIX HT*	2750€



Sèche-Linge 7kg avec condenseur

Capacité 7 Kg. Volume tambour 118L. Tambour inox ECO DRY. Eclairage LED. SmartControl : programmeur tactile et intuitif. Condenseur à air. Ventilation Axiale. Départ différé. Vidange de la pompe des condensats. Mesure électronique de l'humidité. Porte frontale. Grand hublot diam 360 mm avec ouverture à 180°. Chauffage électrique. Carrosserie blanche

Référence	E01-128746
Modèle	DS660-1/R
Dim L x P x H (mm)	595 x 630 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,8kW
PRIX HT*	2138€

Lave-linge industriel

SCHULTHESS



Lave-linge industriel électrique à cuve suspendue 7kg

Lave-linge industriel électrique à cuve suspendue 7kg
Essorage (tr/mn) :1200 Vidange : vanne Facteur G : 416
Carrosserie : Acier galvanisé traité anti trace, époxy mat haute température Nbre de cycles préconisés : 12/jour

Référence	E01-135571
Modèle	W65/R
Dim L x P x H (mm)	696 x 820 x 1210
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/9kW
PRIX HT*	6317€

Lave-linge industriel électrique à cuve suspendue 11kg

Essorage (tr/mn) :1200
Facteur G : 416

Référence	E01-135575
Modèle	W100/R
Dim L x P x H (mm)	696 x 915 x 1210
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/9kW
PRIX HT*	8352€

Lave-linge industriel électrique à cuve suspendue 18kg

Essorage (tr/mn) :1100
Facteur G : 419

Référence	E01-135577
Modèle	W160/R
Dim L x P x H (mm)	790 x 935 x 1360
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/17,6kW
PRIX HT*	12512€

Séchoir électrique 16kg, tambour inox, programmateur Expert

Séchoir électrique 16kg, tambour inox, programmateur Expert Carrosserie : Acier galvanisé traité anti trace, époxy mat haute température Volume tambour (l) : 325
Porte réversible : Oui Sonde humidité résiduelle : oui

Référence	E01-135579
Modèle	D325/R
Dim L x P x H (mm)	790 x 1200 x 1350
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/20,6Kw
PRIX HT*	6735€

Lave-linge industriel électrique à cuve suspendue 9kg

Essorage (tr/mn) :1200
Facteur G : 416

Référence	E01-135573
Modèle	W80/R
Dim L x P x H (mm)	696 x 820 x 1210
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/9kW
PRIX HT*	7043€

Lave-linge industriel électrique à cuve suspendue 14kg

Essorage (tr/mn) :1100
Facteur G : 419

Référence	E01-135576
Modèle	W130/R
Dim L x P x H (mm)	790 x 935 x 1360
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/14,5kW
PRIX HT*	10782€



Séchoir électrique 10kg, tambour inox, programmateur Expert

Séchoir électrique 10kg, tambour inox, programmateur Expert Carrosserie : Acier galvanisé traité anti trace, époxy mat haute température Volume tambour (l) : 200
Porte réversible : Oui Sonde humidité résiduelle : oui

Référence	E01-135578
Modèle	D200/R
Dim L x P x H (mm)	790 x 900 x 1350
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/14,4Kw
PRIX HT*	5336€





Salons de coiffure, espaces de travail, crèches et écoles, établissements de soins de santé et de beauté, restaurants, auberges, entreprises de nettoyage, campings, salles de sport..., la gamme ASKO est pensée pour répondre aux besoins spécifiques de chaque secteur professionnel. Dans un encombrement minimal, ses appareils sont construits durablement et se dotent de programmes de désinfection. De 60 cm de largeur, ils peuvent être installés côte à côte pour laisser des espaces de rangement au-dessus, ou superposés en colonne.



Sèche-linge capacité 6,5kg, avec condenseur

Volume tambour 117 l

Référence	E01-135660
Modèle	TDC1772CB.T/R
Dim L x P x H (mm)	595 x 654 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable 230V+T/2,5Kw
PRIX HT*	1690€

Sèche-linge capacité 6,5kg, avec pompe à chaleur

Volume tambour 117 l

Référence	E01-135661
Modèle	TDC1771H.T/K
Dim L x P x H (mm)	595 x 654 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9Kw
PRIX HT*	2185€

Sèche-linge capacité 8kg, à évacuation

Carrosserie : titanium. Volume tambour 145 l.
Porte réversible : oui. Sonde humidité résiduelle : oui.

Référence	E01-135662
Modèle	TDC1485VB.T/R
Dim L x P x H (mm)	595 x 769 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable 230V+T/5Kw
PRIX HT*	1686€



Lave linge 8kg avec pompe de vidange

Essorage (tr/mn) : 1600
Facteur G : 614
Carrosserie : top inox
Façade et côtés anthracite
Nbre de cycles préconisés : 8/jour

Référence	E01-133854
Modèle	WS970-2/K
Dim L x P x H (mm)	630 x 700 x 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4,6Kw
PRIX HT*	3926€

Lave linge 8kg avec pompe de vidange + pré monnayeur

Pré-équipé pour pompes doseuses Essorage (tr/mn) : 1600 Vidange : pompe Facteur G : 614 Carrosserie : top inox / façade et côtés anthracite Nbre de cycles préconisés : 8/jour

Référence	E01-133951
Modèle	WS970D-2/K
Dim L x P x H (mm)	630 x 700 x 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4,6Kw
PRIX HT*	4552€



Monnayeur

Kit monnayeur jetons pour lave-linge

Référence	E01-130357
Modèle	KIT/M.JET/WS660-970/K
PRIX HT*	713€



Sèche-linge 8kg



Sèche-linge à évacuation. Carrosserie : top inox / façade et côtés anthracite. Volume tambour (l) : 153.
Porte réversible : oui. Sonde humidité résiduelle : non.

Référence	E01-128751
Modèle	DS970EV-1/R
Dim L x P x H (mm)	630 x 800 x 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,9Kw
PRIX HT*	2483€

Sèche-linge 8kg à condenseur



Carrosserie : top inox / façade et côtés anthracite. Volume tambour (l) : 153. Vidange : pompe Porte réversible : oui. Sonde humidité résiduelle : non.

Référence	E01-128754
Modèle	DS970CO-1/R
Dim L x P x H (mm)	630 x 840 x 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,1Kw
PRIX HT*	3042€



Centrale de désinfection



• Pistolet anti choc de pulvérisation • Support bidon acier inoxydable 5 litres • Vanne d'alimentation 1/4 de tour avec filtre intégré et poignée inox • Système de protection du réseau d'eau • Disconnecteur CA NF Homologation CSTB Norme NF EN1717



Centrale de désinfection 1 produit

Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 15 mètres
Capot polypropylène

Référence	FR1-HERHCENE14121
Modèle	CD1P/K
Dim L x P x H (mm)	300 x 200 x 170
PRIX HT*	265€



Centrale de désinfection 1 produit avec enrouleur automatique

Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 13 mètres
Capot polypropylène

Référence	FR1-HERHCENE14158
Modèle	CD1PE/K
Dim L x P x H (mm)	500 x 350 x 270
PRIX HT*	580€



Pour toute commande de produits lessiviels

NETTAL 2 D 2

Détergent désinfectant

Dégraissant désinfectant multi-usage pour le milieu alimentaire. Normes EN 1276 - EN 1650.

PRO LAVE CHLORE

Détergent désinfectant chloré

Alcalin chloré non moussant pour nettoyage et désinfection en industrie agro-alimentaire. Norme EN 1276 - EN 1650 - EN 13697.

CLEAN SURFACE

Détergent désinfectant prêt à l'emploi

Détergent désinfectant bactéricide, fongicide et virucide. Pour toutes surfaces. Utilisable en hygiène agroalimentaire/sanitaire et collectivité. Normes : EN 1040, EN 1276, EN 13697, EN 14476.

LACTANE SPRAY

Détartrant désinfectant parfumé prêt à l'emploi ECOCERT

Désinfecte et détartré en une seule étape pour un entretien courant des sanitaires, laisse une odeur agréable. Eco détergent certifié par Ecocert Greenlife - Conforme EN 1276 - EN 13697.

LACTANE 4 D

Nettoyant détartrant désinfectant parfumé concentré ECOCERT

Nettoyant, désinfectant, détartrant concentré à base d'acide lactique. Utilisable quotidiennement. Eco détergent certifié par Ecocert Greenlife.



Détartrant circuits eau et vapeur liquide 5 L

Ariane



Table de repassage autonome

Plateau universel aspirant/chauffant
Fer électrovaporisant avec semelle téflon
Chaudière inox 5,8 litres
Puissance chaudière 1,7 kW
Réserve externe 20 litres
Remplissage automatique à partir de la réserve
En accessoires : jeannette, bras d'éclairage + néon LED, suspension fer

Référence	E01-123342
Modèle	388AI/K
Dim L x P x H (mm)	1700 x 550 x 1900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,7kW
PRIX HT*	3286€

Bras + Jeannette manche aspirante/ chauffante

Bras + jeannette manche aspirante/chauffante pour tables

Référence	E01-121898
Modèle	TXRSF1/RA5/E
PRIX HT*	432€

Bras d'éclairage + néon LED

Bras éclairage + Néon led pour tables

Référence	E01-124689
Modèle	TXRLLT4EF/R
PRIX HT*	528€

Suspension fer

Suspension fer pour table

Référence	E01-124687
Modèle	TXRSUPEF/R
PRIX HT*	95€



Chariot à fond mobile Ariane

Chariot pour charge 40-50 kg avec graduation pour pesée du linge - 336l

Référence	E01-129169
Modèle	680ON026/R
Dim L x P x H (mm)	1080 x 630 x 800
PRIX HT*	1280€



Générateur de vapeur Ariane

Chaudière en inox
Remplissage manuel
Résistance fixée au corps de chauffe (démontable)
Fer à repasser 800W avec thermostat
Interrupteur marche/arrêt pour la chaudière et pour le fer à repasser
Témoin de fin d'eau dans la chaudière
Autonomie de repassage en moyenne 2 h/ jour
Livré avec entonnoir

Référence	E01-121878
Modèle	MINI3/R
Dim L x P x H (mm)	260 x 360 x 280
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,3kW
PRIX HT*	300€

Ariane



Table de repassage semi professionnelle

Table aspirante/chauffante/soufflante
Hauteur du plateau 88 cm
Modèle repliable

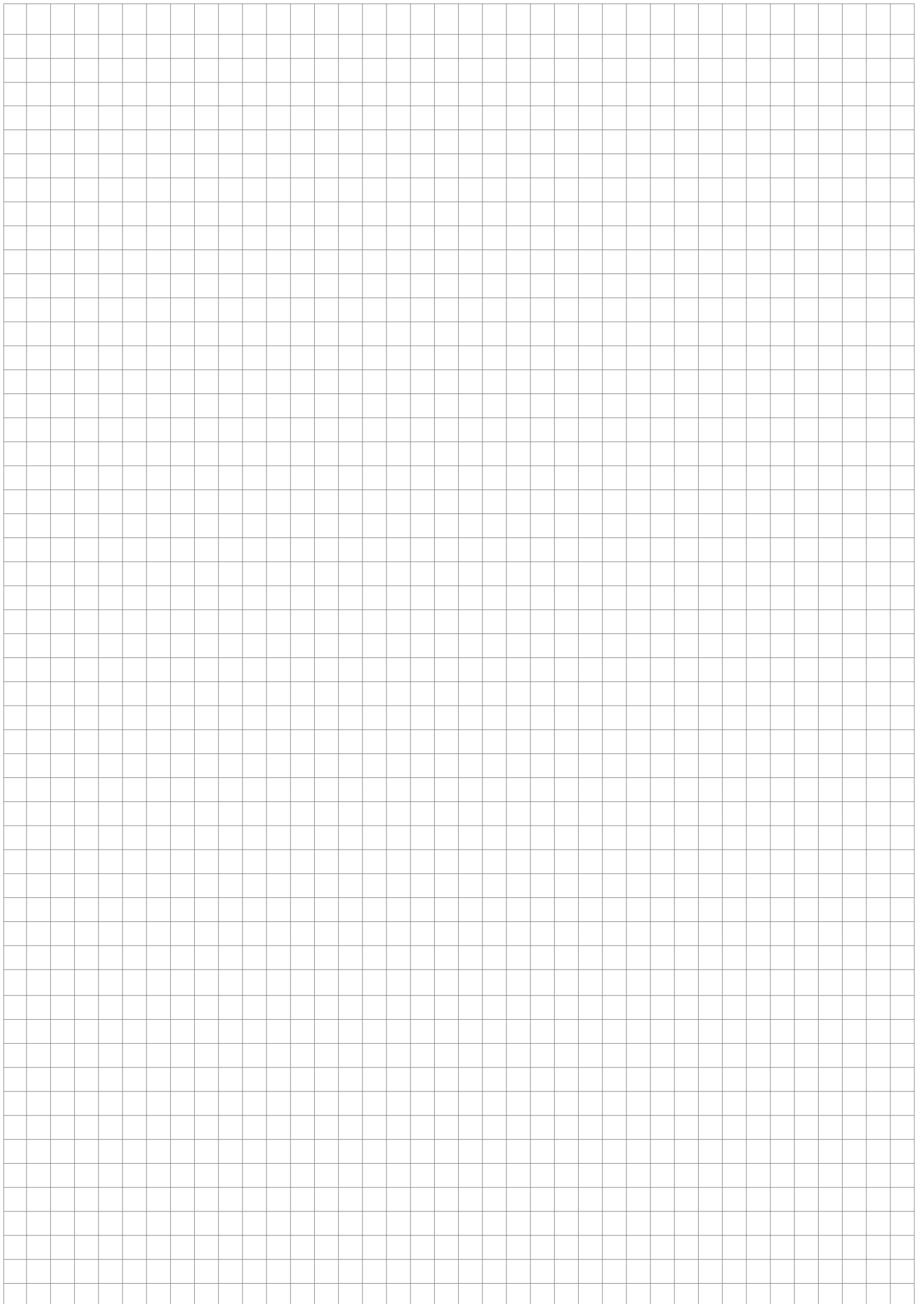
Référence	E01-121887
Modèle	TIPIS/R
Dim L x P x H (mm)	1200 x 540 x 910
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,60kW
PRIX HT*	566€

Chariot support Ariane

Chariot support TROL compatible avec la table à repasser TIPI S pour Mini 3/4

Référence	E01-121885
Modèle	TROL/E
PRIX HT*	115€







MIN Rungis
2, rue du Caducée
94516 RUNGIS Cedex
Tél. : 01 41 800 882 - Fax : 01 46 866 961
Email : contact@groupegif.com
www.groupegif.com

