

Gif Équipement

Édition 2026



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 et améliorera la productivité et la durabilité de vos équipements.

*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

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 et qu'il s'expose aux contraventions prévues par les articles R.543-122 et R.543-123.



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...

Sommaire

Préparation & Snack bar 02 à 35

Trancheur à courroie.....	2
Trancheur à pignon.....	3
SPÉCIAL BOUCHERIE	
Scie à os.....	4
Hachoir.....	4 à 5
Mélangeur - Cutter.....	5
Balance compacte / colonne.....	6 à 7
Façonneuse.....	8
Pétrin.....	8
Batteur mélangeur.....	9
Machine à pâtes.....	10
Opérculeuse.....	11
Thermoscelleuse.....	11
Machine sous vide.....	11 à 13
Thermoplongeur - Sonde.....	14
Fumoir.....	14
Mixeur.....	15
Turbo broyeur - Essoreuse.....	16
Éplucheuse - Coupe pain.....	17
Coupe-légumes.....	18 à 19
Combiné cutter.....	19

SPÉCIAL BAR

Presse-agrumes.....	20
Extracteur de jus.....	20
Blender.....	21
Broyeur à glaçons.....	21
Moulin à café.....	21

SPÉCIAL SNACKING

Toaster - Grill.....	22
Bain marie.....	22
Plaque à pancake.....	23
Plaque chauffante.....	23
Gaufrier - Machine à pop-corn.....	24
Crêpière.....	25
Chauffe chocolat.....	25
Plancha électrique / gaz.....	26-27
Réchaud gaz.....	27
Friteuse.....	28 à 31
Filtration huile.....	33

SPÉCIAL RÔTISSERIE

Rôtissoire.....	34
Vitrine chauffante.....	35



Cuisson 36 à 63



Fourneau sur mesure.....	36 à 37
horizontale (900/700).....	38 à 49
Gamme horizontale 800.....	47
Four à cuisson accélérée.....	51
Four mixte.....	52 à 55 / 58-59
Four combiné.....	56
Accessoires pour four.....	57
Four à air pulsé.....	60
Étuve mobile.....	61

SPÉCIAL PIZZA

Four à pizza.....	63 à 65
Four à braise.....	66

SPÉCIAL BARBECUE

Grill.....	67
Plancha.....	68
Plaque à induction.....	68 - 69
Salamandre.....	69
Plaque présentoir chauffant.....	70 - 71
Four micro-ondes.....	72

ventilation 72 à 76

Hotte.....	74 - 75
Climatisation cave.....	76

Froid 77 à 103

Cellule multi-fonction.....	78
Armoire réfrigérée.....	79 - 83
Table réfrigérée.....	84 - 85
Congélateur.....	86
Saladette.....	86 - 87
Cellule mixte.....	87
Armoire conservation.....	88
Armoire décongélation.....	88
Armoire de maturation.....	88
Vitrine réfrigérée.....	90
Cave à vin.....	90 - 91
Arrière de bar.....	92 - 93
Armoire d'exposition - Vitrine.....	94
Vitrine réfrigérée.....	95
Turbine à glace.....	96 - 97
Distributeur de jus.....	98
Machine à granité, yaourt glacé.....	98
Fontaine à eau.....	99
Refroidisseur d'eau.....	99
Machine à glaçons.....	100 - 101
Chambre froide.....	102
Rideau à lanières.....	102
Enregistreur - Alarme.....	103

Distribution & Inox 104 à 149

Rayonnage.....	104 - 105
Portique à viande.....	105
Caniveau - Siphon.....	106 - 107
Chariot GN.....	107
Conteneur de transport.....	108 - 109
Distributeur de plateaux.....	108
Bac gastronomique.....	110 - 111
Armoire mobile.....	112
Chariot de service.....	113 - 115
Chariot distribution.....	113 - 114
Lave-mains.....	116
Porte-sac.....	116
Désinsectiseur.....	117
Armoire de stérilisation.....	117
Buffet modulaire.....	118 - 122
Lampe / Bande chauffante.....	123 - 124
Plaque de maintien en température.....	125
Chariot de transport.....	126 - 128
Chariot multiservice.....	129
Crédence.....	130
Étagère et support mural.....	131
Armoire murale.....	132
Table du chef.....	133 - 134
Table entrée / sortie laverie.....	133
Table standard.....	135 - 136, 142
Plonge CHR.....	137 - 139, 142
Armoire haute.....	140
Meuble bas.....	141 - 142, 144
Mobilier de tri.....	145
Robinetterie.....	146 - 149

Laverie & Buanderie 150 à 166

Lave-verres.....	150
Lave-vaisselle.....	151 - 153
Lave-batterie.....	154
Centrale de désinfection.....	156
Kit cartouches.....	158 - 159
Osmoseur - Adoucisseur.....	160
Lave-linge.....	162 - 163
Sèche-linge.....	164
Table de repassage.....	165
Générateur de vapeur.....	165
Biodigesteur.....	166





2

Trancheur à courroie et inox



Trancheur à courroie 250 ●

Construction alliage aluminium anodisé.
Diamètre de la lame: 250mm
Épaisseur de coupe : 0-15mm

Référence	SH9-AF250EGR-M
Modèle	AF250EGR/R
Dim L x P x H (mm)	420 X 550 X 360
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,15kW
Prix ht* 699€	

Option Lame téflonnée pour fromage ●

Référence	SH9-OPTIONTEFLON
Modèle	OPTIONTEFLON/G
Prix ht* 90€	



Trancheur à courroie 300 ●

Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur asynchrone silencieux, panneau de commande basse tension, lame en acier trempé et forgé, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, affûteur aluminium incorporé.
Capacité de coupe : 205mm
Épaisseur de coupe: 0-16mm

Référence	SH9-AF300GR-M
Modèle	AF300 GR/K
Dim L x P x H (mm)	640 X 540 X 550
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27kW
Prix ht* 1099€	



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 179.
Accès facile pour le nettoyage. Affûteur indépendant.

Référence	FR1-RDAHIMALAYA350GX
Modèle	HIMALAYA350GX/K
Dim L x P x H (mm)	678 X 537 X 535
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW
Prix ht* 2813€	



Trancheur de construction en acier inoxydable 18/8 avec bâti en aluminium anodisé.
Couteau de fabrication allemande en acier chromé dur.
Possibilité de basculer le chariot pour le nettoyage.
Affûteur automatique incorporé à la machine.
Moteur avec ventilation périphérique forcée assurant une température basse en fonctionnement.
Cercle protège lame.

Trancheur gravité à courroie USA-250 ●

Lame Ø 250 mm
Épaisseur de coupe : 0-16 mm
Capacité de coupe : 270x140 mm

Référence	FR1-RBR146
Modèle	USA250/K
Dim L x P x H (mm)	590 X 610 X 425
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,33kW
Prix ht* 1573€	

Trancheur gravité à courroie USA-300 ●

Lame Ø 300 mm
Épaisseur de coupe : 0-16 mm

Référence	FR1-RBR194
Modèle	USA300/K
Dim L x P x H (mm)	630 X 610 X 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,33kW
Prix ht* 1989€	

Trancheur gravité à courroie USA-350 ●

Lame Ø 350 mm
Épaisseur 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/0,33kW
Prix ht* 2159€	



Les trancheuses à courroies de la gamme SMARTY sont conçues pour la découpe de tous types de fromages et charcuteries.

- Trancheur compact avec faible encombrement.
- Facilité d'entretien.
- Surface ultra lisse.
- Précision de coupe.
- Grande durabilité.



Trancheur à courroie SMARTY250 ●

Lame de 250mm.
Capacité de coupe : 215 x 165 mm.
Épaisseur de coupe : 0-16 mm.

Référence	P12-250IX
Modèle	SMARTY250/E
Dim L x P x H (mm)	530 X 445 X 430
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,210kW
Prix ht* 1380€	

Trancheur à courroie SMARTY300 ●

Lame de 300mm.
Capacité de coupe : 255 x 220 mm.
Épaisseur de coupe : 0-16 mm.

Référence	P12-300IX
Modèle	SMARTY300/E
Dim L x P x H (mm)	605,5 X 509 X 481
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,242kW
Prix ht* 1940€	

FRANSTAL
Gold**Trancheur gravité à pignon COR-300 ●**

Lame Ø 292 mm
Épaisseur 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.	230V+T/0,4kW

Prix ht* **2522€****Trancheur gravité à pignon COR-350 ●**

Lame Ø 350 mm
Épaisseur de coupe : 0-25 mm

Référence	FR1-RBR197
Modèle	COR350/K
Dim L x P x H (mm)	765 X 550 X 530
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,4kW

Prix ht* **3067€****Trancheuse à volant, lame 300 mm ●**

Trancheuse manuelle à volant
Volant en forme de fleur
Plateau de récolte et éléments en acier inox
Pieds montables en deux configurations différentes
Système d'avancement et de retour rapide du plateau
Aiguisoir intégré
Système de réglage de l'épaisseur de la tranche avec avancement décimal
Plateau porte-marchandise, plateau de récolte et aiguisoir

Référence	V16-BKTRBVC50000000FR
Modèle	TRIBUTE S/A
Dim L x P x H (mm)	670 X 805 X 700

Prix ht* **6831€**FRANSTAL
Platinum**Trancheur à pignon 350 ●**

Entièrement inox 18/10.
Manuel.
Lame Ø 350 mm.
Grande précision de coupe de 0 à 25 mm.
Affûteur indépendant.
Conforme aux normes CE.
Fabrication française.

Référence	FR1-RDAHIMALAYA350
Modèle	HIMALAYA350/K
Dim L x P x H (mm)	840 X 550 X 485
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

Prix ht* **3351€**

KOLOSSAL

Trancheur 350 IK-DUAL à pignon ●

Convient pour couper toutes sortes de charcuteries et de fromages, peut également être utilisé pour trancher les viandes cuites.
Un entraînement par pignon
Un affûteur intégré ou séparé pour faciliter le nettoyage
Un faible encombrement pour mieux utiliser l'espace disponible
Une grande surface disponible pour le produit coupé

Référence	P12-350IKDUALAI
Modèle	MANCONI/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 577 X 506
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,410kW

Prix ht* **3560€**

Automatique

FRANSTAL
Platinum**Trancheur à pignon 350 semi-automatique ●**

Entièrement inox 18/10.
Lame Ø 350 mm.
Équipé d'un guide sur porte produit.
Semi-automatique.
Nettoyable à la douchette possible, entièrement étanche.
Indice de protection IP67.
Conforme aux normes CE.
Écran tactile.
Affûteur indépendant.
Système de réglage d'épaisseur «Variocut» (de 0 à 25 mm).
Fonctionnement manuel ou automatique.
Cadence réglable jusqu'à 40 cycles/min.
Entraînement par pignons.

Référence	FR1-RDAHIMALAYA350SA
Modèle	HIMALAYA 350 SA/K
Dim L x P x H (mm)	836 X 540 X 599
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,47kW

Prix ht* **5755€****Option compteur de tranches ●**

Option compteur de tranches programmable avec arrêt automatique pour trancheur semi-automatique
RDAHIMALAYA350SA

Référence	FR1-RDACOMPTEURSAUTO
Modèle	RDACOMPTEURSAUTO/T

Prix ht* **560€**



4

Spécial Boucherie

SOMMAIRE

Dadaux
TECHNOLOGIES



Scie à Os SX200 ●

Entièrement inox 18-10
Modèle de table
Capacité 245 x 190
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 française

Référence	D53-SX220
Modèle	SX200/A
Dim L x P x H (mm)	321 X 571 X 874
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75kW
Prix ht*	2350€



Poussoir Hydraulique type PH 13 ●

Entièrement inox 18-10
Contenance 13 L
Piston polydur
Circuit hydraulique fermé
Sur roulettes
Livré avec 3 cornets inox 14-20-30
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)	310 X 445 X 1031
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,37kW
Prix ht*	2799€

Poussoir Hydraulique type PHx25 ●

Entièrement inox 18-10
Contenance 25 L
Piston inox
Circuit hydraulique fermé
Monté sur roulettes
Livré avec 3 cornets inox 14-20-30
Décompression automatique de la chair quand on relâche la genouillère
Conforme aux normes CE
Fabrication française

Référence	D53-PHX25
Modèle	PHX25/R
Dim L x P x H (mm)	310 X 445 X 1155
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,75kW
Prix ht*	4399€



Hachoir de laboratoire ●

Entièrement 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 française

Référence	D53-TX82D.C
Modèle	TX82/A
Dim L x P x H (mm)	306 X 379 X 512
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1kW
Prix ht*	1885€



Hachoir TX98 double coupe ●

Entièrement inox 18-10
Diamètre 98 mm
Double coupe
Grille diamètre 5 mm
Réducteur à bain de graisse (graissé à vie)
Carter monobloc
Réducteur à bain de graisse
Pignons en acier trempé et rectifié
Débit théorique 550kg/h
Conforme aux normes CE
Fabrication française

Référence	D53-TX98D.C
Modèle	TX98D.C/R
Dim L x P x H (mm)	558 X 700 X 663
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2,2kW
Prix ht*	2599€



Hachoir SETNA Réfrigéré ●

Entièrement inox 18-10
Avec reconstituteur 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
Eclairage dans la vitrine
Conforme aux normes CE
Fabrication française

Référence	D53-SETNA
Modèle	SETNA/A
Dim L x P x H (mm)	513 X 565 X 621
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1kW
Prix ht*	4130€

**Poussoir manuel Villa Vertical Inox Pv13**

Le poussoir manuel PV13 est équipé d'un cylindre en acier inoxydable démontable et pivotant facilitant l'usage et le nettoyage. Economique et de faible encombrement, le poussoir manuel est destiné aux charcuteries artisanales.

Capacité : 13 L (10/12 kg)

Tous les poussoirs PSV sont aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Référence	P12-VILLAPV13
Modèle	VILLAPV13/A
Dim L x P x H (mm)	400 X 298 X 851
Prix ht*	1086€

**Hachoir double couple de laboratoire**

Carrosserie entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304.

Corps extérieur démontable facilitant le nettoyage.

Plateau de chargement inox amovible.

Équipé d'une marche arrière pour le débouillage.

Livré avec une plaque de 3 mm.

Référence	FR1-RPSDRC82
Modèle	RPSDRC82/A
Dim L x P x H (mm)	560 X 337 X 444
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1kW
Prix ht*	1766€

**Hachoir DRC réfrigéré VR82 avec reconstituteur**

Les hachoirs réfrigérés DRC VR82 sont équipés d'un système double coupe Unger avec une possibilité de mettre le système en simple coupe

Un faible encombrement avec ouverture de vitrine en façade

Un plateau à viande sans angle vif de façon à faciliter le nettoyage

Une carrosserie monobloc en acier inoxydable

Un système de froid ventilé avec dégivrage automatique et autorégulation de la température

Référence	P12-DRCVR82
Modèle	DRC/A
Dim L x P x H (mm)	526 X 526 X 578
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1kW
Prix ht*	4053€

**Mélangeur Villa sur table 30L**

Cuve de 32 L permettant de mélanger de 6 à 25kg de préparation.

Équipé de bras obliques relevables à 2 branches pour un mélange optimal.

Construction en acier inoxydable.

Référence	P12-VILLAM30
Modèle	VILLAM30/A
Dim L x P x H (mm)	470 X 663 X 650
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,18kW
Prix ht*	2694€

**Mélangeur Villa sur socle 60L Tri CM Bras Fixe NV**

Cuve motorisée et basculante

Mélangeur à viande sur socle professionnel

Permet de mélanger jusqu'à 35 Kg de viande.

Construction 100% inox

Bras fixe à 2 branches relevables avec assistance pneumatique (bras démontable en option)

Axe oblique : conçu spécialement pour mélanger avec facilité et qualité les viandes

Grande facilité de nettoyage

Référence	P12-VILLAM60CM
Modèle	VILLA/R
Dim L x P x H (mm)	707 X 55 X 877
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,37kW
Prix ht*	3993€

**Cutter Villa C15 de table équipé de 3 couteaux**

Tête 3 couteaux.

Cuve contenance 15 L.

Fabrication tout inox.

Deux moteurs distincts.

Deux vitesses de travail indépendantes pour les couteaux et la cuve.

Frein sur arbre moteur.

Nettoyage simple et rapide grâce au design soigné de la machine.

Machine totalement sécurisée.

Référence	P12-VILLAC15
Modèle	VILLAC15/A
Dim L x P x H (mm)	827 X 588 X 607
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,6kW
Prix ht*	9274€



Balance compacte de comptoir



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
Portée max 6 kg
Précision 0,5 kg

Référence	S35-GX6000
Modèle	GX6000/K
Dim L x P x H (mm)	235 X 285 X 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW
Prix ht* 215€	

Balance compacte 15kg/1g ●

Protection IP65
Carter inox. Plateau inox amovible 225x186mm
Utilisation +5 à +40°C
Double affichage par diodes rouges
Batterie rechargeable
Portée max 15 kg
Précision 1 kg

Référence	S35-GX15000
Modèle	GX15000/K
Dim L x P x H (mm)	235 X 285 X 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW
Prix ht* 220€	



30kg/1g



Balance compacte 30kg/1g ●

Précision : 1g
Plateau inox : 300x230 mm
Pour les contrôles en ambiance sèche.
Protection IP56
Plateau recouvrant Inox.
Alimentation secteur et batterie rechargeable. Affichage LCD rétro-éclairé de 18 mm.
Pesage, tarage (20 mémoires de tare), comptage, totalisation.

Référence	S35-9260.30
Modèle	9260.30/R
Dim L x P x H (mm)	300 X 320 X 120
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,05kW
Prix ht* 268€	



Balance colonne 500x400 60/150kg 10g/20g IP56 ●

Précision de 0-60kg=10g et 60-150kg=20g
Plateau 500x400mm
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 (20 mémoires de tare), comptage, totalisation, RS232.

Référence	S35-S601-60/150-F2
Modèle	S601-60/150-F2/R
Dim L x P x H (mm)	500 X 400 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,05kW
Prix ht* 346€	



Balance colonne 350x300mm 30/60kg 2/5g inox IP67 ACCU ●

Précision de 0-30kg=2g et 30-60kg=5g,
Plateau 350x300mm.
Tout inox.
Protection IP67.
Contre les chocs thermiques.
Utilisation : -5°C à +40°C.
Affichage LCD rétro-éclairé (25mm).
Alimentation sur secteur et batterie rechargeable.
Pesage, tarage (20 mémoires de tare), comptage, totalisation, RS232.

Référence	S35-S811-30/60HI
Modèle	S811-30/60HI/R
Dim L x P x H (mm)	350 X 300 X 580
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW
Prix ht* 484€	

Balance inox 600x600 300kg/50g IP67 ●

Balance agro-alimentaire 300kg/50g - 600x600mm.
Tout inox.
Protection IP67.
Avec colonne et support mural.
Protection contre les chocs thermiques.
Utilisation : -5°C à +40°C.
Affichage LCD rétro-éclairé (25mm).
Alimentation sur secteur et batterie rechargeable.
Pesage, tarage (20 mémoires de tare), comptage, totalisation, RS232.

Référence	S35-S811-300MI
Modèle	S811-300MI/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 600 X 820
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW
Prix ht* 683€	



Balance inox 500x400 60/150kg 5/10g IP67 ●

Balance agro-alimentaire 150kg/10g - 500x400mm.
Précision de 0-60kg=5g et 60-150kg=10g
Tout inox.
Protection IP67.
Avec colonne et support mural.
Protection contre les chocs thermiques.
Utilisation : -5°C à +40°C.
Affichage LCD rétro-éclairé (25mm).
Alimentation sur secteur et batterie rechargeable.
Pesage, tarage (20 mémoires de tare), comptage, totalisation, RS232.

Référence	S35-S811-60/150SMI
Modèle	S811-150SMI/R
Dim L x P x H (mm)	500 X 500 X 820
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW
Prix ht* 588€	



Balance 250 x 197

Balance compacte tout inox.

Protection IP67.

Plateau inox amovible 250x197mm.

Protection contre les chocs thermiques, les températures froides (-5°C), les projections d'eau.



Balance inox 250x197 3kg/0,2g IP67 ●

Balance 3kg / 0,2g

Référence	FR1-RB3S30-I-3000NEO
Modèle	S30-I-3000 NEO/K
Dim L x P x H (mm)	291 X 398 X 98
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht* **250€**

Balance inox 250x197 6kg/0,5g IP67 ●

Balance 6kg / 0,5g

Référence	FR1-RB3S30-I-6000NEO
Modèle	S30-I-6000 NEO/K
Dim L x P x H (mm)	291 X 398 X 98
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht* **255€**

Balance inox 250x197 15kg/1g IP67 ●

Balance 15kg / 1g

Référence	FR1-RB3S30-I-15000NEO
Modèle	S30-I-15000 NEO/K
Dim L x P x H (mm)	291 X 398 X 98
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht* **249€**



Balance colonne 300x300 30kg/5g IP56 ●

Pour les contrôles en ambiance sèche.

Avec colonne et support mural inox.

Protection IP56 - Structure inférieure

époxy

Plateau recouvrant inox

Indicateur ABS IP56.

Alimentation secteur et batterie rechargeable.

Affichage LCD rétro-éclairé de 25mm.

Pesage, tarage, comptage, 20 tares mémorisables, totalisation, RS232.

Référence	FR1-RB3S601-30-P
Modèle	S601-30-P/K
Dim L x P x H (mm)	300 X 300 X 580
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht* **284€**

Balance colonne 450x350 30/60kg 5g/10g IP56 ●

Précision de 0 -30kg=5g et

30-60kg=10g,

Plateau 450x350mm

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.

Référence	FR1-RB3S601-30/60-F1
Modèle	S601-30/60-F1/K
Dim L x P x H (mm)	450 X 350 X 580
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht* **319€**



BALANCE COLONNE
PRIX SUR DEVIS
ADAPTÉ À VOS BESOINS
Nous consulter pour toute demande



prismafood
solutions

Façonneuse



Façonneuse 320 ●

Laminoin avec rouleaux inclinés pour pizzas diamètre 14-29cm, système de transmission avec vis sans fin.

Référence	P78-1D010250
Modèle	DRV 320/R
Dim L x P x H (mm)	460 X 420 X 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW
Prix ht* 950€	

Façonneuse 320 T&G ●

Laminoin avec rouleaux inclinés pour pizzas diamètre 14-29cm, démarrage automatique Touch and Go breveté, système de transmission avec vis sans fin.

Référence	P78-1D010255
Modèle	DRV 320 T&G/R
Dim L x P x H (mm)	460 X 420 X 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW
Prix ht* 990€	

Façonneuse 420 ●

Laminoin avec rouleaux inclinés pour pizzas diamètre 26-40cm, système de transmission avec vis sans fin

Référence	P78-1D010260
Modèle	DRV 420/T
Dim L x P x H (mm)	600 X 450 X 810
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW
Prix ht* 1290€	

Façonneuse 420 T&G ●

Laminoin avec rouleaux inclinés pour pizzas diamètre 26-40cm, démarrage automatique Touch and Go breveté, système de transmission avec vis sans fin.

Référence	P78-1D010265
Modèle	DRV 420 T&G/T
Dim L x P x H (mm)	600 X 450 X 810
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW
Prix ht* 1390€	

prismafood
solutions

Pétrin à spirale

Tête basculante et cuve amovible
Avec moteur monophasé, triphasé ou triphasé à 2 vitesses
Minuterie standard
Roues standard
Système de transmission réalisé avec un motoréducteur à bain d'huile
Coupe-pâte fourni
Moteur disponible avec fréquence 60Hz sur demande



Pétrin spirale Tête relevable 10L ●

Pétrin de 8 kg	
Référence	P78-11061025
Modèle	IMR 10/R
Dim L x P x H (mm)	300 X 600 X 645
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW
Prix ht* 1329€	

Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 22L ●

Pétrin de 16 kg	
Référence	P78-11063085
Modèle	ITR 20 2V/R
Dim L x P x H (mm)	390 X 670 X 730
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,75kW
Prix ht* 1790€	

Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 32L ●

Pétrin de 24 kg	
Référence	P78-11064335
Modèle	ITR 30 2V/R
Dim L x P x H (mm)	430 X 750 X 810
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,7kW
Prix ht* 1990€	

Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 41L ●

Pétrin de 32 kg	
Référence	P78-11065085
Modèle	ITR 40 2V/R
Dim L x P x H (mm)	480 X 810 X 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,7kW
Prix ht* 2150€	

Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 48L ●

Pétrin de 40 kg	
Référence	P78-11066085
Modèle	ITR 50 2V/R
Dim L x P x H (mm)	480 X 800 X 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2,2kW
Prix ht* 2250€	



Pétrin 2 vitesses - 33L 25kg ●

Pétrin à spirale 2 vitesses sur roues pour pizzerias, boulangeries et pâtisseries.
Les ingrédients sont pétris avec un bras mélangeur en spirale en acier inoxydable synchronisé avec la rotation du bol (bol motorisé non amovible).
Le corps est en acier peint,
le bol de capacité 33 L,
le bras mélangeur en spirale et la barre brise-pâte sont en acier inoxydable.
L'écran de protection permet d'ajouter des ingrédients sans arrêter.

Référence	D02-602284
Modèle	DSK33L/A
Dim L x P x H (mm)	450 X 740 X 730
Tension / Puissance Elec.	400V+T/1,1kW
Prix ht* 2590€	



Dispositif de détection de présence de cuve. Corps et socle en métal moulé (rigidité et stabilité). Tête monobloc. Moteur asynchrone. Variation de vitesses de 15 à 220 t/mn. Écran de sécurité activant la montée / descente de la cuve. Écran transparent amovible, sans bisphénol A. Résiste aux impacts et aux nombreux lavages. Cuve inox. Livré avec 3 outils inox (fouet, palette et crochet spiral).



Batteur mélangeur 5 L ●

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* 1130€	

Batteur mélangeur 8 L ●

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* 1640€	



Batteur mélangeur 20 L ●

Variation de vitesse électronique - sol - XBE20
Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA.
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* 5135€	



Batteur mélangeur RM8 ●

Batteur Mélangeur RM8 sans prise accessoire.
Moteur asynchrone.
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* 1480€	



Moteur robuste triphasé alimenté par un variateur électronique de grande fiabilité.

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.).

Batteur mélangeur 10 L ●

Cuve de 10 litres.

Référence	FR1-RSA1500212
Modèle	BE-10/K
Dim L x P x H (mm)	410 X 523 X 688
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW
Prix ht* 2383€	

Batteur mélangeur 20 L ●

Cuve de 20 litres.

Référence	FR1-RSA1500224
Modèle	BE-20/K
Dim L x P x H (mm)	520 X 733 X 1152
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9kW
Prix ht* 3970€	

Batteur mélangeur 30 L ●

Cuve de 30 litres.

Référence	FR1-RSA1500283
Modèle	BE-30/K
Dim L x P x H (mm)	528 X 764 X 1152
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1kW
Prix ht* 4236€	

Bottene
MACHINE FOR PASTA - PASTA MAKER



Machine à pâtes PM35 ●

La capacité de la cuve de pétrissage est de 2,5 kg de pâte.
Sa production horaire en extrusion est de 7/9 kg de pâtes selon le format que vous voulez obtenir.
Cuve et mélangeur en acier inoxydable.
Vis d'extrusion et mélangeur facilement démontables pour le nettoyage.
Aucun entretien n'est nécessaire, à l'exception des opérations de nettoyage standard recommandées à la fin de chaque pétrissage.
Chaque machine est équipée d'une série de 4 filières standard, d'une découpe automatique des pâtes courtes, d'accessoires de nettoyage, de clés, d'un doseur de liquides et d'un manuel d'instructions.
Fabriquée selon les normes CE.

Référence	B54-PM35
Modèle	PM35/R
Dim L x P x H (mm)	450 X 630 X 750
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,3kW
Prix ht* 4925€	

Bottene
MACHINE FOR PASTA - PASTA MAKER



Machine à pâtes PM50 ●

La capacité de la cuve de pétrissage est de 5 kg de pâte.
Sa production horaire en extrusion est de 12/13 kg de pâtes selon le format que vous voulez obtenir.
Cuve et mélangeur en acier inoxydable.
Vis d'extrusion et mélangeur facilement démontables pour le nettoyage.
Aucun entretien n'est nécessaire, à l'exception des opérations de nettoyage standard recommandées à la fin de chaque pétrissage.
Chaque machine est équipée d'une série de 4 filières standard, d'une découpe automatique des pâtes courtes, d'accessoires de nettoyage, de clés, d'un doseur de liquides et d'un manuel d'instructions.
Fabriquée selon les normes CE.

Référence	B54-PM50
Modèle	PM50/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 600 X 750
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,3kW
Prix ht* 5860€	

Bottene
MACHINE FOR PASTA - PASTA MAKER



Machine à pâtes LILLODUE V220/1/50 ●

Lillodue est une machine de préparation de pâtes fraîches.
Entièrement fabriquée en acier inoxydable, elle possède une cuve d'une capacité de 1,4 kg, garantissant une productivité horaire estimée à environ 3 kg de pâtes.
L'axe mélangeur et la vis mélangeuse sont facilement démontables pour le nettoyage.

Référence	B54-LILLODUE
Modèle	LILLODUE/R
Dim L x P x H (mm)	250 X 530 X 250
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW
Prix ht* 2074€	



befor
technitransbefor
technitrans**Operculeuse ●**

Thermoscelleuse manuelle livrée avec un outillage. Double empreinte pour barquettes 192x138 et 138x96.

Caractéristiques générales : Découpe et soudure simultanées.

Régulation électronique de T°

Inox alimentaire

Caractéristiques techniques : Laize max de la bobine : 160 mm

Diam max de la bobine : 200 mm

Référence	T22-OP140
Modèle	OP 140/A
Dim L x P x H (mm)	190 X 545 X 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,4kW

Prix ht* **729€****Operculeuse ●**

Thermoscelleuse manuelle pour barquettes jusqu'au format GN1/2 (325x265)

Scellage sans effort grâce au système mécanique TOPSEAL

Caractéristiques générales : Découpe et soudure simultanées

Régulation électronique de T° réglable par potentiomètre

Inox alimentaire

Caractéristiques techniques : Laize max de la bobine : 350 mm

Diam max de la bobine : 230 mm

Référence	T22-TOPSEAL190
Modèle	TOPSEAL 190/R
Dim L x P x H (mm)	430 X 650 X 600
Tension / Puiss Elec.	230V+T/1kW

Prix ht* **2790€****Thermoscelleuse semi-auto à tiroir ●**

Thermoscelleuse de table semi-automatique
Tout électrique pour barquettes jusqu'au format GN1/2 (325x265)

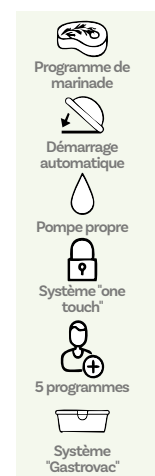
Découpes transversales et longitudinales automatiques, système anti-rolling du film, changement rapide des empreintes, simplicité de nettoyage

Cadence : 5 cycles/min

Laize max de la bobine : 380mm

Diam max de la bobine : 250mm

Référence	T22-SA100
Modèle	SA100/R
Dim L x P x H (mm)	460 X 540 X 490
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5kW

Prix ht* **7422€****Machine sous-vide****Machine sous vide à cloche de table 300 ●**

Dimensions de la chambre 310x350x120mm

Zone de soudure 300 mm

Débit de la pompe à vide q=8m³/h-huile

Référence	E10-E-VAC30
Modèle	E-VAC30/R
Dim L x P x H (mm)	410 X 460 X 370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75kW

Prix ht* **1490€****Machine sous vide à cloche de table 350 ●**

Dimensions de la chambre 360x400x190mm

Zone de soudure 350 mm

Débit de la pompe à vide q=10m³/h-huile

Référence	E10-E-VAC35
Modèle	E-VAC 35/R
Dim L x P x H (mm)	460 X 520 X 420
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht* **1790€****Machine sous vide à cloche de table 400 ●**

Dimensions de la chambre 410x450x220mm

Zone de soudure 400 mm

Débit de la pompe à vide q=16m³/h-huile

Référence	E10-E-VAC40
Modèle	E-VAC 40/R
Dim L x P x H (mm)	510 X 560 X 450
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,15kW

Prix ht* **1990€****Machine sous vide à cloche de table 450 ●**

Dimensions de la chambre 460x500x220mm

Zone de soudure 450 mm

Débit de la pompe à vide q=16m³/h-huile

Référence	E10-E-VAC45
Modèle	E-VAC 45/R
Dim L x P x H (mm)	560 X 610 X 450
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,15kW

Prix ht* **2490€****Machine sous vide à l'aspiration extérieure 400 ●**

Structure en acier inox

2 programmes automatiques, 1 programme manuel

9 niveaux de soudure, zone de soudure 400 mm

Soudure : largeur 5 mm et pompe à vide 20 L/minute

Référence	E10-FM-3010-0005XX
Modèle	MATIC40/A
Dim L x P x H (mm)	420 X 280 X 170
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27kW

Prix ht* **474€****Cuiseur sous vide 25 L ●**

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

Fabrication tout acier inox.

Panneau de commandes digital.

Température de cuisson stable

Référence	E10-COOK25
Modèle	Cook/25/K
Dim L x P x H (mm)	350 X 550 X 320
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht* **979€**



Machine sous vide

NOUVEAUTÉ

FRANSTAL
Platinum

Machine sous-vide haute performance.
Mise sous-vide intelligente grâce à son logiciel innovant.
Nombreux programmes de mise sous vide pré-enregistrés, permettant d'obtenir un produit emballé de façon optimale.
Possibilité d'ajouter des programmes.
Fonctionnalité "Soft Air" qui permet de mettre sous vide des produits fragiles ou tranchants sans endommager le sachet ni le produit.
Contrôle par capteur de vide qui arrête automatiquement le processus lorsque le pourcentage de vide préprogrammé est atteint.
Fonction viande rouge qui prévient les bulles d'air et l'humidité dans l'emballage.



Machine sous vide 35+

AURA 35+
Capacité de la pompe : 16m3/h

Référence	FR1-RHEPLA+35-16
Modèle	AURA35+/E
Dim L x P x H (mm)	543 X 451 X 454
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW

Prix ht* 3608€

Machine sous vide 42XL

AURA 42XL
Capacité de la pompe : 16m3/h

Référence	FR1-RHEPLA+42XL-21
Modèle	AURA42XL/E
Dim L x P x H (mm)	613 X 491 X 469
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,8kW

Prix ht* 4570€

Les accessoires à commander



Chariot pour machine sous vide

Roues pivotantes et autobloquantes
Avec étagères: idéal pour stock imprimante, sachets sous vide, plaques de volume etc...

Référence	FR1-RHETROLLEY-BAS
Modèle	TROLLEY/E
Dim L x P x H (mm)	606 X 483 X 673

Prix ht* 611€



Imprimante étiquette 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* 627€



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 8m3/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* **1977€**

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* **2594€**

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/K**
Dim L x P x H (mm) **530 X 493 X 440**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,55kW**

Prix ht* **2792€**



Machine sous vide à cloche 350 Plus ●

Châssis en inox et couvercle transparent
Double soudure
Kit d'entretien
Trois programmes ajustables et mémorisables
Remise en atmosphère progressive de série

Référence **FR1-RHEGO+35-8**
Modèle **GO+35-8/K**
Dim L x P x H (mm) **450 X 540 X 450**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,4kW**

Prix ht* **2450€**

Machine sous vide à cloche 420 Plus Fast ●

Châssis en inox et couvercle transparent
Double soudure
Kit d'entretien
Trois programmes ajustables et mémorisables
Remise en atmosphère progressive de série

Référence **FR1-RHEGO+42-21**
Modèle **GO+42-21/K**
Dim L x P x H (mm) **490 X 520 X 460**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,75kW**

Prix ht* **3299€**



Machine sous vide à cloche 410-2 ●

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* **4041€**



DU SUR-MESURE
ADAPTÉ À VOS BESOINS

Consultez-nous !
pour toute demande



MACHINES SOUS VIDE
DOUBLE CLOCHE
NOUS CONSULTER
pour toute demande

Spécial cuisson sous vide



Thermoplongeur SMARTVIDE 7 ●

Capacité maxi du récipient: 56 litres.
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 en continu.
Thermo-plongeur portable avec agitateur pour cuisson de poches sous-vide à basse température

Référence	S27-1180120
Modèle	SMARTVIDE7/R
Dim L x P x H (mm)	124 X 140 X 360
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2kW

Prix ht* **999€**



Sac de transport pour thermoplongeur ●

Sac de transport spécial pour SmartVide et en option pour SmartVide7

Référence	S27-1180085
Modèle	BOLSASMARTVIDE/T

Prix ht* **68€**



Membrane ●

Membrane pour retenir le vide dans la poche, 10 mm x 4 mètres

Référence	S27-1180051
Modèle	MEMBRANA/E
Dim L x P x H (mm)	150 X 180 X 10

Prix ht* **39€**



Sonde ●

Sonde à coeur pour sous-vide, Pour arriver au coeur du produit.

Référence	S27-1180090
Modèle	TERMOMETRO-SONDA/T

Prix ht* **208€**

Fumoir



- Permet de fumer à la sciure de hêtre 100% naturelle vos poissons, viandes, charcuterie etc
- Épingle chauffante avec minuterie 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/K
Dim L x P x H (mm)	715 X 415 X 230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

Prix ht* **599€**



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* **846€**

**robot coupe****Mixeur émulsionneur** ●

Mixer plongeant émulsionneur
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 aéromix
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* **204€****FRANSTAL**
Gold**Mixeur plongeant démontable 20 à 40 L** ●

Robuste, puissant, maniable, pied
démontable.
Couteaux: 3 lames.
Vitesse variable de 2 800 à 9 500 tr/mn.
Contenance adaptée de 20 à 40 L

Référence	FR1-RDYS080VV
Modèle	RDYS080VV/K
Dim L x P x H (mm)	0 X 0 X 300
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

Prix ht* **473€****FRANSTAL**
Gold**Mixeur plongeant démontable 20 à 100 L** ●

Robuste, puissant, maniable, pied
démontable.
Couteaux: 3 lames.
Vitesse variable de 3 000 à 10 500 tr/mn.
Contenance adaptée de 20 à 100 L

Référence	FR1-RDYS090VV
Modèle	RDYS090VV/K
Dim L x P x H (mm)	0 X 0 X 410
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,6kW

Prix ht* **603€****FRANSTAL**
Gold**Mixeur plongeant monobloc** ●

Léger, robuste, meilleur rapport poids / puissance.
Monobloc.
Couteaux: 2 lames.
Vitesse: 12 000 tr/min.
Gamme adaptée jusqu'à 25 L.
Conforme aux normes CE.

Référence	FR1-RDYJ060
Modèle	RDYJ060/K
Dim L x P x H (mm)	0 X 0 X 225
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,27kW

Prix ht* **309€****FRANSTAL**
Gold**Fouet pour mixeur** ●

Fouet longueur 205 mm
Vitesse variable de 300 à 900 tr/min
Contenance adaptée pour 5 à 20 L

Référence	FR1-RDYS080F
Modèle	RDYS080F/K
Dim L x P x H (mm)	205 X 0 X 0

Prix ht* **215€****DITO SAMAT****Mixeur 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* **534€**

SMX



MASTER

Dynamic**Easy Mix - Gamme SMX 800 TURBO** ●

Simplifie les mixages et réduit de façon significative les
risques de TMS en assistant et allégeant les mouvements
à exercer.

Version roulante | Vitesse : 11 000 tr/min | Capacité : 75 à 300 L

Référence	D07-EMR001
Modèle	EMR001/R
Dim L x P (mm)	600 X 600
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht* **3005€****Dynamic****Easy Mix - Gamme Master DMX 410.H** ●

Simplifie les mixages et réduit de façon significative les
risques de TMS en assistant et allégeant les mouvements
à exercer.

Version murale | Vitesse : 3 000 à 10 500 tr/min | Capacité : 20 à 100 L

Référence	D07-EMM003H
Modèle	EMM003H/R
Dim L (mm)	410
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW

Prix ht* **1456€****Dynamic****Support Marmite**

- Confort : Spécial grande capacité et travaux intensifs.
- Hygiène : Inox alimentaire pour un entretien facilité.
- Robustesse

NOUS CONSULTER
pour toute demande

robot coupe**Mixeur MP450 ULTRA LED** ●

Mixer plongeant MP450 Ultra.
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.
Bloc moteur inox. Couteau, cloche et tube
tout inox

Référence	R02-34810L
Modèle	01-MP450/R
Dim L x P x H (mm)	280 X 930 X 160
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW

Prix ht* **532€****robot coupe****Mixeur plongeant CMP250VV** ●

Vitesse : 2300 à 9600 tr/min autorégulée
Support mural inox inclus
Système breveté EasyPlug
Couteau, cloche et tube tout inox

Référence	R02-34240B
Modèle	CMP250V.V./R
Dim L x P x H (mm)	650 X X
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,31kW

Prix ht* **410€****robot coupe****Mixeur MP600 Ultra** ●

Vitesse : 9000 tr/min
Système breveté EasyPlug
Couteau, cloche et tube tout inox
Support mural inox inclus
Poignée amovible EasyGrip

Référence	R02-34830LH
Modèle	MP550ULTRA/R
Dim L x P x H (mm)	940 X X
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,75kW

Prix ht* **1052€**



Turbo broyeur Essoreuse



Laveuse essoreuse à légumes programmable et automatique - Charge 3/15kg ●

Machine combinée laveuse-essoreuse avec une empreinte compacte.
Construite en acier inox AISI 304/430, elle peut fonctionner en mode automatique ou manuel.
Mode automatique : 3 cycles de lavage automatiques, avec ou sans désinfection, 2 vitesses de pompe sélectionnables et exclusion de l'essorage.
Mode manuel : le temps de cycle, y compris le mode continu, et la vitesse de la pompe peuvent être sélectionnés par l'opérateur. L'effet de

Référence	D02-602314
Modèle	DLVA100N/A
Dim L x P x H (mm)	700 X 750 X 1000
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5kW
Prix ht* 7990€	



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-RDYTE1000
Modèle	TURBOBROYEURXSBLE/K
Dim L x P x H (mm)	575 X 1300 X 1340
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,5kW
Prix ht* 4229€	



Essoreuse 12 kg ●

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 240/720 kg/h

Référence	FR1-RSA1000714
Modèle	ES-200/K
Dim L x P x H (mm)	540 X 750 X 815
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW
Prix ht* 3209€	



- 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 - Diamètre (mm)	250 - 275
Prix ht* 84€	

Essoreuse manuelle 10L ●

Poids conditionné : 2,4 kg
Capacité 10 litres
Conseillée pour 2 à 3 salades
Hauteur totale 320mm ø 330mm

Référence	D07-E001
Modèle	E10/A
Dim H - Diamètre (mm)	320 - 330
Prix ht* 115€	

Essoreuse manuelle 20L ●

Poids conditionné : 3,6 kg
Capacité 20 litres
Conseillée pour 3 à 5 salades
Hauteur totale 410mm ø 430mm

Référence	D07-E002
Modèle	E20/A
Dim H - Diamètre (mm)	410 - 430
Prix ht* 135€	



Essoreuse Electrique avec temporisation ●

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 - Diamètre (mm)	630 - 430
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW
Prix ht* 415€	

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 ●

10 Kg / cycle Pour l'épluchage des pommes de terre, carottes, et autres produits similaires. Bouton de commande avec protection IP65 contre l'humidité et les éclaboussures d'eau. Système anti-retour à l'entrée d'eau. Contact auxiliaire pour une électrovanne extérieure. Minuterie de 0 à 6 mn et fonctionnement en continu.

Référence	FR1-RSA1000654
Modèle	10KG/K
Dim L x P x H (mm)	435 X 635 X 668
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,37kW
Prix ht*	2232€

Éplucheuse 20 kg ●

20 Kg / cycle Pour l'épluchage des pommes de terre, carottes, et autres produits similaires. Bouton de commande avec protection IP65 contre l'humidité et les éclaboussures d'eau. Système anti-retour à l'entrée d'eau. Contact auxiliaire pour une électrovanne extérieure. Minuterie de 0 à 6 mn et fonctionnement en continu.

Référence	FR1-RSA1000664
Modèle	20KG/K
Dim L x P x H (mm)	433 X 635 X 786
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,55kW
Prix ht*	2505€

Éplucheuse Essoreuse ●

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/K
Dim L x P x H (mm)	433 X 635 X 786
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,55kW
Prix ht*	2649€

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/K
Dim L x P x H (mm)	423 X 572 X 470
Prix ht*	710€



DITO SAMA

Éplucheuse 10 kg ●

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*	2987€

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*	697€

**Coupe pain ●**

Permet de couper le pain en tranches d'épaisseur variable. Goulotte avec possibilité d'introduire un ou deux pains. Fabrication en inox. Nettoyage facile. Lame extractible. Système de sécurité de couvercle et grille de protection des mains à la sortie des tranches.

Référence	FR1-RSA1050229
Modèle	RSA1050229/K
Dim L x P x H (mm)	410 X 524 X 910
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW
Prix ht*	1990€

**Socle coupe pain ●**

Socle mobile pour CP-250

Référence	FR1-RSA1050230
Modèle	RSA1050230/K
Dim L x P x H (mm)	494 X 567 X 605
Prix ht*	513€

**Tamis Auto**

Tamis automatique C80.

1 Vitesse 1500tr/mm. Modèle de table.

Livré avec un tamis à perforations de 1 mm.

Appareil avec carrosserie et trémie en inox.

Ejection des déchets en continu.

Introduction des produits en continu.

Permet la réalisation de jus, coulis, pulpes et compotes de fruits, mousses de légumes, fonds de sauce, bisques et soupes de poissons (40 à 60 kg/h)

Référence	R02-55012
Modèle	01-C80/R
Dim L x P x H (mm)	475 X 665 X 560
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,65kW

Prix ht* **2491€**

**Coupe-Légumes CL50 Ultra + 5 D READY**

1 vitesse - 375 tr/min. Monophasé 230V/50/1 ou Triphasé 400V/50/3.

Coupe-légumes métallique à éjection latérale composé de 2 goulottes: 1 grande goulotte avec surface de 139 cm² (vol. 2,2L) et 1 goulotte cylindrique Ø 58 mm et/ou Ø 39 mm.

Bloc moteur en inox étudié pour le travail de grandes quantités. D-Clean Kit.

50 à 400 repas par service.

Livré avec 5 disques: éminceurs 2 et 5 mm, râpeur 2 mm, macédoine 10x10 mm.

Référence	R02-1842
Modèle	1842/R
Dim L x P x H (mm)	380 X 305 X 610
Tension / Puissance	Monophasé ou Triphasé/0,55kW

Prix ht* **2010€**

**Robot multifonctions**

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/A
Dim L x P x H (mm)	226 X 338 X 522
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,8kW

Prix ht* **2650€**

**Cutter de Table R3-1500**

1 vitesse 1500 tr/mm

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* **1386€**

**Blixer 5 V.V.**

La solution pour les textures modifiées !

Spécialement dédié aux cuisines du secteur de la santé, le Blixer® permet de transformer les produits bruts en textures modifiées.

Tous les aliments, crus ou cuits, salés ou sucrés, servis en entrée, en plat, en fromage ou en dessert sont ainsi consommables par tous les convives même les plus âgés. Idéal pour 3-20 portions

Référence	R02-33266M
Modèle	Blixer 5 V.V./R
Dim L x P x H (mm)	265 X 340 X 540
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5kW

Prix ht* **2690€**

Accessoire "EasyStacker" - Émincer des tomates

Permet de Trancher et empiler une tomate à la fois.

Accessoire pour CL50, CL50 Ultra et CL50 Gourmet.



Référence	R02-49332
Modèle	49332/R
Dim L x P x H (mm)	390 X 390 X 260

Prix ht* **121€**

**Accessoire "EasyLoader" - Préparer des frites**

Goulotte EasyLoader permettant une alimentation continue pour une productivité accrue. Position parfaite des pommes de terre pour couper des frites longues. Valable pour Combinés R502 et R502 V.V. et Coupe-légumes CL50 et CL50 Ultra.

Référence	R02-49323
Modèle	49323/R
Dim L x P x H (mm)	240 X 240 X 340

Prix ht* **159€**



- 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 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,
• 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/K
Dim L x P x H (mm)	400 X 505 X 475
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1kW
Prix ht*	2474€



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)

Référence	FR1-RDYCL100
Modèle	C10/K
Dim L x P x H (mm)	400 X 505 X 475
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1kW
Prix ht*	1361€

1 Pack de disques pour CL ou COMBINE ●

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/K
Dim L x P x H (mm)	240 X 240 X 260
Prix ht*	357€



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 demi lune et une goulotte cylindrique
Conseillé pour 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*	1734€



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*	1593€



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	D02-602205
Modèle	DCOM36VS/R
Dim L x P x H (mm)	348 X 334 X 527
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75kW
Prix ht*	1976€



Combiné Cutter et Coupe légumes R211 XL + 4 D READY ●

Cuve de 2,9L en matériau composite.
1 vitesse 1500tr/min.
Fonction pulse.
Couteau lisse fond de cuve inclus.
2 goulottes : 1 grande goulotte et une goulotte cylindrique.
4 disques Essential en inox : éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 2x2. Collection complète de 23 disques.

Référence	R02-2124D
Modèle	2124D/R
Dim L x P x H (mm)	410 X 610 X 570
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW
Prix ht*	1123€


SANTOS


Presse-agrumes "Classic" T1 ●

Ce presse-agrumes professionnel est devenu au fil du temps un incontournable des bars et restaurants du monde entier.
Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses.
Facile à nettoyer: cuve, grille et ogive amovibles.
Hauteur du bec: 125 mm, pour réaliser du jus au verre à verre.
Moteur asynchrone professionnel, robuste et silencieux.
Débit moyen: 30L/h.
Construit pour durer, il a reçu le Label Longtime qui témoigne de sa robustesse et de sa durabilité!
100% fabriqué en France depuis 1954

Référence	S41-11
Modèle	T1/R
Dim L x P x H (mm)	230 X 300 X 350
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,13kW
Prix ht*	374€



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*	599€


robot coupe


Extracteur de Jus Automatique J80 Buffet ●

Extracteur de jus de type centrifugeuse automatique J80 Buffet. Vitesse constante n'échauffant pas les aliments et permettant la préservation des vitamines.
Support moteur inox pour une plus grande robustesse et une facilité de nettoyage.
Cuve en inox.
2 tailles de becs verseur selon si utilisation d'un pichet ou d'un service au verre, pour un plan de travail toujours propre.
Système breveté de goulotte.

Référence	R02-56200B
Modèle	02-J80 BUFFET/R
Dim L x P x H (mm)	292 X 790 X 535
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,70kW
Prix ht*	1414€

Extracteur de Jus Automatique J80 ●

Centrifugeuse - extracteur parfaite pour préparer tous vos jus de légumes et fruits. Cette centrifugeuse est automatique, elle possède une alimentation en continu et vous n'avez pas besoin de poussoir.

Référence	R02-56000B
Modèle	J80/R
Dim L x P x H (mm)	235 X 535 X 502
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,70kW
Prix ht*	1205€


zumex

Presse-agrumes automatique SOUL 2 noir ●

Le presse-agrumes le plus compact du marché grâce à son système d'extraction innovant Conical System®.
Petit et compact, il séduit par son design épuré, sa simplicité d'utilisation, et la qualité de ses jus.
Il garantit une rapidité de pressage pour tous les types d'agrumes, et démarre en un clic.
18 fruits/minutes : oranges/citrons Ø64 à 81 mm

Référence	Z28-10268
Modèle	SOUL SERIES 2/A
Dim L x P x H (mm)	300 X 480 X 537
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,1kW
Prix ht*	2450€


zumex

Presse-agrumes automatique ●

Système d'alimentation de fruits à presser grande capacité de 16kg, 22 fruits 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/A
Dim L x P x H (mm)	480 X 550 X 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38kW
Prix ht*	4850€



**Blender Bol 2 litres Transparent ●**

Blender Santosafe® idéal pour mixer, émulsionner et broyer toutes sortes de préparations pour la cuisine et le bar.
Idéal pour les hôpitaux, collectivités, restaurants, bars à cocktails, glaciers...
Variation de vitesse et canne de sécurité.
Equippé d'un bol 2 litres en polycarbonate sans bisphénol A.

Référence	S41-37-2P
Modèle	37-2p/R
Dim L x P x H (mm)	210 X 310 X 560
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW
Prix ht* 999€	

**Blender Bol 4 litres Transparent ●**

Blender Santosafe® idéal pour mixer, émulsionner et broyer toutes sortes de préparations pour la cuisine et le bar.
Idéal pour les hôpitaux, collectivités, restaurants, bars à cocktails, glaciers...
Variation de vitesse et canne de sécurité.
Equippé d'un bol 4 litres en polycarbonate sans bisphénol A.

Référence	S41-37-4P
Modèle	37-4p/R
Dim L x P x H (mm)	210 X 310 X 560
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW
Prix ht* 1009€	

**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 ou manuel
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.	230V+T/0,13kW
Prix ht* 1044€	

**Moulin à café espresso bar doseur silencieux ●**

Réglage de précision: meules de Ø 63,5 mm conçues et fabriquées par Santos pour une mouture de qualité, précise et fine.
Régularité de la dose distribuée: doseur volumétrique de précision. Réglage facile de la dose (de 6,5 à 9 grammes).
Remplissage automatique du doseur pour garder un niveau constant du café moulu dans le doseur (le moteur démarre et s'arrête automatiquement).
Silencieux: 63 dB
Contenance de la trémie: 2.2 Kg.

Référence	S41-40A
Modèle	40A/A
Dim L x P x H (mm)	190 X 390 X 580
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,36kW
Prix ht* 846€	





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/A**
Dim L x P x H (mm) **450 X 300 X 305**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/2kW**

Prix ht* **235€**



Toaster Grand Club ●

Poignées en bakélite | Grande poignée : assure une parfaite stabilité et une prise en main facile | Construction Inox (AISI 430) | Équipé d'un régulateur de chaleur | Une minuterie de 0 à 15 min + une position de chauffe en continu

2 étages | 3 rampes de 3 tubes quartz chacune | 2 grilles intérieures de travail | 3 interrupteurs (1 par rampe)

Référence **S04-11572R-2**
Modèle **11572R-2/A**
Dim L x P x H (mm) **610 X 335 X 402**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/4,2kW**

Prix ht* **697€**



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/A**
Dim L x P x H (mm) **450 X 300 X 420**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/3kW**

Prix ht* **325€**



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* **265€**



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) **510 X 710 X 460**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/2,65kW**

Prix ht* **1290€**



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 serpentín sous chaque plaque pour une cuisson homogène

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

Prix ht* **449€**



Contact-grill XXL - 5 paninis à la fois ●

La solution cuisson 2 en 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).
Équipement : commutateur, thermostat 0-300°C, poignées thermorésistantes, large ramasse-jus.
Livré avec 4

Référence **R09-PANINIXLR**
Modèle **CONTACT-GRILL/R**
Dim L x P x H (mm) **400 X 600 X 320**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/3,6kW**

Prix ht* **742€**

Spécial Pancake



La crêpière électrique Plaque à pancakes permet de réaliser facilement des pancakes généreux et moelleux de taille uniforme. Avec sa plaque en fonte émaillée, c'est l'appareil idéal pour les hôtels, les restaurants et les cafés à la recherche d'un appareil performant et simple d'utilisation. 7 empreintes de 12 cm de diamètre et de 3 mm de profondeur sont positionnées sur l'appareil à pancakes. pour une diffusion uniforme de la chaleur et une cuisson parfaite des pancakes. Cette technologie exclusive offre une grande précision.

La manette de contrôle, développée sur mesure pour être plus robuste et plus résistante à l'arrachement, est graduée de 50 à 300 °C permettant un réglage précis de la température.



Plaque à pancake ●

Plaque en fonte émaillée, prête à l'emploi car elle ne nécessite pas de culottage et offre des performances de cuisson et une homogénéité de chauffe similaires à la fonte usinée.

7 empreintes de 12 cm de diamètre et 3 mm de profondeur.

Référence	K46-CSR4AA-KR/GE
Modèle	CSR4AA-KR/I
Dim L x P x H (mm)	400 X 420 X 160
Tension / Puissance Elec.	230V~T/3kW

Prix ht* **539€**

Spécial Plaque chauffante



La plaque chauffante électrique professionnelle Krampouz est un appareil multifonction : elle permet le maintien au chaud des aliments et les cuissons à faible température.

Première plaque chauffante du marché à atteindre une température maximale de 120 °C et dont la surface est certifiée contact alimentaire, elle est équipée d'un thermostat réglable permettant d'adapter la température de la plaque à l'utilisation souhaitée.

Elle bénéficie de la même technologie que les planchas professionnelles Krampouz pour assurer une répartition homogène de la chauffe sur la surface.

La plaque chauffante professionnelle vous séduira par sa polyvalence :

- Maintien au chaud des sauces et des plats en sauce en bac gastronomes
- Maintien au chaud des assiettes
- Cuisson bain-marie
- Cuisson à faible température (<120 °C)
- Réchauffage direct des aliments (tartes, quiches)

Conçue pour s'adapter aux différents environnements, la plaque chauffante en inox est équipée de 4 pieds et d'un câble positionné sous l'appareil pour une installation sécurisée sur un buffet ou dans une cuisine professionnelle.



Plaque chauffante ●

Combine deux fonctions essentielles : la cuisson douce à basse température et le maintien au chaud des préparations. Grâce à sa surface certifiée contact alimentaire et à son thermostat réglable de 30 à 120 °C, elle offre une maîtrise parfaite de la chaleur selon les besoins.

Référence	K46-AMPC1AA-KR/GE
Modèle	AMPC1AA-KR/I
Dim L x P x H (mm)	533 X 325 X 76
Tension / Puissance Elec.	230V~T/0,5kW

Prix ht* **409€**



Cadre de maintien pour plaque chauffante ●

Entièrement en inox, il se pose simplement sur la plaque chauffante et permet d'y maintenir l'équivalent d'un bac GN 1/1 (soit 3 bacs GN1/3 ou 1 bac 2/3 et 1 bac 1/3,... : plusieurs combinaisons sont possibles).

S'utilise avec la plaque chauffante AMPC1AA-KR

Référence	K46-ASB1
Modèle	ASB1/M
Dim L x P x H (mm)	540 X 330 X 70

Prix ht* **49€**



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	T119TS/R
Dim L x P x H (mm)	300 X 450 X 186
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5kW
Prix ht* 624€	



Gaufrier Forain Gaz 24 alvéoles- Simple ●

Fer : 1 fer liégeois
Robuste
La réversibilité des fers est facile à manipuler
Carter en inox
Tiroir de propreté
Dimension Gaufre 150 x 105 x 23 mm
1 Fer réversible en fonte grise
1 Sécurité et veilleuse
1 Robinet

Référence	S04-19066
Modèle	19066/K
Dim L x P x H (mm)	250 X 250 X 250
Puissance Gaz	3kW
Prix ht* 1414€	



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 510 X 310
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,6kW
Prix ht* 713€	



Machine à POP CORN ●

1 interrupteur pour lumière
Casserole robuste en téflon haute qualité
Livré avec 2 mesurètes pour le maïs et l'huile
Grille de fond et plaque de distribution amovibles pour nettoyage facile.

Référence	S04-1204210
Modèle	1204210/A
Dim L x P x H (mm)	420 X 360 X 600
Puissance Elec.	230V+T/1,1kW
Prix ht* 1404€	



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* 991€	



Gaufrier Sucettes 180° ●

Le gaufrier professionnel Sucettes vous permet de réaliser des gaufres sur bâtonnet, avec une pâte de Liège ou de Bruxelles.

Facile à manger, gourmande et colorée, la gaufre Sucette allie praticité et originalité : elle est déjà un incontournable du snacking sucré, à déguster nature ou nappée de chocolat.
Le gaufrier Sucettes permet de cuire simultanément 4 gaufres sur bâtonnet, avec une pâte de Liège ou Bruxelles. Son ouverture 180° permet une parfaite répartition de la pâte sur les deux plaques, pour une cuisson homogène sur l'ensemble de la gaufre.
Système Easy Clean, qui permet le démontage rapide des fers pour un nettoyage au lave-vaisselle.

Référence	K46-WECASAOA-AA-00/GE
Modèle	WECASAOA/M
Dim L x P x H (mm)	500 X 260 X 220
Tension / Puiss Elec.	230V+T/1,8kW
Prix ht* 856€	



• 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 • Sans culottage



Crêpière électrique haut rendement ●

Livré avec raclette en bois
Fabrication tout inox
Poids 18 kg

Référence	R09-CFE400
Modèle	CPE/R
Dim P x Diam. (mm)	190 X 400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW

Prix ht* **381€**



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 P x Diam. (mm)	190 X 400
Puissance Gaz	3,6kW

Prix ht* **412€**



Tampon graisseur ●

Tampon graisseur pour crêpières

Référence	R09-F07049
Modèle	F07049/R
Dim L x P x H (mm)	75 X 75 X 100

Prix ht* **18€**



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* **28€**



Pierre abrasive ●

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

Référence	R09-F07051
Modèle	F07051/K
Dim L x P x H (mm)	145 X 70 X 75

Prix ht* **14€**



crêpière Gaz



crêpière Elec.

Crêpière gaz Ø 40 Cm - Gamme Confort Thermostat ●

Crêpière gaz gamme Confort.
Avec régulation thermostatique (Automatic Control System) pour un ajustement précis et automatique de la flamme.
Système de sécurité et allumage à train d'étincelles intégré à la manette.
Brûleur grand diamètre à 8 branches garantissant une cuisson uniforme et une répartition de chaleur idéale.
Très résistante, la plaque en fonte usinée résiste aux chocs.
Le renforcement du bandeau sur le châssis inox protège et simplifie le nettoyage.
B/P - injecteurs GN inclus.
Fabriquée en France.

Référence	K46-CTRH4MA-KR/GE
Modèle	CRÊPIÈRES/R
Dim L x P x H (mm)	412 X 412 X 214
Puissance Gaz	6,5kW

Prix ht* **625€**

Crêpière électrique Ø 40 Cm - Gamme Confort ●

Crêpière électrique gamme Confort pour un usage intensif.
Sa plaque exclusive est équipée de 3 résistances perlées intégrées au cœur de la fonte, assurant ainsi une chauffe homogène et uniforme.
La manette de commande permet un réglage précis de la température de 50 à 300°C.
Très résistante, la plaque en fonte usinée supporte les chocs.
Son rebord en inox protège le châssis des éclaboussures de pâte, facilitant ainsi le nettoyage.
Fabriquée en France.

Référence	K46-CTRO4AA-KR/GE
Modèle	CRÊPIÈRES/A
Dim L x P x H (mm)	412 X 412 X 214
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW

Prix ht* **761€**



Râteau crêpe plat 18 cm en hêtre ●

Râteau à crêpes plat d'une largeur 18 cm, réalisé en bois de hêtre pour étaler la pâte à crêpe ou galette.

Référence	K46-ARH18
Modèle	ARH18/G
Dim L x H (mm)	180 X 230

Prix ht* **3€**



Chauffe Chocolat - Chauffe Sauce Simple ●

Il est équipé d'un thermostat réglable jusqu'à 90°C, idéal pour adapter la température.
A utiliser sans eau, il permet de maintenir à température des préparations préalablement fondues ou liquides pour gagner en rapidité et perfectionner les dressages.
Sa conception en inox permet d'assurer la robustesse et le nettoyage facile de l'appareil.
Avec bouteille 1L, 3 becs verseurs.
Performant, léger et économe en énergie : seulement 170 W
Fabriqué en France.

Référence	K46-BECIC1AO/GE
Modèle	CHAUFFE CHOCOLAT/R
Dim L x P x H (mm)	156 X 224 X 200
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,17kW

Prix ht* **389€**



Kit d'étalement Easy crep' ●

L'étaleur de pâte à crêpes Easy Crep' est un accessoire pour crêpières et un système breveté par Krampouz pour vous permettre de réaliser des crêpes et des galettes rondes et régulières. Tournez de belles crêpes en un tour de main ! Le kit contient un étaleur en inox, une louche dose, un râteau en hêtre, une spatule en hêtre, un pinceau de nettoyage et un bac à eau.

Référence	K46-AKE84
Modèle	AKE84/M
Diamètre (mm)	400

Prix ht* **49€**



Plancha Electrique / Gaz

Acier spécial (10 mm)
Montée rapide en température à 300°C



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* **603€**



Plancha gaz 600 x 400 ●

2 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
2 brûleurs 6 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* **644€**



Plancha gaz 900 x 400 ●

3 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
3 brûleurs 6 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 475 X 230
Puissance Gaz	9,6kW

Prix ht* **823€**



Inox Bi-métal 10mm d'épaisseur
Montée rapide en température à 300°C



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+T/6kW

Prix ht* **837€**



Plancha chrome gaz 600 x 400 mm ●

2 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
Allumage piezzo
2 brûleurs 6 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* **870€**



Plancha chrome gaz 900 x 400 mm ●

3 zones indépendantes de cuisson.
Thermocouple de sécurité, allumage piezzo
3 brûleurs 6 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
Poids 46kg

Référence	R09-PSR900GI
Modèle	PGC/R
Dim L x P x H (mm)	900 X 475 X 230
Puissance Gaz	9,6kW

Prix ht* **1125€**



Acier (10 mm) émaillé à forte résistance au frottement
Montée rapide en température à 300°C



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-PSI600EE
Modèle	PSE/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 475 X 230
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW

Prix ht* **677€**



Plancha émail gaz 600 x 400 mm ●

2 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
Allumage piezzo
2 brûleurs 6 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
Poids 32kg

Référence	R09-PSI600GE
Modèle	PG/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 475 X 230
Puissance Gaz	6,4kW

Prix ht* **714€**



Plancha inox électrique 600x400 ●

Inox très résistant, épaisseur 6 mm. Bi-métal 6mm
d'épaisseur.
Cuisson homogène sans déperdition de chaleur
2 zones avec commande indépendante par zone de cuisson.
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 500 X 190
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5kW

Prix ht* **677€**

Plancha gaz inox 600X400 ●

Inox très résistant, épaisseur 6 mm. Bi-métal 6mm
d'épaisseur.
2 brûleurs étoile 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 500 X 190
Puissance Gaz	5,5kW

Prix ht* **714€**



La révolution de la plancha inox professionnelle. Gamme Confort, usage intensif, ultra performant. Plaque inox emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et rebords. Grande surface de cuisson, performances de cuisson optimales et allumage simplifié. Tiroir grande capacité équipé d'un filtre pour la récupération des résidus de cuisson. Fabriquée en France.

Plancha électrique Inox 640 X 440 - Gamme Confort ●

La plancha électrique Krampouz, avec une puissance de 2x2700 kW et une surface de cuisson de 442x642 mm. Interrupteur marche / arrêt intégré aux manettes. 2 zones de cuisson indépendantes. 4 pieds réglables

Référence	K46-PCLA2AA-KR/GE
Modèle	PLANCHAS/R
Dim L x P x H (mm)	675 X 475 X 216
Tension / Puissance Elec.	230V+T (2 cordons)/2 x 2,7kW
Prix ht*	1402€



Plancha gaz Inox Thermostatée 640 X 440 - Gamme Confort ●

Plancha à gaz Krampouz, et surface de cuisson de 642x442 mm. Allumage à train d'étincelles intégré aux manettes. Régulation automatique qui assure la stabilité de la température de la plaque, permet une maîtrise des cuissons précise et une économie d'énergie de 30% ! 2 zones de cuisson indépendantes. 4 pieds réglables

Référence	K46-PCLA2MA-KR/GE
Modèle	PLANCHAS/R
Dim L x P x H (mm)	675 X 475 X 216
Puissance Gaz	2 x 2,9kW
Prix ht*	1498€

Plancha électrique Inox Profondeur 440 X 640 - Gamme Confort ●

La plancha électrique Krampouz, avec une puissance de 2x2700 kW et une surface de cuisson de 442x642 mm. Interrupteur marche / arrêt intégré aux manettes. 2 zones de cuisson indépendantes. 4 pieds réglables

Référence	K46-PCPR2AA-KR/GE
Modèle	PLANCHAS/R
Dim L x P x H (mm)	475 X 675 X 216
Tension / Puissance Elec.	230V+T (2 cordons)/2 x 2,7kW
Prix ht*	1402€



Plancha gaz Inox Thermostatée Profondeur 440 X 640 - Gamme Confort ●

Plancha à gaz Krampouz, avec puissance de 2x2900 kW et surface de cuisson de 442x642 mm. Allumage à train d'étincelles intégré aux manettes. Régulation automatique qui assure la stabilité de la température de la plaque, permet une maîtrise des cuissons précise et une économie d'énergie de 30% ! 2 zones de cuisson indépendantes. 4 pieds réglables

Référence	K46-PCPR2MA-KR/GE
Modèle	PLANCHAS/R
Dim L x P x H (mm)	475 X 675 X 216
Puissance Gaz	2 x 2,9kW
Prix ht*	1498€



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 entièrement amovibles.



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*	768€



Réchaud gaz 1 feu ●

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

Référence	R09-GST7
Modèle	GST7/R
Dim L x P x H (mm)	370 X 510 X 210
Puissance Gaz	7kW
Prix ht*	508€



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.

Référence	R09-GST12
Modèle	GST12/R
Dim L x P x H (mm)	690 X 510 X 210
Puissance Gaz	12kW
Prix ht*	768€



Friteuse Electrique / gaz



Friteuse à zone froide avec vidange.

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: thermostat de régulation à bulbe précis, thermostat de sécurité, micro-interrupteur de contact, panier, voyants de contrôle.



Friteuse électrique 8L avec robinet de vidange ●

Rendement 12kg/h

Référence	R09-MF80R
Modèle	MF80R/A
Dim L x P x H (mm)	305 X 445 X 295
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW
Prix ht*	243€



Friteuse électrique 2x8L avec robinet de vidange ●

Rendement 24kg/h

Référence	R09-MF80DR
Modèle	MF80DR/A
Dim L x P x H (mm)	585 X 440 X 350
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2X3kW
Prix ht*	439€



Friteuse électrique 12L avec robinet de vidange ●

Rendement 16kg/h

Référence	R09-MF120R
Modèle	FRITEUSEDETABLE/R
Dim L x P x H (mm)	395 X 470 X 350
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,4kW
Prix ht*	429€



Friteuses de table Valentine - Série «TF»

Friteuse électrique de table encastrable avec robinet (sauf TF3).

Construction tout en acier inoxydable, avec cuve emboutie d'une pièce sans soudure et angles arrondis pour faciliter le nettoyage.

Châssis et cuve amovibles facilitant le nettoyage.

Fonctionnement simple avec 1 bouton.

Dialogue système pour un rendement maximal.

Zone de décantation sous le corps de chauffe.

Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement.

La friteuse Valentine ne transmet pas de goût entre les différentes préparations.



Friteuse électrique de table - 3 L ●

Capacité de la cuve : 3 L
Production horaire : 3-6 kg
Simple bac
Machine non-encastrable

Référence	N01-TF3
Modèle	TF3/E
Dim L x P x H (mm)	200 X 390 X 180/310
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW
Prix ht*	800€



Friteuse électrique de table - 7 L ●

Capacité de la cuve : 7 L
Production horaire : 8-11 kg
Simple bac

Référence	N01-TF7
Modèle	TF7/E
Dim L x P x H (mm)	280 X 415 X 265/420
Tension / Puissance Elec.	Tri400V+N+T/3,6kW
Prix ht*	1270€



Friteuse électrique de table - 5 L ●

Capacité de la cuve : 5 L
Production horaire : 6-9 kg
Simple bac

Référence	N01-TF5
Modèle	TF5/E
Dim L x P x H (mm)	210 X 410 X 265/420
Tension / Puissance Elec.	Tri400V+N+T/3,6kW
Prix ht*	1200€

Friteuse électrique de table - 10 L ●

Capacité de la cuve : 10 L
Production horaire : 14-20 kg
Simple bac

Référence	N01-TF10
Modèle	TF10/E
Dim L x P x H (mm)	360 X 415 X 265/420
Tension / Puissance Elec.	Tri400V+N+T/6,9kW
Prix ht*	1624€



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 700 X 980
Puissance Elec. TRI400V+N+T/12kW

Prix ht* **1207€**



Friteuse électrique 2 x 10L ●

Friteuse sur coffre à zone froide avec 2 cuves de 10l d'huile pour 30 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.

Référence **R09-RFE20C**
Modèle FRITEUSESURCOFFRE/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 700 X 980
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 700 X 325
Puissance Gaz 8kW

Prix ht* **1227€**



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 700 X 525

Prix ht* **292€**



Friteuse avec filtration automatique d'huile 16L ●

Système breveté de filtration automatique :
Rapide (5 mn), efficace, sans effort et sécurisé en 3 étapes :
Après décantation dans la nuit : déverrouillage de la vanne pour supprimer eau, résidus de cuisson et ne conserver que l'huile
Ecoulement et filtrage dans bac GN monté sur chariot
Action de la pompe et remplissage de la cuve d'huile filtrée.
Double sécurité : capteur niveau huile et blocage vanne.
Economie d'huile : 30 l en une semaine, ROI sur un an
Livré avec 100 filtres
Rendement 25 kg/h
Livré avec 1 grand panier ou 2 demi-paniers

Référence **R09-OFS16**
Modèle OFS16/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 700 X 980
Puissance Elec. 230V+T/12kW

Prix ht* **3260€**



Chaque-frites / Bac de salage ●

Chaque-frites électrique tout inox pour maintien à température de frites, légumes, fritures... déjà cuits.
2 sources de chauffe indépendantes sélectionnées par commutateur (résistance céramique supérieure ou résistance blindée inférieure) et réglées par thermostat (20/90°C).
Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité et bac incurvé d'égouttage totalement amovible.

Référence **R09-CW12**
Modèle CW12/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 600 X 580
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,85kW

Prix ht* **693€**



Friteuse Électrique / gaz

La commande thermostatique permet d'obtenir des températures de cuisson précises tout au long de la cuisson.

Arrêt automatique de sécurité lorsque la température maximale est atteinte

Cuves en acier inoxydable 304 de haute qualité, entièrement soudées aux plaques pour plus de solidité et une finition transparente lisse, facile à nettoyer

Paniers nickelés (double couche) très résistants

La zone de refroidissement recueille les débris de cuisson, ce qui permet d'obtenir des résultats de cuisson de qualité et de réaliser des économies en prolongeant la durée de vie de l'huile.

Robinet de vidange monté en façade pour faciliter l'évacuation de l'huile de cuisson.

Éléments à charnières offrant un accès facile au réservoir pour le nettoyage.

lincat



Friteuse électrique comptoir ●

Capacité : 9 L	
Référence	I31-DF36
Modèle	DF36/A
Dim L x P x H (mm)	300 X 632 X 330
Tension / Puissance Elec.	230V+T/6kW
Prix ht*	1087€

Friteuse électrique comptoir ●

Capacité : 15 L	
Référence	I31-DF49
Modèle	DF49/A
Dim L x P x H (mm)	450 X 632 X 330
Tension / Puissance Elec.	230V+T/9kW
Prix ht*	1373€

lincat



Friteuse gaz comptoir - Propane ●

Friteuse à cuve simple.
Capacité de la cuve: 8 L.
Rendement : 25 kg/h.
Livrée avec 1x1/2, 2x1/2 ou 3x1/2 paniers et couvercles en inox

Référence	I31-DF4/P
Modèle	DF4/A
Dim L x P x H (mm)	450 X 654 X 415
Puissance Gaz	11,3kW
Prix ht*	2392€

IMPERIAL



Friteuse électrique comptoir ●

Construction très robuste en inox : cuve, habillage, porte, porte panier.
Résistance électrique en inox 304 en forme de serpent pour un meilleur échange thermique et pour une chauffe rapide de l'huile.
Grande zone de froid pour emprisonner des particules et augmenter la durée d'utilisation de l'huile.
Thermostat de 93°C - 204°C.

Référence	I31-IFST-25-E
Modèle	IFST-25E/A
Dim L x P x H (mm)	394 X 743 X 622
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/8,8kW
Prix ht*	2330€

IMPERIAL



Friteuse gaz comptoir - Propane ou Gaz naturel ●

Friteuse de comptoir puissante et compacte, idéale pour les petits établissements avec un grand débit (food truck, snack, camping, etc.)
Capacité : 14 L
Construction inox.
Livrée avec 2 x 1/2 paniers en acier nickelé.

Référence	I31-IFST-25
Modèle	IFST-25/A
Dim L x P x H (mm)	394 X 762 X 622
Tension / Puissance Gaz	/16kW
Prix ht*	2161€

frifri



Friteuse électrique sans filtration ●

Friteuse double cuve, sur coffre.
2 paniers.
Thermostat mécanique qui maintient l'huile à +/- 8°C de la température sélectionnée.
Production : 2 x 20 kg de frites - 7 mm [surgelées]

Référence	I31-SL-422-H32-N0
Modèle	SL422H32N0/A
Dim L x P x H (mm)	397.5 X 650 X 993
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2x11kW
Prix ht*	4946€

frifri



Friteuse électrique sans filtration ●

Friteuse électrique sur coffre, réglage par bouton rotatif, cuve emboutie, capacité 17 - 20,5L, rendement 34-38kg/h.
Haut rendement 800W/L. Thermostat électromécanique 90-190°C.
Contrôle de température +/- 8°C.
Corps de chauffe relevable avec position distincte d'égouttage et de nettoyage.
Vanne de vidange et bac de récupération d'huile sous la cuve.
Utilisation simple et maintenance facilitée.
Livrée avec 2 1/2 paniers et couvercle.

Référence	I31-SL-412-H31-N0
Modèle	SL412H31N0/A
Dim L x P x H (mm)	398 X 650 X 993
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/22kW
Prix ht*	4159€

Friteuse électrique sur coffre ●

Construction simple et robuste en inox
Capacité : 22 L
Rendement : 35-45 kg/h
Affichage numérique en temps réel de la température
Résistances électriques fixes pour une chauffe rapide de l'huile
Grille de pré-filtration incluse dans la cuve
Grande zone de froid pour emprisonner les particules et prolonger la durée d'utilisation de l'huile
Régulation par thermostat électromécanique : 93°C-190°C
Thermostat de sécurité avec réarmement automatique
Relais de puissance industriels
Vidange rapide par vanne de grande section Ø32mm
Pieds réglables en inox

Référence	I31-ZEF-22-14
Modèle	ZEF-22-14/A
Dim L x P x H (mm)	394 X 762 X 1156
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/14kW
Prix ht*	2816€

ZEPHYR



IMPERIAL

Construction très robuste en inox : Cuve, habillage, porte, porte panier.
Thermostat de 93°C - 204°C

Grands paniers très solides en acier nickelé, avec des poignées ergonomiques.

**Friteuse gaz sur coffre ●**

Friteuse gaz à éléments tubulaires - Capacité : 22 L

Référence	I31-IFS-40
Modèle	IFS-40/A
Dim L x P x H (mm)	394 X 762 X 914
Puissance Gaz	31kW

Prix ht* **2511€**

**Friteuse gaz sur coffre ●**

Friteuse gaz à éléments tubulaires - Capacité : 2x14 L

Référence	I31-IFS-2525
Modèle	IFS-2525/A
Dim L x P x H (mm)	394 X 762 X 914
Puissance Gaz	32kW

Prix ht* **4016€**



Construction très robuste en inox : Cuve, habillage, porte, porte panier.

Friteuse gaz sur coffre ●

Friteuse gaz à chauffe indirecte - Capacité : 22 L

Référence	I31-IFS-40-OP
Modèle	IFS-40-OP/A
Dim L x P x H (mm)	394 X 762 X 914
Puissance Gaz	36kW

Prix ht* **3222€**



2 tiroirs.

Les compartiments individuels entièrement isolés procurent un rendement énergétique maximal

Chaque tiroir a un thermostat individuel renforcé, un moniteur de température, des glissières d'évent et un interrupteur d'alimentation

Construction intégrale en acier inoxydable

Glissières de tiroir ultra-solides en acier inoxydable d'épaisseur 12 avec galets en nylon

**Tiroir chauffant - Modèle standard ●**

Nombre de tiroirs : 2

Référence	I31-HDW-2
Modèle	HDW2/A
Dim L x P x H (mm)	749 X 575 X 537
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9kW

Prix ht* **4373€**

Tiroir chauffant - Modèle étroit ●

Nombre de tiroirs : 2

Référence	I31-HDW-2N
Modèle	HDW2N/A
Dim L x P x H (mm)	530 X 686 X 537
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9kW

Prix ht* **4373€**

Plaque chauffante à poser. Surface inox.

**Plaque de maintien chaud ●**

Référence	I31-GRS-36-C
Modèle	GRS36C/A
Dim L x P x H (mm)	914 X 248 X 133
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW

Prix ht* **927€**

**Présentoir chauffant ●**

Étagère inclinée double.

Les tiges de séparation des produits organisent la présentation des aliments.

Base chauffante à revêtement dur contrôlée par thermostat.

Plage de température entre 85°C et 93°C, permettant de rallonger le temps de conservation.

La chaleur infrarouge préciblée dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale.

Les lampes incandescentes qui résistent au bris éclairent la zone de maintien au chaud et mettent les produits en valeur.

Référence	I31-GRSDS-24D
Modèle	GRDS-24D/A
Dim L x P x H (mm)	610 X 616 X 820
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,502kW

Prix ht* **5921€**



La première gamme de friteuses intelligentes,
haut rendement et vertes.



Solution **E-PRO**

E – Efficacité des opérations et des coûts.

PR – Produit de qualité "Healthy Fried Food" et Répétabilité.

O – Optimisation du cycle de vie de l'huile.



Réduction des coûts d'exploitation



Amélioration de la qualité du produit



Réduction des impacts sur l'environnement



Augmentation de la productivité

Scannez-moi
YouTube



Scannez-moi
superfry.eu



Économisez jusqu'à 50% de votre huile de friture

Filtre d'huile de friture & testeur d'huile

SOMMAIRE



33



Filtration huile - Friteuse jusqu'à 12 L ●

Filtre à l'huile de friture
Micro filtration jusqu'à 5 µm.
Capacité de filtration jusqu'à 35 L/ min
Profondeur d'aspiration env. 20 cm
Temps de filtration/cycle 4,5mn
Inox 1.4301
Poids 6,3 kg
Livré avec 10 Filtres

Référence	V09-VITOVVS
Modèle	VITO30/M
Dim L x P x H (mm)	115 X 176 X 355
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW
Prix ht* 1920€	

Filtration huile - Friteuse 25 L ●

Filtre à l'huile de friture
Micro filtration jusqu'à 5µm
Capacité de filtration jusqu'à 60 L/min
Profondeur d'aspiration env. 35 cm
Inox 1.4301
Poids 7,7 kg

Référence	V09-VITOVV
Modèle	VITOVV/M
Dim L x P x H (mm)	116 X 191 X 398
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW
Prix ht* 2790€	

Filtration huile - Toutes Friteuses ●

Filtre à l'huile de friture
Micro filtration jusqu'à 5 µm.
Capacité de filtration jusqu'à 100 L/ min
Profondeur d'aspiration env. 45 cm
Inox 1.4301
Poids 8,8kg

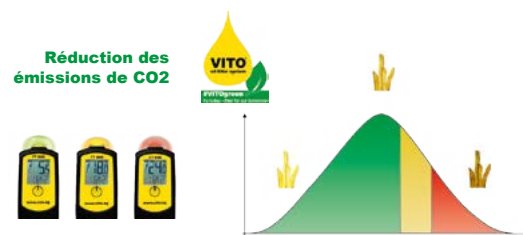
Référence	V09-VITOVV
Modèle	VITOVV/M
Dim L x P x H (mm)	116 X 187 X 502
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW
Prix ht* 3495€	



Testeur d'huile ●

Testeur d'huile rapide (électronique)
Mesure directe dans la friteuse
Capteur «blindé»
Affichage LCD rapide des valeurs de mesure en % TPM
Alarme acoustique et visuelle (tri-couleurs)
1 pile 3V CR2477

Référence	V09-FT440
Modèle	VITOOILTESTER/M
Dim L x P x H (mm)	54 X 22 X 314
Prix ht* 430€	



Filtres à particules de cellulose 1 boîte (100 pcs) pour V30/VS ●

Filtres à particules de recharge pour VITO 30 / VS (10 sachets de 10 filtres) en cellulose adaptés pour une production alimentaire

Référence	V09-V30PE100
Modèle	FILTERV30/M
Prix ht* 169€	

Filtres à particules de cellulose 1 boîte (100 pcs) pour V50/VM/V80/VL ●

Filtres à particules de recharge pour VITO 50 et 80 (10 sachets de 10 filtres) en cellulose adaptés pour une production alimentaire

Référence	V09-V5080PE100
Modèle	FILTERV50/VM/V80/VL/M
Prix ht* 279€	





Fabrication Française



Rôtissoire IDéal 4S à balancelles avec nettoyage ●

Avec sa vision panoramique à 360° et son design en inox élégant, l'IDéal attire les regards, ouvre l'appétit et booste vos ventes de poulets rôtis.
Système 100% auto-nettoyant.

Référence	D05-MA00236
Modèle	IDEAL 4S/A
Dim L x P x H (mm)	980 X 860 X 1040
Tension / Puissance Elec.	400V+T/4kW
Prix ht*	12863€

Chariot support monté sur roulettes pivotantes ●

Pour rôtissoire IDéal	
Référence	D05-KIT0136
Modèle	KIT0063/R
Prix ht*	655€

Les + produits



Vision panoramique



Utilisation intuitive et conviviale



100% auto-nettoyante



Rôtissoire RB 15 Déco électrique à balancelles ●

Pour une vision panoramique de la rôtisserie traditionnelle
Dérivée des rôtissoires à balancelles classiques, la série DÉCO se distingue par sa troisième vitre (latérale) qui offre une vision panoramique de la cuisson.
Sa finition est entièrement émaillée, le tout est relevé par un double éclairage quartz. Un vrai spectacle !

Référence	D05-MA00008
Modèle	RB 15 Déco/A
Dim L x P x H (mm)	870 X 750 X 870
Tension / Puissance Elec.	400V+T/6,7kW
Prix ht*	6374€

Tête rôtisserie émaillée ●

Tête au dessus de la rôtisserie recto-éclairée ou serigraphiée

Référence	D05-KIT0034
Modèle	KIT0034/K
Prix ht*	535€

Chariot support monté sur roulettes pivotantes ●

Chariot support monté sur roulettes	
Référence	D05-KIT0056
Modèle	KIT0056/M
Prix ht*	690€



Rôtissoire à broches Magflam 3 LUXE "courte" ●

La qualité de cette rôtisserie réside notamment dans la noblesse de ses matériaux et son façonnage à la main, qui lui confèrent une finition haut de gamme. Construction entièrement en inox et émail,

briquettes réfractaires et plaques en fonte réhaussant le côté authentique et chaleureux de la cuisson d'Antan.
3 broches - Capacité horaire : de 18 à 21 (selon le poids)

Référence	D05-MA00028+KIT0086+LUXE
Modèle	MAGFLAM3LUXE/A
Dim L x P x H (mm)	1480 X 690 X 1790
Tension / Puiss. Elec./GAZ	230V+T/0,71kW/17,3kW
Prix ht*	9764€



Rôtissoire Ginox 6 gaz ●

La GI possède toutes les qualités pour vous faciliter la vie... Panneau de commandes simple et robuste. Fond ouvrant sur les modèles électriques et déflecteurs amovibles sur les modèles gaz pour un entretien facile.
Chaque broche est réglable en profondeur et est entraînée par un moteur indépendant.
Capacité : 24 à 30 volailles / h.
6 broches

Référence	D05-MA00038
Modèle	GINOX6G/A
Dim L x P x H (mm)	1030 X 600 X 1710
Puissance Gaz	15,6kW
Prix ht*	7442€

Version "Luxe" Finition laiton ●

Pour rôtissoires Mag et Magflam

Référence	D05-KIT0086
Modèle	KIT0086/T
Prix ht*	1390€

Tête rôtisserie rétroéclairée ●

Tête au dessus de la rôtisserie recto-éclairée ou serigraphiée

Référence	D05-KIT0035
Modèle	KIT0035/K
Prix ht*	535€

Meuble Support et placard de rangement ●

Meuble entièrement fermé monté sur roulette

Référence	D05-MA00150
Modèle	MA00152/K
Prix ht*	2650€

Tête rôtisserie rétroéclairée ●

Tête au dessus de la rôtisserie recto-éclairée ou serigraphiée

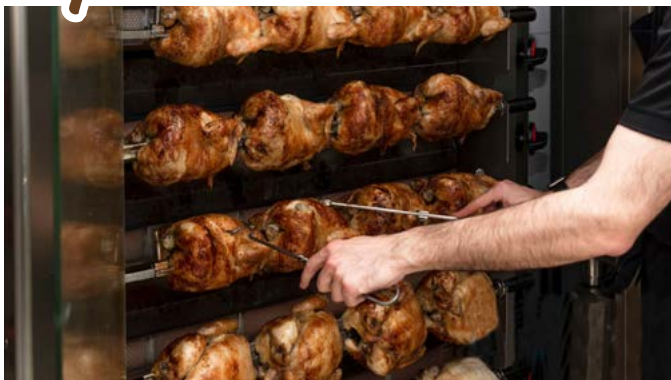
Référence	D05-KIT0035
Modèle	KIT0035/K
Prix ht*	535€

Rôtissoire Mag 8 "courte" gaz ●

Quand tradition rime avec perfection : la rôtisserie à broches MAG conjugue la méthode classique et une grande efficacité de cuisson. Spécialement conçue pour un travail en continu chez les rôtisseurs spécialisés, en GMS, ou chez les saisonniers, elle est rapide, efficace et offre le spectacle alléchant d'un infatigable mur de broches.

Référence	D05-MA00021
Modèle	MAG 8/A
Dim L x P x H (mm)	1480 X 690 X 1970
Tension / Puissance Gaz	/0.86
Prix ht*	13446€





Vitrine chauffante 75 Trad "Service Assisté" ●

Les vitrines chaudes en service traditionnel sont conçues pour le maintien au chaud dans un contexte de vente assistée.

Quelque soit votre typologie de vente, vous trouverez le produit adapté à vos besoins : le service traditionnel, le service traditionnel à poser ou encore le service traditionnel "spécial marché".

Pour chacune de ces familles de vitrines, plusieurs modèles vous sont proposés en fonction de l'espace disponible.

Référence	D05-MA00046
Modèle	V 75 Trad AP/A
Dim L x P x H (mm)	750 X 1020 X 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,2kW
Prix ht* 4061€	



Module poêlon cuisson 75 électrique ●

Ces modules sont conçus pour la cuisson et le maintien au chaud.

En fonction de votre spécialité, vous choisirez : le module poêlons électrique, le module poêlons gaz.

Pour chacune de ces familles de vitrines, plusieurs modèles vous sont proposés en fonction des dimensions qui vous conviennent.

Référence	D05-MA00101
Modèle	MPC 75 E/A
Dim L x P x H (mm)	750 X 1000 X 1375
Tension / Puissance Elec.	400V+T ou 230V+T/4,5kW ou 3 kW
Prix ht* 4788€	



Vitrine V120 Marché ●

Glaces droites.

Éclairage chauffant.

Adaptée au commerce ambulant : petite profondeur (rangement facile) et garde au sol surélevée.

Poids réduit.

Glaces coulissantes et réfléchissantes « effet miroir » à l'arrière.

Affichage et régulation thermostatique 20°C - 90°C.

Pare-chocs inox rond ou carré.

Soubassement fermé pour le rangement.

Mobilité assurée par roulettes pivotantes à frein.

Référence	D05-MA00060
Modèle	V120 M/A
Dim L x P x H (mm)	1200 X 640 X 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW
Prix ht* 4999€	



Poêlon 650 ●

Diamètre 650 mm (H int. 100/H ext. 120)

Référence	D05-AC00135
Modèle	AC00135/A
Prix ht* 655€	



Nos solutions répondent aux exigences des cuisines professionnelles, collectives et de l'industrie agroalimentaire.

capiC 700

PETITS RESTAURANTS, SNACKING

Gamme compacte, puissante,
modulable et économique



capiC 800

RESTAURATIONS COMMERCIALES
ET PETITES COLLECTIVITÉS

Robuste, compacte et performante



capiC 900

RESTAURANTS, GRANDES BRASSERIES,
TRAITEURS ET COLLECTIVITÉS.

Plus polyvalente, plus performante



capiC 900 suspendue

LYCÉES, CUISINES CENTRALES, CENTRES
HOSPITALIERS, TRAITEURS ET PETITES INDUSTRIES

Marmites et sauteuses suspendues



capiC 1000 charcutier traiteur

LABORATOIRES, CHARCUTERIES, TRAITEURS
ET COLLECTIVITÉS DE GRANDE CAPACITÉ



capiC sur-mesure

Fourneau du Chef sur mesure.
CapiCa la solution pour toute demande spéciale



Fourneau sur mesure.
Imaginez quelque chose d'unique et parfait.



Elle existait uniquement dans votre esprit, mais elle devient enfin réelle dans toute sa perfection.
C'est un lieu, un instrument, une idée qui se matérialise. Votre idéal de cuisine.

Possibilités infinies de taille, de dimensions et de fonctionnalités.
Totalement configurable et personnalisable. Vaste gamme d'accessoires et options.

LA CUCINA®

 *Best of the Best*
 **Mirazur** 
MENTON - FRANCE



César Ritz College · Le Bouveret
PORT VALAIS - SWITZERLAND



Barilla Group
PARMA - ITALY



Cuisson gamme 900

BERTO'S

CHEF SOLUTIONS

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.
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	E9F18-4M/R/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18kW

Prix ht* **2718€**



Plaque à induction 2 zones sur soubassement ouvert ●

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304.
Intérieur en acier inoxydable.
Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm.
Épargne énergétique maximum. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision.

Référence	B21-20736000
Modèle	E9P2M/IND/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10kW

Prix ht* **6157€**



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* **989€**

Porte ouverture Gauche ●

Référence	B21-20920100
Modèle	1PSX/R
Dim L (mm)	400

Prix ht* **139€**

Porte ouverture Droite ●

Référence	B21-20920000
Modèle	1PDX/R
Dim L (mm)	400

Prix ht* **139€**



Grillade Lisse Electrique sur soubassement ouvert ●

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304.
Plaque en acier satiné.
Intérieur en acier inoxydable. Voyants.
Résistances en acier inoxydable Incoloy, positionnées sous la plaque de cuisson.
Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel.
Réglage de la température de 50 à 270°C.

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* **2137€**



Grillade Lisse Gaz sur soubassement ouvert ●

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304.
Intérieur en acier inoxydable.
Plaque en acier satiné.
Brûleurs tubulaires à flamme de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur.
Température maxi de plus de 300°C.
Allumage piezoélectrique.

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

Prix ht* **2410€**



Grillade Lisse Gaz - Revêtement "Compound" sur soubassement ouvert ●

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* **2799€**



Fourneau 4 feux sur soubassement ouvert ●

Construction en acier inoxydable AISI 304
4 brûleurs en fonte 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* **2770€**



Fourneau 4 feux sur four gaz GN2/1 ●

Construction en acier inoxydable AISI 304.
4 brûleurs en fonte 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* **3935€**



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* **5533€**



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.
Robinet de remplissage eau chaude et froide.

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

Prix ht* **4694€**

Cuisson gamme 700

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

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.



Elément 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)

Référence	B21-18900500
Modèle	N7T4M/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 700 X 900

Prix ht* **757€**

Plaque à induction 2 zones sur soubassement ouvert ●

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304.
Plaque en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm.
Économie d'énergie maximale. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision.
Poignée à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables.

Référence	B21-18736000
Modèle	E7P2M/IND/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 714 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7kW

Prix ht* **5549€**

**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
Puissance Gaz	21kW

Prix ht* **1968€****Fourneau 4 feux sur four 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* **3187€****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 maxi 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* **2298€****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.
Température maximale de plus de 300°C.
Plaque Nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Idéal pour la cuisson de plats délicats.
Allumage piezoélectrique.

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

Prix ht* **1562€****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* **1992€****Friteuse gaz 1 cuve 15L - Mécanique ●**

Construction en acier inoxydable AISI 304.
Cuve arrondie avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments.
Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C.
Rendement maxi 18kg/h.
Allumage piezoélectrique.
Brûleurs tubulaires à nid d'abeille.

Référence	B21-17420000
Modèle	GL15M/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 714 X 900
Puissance Gaz	12,7kW

Prix ht* **2129€**

MARENO
kitchen solutions since 1922

M1-90

L'expression ultime de la cuisine

Conçue pour la restauration, conçue et construite pour satisfaire.
Quelle que soit la taille de votre restaurant ou sa capacité, si vous choisissez M1-90, il
répondra à vos attentes.



**Fourneau 4 feux vifs gaz sur placard ouvert ●**

Fourneau gaz sur placard ouvert en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction et colonne d'eau. 4 brûleurs principaux (2x6 kW, 2x10 kW) scellés, manettes anti-infiltration, réglage 1,6-6 kW et 2,5-10 kW avec thermocouples. Allumage veilleuse 170 W protégée. Grilles fonte émaillée RAAF pour petits et grands récipients. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0002990
Modèle	PC98GG/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 920 X 900
Puissance Gaz	32kW

Prix ht* **2622€****Fourneau à induction 2 zones sur placard ouvert ●**

Plaque à induction sur placard ouvert en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction et colonne d'eau. Surface vitrocéramique 6 mm avec 2 zones Ø 280 mm de 5 kW, reconnaissance des casseroles et lampes témoin chaleur résiduelle. Sélecteur 10 positions anti-infiltration, Power-Box intégré avec capteur de sécurité. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0003390
Modèle	CI94EG/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 920 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10kW

Prix ht* **6918€****Frytop électrique, plaque lisse chromée sur placard ouvert ●**

Fry-top électrique sur placard ouvert en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction et colonne d'eau. Plaque inclinée chromée miroir, rabassée 40 mm, zone froide 65 mm, orifice Ø 40 mm, conteneur GN inclus. Chauffage résistances Incoloy, thermostat 110-280 °C avec sécurité et lampes témoin. Surface 335x700 mm, raclette incluse. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0004210
Modèle	FT94ELCG/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 920 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,5kW

Prix ht* **2731€****Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée sur placard ouvert ●**

Fry-top gaz sur placard ouvert en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction et colonne d'eau. Plaque inclinée 1/3 nervurée 2/3 lisse, rabassée 40 mm, zone froide 65 mm, orifice Ø 40 mm et tiroir 1,5 l. Brûleurs acier à flamme stabilisée, veilleuse et thermocouple, thermostat 90-280 °C. Allumage piézo, manettes anti-infiltration. Surface 535x700 mm, raclette incluse. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0006770
Modèle	FT96GMCG/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 920 X 900
Puissance Gaz	14kW

Prix ht* **3372€****Friteuse gaz 1 cuve 23 lt. sur placard fermé ●**

Friteuse gaz sur armoire en inox AISI 304. Plan 20/10 avec jonction d'extrémité. Bac 23 l embouti avec zone froide et partie avant concave. Chauffage brûleurs acier inox à flamme optimisée, réglage via vanne thermostatique avec thermocouple. Allumage veilleuse et piézo protégé. Température 100-185 °C, thermostat sécurité manuel. Filtre, panier, couvercle et collecteur inclus. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0003490
Modèle	FR94G23A/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 920 X 900
Tension / Puissance Gaz	/21kW

Prix ht* **3341€****Friteuse électrique 1 cuve 15 lt. sur placard fermé ●**

Friteuse électrique sur armoire en inox AISI 304. Plan 20/10 avec bord anti-débordement et jonction avec joint fourni. Bac 15 l embouti avec zone froide et partie avant concave. Chauffage par résistance blindée pivotante, température 100-185 °C, thermostat sécurité manuel. Thermostat de contrôle avec lampes témoin. Filtre, panier, couvercle et collecteur inclus. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0003550
Modèle	FR94E15A/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 920 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12kW

Prix ht* **2692€****Élément neutre de 400 sur placard ouvert ●**

Élément neutre sur placard ouvert en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction avec joint hermétique et montage colonne d'eau. Surface stable et prédisposée pour planche à découper. Fond top fermé. Pieds inox réglables en hauteur.

Référence	M09-MAMC0004880
Modèle	EN94G/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 920 X 900

Prix ht* **1067€**

MARENO
kitchen solutions since 1922

M1-70

L'équilibre entre taille et puissance.

L'équilibre parfait, entre les performances, l'exhaustivité de la gamme et l'espace occupé est appelé MI-70. Encore plus performant, en termes de facilité de nettoyage et d'ergonomie.



**Fourneau 4 feux vifs gaz sur placard ouvert ●**

Fourneau gaz sur placard ouvert en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction avec joint hermétique et montage colonne d'eau. 2 brûleurs de 9 kW et 2 brûleurs de 6 kW, scellés, avec manettes ergonomiques anti-infiltration et réglage progressif équipés de thermocouple de sécurité. Allumage par veilleuse permanente 170 W protégée. Grilles en fonte émaillée RAAF résistantes, adaptées aux petits et grands récipients. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0000050
Modèle	PC78GG/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 750 X 900
Puissance Gaz	30kW

Prix ht* **2320€****Plaque à induction 2 zones sur placard ouvert ●**

Plaque à induction sur placard ouvert en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction avec joint hermétique et montage colonne d'eau. Surface vitrocéramique 6 mm avec 2 zones Ø 230 mm de 3,5 kW, reconnaissance des casseroles et lampes témoin chaleur résiduelle. Sélecteur 10 positions anti-infiltration, Power-Box intégré avec capteur de sécurité. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0000480
Modèle	CI74EG7/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 750 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7kW

Prix ht* **6278€****Frytop électrique, plaque lisse chromée sur placard ouvert ●**

Fry-top électrique sur placard ouvert en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction et colonne d'eau. Surface inclinée chromée miroir, rabaisée 40 mm, zone froide 65 mm, orifice Ø 40 mm, conteneur GN inclus. Chauffage résistances Incoloy, thermostat 110-280 °C avec sécurité, manette anti-infiltration avec lampes témoin. Surface 335x530 mm, raclette incluse. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0001590
Modèle	FT74ELCG/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 750 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,4kW

Prix ht* **2347€****Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée sur placard ouvert ●**

Fry-top gaz sur placard ouvert en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction et colonne d'eau. Surface inclinée chromée 1/3 nervurée, 2/3 lisse, rabaisée 40 mm, zone froide 65 mm, orifice Ø 40 mm, conteneur GN inclus. Brûleurs acier à flamme stabilisée, veilleuse et thermocouple, manette anti-infiltration, thermostat 90-280 °C, allumage piézoélectrique. Surface 535x530 mm, raclette incluse. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0006590
Modèle	FT76GMCG/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 750 X 900
Puissance Gaz	11kW

Prix ht* **2834€****Friteuse électrique 1 cuve 15 lt. sur placard avec porte ●**

Friteuse électrique sur armoire en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction et joint hermétique. Bac 15 l embouti avec profil rayonné, partie avant concave et zone froide. Chauffage résistances inox pivotantes >90°, thermostat 100-185 °C avec sécurité et lampes témoin. Filtre, panier, couvercle et collecteur inclus. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0000680
Modèle	FR74E15A/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 750 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12kW

Prix ht* **2566€****Friteuse électrique 2 cuves 8+8 lt. sur placard avec porte ●**

Friteuse électrique sur armoire en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction et joint hermétique. Bacs 8+8 l emboutis avec profil rayonné, partie avant concave et zone froide. Chauffage résistances inox pivotantes >90°, thermostat 100-185 °C avec sécurité et lampes témoin. Filtre, panier, couvercle et collecteur inclus. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0010710
Modèle	FR74E88A/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 750 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/14kW

Prix ht* **3753€****Élément neutre de 400 sur placard ouvert ●**

Élément neutre sur placard ouvert en inox AISI 304, sans tiroir. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction avec joint hermétique. Plan stable pour planche à découper et montage colonne d'eau. Fond top fermé. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0002480
Modèle	EN74G/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 750 X 900

Prix ht* **930€**



Friteuse électrique 2x7L 36kg/h pro800 ●

Double cuve emboutie inox AISI304 à zone froide, capacité 2x7L.
Repères niveau d'huile minimum et maximum, zone de foisonnement.
Robinet de vidange dans placard en soubassement.
Couvercle amovible inox AISI304.
Dotation : 2 panier de contenance 1.250kg.
Chauffage par thermoplongeur - P. : 2x8kW
- amovible pour nettoyage, pilotés par commutateurs et thermostats.

Référence **C02-V02485**
Modèle V02485/A
Dim L x P x H (mm) 425 X 800 X 900
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/16kW

Prix ht* **4604€**



Plancha chrome électrique sur baie ouverte pro800 ●

1 plaque plancha acier XC48 chromé Dim. 690 x 490 mm, épaisseur 20 mm
Chauffage par résistances positionnées sur terages réfractaires P. : 7,5 kW
Gorge périphérique chaudronnée à angles rayonnés et bonde de vidange avec surverse amovible
Soubassement :
- Baie libre avec plancher en inox AISI304 amovible en 2 parties.
- Bac de récupération d'une capacité de 25L. (non fourni si option ruissellement d'eau)

Référence **C02-V03502**
Modèle V03502/A
Dim L x P x H (mm) 850 X 800 X 900
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/7,5kW

Prix ht* **6726€**



Foyer induction 2x5kW sur baie ouverte pro800 ●

2 foyers à induction (diamètre 220 mm) sous plaque vitrocéramique affleurante 325x650 mm, épaisseur 6 mm.
Commandes en façade par potentiomètres avec positions arrêt, repères gradués de 1 à 12.

Référence **C02-V03599**
Modèle V03599/A
Dim L x P x H (mm) 425 X 800 X 900
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/2 x 5kW

Prix ht* **7283€**



4 feux vifs gaz sur baie ouverte pro800 ●

4 feux vifs - P. : 2x10kW à l'avant et 2x6.5kW à l'arrière - sous 4 grilles en fonte de 420x300mm.
2 cuvettes de rétention amovibles en acier émaillé.
2 grilles de réduction en fil inox.
Brûleurs «I.SYSTEM» (brevetés CHARVET) de type couronne

Référence **C02-V01581**
Modèle V01581/A
Dim L x P x H (mm) 850 X 800 X 900
Puissance Gaz 33kW

Prix ht* **3872€**

Un piano à la mesure de votre talent !



Virtuoses



www.charvet.fr

Cuisson gamme 800

metos
kitchen intelligence



47



Metos Plancha Chrome Ardox S2 ●

• 2 points de chauffe de 3,5 kW

Référence	M10-4210016
Modèle	4210016/A
Dim L x P x H (mm)	500 X 800 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2 x 3,5kW

Prix ht* **5095€**



Metos Plancha Chrome Ardox S4 ●

• 4 points de chauffe de 3,5 kW

Référence	M10-4210023
Modèle	4210023/A
Dim L x P x H (mm)	800 X 800 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4 x 3,5kW

Prix ht* **7908€**

Les plaques de cuisson ont une surface de cuisson unique en inox chromé, pouvant contenir deux, quatre ou six points de cuisson. La température de cuisson est réglable en continu pour chaque point de cuisson, on peut également contrôler la cuisson en déplaçant le récipient entre les points de cuisson différents. Le bord relevé de la face arrière empêche les projections de couler derrière l'appareil.

- Plancha lisse mixte chrome
- 2 à 6 zones de cuisson selon modèle
- Surface de cuisson 375 mm x 375 mm par zone
- Puissance de cuisson par zone de 3,5 kW
- Double résistances imbriquées carrées par zone
- Régulation de température indépendante pour chaque zone
- Régulation électromécanique de la température de 60 à 340°C
- Surface en acier chromé 50 microns d'épaisseur
- Multivalence d'utilisation (snackage de tout type de viande, de poisson, de crustacé, de légumes)
- Cuisson en récipient
- Maintien en température
- Faible rayonnement calorifique vertical
- Montée en température ultra-rapide
- Température constante sur toute la surface de zone de cuisson
- Gouttière périphérique facilitant le nettoyage
- Boîte de récupération des graisses en façade amovible
- Accessibilité technique par le devant de l'appareil
- Conformité Hygiène et Sécurité



Metos Plancha Chrome Ardox S2 Tabletop ●

- 2 points de chauffe de 3,5 kW
- Modèle à poser sur table

Référence	M10-3753577
Modèle	3753577/A
Dim L x P x H (mm)	500 X 800 X 190
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2 x 3,5kW

Prix ht* **5095€**



Metos Plancha Chrome Ardox S6 ●

• 6 points de chauffe de 3,5 kW

Référence	M10-4210048
Modèle	4210048/A
Dim L x P x H (mm)	1200 X 800 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6 x 3,5kW

Prix ht* **10747€**



télécharger
le catalogue



OVERGRILL

Le système avancé OVERGRILL® combine la technologie GRILLVAPOR® avec la superposition d'une double grille électrique.

Atouts exclusifs d'Overgrill®:

- Programmes de cuisson mémorisés personnalisables
- Cuisson 50 % plus rapide
- Réduction du coût de la main-d'œuvre
- Absorption des chocs thermiques (résultats exceptionnels lors de la cuisson des hamburgers surgelés)
- Économies d'énergie pour un même rendement
- Nettoyage plus rapide, coûts de main-d'œuvre réduits
- Production maximale et encombrement minimal
- Sonde à cœur avec signal sonore pour une cuisson parfaite



FRYTOP® GREEN ENERGY

FRYTOP GREEN ENERGY®

La particularité de la Plaque à Snacker Fry-top Green Energy Arris est due à l'inertie thermique que les éléments chauffants de faible puissance transmettent à la surface de cuisson. Notre technologie Arris nous permet d'utiliser 25-30% d'énergie en moins que les appareils de même taille disponibles sur le marché. Grâce à la composition spéciale des matériaux et aux caractéristiques thermiques, il est possible d'obtenir une ÉCONOMIE D'ÉNERGIE allant jusqu'à 50 %, sans tenir compte des temps de récupération de la température.

Atouts exclusifs de la Plaque à Snacker FRY-TOP GREEN ENERGY

- Respect de l'environnement
- Économies d'énergie pour un même rendement
- Température uniforme sur toute la surface de cuisson
- Absorption des chocs thermiques
- Protection de l'opérateur en raison de la réduction du rayonnement thermique dans l'environnement de travail
- Sonde à cœur avec signal sonore pour une cuisson parfaite
- Facilité de nettoyage permettant de réduire les coûts de main-d'œuvre
- Gestion précise de la température
- Surface de cuisson qui favorise l'anti-adhérence naturelle de tout type de produit

GRILLVAPOR®

La technologie GRILLVAPOR® est la seule qui permette d'obtenir les avantages suivants:

- Meilleurs résultats organoleptiques
- Réduction de la perte de poids à la cuisson
- Cuisson saine et naturelle
- Cuissons plus rapides
- Couleurs des aliments plus vives
- Température uniforme
- Facilité de nettoyage
- Meilleure absorption des chocs thermiques
- Haute fiabilité

**Fourneau 5 feux vifs, 1 four 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.

Référence	A04-CG1051B
Modèle	CG 1051 B/R
Dim L x P x H (mm)	1000 X 650 X 900

Prix ht* **2958€****Four électrique à convection forcée 6 niveaux GN 1/1 au pas de 65 mm ●**

- Habillage, structure et moufle intérieur étanche en inox.
- Porte à hublot double verre.
- Eclairage intérieur.
- Thermostat.
- Inversion du sens d'ouverture de porte avec supplément.
- Option humidificateur séquentiel.
- Option gril sur voûte, puissance 2850 W.

Référence	A04-CFE706CT
Modèle	CFE 706 CT/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 752 X 600

Tension / Puissance Elec. 230 monphasé ou Tri 400V+N+T. 400V sans neutre en option avec supplément/6kW

Prix ht* **2649€****Four de remise et maintien en température 5 niveaux 380X400mm ●**

- Capacité : de 5 à 34 repas, charge utile 9 kg.
- Poids: 53 kg.
- Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable.
- Minuterie 120 mn.
- Thermostat multipoints.
- Thermostat de sécurité.
- Ouverture de porte à droite. Inversion en option.

Référence	A04-CFE505RT
Modèle	CFE 505 RT/R
Dim L x P x H (mm)	500 X 650 X 650
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,5kW

Prix ht* **1987€****Four de remise et maintien en température 10 niveaux GN1/1 ●**

- Charge utile 36 kg
- Commande à régulation électromécanique.
- Habillage et moufle intérieur acier inox.
- Minuterie 120 mn, thermostat multipoints, thermostat de sécurité, programme frites et bacs inox intégrés.
- Oura d'évacuation.
- Livré avec support.

Référence	A04-CFE710RT
Modèle	CFE710RT/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 750 X 1770
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T ou 230V+T/9kW

Prix ht* **4147€****Etuve électrique à convection forcée 10 niveaux GN1/1 ●**

- Plan de travail inox.
- Etuve électrique à convection 10 niveaux au pas de 78 mm.
- Thermostat 50-220°
- Livré avec cordon 16 A.
- Thermomètre indicateur.
- Bac de récupération des condensats.
- Poignées latérales soudées.
- Châssis acier inoxydable avec tablette de dépose.
- 4 roues pivotantes dont 2 à freins.

Référence	A04-CTFE710CTE
Modèle	CTFE710CTE/R
Dim L x P x H (mm)	900 X 650 X 1105
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5kW

Prix ht* **3176€**



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
- Assemblage par emboîtement
- Résistant aux chocs
- Facile à monter
- Durée de vie illimitée



DU SURMESURE
ADAPTÉ À VOS **BESOINS**
Nous consulter pour toute demande



Kit four ●

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

Référence	FR1-IBUKF50
Modèle	KF50/I
Prix ht*	173€

Kit de connexion pour four multi-niveaux ●

Kit de connection pour relier 2 kits four.

Référence	FR1-IBUKCKF50
Modèle	KCKF50/I
Prix ht*	134€

**Cuisson**

- Four à grande vitesse
- Micro-ondes
- HSO (High Speed Oven): mode de fonctionnement qui utilise simultanément les modes à convection, micro-ondes et air pulsé, avec des températures comprises entre 100°C et 300°C (280°C pour le modèle XS).
- Combi Wave: le four peut être utilisé comme un four à convection avec des températures de 30°C à 300°C (280°C pour le modèle XS), comme un four à micro-ondes avec une puissance allant jusqu'à 2000 W ou en combinant les deux modes de cuisson afin d'obtenir des résultats toujours au-delà de vos attentes.
- Refroidissement rapide de la chambre de cuisson avec la porte ouverte

**Écran**

- Écran couleur tactile de 7 pouces LCD-TFT, haute définition
- Écran configurable selon les besoins des utilisateurs
- Interface utilisateur en 29 langues

**Technologie**

- Lancement d'une cuisson automatique "One Touch"
- Organisation des recettes dans des dossiers avec des aperçus
- Assistant virtuel pour des conseils d'utilisation et pour signaler quand il est nécessaire d'effectuer un entretien
- OWB (Oracle Washable Box) : chambre-box amovible et lavable, sans besoin de raccords coûteux pour le remplissage et l'évacuation de l'eau.

*High Speed Oven**Combi Wave*

* 120"



160"



90"



9' 00"



2' 30"

**Four à cuisson accélérée RAPIDO II - XS ●**

Four à grande vitesse
Micro-ondes 1 kW
Chaleur pulsée avec puissance jusqu'à 3 kW
Dim. Chambre de cuisson : 306x322x176 mm
Comprend la pelle CLAOPFAS et la Box CLAOWBS

Référence **FR1-CLAORXSTG**
Modèle **RAPIDOXS/K**
Dim L x P x H (mm) **356 X 588 X 580**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/3,6kW**

Prix ht* 4929€**Four à cuisson accélérée RAPIDO II - XL - Tri ●**

Four à grande vitesse
Micro-ondes 2 kW
Chaleur pulsée avec puissance jusqu'à 3 kW
Dim. Chambre de cuisson : 460x440x180 mm
Comprend la pelle CLAOPFAX et la Box CLAOWBX

Référence **FR1-CLAORACGBXL**
Modèle **RAPIDOXL/K**
Dim L x P x H (mm) **577 X 797 X 630**
Tension / Puissance Elec. **TRI400V+N+T/6kW**

Prix ht* 10005€**Four à cuisson accélérée RAPIDO II - Tri ●**

Four à grande vitesse
Micro-ondes 2 kW
Chaleur pulsée avec puissance jusqu'à 3 kW
Dim. Chambre de cuisson : 310x320x180 mm
Comprend la pelle CLAOPFA et la Box CLAOWB

Référence **FR1-CLARAP3-2**
Modèle **RAPIDOII/K**
Dim L x P x H (mm) **467 X 609 X 630**
Tension / Puissance Elec. **TRI400V+N+T/6kW**

Prix ht* 7061€**Four à cuisson accélérée RAPIDO II - Mono ●**

Four à grande vitesse
Micro-ondes 1 kW
Chaleur pulsée avec puissance jusqu'à 3 kW
Dim. Chambre de cuisson : 310x320x180 mm
Comprend la pelle CLAOPFA et la Box CLAOWB

Référence **FR1-CLARAP1-2**
Modèle **RAPIDOII/K**
Dim L x P x H (mm) **467 X 609 X 630**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/3,3kW**

Prix ht* 6844€**Package Accessoires RAPIDO ●**

Kit de démarrage d'accessoires pour four Rapido

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 de cuisson striée. Accumulation de chaleur antiadhésive, alliage d'aluminium revêtu de téflon

Référence **FR1-CLAOSTKB**
Modèle **ACCESSOIRES/G**

Prix ht* 549€

FRANSTAL
Platinum

Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1 PLATINIUM Injection Lavage intégré ●

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 multiniveaux.
Connexion 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.
Pourcentage de recyclage produits 90%.

Référence	FR1-CLANAE061BV
Modèle	FOURPLAT./K
Dim L x P x H (mm)	850 X 797 X 775
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,6kW
Prix ht* 8395€	

FRANSTAL
Platinum

Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/1 PLATINIUM injection Lavage intégré ●

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 multiniveaux.
Connexion 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.
Pourcentage de recyclage produits 90%.

Référence	FR1-CLANAE101BV
Modèle	FOURPLAT./K
Dim L x P x H (mm)	850 X 797 X 1055
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18,7kW
Prix ht* 9974€	

Régis & Jacques
MARCON

Depuis plus de 30 ans,
la nature accompagne
la famille Marcon

"Une histoire de confiance"

"Mon four mixte est fabuleux.

J'obtiens d'excellents résultats avec les différents modes de cuisson proposés, mais aussi une extrême facilité d'entretien avec le système de nettoyage automatique."

N'ayez plus peur du froid !

"Pour mon restaurant, j'avais besoin d'un meuble qui fasse office de meuble de dressage et passe mais aussi en même temps meuble de préparation, avec 4 tiroirs et 2 portes d'un côté. Bien sûr, dans un format pas standard ! "L'oiseau rare" était chez FRANSTAL."

Lavage tout en douceur

"Le lave-batterie FRANSTAL répond à toutes mes attentes : il est performant, très facile à l'usage et s'adapte au format de mes bacs même les plus grands. **C'est un vrai plus !**"

Préparation sur place : la valeur ajoutée

"Dans mon établissement, j'ai toujours favorisé les préparations sur place de mes entrées ou autres desserts. C'est vraiment là qu'est notre métier : rendre **les produits encore meilleurs, appétissants, et y prendre du plaisir.**"



Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/1 GOLD Injection Lavage intégré ●

Four mixte électrique à injection - 10 x 1/1 GN
Four complètement en acier inox aisi 304.
Ecran couleurs 3,5 pouces (lcd - tft).
Commandes manuelles avec contrôle électronique
Cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson
testés et mémorisés.
Possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en
séquence jusqu'à 9 cycles de cuisson.
Sonde à coeur multipoint ø 3 mm.
6 vitesses de ventilation plus 6 vitesses intermittentes.
Pourcentage de recyclage produits 90%.

Référence	FR1-CLASAE101BVL
Modèle	GOLD/K
Dim L x P x H (mm)	852 X 797 X 1055
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18,7kW

Prix ht* **7066€**

Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/1 GOLD Chaudière Lavage intégré ●

Four mixte électrique avec chaudière - 10 x 1/1 GN
Four complètement en acier inox aisi 304.
Ecran couleurs 3,5 pouces (lcd - tft).
Commandes manuelles avec contrôle électronique
Cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson
testés et mémorisés. possibilité de mémoriser 99
programmes de cuisson en séquence jusqu'à 9 cycles
de cuisson.
Sonde à coeur multipoint ø 3 mm.
6 vitesses de ventilation plus 6 vitesses intermittentes.
Pourcentage de recyclage produits 90%.

Référence	FR1-CLASAE101BSL
Modèle	GOLD/K
Dim L x P x H (mm)	852 X 797 X 1055
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18,7kW

Prix ht* **8345€**



Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1 GOLD Injection Lavage intégré ●

Four mixte électrique à injection - 6 x 1/1 GN
Four complètement en acier inox aisi 304.
Ecran couleurs 3,5 pouces (lcd - tft).
Commandes manuelles avec contrôle électronique
Cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson
testés et mémorisés.
Possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en
séquence jusqu'à 9 cycles de cuisson.
Sonde à coeur multipoint ø 3 mm.
6 vitesses de ventilation plus 6 vitesses intermittentes.
Pourcentage de recyclage produits 90%.

Référence	FR1-CLASAE061BVL
Modèle	GOLD/K
Dim L x P x H (mm)	852 X 797 X 775
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,6kW

Prix ht* **5903€**

Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1 GOLD Chaudière Lavage intégré ●

Four mixte électrique avec chaudière - 6 x 1/1 GN
Four complètement en acier inox aisi 304.
Ecran couleurs 3,5 pouces (lcd - tft).
Commandes manuelles avec contrôle électronique
Cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson
testés et mémorisés. possibilité de mémoriser 99
programmes de cuisson en séquence jusqu'à 9 cycles
de cuisson.
Sonde à coeur multipoint ø 3 mm.
6 vitesses de ventilation plus 6 vitesses intermittentes.
Pourcentage de recyclage produits 90%.

Référence	FR1-CLASAE061BSL
Modèle	GOLD/K
Dim L x P x H (mm)	852 X 797 X 775
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,6kW

Prix ht* **6831€**

Support Four mixte 6 et 10 niveaux ●



Référence	FR1-CLABSR011
Modèle	ACCESSOIRES/K
Dim L x P x H (mm)	850 X 710 X 670

Prix ht* **601€**



Support avec glissières - Four mixte 6 et 10 niveaux ●

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

Référence	FR1-CLABSP011
Modèle	ACCESSOIRES/K
Dim L x P x H (mm)	850 X 730 X 670

Prix ht* **1230€**

Four
Mixte compact

FRANSTAL

Toutes nos
cartouches
page 158

Fours mixtes compacts

FRANSTAL
Platinum

Le premier four combiné à cuisson accélérée avec lavage automatique : la combinaison parfaite entre qualité et vitesse.
Des performances inimaginables, aucune renonciation.

Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/1 - COMPACT
PLATINIUM Lavage intégré ●

Combi pour la petite et moyenne restauration - 10 x 1/1 GN.
Électrique à injection.
Cuissons automatiques interactives.
Commandes par écran tactile.

Référence	FR1-CLACOEN101B
Modèle	CLACOEN101B/K
Dim L x P x H (mm)	510 X 805 X 1045
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,9kW

Prix ht* 7770€

Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1 - COMPACT
PLATINIUM Lavage intégré ●

Combi pour la petite et moyenne restauration - 6 x 1/1 GN.
Électrique à injection.
Cuissons automatiques interactives.
Commandes par écran tactile.

Référence	FR1-CLACOEN061B
Modèle	CLACOEN061B/K
Dim L x P x H (mm)	510 X 805 X 840
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,8kW

Prix ht* 6695€

FRANSTAL
Silver

• 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 cœur avec sonde multipoints débrochable • Autoclimateur, 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 • 6 vitesses de ventilation • Détergent Bag-in-Box : nouvelles cartouches de détergent garantissant une sécurité maximale lors de la manipulation, en éliminant tout risque de contact ou de déversement de liquide.

Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1 -
COMPACT SILVER Lavage intégré ●

Référence	FR1-CLACOES061B
Modèle	CLACOES061R+ILCCS1/K
Dim L x P x H (mm)	510 X 800 X 880
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,75kW

Prix ht* 5723€

Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/1 -
COMPACT SILVER Lavage intégré ●

Référence	FR1-CLACOES101B
Modèle	CLACOES101B/K
Dim L x P x H (mm)	510 X 805 X 1045
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,9kW

Prix ht* 7076€



Four combiné convection/vapeur. Structure en acier inoxydable avec chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304. Production de vapeur immédiate dans un environnement de surpression contrôlé et modulé. Panneau de commande avec écran tactile capacitif, interface LCD haute résolution 7", avec fonction de balayage. Programmable (300 programmes - jusqu'à 18 étapes de cuisson consécutives). Système de lavage automatique de la chambre de cuisson. Sonde à cœur multipoint 5 sensors. Ouverture de porte de gauche à droite.

Four mixte électrique 10 niveaux GN1/1 compact - FRANSTAL GOLD ●

Référence	FR1-CANT101
Modèle	TT101/K
Dim L x P x H (mm)	513 X 1033 X 896
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11 kW

Prix ht* **7485€**

Four mixte électrique 10 niveaux GN1/1 compact - porte gauche - FRANSTAL GOLD ●

Référence	FR1-CANT101R
Modèle	TT101/K
Dim L x P x H (mm)	513 X 1033 X 896
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11 kW

Prix ht* **7485€**

Soubassement ouvert pour four 10 niveaux GN1/1 - FRANSTAL GOLD ●

Soubassement ouvert en acier inox AISI 304, avec étagère. Pieds réglables en hauteur, hauteur maximum du soubassement 90 cm, hauteur minimum soubassement 87 cm.

Référence	FR1-CANTAT10
Modèle	TATT101/K
Dim L x P x H (mm)	514 X 676 X 749

Prix ht* **556€**



Four combiné convection/vapeur. Structure en acier inoxydable avec chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304. Production de vapeur immédiate dans un environnement de surpression contrôlé et modulé. Panneau de commande avec écran tactile capacitif, interface LCD haute résolution 7", avec fonction de balayage. Programmable (300 programmes - jusqu'à 18 étapes de cuisson consécutives). Système de lavage automatique de la chambre de cuisson. Sonde à cœur multipoint 5 sensors. Ouverture de porte de gauche à droite.

Four mixte électrique 6 niveaux GN1/1 compact - FRANSTAL GOLD ●

Référence	FR1-CANT61
Modèle	TT61/K
Dim L x P x H (mm)	513 X 896 X 833
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,9 kW

Prix ht* **6298€**

Four mixte électrique 6 niveaux GN1/1 compact - porte gauche - FRANSTAL GOLD ●

Référence	FR1-CANT61R
Modèle	TT61/K
Dim L x P x H (mm)	513 X 896 X 833
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,9 kW

Prix ht* **6298€**

Soubassement ouvert pour four 6 niveaux GN1/1 - FRANSTAL GOLD ●

Soubassement ouvert en acier inox AISI 304, avec étagère. Pieds réglables en hauteur, hauteur maximum du soubassement 90 cm, hauteur minimum soubassement 87 cm.

Référence	FR1-CANTAT61
Modèle	TATT61/K
Dim L x P x H (mm)	514 X 676 X 869

Prix ht* **574€**



SPEED-X

Le premier four combiné à cuisson accélérée avec lavage automatique : la combinaison parfaite entre qualité et vitesse. Des performances inimaginables, aucune renonciation.



SPEED-X ●

- Four combiné avec micro-ondes
- 5 ou 10 niveaux GN 2/3 (COMBI)
- 1 niveau GN 2/3 (SPEED)
- Panneau de contrôle tactile 16"
- Ouverture de porte à droite (charnière à gauche)

Référence	U06-XEPA-0523-EXRN
Modèle	XEPA-0523-EXRN/R
Dim L x P x H (mm)	535 X 740 X 811
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/9,5kW
Prix ht* 9959€	

SPEED-X ●

- Four combiné avec micro-ondes
- 5 ou 10 niveaux GN 2/3 (COMBI)
- 1 niveau GN 2/3 (SPEED)
- Panneau de contrôle tactile 16"
- Ouverture de porte à gauche (charnière à droite)

Référence	U06-XEPA-0523-EXLN
Modèle	XEPA-0523-EXLN/R
Dim L x P x H (mm)	535 X 740 X 811
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/9,5kW
Prix ht* 10207€	

SPEED.PRO

Speed.Pro: le premier four avec double fonction de cuisson : four à convection et four à cuisson accélérée en un seul équipement. Un faible encombrement pour des performances et des profits élevés.



SPEED.Pro ●

- Four à convection à cuisson accélérée
- Electrique triphasé
- 3 niveaux 460x330
- Panneau de contrôle tactile 6"

Référence	U06-XESR-03HS-EDDN
Modèle	XESR-03HS-EDDN-NS/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 797 X 541
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,6kW
Prix ht* 6192€	

SPEED.Pro ●

- Four à convection à cuisson accélérée
- Electrique monophasé
- 3 niveaux 460x330
- Panneau de contrôle tactile 6"

Référence	U06-XESR-03HS-MDDN
Modèle	XESR-03HS-MDDN-NS/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 797 X 541
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW
Prix ht* 6192€	

CHEFTOP MIND

CHEFTOP MIND.Maps PLUS est le four mixte intelligent qui permet de griller, frire, rôtir, rissoler, cuire à la vapeur et bien plus encore.

Les fours mixtes MIND.Maps PLUS sont disponibles en différentes versions, pour répondre aux besoins spécifiques de chaque cuisine.



CHEFTOP MIND.Maps COUNTERTOP PLUS ●

- Four mixte
- Electrique
- 7 niveaux GN 1/1
- Panneau de contrôle tactile 9,5"
- Ouverture de porte à droite (charnière à gauche)

Référence	U06-XEVC-0711-EPRM
Modèle	XEVC-0711-EPRM/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 783 X 843
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,7kW
Prix ht* 6478€	

CHEFTOP MIND.Maps COUNTERTOP PLUS ●

- Four mixte
- Gaz
- 7 niveaux GN 1/1
- Panneau de contrôle tactile 9,5"
- Ouverture de porte à droite (charnière à gauche)

Référence	U06-XEVC-0711-GPRM
Modèle	XEVC-0711-GPRM/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 783 X 843
Tension / Puissance Gaz	230V+T/1kW
Prix ht* 7007€	



CHEFTOP MIND.Maps COUNTERTOP PLUS ●

- Four mixte
- Electrique
- 7 niveaux GN 1/1
- Panneau de contrôle tactile 9,5"
- Ouverture de porte à gauche (charnière à droite)

Référence	U06-XEVC-0711-EPLM
Modèle	XEVC-0711-EPLM/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 783 X 843
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,7kW
Prix ht* 6722€	

CHEFTOP MIND.Maps COUNTERTOP PLUS ●

- Four mixte
- Gaz
- 7 niveaux GN 1/1
- Panneau de contrôle tactile 9,5"
- Ouverture de porte à gauche (charnière à droite)

Référence	U06-XEVC-0711-GPLM
Modèle	XEVC-0711-GPLM/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 783 X 843
Prix ht* 7252€	

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson.



Hotte Ventless ●

Compatibilité des gammes : SPEED-X™

Référence	U06-XEPHA-HC23
Modèle	XEPHA-HC23/R
Dim L x P x H (mm)	535 X 740 X 220
Tension / Puissance	230V+T/0,07kW
Prix ht* 1394€	



Hotte Ventless ●

Lavage automatique du condenseur intégré.
Compatibilité des gammes : CHEFTOP MIND.Maps™
COUNTERTOP

Référence	U06-XEVHC-HC11
Modèle	XEVHC-HC11/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 956 X 258
Tension / Puissance	230V+T/0,1kW
Prix ht* 1470€	



Piètement haut ●

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Compatibilité des gammes :
BAKERLUX SHOP.Pro™, SPEED.Pro™, EVEREO®

Référence	U06-XWKRT-08HS-H
Modèle	XWKRT-08HS-H/R
Dim L x P x H (mm)	594 X 546 X 738
Prix ht* 428€	

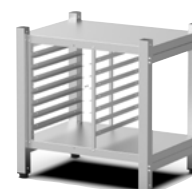


Piètement haut ●

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Compatibilité des gammes: SPEED-X

Référence	U06-XWPRA-0823-H
Modèle	XWPRA-0823-H/R
Dim L x P x H (mm)	544 X 643 X 775
Prix ht* 664€	



Piètement haut ●

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Référence	U06-XWVRC-0711-H
Modèle	XWVRC-0711-H/R
Dim L x P x H (mm)	732 X 546 X 752
Prix ht* 571€	



Kit première installation four unique ●

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litre) UN 1824, 8, II - ADR quantité limitée.

Compatibilité des gammes : BAKERTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP, CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT, CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP

Référence	U06-XUC001-DR
Modèle	XUC001-DRU/R
Prix ht* 170€	



Détergent pour lavage automatique DET&Rinse™ SPEED ●

Détergent ultra puissant pour un niveau de saleté élevé, recommandé pour les graisses de volaille et de viande. Un carton contient 10 bouteilles de 1 litre de détergent chimique UN 1824, 8, II - ADR, QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés d'un circuit de lavage automatique.

Compatibilité des gammes : SPEED-X

Référence	U06-DB1100A0
Modèle	DB1100A0/K
Prix ht* 117€	



Détergents pour lavage automatique DET&Rinse™ ULTRAPLUS ●

Détergent ultra puissant pour un niveau de saleté élevé, recommandé pour les graisses de volaille et de viande. Un carton contient 10 bouteilles de 1 litre de détergent chimique UN 1824, 8, II - ADR, QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés d'un circuit de lavage automatique.

Référence	U06-DB1075A0
Modèle	DB1075A0/K
Prix ht* 117€	



Kit première installation four unique ●

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.

Compatibilité des gammes : SPEED-X™, BAKERTOP-X™, CHEFTOP-X™

Référence	U06-XUC199
Modèle	XUC199/R
Prix ht* 108€	



Détergents pour lavage manuel SPRAY&Rinse ●

Détergent en spray pratique pour le nettoyage manuel de tout type de four. Il dégraisse et élimine tout type de saleté. Un carton contient 12x750ml. Une fois le produit utilisé, jetez le flacon. Uniquement pour les fours sans circuit de lavage automatique intégré.

Référence	U06-DB1044A0
Modèle	DB1044A0/K
Prix ht* 111€	



Traitement de l'eau avec filtres à résine PURE ●

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Référence	U06-XHC003
Modèle	XHC003/K
Prix ht* 328€	



Four Mixte électromécanique

ALPHATECH

Toutes nos
cartouches
page 158

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.



ENCOMBREMENT MINIMAL



CAPACITÉ DE CUISSON MAXIMALE



CUISSONS INFINIES



CONTRÔLES D'UNE PRÉCISION MAXIMALE



COÛTS D'EXPLOITATION MINIMAUX



LAVAGE AUTOMATIQUE

• 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* 3017€	



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* 3962€	



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* 4561€	



Support standard 5 et 7 niveaux ●

Support entièrement en inox AISI 304

Référence	L03-ISR071E
Modèle	ACCESSOIRES/K
Dim L x P x H (mm)	690 X 700 X 775
Prix ht* 530€	



Support standard 10 niveaux ●

Référence	L03-ISR101E
Modèle	ACCESSOIRES/K
Dim L x P x H (mm)	690 X 700 X 595
Prix ht* 530€	



Porte plaques à insérer dans le support ●

Porte-plaques entièrement en inox AISI 304

Référence	L03-NPT071
Modèle	ACCESSOIRES/K
Dim L x P x H (mm)	367 X 670 X 460
Prix ht* 281€	



Le combi polyvalent et fiable pour votre Restaurant ou votre Gastronomie/Rôtisserie. Pour améliorer l'efficacité en cuisine et la qualité des cuissons, Foody est le combi de la nouvelle gamme de Lainox Premium Budget.

Équipé de la technologie One Touch il offre une polyvalence maximale dans le choix de recettes prédéfinies testées et vérifiées par Lainox ou personnalisées.

De plus, grâce aux fonctions exclusives Multi-niveaux et il permet la cuisson simultanée de plusieurs produits de différents types (viande, poisson, légumes, etc.). Une autre exclusivité Lainox dont Foody est équipé est l'Autoclima qui contrôle et régule le pourcentage d'humidité parfait dans la chambre de cuisson en garantissant toujours des plats juteux et moelleux ou gratinés au bon point.

L'équipement est complété par la sonde au cœur Multipoint. Avec la connexion WI-FI standard, vous pouvez accéder au Cloud Nabook de Lainox entièrement gratuit pour organiser au mieux l'activité.



Four mixte électrique 5 niveaux tactiles - cadre mixte GN1/1 et 600x400mm - FOODY ●

Combi pour la restauration - 5x GN 1/1 - 5 x en1 (600 x 400)
Commandes par écran tactile
Cuissons automatiques interactives.
Lavage intégré.

Référence	L03-FOEN051
Modèle	FOUR MIXTE ELEC/K
Dim L x P x H (mm)	777 X 744 X 723
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,25kW

Prix ht* **5227€**



Four mixte électrique 7 niveaux tactiles - cadre mixte GN1/1 et 600x400mm - FOODY ●

Combi pour la restauration - 7x GN 1/1 - 7 x en1 (600 x 400)
Commandes par écran tactile
Cuissons automatiques interactives.
Lavage intégré.

Référence	L03-FOEN071
Modèle	FOUR MIXTE ELEC/R
Dim L x P x H (mm)	777 X 744 X 887
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12,5kW

Prix ht* **6329€**



Four mixte électrique 10 niveaux tactiles - cadre mixte GN1/1 et 600x400mm - FOODY ●

Combi pour la restauration - 10 x GN 1/1 - 10 x en1 (600 x 400)
Commandes par écran tactile
Cuissons automatiques interactives.
Lavage intégré.

Référence	L03-FOEN101
Modèle	FOUR MIXTE ELEC/R
Dim L x P x H (mm)	777 X 744 X 1097
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/14,5kW

Prix ht* **7236€**

Four à air pulsé électrique et four à convection

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

 Toutes nos
cartouches
page 158

fm

• 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* **720€**



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/R
Dim L x P x H (mm)	820 X 800 X 545
Tension / Puissance Elec.	230V+T/5,7kW

Prix ht* **1660€**


GIORIK

Four RAPIDE POP à convection GN2/3 ●

Four rapide avec cuisson par air pulsé, vapeur et convection.
Contrôle par écran tactile 7".
6 recettes préenregistrées, 18 recettes personnalisables.
Réservoir de 3 litres qui permet de réaliser jusqu'à 400 cycles de cuisson.
Température jusqu'à 260°C.
Porte en verre trempé.
Port USB pour l'importation et l'exportation de recettes et contrôle HACCP.

Référence	E01-137121
Modèle	POP/T
Dim L x P x H (mm)	431 X 667 X 512
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,3kW

Prix ht* **3596€**





Pour les professionnels de la restauration et pour les traiteurs.
Elle incarne l'excellence en matière de maintien au chaud et de performance, offrant une polyvalence exceptionnelle pour répondre à toutes les exigences de votre cuisine. Chauffe homogène, grâce à une répartition uniforme de la chaleur sur tous les niveaux. Vos plats sont maintenus au chaud à la perfection, sans irrégularités ni surcuisson.



Étuve mobile 12 niveaux GN2/1 avec option PR6 ●

Chariot chauffant ventilé de maintien - remise en température - cuisson basse température - liaison chaude
Fabrication en inox avec bâti tubulaire
Isolation renforcée
12 étages GN2/1 espacés de 70 mm
Thermostat 60 -200°C
Thermomètre 250°C
Voyants de contrôle Marche et Ventil
Gestion de l'hydrométrie manuelle par Oura
Socle débordant avec butoirs en caoutchouc
Option puissance renforcée incluse
Agencement intérieur mobile pour faciliter l'entretien

Référence	D10-CG24V+OPTIONPR6
Modèle	CG24V/R
Dim L x P x H (mm)	765 X 1000 X 1280
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW
Prix ht* 4405€	



Étuve mobile 12 niveaux GN1/1 ●

Chariot chauffant ventilé de maintien - remise en température - cuisson basse température - liaison chaude
Fabrication en inox avec bâti tubulaire
Isolation renforcée
12 étages GN1/1 espacés de 70 mm
Thermostat 60 -200°C
Thermomètre 250°C
Voyants de contrôle Marche et Ventil
Gestion de l'hydrométrie manuelle par Oura
Socle débordant avec butoirs en caoutchouc
Option puissance renforcée incluse
Agencement intérieur mobile pour faciliter l'entretien

Référence	D10-CG12V
Modèle	CG12V/R
Dim L x P x H (mm)	580 X 880 X 1280
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,3kW
Prix ht* 3590€	



Étuve mobile 5 niveaux 400x600 mm ●

Construction acier inoxydable, extérieur en présentation satinée
Châssis tubulaire en acier inoxydable
Chauffage électrique par résistances blindées en acier inoxydable
Porte double paroi, isolée avec joint d'étanchéité silicone et fermeture de la porte par loqueteau avec gâche réglable
Répartition de la chauffe assurée par moto turbine placé à l'arrière
Régulation par thermostat 60 -200°C avec voyants marche et ventilation
Isolation renforcée par nappe
Jeu d'échelles amovibles pour l'entretien facile, équipées de glissière en L
Roues pivotantes avec chape inox dont 2 avec freins
Poignées rabattables sur les côtés pour faciliter le transport et la manipulation

Référence	D10-CV6405
Modèle	CV6405/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 880 X 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5kW
Prix ht* 2859.4€	

AVGVSTO®

FOURS À COUPOLE POUR PIZZA
À SOLE TOURNANTE OU FIXE



FATTO IN ITALIA. AMATO NEL MONDO.

AVGVSTO, NATURELLEMENT BEAU!



-  100% WOOD-FREE
-  AUCUN CÂBLES VISIBLE
-  COMMANDES RÉTRACTABLES
-  COULEURS DE LA COUPOLE PERSONNALISABLES

AVGVSTO® L'EMPEREUR DES FOURS : LE FOUR BOUTIQUE, 100% GREEN.

Zanolli pense à vous et à l'environnement. Le système breveté **Air Trap System®** empêche la chaleur de sortir de la bouche du four, en vous garantissant une parfaite homogénéité de la cuisson et une économie d'énergie jusqu'à 30% par rapport à un four à coupole sans ce système.

L'étude de l'ergonomie d'enfournement et des dimensions internes de la chambre et de la bouche vous permet d'avoir la vision maximale du produit lors de sa cuisson, et de gérer facilement les enfournements même en pleine charge.

La gestion séparée de la voûte et de la sole et la température maximale de 500 °C vous fournissent le meilleur instrument pour cuire la pizza napolitaine TSG et tout autre type de pizza dans le respect de l'environnement.



Bronze (standard)



Rouge



Or



Bleu



Personnalisable



Four à pizza à 1 chambre - commandes électromécaniques
Capacité 1x4 pizzas Ø 33cm ●

Plan de cuisson en pierre réfractaire
 Éclairage et gestion indépendante dans chaque chambre
 Résistances blindées en acier inoxydable
 Température maximale 400°C
 Réglage indépendant de la température de la voûte et de la sole grâce à des thermostats séparés

Référence	Z07-CTM4E02A
Modèle	CITIZEN EP 4/MC/A
Dim L x P x H (mm)	990 X 1060 X 350
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6kW

Prix ht* **2295€**



Four à pizza à 2 chambres - commandes électromécaniques
Capacité 2x4 pizzas Ø 33cm ●

Plan de cuisson en pierre réfractaire
 Éclairage et gestion indépendante dans chaque chambre
 Résistances blindées en acier inoxydable
 Température maximale 400°C
 Réglage indépendant de la température de la voûte et de la sole grâce à des thermostats séparés

Référence	Z07-CTM5E02A
Modèle	CITIZEN EP 4+4 / MC/A
Dim L x P x H (mm)	990 X 1060 X 590
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6kW+5,6kW

Prix ht* **3341€**



Four à pizza à 2 chambres - commandes électromécaniques
Capacité 2x6 pizzas Ø 33cm ●

Résistances blindées en acier inoxydable, renforcées à proximité de la porte afin de compenser la dispersion de chaleur
 Plan de cuisson en céramique réfractaire
 Isolation maximale des chambres de cuisson permettant un excellent rapport consommation / production
 Construit entièrement en acier inoxydable
 Réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole (échelle 0-100%).
 Visualisation constante de la température (maximum 400°C).

Référence	Z07-CTM7E02A
Modèle	CITIZEN E 6+6/MC EM/A
Dim L x P x H (mm)	1420 X 1090 X 780
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/8,8kW+8,8kW

Prix ht* **5535€**



Support four à pizza CITIZEN EP ●

En acier inox sur pieds fixes
 Roulettes en option

Référence	Z07-OEP0A07
Modèle	CITIZENEP/BM/A
Dim L x P x H (mm)	990 X 870 X 1000

Prix ht* **545€**

Support four à pizza CITIZEN E6 ●

Piètement en acier inox
 Roulettes pivotantes avec freins

Référence	Z07-OCT5A24
Modèle	CITIZENPW6+6/A
Dim L x P x H (mm)	1420 X 910 X 950

Prix ht* **846€**



Four à pizza à 2 chambres - commandes et touches tactiles - capacité 2x4 pizzas diam 33cm ●

Four en acier inox
 Chambre de cuisson avec porte en verre trempé et plan de cuisson réfractaire
 Capacité: 4+4 pizzas (Ø33) ou 1+1 plaques (40x60)
 Temp. max 400 °C
 Commandes tactiles

Référence	Z07-CTM5E01A
Modèle	CITIZENEP4+4/MCTOUCH/A
Dim L x P x H (mm)	990 X 1040 X 590
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6 + 5,6kW

Prix ht* **5100€**

TABEAU DE CONTROLE TOUCH SCREEN

Allumage programmé hebdomadaire

- Extinction programmable, horaire unique réglable pour toute la semaine.
- 20 programmes de cuisson mémorisables.
- Fonction ECONOMY : lorsqu'il n'est pas utilisé, elle maintient la chambre à une température constante et gère la puissance du haut et du bas, afin de garantir économie d'énergie et d'argent.
- Nouvelle fonction ZANOLLI ENERGY BOOSTER: cela permet d'activer les résistances à la puissance maximale de la sole pendant une durée déterminée (de 1 à 10 minutes).



Four à pizza à convoyeur - Compact SYNTHESIS ●

Nouveau design
 Profondeur de seulement 80 cm
 Tableau de commande numérique
 Consommation énergétique réduite de 25% par rapport aux versions précédentes
 Température maximale de 320°C pour des cuissons parfaites grâce au système de ventilation
 Pieds de série

Référence	Z07-2SV4206B
Modèle	SYNTHESIS/A
Dim L x P x H (mm)	800 X 1270 X 390
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,3kW

Prix ht* **5214€**

Spécial Pizza



Four à pizza IDECK 1 Chambre ●

Commandes électroniques 1 chambre
Capacité 4 pizzas ø35cm

Référence	E01-121861
Modèle	IDM72.72/R
Dim L x P x H (mm)	988 X 1082 X 363
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW
Prix ht*	2948€



Four à pizza IDECK 2 Chambres ●

Commandes électroniques 2 chambres
Capacité 2x4 pizzas ø35cm

Référence	E01-121862
Modèle	IDD72.72/R
Dim L x P x H (mm)	988 X 1082 X 760
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12kW
Prix ht*	4687€



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*	474€



Four à pizzas serie S design industriel 2 x 6 pizzas Ø30 ●

Four à sole, serieS Icon, 2 chambres, 2x6 pizzas ø30 ou 2x2 plaques 600x400
Modèle : 2 chambres
Conception de la chambre : Sole en pierre réfractaire sablée. Résistances apparentes en voûte
Capacité totale pizzas ø30 : 12
Capacité totale pizzas ø35 : 8
Capacité totale pizzas ø45 : 4
Capacité totale plaques 600x400 : 4

Référence	E01-133274
Modèle	S100E2 ICON/R
Dim L x P x H (mm)	1365 X 1443 X 1145
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18kW
Prix ht*	19004€



Four à pizzas serie S 2 x 6 pizzas Ø30 ●

Four à sole, serieS, 2 chambres, 2x6 pizzas ø30 ou 2x2 pizzas ø45 ou 2x2 plaques 600x400
Modèle : 2 chambres
Conception de la chambre : Sole en pierre réfractaire sablée. Résistances apparentes en voûte
Capacité totale pizzas ø30 : 12
Capacité totale pizzas ø35 : 8
Capacité totale pizzas ø45 : 4
Capacité totale plaques 600x400 : 4

Référence	E01-122690
Modèle	S100E2/R
Dim L x P x H (mm)	1365 X 1443 X 1070
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18kW
Prix ht*	16681€



Support sans glissière pour four serie S ●

Hauteur 800mm pour S100E - Construction en tôle aluminée - Possibilité de l'équiper de 12 jeux de glissières

Référence	E01-123088
Modèle	S100S/80/R
Dim L x P x H (mm)	1370 X 1030 X 800
Prix ht*	894€



Four à pizza à convoyeur Série T - Compact ●

Four à convoyeur compact, serieT électrique, 25 pizzas ø33 - Débit horaire pizzas (ø 33 cm) : 25, Largeur du tapis (mm) : 406, Dimensions intérieures (lxpxh) (mm) : 510x406x80, Consommation moyenne horaire (kwh) : 3,1, 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*	7772€



Support fermé four à pizza à convoyeur Série T ●

Support fermé sur roulettes pour T64E - hauteur 60 cm

Référence	E01-123101
Modèle	T64-S60/E
Prix ht*	687€





PIZZAGROUP



PIZZAGROUP



Gamme Entry Max - Four pizza électrique 1 chambre 4 pizzas ●

1 chambre pouvant accueillir 4 pizzas Ø 30 à 34 cm.
Superposable jusqu'à 3 unités.
Contrôle manuel.
Disponible dans la version entièrement en pierre réfractaire.
Temps de chauffage, temps de cuisson et consommation totale d'énergie réduits.
Atteint 450° pour toutes les exigences de cuisson.

Référence	N01-MAX4F
Modèle	MAX4F/R
Dim L x P x H (mm)	990 X 920 X 380
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6kW
Prix ht* 1441€	

Gamme Entry Max - Four pizza électrique 1 chambre 6 pizzas ●

1 chambre pouvant accueillir 6 pizzas Ø 30 à 34 cm.
Superposable jusqu'à 3 unités.
Contrôle manuel.
Disponible dans la version entièrement en pierre réfractaire.
Temps de chauffage, temps de cuisson et consommation totale d'énergie réduits.
Atteint 450° pour toutes les exigences de cuisson.

Référence	N01-MAX6F
Modèle	MAX6F/R
Dim L x P x H (mm)	990 X 1270 X 380
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,3kW
Prix ht* 1726€	

Gamme Entry Max - Four pizza électrique 2 chambres 4 pizzas ●

2 chambre pouvant accueillir 4 pizzas Ø 30 à 34 cm.
Superposable jusqu'à 3 unités.
Contrôle manuel.
Disponible dans la version entièrement en pierre réfractaire.
Temps de chauffage, temps de cuisson et consommation totale d'énergie réduits.
Atteint 450° pour toutes les exigences de cuisson.

Référence	N01-MAX8F
Modèle	MAX8F/R
Dim L x P x H (mm)	990 X 920 X 680
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,2kW
Prix ht* 2488€	



Support de four 1 chambre 4 pizzas ●

Support en acier inox.
Jeu de 4 roulettes en option.

Référence	N01-SFM4
Modèle	SFM4/E
Dim L x P x H (mm)	990 X 650 X 1050
Prix ht* 374€	



Support de four 1 chambre 6 pizzas ●

Support en acier inox.
Jeu de 4 roulettes en option.

Référence	N01-SFM6
Modèle	SFM6/E
Dim L x P x H (mm)	990 X 1120 X 1050
Prix ht* 413€	



Support de four 2 chambres 4 pizzas ●

Support en acier inox.
Jeu de 4 roulettes en option.

Référence	N01-SFM8
Modèle	SFM8/E
Dim L x P x H (mm)	990 X 820 X 850
Prix ht* 374€	



66 Spécial Fours à braise

pujadas grill

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable de haute qualité.

La finition en acier inoxydable convient à n'importe quelle installation de cuisine.

Les poignées de porte et de tiroir en frêne sont en acier inoxydable tubulaire pour une isolation supérieure.

Tiroir à cendres intégré facilitant le nettoyage.

Les pare-feux à double sécurité donnent la priorité à la sécurité, réduisant le risque de transfert de chaleur et d'accidents.

Une isolation fiable maximise la chaleur à l'intérieur tout en empêchant le rayonnement thermique vers l'extérieur.

Les régulateurs de débit supérieur et inférieur assurent un contrôle précis de la température.

Accessoires inclus avec les fours : 1 pince, 1 grille, 1 pelle, 1 tisonnier, 1 brosse métallique

Pour les 5 gammes, différentes options sont disponibles :

- 3 couleurs (inox / rouge / noir)

- 3 tailles (50 / 90 / 140 couvertes / services)

Soit 45 références différentes pour répondre à toutes les exigences.



Four à braise COUNTERTOP ●

Comprend la grille, la pince, la pelle, le poker et la brosse métallique.

Référence	P07-P850900R
Modèle	P850900R/R
Dim L x P x H (mm)	690 X 660 X 173
Prix ht*	6334€



Four à braise ESSENTIAL ●

Compartiment de rangement spacieux sous le four.

Comprend la grille, la pince, la pelle, le poker et la brosse métallique.

Référence	P07-P850904B
Modèle	P850904B/R
Dim L x P x H (mm)	690 X 660 X 173
Prix ht*	7328€



Four à braise FUNCTIONAL ●

Compartiment de rangement spacieux sous le four. Le four 140 a une capacité de 8 plateaux GN 1/1, tandis que les fours 50 et 90 ont une capacité de 5 plateaux GN 1/1.

Comprend la grille, la pince, la pelle, le poker et la brosse métallique.

Référence	P07-P850903SS
Modèle	P850903SS/R
Dim L x P x H (mm)	690 X 660 X 173
Prix ht*	7695€



Four à braise CLASSIC ●

Compartiment de rangement spacieux sous le four

Une armoire à deux portes de grande capacité. Comprend la grille, la pince, la pelle, le poker et la brosse métallique

Référence	P07-P850902R
Modèle	P850902R/R
Dim L x P x H (mm)	690 X 660 X 173
Prix ht*	7839€



Four à braise PREMIUM ●

Compartiment de rangement spacieux sous le four. La table dispose également d'un tiroir chauffant intégré pour assurer que les plats préparés maintiennent une température de service idéale. Le conteneur GN 1/1 inclus améliore l'efficacité. Comprend la grille, la pince, la pelle, le poker et la brosse métallique.

Référence	P07-P850901B
Modèle	P850901B/K
Dim L x P x H (mm)	690 X 660 X 173
Prix ht*	9321€

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable haute résistance et qualité. Soubassement avec 2 étagères. Accessoires inclus avec les barbecues: 1 pince, 1 pelle, 1 tisonnier, 1 brosse métallique.

Les modèles présentés ici correspondent à l'ensemble complet (grille + base réfractaire + soubassement). Il est cependant possible de commander :

- grill + base réfractaire (sans soubassement)
- grill seul (sans base réfractaire ni soubassement)

En fonction des différentes configurations (type de grill, avec 0/1/2 brûleurs ...), il existe ainsi jusqu'à 66 références.



OPEN GRILL ●

Idéal pour tout type de cuisine : intérieures, ouvertes ou extérieures.
Grille et barre pour remise en température.
Grande surface de cuisson disponible avec grille en V ou en fil rond.
Base en brique réfractaire.
Corps avec revêtement thermique pour une plus grande efficacité et une meilleure protection vers l'extérieur.
Élévation réglable par volant jusqu'à 400 mm.
Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable.
Collecteur de graisse.
Soubassement avec 5 glissières GN 1/1.
Roulettes avant avec freins.
Grille inclinable en trois positions : allumage du charbon, cuisson avec batterie, récupération des graisses.
Disponible avec pieds réglables en hauteur.

Référence **P07-P8581011B**
Modèle **P8581011B/R**
Dim L x P x H (mm) **1040 X 740 X 1670**

Prix ht* **9126€**



OPEN GRILL LITE ●

Brûleur à bois intégré (optionnel).
Deux surfaces de cuisson indépendantes. Disponible avec grille en V ou en fil rond.
Collecteurs de graisse
Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable
Barre pour remise en température.
Base en brique réfractaire.
Soubassement avec 5 glissières GN 1/1
Roulettes avant avec freins.
Grille inclinable en trois positions : allumage du charbon, cuisson avec batterie, récupération des graisses.
Disponible avec pieds réglables en hauteur.

Référence **P07-P8583211R**
Modèle **P8583211R/R**
Dim L x P x H (mm) **1040 X 740 X 1480**

Prix ht* **7304€**



OPEN GRILL ROBATA ●

Idéal pour cuisines avec un espace limité.
Avec 5 grilles amovibles pour tout type de cuisson.
Bac GN 2/3 65 mm mobile, pour tout type de cuisson.
2 grilles à tiges amovibles, idéales pour la braise intense.
5 bacs GN inox 1/9 100 mm pour ingrédients.
Roulettes avant avec freins.
Grill ouvert avec 3 niveaux de cuisson.
Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable.
Base en brique réfractaire.
Soubassement avec 5 glissières GN 1/1
Disponible avec pieds réglables en hauteur.

Référence **P07-P8582010SS**
Modèle **P8582010SS/R**
Dim L x P x H (mm) **1040 X 740 X 1480**

Prix ht* **5252€**



Show Cooking Wok

Plaque à induction

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

La gamme Snow Cooking est disponible pour répondre à tous vos besoins en termes d'utilisation et d'espace.

Elle offre un maximum de flexibilité pour créer votre station de cuisson. Il est possible d'ajouter des unités encastrées « standard » ou « à profondeur réduite » grâce à des rehaussements et à un tampon spécial. Roulettes pivotantes (dont deux sont équipées de freins) permettant de déplacer facilement la station de cuisson à l'endroit exact voulu.



Appareils à induction
facilement
interchangeables



TECNOX

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* 1775€



Showcooking Visio 3 postes (Meuble seul) ●

Capacité : 3 postes
Compatibilité : Gamme induction posable adaptée est DESIGN uniquement
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 775 X 1264
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/21kW

Prix ht* 8957€



TECNOX

Plancha induction posable ●

2 inducteur 1400W
Nombre d'inducteurs : 2,
Nombre de positions de réglages : 10

Référence	E01-133570
Modèle	DG3200/R
Dim L x P x H (mm)	406 X 526 X 156
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,8kW

Prix ht* 2306€

Réhausse pour plaque à induction ●

Rehausse réglable en hauteur pour plaque à induction

Référence	E01-127797
Modèle	REHREGL/I
Dim L x P x H (mm)	386 X 526 X 65

Prix ht* 192€

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	D3000-1/E
Dim L x P x H (mm)	386 X 526 X 90
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

Prix ht* 613€





Commandes électroniques avec afficheur numérique protégé par un panneau en polycarbonate.
Sélection de la zone de cuisson, possibilité d'activer 1 ou 3 résistances.
Encodeur pour le réglage du temps de cuisson jusqu'à 20 minutes.
Fonction de maintien de la température au terme du cycle de cuisson, activable pendant la programmation ou séparément.
Mécanisme de détection de la présence d'assiettes (active et désactive le chauffage).
Résistances à incandescence en bain céramique.

Salamandre électrique ultra-rapide grill plus ●

Référence	FR1-CMOSEH003E
Modèle	CMOSEH003E/K
Dim L x P x H (mm)	600 X 593 X 538
Tension / Puissance Elec.	TRI400+N+T/4,6kW

Prix ht* **2644€**



Salamandre électrique ultra-rapide grill plus ●

Référence	FR1-CMOSEH004E
Modèle	CMOSEH004E/K
Dim L x P x H (mm)	765 X 593 X 538
Tension / Puissance Elec.	TRI400+N+T/6,1kW

Prix ht* **3127€**

Salamandre électrique ultra-rapide flexy grill ●

4 niveaux d'intensité de chauffage du plan de cuisson

Référence	FR1-CMOSEH103E
Modèle	CMOSEH103E/K
Dim L x P x H (mm)	600 X 593 X 538
Tension / Puissance Elec.	TRI400+N+T/7,1kW

Prix ht* **3693€**



Salamandre électrique rapide grill ●

Commandes électroniques avec afficheur numérique protégé par un panneau en polycarbonate.
Sélection de la zone de cuisson, possibilité d'activer 1 ou 2 résistances.
Réglage du temps de cuisson jusqu'à 20' avec panneau de commande électronique.
Résistances infrarouges rapides à haut rendement (2).
Kit pour accrocher la salamandre au mur, inclus dans la dotation.

Référence	FR1-CMOSEC003E
Modèle	CMOSEC003E/K
Dim L x P x H (mm)	600 X 593 X 538
Tension / Puissance Elec.	230V+T/4,1kW

Prix ht* **2402€**



Salamandre "HI-LITE" - 3 Foyers ●

Salamandre plafond mobile, commandes électroniques, 3 foyers, surface de cuisson 560x358, compatible GN 1/1

Référence	E01-124345
Modèle	SH30/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* **2559€**

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

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* **2570€**



Plaque induction à poser ●

Monofoyer induction 3500W
Vitrocéramique 280 x 280mm avec cadre inox
Clavier touches sensibles
Réglage en température de 30 à 250°C et en puissance de 25 à 3500W
Minuterie 99 minutes et fonction Boost
Conçu et fabriqué en France

Référence	A26-ADV1702
Modèle	GLN3500/R
Dim L x P x H (mm)	392 X 310 X 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5kW

Prix ht* **790€**



Plaque induction double à poser ●

Double foyer induction 3000W
Vitrocéramique 650x370mm avec cadre inox
Clavier touches sensibles
Réglage en température de 30 à 250°C et en puissance jusqu'à 1500W par zone
Fonction boost 3000W sur une seule zone
Conçu et fabriqué en France

Référence	A26-ADV1721
Modèle	GLN23000F/R
Dim L x P x H (mm)	672 X 310 X 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

Prix ht* **972€**



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
Réglage en température de 30 à 250°C, et en puissance jusqu'à 1500W par zone
Fonction boost 3000W sur une seule zone

Référence	A26-ADV1720
Modèle	GLN23000S/R
Dim L x P x H (mm)	590 X 392 X 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

Prix ht* **972€**

Plaque à induction design,
minimaliste & branchée
pour optimiser le look de
votre buffet !



Gamme BUFFET posable



Plaque maintien au chaud induction ●

Puissance 1000W.
Dimensions vitro : 390 x 390 x ép 4mm.
Commandes : 3 touches capacitatives et 12 niveaux de réglages de température.
Option : câbles d'interconnexions qui permettent de relier 2 produits entre eux.
4 modèles standards, version personnalisée sur demande

Référence	A26-ADV1850
Modèle	IE 1000 B-S/R
Dim L x P x H (mm)	390 X 390 X 90
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht* **699€**



Plaque maintien au chaud induction ●

Puissance 1000W.
Dimensions vitro : 390 x 390 x ép 4mm.
Commandes : 3 touches capacitatives et 12 niveaux de réglages de température.
Option : câbles d'interconnexions qui permettent de relier 2 produits entre eux.
4 modèles standards, version personnalisée sur demande

Référence	A26-ADV1853
Modèle	IE 1000 B-B/R
Dim L x P x H (mm)	390 X 390 X 90
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht* **769€**

Gamme PÂTISSERIE posable



Plaque chauffante spécial chocolat ●

Puissance: 1000W
Dimensions surface de chauffe 560x330mm
Clavier touches sensibles 3 touches 3 digits
régulation électronique - réglage de la température du verre vitrocéramique de 30 à 90°C par pas de 5°C

Référence	A26-ADV2058
Modèle	IE2 CHOCOLAT B-B/R
Dim L x P x H (mm)	620 X 300 X 95
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht* **797€**



Plaque maintien au chaud induction 2 zones ●

Puissance 600W.
Dimensions vitro : 620 x 390 x ép 4mm.
Commandes : 3 touches capacitatives et 12 niveaux de réglages de température. Alimentation 230 V monophasé 50-60 Hz (+/- 10%). Pas d'interconnexion possible.
4 modèles standards, version personnalisée sur demande

Référence	A26-ADV1841
Modèle	IE2 600 B-S/R
Dim L x P x H (mm)	620 X 390 X 96
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW

Prix ht* **1147€**



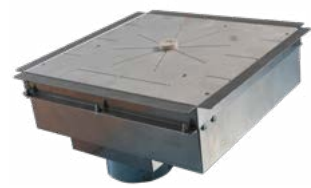
Plaque maintien au chaud induction 2 zones ●

Puissance 600W.
Dimensions vitro : 620 x 390 x ép 4mm.
Commandes : 3 touches capacitatives et 12 niveaux de réglages de température.
Pas d'interconnexion possible.
4 modèles standards, version personnalisée sur demande

Référence	A26-ADV1844
Modèle	IE2 600 B-B/R
Dim L x P x H (mm)	620 X 390 X 96
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW

Prix ht* **1217€**

Gamme BUFFET invisible



Induction invisible - buffet maintien au chaud ●

Puissance : 650 W
Commande par clavier déporté à encastrer avec cadre inox
3 touches et 4 digits avec réglage et affichage de la puissance (20 niveaux de puissance)

Référence	A26-ADV1587
Modèle	INDUC-STONE/R
Dim L x P x H (mm)	340 X 340 X 167
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW

Prix ht* **1329€**

Gamme GEOLINE posable



Plaque induction double à poser ●

Puissance : 6000 W (3000 W par foyer).
Deux Inducteurs de diamètre 210 mm.
Dimension vitro : 650 x 370 mm.
Commandes : 2 claviers 4 touches 2 digits. 20 niveaux de réglage de puissance + minuterie
1 câble d'alimentation commun à 5 conducteurs.
Conçu et Fabriqué en France.

Référence	A26-ADV1594
Modèle	GL2 6000 F/R
Dim L x P x H (mm)	370 X 730 X 140
Tension / Puissance Elec.	230V+T/6kW

Prix ht* **1819€**



Plaque induction double à poser ●

Puissance : 6000 W (3000 W par foyer).
Deux Inducteurs de diamètre 210 mm.
Dimension vitro : 650 x 325 mm.
Commandes : 2 claviers 4 touches 2 digits. 20 niveaux de réglage de puissance + minuterie.
1 câble d'alimentation commun à 5 conducteurs.
Conçu et Fabriqué en France.

Référence	A26-ADV1551
Modèle	GL2 6000 S/R
Dim L x P x H (mm)	650 X 405 X 96
Tension / Puissance Elec.	230V+T/6kW

Prix ht* **1819€**



Gamme MODULE



1 zone induction ●

Dimension vitro 560 x 340 mm
1 zone 3600W
Réglage de la température de 30 à 250°C et de la puissance
Commandes manettes + touches sensibles
Tiroir de rangement sur face avant
Pieds amovibles pour fixation sur soubassement

Référence **A26-ADV2050**
Modèle SK1I 650/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 650 X 310
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/3,6kW

Prix ht* **2351€**

2 zones induction ●

Dimension vitro 560 x 340 mm
2 x 3000W de puissance
Réglage de la température de 30 à 250°C et de la puissance
Commandes manettes + touches sensibles
Tiroir de rangement sur face avant
Pieds amovibles pour fixation sur soubassement

Référence **A26-ADV2049**
Modèle SK2I 650/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 650 X 310
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6kW

Prix ht* **2701€**

Plancha induction ●

Dimension zone de cuisson 310 x 430 mm
2 x 3000W de puissance
Réglage de la température de 60 à 250°C par commandes manettes
Evacuation des graisses et tiroir de récupération
Tiroir de rangement sur face avant
Pieds amovibles pour fixation sur soubassement

Référence **A26-ADV2052**
Modèle SKGI 650/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 650 X 310
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6kW

Prix ht* **4199€**

Wok induction ●

Module WOK induction 650 de profondeur
Inducteur format bol wok
Réglage de la puissance par commande manette
Puissance 3600W
Tiroir de rangement sur face avant
Pieds amovibles pour fixation sur soubassement

Référence **A26-ADV2053**
Modèle SKWI 650/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 650 X 310
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/3,6kW

Prix ht* **2239€**

Module Hot Plate ●

Module Hot Plate électrique maintien au chaud
Surface de maintien au chaud 560 x 330 mm
Puissance 1000W
Régulation électronique de la température du verre vitrocéramique
Tiroir de rangement sur face avant
Pieds amovibles pour fixation sur soubassement

Référence **A26-ADV2110**
Modèle SKHP 650/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 650 X 310
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/1kW

Prix ht* **1903€**

Element neutre ●

Module neutre 650 de profondeur
Tiroir de rangement sur face avant
Pieds amovibles pour fixation sur soubassement

Référence **A26-ADV2051**
Modèle SKN 650/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 650 X 310

Prix ht* **1217€**

Soubassement avec roulettes ●

Soubassement pour module gamme 650
Sur roulettes

Référence **A26-ADV2055**
Modèle SOUBASSEMENT 65 ROULETTES/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 650 X 630

Prix ht* **825€**

Soubassement avec pieds ●

Soubassement pour module gamme 650
Sur pieds
Hauteur réglable

Référence **A26-ADV2093**
Modèle SOUBASSEMENT 65 PIEDS/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 650 X 621-686

Prix ht* **559€**

Kit de liaison module ●

Kit de liaison pour fixer plusieurs modules 650 entre eux

Référence **A26-ADV2111**
Modèle ADV2111/R

Prix ht* **252€**



SAMSUNG

Four à micro-ondes 1850 W SAMSUNG ●

FOUR MICRO-ONDES AVEC COMMANDES ÉLECTRONIQUES
Carrosserie et cavité en acier inox assurant hygiène et robustesse
Fours à sole fixe
Accepte les bacs GN 2/3 - Diffusion des ondes par agitateur avec distribution par la voûte
5 niveaux de puissance pour une grande souplesse de cuisson (fort/moyen/faible/décongélation 1/décongélation 2)
Sélection de 30 programmes
Minuteur de cuisson
Affichage digital

Référence	N01-CM1929A-2
Modèle	CM1929A-2/R
Dim L x P x H (mm)	464 X 577 X 368
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,8kW

Prix ht* **1193€**

SAMSUNG

Four à micro-ondes 1050 W ●

Fabrication inox (Façade et intérieur)
Four à sole céramique
1 magnétron
Plateau fixe
Volume 26L
Commandes mécaniques
5 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* **476€**
Whirlpool
LE SENS DE L'ESSENTIEL

Four à micro-ondes 1000 W ●

Capacité : 25 L / 10 programmes
Carrosserie et cavité en acier inoxydable, haute qualité, facilité d'entretien.
Design conforme aux normes d'hygiène alimentaire.
Pas de plateau tournant, plus large espace dans la cavité. Le nettoyage est facilité, et l'hygiène renforcée.
Bandeau de commandes ergonomique, fonction mémo prédéfinie et options réglables pour simplifier l'utilisation.

Référence	N01-PRO25IX
Modèle	PRO25IX/R
Dim L x P x H (mm)	511 X 364 X 311
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,55kW

Prix ht* **525€**
**FABRICATION
FRANÇAISE**
CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

Four à micro-ondes touche unique cafétéria 1100 W ●

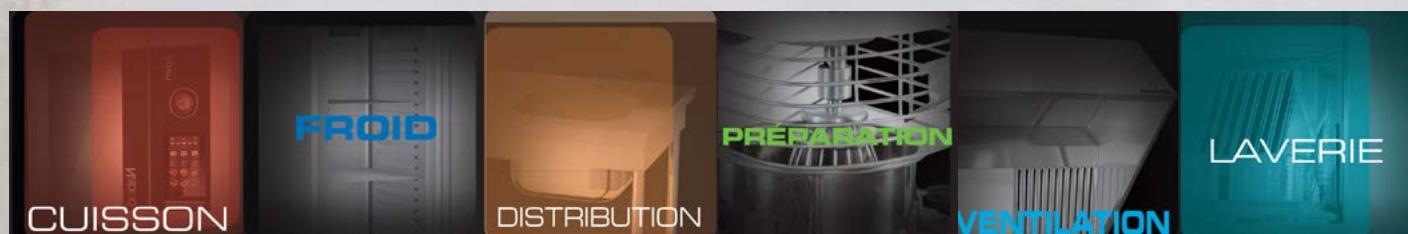
Four à micro-ondes cafétéria - Intérieur et extérieur en inox
Capacité : 25l
Sole fixe en céramique
Dimensions intérieures : 335x364x212
Commande : minuterie préprogrammée + bouton marche/arrêt
Durée du cycle : 45 secondes
Sonnerie en fin de cycle
Puissance : 1100 w

Référence	C03-P1100C
Modèle	PETITSMATÉRIELS/T
Dim L x P x H (mm)	540 X 410 X 310
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht* **573€**



UNE FABRICATION **100% EUROPÉENNE**



UN MATÉRIEL ADAPTÉ A VOS BESOINS





Hotte haute performance



Novax UV

CAPTER - FILTRER - EPURER L'AIR

LA SOLUTION POUR TRAITER GRAISSES & ODEURS



Système complet prêt à brancher

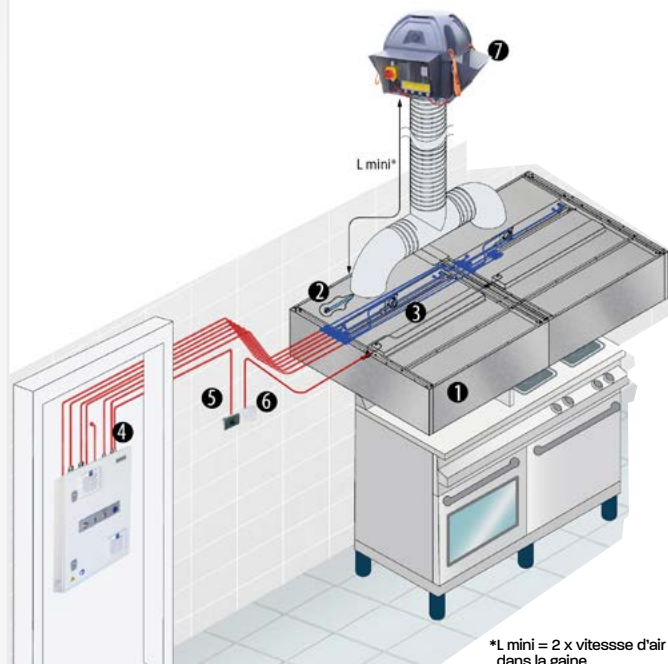
- Traitement des graisses et des odeurs
- Réduit le dépôt de graisses dans le réseau sur le ventilateur d'extraction
- Diminue les risques d'incendie
- Elimine la majeure partie des odeurs au rejet
- Débit variable possible avec un débit mini de 330 m³/h/ml de hotte
- Triple dispositif de sécurité pour éviter l'exposition directe aux UV
- Mise en service VIM



Lampe UV haute performance et longue durée :

- Longueur 900m | Puissance 155w
- Longueur 1200m | Puissance 250w
- 2 lampes par module
- Sous l'action des rayons UV-C les molécules sont modifiées selon deux effets combinés, la photolyse et l'ozonolyse avec pour résultat de réduire le dépôt de graisse et de neutraliser les odeurs.

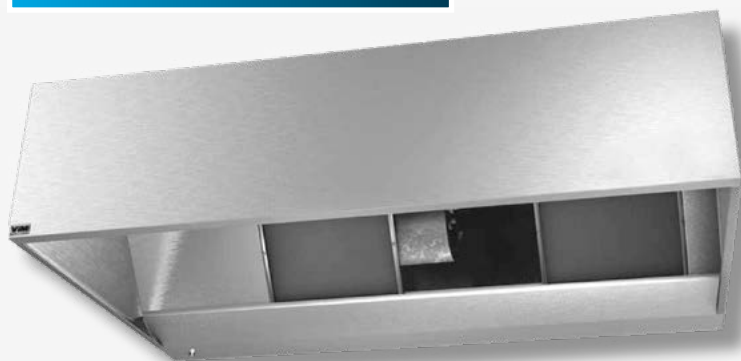
- 1 Hotte NOVAX UV CHEF
 - 2 Lampe UV
 - 3 Pressostat - contact de position
 - 4 Armoire de contrôle du système UV : ARUV
 - 5 Commande locale Marche/Arrêt UV : BCCA 1V
 - 6 Commande d'éclairage de la hotte (accessoire)
 - 7 Ventilateur d'extraction
- Rallonges fournies
— Raccordement client



*L mini = 2 x vitesse d'air dans la gaine

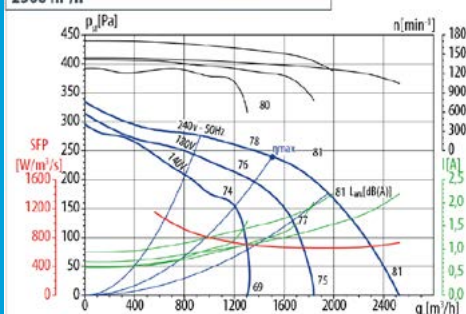


Vorax
CAPTER - FILTRER



- Hotte H 400 mm, motorisée, captation simple, adossée.
- Rejet vertical ou horizontal, modifiable sur site.
- Commande sensitive intégrée pour l'éclairage et la variation de vitesse du ventilateur.
- Fonction boost et sortie pour électrovanne gaz.
- Luminaire led encastré avec verre blindé de protection.
- 2 filtres chocs et 1 ou 2 tôles d'obturation inox.
- Construction autoportante sans fixation apparente.
- Faces apparentes en inox austénitique AISI 304L finition brossée SB.
- Faces arrière et supérieure en acier galvanisé.
- Gouttière périphérique. Organe de purge et bouchon en inox.
- Diamètre de raccordement préconisé 315 mm.
- Boîtier de raccordement IP55 hors du flux d'air, au-dessus de la hotte, prévoir une hauteur de 100 mm.

VORAX® BASIC G 400 / VORAX® BASIC G 500
2500 m³/h



■ Ventilateur

- CBM-7/9 300W 4P RE VR IP44
- $P = 0.3 \text{ kW}$
- $I_{\text{maxi}} = 2.2 \text{ A}$
- $V = 1343 \text{ tr/min}$

Spectre de puissance acoustique L_{wA} en dB(A) *

Hz	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000
dB	27	21,5	15,5	9,5	4	5,5	8	15,5

VORAX BASIC G 400 L1500 A1000mm 2F.chocs+VARI+Luminaire LED ●

Référence **V47-180010**
 Modèle **VORAX BASIC G 400 L1/R**
 Dim LxPxH (mm) **1500 X 1000 X 400**

Prix ht* **2041€**

VORAX BASIC G 400 L2000 A1000mm 2F.chocs+VARI+Luminaire LED ●

Référence **V47-180011**
 Modèle **VORAX BASIC G 400 L2/R**
 Dim LxPxH (mm) **2000 X 1000 X 400**

Prix ht* **2174€**

VORAX BASIC G 400 L2500 A1000mm 3F.chocs+VARI+Luminaire LED ●

Référence **V47-180012**
 Modèle **VORAX BASIC G 400 L2/R**
 Dim LxPxH (mm) **2500 X 1000 X 400**

Prix ht* **2293€**



CLIMATISATION POUR CAVE À VIN Monobloc traversant ONYX - MPCO



Le traversant MPCO Onyx offre une solution de climatisation performante et accessible, alliant technologie, savoir-faire et design Friax au meilleur prix.

Pensé pour une utilisation simple, il bénéficie d'un accès technique facilité grâce à un démontage rapide. Sa conception durable repose sur un circuit frigorifique R290, garantissant une performance optimale tout en respectant l'environnement.

Le climatiseur traversant MPCO Onyx est configuré pour maintenir votre cave à la température de conservation des vins idéale dans les périodes de fortes chaleurs.

Fidèle à la conception d'origine des climatiseurs Friax, il permet de rafraîchir sans déshumidifier la pièce où il est installé. Ceci est rendu possible grâce à un dimensionnement précis du système frigorifique et à l'utilisation du bac CWR (Cold Water Recycling) dessiné spécialement pour recycler l'eau de condensation naturelle de la cave. Attention toutefois, les caves au demeurant naturellement trop sèches ne seront pas ré-humidifiées.

Le contrôleur électronique à led blanche de dernière génération, positionné en façade, régule la température interne et contrôle la vitesse de ventilation du groupe en toutes saisons pour garder l'équilibre du système quelques soient les conditions extérieures à la cave.



Climatisation pour cave à vin ●

Volume cave indicatif : 48 m³
Débit d'air dans la cave : 442 m³/h
R290 Puissance frigo. : 1 kW

Référence	C46-RBFX3313A
Modèle	RBFX3313A/R
Dim LxPxH (mm)	546 X 354 X 500
Prix ht* 3474€	



Thermomètre infrarouge ●

Plage température -60 / +760°C
Visée circulaire
Résolution 0.5°C

Référence	C46-PDXX9002A
Modèle	52224-CC/R
Prix ht* 180€	

NOUVELLE RÉGLEMENTATION F-GAS ET LA CONTRIBUTION AUX QUOTAS.

Nous vous informons de la mise en application du nouveau règlement européen F-GAS 2024/573, adopté par la Commission européenne.

Ce règlement prévoit la réduction progressive, puis l'élimination des gaz fluorés à effet de serre d'ici à 2050. Conformément à l'article 17, paragraphe 5 de ce règlement, l'attribution des quotas pour la mise sur le marché des hydrofluorocarbures (HFC) sera désormais subordonnée au paiement d'une contribution de 3€ par tonne équivalent CO2.

À compter du 1er janvier 2026, les fournisseurs appliqueront une contribution «quotas F-GAS», calculée sur la base du Potentiel de Réchauffement Global (PRG) de chaque produit, à hauteur de 3€ par tonne équivalent CO2.

SOLUTIONS DE REMPLACEMENT DES FLUIDES FRIGORIGÈNES approuvées F-Gaz III

Application		Fluide frigorigène actuel	Nouvel équipement	
			Faible GWP (<750) Solution transitoire	Très faible GWP (<150) Solution long terme
CLIMATISATION	Chiller	• R-134a (1430 - A1)	• R-513A (629 - A1) • R-515B (288 - A1)	• R-1234ze (1,37 - A2L) • R-1234yf (0,5 - A2L)
	Chiller Split / VRV	• R-410A (2088 - A1)	• R-32 (675 - A2L) • R-452B (697 - A2L) • R-454B (465 - A2L)	• R-1234ze (1,37 - A2L)
POMPE À CHALEUR	Monobloc (extérieur)	• R-410A (2088 - A1)	• R-32 (675 - A2L) • R-454B (465 - A2L)	• Propane* (R-290) (0,02 - A3) • R-1234yf (0,5 - A2L) • R-454C (146 - A2L) • R-455A (146 - A2L)
	Split / Multi-split	• R-410A (2088 - A1)	• R-32 (675 - A2L) • R-454B (465 - A2L)	• R-1234yf (0,5 - A2L) • R-454C (146 - A2L) • R-455A (146 - A2L)
FROID COMMERCIAL (Commerce de détail)	Centrale frigorifique multiposte >40kW	• R-448A (1386 - A1) • R-449A (1396 - A1)		• CO ₂ (R-744) (1 - A1) • R-454C (146 - A2L) • R-455A (146 - A2L)
	Compresseur simple ou <40kW	• R-448A (1386 - A1) • R-449A (1396 - A1)	• R-454A (237 - A2L)	• R-454C (146 - A2L) • R-455A (146 - A2L)
FROID COMMERCIAL (Hors commerce de détail) & PETITE INDUSTRIE	Groupe de condensation froid positif	• R-134a (1430 - A1)	• R-513A (629 - A1) • R-515B (288 - A1)	• R-1234ze (1,37 - A2L) • R-1234yf (0,5 - A2L)
	Groupe de condensation froid négatif	• R-448A (1386 - A1) • R-449A (1396 - A1) • R-452A (2139 - A1) • R-407F (1825 - A1)	• R-454A (237 - A2L)	• R-454C (146 - A2L) • R-455A (146 - A2L)
	Cellule de refroidissement	• R-448A (1386 - A1) • R-449A (1396 - A1)	• R-454A (237 - A2L)	• R-454C (146 - A2L) • R-455A (146 - A2L)
	Congélation / Surgélation	• R-448A (1386 - A1) • R-449A (1396 - A1) • R-452A (2139 - A1)	• R-454A (237 - A2L)	• R-454C (146 - A2L) • R-455A (146 - A2L) • CO ₂ (R-744) (1 - A1)

Source: climalife



CLASSEMENTS DES FLUIDES FRIGORIGÈNES

Le règlement F-gas (517/2014) est une réglementation de l'Union Européenne adoptée en 2014, qui vise à réduire les émissions de gaz fluorés (F-GAS)

Les fluides sont classés à l'aide d'un indice : PRG (Potentiel de réchauffement global) ou GWP (Global Warming Potential).

Calendrier de l'interdiction d'utilisation des fluides à fort PRG :

Fluides avec un GWP ≥ 2500 interdit à partir de 2020.

Fluides avec un GWP ≥ 1500 interdit à partir de 2022 à 2025.

Fluide avec un GWP ≥ 150 interdit à partir de 2030.

Cellule Multi-fonction

de -40 à +85°C ou -40 à + 65°C

- Extérieur et intérieur en acier inox AISI 304 satiné Scotch Brite
- Épaisseur d'isolation de 60 mm
- Glissières en acier à double pas GN1/1 et 600x400 réglables
- Programmes facilement identifiables par pictogrammes et texte
- Interface de commande à écran tactile couleur
- Sonde à cœur chauffante de série, avec 4 points de mesure et équipée de connecteur rapide débrochable
- Système d'hygiénisation chambre à ions actifs (HI-GIENE) de série pour les modèles FFRSBM
- Connexion USB pour téléchargement des données HACCP et mises à jour
- Ventilateurs en matériel composite à flux indirect sur le produit
- Filtre de protection du condenseur en maille d'acier amovible sans outils
- Électrovanne de remplissage de l'eau
- Affichage des alarmes
- Dégivrage automatique et d'évaporation des condensats
- Micro-interrupteur arrêt ventilation intérieure à l'ouverture de la porte
- Classe climatique 5



Cellule multi-fonction 5 niveaux - 20kg/15kg ●

Cellule multifonction - 5x GN1/1
Espaceur 70mm.
Température : -40/+65°C
Groupe de condensation à air / Gaz R290

Référence	FR1-FFRSBB-050G-SA-R290
Modèle	FFRSBB-050G-SA-R290/K
Dim L x P x H (mm)	790 X 720 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,549kW

Prix ht* 4153€



Cellule multi-fonction 6 niveaux - 35kg/25kg ●

Cellule multifonction - 6 x GN1/1 - EN1
Espaceur 52,5mm -
Température : -40/+85°C
Groupe de condensation à air / Gaz R290

Référence	FR1-FFRSBM-061-HA-R290
Modèle	FFRSBM-061-HA-R290/K
Dim L x P x H (mm)	790 X 820 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,926kW

Prix ht* 7335€



Cellule multi-fonction 9 niveaux - 50kg/30kg ●

Cellule multifonction - 9x GN1/1 - EN1
Espaceur 73mm.
Température : -40/+85°C
Groupe de condensation à air / Gaz R290

Référence	FR1-FFRSBM-091-HA-R290
Modèle	FFRSBM-091-HA-R290/K
Dim L x P x H (mm)	790 X 870 X 1460
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,17kW

Prix ht* 10505€

Les + Produits



- Pousse et fermentation contrôlée



- Conservation positive et négative



- Cristallisation et fonte chocolat



- Décongélation



- Yaourt



- Cycle continu



- Maintien à température



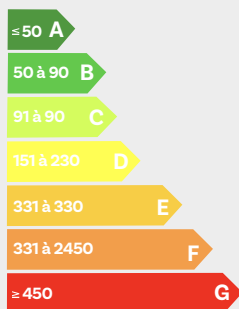
- Ténia, Anisakis killer et pasteurisation



- Déshydratation



- Cuisson lente



- 1** **Classe 1 : Température ambiante de 16°C, humidité 80%**
- Idéale pour les zones peu ou non chauffées, comme les réserves, chambres froides, caves sous sols...
- 2** **Classe 2 : Température ambiante de 22°C, humidité 85%**
- Convient aux environnements tempérés et humides, comme les rayons frais humides, arrière-boutique de poissonnerie, les piscines...
- 3** **Classe 3 : Température ambiante de 25°C, humidité 60%**
- Pour les cuisines "modérées", ou la salle, la petite restauration...
- 4** **Classe 4 : Température ambiante de 30°C, humidité 55%**
- Correspond à une cuisine pro standard avec activité régulière et chaleur ambiante soutenue, comme une cantine, petit restaurant...
- 5** **Classe 5 : Température ambiante de 40°C, humidité 40%**
- Cuisines chaudes, peu ventilées, avec une activité intensive, comme les collectivités, les food trucks, les snacks en plein été...

FRANSTAL
Platinum

5

- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Dispositif d'élimination de l'eau de condensation automatique
- Porte à fermeture automatique
- Éclairage à LED
- Porte avec serrure et clé
- Joint magnétique démontable sans outils
- Intérieur emboutie équipée avec 24 niveaux d'un pas de 55mm
- Construction entièrement en Acier inoxydable AISI 304
- Isolation Ép. 80 mm
- Contrôle électronique digitale capacitif
- Système de réfrigération monobloc,
- Evaporateur traité par cataphorèse
- Gaz réfrigérant R290
- Groupe tropicalisée (43°C)

Armoire réfrigérée positive GN2/1 1 porte 700L
PLATINIUM ●Température -2/+8°C
Dotation: 3 grilles GN 2/1

A

Référence	FR1-FPOMM70TNN
Modèle	FGE45002080.K5/K
Dim L x P x H (mm)	700 X 890 X 2100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,18kW
Prix ht* 2935€	

Armoire réfrigérée négative GN2/1 1 porte 700L
PLATINIUM ●Température -18/-21°C
Dotation: 3 grilles GN 2/1

B

Référence	FR1-FPOMM70BT
Modèle	FGE45002125.K5/K
Dim L x P x H (mm)	700 X 890 X 2100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,059kW
Prix ht* 3011€	

Accessoires pour
les armoires

Grille 2/1 ●

GN 2/1 grille plastifiée

Référence	FR1-FPOBN1440065530
Modèle	BN1440065530/K
Prix ht* 50€	

GN 2/1 Grille en inox ●

GN 2/1 grille en inox

Référence	FR1-FPOBN1440165530
Modèle	BN1440165530/G
Prix ht* 200€	

Connectivité IOT 4.0 pour 36
mois ●

La connectivité IOT 4.0 permet de modifier vos paramètres, d'effectuer des diagnostics et de vérifier l'état de votre processus facilement depuis votre bureau.

Référence	FR1-FPOBN321490351
Modèle	BN321490351/K
Prix ht* 201€	

Kit 4 roulettes Ø 100 ●

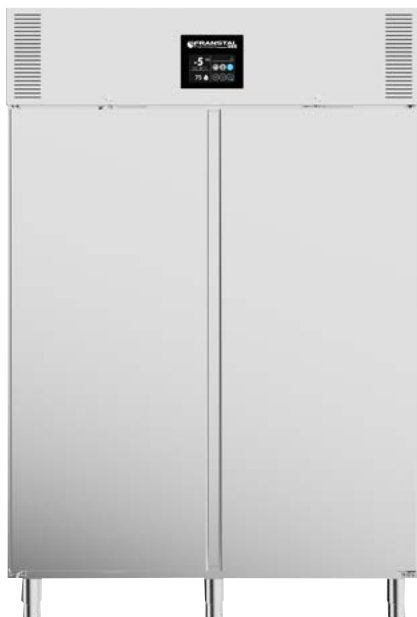
Référence	FR1-FGE45000540
Modèle	FGE45000540/K
Prix ht* 221€	

Les +
Produits

Écran couleur tactile 4.3"



Écran couleur capacitif

Armoire réfrigérée positive GN2/1 2 portes 1400L
PLATINIUM ●

Température -2/+8°C - Dotation: 6 grilles GN 2/1

B

Référence	FR1-FPOMM140TNN
Modèle	FGE45002095.K5/K
Dim L x P x H (mm)	1390 X 890 X 2100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,18kW
Prix ht* 4868€	

Armoire réfrigérée négative GN2/1 2 portes 1400L
PLATINIUM ●Température -18/-21°C
Dotation: 6 grilles GN 2/1

C

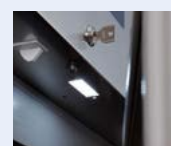
Référence	FR1-FPOMM140BT
Modèle	FGE45002140.K5/K
Dim L x P x H (mm)	1390 X 890 X 2100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,92kW
Prix ht* 5305€	



FRANSTAL Gold 5

- Dégivrage automatique à gaz chaud (pour version négative uniquement)
- Dispositif d'élimination de l'eau de condensation automatique
- Porte à fermeture automatique
- Éclairage à LED
- Porte avec serrure et clé
- Joint magnétique démontable sans outils
- Intérieur emboutie équipée avec 24 niveaux
- d'un pas de 55mm
- Construction entièrement en Acier inoxydable AISI 304
- Isolation Ép. 80 mm
- Contrôle électronique digital capacitif
- Système de réfrigération monobloc,
- Evaporateur traité par cataphorèse
- Gaz réfrigérant R290
- Groupe tropicalisé (43°C)

Les +
produits
des armoires
réfrigérées



Eclairage LED

Intérieur emboutie
équipé avec
24 niveaux

Armoire réfrigérée positive GN2/1 1 porte 700L GOLD ●

Température -2/+8°C
Dotation: 3 grilles GN 2/1



Référence	FR1-FGE45002080.K5
Modèle	FGE45002080.K5/K
Dim L x P x H (mm)	700 X 890 X 2100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,18kW
Prix ht*	2293€

Armoire réfrigérée négative GN2/1 1 porte 700L GOLD ●

Température -18/-21°C
Dotation: 3 grilles GN 2/1



Référence	FR1-FGE45002125.K5
Modèle	FGE45002125.K5/K
Dim L x P x H (mm)	700 X 890 X 2100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,059kW
Prix ht*	2856€



Armoire réfrigérée positive GN2/1 2 portes 1400L GOLD ●

Température -2/+8°C
Dotation: 6 grilles GN 2/1



Référence	FR1-FGE45002095.K5
Modèle	FGE45002095.K5/K
Dim L x P x H (mm)	1390 X 890 X 2100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,18kW
Prix ht*	3499€

Armoire réfrigérée négative GN2/1 2 portes 1400L GOLD ●

Température -18/-21°C
Dotation: 6 grilles GN 2/1



Référence	FR1-FGE45002140.K5
Modèle	FGE45002140.K5/K
Dim L x P x H (mm)	1390 X 890 X 2100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,92kW
Prix ht*	4223€

FRANSTAL Silver

- Système de réfrigération monobloc, évaporateur traité par cataphorèse
- Crémaillère porte-plateaux pas de 65
- Construction entièrement en Acier inoxydable AISI 304
- Isolation Ép. 60 mm
- Contrôle électronique digital capacitif
- Dégivrage automatique
- Évaporation de l'eau automatique
- Gaz réfrigérant R290
- Groupe tropicalisé (43°C)
- Joint magnétique démontable sans outils
- Porte avec serrure et clé

Les +
produits
des armoires
réfrigérées

Détail ventilation
intérieureCrémaillère
porte-plateaux

Armoire réfrigérée positive GN2/1 1 porte 700L SILVER ●

Température -2/+8°C
Dotation: 3 grilles GN 2/1



Référence	FR1-FGE45001880.K5
Modèle	FGE45001880.K5/K
Dim L x P x H (mm)	720 X 810 X 210
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,60kW
Prix ht*	2004€

Armoire réfrigérée négative GN2/1 1 porte 700L SILVER ●

Température -18/-21°C
Dotation: 3 grilles GN 2/1



Référence	FR1-FGE45001910.K5
Modèle	FGE45001910.K5/K
Dim L x P x H (mm)	720 X 810 X 210
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,60kW
Prix ht*	2520€



Armoire réfrigérée positive GN2/1 2 portes 1400L SILVER ●

Température -2/+8°C
Dotation: 6 grilles GN 2/1



Référence	FR1-FGE45001890.K5
Modèle	FGE45001890.K5/K
Dim L x P x H (mm)	1440 X 810 X 2100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27kW
Prix ht*	2992€

Armoire réfrigérée négative GN2/1 2 portes 1400L SILVER ●

Température -18/-21°C
Dotation: 6 grilles GN 2/1



Référence	FR1-FGE45001920.K5
Modèle	FGE45001920.K5/K
Dim L x P x H (mm)	1440 X 810 X 2100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9kW
Prix ht*	3578€

Options pour les gammes



Grille 2/1 ●

Référence	FR1-FGE45000500
Modèle	FGE45000500/K
Prix ht*	56€

Kit 4 roulettes Ø 100 ●

Référence	FR1-FGE45000540
Modèle	FGE45000540/K
Prix ht*	221€

Options pour la gamme



Paire de glissières pour EFN EFB ●

Référence	FR1-FGE45001550
Modèle	FGE45001550/K
Prix ht*	55€

**Armoire positive 1 porte GN 2/1 ●**

Format des grilles : GN 2/1 en profondeur, glissières embouties inox
Plage de température : 0°C/+10°C
Dimensions (avec roulettes): 654 x 830 x 1975 mm
Stockage brut/net : 600 / 415 l
Niveaux : 22 niveaux, pas de 57 mm
Grilles : 4 grilles rilsanisées grises incluses
Finition extérieure / intérieure : Inox AISI 304
Déflecteur interne permettant une meilleure diffusion de l'air.
Hygiène renforcée : poignée pleine hauteur facile à nettoyer, joints de porte amovibles.

C

5

Référence	H51-121702010
Modèle	ADVANCE K 70 C/R
Dim L x P x H (mm)	654 X 830 X 1975
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,54kW
Prix ht* 2075€	

**Armoire négative 1 porte GN 2/1 ●**

Format des grilles : GN 2/1 en profondeur, glissières embouties inox
Plage de température : -25°C/-12°C
Dimensions : 654 x 830 x 1975 mm (avec roulettes)
Stockage brut/net : 600 / 420 l
Niveaux : 22 niveaux, pas de 57 mm
Grilles : 4 grilles rilsanisées grises incluses
Finition extérieure / intérieure : inox aisi 304
Déflecteur interne permettant une meilleure diffusion de l'air.
Hygiène renforcée : poignée pleine hauteur facile à nettoyer, joints de porte amovibles.

D

5

Référence	H51-123702010
Modèle	ADVANCE F 70 C/R
Dim L x P x H (mm)	654 X 830 X 1975
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,38kW
Prix ht* 2318€	

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCEG+
-GRAM
PROFESSIONAL**Armoire réfrigérée positive blanche 359L ●**

Système de refroidissement ventilé gainé sur toute la hauteur de cuve, parfaitement adapté pour la conservation de produits sensibles.
Dégivrage entièrement automatique.
Régulation électronique de la température, hygrométrie >70%.
Alarmes porte et température, traçabilité HACCP.
Cuve thermoformée en PS alimentaire.
Carrosserie en acier epoxy blanc anti-corrosion.
Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
Porte réversible avec serrure et rappel automatique.
Equipées de grilles en acier plastifié charge max 40kg, extractibles avec porte ouverte à 90°.
Pieds inox réglables en hauteur 100-135mm.
Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.
Fluide propre R-600a.

B

5

Référence	E01-138550
Modèle	R400GWR/A
Dim L x P x H (mm)	595 X 642 X 1875
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,88W
Prix ht* 1062€	

G+
-GRAM
PROFESSIONAL**Armoire réfrigérée négative blanche 359L ●**

Système de refroidissement ventilé avec dégivrage automatique.
Régulation électronique de la température.
Alarmes porte et température, traçabilité HACCP.
Cuve thermoformée en PS alimentaire.
Carrosserie en acier epoxy blanc.
Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
Porte réversible avec serrure et rappel automatique.
Equipées de grilles en acier plastifié charge max 40kg, extractibles avec porte ouverte à 90°.
Pieds réglables.
Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.
Fluide propre R-600a.

B

Référence	E01-138554
Modèle	F400GWR/A
Dim L x P x H (mm)	595 X 642 X 1875
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,151kW
Prix ht* 1129€	

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

Système de refroidissement ventilé avec dégivrage entièrement automatique.
Régulation électronique de la température, hygrométrie >70%.
Alarmes porte et température, traçabilité HACCP.
Cuve thermoformée en PS alimentaire.
Carrosserie en acier inox anti-corrosion et porte vitrée.
Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
Porte avec serrure et rappel automatique.

B

5

Armoire réfrigérée positive INOX 1 porte 359L ●

Référence	E01-138551
Modèle	R400GSR/A
Dim L x P x H (mm)	595 X 642 X 1875
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,88kW
Prix ht* 1278€	

Armoire réfrigérée négative INOX 359L ●

Référence	E01-138555
Modèle	F400GSR/A
Dim L x P x H (mm)	595 X 642 X 1875
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,151kW
Prix ht* 1339€	

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

Système de refroidissement ventilé avec dégivrage entièrement automatique.
Régulation électronique de la température, hygrométrie >70%.
Alarmes porte et température, traçabilité HACCP.
Cuve thermoformée en PS alimentaire.
Carrosserie en acier inox anti-corrosion et porte vitrée.
Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
Porte avec serrure et rappel automatique.

Armoire réfrigérée positive INOX 1 porte vitrée 359L ●

Référence	E01-138553
Modèle	GR400GSR/A
Dim L x P x H (mm)	595 X 674 X 1875
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,103kW
Prix ht* 1409€	

D



Armoire positive, carrosserie époxy blanc - 327 L ●

Thermostat mécanique avec thermomètre analogique.
Température +2°C à +9°C.
Classe climatique CC3 (+40°C).
Classe énergétique C.
Porte réversible avec rappel auto et serrure à clés.
Cuve PS blanche EasyClean.

Référence	FR1-FLIRMV3501
Modèle	FLIRMV3501/K
Dim L x P x H (mm)	597 X 654 X 1684
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,16kW
Prix ht* 898€	

Armoire positive, carrosserie époxy blanc - 544 L ●

Thermostat mécanique avec thermomètre analogique.
Température +2°C à +9°C.
Classe climatique CC3 (+40°C).
Classe énergétique B.
Porte réversible avec rappel auto et serrure à clés.
Cuve PS blanche EasyClean.

Référence	FR1-FLIRMV5501
Modèle	FLIRMV5501/K
Dim L x P x H (mm)	747 X 769 X 1684
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,17kW
Prix ht* 1018€	

Armoire négative statique, carrosserie epoxy blanc - 499 L ●

Technologie SmartFrost réduit la formation du givre et offre un espace de stockage totalement modulable.
Régulation électronique avec alarmes et mémoire température min/max
Température -26°C à -9°C Classe climatique 7 (+35°C)
Conso annuelle 1234 kWh/an
Équipée de 10 paniers en acier plastifié
Cuve PS blanche EasyClean

Référence	FR1-FLICS5501
Modèle	FLICS5501/K
Dim L x P x H (mm)	747 X 769 X 1818
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27kW
Prix ht* 1903€	

Armoire réfrigérée négative statique inox - 499 L ●

Technologie SmartFrost réduit la formation du givre et offre un espace de stockage totalement modulable.
Régulation électronique avec alarmes et mémoire température min/max
Température -26°C à -9°C Classe climatique 7 (+35°C)
Conso annuelle 1234 kWh/an
Équipée de 10 paniers en acier plastifié
Cuve PS grise EasyClean

Référence	FR1-FLICSI5501
Modèle	ARMOIRE NÉGATIVE/K
Dim L x P x H (mm)	747 X 769 X 1818
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27kW
Prix ht* 2194€	

Armoire réfrigérée positive ventilée blanche GN2/1 - 571 L ●

Régulation électronique avec alarmes et mémoire température min/max.
Température +1°C à +15°C avec réglage hygrométrie.
Classe climatique 5 (+40°C).
Classe énergétique C.
Cuve PS blanche EasyClean avec bonde de vidange.

Référence	FR1-FLIRVG5501
Modèle	ARMOIRE POSITIVE/K
Dim L x P x H (mm)	747 X 769 X 1818
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW
Prix ht* 1708€	

Armoire réfrigérée positive ventilée inox GN 2/1 - 571 L ●

Régulation électronique avec alarmes et mémoire température min/max.
Température -2°C à +15°C avec réglage hygrométrie.
Classe climatique 5 (+40°C).
Classe énergétique C.
Éclairage LED plafonnier.
Cuve PS grise EasyClean avec bonde de vidange.

Référence	FR1-FLIRVGI5501
Modèle	ARMOIRE POSITIVE/K
Dim L x P x H (mm)	747 X 769 X 1818
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW
Prix ht* 1967€	

Armoire réfrigérée positive ventilée blanche GN2/1 - 655 L ●

Régulation électronique avec alarmes et mémoire température min/max
Température +1°C à +15°C avec réglage hygrométrie
Classe climatique 5 (+40°C)
Classe énergétique C
Cuve PS blanche EasyClean avec bonde de vidange

Référence	FR1-FLIRVG6501
Modèle	ARMOIRE POSITIVE/K
Dim L x P x H (mm)	747 X 769 X 2018
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW
Prix ht* 1863€	

Armoire réfrigérée positive ventilée inox GN 2/1 - 655 L ●

Régulation électronique avec alarmes et mémoire température min/max
Température -2°C à +15°C avec réglage hygrométrie
Classe climatique 5 (+40°C)
Classe énergétique C
Éclairage LED plafonnier
Cuve PS grise EasyClean avec bonde de vidange

Référence	FR1-FLIRVGI6501
Modèle	ARMOIRE POSITIVE/K
Dim L x P x H (mm)	747 X 769 X 2018
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW
Prix ht* 2208€	

**LIEBHERR****Table top positif ventilé blanc - 127 L ●**

Top démontable pour intégration sous plan, hauteur sans dessus 82cm
Régulation électronique avec alarmes et mémo température min/max
Température +1°C à +15°C avec réglage hygrométrie
Classe climatique 5 (+40°C)
Classe énergétique A+

Référence	L14-FRTVG1501
Modèle	FRTVG1501/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 648 X 852
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,05kW
Prix ht*	909€

*+12,50€ HT Eco Part.

LIEBHERR**Armoire réfrigérée positive ventilée 400 L ●**

Ce réfrigérateur à boissons éveille l'envie de se désaltérer : sa façade en verre de sécurité offre une vue optimale sur les bouteilles et les canettes harmonieusement mises en lumière. La porte est facile à ouvrir grâce à la poignée encastrée.

Référence	L14-MRFVC4011
Modèle	MRFVC4011/R
Dim L x P x H (mm)	597 X 654 X 1884
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,17kW
Prix ht*	1168€

*+10,40€ HT Eco Part.



Affichage digital
Isolation 60 mm sans cfc
Serrure à clé
Fabrication Européenne

Armoire réfrigérée positive - porte pleine - 400 L ●

Armoire réfrigérée positive -1/+6°C.
400 litres.

Référence	F46-AFG401P
Modèle	AFG401P/R
Dim L x P x H (mm)	626 X 745 X 1865
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,186kW
Prix ht*	1130€



Affichage digital
Isolation 60 mm sans cfc
Serrure à clé
Fabrication Européenne

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

Armoire réfrigérée positive -1/+6°C
600 litres
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*	1179€

**LIEBHERR****Table top négatif statique blanc - 101 L ●**

Top démontable pour intégration sous plan, hauteur sans dessus 82cm
Technologie SmartFrost, équipé de 3 paniers
Régulation électronique avec alarmes et mémo température min/max
Température -26°C à -9°C
Classe climatique 5 (+40°C)
Conso annuelle 230 kWh/an

Référence	L14-FFTS1501
Modèle	FFTS1501/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 648 X 852
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,05kW
Prix ht*	973€

*+12,50€ HT Eco Part.

LIEBHERR**Armoire réfrigérée négative statique blanche 316 L ●**

Technologie SmartFrost réduit la formation du givre et offre un espace de stockage totalement modulable.
Régulation électronique avec alarmes et mémo température min/max
Température -26°C à -9°C Classe climatique 7 (+35°C)
Conso annuelle 976 kWh/an
Cuve PS blanche EasyClean

Référence	L14-FFFSG4001
Modèle	FFFSG4001/R
Dim L x P x H (mm)	597 X 654 X 1884
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,24kW
Prix ht*	2026€

*+12,50€ HT Eco Part.

Finition extérieure laquée blanche et intérieur blanc thermoformé abs à angles arrondis.
Porte réversible avec fermeture par joint magnétique facilement démontable.

Armoire réfrigérée négative - porte pleine - 400 L ●

Armoire réfrigérée négative -15/-22°C.
400 litres.

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*	1303€

Finition extérieure laquée blanche et intérieur blanc thermoformé abs à angles arrondis.
Porte réversible avec fermeture par joint magnétique facilement démontable.

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

Armoire réfrigérée négative -15/-22°C.
600 litres.
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/0,143kW
Prix ht*	1343€


FRANSTAL
Gold

5

A

Tables réfrigérées GN 1/1 – H 760 Prof 700

- Capacité de stockage supérieure de 18%
- Montées sur socle, sans pieds.
- Finitions des portes et tiroirs avec des bords soudés
- Dégivrage automatique par éléments chauffants électriques



Table réfrigérée positive 2 portes GN1/1 centrale GOLD ●

Référence	FR1-FGE40330042.K5
Modèle	FGE40330042.K5/K
Dim L x P x H (mm)	1300 X 700 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW
Prix ht*	2706€

Table réfrigérée positive 2 portes GN1/1 adossée GOLD ●

Référence	FR1-FGE40330047.K5
Modèle	FGE40330047.K5/K
Dim L x P x H (mm)	1300 X 700 X 1000
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW
Prix ht*	2767€

Table réfrigérée positive 3 portes GN1/1 centrale GOLD ●

Référence	FR1-FGE40330102.K5
Modèle	FGE40330102.K5/K
Dim L x P x H (mm)	1760 X 700 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW
Prix ht*	3237€

Table réfrigérée positive 3 portes GN1/1 adossée GOLD ●

Référence	FR1-FGE40330107.K5
Modèle	FGE40330107.K5/K
Dim L x P x H (mm)	1760 X 700 X 1000
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW
Prix ht*	3329€

Les +
produits
des tables
réfrigérées

Détail bord de table



en acier inoxydable

Crémaillère en inox



avec un pas de 75 mm

Contrôle

Détail bord de table en acier inoxydable



électronique capacitif

Possibilité de set



à 2 ou 3 tiroirs

FRANSTAL
Silver

5

B

Tables réfrigérées GN 1/1 – H 660 Prof 700

- Contrôle électronique tactile
- Tables dotées de dégivrage automatique par résistances électriques
- Dotées de dispositif pour l'évaporation automatique de l'eau de condensation
- Equipées avec 2, 3 ou 4 portes avec possibilité de montage de set tiroir à 2 ou 3 tiroirs

- 1 GN 1/1 grille par porte
- Plan inox avec 10/10 ép. avec plan de travail standard avec ou sans dossier
- Gaz R290
- Moteur compartiment technique à droite
- Groupe tropicalisé (+43°C)



Table réfrigérée positive 2 portes GN1/1 centrale SILVER ●

Référence	FR1-FGE40202407.K5
Modèle	FGE40202407.K5/K
Dim L x P x H (mm)	1300 X 700 X 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW
Prix ht*	2449€

Table réfrigérée positive 2 portes GN1/1 adossée SILVER ●

Référence	FR1-FGE40202412.K5
Modèle	FGE40202412.K5/K
Dim L x P x H (mm)	1300 X 700 X 950
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW
Prix ht*	2503€

Table réfrigérée positive 3 portes GN1/1 centrale SILVER ●

Référence	FR1-FGE40202437.K5
Modèle	FGE40202437.K5/K
Dim L x P x H (mm)	1760 X 700 X 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW
Prix ht*	2949€

Table réfrigérée positive 3 portes GN1/1 adossée SILVER ●

Référence	FR1-FGE40202442.K5
Modèle	FGE40202442.K5/K
Dim L x P x H (mm)	1760 X 700 X 950
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW
Prix ht*	3031€

Options pour
les gammes

FRANSTAL
Gold
FRANSTAL
Silver

Grille GN 1/1 ●

Référence	FR1-FGE40200500
Modèle	FGE40200500.K5/T
Prix ht*	49€

Paire de glissières pour THG TG7 ●

Référence	FR1-FGE40200506
Modèle	FGE40200506.K5/K
Prix ht*	39€

Kit 4 roulettes ø125 ●

Référence	FR1-FGE40200530
Modèle	FGE40200530.K5/K
Prix ht*	232€

- 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
- Insert perforé pour tiroir en option



Table réfrigérée de 1 1/2 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/0,29kW
Prix ht* 2396€	

Table réfrigérée de 1 1/2 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/0,29kW
Prix ht* 2831€	



Table réfrigérée de 2 1/2 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 / Puiss. Elec.	230V+T/0,29kW
Prix ht* 2673€	

Table réfrigérée de 2 1/2 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 / Puiss. Elec.	230V+T/0,29kW
Prix ht* 3168€	



Table réfrigérée de 3 1/2 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* 2947€	

Table réfrigérée de 3 1/2 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* 3513€	



Table réfrigérée de 4 1/2 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* 3498€	

Table réfrigérée de 4 1/2 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* 4122€	

Les + des tables produits réfrigérées

- Groupe monobloc facile à remplacer.
- 1/2 tiroir réfrigéré en plus au dessus du groupe, avec ou sans insert perforé.



En option

- En option : 2 et 3 tiroirs possibles avec ou sans insert perforé.

Infrico

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 possibilité de congélation rapide. Couvercle battant avec serrure à clé. Lumière intérieure. Réfrigérant HC R600a 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/1,95kW
Prix ht* 619€	

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/1,95kW
Prix ht* 714€	



Congélateur coffre couvercle coulissant 400 litres ●

Congélateur avec couvercle battant
Extérieur plastifié blanc,
Cuve intérieur en plaque plastifiée en blanc
Isolation en polyuréthane injecté à haute pression
Dessus porte vitrée avec cadre de porte chauffé pour

éviter le blocage des portes
Réfrigération: HC R600a
Caractéristiques: Nb de paniers: 2, condenseur statique, avec des roulettes
Capacité utile : 327L

Référence	I17-HF400TCGHC
Modèle	HF400TCGHC/K
Dim L x P x H (mm)	1283 X 670 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,35kW
Prix ht* 801€	



Saladette 3 portes positive préparation pizza ●

Acier inoxydable AISI 430.
Dessous acier inoxydable AISI 304.
Structure compacte totalement injectée.
Roulettes de 100 mm. de diamètre, roulettes avant avec freins.

Dessus injecté polyuréthane et contrôle prévu pour bacs GN 1/3.
Température : 0°C/+6°C
Gaz réfrigérant : R-290

Référence	I17-MPG1980COMBO
Modèle	MPG1980COMBO/
Dim L x P x H (mm)	1975 X 700 X 1543
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,553kW
Prix ht* 5149€	



Cellule mixte de refroidissement rapide en acier inox AISI 304.
Plan de travail en acier inox AISI 304.
Panneau de commandes avec écran à segments, sonde single-point.
Peut se connecter au portail APOLINK.

Cellule mixte refroidissement 5 GN1/1 - 20/12kg par cycle ●

Production par cycle : 20 kg de +90°C à +3°C au coeur du produit en 90 minutes / 12 kg de +90°C à -18°C au coeur du produit en 240 minutes.
Capacité utile de l'enceinte : 5 bacs GN 1/1 ou EN 60X40 cm.
Panneau de commande ergonomique en partie haute.

Référence	SA4-JF51M
Modèle	JOY+/R
Dim L x P x H (mm)	720 X 740 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,82kW
Prix ht* 3448€	

Cellule mixte refroidissement 10 GN1/1 - 45/28kg par cycle ●

Production par cycle : 45 kg de +90°C à +3°C au coeur du produit en 90 minutes / 28 kg de +90°C à -18°C au coeur du produit en 240 minutes.
Capacité utile de l'enceinte 10 bacs GN 1/1 ou EN 60X40 cm.

Référence	SA4-JF101L
Modèle	JOY+/R
Dim L x P x H (mm)	930 X 800 X 1860
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,9kW
Prix ht* 6713€	

• Cellule mixte de refroidissement et congélation • Froid ventilé • Groupe logé 40°C d'ambiance • Régulation électronique avec affichage digital • Intérieur et extérieur AISI 304 • Isolation 60 mm • Poignée encastrée • Pieds réglables inox • Aménagement de 3 ou 5 niveaux inox 600x400 ou GN1/1 Pas 70 mm • Sonde à cœur



Cellule mixte rapide 3 niveaux 12/9 kg ●

12 kg de 70°C à +3°C (en 90 mn)
9 kg de 70°C à -18°C (en 270 mn)

Référence	S38-AT0301R4290
Modèle	AT03/R/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 750 X 770
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,15kW

Prix ht* **2090€**

*Hors Eco Part. DEEE 2026



Cellule mixte rapide 5 niveaux 20/12 kg ●

20 kg de 70°C à +3°C (en 90 mn)
12 kg de 70°C à -18°C (en 270 mn)

Référence	S38-AT0501R290
Modèle	AT05/R/A
Dim L x P x H (mm)	750 X 750 X 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,42kW

Prix ht* **2390€**

*Hors Eco Part. DEEE 2026



Conçu pour les bacs GN 1/3 ou 1/6
Plan de travail en inox avec isolation thermique
Structure d'isolation thermique efficace
Répartition uniforme du froid
Séparation entre les tiroirs
Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile
Arrière fermé en inox
Le monobloc réfrigérant est remplaçable 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



Saladette 2 portes + 1 tiroir avec couvercle inox ●

1 tiroir, 2 portes

Référence	N14-FS0-E202-130/70/90GP
Modèle	FS0-E202-130/70/90GP/R
Dim L x P x H (mm)	1300 X 700 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,293kW

Prix ht* **3373€**



Saladette 3 portes + 1 tiroir avec couvercle inox ●

1 tiroir, 3 portes

Référence	N14-FS0-E303-172/70/90GP
Modèle	FS0-E303-172/70/90GP/R
Dim L x P x H (mm)	1720 X 700 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,293kW

Prix ht* **3544€**



Saladette 4 portes + 1 tiroir avec couvercle inox ●

1 tiroir, 4 portes

Référence	N14-FS0-E404-213/70/90GP
Modèle	FS0-E404-213/70/90GP/R
Dim L x P x H (mm)	2130 X 700 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,293kW

Prix ht* **4562€**

Les + des tables
produits réfrigérées

- Groupe monobloc facile à remplacer.
- 1/2 tiroir réfrigéré en plus au dessus du groupe, avec ou sans insert perforé.

Friulinox



Armoire de conservation à chariot ●

Universel gastronomie / pâtisserie - Gamme Breeze.
Acier Inox extérieur/intérieur
Isolation 70mm. Dispositif de dégivrage automatique
Capacité chariots : 1x GN2/1 - EN2 - 1x GN1/1 - EN1
Groupe à bord R290 - Classe climatique 5
Démontable
Éclairage Led, fermeture à clé
Température de fonctionnement : -2°C/+10°C

Référence	F72-RRB1N1A
Modèle	RRB1N1A/K
Dim L x P x H (mm)	900 X 1020 X 2240
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,861kW
Prix ht* 5596€	



Armoire de décongélation PURE ●

Température : -2/+10°C conservation
Température -2/+35°C décongélation
Interface avec écran tactile couleur
Sonde à cœur de série
Construction extérieur/intérieur acier inox
Capacité : 510 L-GN2/1
Groupe de condensation à air
Gaz réfrigérant : R290 - Classe Climatique 5
Gestion HACCP
Existe aussi en version à chariot GN2/1

Référence	F72-CTPG1A
Modèle	CTPG1A/K
Dim L x P x H (mm)	780 X 965 X 2090
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,998kW
Prix ht* 6406€	



Armoire de maturation ●

Pour viandes (modèles disponibles pour fromage / poissons)
Température : -2/+5°C
Capacité : 745 L porte vitrée / 20x GN2/1
Interface écran tactile
Sonde et gestion active de l'humidité
Éclairage Led - serrure
Gaz réfrigérant : R290

Référence	F72-CSACG1VA-R290
Modèle	CSACG1VA-R290/K
Dim L x P x H (mm)	780 X 965 X 2090
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,395kW
Prix ht* 7337€	



Armoire de gastronomie POP ●

Intérieur/extérieur acier inox 304
Température : +2/+10°C
Monocoque embouti 24x GN2/1 / 467L
Isolation 80mm.
Gaz réfrigérant : R290
Classe D Climatique 5

Référence	F72-CRNO071A-FX
Modèle	CRNO071A-FX/K
Dim L x P x H (mm)	700 X 840 X 2090
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,132kW
Prix ht* 2160€	



Armoire de gastronomie POP ●

Intérieur/extérieur acier inox
Température : -20/-10°C
Monocoque embouti 24x GN2/1 / 467L
Isolation 80mm
Gaz réfrigérant : R290
Classe D climatique 5

Référence	F72-CFNO071A-FX
Modèle	CFNO071A-FX/K
Dim L x P x H (mm)	700 X 840 X 2090
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,586kW
Prix ht* 2417€	



Armoire de gastronomie POP ●

Intérieur/extérieur acier inox 304
Température : -2/+10°C
Monocoque embouti 24x GN2/1- 467L
Isolation 80mm.
Gaz réfrigérant : R290
Classe A Climatique 5

Référence	F72-CRNO071AA-FX
Modèle	CRNO071AA-FX/K
Dim L x P x H (mm)	700 X 840 X 2090
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,181kW
Prix ht* 2491€	

Aroma

Créez votre microclimat

Les nouvelles armoires de maturation, d'affinage et d'attendrissement Aroma de Friulinox offrent des contrôles sophistiqués pour la température, l'humidité et la ventilation, créant le microclimat idéal pour chaque type de produit spécifique : viande - charcuterie - fromage - poisson.

Friulinox



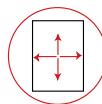
Les caractéristiques de la gamme **Aroma**



Simple d'utilisation
avec écran tactile 5"



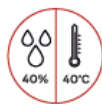
Économie d'énergie



Volume interne
entièrement utilisable



Recettes testées



Classe climatique 4*/5*



Idéal pour toute
installation



FRANSTAL
Silver

5

Cellule de refroidissement mixte 5GN1/1 - 22/15kg ●

Cellule de refroidissement
Tableau de contrôle tactile
Sonde au cœur
Contrôle cycle: par contrôle temps
Contrôle cycle: par sonde à aiguille
Programmes de refroidissement et congélation : refroidissement
soft, refroidissement hard ,
surgélation
Gaz R290

Référence FR1-FGE45100019.K5
Modèle FGE45100019.K5/K
Dim L x P x H (mm) 800 X 750 X 900
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,92kW

Prix ht* **3519€**

Les + produits



Cycle par sonde
à aiguille



Détails de la
ventilation interne





Porte vitrée
Température +4/+16°C
Gaz R290

Entièrement fabriqué en acier inox
Système d'éclairage interne : led
Porte avec serrure

Réfrigération ventilée/ statique
Structure pour bouteilles non incluse



Vitrine réfrigérée à vin 80 bouteilles ●

Référence	G26-WD5/113
Modèle	WD5/113/R
Dim L x P x H (mm)	810 X 500 X 1250
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,415kW
Prix ht* 3475€	



Vitrine réfrigérée à vin 224 bouteilles ●

Référence	G26-WD5/121
Modèle	WD5/121/R
Dim L x P x H (mm)	810 X 500 X 2100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,535kW
Prix ht* 4585€	



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.
Éclairage 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/0,44kW
Prix ht* 1877€	



Vitrine 4 faces vitrées ●

Vitrine réfrigérée ventilée noire à froid positif (+2/+10°C), panoramique.
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.
Gaz R290.

Référence	R09-RD60FB
Modèle	VITRINE REFRIGEREE/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 630 X 1850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,43kW
Prix ht* 2039€	

CAVE A VIN

 DU SUR-MESURE
ADAPTÉ À VOS BESOINS

Consultez-nous !

pour toute demande



Cave à vin 180 bi-température ●

Groupe logé R600a.
1 porte vitrée réversible Ful Black Glass sans corniche.
Extérieur tôle pré-vernie avec traitement anti-corrosion noir.
Intérieur ABS noir / Épaisseur d'isolation 55mm.
Fermeture à clé / 9 étagères "Z" dim. 452x535mm.
Volume : 421L / Nombre de bouteilles 75cl : 116.

Référence	F71-VINI180-2T
Modèle	VINI180-2T/K
Dim L x P x H (mm)	595 X 690 X 1800
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,115kW

Prix ht* 2750€

LIEBHERR



Cave à vin mixte 155 bouteilles ●

Carrosserie grise, porte inox vitrée anti-UV
2 zones de température indépendantes réglables de +5°C à +20°C
7 clayettes bois réglables
Filtre à charbon Freshair

Référence	L14-WPSD5252
Modèle	CAVE VIN MULTI-USAGE/R
Dim L x P x H (mm)	597 X 675 X 1854
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW

Prix ht* 1630€

*+25,17€ HT Eco Part.

LIEBHERR



Cave à vin de service 158 bouteilles ●

Carrosserie noire, porte vitrée anti-UV
Température réglable +5°C à +20°C
Panier télescopique EasyServe
Serrure électronique avec télécommande

Référence	L14-WFBLI5041
Modèle	CAVE À VIN GRAND CRU/K
Dim L x P x H (mm)	597 X 763 X 1684
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW

Prix ht* 2290€

*+12,50€ HT Eco Part.



- 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 • Prévu pour fonctionnement en ambiance maxi +32°C • Thermostat électronique • R600a

**Arrière bar 2 portes pleines** ●

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

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* **2117€****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* **2411€****Arrière bar 3 portes pleines** ●

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

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* **2518€****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* **2921€****Arrière bar 4 portes pleines** ●

Capacité 722 x 330ml bouteilles
Plage de température réglable entre +2 °C et +18 °C

Référence	G53-xE3/2222MU84-GE
Modèle	E3/2222MU84/R
Dim L x P x H (mm)	2542 X 512 X 860
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,180kW

Prix ht* **2966€****Arrière bar 4 portes vitrées** ●

Capacité 722 x 330ml bouteilles
Plage de température réglable entre +2 °C et +18 °C

Référence	G53-E3/2222GMU84-GE
Modèle	E3/2222GMU84/R
Dim L x P x H (mm)	2542 X 512 X 860
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,205kW

Prix ht* **3356€**

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 ●

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

Référence	S38-FGB145SK
Modèle	FGB145SK/A
Dim L x P x H (mm)	1455 X 565 X 905
Tension / Puissance Elec.	230V+T/4,46kW
Prix ht*	1616€

Arrière bar 2 portes vitrées ●

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

Référence	S38-FGB145SKPV
Modèle	FGB145SKPV/A
Dim L x P x H (mm)	1455 X 565 X 905
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,75kW
Prix ht*	1897€



Arrière bar 3 portes pleines ●

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

Référence	S38-FGB206SK
Modèle	FGB206SK/A
Dim L x P x H (mm)	2065 X 565 X 905
Tension / Puissance Elec.	230V+T/5,27kW
Prix ht*	1969€

Arrière bar 3 portes vitrées ●

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

Référence	S38-FGB206SKPV
Modèle	FGB206SKPV/A
Dim L x P x H (mm)	2065 X 565 X 905
Tension / Puissance Elec.	230V+T/5,40kW
Prix ht*	2351€



Arrière bar 4 portes pleines ●

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

Référence	S38-FGB267SK
Modèle	FGB267SK/A
Dim L x P x H (mm)	2675 X 565 X 905
Tension / Puissance Elec.	230V+T/5,80kW
Prix ht*	2532€

Arrière bar 4 portes vitrées ●

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

Référence	S38-FGB267SKPV
Modèle	FGB267SKPV/A
Dim L x P x H (mm)	2675 X 565 X 905
Tension / Puissance Elec.	230V+T/5,80kW
Prix ht*	3029€

*Les prix de cette page s'entendent hors Eco Part. DEEE 2026





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

Vitrine service arrière ●

Référence	S38-EVOK12R290
Modèle	EVOK12/A
Dim L x P x H (mm)	900 X 785 X 1400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,52kW
Prix ht*	2518€

*Hors Eco Part. DEEE 2026

Vitrine service arrière ●

Référence	S38-EVOK13R290
Modèle	EVOK13/A
Dim L x P x H (mm)	1200 X 785 X 1400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,71kW
Prix ht*	3072€

*Hors Eco Part. DEEE 2026



Extérieur plastifié blanc/noir, intérieur en acier plastifié blanc/noir, bac d'évaporation sans résistance électrique, système de froid ventilé, 2 portes pivotantes, 4 étagères.



Armoire d'exposition positive 2 portes vitrées 1310L ●

Armoire d'exposition réfrigérée verticale, positive.
Température : +4/+8°C.
Dégivrage avec arrêt du compresseur.
Puissance frigorifique : 1296W, Classe énergétique C.
Gaz réfrigérant R-290.

Référence	I17-ERC130PH
Modèle	ERC130PH/
Dim L x P x H (mm)	1384 X 842 X 2003
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,69kW
Prix ht*	3550€

Armoire d'exposition négative 2 portes vitrées 1310L ●

Armoire d'exposition réfrigérée verticale, négative.
Température : -18°C
Dégivrage avec gaz chaud.
Puissance frigorifique : 1011W, Classe énergétique D.
Gaz réfrigérant R-290.

Référence	I17-ERC130PHBT
Modèle	ERC130PHBT/
Dim L x P x H (mm)	1384 X 842 X 2003
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,176kW
Prix ht*	4650€



Portes avec double poignée.
Serrure à retour automatique, ouverture à 95°.
Joint d'étanchéité plat « cleanless ».
Système de ventilation et de condensation en façade.
Système de circulation d'air à effet Coanda.
Structure compacte entièrement injectée.
Gaz R290, zéro ODP et zéro GWP.
Plan de travail renforcé par des Omegas.

Vitrine Marbella vitre droite 1500 + portes coulissantes ●

Référence	I17-VMB15RUP
Modèle	VMB15RUP/E
Dim L x P x H (mm)	1622 X 953 X 1315
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,52kW
Prix ht*	3825€

Vitrine Marbella vitre droite 1800 + portes coulissantes ●

Référence	I17-VMB18RUP
Modèle	VMB18RUP/T
Dim L x P x H (mm)	1935 X 953 X 1315
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,57kW
Prix ht*	3591€



Vitrine Marbella vitre droite 2500 + portes coulissantes ●

Référence	I17-VMB25RUP
Modèle	VMB25RUP/T
Dim L x P x H (mm)	2560 X 953 X 1315
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,67kW
Prix ht*	5686€



Froid ventilé 3M1 (-1/+5°C) | Gaz réfrigérant R290 | Cuve intérieure laquée blanche | Traitement anti-corrosion évaporateur | Tablette de service inox | Tablette supérieure en verre 6mm | Poteaux de superstructure et éclairage inox brossé | Décor avant, plinthe et joues RAL au choix | Réserve réfrigérée avec portillons | Eclairage LED d'exposition | Glaces droites relevables | Résistance anti-buée | Bac de vidange amovible | Thermostat électronique | Modèle canalisable | Livraison montée | Joues incluses



Les +
produits
des vitrines
réfrigérées

- Profil avant laqué noir
- Plusieurs coloris disponibles.

DU SUR-MESURE
ADAPTÉ À VOS BESOINS

Consultez-nous !
pour toute demande



Kubus 1562 v - groupe logé ●

Référence	P02-KB15LGE
Modèle	KB15LGE/T
Dim L x P x H (mm)	1642 X 1154 X 1190/1210
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,90kW
Prix ht* 7390€	

Kubus 1875 v - groupe logé ●

Référence	P02-KB18LGE
Modèle	KB18LGE/T
Dim L x P x H (mm)	1955 X 1154 X 1190/1210
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,94kW
Prix ht* 7950€	



Froid ventilé 3M2 (-1/+7°C) | Gaz réfrigérant R290 | Eclairage supérieur LED | Étagères de 300 mm réglables et inclinables avec porte-étiquettes | Thermostat électronique | Evaporation automatique des condensats | Traitement anti-corrosion évaporateur | RAL 9011 extérieur offert | RAL 9011 intérieur | Eclairage LED vertical sur portes | Livraison montée | Joues miroir incluses



Filip 300 1250 sl - groupe logé avec portes ●

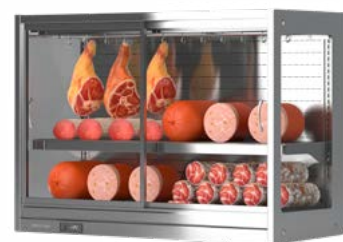
Portes pivotantes double vitrage

Référence	P02-FL2LLSGE
Modèle	FL2LLSGE/T
Dim L x P x H (mm)	1332 X 645 X 1950
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW
Prix ht* 8570€	

Filip 300 1250 sl - groupe logé avec rideau ●

Rideau de nuit manuel

Référence	P02-FL2LLSGE2
Modèle	FL2LLSGE2/T
Dim L x P x H (mm)	1332 X 645 X 1950
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW
Prix ht* 7450€	



Niche réfrigérée 1250 - sans groupe ●

Froid pulsé (3M1)
Version groupe à distance
Eclairage supérieur LED
Portes coulissantes-Intérieur / extérieur en inox poli-miroir ou noir
Thermostat électronique
Étagère intermédiaire
Livraison montée

Référence	P02-NICH12GE
Modèle	NICH12GE/T
Dim L x P x H (mm)	1250 X 600 X 934
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW
Prix ht* 7610€	

Les +
produits
des vitrines
réfrigérées

- RAL 9011 intérieur / extérieur
- LED vertical sur portes



Frix Air ●

Cet appareil est facile et amusant à l'utilisation. Il exalte la créativité et la fantaisie du professionnel. FRIX AIR est l'outil indispensable pour tous types de restaurants, mais aussi pour les bars ou les snacks qui veulent offrir la qualité en un temps réduit. Idéal pour la préparation de mousses glaces, sorbets et crèmes glacées. Particulièrement utile pour les chefs de cuisine qui souhaitent créer des textures et des saveurs uniques.

Référence	N22-0094500250
Modèle	Frix Air/K
Dim L x P x H (mm)	205 X 330 X 495
Tension / Puissance Elec	230V+T/0,75kW
Prix ht* 2652€	



Gelato 10K i-Green sur roulettes ●

Turbine i-Green avec conservation simplifiée. Produit 2kg de glace en 12/15 minutes. 10 kg par heure. Le panneau de commande simple et intuitif dispose de 3 boutons, refroidissement, rotation de la pale et conservation. La machine peut travailler en automatique ou en manuelle. Pale en acier inoxydable 18/10 avec racloirs amovible. Très robuste, la turbine est équipée avec de roues mobiles avec frein, elle se déplace facilement.

Référence	N22-003B110250
Modèle	Gelato 10K i-Green sur roulettes/T
Dim L x P x H (mm)	450 X 610 X 1050
Tension / Puissance Elec	230V+T/0,8kW
Prix ht* 7300€	



4 Magic Pro 100 ●

Conservateur de table compacte i-Green. Développé pour satisfaire les besoins de qui cherche la qualité, malgré d'espace limité. Le corps est réalisé en acier inoxydable. La cellule peut accueillir 4 bacs de 2,5l ou 3 bacs de 3,4l et un de 2,5l pour un total de 13l. La température est réglée entre -10°C et -16°C. La température dans la cellule est gardée homogène grâce au flux d'air créé par un ventilateur.

Référence	N22-003C100250
Modèle	4 Magic Pro 100/T
Dim L x P x H (mm)	1000 X 450 X 380
Tension / Puissance Elec	230V+T/0,20kW
Prix ht* 3655€	





Gelato Chef 3L Automatic i-Green ●

La turbine la plus compacte de la gamme écologique i-Green.
Production glaces et sorbets de 85g/1,5L en 25'-30',
1,7kg/3L par heure.
Développée pour produire une «glace maison» sans trop investir tout en ayant une glace de qualité.
Machine équipée du système de conservation dans le bac pour garder la glace à la température et
consistance idéales pour le service.
Le mélangeur est en technopolymère très résistant.

Référence	N22-003B420250
Modèle	Gelato Chef 3L i-Green/E
Dim L x P x H (mm)	400 X 345 X 310
Tension / Puissance Elec	230V+T/0,16kW
Prix ht*	1490€

Gelato Chef 5L Automatic i-Green ●

La turbine i-Green la plus vendue.
Production glaces et sorbets de 1kg/1,5L en 20'-25', 3kg/4,5L par heure.
Machine à glace de table, super-compacte, équipée du système automatique de conservation
qui permet de garder la glace à la température et consistance idéales pour le service.
La turbine est livrée avec une cuve amovible en acier 18/10. Le mélangeur est également en
acier inox.

Référence	N22-003B790250
Modèle	Gelato Chef 5L i-Green/N
Dim L x P x H (mm)	450 X 345 X 340
Tension / Puissance Elec	230V+T/0,25kW
Prix ht*	2337€



Gelato 5K Crea SC i-Green NTC ●

Nouvelle pale à faucille : qualité de brassage améliorée, plus
d'incorporation d'air (volume augmenté et produit plus moelleux),
meilleure efficacité de raclage.
Sonde de température NTC : un capteur mesure la densité de la glace
pendant le processus de congélation. Une sonde de température a
été placée directement au contact du cylindre de congélation. Ainsi,
la phase de conservation est activée lorsque la température cible du
cycle sélectionné est atteinte.

Référence	N22-003B260250
Modèle	Gelato 5K Crea SC i-Green NTC/E
Dim L x P x H (mm)	465 X 480 X 395
Tension / Puissance Elec	230V+T/0,5kW
Prix ht*	3785€



	20 PORTIONS/JOUR	50 PORTIONS/JOUR	
BÉNÉFICE JOURNALIER	2,10 € × 20 PORTIONS = 42 € /JOUR	2,10 € × 50 PORTIONS = 105 € /JOUR	BÉNÉFICE JOURNALIER
BÉNÉFICE MENSUEL	42 € × 30 JOURS = 1.260 € /MOIS	105 € × 30 JOURS = 3.150 € /MOIS	BÉNÉFICE MENSUEL
BÉNÉFICE ANNUEL	1260 € × 12 MOIS = 15.120 € /AN	3.150 € × 12 MOIS = 37.800 € /AN	BÉNÉFICE ANNUEL
	PRIX DE LA MACHINE : 2337€ BÉNÉFICE QUOTIDIEN : 42 €	PRIX DE LA MACHINE : 3785€ BÉNÉFICE QUOTIDIEN : 105 €	
	R.O.I. EN 55 JOURS	R.O.I. EN 36 JOURS	



Experts en glace, imbattables en maths.



Distributeur de jus post-mix ●

2 modes de distribution: par doses prédéfinies ou en continu avec commande par pression.
Panneau avant étroit-éclairé.
Distribution jusqu'à 4 saveurs.
Gaz réfrigérant R134.

Référence	SH7-560253
Modèle	560253/K
Dim L x P x H (mm)	475 X 600 X 825
Tension / Puissance Elec	230V+T/0,3kW
Prix ht* 4949€	



Machine à granité I-PRO 1 bol ●

1 cuve de 11 L éclairée et isolée I-Tank avec double paroi.
Commande mécanique.
Gaz réfrigérant R290.

Référence	SH7-561494
Modèle	561494/K
Dim L x P x H (mm)	200 X 580 X 870
Tension / Puissance Elec	230V+T/0,54kW
Prix ht* 1749€	



Machine à granité I-PRO 2 bols ●

2 cuves de 11 L éclairées et isolées I-Tank avec double paroi.
Commande mécanique.
Gaz réfrigérant R290.

Référence	SH7-561558
Modèle	561558/K
Dim L x P x H (mm)	400 X 580 X 870
Tension / Puissance Elec	230V+T/0,78kW
Prix ht* 2830€	



Machine à granité I-PRO 3 bols ●

3 cuves de 11 L éclairées et isolées I-Tank avec double paroi.
Commande mécanique.
Gaz réfrigérant R290.

Référence	SH7-561693
Modèle	561693/K
Dim L x P x H (mm)	600 X 580 X 870
Tension / Puissance Elec	230V+T/1,28kW
Prix ht* 4135€	



Machine à yaourt glacé et sundae GT PUSH 1 bol ●

1 bol isotherme de 5 L I-Tank avec double paroi.
Commande électronique.
Machine de comptoir compacte pour la distribution de crèmes glacées molles, de yaourts glacés, de crèmes froides, de granités, de sorbets et de sundaes.
Gaz réfrigérant R290.
Existe en 2 x 5L (nous consulter).

Référence	SH7-562484
Modèle	562484/K
Dim L x P x H (mm)	260 X 425 X 650
Tension / Puissance Elec	230V+T/0,42kW
Prix ht* 2018€	



Distributeur de boissons froides Bubbler Classic Pro 2 bols avec dimensions compactes ●

2 bacs de 9 L chacun.
Nouveau bol amovible facile.
Système de refroidissement haute performance.
Gaz réfrigérant R290.
Agitateur magnétique.

Référence	SH7-CC0H58
Modèle	CC0H58/K
Dim L x P x H (mm)	270 X 450 X 790
Tension / Puissance Elec	230V+T/0,4kW
Prix ht* 1260€	



Distributeur de boissons froides Bubbler Classic Pro 1 bol avec dimensions compactes ●

1 bac de 18 L.
Nouveau bol amovible facile.
Système de refroidissement haute performance.
Gaz réfrigérant R290.
Agitateur magnétique.

Référence	SH7-CC0H5G
Modèle	CC0H5G/K
Dim L x P x H (mm)	270 X 450 X 790
Tension / Puissance Elec	230V+T/0,4kW
Prix ht* 1150€	



Retrouvez toutes
nos solutions de
filtration
page 159

EDAFIM

Mineralized
Water
Dispensers

NOUVEAUTÉ

Fontaine Eau fraîche + tempérée conçue pour l'Office & le Tertiaire.

Système de refroidissement DDBC (Détente Directe Basse Consommation) 30 à 45 L/H : consomme jusqu'à 3x moins d'énergie

qu'un système classique.

Sans évacuation (Bac à égouttures 70 cl avec coupure électrique en cas de trop-plein raccordable en vidange).

Interface tactile & conviviale - Hauteur distribution 31 cm.

Carrosserie acier pré-laqué.

Option de filtration & désinfection de l'eau par uvc-led WATERINTACT disponible.

Disponible également : froid/tempéré/gazeux - froid/tempéré/chaud - froid/tempéré/chaud/gazeux



AQA DRINK SIP 30 Fontaine colonne - blanc ●

Version colonne

Référence	E39-81VD34D000P
Modèle	81VD34D000P/K
Dim L x P x H (mm)	280 X 360 X 1350
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,12kW
Prix ht* 849€	

AQA DRINK SIP 30 Fontaine table top - blanc ●

Version table top

Référence	E39-81WD34D000P
Modèle	81WD34D000P/K
Dim L x P x H (mm)	280 X 500 X 500
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,12kW
Prix ht* 849€	

EDAFIM

Mineralized
Water
Dispensers

AQA DRINK HORECA Groupe encastrable ●

Gamme spécialement dédiée à la restauration commerciale.

Système de refroidissement Banc de glace : 110L/H.

Eau Froide + Gazeuse

Carrosserie verticale en inox alimentaire.

Capacité de refroidissement : 110L / h.

Facilité d'utilisation et d'entretien.

Option de filtration et de reminéralisation disponible.

Possibilité d'équiper le matériel d'une ligne python.

Référence	E39-84W3J41000P
Modèle	84W3J41000P/K
Dim L x P x H (mm)	325 X 496 X 466
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,17kW
Prix ht* 1846€	

Proposer aux établissements CHR une eau
de qualité micro-filtrée fraîche et pétillante,
instantanée et à volonté!

Colonne de service ●

Face serveur

Référence	E39-41100606P
Modèle	41100606P/K
Prix ht* 508€	



Bac à égouttures encastrable ●

Avec évacuation

Référence	E39-10600000P
Modèle	10600000P/K
Prix ht* 104€	



EDAFIM

Mineralized
Water
Dispensers

WINTACT3 Refrigerateur sur sol ●

Fontaine conçue pour répondre aux exigences sanitaires des établissements de soin et de santé.

Dispositif de désinfection UVC LED breveté haute performance (99,99% des bactéries détruites LOG-4).

Système de refroidissement Banc de glace 80 L/H

2 sorties Eau Froide

Interface tactile - Pré-dosage

Hauteur de distribution 27 cm

Avec évacuation - Carrosserie inox alimentaire

Maintenance aisée grâce auto-diagnostic

Référence	E39-80HJ121000P
Modèle	80HJ121000P/K
Dim L x P x H (mm)	412 X 340 X 1410
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,13kW
Prix ht* 2414€	



RS Fontaine non-réfrigérée ●

Fontaine robuste au service de la restauration collective.

Idéale pour les restaurants collectifs et autres lieux recevant des flux importants d'utilisateur.

2 sorties Eau tempérée

Commande via 2 boutons 3 positions (arrêt-continu-intermittent)

Hauteur de distribution 27 cm (idéal remplissage de carafes)

Avec évacuation - Carrosserie en inox alimentaire.

Maintenance et entretien facile

Option de filtration & désinfection de l'eau par uvc-led WATERINTACT disponible.

Référence	E39-84AQI21000P
Modèle	84AQI21000P/K
Dim L x P x H (mm)	412 X 340 X 1410
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,015kW
Prix ht* 1088€	



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* 1470€



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* 1880€



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* 2079€



Machine à glaçons pleins 53Kg- EcoX ●

Production 53 kg / stockage 23kg
Gaz : R290
Fabrication de glaçons gourmets individuels purs et cristallins.
Carrosserie acier inoxydable.
Régulation électronique avec fonction autodiagnostic.
Panneau de façade avec entrée et sortie du flux d'air (condensation par air) pour installation encastrée.
Filtre à air de condenseur accessible en façade, amovible et lavable

Référence	FR1-FSCACM107
Modèle	FSCACM107/K
Dim L x P x H (mm)	531 X 600 X 840
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,58kW

Prix ht* 2321€

Kit 4 pieds ●

Hauteur : 130 mm.
Pour modèle ACM 47/57

Référence	FR1-FSCLEGSACM
Modèle	FSCLEGSACM/K

Prix ht* 140€



- Machine à glaçons pleins avec un système de production à aspersion, en acier inoxydable
- Construction en acier inoxydable
- Connexion USB pour la mise à jour du logiciel et

- téléchargement des données HACCP
- Alarmes acoustiques et lumineuses
- Groupe tropicalisé au R290



Machine à glaçons pleins à aspersion 28kg ●

Production 24heures: 28kg
Capacité de stockage 6,5kg.

Référence	FR1-FCAC28AX
Modèle	FCAC28AX/E
Dim L x P x H (mm)	340 X 480 X 600
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW

Prix ht* 1199€



Machine à glaçons pleins à aspersion 46kg ●

Production 24heures: 46kg
Capacité de stockage 15kg.

Référence	FR1-FCAC46AX
Modèle	FCAC46AX/I
Dim L x P x H (mm)	500 X 540 X 600
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,48kW

Prix ht* 1694€



Machine à glaçons pleins à aspersion 38kg ●

Production 24heures: 38kg
Capacité de stockage 11,5kg.

Référence	FR1-FCAC38AX
Modèle	FCAC38AX/I
Dim L x P x H (mm)	400 X 540 X 600
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW

Prix ht* 1472€



Machine à glaçons pleins à aspersion 54kg ●

Production 24heures: 54kg
Capacité de stockage 22kg.

Référence	FR1-FCAC54AX
Modèle	FCAC54AX/I
Dim L x P x H (mm)	500 X 580 X 800
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,52kW

Prix ht* 1844€

**Machine à glaçons cubiques 34KG ●**

Machine à glaçons monobloc qui produit jusqu'à 34 kg de glaçons clairs et solides en 24h.
Capacité de production : env. 34 kg/24h (A 10°C, E 10°C),
env. 32 kg/24h (A 21°C, e 15°C)
Capacité du bac de stockage : env. 11,5 kg
Dimensions l x p x h : 398 x 451 x 695 mm sans pieds (+ 90-125 mm avec pieds)
Taille des glaçons : Cubes pleins taille L : 28 x 28 x 32 mm, 23 g
Nouvelle génération de machines.
Consommations d'eau et d'électricité réduites

Référence	H51-M110
Modèle	IM-30CPE/M
Dim L x P x H (mm)	398 X 451 X 695
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,57kW
Prix ht* 1852€	

Machine à glaçons cubiques 47KG ●

Capacité de production : env. 47 kg/24h (A 10°C, E 10°C),
env. 39 kg/24h (A 21°C, e 15°C)
Capacité du bac de stockage : env. 15 kg
Dimensions l x p x h : 633 x 511 x 690 mm sans pieds (+ 90-125 mm avec pieds)
Taille des glaçons : 28 x 28 x 32 mm, 23 g (cube I)
Cycle de production : -0,72 kg/ -25 min (A 21°C, E 15°C)

Référence	H51-M112
Modèle	IM-45CPE/R
Dim L x P x H (mm)	633 X 511 X 840
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,71kW
Prix ht* 2720€	

Machine à glaçons cubiques 58KG ●

Machine à glaçons monobloc qui produit jusqu'à 58 kg de glaçons clairs et solides en 24h.
Capacité du bac de stockage : env. 26 kg
Dimensions l x p x h : 633 x 506 x 840 mm sans pieds (+ 90-125 mm avec pieds)
Taille des glaçons : Cubes pleins taille L : 28 x 28 x 32 mm, 23 g
Nouvelle génération de machines.
Consommations d'eau et d'électricité réduites.

Référence	H51-M113
Modèle	IM-65PE/R
Dim L x P x H (mm)	633 X 506 X 930
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,29kW
Prix ht* 3445€	

Machine à glaçons super grains ●

Machine super grains monobloc qui produit jusqu'à 75 kg de glaçons grain en 24h.
Capacité du bac de stockage : env. 32 kg
Dimensions l x p x h : 640 x 600 x 711 mm sans pieds (+ 90-125 mm avec pieds)
Système de vis sans fin soutenue par des paliers en graphite qui comprime la glace pour la rendre compacte et sèche.

Référence	H51-F114-C106
Modèle	FM-80KE-HCN/R
Dim L x P x H (mm)	640 X 600 X 800
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27kW
Prix ht* 3937€	

**Distributeur de glaçons nuggets ●**

Distributeur de glaçons en nuggets et d'eau
Glace en nuggets en acier inoxydable.
Bac de stockage intégré de 10,5 kg.
Production 24 heures 190 Kg.
Modèle sur table.
Puissance Gaz 0,878 Kw

Référence	FR1-FCATD200.10AX
Modèle	FCATD200.10AX/K
Dim L x P x H (mm)	467 X 600 X 1000
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9kW
Prix ht* 5431€	

**Machine à glaçons pleins modulaire ●**

Machine à glaçons pleins modulaire en acier inoxydable.
Système de production avec évaporateur verticale.
Trois dimensions de glaçons disponibles: DICE, HALF-LARGE, LARGE (DICE est la configuration standard).
Production 24 heures 400 Kg et bac de stockage séparé.

Référence	FR1-FCAM405AX
Modèle	CM95258043Z600/K
Dim L x P x H (mm)	760 X 620 X 725
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,62kW
Prix ht* 4051€	



Bac de stockage à associer avec les machines à glaçons modulaires, les machines à glaçons à palettes et les machines à glaçons en nuggets.
Isolation en polyuréthane à haute densité, parois intérieures en polyéthylène pour la compatibilité maximale avec les aliments.

Bac de stockage ●

Capacité de stockage : 123kg

Référence	FR1-FCAMG125
Modèle	FCAMG125/K
Dim L x P x H (mm)	769 X 850 X 800
Prix ht* 1064€	

Bac de stockage ●

Capacité de stockage : 168kg

Référence	FR1-FCAMG155
Modèle	FCAMG155/K
Dim L x P x H (mm)	568 X 880 X 1270
Prix ht* 1204€	



Chambre Taïga, classement au feu standard, épaisseur 60 mm 2 faces tôle laquée lisse blanc banquise proche RAL 9010 avec sol contreplaqué + résinephénolique (charge roulante interdite) sans chevronnage

Chambre Taïga, classement au feu standard, épaisseur 100mm 2 faces tôle laquée lisse blanc banquise proche RAL 9010 avec sol contreplaqué + résinephénolique (charge roulante interdite) avec chevronnage

Chambre froide positive TAIGA 60 sans groupe ●

Référence	D40-TX2024E200
Modèle	TAIGA AVEC SOL/K
Dim LxPxH (mm)	2430 X 2030 X 2030
Prix ht*	3428€

Chambre froide négative TAIGA 100 sans groupe ●

Référence	D40-TY2024E200
Modèle	TAIGA AVEC SOL/K
Dim LxPxH (mm)	2430 X 2030 X 2030
Prix ht*	4130€

Chambre froide positive TAIGA 60 sans groupe ●

Référence	D40-TX2424E200
Modèle	TAIGA AVEC SOL/K
Dim LxPxH (mm)	2430 X 2430 X 2030
Prix ht*	3779€

Chambre froide négative TAIGA 100 sans groupe ●

Référence	D40-TY2424E200
Modèle	TAIGA AVEC SOL/K
Dim LxPxH (mm)	2430 X 2430 X 2030
Prix ht*	4635€

Chambre froide positive TAIGA 60 sans groupe ●

Référence	D40-TX2428E200
Modèle	TAIGA AVEC SOL/K
Dim LxPxH (mm)	2830 X 2430 X 2030
Prix ht*	4278€

Chambre froide négative TAIGA 100 sans groupe ●

Référence	D40-TY2428E200
Modèle	TAIGA AVEC SOL/K
Dim LxPxH (mm)	2430 X 2830 X 2030
Prix ht*	5145€



Porte de chambre froide positive TAIGA 60 - 190x100cm ●

Supplément porte pivotante positive ferrée gauche.
Huisserie : H 201,5 cm x L 120 cm pour chambre TAIGA 60.
Épaisseur du battant : 60 mm
Revêtement 2 faces PET 55 lisse blanc banquise proche RAL 9010.

Référence	D40-PBDXGAEP00
Modèle	PBDXGAEP00/K
Prix ht*	787€

Porte de chambre froide négative TAIGA 100 - 190x100cm ●

Supplément porte pivotante négative ferrée gauche.
Huisserie : H 201,5 cm x L 120 cm pour chambre TAIGA 100.
Épaisseur du battant : 100 mm
Revêtement 2 faces PET 55 lisse blanc banquise proche RAL 9010.

Référence	D40-PBDYGAEN00
Modèle	PBDYGAEN00/K
Prix ht*	975€



Rideau pour chambre froide positive et négative.
Largeur des lanières : 190 mm.
Épaisseur : 2 mm.
Recouvrement : 40%

Rideau à lanières positif ●

Référence	F03-GE2620R40P940A
Modèle	FERMOFLEXRL/E
Dim LxH (mm)	940 X 1980
Prix ht*	181€



Rideau à lanières négatif ●

Référence	F03-GE2620R40N940A
Modèle	FERMOFLEXRL/E
Dim LxH (mm)	940 X 1980
Prix ht*	201€



Coffret électronique de régulation AKOCORE AKO-16523PN ●

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	L11-0425126
Modèle	0425126/N
Tension / Puissance Elec.	230V+/T/
Prix ht* 269€	



Alarme de personne enfermée AKO-55123B ●

Permet d'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	L11-0425531
Modèle	0425531/E
Dim L x P x H (mm)	290 X 84,4 X 141
Tension / Puissance Elec.	230V+/T/
Prix ht* 504€	



Enregistreur IOT 3 sondes - Contact Ako - 59720 ●

Une grande simplicité de mise en œuvre : aucun câblage n'est nécessaire, le module transmet directement les données par le réseau GSM, sans aucune infrastructure ni connexion internet. Seul un signal GSM (SFR, sans abonnement) est nécessaire.

Un tout nouveau modèle permettant d'y raccorder 3 sondes de température et 1 contact, pour différentes applications :

- surveillance de 3 ambiances différentes
- surveillance d'équipements : groupe de condensation et son enceinte réfrigérée par exemple

Référence	L11-0425283
Modèle	0425283/G
Prix ht* 1513€	



Système d'enregistrement ●

Enregistreur de température 5 voies / Logiciel de paramétrage et d'exploitation VIGILOG / Clé USB / 5 sondes

Référence	FR1-VBATH5N/USB.5
Modèle	TH5N/USB.5/K
Dim L x P x H (mm)	229 X 116 X 220
Tension / Puissance Elec.	230V+/T/0,03kW

Prix ht* 1160€



Sonde autonome sans fil LoRa ●

Capteur de température autonome sans fil LoRa + 1 an d'abonnement à la plateforme VIGICLOUD (consultation et paramétrage)

Référence	FR1-VBAVIGISENSOR
Modèle	VIGISENSOR/K
Dim L x P x H (mm)	65 X 40 X 79

Prix ht* 564€



Soupape TS22 en paroi verticale et notice pour panneaux d'épaisseur 60 à 120 mm (branchement et alimentation à votre charge)

Soupape pour chambre négative ●

Référence	D40-81700T9102
Modèle	81700T9102/E

Prix ht* 95€



Avec clayettes polymère 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.
Vérins composite et visserie inox.
Bénéficie de la marque NF «Hygiène Alimentaire» et NSF «Food Equipment»
Charge maximum : 175 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 6811- 250kg/niveau ●

Clayettes amovibles Duralinox 6811
Pour vos stockages en chambre froide, cuisine, charges lourdes.
4 niveaux

Référence	F03-GE4D1197A16
Modèle	GE4D1197A16/E
Dim L x P x H (mm)	1197 X 360 X 1685
Prix ht* 458€	

**Bacs de rétention pour niveaux ●**

Pour Rayonnages et chariots sous table
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-GE4D1197A16
Modèle	GE4D1197A16/E
Dim L x P (mm)	957 X 460
Prix ht* 167€	



Avec clayettes polymère 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.
Vérins composite et visserie inox.
Bénéficie de la marque NF «Hygiène Alimentaire» et NSF «Food Equipment»
Charge maximum : 175 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 6611 - 175kg/niveau ●

Clayettes amovibles Polymère 6611
Pour vos stockages en chambre froide.
4 niveaux

Référence	F03-GE4P1197A16
Modèle	GE4P1197A16/E
Dim L x P x H (mm)	1197 X 360 X 1685
Prix ht* 327€	

Rayonnage Fermostock 6622 - 200kg/niveau ●

Clayettes pleines amovibles en polymère 6622
Stockages en réserve sèche, cuisine, laverie et blanchisserie.
Charge maximum : 200 kg par niveau (uniformément répartie)
4 niveaux

Référence	F03-GE4P1197A16
Modèle	GE4P1197A16/E
Dim L x P x H (mm)	1197 X 360 X 1685
Prix ht* 327€	

Rayonnage Fermostock 6622 - 200kg/niveau ●

Clayettes pleines amovibles en polymère 6622
Stockages en 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* 349€	

**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 plonge et les tables, Préviens les troubles musculosquelettiques,
Améliore l'ergonomie, simplifie le nettoyage, optimise l'organisation du poste de travail.
Autres dimensions disponibles.
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-GE4P1197A16
Modèle	CHARIOT SOUS TABLE/K
Dim L x P x H (mm)	957 X 460 X 580
Prix ht* 237€	

**Rayonnage Mobile ●**

Avec clayettes Polymère amovibles (lavables en machine).
Structure Duralinox anodisée 20 microns.
Résiste au froid jusqu'à -40°C.
Visserie inox.
Grande rigidité d'assemblage par emmanchement conique avec bride d'assemblage en Duralinox.
Equipé de 4 roulettes diamètre 100 mm, dont 2 avec frein et 4 butoirs.
Bénéficie de la marque NF «Hygiène Alimentaire» et NSF «Food Equipment».

Référence	F03-GE1P957B4
Modèle	RAYBAS/K
Dim L x P x H (mm)	957 X 460 X 440
Prix ht* 339€	

**Etagère murale Fermostock 6622 - Profondeur 460 mm - Longueur 957 mm ●**

Nettoyage facile grâce aux clayettes amovibles (lavables en machine jusqu'à + 100°C).
Rebords latéraux antichute.
Charge maximum 75 kg*
*Selon la qualité du support et de la fixation murale

Référence	F03-GE4F1197B17
Modèle	BR/E
Dim L x P (mm)	957 X 460
Prix ht* 134€	



960 kg de charge dans un petit emballage facilement transportable.

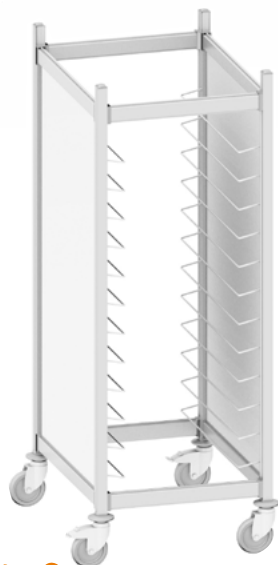
- Capacité de charge de 960 KG
- 4 niveaux avec distance inter-niveaux fixe
- Plage de température de -30 à +90°C
- Facile à nettoyer
- Assemblage simple et rapide, sans aucun outil spécial nécessaire
- Garantie contre la rouille
- Aluminium anodisé

Top Series - Kit Cash & Carry - 375 ●

Référence	T28-FS3714
Modèle	FS3714/R
Dim L x P x H (mm)	995 X 375 X 1700
Prix ht* 219€	

Top Series - Kit Cash & Carry - 450 ●

Référence	T28-FS4514
Modèle	FS4514/R
Dim L x P x H (mm)	995 X 450 X 1700
Prix ht* 240€	



Le chariot de débarrassage peut accueillir des plateaux GN, EN.
De 7 à 32 plateaux au maximum, avec 2 plateaux par support.
Les roues sont en acier galvanisé, pivotantes et avec pare-chocs; deux d'entre elles sont équipées d'un frein.
La capacité de charge totale du chariot de débarrassage est de 120 kg.

Chariot à un compartiment avec deux plateaux par niveau EN ●

Référence	T28-EZ24N8
Modèle	EZ24N8/R
Dim L x P x H (mm)	230 X 940 X 1730
Prix ht* 596€	

Chariot à un compartiment avec deux plateaux par niveau GN ●

Référence	T28-GZ24N8
Modèle	GZ24N8/R
Dim L x P x H (mm)	230 X 850 X 1730
Prix ht* 556€	

Portique à viande



LE PORTIQUE SIMPLEX EST COMPLÈTEMENT PERSONNALISABLE SELON VOS BESOINS.

Le système idéal pour stocker les quartiers et les demi-carasses.

Les + Produits

- Charge jusqu'à 200 kg par barre
- Léger
- Facile à nettoyer
- Emballage plat = moins de frais de transport
- Boulonnerie en acier inoxydable
- Certifications internationales d'hygiène
- Aluminium anodisé
- Longue durée de service
- Respectueux de l'environnement de la livraison à l'utilisation
- Assemblage facile et rapide.



DU SUR-MESURE
ADAPTÉ À VOS BESOINS

Consultez-nous !
pour toute demande



Photos non contractuelles



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 (mm)	400 X 400
Prix ht*	500€



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/E
Dim L x P x H (mm)	200 X 200
Prix ht*	280€



Grille MODUL 200 LG 1000 - L15 - INOX 304 ●

Inox AISI 304 décapé, passivé.
Entièrement testé et certifié suivant la norme NF EN 1253.
Adaptable au caniveau ACO Modul 200.
Accès PMR couverture antidérapante R12 avec bords non coupants.
Classe L15.
Couverture caillebotis antidérapante avec crantage double à maille 19x19 mm

Référence	A68-304358
Modèle	SEPA/R
Dim L x P x H (mm)	1000 X 200 X 30
Prix ht*	150€

Caniveau MODUL 200 LG 2000 - HAUT55/60 ●

Inox AISI 304 décapé, passivé.
Entièrement testé et certifié suivant la norme NF EN 1253.
Livré avec protection chantier et accessoire de pose.
Ne comporte aucune zone de rétention d'eau.
Large choix de grille pour répondre aux différentes applications.
Panier amovible indépendant de la cloche siphonoïde et positionné au-dessus de la garde d'eau.
Evacuation verticale centrée en sortie DN 110 pour un débit minimal de 3.9 l/s.
Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini.

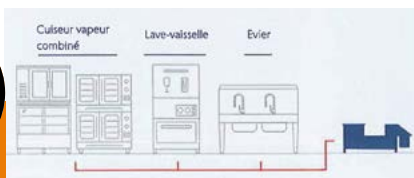
Référence	A68-304268
Modèle	SEPA/R
Dim L x P x H (mm)	2000 X 200 X 370
Prix ht*	870€

Bac à graisse



Consultez-nous !
pour toute demande

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.



Dimensions	AGO Grease capture			
	AGC-50 0,5 l/s	AGC-100 1,0 l/s	AGC-150 1,5 l/s	AGC-220 2,2 l/s
1 évier	●			
1 évier + Four combiné + Lave-vaisselle		●	●	
2 éviers + Four combiné + Lave-vaisselle		●	●	●
3 éviers + Four combiné + Lave-vaisselle			●	●
4 éviers + Four combiné + Lave-vaisselle				●

Bac à graisse solution fix ●

	Bac à graisse solution fixe Capture 50 - 0,5l/s	Bac à graisse solution fixe Capture 100 - 1l/s	Bac à graisse solution fixe Capture 150 - 1,5l/s	Bac à graisse solution fixe Capture 200 - 2,2l/s
Référence	A68-418502.05.23.C2	A68-418502.10.23.C2	A68-418502.15.23.C2	A68-418502.22.23.C2
Modèle	SEPA/A	SEPA/A	SEPA/A	SEPA/A
Dim. L x P x H (mm)	618 X 422 X 357	820 X 452 X 357	1100 X 462 X 370	1450 X 482 X 370
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,6kW	230V+T/0,6kW	230V+T/1kW	230V+T/1kW
Prix ht*	1710€	1970€	2350€	2500€

TOURNUS
EQUIPEMENT**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/K**
Dim LxPxH (mm) **200 X 200 X 150**

Prix ht* **245€**TOURNUS
EQUIPEMENT**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 LxPxH (mm) **400 X 400 X 310**

Prix ht* **464€**TOURNUS
EQUIPEMENT**Construction :**

- En acier inoxydable alimentaire.
 - Structure tube 25 x 25 mm.
 - Grilles amovibles pour faciliter le nettoyage, en fils inox Ø 6 et 4 mm.
 - Deuxième niveau réglable pour le stockage éventuel de bacs GN 2/1.
 - 2 barres horizontales faisant office de butées facilement escamotables pour la mise en place des bacs.
 - Pare-chocs annulaires.
- Roues :**
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein.
 - Chape polyamide, axes et roulements à billes inox.
 - Bandage caoutchouc non marquant.
 - Pare-chocs annulaires.

**Chariot porte-bacs gastronorme ●**

Chariot avec 18 cases par niveau.

Référence **T02-805600**
Modèle **805600/R**
Dim LxPxH (mm) **678 X 620 X 1754**

Prix ht* **1499€****Chariot porte-bacs gastronorme ●**

Chariot avec 38 cases par niveau.

Référence **T02-805603**
Modèle **805603/R**
Dim LxPxH (mm) **1278 X 620 X 1754**

Prix ht* **1280€****Chariot porte-bacs gastronorme ●**

Chariot avec 51 cases par niveau.

Référence **T02-805606**
Modèle **805606/R**
Dim LxPxH (mm) **1668 X 620 X 1754**

Prix ht* **1499€****Housse pour chariot 38 cases ●**

Référence **T02-229517**
Modèle **229517/R**

Prix ht* **251€****Housse pour chariot 51 cases ●**

Référence **T02-229518**
Modèle **229518/R**

Prix ht* **265€**FRANSTAL
Gold**Chariot à glissières gastronorme.**

- Construction soudée inox
- Glissières soudées argon avec butées d'arrêt en extrémité
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein, à chape polyamide.
- Montants tubes carrés 25x25 mm

Chariot GN 1/1 20 niveaux ●

20 niveaux espace 77 mm.

Référence **FR1-ITO804209F**
Modèle **CG20N/K**
Dim LxPxH (mm) **656 X 455 X 1785**

Prix ht* **271€****Chariot GN 2/1 20 niveaux ●**

20 niveaux espace 77 mm.

Référence **FR1-ITO804239F**
Modèle **CG20N/K**
Dim LxPxH (mm) **775 X 660 X 1785**

Prix ht* **305€****Housse polyéthylène pour chariot GN 1/1 ●**

Carton de 100 housses jetables

Référence **T02-228170**
Modèle **HP/T**

Prix ht* **153€****Housse polyéthylène pour chariot GN 2/1 ●**

Carton de 100 housses jetables

Référence **T02-228171**
Modèle **HP/G**

Prix ht* **92€**



Distributeur à niveau constant pour assiettes, en acier inoxydable.
4 roues pivotantes ø125 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.

2 SHE 21-26 ●

Capacité : env. 120 assiettes ø21-26 cm

Référence	B01-574836
Modèle	2 SHE 21-26/E
Dim L x P x H (mm)	885 X 520 X 937
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/1,8kW
Prix ht* 1318€	

2 SHE 26-31 ●

Capacité : env. 120 assiettes ø26-31 cm.

Référence	B01-574837
Modèle	2 SHE 26-31/E
Dim L x P x H (mm)	1005 X 520 X 937
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/1,8kW
Prix ht* 1584€	



Conteneur en polypropylène pour transport de repas, avec porte battante, pivotant à 270°.

BPT 420 K GRIS ●

Conteneur en polypropylène pour transport de repas, avec porte battante, pivotant à 270°.
11 paires de glissières
Espacement des glissières : 31 mm
Capacité : 2x GN 1/1-150 ou ses subdivisions

Référence	B01-573514
Modèle	BPT 420 K GRIS/R
Dim L x P x H (mm)	663 X 445 X 470
Tension / Puissance	/
Prix ht* 419€	

BPT 620 KUF GRIS ●

Conteneur en polypropylène pour transport de repas, avec porte articulée, pivotante sur 270° et amovible.
Capacité : 3x GN 1/1-150 ou leurs subdivisions
12 paires de glissières moulées à espacement de 39 mm pour l'insertion de récipients GN

Référence	B01-564365
Modèle	BPT 620 KUF GRIS/R
Dim L x P x H (mm)	660 X 440 X 660
Tension / Puissance	/
Prix ht* 559€	



Conteneur en polypropylène pour transport de repas. Chauffé, avec chargement frontal. Module de chauffage par air pulsé

BPT 420 KBUH GRIS ●

Conteneur en polypropylène pour transport de repas. Chauffé, chargement frontal avec porte battante.
Module de chauffage par air pulsé. Limitation électronique de la température à max. +90 °C
Capacité : 2x GN 1 / 1-150.
11 paires de glissières moulées à espacement de 31 mm pour l'insertion de récipients GN.

Référence	B01-573515
Modèle	BPT 420 KBUH GRIS/R
Dim L x P x H (mm)	692 X 445 X 470
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW
Prix ht* 805€	

BPT 620 KBUH GRIS ●

Conteneur en polypropylène pour transport de repas, chauffé par air pulsé, avec porte battante, pivotant à 270°.
12 paires de glissières
Espacement des glissières : 39 mm
Température max. +90 °C
Capacité : 3x GN 1/1-150 ou ses subdivisions

Référence	B01-572536
Modèle	BPT 620 KBUH GRIS/R
Dim L x P x H (mm)	692 X 440 X 660
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW
Prix ht* 837€	

BPT 420 KBRUH GRIS ●

Conteneur en polypropylène pour transport de repas. Chauffé, réglable, avec affichage de température, chargement frontal.
Module de chauffage par air pulsé. Température à l'intérieur du caisson réglable au degré près de +40 °C à +85 °C.
Capacité : 2x GN 1 / 1-150.
11 paires de glissières moulées à espacement de 31 mm pour l'insertion de récipients GN.

Référence	B01-573516
Modèle	BPT 420 KBRUH GRIS/R
Dim L x P x H (mm)	692 X 445 X 470
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW
Prix ht* 882€	



Plaque eutectique -12 °C ●

Plaque eutectique -12°C GN 1/1

Référence	B01-575307
Modèle	575307/E
Dim L x P x H (mm)	530 X 325 X 30
Prix ht* 74€	

Plaque eutectique -3 °C ●

Plaque eutectique -3°C GN 1/1

Référence	B01-575306
Modèle	575306/A
Dim L x P x H (mm)	530 X 325 X 30
Prix ht* 53€	



CCE 53/53 ●

Distributeur de paniers, non chauffé.
Fabriqué en acier inoxydable résistant à la corrosion.
Dimensions panier : 500 x 500/525 x 75/115 mm.
Capacité : 6 paniers de hauteur 115 mm ou 9 paniers de hauteur 75 mm.
Hauteur d'empilement : 700 mm

Référence	B01-574917
Modèle	CCE 53/53/R
Dim L x P x H (mm)	810 X 555 X 900
Prix ht* 749€	

CCE 54/38 ●

Distributeur de plateaux, en acier inoxydable résistant à la corrosion.
Modèle ouvert.
Capacité : env. 100 plateaux, 530 x 370 mm.
Hauteur d'empilement : 700 mm

Référence	B01-574927
Modèle	CCE 54/38/R
Dim L x P x H (mm)	810 X 555 X 900
Prix ht* 750€	

**BPT E 24 H ●**

Conteneur de transport de repas, chauffé par air pulsé en acier inoxydable, avec porte battante, mobile.
24 paires de glissières
Espacement des glissières: 38,3 mm
Plage de température réglable de +30°C à +95°C.

Référence	B01-575201
Modèle	BPT E 24 H/R
Dim L x P x H (mm)	590 X 821 X 1302
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,99kW

Prix ht* **3290€****BPT E 30 H ●**

Conteneur de transport de repas, chauffé par air pulsé en acier inoxydable, avec porte battante, mobile.
30 paires de glissières
Espacement des glissières: 38,3 mm
Plage de température réglable de +30°C à +95°C.

Référence	B01-575202
Modèle	BPT E 30 H/R
Dim L x P x H (mm)	590 X 821 X 1532
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,99kW

Prix ht* **3472€****BPT E 36 H BANQUET ●**

Conteneur de transport de repas, en acier inoxydable, mobile, roues en acier galvanisé (4 roues pivotantes, dont 2 avec frein, diamètre des roues 160 mm).
Chauffé par air pulsé, plage de température +30° à +95°C, espacement des glissières 38,3 mm.

Référence	B01-575212
Modèle	BPT E 36 H banquet/R
Dim L x P x H (mm)	820 X 941 X 1795
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,49kW

Prix ht* **4337€****BPT E 30 (24) C ●**

Conteneur de transport de repas réfrigéré par air pulsé en acier inoxydable, avec porte battante, mobile.
30 paires de glissières, dont 24 x 1/1 et 6 x 1/2.
Espacement des glissières: 38,3 mm
Plage de température réglable de +2°C à +10°C.
Réfrigérant: propane R290

Référence	B01-575203
Modèle	BPT E 30 (24) C/R
Dim L x P x H (mm)	590 X 821 X 1532
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27kW

Prix ht* **5862€****BPT E 36 (30) C ●**

Conteneur de transport de repas réfrigéré par air pulsé en acier inoxydable, avec porte battante, mobile.
36 paires de glissières, dont 30 x 1/1 et 6 x 1/2.
Espacement des glissières: 38,3 mm
Plage de température réglable de +2°C à +10°C.
Réfrigérant: propane R290

Référence	B01-575204
Modèle	BPT E 36 (30) C/R
Dim L x P x H (mm)	590 X 821 X 1762
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27kW

Prix ht* **6171€****BPT E 36 (30) C BANQUET ●**

Chariot banquet réfrigéré par air pulsé en acier inoxydable, avec porte battante, mobile.
36 paires de glissières, dont 30 x 2/1 et 6 x 1/1.
Espacement des glissières: 38,3 mm
Plage de température réglable de +2°C à +10°C.
Réfrigérant: propane R290

Référence	B01-575216
Modèle	BPT E 36 (30) C/R
Dim L x P x H (mm)	819 X 941 X 1795
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

Prix ht* **7136€****BPT E 2 X 18 DUO H/H ●**

Conteneur de transport de repas à 2 compartiments, chauffé par air pulsé en acier inoxydable, avec portes battantes, mobile.
2 x 18 paires de glissières
Espacement des glissières: 38,3 mm
Compartiment d'armoire gauche: chauffé par air pulsé.
Compartiment d'armoire droit: chauffé par air pulsé.
Plage de température réglable de +30°C à +95°C.

Référence	B01-575206
Modèle	BPT E 2 X 18 DUO H/H/R
Dim L x P x H (mm)	1026 X 825 X 1072
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,59kW

Prix ht* **5278€**

Bac gastronorme inox et couvercle

pujadas
A QUALITY COMPANY

Bac gastro inox GN PRO :

- Nouveau système anti-blocage : empêche les bacs de s'emboîter lors de leur rangement et facilite le séchage, évitant les problèmes d'humidité et d'hygiène.
- Nouveau coin renforcé : 25% plus résistant, prolonge la durée de vie du bac.
- Acier inoxydable 18/10 : résistance accrue à la corrosion grâce à une teneur élevée en chrome (18%) et en nickel (10%).
- Rayon réduit : meilleure résistance du coin et capacité interne utile supérieure.

BAC - GN 2/1	INOX 18/10		INOX PERFORÉ	
Dimension LxIxH	Référence	Prix ht*	Référence	Prix ht*
650 X 530 X 20 mm	P07-P210201	22€	P07-P210202	35€
650 X 530 X 40 mm	P07-P210401	25€	P07-P210402	37€
650 X 530 X 65 mm	P07-P210651	28€	P07-P210652	47€
650 X 530 X 100 mm	P07-P211001	35€	P07-P211002	58€
650 X 530 X 150 mm	P07-P211501	45€	P07-P211502	81€
650 X 530 X 200 mm	P07-P212001	54€	P07-P212002	100€

BAC - GN1/1	INOX 18/10		INOX PERFORÉ	
Dimension LxIxH	Référence	Prix ht*	Référence	Prix ht*
530 X 325 X 20 mm	P07-P110201	11€	P07-P110202	22€
530 X 325 X 40 mm	P07-P110401	13€	P07-P110402	24€
530 X 325 X 55 mm	P07-P110551	13€	P07-P110552	21€
530 X 325 X 65 mm	P07-P110651	13€	P07-P110652	27€
530 X 325 X 100 mm	P07-P111001	18€	P07-P111002	30€
530 X 325 X 150 mm	P07-P111501	24€	P07-P111502	46€
530 X 325 X 200 mm	P07-P112001	30€	P07-P112002	53€

Couvercle

530 X 325 X 20mm	P07-P110005	18€	Couvercle Plat Sans Anse 1/1
530 X 325 X 20 mm	P07-P110004	43€	Couvercle Joint Silicone 1/1
530 X 325 X 20 mm	P07-P110004EO	65€	Couvercle Hermétique Easy Open

BAC - GN1/2	INOX 18/10		INOX PERFORÉ	
Dimension LxIxH	Référence	Prix ht*	Référence	Prix ht*
325 X 265 X 20 mm	P07-P120201	7€		
325 X 265 X 40 mm	P07-P120401	9€		
325 X 265 X 65 mm	P07-P120651	10€	P07-P120652	20€
325 X 265 X 100 mm	P07-P121001	12€	P07-P121002	24€
325 X 265 X 150 mm	P07-P121501	16€	P07-P121502	33€
325 X 265 X 200 mm	P07-P122001	21€	P07-P122002	47€

Couvercle

230 X 265 X 10 mm	P07-P120005	13€	Couvercle Plat Sans Anse 1/2
325 X 265 X 20 mm	P07-P120000	8€	Couvercle 1/2
325 X 265 X 20 mm	P07-P120004	32€	Couvercle Joint Silicone 1/2
325 X 265 X 20 mm	P07-P120004EO	51€	Couvercle Hermétique Easy Open

BAC - GN 1/3	INOX 18/10		INOX PERFORÉ	
Dimension LxIxH	Référence	Prix ht*	Référence	Prix ht*
325 X 176 X 20 mm	P07-P130201	7€	P07-P130202	14€
325 X 176 X 40 mm	P07-P130401	8€	P07-P130402	6€
325 X 176 X 65 mm	P07-P130651	8€	P07-P130652	17€
325 X 176 X 100 mm	P07-P131001	10€	P07-P131002	27€
325 X 176 X 150 mm	P07-P131501	16€	P07-P131502	30€
325 X 176 X 200 mm	P07-P132001	19€	P07-P132002	37€

Couvercle

325 X 176 X 20 mm	P07-P130000	7€	Couvercle 1/3
325 X 176 X 20 mm	P07-P130004	26€	Couvercle Joint Silicone 1/3



Bac gastro inox GN PRO :

- Nouveau système anti-blocage : empêche les bacs de s'emboîter lors de leur rangement et facilite le séchage, évitant les problèmes d'humidité et d'hygiène.
- Nouveau coin renforcé : 25% plus résistant, prolonge la durée de vie du bac.
- Acier inoxydable 18/10 : résistance accrue à la corrosion grâce à une teneur élevée en chrome (18%) et en nickel (10%).
- Rayon réduit : meilleure résistance du coin et capacité interne utile supérieure.

pujadas
A VOLKART COMPANY

BAC GN 1/4 - INOX 18/10

Profondeur	Référence	Prix ht*
265 X 162 X 20 mm	P07-P140201	6€
265 X 162 X 65 mm	P07-P140651	8€
265 X 162 X 100 mm	P07-P141001	9€
265 X 162 X 150 mm	P07-P141501	12€
265 X 162 X 200 mm	P07-P142001	17€

Couvercle

265 X 162 X 20 mm	P07-P140000	5€	Couvercle 1/4
265 X 162 X 20 mm	P07-P140004	24€	Couvercle Joint Silicone 1/4

BAC GN 1/6 - INOX 18/10

Dimension LxH	Référence	Prix ht*
176 X 162 X 65 mm	P07-P160651	7€
176 X 162 X 100 mm	P07-P161001	8€
176 X 162 X 150 mm	P07-P161501	12€
176 X 162 X 200 mm	P07-P162001	15€

Couvercle

176 X 162 X 20 mm	P07-P160000	5€	Couvercle 1/6
176 X 162 X 20 mm	P07-P160004	24€	Couvercle Joint Silicone 1/6

BAC GN1/9 - INOX 18/10

Dimension LxH	Référence	Prix ht*
176 X 108 X 65 mm	P07-P190651	5€
176 X 108 X 100 mm	P07-P191001	8€

Couvercle

176 X 108 X 20 mm	P07-P190000	4€	Couvercle 1/9
-------------------	-------------	----	---------------

BAC GN 2/4 - INOX 18/10

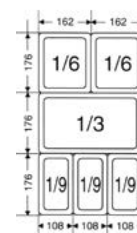
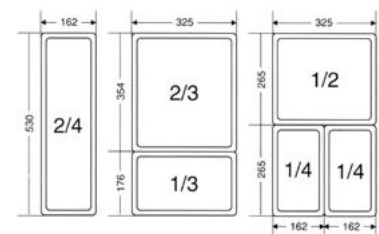
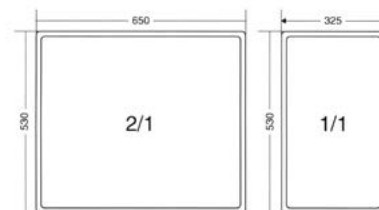
Profondeur	Référence	Prix ht*
530 X 162 X 40 mm	P07-P240401	15€
530 X 162 X 65 mm	P07-P240651	16€
530 X 162 X 100 mm	P07-P241001	20€
530 X 162 X 150 mm	P07-P241501	26€

BAC GN 2/3 INOX PERFORÉ

Profondeur	Référence	Prix ht*
353 X 325 X 100 mm	P07-P231002	32€
353 X 325 X 150 mm	P07-P231502	43€
353 X 325 X 20 mm	P07-P230202	20€
353 X 325 X 200 mm	P07-P232002	46€
353 X 325 X 40 mm	P07-P230402	18€
353 X 325 X 65 mm	P07-P230652	22€

Couvercle

353 X 325 X 20 mm	P07-P230000	11€	Couvercle 2/3
-------------------	-------------	-----	---------------



Armoire mobile maintien en température

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

**Roll
service**

- 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/A
Dim L x P x H (mm)	528 X 821 X 1844
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,215kW

Prix ht* **3672€**



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* **4111€**

- 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/A
Dim L x P x H (mm)	733 X 941 X 1880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,015kW

Prix ht* **4335€**

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* **4825€**


**Roll
service**

- Construction en inox, espace 71 mm • Isolation de la porte et des parois 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* **5253€**



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* **5834€**

B.PRO



SAG 2 ●

Chariot de distribution de repas, en acier inoxydable.
2 cuves simples pour 2x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions.
Compartiments d'armoire: 2 compartiments, chauffés, avec chacun 6 paires de glissières pour GN 1/1. Espacement: 57,5 mm.
Cuves et compartiments d'armoire réglables et chauffés séparément.

Référence	B01-572150
Modèle	SAG 2/E
Dim L x P x H (mm)	936 X 714 X 933
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,9kW
Prix ht* 3284€	



SAG 3 ●

Chariot de distribution de repas, en acier inoxydable.
3 cuves simples pour 3x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions.
Compartiments d'armoire: 3 compartiments, chauffés, avec chacun 6 paires de glissières pour GN 1/1. Espacement: 57,5 mm.
Cuves et compartiments d'armoire réglables et chauffés séparément.

Référence	B01-572151
Modèle	SAG 3/E
Dim L x P x H (mm)	1276 X 714 X 933
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,85kW
Prix ht* 4288€	



SAW2 ●

Chariot de distribution de repas, en acier inoxydable.
2 cuves simples avec thermostat, chauffées humides et sèches.
Capacité: 2x GN1/1-200 ou leurs subdivisions.
Cuves réglables et chauffées séparément.

Référence	B01-572153
Modèle	SAW2/E
Dim L x P x H (mm)	936 X 714 X 933
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,4kW
Prix ht* 1490€	



SAW3 ●

Chariot de distribution de repas, en acier inoxydable.
3 cuves simples avec thermostat, chauffées humides et sèches.
Capacité: 3x GN1/1-200 ou leurs subdivisions.
Cuves réglables et chauffées séparément.

Référence	B01-572154
Modèle	SAW3/T
Dim L x P x H (mm)	1276 X 714 X 933
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,1kW
Prix ht* 1990€	



SAW4 ●

Chariot de distribution de repas, en acier inoxydable.
4 cuves simples avec thermostat, chauffées humides et sèches.
Capacité: 4x GN1/1-200 ou leurs subdivisions.
Cuves réglables et chauffées séparément.

Référence	B01-572155
Modèle	SAW4/E
Dim L x P x H (mm)	1615 X 714 X 933
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,8kW
Prix ht* 2195€	



SW 8 X 5-2 ●

Chariot de service, en acier inoxydable résistant à la corrosion.
Dimensions des étagères: 2 étagères 800 x 500 mm
Charge max. par étagère: 80 kg
Capacité de charge: 120 kg

Référence	B01-555527
Modèle	SW 8 X 5-2/R
Dim L x P x H (mm)	900 X 600 X 950
Prix ht* 252€	



SW 8 X 5-3 ●

Chariot de service, en acier inoxydable résistant à la corrosion.
Dimensions des étagères: 3 étagères 800 x 500 mm
Charge max. par étagère: 80 kg
Capacité de charge: 120 kg

Référence	B01-555528
Modèle	SW 8 X 5-3/R
Dim L x P x H (mm)	900 X 600 X 950
Prix ht* 279€	



SW 9 X 6-3 ●

Chariot de service, en acier inoxydable résistant à la corrosion.
Dimensions des étagères: 3 étagères 900 x 550 mm
Charge max. par étagère: 80 kg
Capacité de charge: 120 kg

Référence	B01-555532
Modèle	SW 9 X 6-3/R
Dim L x P x H (mm)	1000 X 650 X 950
Prix ht* 337€	

SW 9 X 6-2 ●

Chariot de service, en acier inoxydable résistant à la corrosion.
Dimensions des étagères: 2 étagères 900 x 550 mm.
Charge max. par étagère: 80 kg
Capacité de charge: 120 kg

Référence	B01-555531
Modèle	SW 9 X 6-2/R
Dim L x P x H (mm)	1000 X 650 X 950
Prix ht* 291€	



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/K
Dim LxPxH (mm)	817 X 545 X 930
Prix ht* 705€	



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 LxPxH (mm)	817 X 545 X 930
Prix ht* 839€	



Chariot à verres - Chape poly ●

Pour casiers à verres 500 x 500 mm.
Capacité 6 paniers hauteur 115 ou 10 paniers 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 LxPxH (mm)	815 X 545 X 930
Prix ht* 705€	



Chariot à verres - Chape inox ●

Pour casiers à verres 500 x 500 mm.
Capacité 6 paniers hauteur 115 ou 10 paniers 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 LxPxH (mm)	815 X 545 X 930
Prix ht* 839€	



Chariot chauffe-assiettes ●

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	FR1-ITO808172F
Modèle	ITO808172F/K
Dim LxPxH (mm)	960 X 485 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5kW
Prix ht* 1236€	



• 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/N
Dim LxPxH (mm)	515 X 515 X 165
Prix ht* 155€	



Porte Casier GA à dossier ●

Tout Inox

Référence	T02-800102
Modèle	PC/E
Dim LxPxH (mm)	600 X 515 X 850
Prix ht* 204€	



• 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/K
Dim LxPxH (mm)	800 X 530 X 960
Prix ht* 228€	

Chariot de service 3 plateaux ●

800x530mm
Distance entre les plateaux 260 mm

Référence	FR1-ITO801543F
Modèle	CS/K
Dim LxPxH (mm)	800 X 530 X 960
Prix ht* 270€	

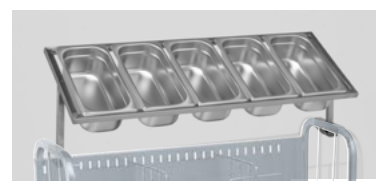


Chariot porte assiettes.
Construction en acier inoxydable. Arceaux en tube 25 x 25 mm avec séparations réglables. 4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Parechocs annulaires.
Fond ajouré et incliné pour faciliter l'écoulement des eaux de nettoyage.

**Chariot porte assiettes ●**

Pour 200 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Référence	T02-800541
Modèle	800541/R
Dim LxPxH (mm)	1065 X 450 X 810
Prix ht* 321€	

**Chariot porte assiettes ●**

Pour 400 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Référence	T02-800551
Modèle	800551/R
Dim LxPxH (mm)	1065 X 740 X 810
Prix ht* 449€	

Distributeur à couverts ●

En acier inox capacité : 5 bacs GN 1/3 (bacs non fournis)

Référence	T02-800571
Modèle	800571/K
Dim LxPxH (mm)	990 X 346 X 300
Prix ht* 162€	

**Housse protection pour chariot porte assiettes ●**

Capacité : 200 assiettes

Référence	T02-228196
Modèle	228196/I
Prix ht* 77€	

Housse protection pour chariot porte assiettes ●

Capacité : 400 assiettes

Référence	T02-228198
Modèle	228198/I
Prix ht* 87€	



Lave-mains monobloc inox 304 bords arrondis ●

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 montée sur "jupe" rectangulaire.

Référence	FR1-IBRHYGILMCR
Modèle	IBRHYGILMCR/K
Dim L x P x H (mm)	400 X 355 X 530

Prix ht* **259€**



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 filettées mâles 15x21.
Fixation avec vis diam. 4,5 mm et chevilles (fournies).
Livré avec siphon.

Référence	FR1-ITO806332F
Modèle	LM/T
Dim L x P x H (mm)	350 X 330 X 500

Prix ht* **199€**



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/R
Dim L x P x H (mm)	440 X 335 X 540

Prix ht* **237€**



Lave-mains TS2000 + Corbeille ●

Fixation murale avec corbeille à papier en inox crochetable sous la cuve (diamètre 400 / 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/R
Dim L x P x H (mm)	440 X 475 X 790

Prix ht* **499€**



Porte sac avec couvercle ●

Couvercle à pédale, pour sacs 100/130L.
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/I
Dim L x P x H (mm)	450 X 535 X 900

Prix ht* **204€**



Porte sac à pince ●

Pour sacs de 100L.
2 roues à chape acier électrozingué 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* **209€**



Accessoire dossieret pour Lave-mains TS2000 ●

Dossieret pour lave-mains TS 2000 en inox.

Référence	FR1-ITO806571F
Modèle	ITO806571F/N
Dim L x P x H (mm)	440 X 20 X 540

Prix ht* **59€**



FRANSTAL
GoldFRANSTAL
Gold**Désinsectiseur Flyinbox FX10 Inox joue noire
- Lampe 2x5W LED anti-éclat ●**

Pour les cafés et la restauration commerciale traditionnelle.

Surface de couverture optimale : 80 m²

Référence	FR1-IBRFX10ITAESLED
Modèle	IBRFX10ITAESLED/K
Dim LxPxH (mm)	260 X 125 X 330
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,015kW

Prix ht* **234€****Désinsectiseur mural électrocution Inox
tube et starter LED 1x9W ●**

Pour les grandes collectivités.

Surface de couverture optimale : 100 m²

Référence	FR1-IBRAGR9IMAELED
Modèle	IBRAGR9IMAELED/K
Dim LxPxH (mm)	635 X 260 X 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,03kW

Prix ht* **330€****Désinsectiseur électrocution Inox tube et
starter LED 2x7W ●**

Pour les collectivités.

Surface de couverture optimale : 120 m²

Référence	FR1-IBRCAPTURE14ITLED
Modèle	IBRCAPTURE14ITLED/K
Dim LxPxH (mm)	330 X 260 X 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,03kW

Prix ht* **382€**FRANSTAL
Gold**Armoire automatique râtelier 20 couteaux inox 304
IPX4 ●**

Armoire de stérilisation, innovante et brevetée

Stérilisation systématique des couteaux

1 lampes UVC 15W E27 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/K
Dim LxPxH (mm)	496 X 145 X 607
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,015kW

Prix ht* **330€**FRANSTAL
Gold**Armoire stérilisation 20 couteaux aimant inox 304
IPX4 ●**

1 lampe UVC L 15W E2 U Germicide économique Capacité 12 à 20 cts, support barre aimanté.

Minuterie automatique 120 minutes.

Finition inox 304, porte plexifumé transparent, toit penté.

Fermeture magnétique. Sécurité à l'ouverture de la porte.

Référence	FR1-IBRKS20A304
Modèle	KS20A304/K
Dim LxPxH (mm)	496 X 145 X 607
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,015kW

Prix ht* **347€**



Spécial buffets réfrigérés-neutres

Buffets modulaires pour lignes self et chariots restaurants



ATHENA 4 PR/M - Buffet avec étagère réfrigérée en Betacryl® et cloche mobile, cap .4GN1/1 ●

Buffet de comptoir réfrigéré avec structure en bois mélaminé. Capacité 4 GN 1/1. Pare-haleine en plexiglas avec système de déplacement électrique. Plan de travail BETACRYL avec un profil en plexiglas pour une meilleure performance à froid. Gaz R290. Thermostat numérique (+2°/+8°) et éclairage à LED. Deux roulettes en polyamide avec frein incluses.

Référence

R11-01000ATH4MPR

Modèle

ATHENA-PR/A

Dim L x P x H (mm)

1500 X 747 X 1515

Tension / Puissance Elec.

230V+T/4,94Kw

Prix ht* 5803€



Opt.14 - Compartiment inférieur porte-assiettes ●

Référence

R11-01000P/ATH4F

Modèle

01000P/ATH4F/R

Prix ht* 201€



Opt.9 - Porte assiettes en bois sur côté court ●

Référence

R11-0120ATOMPPLU

Modèle

0120ATOMPPLU/R

Prix ht* 131€



Opt.6 - Porte assiettes en bois sur côtés longs ●

Référence

R11-01000ATHPP4

Modèle

01000ATHPP4/R

Prix ht* 236€

ATHENA SAL N2 - Module neutre 2 portes ●

Buffet neutre pour compléter la ligne self-service avec structure en bois mélaminé. 2 portes. Chaque espace fermé par une porte possède une étagère réglable à l'intérieur.

Référence

R11-01010ATHN2

Modèle

ATHENA-N2/R

Dim L x P x H (mm)

1038 X 746 X 896

Prix ht* 1891€



Opt.6 - Porte assiettes en bois sur côtés longs ●

Référence

R11-01000ATHSAL2

Modèle

01000ATHSAL2/R

Prix ht* 181€



Nuancier



Consultez-nous !
pour toute demande



Opt.E - Trou passe-câble ●

Référence

R11-01600BRKE

Modèle

01600BRKE/R

Prix ht* 57€

Nuancier



Consultez-nous !
pour toute demande



ATHENA 4 PC HALO - Buffet avec étagère chauffante en verre trempé et lampes halogènes ●

Buffet chauffant avec structure en bois mélaminé collé et pare-haleine en plexiglass supérieur fixe. Capacité 4 GN 1/1. Comptoir en verre noir trempé avec cadre en acier inoxydable. Chauffage à sec avec thermostat digital (pas d'induction). Câble d'alimentation équipé d'une prise Schuko Type F. Lampes halogènes avec interrupteur d'éclairage indépendant, lumière blanche.

Référence	R11-01000HALO4FPC
Modèle	ATHENA-PC/R
Dim L x P x H (mm)	1500 X 747 X 1515
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,9kW
	Prix ht* 4695€



Opt.14 - Étagère porte-assiettes comp. Inf. ●

Référence	R11-01000P/ATH4C
Modèle	01000P/ATH4C/R
	Prix ht* 274€



HELIOS AIR P2CR - Lampe infrarouge suspendue ●

Structure suspendue avec infrarouge rouge à fixer au plafond pour un réchauffement parfait des aliments sans aucun encombrement sur la zone de travail. Équipée d'un câble rétractable qui garantit une flexibilité maximale dans le positionnement et le chauffage des aliments et d'un interrupteur indépendant

Référence	R11-034CRHELAIR/RITP2
Modèle	HELIOS-AP2CR/R
Dim L x P x H (mm)	16 X 16 X 800/1700
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW
	Prix ht* 328€



HEKO BM

HEKO BM - Chauffage bain marie

Buffet chauffé avec structure en bois stratifié et détails chromés, capacité 3-4-5-6 GN/1. Coque supérieure fixe en Plexyglass® et porte-assiettes pliables avant/arrière en bois de série. Cuve en acier profond 18 cm avec robinet d'évacuation. Chauffage au bain-marie grâce à des résistances sous baignoire réglées par un thermostat mécanique (+30°/+90°) et voyant lumineux de fonctionnement. Éclairage avec bande à LED ou chauffage à sec avec lampes infrarouges à allumage indépendant (BM/INFRA). Roues Ø125 mm dont 2 avec frein inclus. Les buffets sont équipés d'une fiche industrielle. Disponible en 21 couleurs.



Buffet avec cuve bain-marie ●

Référence	R11-HEKO3BM	R11-HEKO4BM	R11-HEKO5BM	R11-HEKO6BM
Capacité	Capacité 3 GN	Capacité 4 GN	Capacité 5 GN	Capacité 6 GN
Modèle	HEKO3BM/R	HEKO4BM/R	HEKO5BM/R	HEKO6BM/R
Dimension L x P x H (mm)	1109 X 654 X 1348	1434 X 654 X 1348	1759 X 654 X 1348	2084 X 654 X 1348
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,236kW	230V+T/2,27kW	230V+T/3,02kW	230V+T/3,028kW
Prix ht*	2732€	2995€	3334€	3703€

HEKO R

HEKO R - Refrigeration statique

Buffet frigorifique avec structure en bois stratifié et détails chromés. Capacité 3-4-5-6 GN 1/1, couvercle supérieur fixe et éclairage LED. Cuve profonde 18 cm avec robinet d'évacuation. Réfrigération statique gaz R290 et température régulée par thermostat numérique. Roues avec frein Ø125 mm dont 2 avec frein, porte-plaques avant/arrière inclus. Disponible en 21 couleurs.



Buffet avec cuve réfrigérée statique ●

Référence	R11-HEKO3R	R11-HEKO4R	R11-HEKO5R	R11-HEKO6R
Capacité	Capacité 3 GN	Capacité 4 GN	Capacité 5 GN	Capacité 6 GN
Modèle	HEKO3R/R	HEKO4R/R	HEKO5R/R	HEKO6R/R
Dimension L x P x H (mm)	1109 X 654 X 1348	1434 X 654 X 1348	1759 X 654 X 1348	2084 X 654 X 1348
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,358kW	230V+T/0,362kW	230V+T/0,365kW	230V+T/0,367kW
Prix ht*	3714€	4040€	4040€	4785€

Nuancier



Consultez nous!





HEKO MIX

HEKO MIX - Buffet chaud et froid
Buffet moitié réfrigéré et moitié chaud avec structure en bois stratifié et dôme fixe. Porte-assiettes avant et arrière de série. Cuves profondes 18 cm avec robinets d'évacuation séparés. Réfrigération statique gaz R290 réglée par thermostat numérique et grille d'affichage de série. Partie chauffée au bain-marie avec thermostat mécanique (+30°/+90°) et voyant de fonctionnement. Lampe LED et 2 roues avec frein de série. Les buffets sont équipés d'une prise industrielle. Disponible en 21 couleurs.



Buffet mixte en bois mélaminé ●

Référence	R11-HEKO4MIX	R11-HEKO6MIX
Capacité	Capacité 4 GN	Capacité 6 GN
Modèle	HEKO4MIX/R	HEKO6MIX/R
Dimension L x P x H (mm)	1434 X 654 X 1348	2084 X 654 X 1348
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,858kW	230V+T/1,858kW
Prix ht*	4644€	5466€

TORO

TORO - Chariots thermiques
Chariots thermiques de construction résistante en acier inoxydable avec capacité 2 ou 3 GN/1 selon le modèle. Cuve avec isolation à double paroi pour un parfait maintien de la température. Chauffage par des résistances électriques à immersion réglé par thermostat mécanique (+30°/+90°C) et voyant lumineux de fonctionnement. 4 Pare-chocs antitraces et deux roues avec frein de série. Les modèles TORO sont équipés de couvercles supérieurs qui s'ouvrent à 180° et peuvent également être utilisés comme surface de travail, tandis que les portes inférieures peuvent s'ouvrir à 270° pour un encombrement minimal.



Chariot bain-marie inox ●

Référence	R11-TORO2/1CH+R	R11-TORO3/1CH+R
Capacité	Capacité 2 GN	Capacité 3 GN
Modèle	TORO2/1CH+R/R	TORO3/1CH+R/R
Dimension L x P x H (mm)	1010/1524 X 688 X 977	1332/2170 X 688 X 977
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5kW	230V+T/2,25kW
Prix ht*	2675€	3035€

Nuancier



Consultez
nous !





Buffet réfrigéré



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 îlot froid ●

Buffet 4 bacs GN réfrigéré (+2°/+10°C)
Froid de conduction
Gaz R290
Compresseur U.H./Danfoss.

Référence	R09-SB40FWENGE
Modèle	SB40F/R
Dim L x P x H (mm)	1440 X 950 X 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW
Prix ht* 3143€	

Buffet froid 6 GN1/1 ●

6 bacs GN réfrigérés (+2°/+10°C plats froids)
Froid de conduction
Gaz R290
Compresseur U.H./Danfoss.

Référence	R09-SB60FWENGE
Modèle	SB60F/R
Dim L x P x H (mm)	2090 X 950 X 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW
Prix ht* 3248€	



Buffet îlot central froid 4 bacs GN 1/1 toit Motorisé ●

Îlot central réfrigéré motorisé (+2°/+10°C) pour plats froids.
Froid de conduction grâce à l'épingle en contact avec la cuve inox.
Gaz R290.
Compresseur U.H./Danfoss.
Construction bois (menuiserie française), pare-haleine en verre, profilé alu sur tablettes démontables, 4 roues dont 2 avec freins.
Thermostat électronique.
Éclairage LED blanc-froid.
Livré sans bac.
Structure bois wengé.

Référence	R09-SBC40FMW
Modèle	BUFFETILOT/R
Dim L x P x H (mm)	1445 X 1445 X 1540
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW
Prix ht* 3180€	

Buffet chaud



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 îlot chaud ●

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

Référence	R09-SB40CWENGE
Modèle	SB40C/R
Dim L x P x H (mm)	1440 X 950 X 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW
Prix ht* 2969€	

Buffet chaud 6 GN1/1 ●

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

Référence	R09-SB60CWENGE
Modèle	SB60C/R
Dim L x P x H (mm)	2090 X 950 X 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW
Prix ht* 3972€	



VULCANO

VULCANO INFRA - Lampes chauffantes infrarouges

Plateaux chauds en acier inoxydable AISI 304 avec élévation avec lampes infrarouges. Chauffage à sec par des résistances placées sous le plancher, température contrôlée par un thermostat mécanique (+30°/+90°C) avec voyant lumineux de fonctionnement. Lampes infrarouges à allumage indépendant avec bouton lumineux.



Référence	R11-VULCANO2/1INFRA	R11-VULCANO3/1INFRA	R11-VULCANO4/1INFRA
Capacité	Capacité 2 GN 1/1	Capacité 3 GN 1/1	Capacité 4 GN 1/1
Modèle	VULCANO2/1INFRA/R	VULCANO3/1INFRA/R	VULCANO4/1INFRA/R
Dimension L x P x H (mm)	706 X 553 X 831	1036 X 553 X 831	1356 X 553 X 831
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,25kW	230V+T/2,25kW	230V+T/2,5kW
Prix ht*	880€	1118€	1304€

PULSAR

PULSAR - Bande chauffante

Pulsar est un élément chauffant qui base son essence sur l'efficacité énergétique dans le rapport consommation-énergie produite. Grâce aux résistances blindées, les produits infrarouges à ondes longues ont une faible réflectivité et parviennent à chauffer en peu de temps une zone définie, concentrant toute l'énergie rayonnante sur la nourriture, avec un meilleur maintien thermique garanti.



Accessoires



Référence	R11-PULSAR600	R11-PULSAR820	R11-PULSAR1150	R11-PULSAR1480	R11-PULSAR1800
Taille	Taille 600 mm	Taille 820 mm	Taille 1150 mm	Taille 1480 mm	Taille 1800 mm
Modèle	PULSAR600/R	PULSAR820/R	PULSAR1150/R	PULSAR1480/R	PULSAR1800/R
Dimension L x P x H (mm)	600 X 174 X 65	820 X 174 X 65	1150 X 174 X 65	1480 X 174 X 65	1800 X 174 X 65
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW	230V+T/0,75kW	230V+T/1kW	230V+T/1,4kW	230V+T/1,75kW
Prix ht*	356€	370€	395€	437€	463€

Lampe chauffante infrarouge - Plaque chauffante



Rampes Vitro et support ●

L'ensemble de la tôlerie est en inox.
Sa surface en verre plane permet un nettoyage ultra facile et une hygiène parfaite : aucune interstice, aucune saleté.
Son régulateur permet d'ajuster la puissance de chauffe.
Le voyant de contrôle permet de lire facilement la mise sous tension.
Le produit en 230 volts est facilement installable dans l'ensemble des cuisines ou buffets.
Existe en 3 dimensions.

Référence	S04-33062VUPP
Modèle	33062VUPP/R
Dim L x P x H (mm)	554 X 182 X 77
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9kW
Prix ht* 659€	

Lampe Infra-rouge Prestige ●

Particulièrement esthétique, idéale à la "vue du client" pour les buffets.
Câble spirale pour un réglage facile de la source de chaleur.
Interrupteur ON/OFF.
Livrée avec ampoule rouge.
Réglage hors tout de 800 à 1800 mm.

Référence	S04-33002CRAC
Modèle	33002CRAC/E
Diamètre (mm)	200
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW
Prix ht* 669€	

Lampe Infra-rouge Basic ●

Aspect moderne de l'alu brossé.
Elle s'intègre parfaitement dans toutes les ambiances. Idéale en cuisine pour sa robustesse.
Livré avec ampoule rouge.
Réglage hors tout de 800 à 1800 mm.
Interrupteur On/Off.

Référence	S04-33032
Modèle	33032/K
Diamètre (mm)	170
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW
Prix ht* 360€	



Rampe chauffante en aluminium Résistance blindée



Rampe chauffante ●

Longueur 610 mm
500W

Référence	I31-GRAH-24
Modèle	GRAH-24/A
Prix ht* 351€	

Rampe chauffante ●

Longueur 914 mm
800W

Référence	I31-GRAH-36
Modèle	GRAH-36/A
Prix ht* 394€	

Rampe chauffante ●

Longueur 1 219 mm
1100W

Référence	I31-GRAH-48
Modèle	GRAH-48/A
Prix ht* 439€	

Accessoires



Équerre de fixation réglable ●

Référence	I31-ADJANGLE
Modèle	ADJANGLE/G
Dim L x P x H (mm)	152 X 25 X 178
Prix ht* 40€	

Support à pied en C ●

Référence	I31-CL-HIGH
Modèle	CL-HIGH/K
Dim P x H (mm)	311 X 343
Prix ht* 156€	



Plaques de maintien en température - EASYTEMP

Pensée pour les selfs, buffets, snacking et espaces de libre-service, la plaque de maintien en température Easytemp garantit une conservation optimale de vos plats chauds tout en préservant leurs qualités nutritionnelles. Grâce à une conduction homogène et un rayonnement uniforme, vos aliments restent savoureux et à la température idéale, même en espace ouvert, tout au long du service.

**Plaque de maintien en température GN1/1 ●**

Plaque à poser GN1/1

Référence	S10-EASY-PM-325
Modèle	EASY-PM-325/R
Dim L x P x H (mm)	330 X 545 X 55
Tension / Puissance	230V+T/0,33kW

Prix ht* 559€

**Plaque de maintien en température GN2/1 ●**

Plaque à poser GN2/1

Référence	S10-EASY-PM-650
Modèle	EASY-PM-650/R
Dim L x P x H (mm)	655 X 545 X 55
Tension / Puissance	230V+T/0,68kW

Prix ht* 805€

**Plaques de maintien en température - EASYTEMP**

Pensée pour les selfs, buffets, snacking et espaces de libre-service, la plaque de maintien en température Easytemp garantit une conservation optimale de vos plats chauds tout en préservant leurs qualités nutritionnelles. Grâce à une conduction homogène et un rayonnement uniforme, vos aliments restent savoureux et à la température idéale, même en espace ouvert, tout au long du service.

**Plaque de maintien en température GN1/1 ●**

Plaque à encastrer GN1/1

Référence	S10-EASY-PE-325
Modèle	EASY-PE-325/R
Dim L x P x H (mm)	323 X 530 X 55
Tension / Puissance	230V+T/0,33kW

Prix ht* 585€

**Plaque de maintien en température GN2/1 ●**

Plaque à encastrer GN2/1

Référence	S10-EASY-PE-650
Modèle	EASY-PE-650/R
Dim L x P x H (mm)	650 X 530 X 55
Tension / Puissance	230V+T/0,68kW

Prix ht* 817€



Pour une qualité de travail optimale, optez pour les caches EASYTEMP. Ils vous assurent une meilleure stabilité des bacs gastro et protègent vos plaques. Compatible uniquement avec la plaque à poser.

SUPPORT BAC GN1/1 ●

Support bac GN1/1 pour bac profondeur min. 100 mm

Référence	S10-EASY-SUP-325100
Modèle	Support bac GN1/1/M

Prix ht* 59€

SUPPORT BAC GN2/1 ●

Support bac GN2/1 pour bac profondeur min. 100 mm

Référence	S10-EASY-SUP-650100
Modèle	Support bac GN2/1/R

Prix ht* 77€



Navette de transport

Chariot de transport



126

Chariots de transport



Chariot pour paniers de lave-vaisselle ●

Chariot pour paniers de lave-vaisselle.

Référence	MC1-605.A
Modèle	605.A/K
Dim L x P x H (mm)	520 X 580 X 800
Prix ht* 252€	



Chariot de transport ●

Chariot avec étagère basse, cadre en acier inoxydable 18/10, équipé d'une poignée. 4 roues, 2 fixes et 2 pivotantes Ø 125 mm, 2 butoirs en PVC noir.

Référence	MC1-066.A
Modèle	066.A/K
Dim L x P x H (mm)	650 X 950 X 900
Prix ht* 369€	



Chariot 3 étagères ●

Chariot de transport soudé en acier inoxydable 18/10 AISI 304, tube carré 25 x 25 mm, étagères cintrées et renforcées, soudées à la structure. 4 roues en PVC noir Ø 160 mm, 2 fixes et 2 pivotantes avec frein, pare-chocs en caoutchouc aux angles.

Référence	MC1-408.AC
Modèle	408.AC/K
Dim L x P x H (mm)	1050 X 590 X 935
Prix ht* 646€	

Chariots élévateurs



Chariot élévateur avec plateforme universelle ●

Dimension du plateau d'élévation 570x325 mm.

Référence	MC1-CPV57/32
Modèle	CPV57/32/K
Dim L x P x H (mm)	850 X 560 X 930
Prix ht* 1467€	



Chariot élévateur de paniers chauffants ●

Pour 6 paniers dim. 500x500x115 ou 9 paniers dim. 500x500x75

Référence	MC1-CSC5/5
Modèle	CSC5/5/K
Dim L x P x H (mm)	860 X 730 X 1025
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9kW
Prix ht* 2187€	

Chariots réfrigérés



Chariot réfrigéré pour bacs GN ●

Capacité : 16 niveaux GN2/1 ou 32 niveaux GN1/1. Pas de 70mm. Contrôle digital de la température de +5° à +15°C.

Référence	MC1-692.AF
Modèle	692.AF/K
Dim L x P x H (mm)	915 X 880 X 1985
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,256W
Prix ht* 6807€	



Chariot réfrigéré ●

Chariot réfrigéré avec cuve unique. Capacité : 3 GN1/1

Référence	MC1-0131.A
Modèle	0131.A/K
Dim L x P x H (mm)	1240 X 640 X 920
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW
Prix ht* 2796€	

Chariots de transport



Chariot chauffant armoire ●

Chariot chauffant armoire avec bac séparé (GN non inclus).

Référence	MC1-035.AC
Modèle	035.AC/K
Dim L x P x H (mm)	1260 X 680 X 920
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,4kW

Prix ht* **2746€**



Chariot chauffant bain-marie ●

Chariot chauffant bain-marie pour distribution de repas (GN non inclus).
Thermostat digital.

Référence	MC1-026.AC
Modèle	026.AC/K
Dim L x P x H (mm)	1185 X 640 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2kW

Prix ht* **1082€**



Chariot chauffant bain-marie ●

Chariot chauffant bain-marie pour distribution de repas (GN non inclus).
Thermostat digital.

Référence	MC1-026.AB
Modèle	026.AB/K
Dim L x P x H (mm)	830 X 640 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2kW

Prix ht* **950€**

Chariots chauffants



Chariot chauffant pour bacs GN ●

Double paroi isolée.
Capacité : 18 niveaux GN2/1 ou 36 niveaux GN1/1. Pas de 77mm.
Contrôle digital de la température de +30° à +90°C.

Référence	MC1-692.AG
Modèle	692.AG/K
Dim L x P x H (mm)	815 X 860 X 1995
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2kW

Prix ht* **3096€**



Chariot chauffant pour containers, cadre en acier inoxydable à double paroi ●

Double paroi isolée.
Capacité : 18 niveaux GN1/1. Pas de 77mm.
Contrôle digital de la température de +30° à +90°C.

Référence	MC1-690.AG
Modèle	690.AG/K
Dim L x P x H (mm)	670 X 790 X 1995
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2kW

Prix ht* **2412€**



Chariot chauffant ●

Thermobox avec porte battante.
Température de +30°C à +90°C.
Capacité : 11 GN1/1 H40mm OU 5 GN1/1 H100mm + 1 GN 1/1 H40mm OU 2 GN 1/1 H200mm + 3 GN 1/1 H40mm. Pas de 55mm.

Référence	MC1-TNG/11C
Modèle	TNG/11C/K
Dim L x P x H (mm)	470 X 790 X 985
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9kW

Prix ht* **2387€**

SINGLE : Léger, mais très résistant, il est conçu pour contenir et transporter des aliments chauds ou froids. Les racks détachables permettent une manipulation sécurisée, un nettoyage facilité et une répartition optimale de la température. Cette navette est également équipée d'un cadre supérieur ergonomique et de roues de haute qualité, facilement maniables, de 160 mm de diamètre.



Servitherm Single 12 Chaud ●

Capacité de 12 GN1/1.
Chaud : système de chauffe par ventilation.

Référence	S48-4651017
Modèle	SINGLE 12 C/A
Dim L x P x H (mm)	540 X 1434 X 810
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW
Prix ht*	3159€

Servitherm Single 12 Froid ●

Capacité de 12 GN1/1.
Froid: système Peltier ou par compresseur.

Référence	S48-4651046
Modèle	SINGLE 12 F/C/A
Dim L x P x H (mm)	540 X 1437 X 870
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,34kW
Prix ht*	4157€

DOUBLE : Léger, mais très résistant, il est conçu pour contenir et transporter des aliments chauds ou froids. Les racks détachables permettent une manipulation sécurisée, un nettoyage facilité et une répartition optimale de la température. Cette navette est également équipée d'un cadre supérieur ergonomique et de roues de haute qualité, facilement maniables, de 160 mm de diamètre.



Servitherm Double 12 Froid Avec Compresseur ●

Capacité de 12 niveaux GN2/1.
Froid: système Peltier ou compresseur.

Référence	S48-4652019
Modèle	DOUBLE 12 F/C/A
Dim L x P x H (mm)	740 X 1437 X 990
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,31kW
Prix ht*	7520€



Servitherm Single 14 Chaud ●

Capacité de 14 GN1/1.
Chaud : système de chauffe par ventilation.

Référence	S48-4651019
Modèle	SINGLE 14 C/A
Dim L x P x H (mm)	540 X 1597 X 810
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW
Prix ht*	3342€

Servitherm Single 14 Froid ●

Capacité de 14 GN1/1.
Froid: système Peltier ou par compresseur.

Référence	S48-4651049
Modèle	SINGLE 14 F/C/A
Dim L x P x H (mm)	540 X 1597 X 870
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,34kW
Prix ht*	4386€

TWIN : Un chariot isotherme avec deux puits placés côte à côte. Léger, mais très résistant, il est conçu pour contenir et transporter des aliments chauds ou froids. Les racks détachables permettent une manipulation sécurisée, un nettoyage facilité et une répartition optimale de la température. Cette navette est également équipée d'un cadre supérieur ergonomique et de roues de haute qualité, facilement maniables, de 160 mm de diamètre.



Servitherm Twin 10+10 Chaud/Froid ●

Capacité de 20 GN1/1/ (10 + 10).
Chaud / Froid avec compresseur ou Peltier.

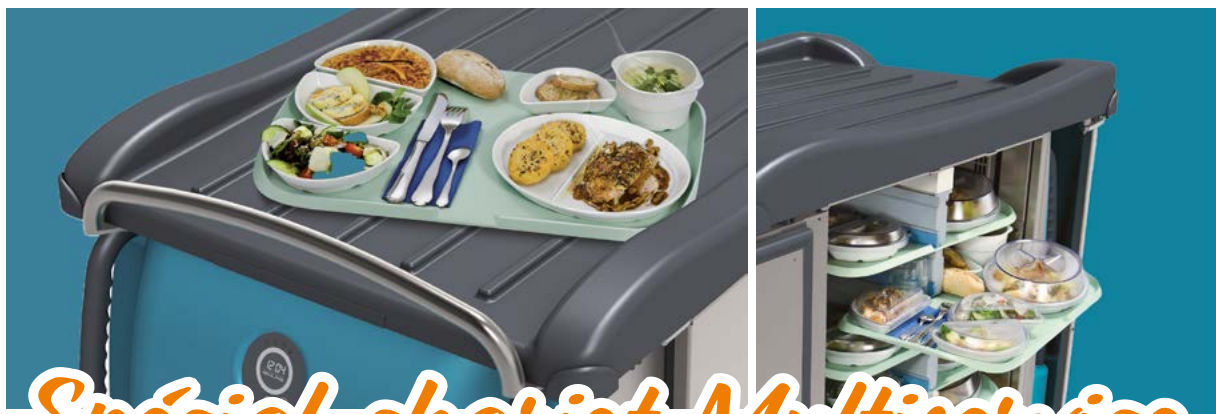
Référence	S48-4651054
Modèle	TWIN 10+10 CF/C/A
Dim L x P x H (mm)	1100 X 1225 X 870
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,855kW
Prix ht*	6893€

Waitingserv 5 plateaux GN paroi Evercool® ●

Armoire de maintien chaud et froid de plateaux en attente de service.
Pour plateaux GN V1.
Capacité: 5 niveaux GN avec un pas de 78mm.

Référence	S48-4710050
Modèle	WSERV 5 PLTX GN/R
Dim L x P x H (mm)	586 X 683 X 650
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,7kW
Prix ht*	5490€

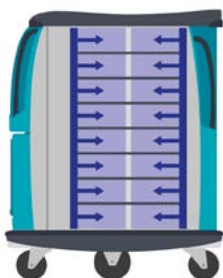




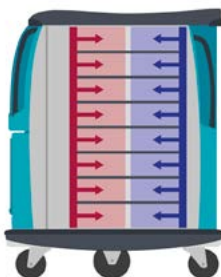
Spécial chariot Multiservice

Vue de face - coupe verticale

Maintien global en froid



Maintien froid avec remise en température



Multiserv Senior froid/mixte ●

Chariot à technologie embarquée pour maintien et remise en température de repas en multiportions.

Référence	S48-4800006
Modèle	SENIOR MF/R
Dim L x P x H (mm)	985 X 1370 X 765
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,3kW
Prix ht* 11333€	



Compactserv V2 froid/mixte Junior P/24 GN ●

Chariot à technologie embarquée pour maintien et remise en température de plateaux liaison froide/surgelée.

Référence	S48-4600024
Modèle	JUNIOR 24/A
Dim L x P x H (mm)	1413 X 775 X 1135
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,1kW
Prix ht* 16052€	



Servizio V3.1 - 2 colonnes Junior avec décor standard ●

Chariot pour la distribution des petits déjeuners (jusqu'à 40).

Référence	S48-4720011
Modèle	2 PUIITS JUNIOR/E
Dim L x P x H (mm)	1060 X 777 X 627
Prix ht* 3113€	

Spécial crédence

FRANSTAL
Platinum



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

- Facile à monter
- Facile à nettoyer

POUR UN PROJET
SUR-MESURE
ADAPTÉ À VOS BESOINS

Consultez-nous !



Crédence Inox ventilée 1000X1150mm ●

Dimension LxIxH	Modèle	Référence	Prix ht*
1000 X 1150 mm	IIPCISL10/K	FR1-IIPCISL10	489€
1500 X 1150 mm	IIPCISL15/K	FR1-IIPCISL15	655€
2000 X 1150 mm	IIPCISL20/K	FR1-IIPCISL20	722€





Support mural pour 3 bacs GN 1/3 ●

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 LxPxH (mm)	350 X 560 X 200
Prix ht*	133€



Étagère pour four à micro-ondes ●

Dosseret arrière en retrait de 40 mm
Fixation murale

Référence	T02-503425
Modèle	CHR/R
Dim LxPxH (mm)	600 X 500 X 191
Prix ht*	102€

• Fixation sur consoles inox • Construction soudée inox • Tubes 25 x 25 mm • Marque NF (Hygiène alimentaire)



Étagère murale 4 barres ●

Dimension LxIxH	Modèle	Référence	Prix ht*
800 X 400 X 150 mm	EM/R	T02-805715	153€
1000 X 400 X 150mm	EM/R	T02-805720	163€
1600 X 400 X 150mm	EM/K	T02-805723	194€
1200 X 400 X 150mm	EM/R	T02-805721	173€
1400 X 400 X 150mm	EM/K	T02-805722	184€
1800 X 400 X 150mm	EM/R	T02-805724	194€
2000 X 400 X 150mm	EM/A	T02-805725	204€

• Dosseret en retrait de 40 mm • Fixation murale sur console • Charge répartie : 100 kg



Étagère murale à plateaux pleins ●

Dimension LxIxH	Modèle	Référence	Prix ht*
600 X 300 X 191	EMS/K	T02-503429	83€
800 X 300 X 191	EMS/K	T02-503430	92€
1000 X 400 X 191	EMS/R	T02-503441	102€
1200 X 400 X 191	EMS/K	T02-503442	112€
1400 X 400 X 191	EMS/K	T02-503443	122€
1600 X 400 X 191	EMS/K	T02-503444	143€

• 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



Étagère à plateau avec bacs GN ●

Dimension LxIxH	Caractéristiques	Modèle	Référence	Prix ht*
1000 X 400 X 191	Capacité 4 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	CHR/E	T02-503451	250€
1200 X 400 X 191	Capacité : 5 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	CHR/K	T02-503452	286€
1400 X 400 X 191	Capacité : 6 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	CHR/E	T02-503453	326€
1600 X 400 X 191	Capacité : 7 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	CHR/K	T02-503454	377€



Armoire murale avec bacs. 1 étagère intermédiaire réglable. Portes doublées avec butée d'arrêt. Fixation murale par 2 supports. Bacs GN1/3.



Armoire suspendue CHR + 5 bacs GN inox ●

Dimension LxH	Caractéristiques	Modèle	Référence	Prix ht
1200 X 400 X 600	Glissières support 5 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	503563/K	T02-503563	765€
1400 X 400 X 600	Glissières support 7 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	503564/K	T02-503564	893€
1600 X 400 X 600	Glissières support 8 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	503565/K	T02-503565	964€
1800 X 400 X 600	Glissières support 9 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	503567/K	T02-503567	1097€



Meuble mural suspendu 2 portes coulissantes, 1 étagère

Meuble mural suspendu inox 304L.
2 Portes coulissantes doublées avec poignée intégrée. 1 Etagère intermédiaire réglable. Kit de fixation mural.
P400 x H650 mm.



Meuble mural suspendu 2 portes coulissantes ●

Dim LxH mm	Modèle	Descriptif	Référence	Prix ht
1000 X 400 X 650	MR240005/K	L1000	R23-MR240005	769€
1200 X 400 X 650	MR240006/K	L1200	R23-MR240006	817€
1400 X 400 X 650	MR240007/K	L1400	R23-MR240007	895€
1600 X 400 X 650	MR240009/K	L1600	R23-MR240009	977€
1800 X 400 X 650	MR240010/K	L1800	R23-MR240010	1054€
2000 X 400 X 650	MR240011/K	L2000	R23-MR240011	1115€



Table du chef adossée

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)
- Dosseret 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
- Piétement 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)
- Hauteur : 850/900 mm

**Table du chef adossée démontable inox 304 ●**

Dimension LxIxH	Modèle	Référence	Prix ht
1000 X 700 X 900	25246/K	M70-25246	765€
1200 X 700 X 900	25247/K	M70-25247	1038€
1400 X 700 X 900	25248/K	M70-25248	1093€
1600 X 700 X 900	25249/K	M70-25249	1149€
1800 X 700 X 900	25250/K	M70-25250	1217€
2000 X 700 X 900	25251/K	M70-25251	1288€

Table entrée de laverie

- 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, dosseret 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
- Hauteur : 850/900 mm

**Table entrée laverie ●**

Dimension LxIxH	Caractéristiques	Modèle	Référence	Prix ht
1200 X 780 X 900	Accrochage à droite de la table	80901/K	M70-80901	1068€
1200 X 780 X 900	Accrochage à gauche de la table	80905/K	M70-80905	1068€
1600 X 780 X 900	Accrochage à droite de la table	80903/K	M70-80903	1246€
1600 X 780 X 900	Accrochage à gauche de la table	80907/K	M70-80907	1246€
2000 X 780 X 900	Accrochage à droite de la table	80940/K	M70-80940	1541€
2000 X 780 X 900	Accrochage à gauche de la table	80941/K	M70-80941	1541€

Table sortie laverie

- 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
- Hauteur : 850/900 mm

**Table sortie laverie ●**

Dimension LxIxH	Caractéristiques	Modèle	Référence	Prix ht
600 X 780 X 900	Réversible	80915/K	M70-80915	348€
1200 X 780 X 900	Réversible	80918/K	M70-80918	533€
800 X 780 X 900	Réversible	80932/K	M70-80932	856€
2000 X 780 X 900	Réversible	80939/K	M70-80939	903€

Table du chef Avec ou sans étagère

TOURNUS
EQUIPEMENT

Table du Chef CHR sans étagère

• Percement Diam. 33mm • Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm • Dessus doublé par panneau stratifié • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Dosseret plié hauteur 100 mm • Bac embouti 400 x 400 x 250 mm • Piètement tube inox diam. 38 mm



Bac à gauche ●

Dimension LxIxH	Caractéristiques	Modèle	Référence	Prix ht
1200 X 700 X 850/900	Sans robinetterie, avec perçage	CHR/A	T02-503283	601€
1400 X 700 X 850/900		CHR/A	T02-503284	616€
1600 X 700 X 850/900		CHR/A	T02-503286	650€
1200 X 700 X 850/900	Avec robinetterie mélangeuse	CHR/A	T02-503293	685€
1400 X 700 X 850/900		CHR/A	T02-503294	701€
1600 X 700 X 850/900		CHR/A	T02-503296	734€

Bac à droite ●

Dimension LxIxH	Caractéristiques	Modèle	Référence	Prix ht
1200 X 700 X 850/900	Sans robinetterie, avec perçage	CHR/A	T02-503323	601€
1400 X 700 X 850/900		CHR/A	T02-503324	616€
1600 X 700 X 850/900		CHR/A	T02-503326	650€
1200 X 700 X 850/900	Avec robinetterie mélangeuse	CHR/A	T02-503333	685€
1400 X 700 X 850/900		CHR/A	T02-503334	701€
1600 X 700 X 850/900		CHR/A	T02-503336	734€

Table du Chef CHR avec étagère

• 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 • Dosseret plié hauteur 100 mm • Bac embouti 400 x 400 x 250 mm • Piètement tube inox diam. 38 mm



Bac à gauche ●

Dimension LxIxH	Caractéristiques	Modèle	Référence	Prix ht
1200 X 700 X 850/900	Sans robinetterie, avec perçage	CHR/A	T02-503303	667€
1400 X 700 X 850/900		CHR/A	T02-503304	703€
1600 X 700 X 850/900		CHR/A	T02-503306	748€
1200 X 700 X 850/900	Avec robinetterie mélangeuse	CHR/A	T02-503313	752€
1400 X 700 X 850/900		CHR/A	T02-503314	787€
1600 X 700 X 850/900		CHR/A	T02-503316	830€

Bac à droite ●

Dimension LxIxH	Caractéristiques	Modèle	Référence	Prix ht
1200 X 700 X 850/900	Sans robinetterie, avec perçage	CHR/A	T02-503343	667€
1400 X 700 X 850/900		CHR/A	T02-503344	703€
1600 X 700 X 850/900		CHR/A	T02-503346	748€
1200 X 700 X 850/900	Avec robinetterie mélangeuse	CHR/A	T02-503353	752€
1400 X 700 X 850/900		CHR/A	T02-503354	787€
1600 X 700 X 850/900		CHR/A	T02-503356	830€

Options pour table



Tiroir table CHR ●

avec bac GN1/1 polypropylène pour table CHR

Référence

T02-503521

Modèle

TOURNUS CHR/R

Prix ht* 163€

Table démontable

- 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)
- Dossieret 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



Table centrale démontable ●

Dimension LxH	Modèle	Référence	Prix ht
800 X 700 X 900	9311087/K	M70-9311087	508€
1000 X 700 X 900	9311107/K	M70-9311107	579€
1200 X 700 X 900	9311127/K	M70-9311127	617€
1400 X 700 X 900	9311147/K	M70-9311147	662€
1500 X 700 X 900	9311157/K	M70-9311157	684€
1600 X 700 X 900	9311167/K	M70-9311167	700€
1800 X 700 X 900	9311187/K	M70-9311187	739€
2000 X 700 X 900	9311207/K	M70-9311207	779€

Table adossée démontable ●

Dimension LxH	Modèle	Référence	Prix ht
800 X 700 X 900	9321087/K	M70-9321087	577€
1000 X 700 X 900	9321107/K	M70-9321107	647€
1200 X 700 X 900	9321127/K	M70-9321127	680€
1400 X 700 X 900	9321147/K	M70-9321147	729€
1500 X 700 X 900	9321157/K	M70-9321157	747€
1600 X 700 X 900	9321167/K	M70-9321167	769€
1800 X 700 X 900	9321187/K	M70-9321187	807€
2000 X 700 X 900	9321207/K	M70-9321207	847€

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)
- Dossieret 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



Table centrale démontable ●

Dimension LxH mm	Modèle	Référence	Prix ht
800 X 700 X 900	9312087/K	M70-9312087	576€
1000 X 700 X 900	9312107/K	M70-9312107	647€
1200 X 700 X 900	9312127/K	M70-9312127	680€
1400 X 700 X 900	9312147/K	M70-9312147	729€
1500 X 700 X 900	9312157/K	M70-9312157	747€
1600 X 700 X 900	9312167/K	M70-9312167	769€
1800 X 700 X 900	9312187/K	M70-9312187	807€
2000 X 700 X 900	9312207/K	M70-9312207	847€

Table adossée démontable ●

Dimension LxH	Modèle	Référence	Prix ht
800 X 700 X 900	9322087/K	M70-9322087	677€
1000 X 700 X 900	9322107/K	M70-9322107	777€
1200 X 700 X 900	9322127/K	M70-9322127	825€
1400 X 700 X 900	9322147/K	M70-9322147	887€
1500 X 700 X 900	9322157/K	M70-9322157	908€
1600 X 700 X 900	9322167/K	M70-9322167	938€
1800 X 700 X 900	9322187/K	M70-9322187	994€
2000 X 700 X 900	9322207/K	M70-9322207	1041€

Table standard Avec ou sans étagère

SOMMAIRE

136

TOURNUS
EQUIPEMENT

Table centrale ou à dossier

Plan de travail en acier inoxydable, épaisseur 12/10ème mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge, et renforcé par un cadre en profilé. Bandeau hauteur 40 mm et dossier hauteur 100 mm à bords droits. Piétement inox Ø 38 mm, en retrait à l'arrière de 65 mm sur les tables à dossier et de 55 mm sur les tables centrales. Vérins réglables. Hauteur 900 mm (+0/30 mm). Plis écrasés sur le plan de travail, le dossier, l'étagère. Livraison à plat sous film plastique. Montage très rapide par emboîtement.



AISI
441
EP
12/10



Table centrale ●

Dimension LxIxH mm	Modèle	Référence	Prix ht*
1000 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503202	348€
1200 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503203	359€
1400 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503204	392€
1600 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503206	423€
1800 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503207	439€
2000 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503209	476€

Table à dossier ●

Dimension LxIxH mm	Modèle	Référence	Prix ht*
1000 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503222	385€
1200 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503223	388€
1400 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503224	407€
1600 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503226	457€
1800 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503227	482€
2000 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503229	511€

Table centrale ou à dossier avec étagère

Plan de travail en acier inoxydable, épaisseur 12/10ème mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge, et renforcé par un cadre en profilé. Étagère intérieure fixe. Bandeau hauteur 40 mm et dossier hauteur 100 mm à bords droits. Piétement inox Ø 38 mm, en retrait à l'arrière de 65 mm sur les tables à dossier et de 55 mm sur les tables centrales. Vérins réglables. Hauteur 900 mm (+0/30 mm). Plis écrasés sur le plan de travail, le dossier, l'étagère. Livraison à plat sous film plastique. Montage très rapide par emboîtement.



AISI
441
EP
12/10



Table centrale avec étagère ●

Dimension LxIxH mm	Modèle	Référence	Prix ht*
1000 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503242	419€
1200 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503243	439€
1400 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503244	485€
1600 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503246	526€
1800 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503247	559€
2000 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503249	591€

Table à dossier avec étagère ●

Dimension LxIxH mm	Modèle	Référence	Prix ht*
1000 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503269	641€
1200 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503262	457€
1400 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503263	468€
1600 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503264	500€
1800 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503266	559€
2000 X 700 X 850/900	CHR/R	T02-503267	602€

Options
pour table



Tiroir table CHR ●

avec bac GN1/1 polypropylène pour table CHR

Référence	T02-503521
Modèle	TOURNUS CHR/R
Prix ht*	163€

REALINOX

Tables centrales fixes à hauteur variable. Inox 304L. Hauteur de 700 à 1000 mm. Tige de vérin télescopique. Commande à manivelle sur l'avant. Course du vérin : 300 mm.



AISI
304
EP
15/10

Table centrale fixe à hauteur variable 700 à 1000 mm ●

Dimension LxIxH mm	Modèle	Référence	Prix ht*
1000 X 700 X 700/1000	T0671001/R	R23-T0671001	2490€
1200 X 700 X 700/1000	T0671002/K	R23-T0671002	2590€
1400 X 700 X 700/1000	T0671003/K	R23-T0671003	2690€
1600 X 700 X 700/1000	T0671004/K	R23-T0671004	2750€
1800 X 700 X 700/1000	T0671005/E	R23-T0671005	2807€
2000 X 700 X 700/1000	T0671006/T	R23-T0671006	3046€

Plonge CHR

• Construction en acier inoxydable • Hauteur 900 mm • Bandeau hauteur 40 mm • Dosseret plié hauteur 100 mm • Piétement diam. 38 mm avec vérins en retrait à l'arrière de 80 mm • Égouttoir nervuré, bords anti-ruissellement • Bac et égouttoir insonorisés • Sans robinetterie

Plonge CHR - Bacs 400 x 500 mm ●

AISI
441
EP
12/10

Caractéristiques	Dimension LxIxH mm	Modèle	Référence	Prix ht*
2 bacs + égouttoir à droite	1600 X 700 X 900	CHR/R	T02-503601	791€

Plonge CHR - Bacs 400 x 500 mm + étagère ●

AISI
441
EP
12/10

Caractéristiques	Dimension LxIxH mm	Modèle	Référence	Prix ht*
2 bacs + égouttoir à droite	1600 X 700 X 900	CHR/R	T02-503621	872€

Plonge CHR - Bacs 600 x 500 mm ●

AISI
441
EP
12/10

Caractéristiques	Dimension LxIxH mm	Modèle	Référence	Prix ht*
1 bac	800 X 700 X 900	CHR/R	T02-503602	500€
1 bac + égouttoir à droite	1400 X 700 X 900	CHR/R	T02-503603	561€
2 bacs	1400 X 700 X 900	CHR/A	T02-503606	734€
2 bacs + égouttoir à droite	1900 X 700 X 900	CHR/R	T02-503607	806€

Plonge CHR Bacs 600 x 500 mm + étagère ●

AISI
441
EP
12/10

Caractéristiques	Dim LxIxH mm	Modèle	Référence	Prix ht*
1 bac	800 X 700 X 900	CHR/R	T02-503622	556€
2 bacs	1400 X 700 X 900	CHR/R	T02-503626	826€
1 bac + égouttoir à droite	1400 X 700 X 900	CHR/R	T02-503623	648€
1 bac + égouttoir à gauche	1400 X 700 X 900	CHR/R	T02-503629	678€
2 bacs + égouttoir à droite	1900 X 700 X 900	CHR/R	T02-503627	933€



• Construction en acier inoxydable • Hauteur 900 mm • Bandeau hauteur 40 mm • Dosseret plié hauteur 100 mm • Piètement diam. 38 mm avec vérins en retrait à l'arrière de 80 mm • Égouttoir nervuré, bords anti-ruissellement • Bac et égouttoir insonorisés • Sans robinetterie

Plonge CHR pour machine à laver ●



AISI 441
EP 12/10

Caractéristiques	Dim LxHxH mm	Modèle	Référence	Prix ht*
1 bac 500 x 500 + égouttoir à gauche	1200 X 700 X 900	CHR/A	T02-503605	571€
1 bac 500 x 500 + égouttoir à droite	1200 X 700 X 900	CHR/K	T02-503610	671€

Plonge CHR pour machine à laver + étagère ●



AISI 441
EP 12/10

Caractéristiques	Dim LxHxH mm	Modèle	Référence	Prix ht*
2 bacs 400 x 500 + égouttoir à gauche	1600 X 700 X 900	CHR/R	T02-503624	847€
1 bac 500 x 500 + égouttoir à gauche	1200 X 700 X 900	CHR/A	T02-503625	611€
1 bac 500 x 500 + égouttoir à droite	1200 X 700 X 900	CHR/K	T02-503630	719€



Plonge démontable inox 304, ep.15/10^{ème}, rayonné ●

- Construction inox AISI 304, épaisseur 15/10^{ème}
- Pré-percé ø 32 mm
- Bord avant tombé de 60 mm
- Dosseret 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



AISI 304
EP 15/10



Dim LxHxH mm	Modèle	Caractéristiques	Référence	Prix ht*
Sans étagère				
1 bac - sans étagère				
1000 X 700 X 900	977101G1/K	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite	M70-977101G1	1017€
1200 X 700 X 900	977121G1/K	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite	M70-977121G1	1046€
1400 X 700 X 900	977141G1/K	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite	M70-977141G1	1090€
2 bacs - sans étagère				
1600 X 700 X 900	977162G1/K	2 bacs 500x500x300 égouttoir à droite	M70-977162G1	1437€
1800 X 700 X 900	977182G1/K	2 bacs 500x400x300 égouttoir à droite	M70-977182G1	1547€
2000 X 700 X 900	977202G1/K	2 bacs 600x500x300 égouttoir à droite	M70-977202G1	1586€

Dim LxHxH mm	Modèle	Caractéristiques	Référence	Prix ht*
1 bac - avec étagère				
1000 X 700 X 900	ET-977101G1/K	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite et étagère	M70-ET-977101G1	1144€
1200 X 700 X 900	ET-977121G1/K	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite et étagère	M70-ET-977121G1	1195€
1400 X 700 X 900	ET-977141G1/K	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite et étagère	M70-ET-977141G1	1254€
2 bacs - avec étagère				
1600 X 700 X 900	ET-977162G1/K	2 bacs 500x500x300 égouttoir à droite et étagère	M70-ET-977162G1	1569€
1800 X 700 X 900	ET-977182G1/K	2 bacs 500x400x300 égouttoir à droite et étagère	M70-ET-977182G1	1725€
2000 X 700 X 900	ET-977202G1/K	2 bacs 600x500x300 égouttoir à droite et étagère	M70-ET-977202G1	1933€
Sans égouttoir - avec étagère				
1200 X 700 X 900	ET-9771220/K	2 bacs 500x500x300 sans égouttoir avec étagère	M70-ET-9771220	1483€
1400 X 700 X 900	ET-9771420/K	2 bacs 600x500x300 sans égouttoir avec étagère	M70-ET-9771420	1496€

Plonge 1 bac. Inox AISI 304.
Hauteur bac 300mm - Dosseret
arrière H100x20mm Bandeaux
cache-bacs.
Réservation à l'arrière de 80 mm pour
passage de l'évacuation.
Piètement inox tube 40x40 mm,
équipé de vérins de réglage.
Ensemble entièrement soudé.
Livré avec siphon, bonde et tube
surverse.

AISI
304
EP
15/10



Plonge 1 bac ●

Dimension LxIxH mm	Modèle	Caractéristiques	Référence	Prix ht*
700 X 700 X 900	P0010010/K	Sans égouttoir - Dimensions bac LxPxH = 500x500x300	R23-P0010010	649€
1000 X 700 X 900	P0010026/K	Egouttoir à droite - Dimensions bac LxPxH = 500x500x300	R23-P0010026	710€
1000 X 700 X 900	P0010070/K	Egouttoir à gauche - Dimensions bac LxPxH = 500x500x300	R23-P0010070	710€
1200 X 700 X 900	P0010078/K	Egouttoir à gauche - Dimensions bac LxPxH = 500x500x300	R23-P0010078	740€
1200 X 700 X 900	P0010034/K	Egouttoir à droite - Dimensions bac LxPxH = 500x500x300	R23-P0010034	740€
1400 X 700 X 900	P0010092/K	Egouttoir à gauche - Dimensions bac LxPxH = 600x500x300	R23-P0010092	784€
1400 X 700 X 900	P0010048/K	Egouttoir à droite - Dimensions bac LxPxH = 600x500x300	R23-P0010048	784€

Plonge 2 bacs. Inox AISI 304.
Hauteur bac 300 mm - Dosseret
arrière H100x20mm Bandeaux
cache-bacs.
Réservation à l'arrière de 100 mm
pour passage de l'évacuation.
Piètement inox tube 40x40 mm,
équipé de vérins de réglage.
Ensemble entièrement soudé.
Livré avec siphon, bonde et tube
surverse.

AISI
304
EP
15/10



Plonge 2 bacs 500 x 400 x 300 ●

Dimension LxIxH mm	Modèle	Caractéristiques	Référence	Prix ht*
1400 X 700 X 900	P0010162/K	Egouttoir à gauche - Dimensions bac LxPxH = 500x400x300	R23-P0010162	957€
1400 X 700 X 900	P0010136/K	Egouttoir à droite - Dimensions bac LxPxH = 500x400x300	R23-P0010136	957€
1600 X 700 X 900	P0010168/K	Egouttoir à gauche - Dimensions bac LxPxH = 500x400x300	R23-P0010168	1004€
1600 X 700 X 900	P0010142/K	Egouttoir à droite - Dimensions bac LxPxH = 500x400x300	R23-P0010142	1004€

Plonge 2 bacs 500 x 500 x 300 ●

Dimension LxIxH mm	Modèle	Caractéristiques	Référence	Prix ht*
1800 X 700 X 900	P0010148/K	Egouttoir à droite - Dimensions bac LxPxH = 500x500x300	R23-P0010148	1087€
1800 X 700 X 900	P0010174/K	Egouttoir à gauche - Dimensions bac LxPxH = 500x500x300	R23-P0010174	1087€

Plonge 2 bacs 600 x 500 x 300 ●

Dimension LxIxH mm	Modèle	Caractéristiques	Référence	Prix ht*
2000 X 700 X 900	P0010180/K	Egouttoir à gauche - Dimensions bac LxPxH = 600x500x300	R23-P0010180	1153€
2000 X 700 X 900	P0010154/K	Egouttoir à droite - Dimensions bac LxPxH = 600x500x300	R23-P0010154	1153€

Table laverie à glissement avec plage + bac à droite ●

Dimension LxIxH mm	Modèle	Référence	Prix ht*
600 X 760 X 900	L0041001/K	R23-L0041001	966€
1100 X 760 X 900	L0041002/K	R23-L0041002	1056€
1600 X 760 X 900	L0041003/K	R23-L0041003	1176€

Table laverie à glissement avec plage + bac à gauche ●

Dimension LxIxH mm	Modèle	Référence	Prix ht*
600 X 760 X 900	L0041008/K	R23-L0041008	966€
1100 X 760 X 900	L0041009/K	R23-L0041009	1056€
1600 X 760 X 900	L0041010/K	R23-L0041010	1176€



Table laverie à glissement sans plage ●

Dimension LxIxH mm	Modèle	Référence	Prix ht*
600 X 610 X 900	L0011001/K	R23-L0011001	464€
1100 X 610 X 900	L0011002/K	R23-L0011002	533€
1600 X 610 X 900	L0011003/K	R23-L0011003	664€



AISI 441 EP 12/10

TOURNUS
EQUIPEMENT

Portes doublées avec butées d'arrêt.
3 étagères réglables.
Piètement en polyamide avec vérins.

Armoire haute à portes coulissantes ●

Référence	T02-503492
Modèle	503492/A
Dim L x P x H (mm)	1000 X 600 X 1800
Prix ht*	1607€

Armoire haute à portes coulissantes ●

Référence	T02-503493
Modèle	503493/A
Dim L x P x H (mm)	1200 X 600 X 1800
Prix ht*	1754€



AISI 304 EP 15/10

REALINOX

Réalisation inox AISI 304 Armoire entièrement doublée 2 Portes coulissantes avec poignées intégrées 4 étagères dont 3 réglables et renforcées 4 pieds inox réglables Ø60 mm Toit incliné

Armoire haute portes coulissante 3 étagères ●

Dim LxPxH mm	Modèle	Référence	Prix ht
1000 X 600 X 2000	MR250010/K	R23-MR250010	2021€
1200 X 600 X 2000	MR250012/K	R23-MR250012	2175€
1400 X 600 X 2000	MR250014/K	R23-MR250014	2330€
1600 X 600 X 2000	MR250016/K	R23-MR250016	2487€
1800 X 600 X 2000	MR250018/K	R23-MR250018	2638€
2000 X 600 X 2000	MR250020/K	R23-MR250020	2779€

TOURNUS
EQUIPEMENT

1 porte, séparation verticale
3 demi-étagères réglables
Dessus horizontal
Portes doublées avec fermeture à clé
Piètement en polyamide
Hauteur 155 mm avec vérins à filetage non-apparent

Armoire pour produits d'entretien ●

1 porte, séparation verticale
3 demi-étagères réglables
Dessus horizontal
Portes doublées avec fermeture à clé
Piètement en polyamide
Hauteur 155 mm avec vérins à filetage non-apparent

Référence	T02-503481
Modèle	84045/A
Dim L x P x H (mm)	600 X 500 X 1800
Prix ht*	979€



AISI 441 EP 12/10

**Meuble bas rayonné**

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


AISI
304
EP 15/10
Meuble bas adossé rayonné ●

Dim LxIxH mm	Modèle	Référence	Prix ht
1000 X 700 X 870	A987010/K	M70-A987010	1470€
1200 X 700 X 870	A987012/K	M70-A987012	1654€
1400 X 700 X 870	A987014/K	M70-A987014	1814€
1600 X 700 X 870	A987016/K	M70-A987016	1997€
1800 X 700 X 870	A987018/K	M70-A987018	2349€
2000 X 700 X 870	A987020/K	M70-A987020	2347€

Meuble bas central rayonné ●

Modèle	Référence	Prix ht
987010/K	M70-987010	1417€
987012/K	M70-987012	1597€
987014/K	M70-987014	1743€
987016/K	M70-987016	1915€
987018/K	M70-987018	2104€
987020/K	M70-987020	2260€

**Meuble étuve inox 304 épaisseur 15/10^{ème}, rayonné**

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


AISI
304
EP 15/10
Meuble étuve central ●

Dim LxIxH mm	Modèle	Référence	Prix ht
1200 X 700 X 850	22011/K	M70-22011	1940€
1400 X 700 X 850	22013/K	M70-22013	2083€
1600 X 700 X 850	22015/K	M70-22015	2254€
1800 X 700 X 850	22017/K	M70-22017	2422€
2000 X 700 X 850	22019/K	M70-22019	2593€

Meuble étuve adossé ●

Modèle	Référence	Prix ht
22041/K	M70-22041	1945€
22043/K	M70-22043	2130€
22045/K	M70-22045	2315€
22047/K	M70-22047	2497€
22049/K	M70-22049	2682€

**Meuble à portes coulissantes**

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


AISI
441
EP 20/10
**Meuble central à portes coulissantes sur 2 faces / Intérieur et dessus chauffants ●**

Dim LxIxH mm	Modèle	Tension / Puissance Elec.	Référence	Prix ht
1400 X 700 X 900	MC/R	TRI400V+N+T/3,55kW	T02-804686	3417€
1600 X 700 X 900	MC/R	TRI400V+N+T/3,55kW	T02-804687	3596€
1800 X 700 X 900	MC/R	TRI400V+N+T/3,55kW	T02-804688	3764€
2000 X 700 X 900	MC/R	TRI400V+N+T/3,55kW	T02-804689	3973€

Meuble à dossier à portes coulissantes sur 1 face, 700 x 1200 mm ●

Dim LxIxH mm	Modèle	Tension / Puissance Elec.	Référence	Prix ht
1200 X 700 X 900	MAD/R	TRI400V+N+T/3,55kW	T02-824675	3070€
1400 X 700 X 900	MAD/R	TRI400V+N+T/3,55kW	T02-824676	3346€
1600 X 700 X 900	MAD/R	TRI400V+N+T/3,55kW	T02-824677	3488€
1800 X 700 X 900	MAD/R	TRI400V+N+T/3,55kW	T02-824678	3687€
2000 X 700 X 900	MAD/R	TRI400V+N+T/3,55kW	T02-824679	3871€

Plonge adossée 1 bac - avec étagère

Version à monter : pieds reliés par vis, construction stable.
Dossieret : HxP = 100x15 mm.

Ouverture pour robinetterie : diamètre = 33 mm.
Plonge de 700 mm / Bac 500x500x250 mm.



Egouttoir à gauche ●			Egouttoir à droite ●		
Dim Long. mm	Modèle	Référence	Modèle	Référence	Prix ht*
800	934467080/K	SH8-934467080	934477080/K	SH8-934477080	476€
900	934467090/K	SH8-934467090	934477090/K	SH8-934477090	493€
1000	934467100/K	SH8-934467100	934477100/K	SH8-934477100	510€
1100	934467110/K	SH8-934467110	934477110/K	SH8-934477110	527€
1200	934467120/K	SH8-934467120	934477120/K	SH8-934477120	543€
1300	934467130/K	SH8-934467130	934477130/K	SH8-934477130	571€
1400	934467140/K	SH8-934467140	934477140/K	SH8-934477140	597€
1500	934467150/K	SH8-934467150	934477150/K	SH8-934477150	620€
1600	934467160/K	SH8-934467160	934477160/K	SH8-934477160	641€
1700	934467170/K	SH8-934467170	934477170/K	SH8-934477170	662€
1800	934467180/K	SH8-934467180	934477180/K	SH8-934477180	683€

Table de travail adossée et centrale avec étagère

Version à monter. Pieds reliés par vis, construction stable.

Plan de travail renforcé d'un tableau laminé double face d'une épaisseur de 18 mm.

Dossieret : HxP=100x15 mm.



Adossée ●				Centrale ●		
Dimension LxH mm	Modèle	Référence	Prix ht	Modèle	Référence	Prix ht
800 X 700 X 900	930047080/K	SH8-930047080	295€	930107080/K	SH8-930107080	267€
900 X 700 X 900	930047090/K	SH8-930047090	309€	930107090/K	SH8-930107090	281€
1000 X 700 X 900	930047100/K	SH8-930047100	324€	930107100/K	SH8-930107100	294€
1100 X 700 X 900	930047110/K	SH8-930047110	347€	930107110/K	SH8-930107110	314€
1200 X 700 X 900	930047120/K	SH8-930047120	371€	930107120/K	SH8-930107120	333€
1300 X 700 X 900	930047130/K	SH8-930047130	389€	930107130/K	SH8-930107130	344€
1400 X 700 X 900	930047140/K	SH8-930047140	408€	930107140/K	SH8-930107140	354€
1500 X 700 X 900	930047150/K	SH8-930047150	429€	930107150/K	SH8-930107150	368€
1600 X 700 X 900	930047160/K	SH8-930047160	446€	930107160/K	SH8-930107160	389€
1700 X 700 X 900	930047170/K	SH8-930047170	467€	930107170/K	SH8-930107170	400€
1800 X 700 X 900	930047180/K	SH8-930047180	488€	930107180/K	SH8-930107180	411€
1900 X 700 X 900	930047190/K	SH8-930047190	503€	930107190/K	SH8-930107190	424€

Table armoire adossée et centrale avec portes coulissantes

Table en inox soudée.

Plan de travail renforcé d'un panneau laminé double face d'une épaisseur de 18 mm.

Étagère réglable.

Dossieret : HxP = 100x15 mm.



Adossée ●				Centrale ●		
Dimension LxH mm	Modèle	Référence	Prix ht	Modèle	Référence	Prix ht
800 X 700 X 900	930187080/K	SH8-930187080	613€	932657080/K	SH8-932657080	600€
900 X 700 X 900	930187090/K	SH8-930187090	646€	932657090/K	SH8-932657090	634€
1000 X 700 X 900	930187100/K	SH8-930187100	682€	932657100/K	SH8-932657100	667€
1100 X 700 X 900	930187110/K	SH8-930187110	716€	932657110/K	SH8-932657110	703€
1200 X 700 X 900	930187120/K	SH8-930187120	755€	932657120/K	SH8-932657120	738€
1300 X 700 X 900	930187130/K	SH8-930187130	788€	932657130/K	SH8-932657130	773€
1400 X 700 X 900	930187140/K	SH8-930187140	823€	932657140/K	SH8-932657140	807€
1500 X 700 X 900	930187150/K	SH8-930187150	858€	932657150/K	SH8-932657150	840€
1600 X 700 X 900	930187160/K	SH8-930187160	894€	932657160/K	SH8-932657160	876€
1700 X 700 X 900	930187170/K	SH8-930187170	926€	932657170/K	SH8-932657170	908€
1800 X 700 X 900	930187180/K	SH8-930187180	963€	932657180/K	SH8-932657180	944€
1900 X 700 X 900	930187190/K	SH8-930187190	999€	932657190/K	SH8-932657190	980€

Options ●



	Modèle	Référence	Prix ht*
Tiroir suspendu H=260 mm	932325041/K	SH8-932325041	164€
Serrure pour porte coulissante avec 2 clés	M26/K	SH8-M26	30€
Set de 4 roulettes Diam=125 mm (dont 2 avec frein)	M27/K	SH8-M27	146€

Scannez ici
pour une
visualisation



3D



stalgast
passion et gastronomie

CATALOGUE

MEUBLES
ET APPAREILS
en acier inoxydable

35ans

Stalgast –

**Le savoir-faire polonais au service de
vos cuisines professionnelles !**

Depuis plus de 35 ans, Stalgast accompagne les chefs et les professionnels de la restauration avec des équipements pensés pour la performance.

Nos **meubles en acier inoxydable** allient **robustesse, design et ergonomie**, pour vous offrir un espace de travail à la fois élégant et fonctionnel.

Besoin d'un aménagement unique ? Nos **solutions sur mesure** s'adaptent parfaitement à vos envies et à votre environnement professionnel.

N'hésitez pas à demander un devis personnalisé – votre satisfaction est garantie !



Fabriqué en Pologne





Meuble bas central inox 304.
2 Portes coulissantes doublées. Parois doublées. 4 pieds inox réglables Ø60 mm.
Etagère intermédiaire réglable et renforcée.
P700 x H900 mm.



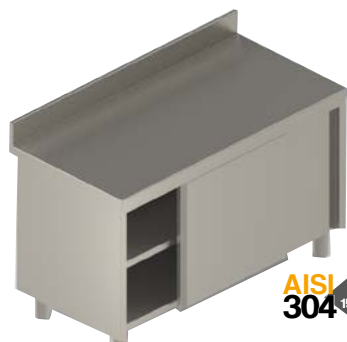
AISI
304
EP
15/10

Meuble bas 2 portes Coulissantes 1200x700 ht 900 / dessus central ●

Dimension LxIxH mm	Caractéristiques	Modèle	Référence	Prix ht
1200 X 700 X 900	L1200	MR080020/K	R23-MR080020	1339€
1400 X 700 X 900	L1400	MR080021/K	R23-MR080021	1422€
1600 X 700 X 900	L1600	MR080022/K	R23-MR080022	1485€
1800 X 700 X 900	L1800	MR080023/K	R23-MR080023	1544€
2000 X 700 X 900	L2000	MR080024/K	R23-MR080024	1649€



Meuble bas adossé inox 304.
2 Portes coulissantes doublées. Parois doublées. 4 pieds inox réglables Ø60 mm. Etagère intermédiaire réglable et renforcée.
P700 x H900 mm.



AISI
304
EP
15/10

Meuble bas 2 portes Coulissantes 1200x700 ht 900 / dessus adossé ●

Dimension LxIxH mm	Caractéristiques	Modèle	Référence	Prix ht
1200 X 700 X 900	L1200	MR090020/K	R23-MR090020	1391€
1400 X 700 X 900	L1400	MR090021/K	R23-MR090021	1466€
1600 X 700 X 900	L1600	MR090022/K	R23-MR090022	1539€
1800 X 700 X 900	L1800	MR090023/K	R23-MR090023	1596€
2000 X 700 X 900	L2000	MR090024/K	R23-MR090024	1708€



Construction en inox AISI 304 L
Dessus joues latérales et dossier monobloc en épaisseur 20/
10ème Habillage en façade et/ou porte 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 (balance industrielle)

Conditionnement en caisse palette
Entretien facile
Rampe à plateaux amovibles
Modèle déclinable pour enfant et PMR
Mobilier sur roues Ø 75 mm dont 2 à freins
Livré avec : 1 panneau d'affichage par trou vide déchets (TVO) -
1 bac poubelle 87 L par (TVO) - 1 bac
poubelle 60 L par (TVO) sur les modèles enfants et PMR



Mobilier de tri avec habillage



Mobilier de tri pesée

MOBILIER DE TRI AVEC HABILLAGE AVANT, 2 TVO ADULTE ●

Référence	FR1-IIPGMT2
Modèle	IIPGMT2/K
Dim L x P x H (mm)	706 X 650 X 900
Prix ht*	3116€

MOBILIER DE TRI 1 PESÉE, 2 PORTES, 2 TVO ADULTE ●

Référence	FR1-IIPGMT2P
Modèle	IIPGMT2P/K
Dim L x P x H (mm)	706 X 650 X 720
Prix ht*	3877€



Mobilier de tri avec habillage



Mobilier de tri pesée

MOBILIER DE TRI AVEC HABILLAGE AVANT, 3 TVO ADULTE ●

Référence	FR1-IIPGMT3
Modèle	IIPGMT3/K
Dim L x P x H (mm)	1026 X 650 X 900
Prix ht*	3453€

MOBILIER DE TRI 1 PESÉE, 3 PORTES, 3 TVO ADULTE ●

Référence	FR1-IIPGMT3P
Modèle	IIPGMT3P/K
Dim L x P x H (mm)	1026 X 650 X 720
Prix ht*	4339€



Douchette de prélavage automatique monotrou mitigeur inox 316L - Top CLEAN ●

- Douchette automatique articulée et rotative sur 360°.
- Pommeau de douchette avec tête de pulvérisation en inox 316L.
- Perçage Ø30mm.
- Poignée de douchette thermo-isolante.
- Flexible gainé et renforcé en inox.
- Cartouche céramique à double position (Eco + Standard).

Référence	E37-018109-I
Modèle	018109-I/R
Dim L x P x H (mm)	47 X 35-165 X 1380
Prix ht* 980€	



Douchette de prélavage automatique monotrou mitigeur avec col de cygne inox 316L - Top CLEAN ●

- Douchette automatique articulée et rotative sur 360°.
- Pommeau de douchette avec tête de pulvérisation en inox 316L.
- Perçage Ø30mm.
- Poignée de douchette thermo-isolante.
- Flexible gainé et renforcé en inox.
- Cartouche céramique à double position (Eco + Standard).
- Option longueur col de cygne en 150mm et 270mm.

Référence	E37-018110-I
Modèle	018110-I/R
Dim L x P x H (mm)	47 X 220 X 1380
Prix ht* 1099€	



Douchette de prélavage monotrou mitigeur avec col de cygne inox 316L - Classic CLEAN ●

- Perçage Ø30mm.
- Poignée de douchette thermo-isolante.
- Flexible gainé et double agrafe inox renforcée.
- Cartouche céramique à double position (Eco + Standard).
- Option longueur col de cygne en 150 mm et 270 mm.

Référence	E37-018510-I
Modèle	018510-I/R
Dim L x P x H (mm)	48 X 400 X 1250
Prix ht* 799€	



Douchette de prélavage monotrou mitigeur inox 316L - Classic CLEAN ●

- Perçage Ø30mm.
- Poignée de douchette thermo-isolante.
- Flexible gainé et double agrafe inox renforcée.
- Cartouche céramique à double position (Eco + Standard).

Référence	E37-018509-I
Modèle	018509-I/R
Dim L x P x H (mm)	45 X 400 X 1250
Prix ht* 699€	



Mini douchette de prélavage monotrou mitigeur inox 316L - Confort CLEAN ●

- Poignée thermo-isolante.
- Pommeau de pulvérisation SoftTouch.
- Perçage Ø30mm.
- Projection du pistolet H = 125mm, P = 230mm.
- Cartouche céramique à double position (Eco + Standard).
- Clapet anti-retour.

Référence	E37-018401-I
Modèle	018401/R
Dim L x P x H (mm)	47 X 230 X 450
Prix ht* 535€	



Robinet de bar monotrou mitigeur inox 316L ●

- Mitigeur à bec orientable à commande latérale ergonomique.
- Cartouche céramique à double position Eco + Standard.
- Perçage Ø30mm.
- Joints conformes aux réglementations KTW*.
- Connexions par flexible renforcé en inox.
- Col de cygne avec système anti-gouttes.

Référence	E37-018081-I
Modèle	018081-I/R
Dim L x P x H (mm)	47 X 200 X 140
Prix ht* 460€	

**Douchette + col de cygne sur table monotrou ●**

- Douchette mono trou EC/EF
- 1/4 de tour avec ou sans col de cygne de 300 mm
- Débit 17 L/min
- Pression maximum : 5 bars
- Clapets anti-retour et filtres
- Flexible inox renforcé
- ø de perçage mono-trou : 32 mm



Référence **M70-5553AZ**
Modèle **5553AZ/K**
Dim H (mm) **1270**

Prix ht* **289€****Douchette + col de cygne sur table bi trou ●**

- Douchette bi-trou EC/EF
- 1/4 de tour avec col de cygne de 300 mm
- Débit 17 L/min
- Pression maximum : 5 bars
- Clapets anti-retour et filtres
- Flexible inox renforcé
- ø de perçage bi-trou : 25 mm
- Entraxe bi-trou : 160 mm

Référence **M70-5552AZ**
Modèle **5552AZ/K**
Dim H (mm) **1270**

Prix ht* **332€****Douchette simple murale ●**

- Douchette bi-trou EC/EF
- 1/4 de tour sans col de cygne
- Débit 17 L/min
- Pression maximum : 5 bars
- Clapets anti-retour et filtres
- Flexible inox renforcé
- ø de perçage bi-trou : 25 mm
- Entraxe bi-trou : 160 mm

Référence **M70-5556AZ**
Modèle **5556AZ/K**
Dim H (mm) **1270**

Prix ht* **233€****Douchette + col de cygne murale ●**

- Douchette bi-trou EC/EF
- 1/4 de tour avec col de cygne de 300 mm
- Débit 17 L/min
- Pression maximum : 5 bars
- Clapets anti-retour et filtres
- Flexible inox renforcé
- ø de perçage bi-trou : 25 mm
- Entraxe bi-trou : 160 mm

Référence **M70-5557AZ**
Modèle **5557AZ/K**
Dim H (mm) **1270**

Prix ht* **287€****Douchette simple sur table monotrou ●**

- Douchette mono trou EC/EF
- 1/4 de tour sans col de cygne
- Débit 17 L/min
- Pression maximum : 5 bars
- Clapets anti-retour et filtres
- Flexible inox renforcé
- ø de perçage mono-trou : 32 mm

Référence **M70-5551AZ**
Modèle **5551AZ/K**
Dim H (mm) **1270**

Prix ht* **233€****Douchette simple sur table bi trou ●**

- Douchette bi-trou EC/EF
- 1/4 de tour sans col de cygne
- Débit 17 L/min
- Pression maximum : 5 bars
- Clapets anti-retour et filtres
- Flexible inox renforcé
- ø de perçage bi-trou : 25 mm
- Entraxe bi-trou : 160 mm

Référence **M70-5554AZ**
Modèle **5554AZ/K**
Dim H (mm) **1270**

Prix ht* **279€****Douchette mono trou, mélangeur 1/4 de tour / plonge ●**

- Douchette mono-trou sur plonge
- Débit 17 L/min
- Pression maximum : 5 bars
- Clapets anti-retour et filtres
- Flexible inox gainé
- Hauteur 1250 mm
- ø de perçage mono-trou : 32 mm

Référence **M70-5553EC1**
Modèle **5553EC1/K**
Dim H (mm) **1250**

Prix ht* **256€****Douchette mono trou, mélangeur 1/4 de tour / plonge ●**

- Douchette mono-trou sur plonge
- Débit 17 L/min
- Pression maximum : 5 bars
- Clapets anti-retour et filtres
- Flexible inox gainé
- Hauteur 1250 mm
- ø de perçage mono-trou : 32 mm

Référence **M70-5551EC1**
Modèle **5551EC1/K**
Dim H (mm) **1250**

Prix ht* **214€****Douchette automatique sans col de cygne ●**

- Douchette sur plonge
- Débit 17 L/min
- Pression maximum : 5 bars
- Clapets anti-retour et filtres
- Flexible inox gainé renforcé
- Hauteur 1150 mm
- Ouverture par levier
- ø de perçage mono-trou : 32 mm

Référence **M70-5551MA**
Modèle **5551MA/K**
Dim H (mm) **1150**

Prix ht* **486€****Douchette automatique avec col de cygne ●**

- Douchette sur plonge
- Débit 17 L/min
- Pression maximum : 5 bars
- Clapets anti-retour et filtres
- Flexible inox gainé renforcé
- Hauteur 1150 mm
- Ouverture par levier
- ø de perçage mono-trou : 32 mm

Référence **M70-5553MA**
Modèle **5553MA/K**
Dim H (mm) **1150**

Prix ht* **546€**



Mini douchette mono trou 1/4 de tour ●

- Douchette mono trou EC/EF
- 1/4 de tour avec ou sans col de cygne de 300 mm
- Débit 17 L/min
- Pression maximum : 5 bars
- Clapets anti-retour et filtres
- ø de perçage mono-trou : 32 mm

Référence	M70-5550AZ
Modèle	5550AZ/K
Dim H (mm)	670
Prix ht* 298€	



Douchette + col sur table monotrou avec commande au coude ●

- Douchette mono trou à poser sur plonge
- EC/EF
- Commande au coude

Référence	M70-5553CC
Modèle	5553CC/K
Dim H (mm)	670
Prix ht* 361€	



Mini douchette mono trou 1/4 de tour avec commande au coude ●

- Douchette mono trou à poser sur plonge
- EC/EF
- Commande au coude

Référence	M70-5550CC
Modèle	5550CC/K
Dim H (mm)	670
Prix ht* 346€	



Robinet col sur table monotrou L.300 ●

- Pression maximum : 5 bars
- Mélangeur 1/4 de tour, têtes céramiques
- Débit 21 L/min
- Livré avec flexibles inox
- Clapets anti-retour et filtres
- ø de perçage : 32 mm

Référence	M70-5540
Modèle	5540/K
Dim H (mm)	300
Prix ht* 88€	



Bi trou mural L.300 ●

- Pression maximum : 5 bars
- Mélangeur 1/4 de tour, têtes céramiques
- Débit : 24 L/min
- Livré avec flexibles inox
- Clapets anti-retour et filtres
- Bec 300 mm
- ø de perçage : 25 mm
- Entraxe : 155 mm (réglable de 130 à 170 mm)

Référence	M70-5546
Modèle	5546/K
Dim H (mm)	300
Prix ht* 93€	



Robinet col sur table bi trou ●

- Pression maximum : 5 bars
- Mélangeur 1/4 de tour, têtes céramiques
- Débit : 24 L/min
- Livré avec flexibles inox
- Clapets anti-retour et filtres
- Bec 300 mm
- ø de perçage : 25 mm
- Entraxe : 155 mm

Référence	M70-5538
Modèle	5538/K
Dim H (mm)	300
Prix ht* 152€	



Robinet mélangeur 1/4 trou mono trou ●

- Pression maximum : 5 bars
- Mélangeur 1/4 de tour, têtes céramiques
- Débit 21 L/min
- Livré avec flexibles inox
- Clapets anti-retour et filtres
- ø de perçage : 32 mm

Référence	M70-5541
Modèle	5541/K
Dim H (mm)	200
Prix ht* 88€	



Robinet mitigeur avec commande au coude ●

- Pression maximum : 5 bars
- Débit : 17 L/min
- Livré avec flexibles inox
- Clapets anti-retour et filtres
- Bec 250 mm avec commande au coude de 150 mm
- ø de perçage : 35 mm

Référence	M70-5537
Modèle	5537/K
Dim H (mm)	150
Prix ht* 88€	



Robinet mitigeur avec commande au coude ●

- Pression maximum : 5 bars
- Débit : 17 L/min
- Livré avec flexibles inox
- Clapets anti-retour et filtres
- Bec 250 mm avec commande au coude de 300 mm
- ø de perçage : 35 mm

Référence	M70-5537R
Modèle	5537R/K
Dim H (mm)	300
Prix ht* 155€	



Robinet électrique ●

- Pression maximum : 5 bars
- Fonctionnement à piles ou secteur
- ø de perçage : 35 mm

Référence	M70-5548E
Modèle	5548E/K
Prix ht* 272€	



Mini colonne - mélangeur sur plage avec douchette et bec lg 250 mm ●

La colonne monotrou, au format »mini«, est idéale pour les petits espaces tout en assurant un usage intensif. La douchette limite les risques de brûlure et dispose d'un crochet anti-TMS. Fabriquée en laiton chromé, elle résiste aux chocs thermiques et comprend un flexible anti-bactérien en PU. Livrée avec tous les accessoires nécessaires pour un entretien facile.

Référence	PA1-70830
Modèle	70830/R
Dim L x P x H (mm)	90 X 700 X 300
Prix ht*	349€



Colonne mélangeur sur plage avec douchette et bec lg 250 mm ●

La colonne monotrou, dotée d'une douchette et d'un bec de remplissage, est idéale pour la grande cuisine. La douchette ergonomique limite les risques de brûlure et dispose d'un crochet anti-TMS. En laiton chromé, elle résiste aux températures élevées et est équipée d'un flexible anti-bactérien en PU. L'entretien est facilité grâce aux composants remplaçables et au design étudié.

Référence	PA1-70820
Modèle	70820/K
Dim L x P x H (mm)	90 X 700 X 300
Prix ht*	395€



Mélangeur sur plage monotrou - manettes ergonomiques, bec dessus ●

Le mélangeur monotrou est conçu pour la grande cuisine, combinant robustesse et facilité d'utilisation. Son bec orientable permet le passage de grands contenants. En laiton chromé résistant aux chocs thermiques, il inclut des flexibles et des filtres. Option réhausse disponible pour encore plus de praticité.

Référence	PA1-70802
Modèle	70802/K
Dim L x P x H (mm)	90 X 400 X 250
Prix ht*	166€



Mitigeur sur plage Spécial Bar ●

Application spécial »Bar« : le bec est caché sous le comptoir, plus esthétique.
Déport de la manette sur le côté : accès facilité pour le lavage.
Produit résistant à un usage intensif.
Interface corps/bec renforcé avec double paliers de glissement : absence de jeu et endurance élevée
Bec cossu : Ø 22 mm - épaisseur 1,5mm
Commande ergonomique et robuste : facilité de préhension
Hygiène : bec à intérieur lisse
Facilité de nettoyage
Brise-jet pour canaliser l'eau et éviter les projections d'eau latérales

Référence	PA1-70832
Modèle	70832/R
Dim L x P x H (mm)	153 X 250 X 237
Prix ht*	170€



Mélangeur mural - bec dessous ●

Produit résistant à un usage intensif
Interface corps/bec renforcé avec double paliers de glissement : absence de jeu et endurance élevée
Bec cossu : diamètre 22 mm
Volants intuitifs et ergonomiques : facilité de préhension
Hygiène : bec à intérieur lisse
Version murale : facilite le nettoyage et favorise une hygiène optimale
Facilité de nettoyage
Bec haut pour laisser passer les grands contenants
Maintenance aisée : présence d'une fente sous la pastille rouge/bleue permettant le passage d'un tournevis
Brise-jet pour canaliser l'eau et éviter les projections d'eau latérales

Référence	PA1-70842
Modèle	70842/R
Dim L x P x H (mm)	150 X 264 X 182
Prix ht*	145€


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 verres : 195 mm

Référence	K50-AQUA35
Modèle	AQUA35/A
Dim L x P x H (mm)	400 X 495 X 585
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,6kW
Prix ht* 999€	

Lave-verres ●

Panier 400 x 400 mm
Hauteur verres : 275 mm
Diam. assiettes 295 LS

Référence	K50-AQUA40
Modèle	AQUA40/A
Dim L x P x H (mm)	450 X 535 X 700
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,2kW
Prix ht* 1400€	

Option pompe de vidange AQUA 35 installé ●

A utiliser seulement pour lave-verres et frontales sous-table

Référence	K50-PS-AQUA35
Modèle	PS/R
Prix ht* 169€	

FRANSTAL
Platinum

Lave-verres électronique ●

Construction en inox aisi 304.
Cuve et supports panier emboutis + angles arrondis.
Double parois.
Bras de lavage et rinçage indépendants, double filtration.
Commandes électroniques 4 cycles de lavage.
Hauteur utile: verres 305mm, assiettes 295mm.
Pompe de lavage soft start.
Doseur produit de rinçage.
Autonettoyage.
Charnière arrêtporte souple.
Livré avec 2 paniers verres + godet couverts + support soucoupes.

Référence	FR1-LKRDUPLA40LST
Modèle	LKRDUPLA40LST/K
Dim L x P x H (mm)	460 X 545 X 715
Tension / Puissance Elec.	230/3,2kW
Prix ht* 1771€	

Option Pompe de vidange DUPLA40 installé ●

Pour lave-verres et frontales

Référence	FR1-LKRPS
Modèle	LKRPS/K
Prix ht* 132€	





• 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 secondes



Référence	K50-AQUA50
Modèle	AQUA50/R
Dim LxPxH (mm)	590 X 600 X 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,2kW
Prix ht* 1999€	

Option Pompe de vidange AQUA 50 installé ●

A utiliser seulement pour lave-verres et frontales sous-table

Référence	K50-PS-AQUA50
Modèle	PS/R
Puissance	5,2kW
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 ●

Construction en inox aisi 304.
Cuve et supports panier emboutis + angles arrondis.
Double parois.
Bras de lavage inox et rinçage indépendant, triple filtration.
Commandes électroniques 4 cycles de lavage.
Hauteur utile: verres 310mm, assiettes 325mm.
Pompe de lavage soft start.
Doseur produit de rinçage.
Autonettoyage.
Charnière arrêt porte souple.
Livré avec 1 panier assiettes +1 verres +1 godet cuverts

Référence	FR1-LKRDUPLA50T
Modèle	LKRDUPLA50T/E
Dim LxPxH (mm)	595 X 610 X 845
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,15kW
Prix ht* 2450€	

Doseur de lavage installé ●

Référence	FR1-LKRDDE
Modèle	LKRDDE/K
Prix ht* 154€	



Lave-vaisselle grand format (plateaux 60cm / bacs GN1/1) ●

PRS System (surchauffeur atmosphérique)
Triple filtration
Système SD (Vidange intelligente sans trop plein)
Hauteur utile 40 cm.
Lavage 60x40cm (casier spécial) ou GN1/1.
Panier : 600 x 500 mm
Bras de lavage et rinçage en inox. Supports panier emboutis. Cycle
Autonettoyage + Autodiagnostic + Thermomètres.
Cuve à fond imprimé et penté vers la vidange.
Thermostop T° rinçage garantie. Filtre cuve. Carrosserie double paroi.
Doseurs électriques. Cycles 90-120-180-540 sec.
Livré avec 1 casier assiettes, 1 casier verres, 1 godet couverts.

Référence	A29-AS60.40EPI-PRSSD
Modèle	AS60.40EPI-PRSSD/K
Dim LxPxH (mm)	600 X 703 X 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable/6,68kW
Prix ht* 2943€	



Lave-vaisselle à commande électronique - Monophasé ●

Laveuse Frontale Electronique + Filtre Cuve, Haut. Utile 35cm. Lavage GN1/1 (avec casier spécial).
Bras lavage et rinçage en composite; Cuve à fond imprimé et penté vers la vidange; Supports panier emboutis; Carrosserie double paroi partielle;
Thermostop T° rinçage garantie; Doseur rinçage électrique; Cycles 90-120-180-540" - débit 40-30-20-6 casiers/h; Dotation 1 casier assiettes, 1 casier verres, 1 godet couverts.

Référence	FR1-LARAF5035ESIMTF
Modèle	LARAF5035ESIMTF/T
Dim LxPxH (mm)	572 X 633 X 814
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,25kW
Prix ht* 1926€	

Lave-vaisselle à commande électronique avec surchauffeur atmosphérique, pompe de vidange Smart drain et doseurs de détergent/rinçage - Triphasé commutable ●

Frontale Electronique Mpower +PRS rinçage indépendant +Vidange Smart sans trop-plein+DOS.DETERGENT + FILTRE CUVE, h.utile 35cm. Lavage GN1/1 (casier spécial).
Autonettoyage+Autodiagnostic+Thermomètres.
Bras lavage+rinçage en composite; cuve+ supports emboutis; double paroi partielle; Fonction GREEN économie énergie; Thermostop rinçage garantie; doseurs électriques;cycles 90-120-180-540"; 1 casier assiettes, 1 verres, 1 godet couverts.

Référence	FR1-LARAF5035ESIPRSSDD
Modèle	LARAF5035ESIPRSSDD/D/E
Dim LxPxH (mm)	572 X 633 X 814
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable/6,55kW
Prix ht* 2648€	

Lave-vaisselle à commande électronique avec adoucisseur, pompe de vidange et doseurs de détergent/rinçage - Triphasé commutable ●

Frontale Electronique Mpower + Adoucisseur + Vidange + D.Detergent + Filtre Cuve, haut.utile 35cm. Lavage GN1/1 (cas.spécial). Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic + Thermomètres. Bras lavage + rinçage en composite; cuve + supports emboutis; Double paroi partielle; Fonction GREEN économie énergie; Thermostop T° rinçage garantie; Doseurs électriques; Cycles 90-120-180-540"; 1 casier assiettes, 1 casier verres, 1 goget couverts.

Référence	FR1-LARAF5035ESISDDDP
Modèle	LARAF5035ESISDDDP/T
Dim LxPxH (mm)	572 X 633 X 814
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable/5kW
Prix ht* 2495€	

Laverie avec capot

Installation complète de votre laverie



Douchette mono trou, mélangeur 1/4 de tour / plonge

- Douchette mono-trou sur plonge
- Débit 17 L/min
- Pression maximum : 5 bars
- Clapets anti-retour et filtres
- Flexible inox gainé
- Hauteur 1250 mm
- Ø de perçage mono-trou : 32 mm

Référence	M70-5553EC1
Modèle	5553EC1/K
Dim H(mm)	1250

Prix ht* 256€



FRANSTAL Gold

Lave-vaisselle à capot avec surchauffeur atmosphérique, pompe de vidange et doseurs de détergent/rinçage - Triphasé commutable

Capot électronique 12,5kw + pompe vidange + dos. détergent + prs rinçage indépendant du réseau +mpower (commutable 9,75kw ou 230/3 ou 6,75 mono), h.utile 42cm. Lavage gn1/1 (casier spécial). Autonettoyage+autodiagnostic+thermomètres.bras lavage+rinçage inox;cuve emboutie latérale+filtre inox;fonction green économie énergie;thermostop t° rinçage garantie; doseurs électriques;cycles 60-120-180-540"; 2 casiers assiettes,1verres, 2godets

Référence	FR1-LARAH800ESIPRSDDDPX
Modèle	LARAH800ESI PRSDDDPX/T
Dim LxPxH (mm)	760 X 793 X 1494
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable/12,5kW

Prix ht* 4158€

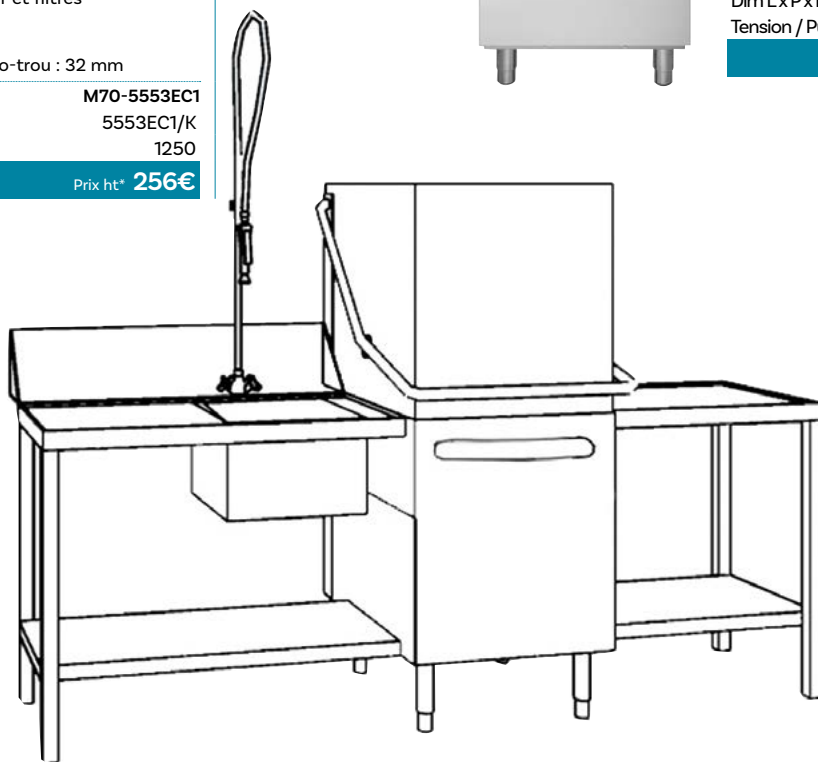


Table de sortie pour capot

Table lisse en acier inoxydable pour laveuse à capot.

Référence	FR1-LKRK4/120B
Modèle	LKRK4/120B/K
Dim LxPxH (mm)	1200 X 590 X 860

Prix ht* 420€



Table d'entrée droite

Pour modèles LKRHOOD-LKRRK. Table avec bac 500x400x270mm, 4 pieds, Accrochée à droite de la machine.

Référence	FR1-LKRK55-DX
Modèle	LKRK55-DX/K
Dim LxPxH (mm)	1200 X 730 X 860

Prix ht* 1117€

Table d'entrée gauche

Pour modèles LKRHOOD-LKRRK. Table avec bac 500x400x270mm, 4 pieds, Accrochée à gauche de la machine.

Référence	FR1-LKRK55-SX
Modèle	LKRK55-SX/K
Dim LxPxH (mm)	1200 X 730 X 860

Prix ht* 1117€



Lave-vaisselle à capot ●

- Panier 500 x 500 mm
- Hauteur verres : 355 mm
- Diam. Assiettes : 410 mm

Référence	K50-HOOD70
Modèle	HOOD70/A
Dim L x P x H (mm)	720 X 735 X 1445/1880 (capot ouvert)
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commu- table/6,55kW

Prix ht* **2790€**



Lave-vaisselle à CAPOT ISOLE ELECTRONIQUE ●

Inox aisi 304,
Capot isolé,
Cuve prof et angles arrondis,
Bras de lavage inox/rinçage indépendant avec gicleurs
facilement démontable,
Pompe verticale,
Panneau électronique,
4 cycles 50/90/120/180",
Cycles programmables,
Autonet, autodiag, thermostop,
Démarrage à fermeture capot,
Hauteur utile 410mm,
Filtres cuve inox dédoublés,
Filtre pompe incorporé.
Dotation : 2 paniers assiettes + 1 verres + 2 godets.

Référence	FR1-LKRHD130
Modèle	LKRHD130/K
Dim L x P x H (mm)	720 X 735 X 1880
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10,49kW

Prix ht* **4448€**



Lave-vaisselle à capot à bras de lavage/rinçage indépendant, surchauffeur atmosphérique et système HD - Triphasé commutable ●

Capot Electronique Double paroi Heavy Duty 14,8 kw
+ Vidange + Detergent + Prs rinçage indépendant du
réseau+MPOWER commutable 10,3kW,h.utile 42cm. Lavage
60x40cm (chargement frontal) + GN1/T casier spécial.
Autonettoyage + Autodiagnostic + Thermomètres. Bras
lavage triple-rinçage inox; Cuve emboutie latérale + filtre
inox ;Fonction GREEN économie énergie; Thermostop T°
rinçage garantie; Dos.électriques; Cycles 60-120-180-540";
2 casiers assiettes + 1 casier verres + 2 godets couverts.

Référence	FR1-LARAH1240EPIPRSHD
Modèle	LARAH1240EPI PRSDPHD/T
Dim L x P x H (mm)	760 X 793 X 1494
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commu- table/14,8kW

Prix ht* **5177€**



Panier de 500 mm x 500 mm et
hauteur de passage 430 mm.

**Sani-Control : désinfection
garantie.**

**Bras de lavage Hydroblade
exclusifs : efficacité maximale.
Système de filtrage en 3 étapes.**

Lave-vaisselle à capot UX 120 B DD ●

Pompe de vidange.
Doseurs lavage et rinçage.

Référence	S27-1303345
Modèle	1303345/R
Dim L x P x H (mm)	650 X 755 X 1525/2000
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10kW

Prix ht* **4268€**

Lave-vaisselle à capot / condenseur UX 120 BCV DD ●

Pompe de vidange.
Pompe de rinçage.
Doseurs lavage et rinçage.
Condenseur de buées.

Référence	S27-1303371
Modèle	1303371/R
Dim L x P x H (mm)	650 X 755 X 1525/2000
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10kW

Prix ht* **6294€**



Panier de 500 mm x 500 mm
et hauteur de passage 430 mm.

**Sani-Control : désinfection
garantie.**

**Bras de lavage Hydroblade
exclusifs : efficacité maximale.
Système de filtrage en 3
étapes.**

Lave-vaisselle à capot UX 120 DD ●

Doseurs lavage et rinçage.

Référence	S27-1303341
Modèle	1303341/R
Dim L x P x H (mm)	650 X 755 X 1525/2000
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10kW

Prix ht* **4097€**

Lave-vaisselle à capot UX 120 BC DD ●

Pompe de vidange.
Pompe de rinçage.
Doseurs lavage et rinçage.

Référence	S27-1303351
Modèle	1303351/R
Dim L x P x H (mm)	650 X 755 X 1525/2000
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10kW

Prix ht* **4631€**



Lave-batterie ●

Construction inox aisi 304.
Cuve emboutie avec angles arrondis.
Panier 665 x 550mm
Triple filtrage en inox.
Porte double parois demi abattante.
Bras de lavage et rinçage en inox.
Pompe lavage.
Hauteur utile 805 mm.
Doseur produit de rinçage + surpresseur + système energy saving +
autonettoyage + thermostop.
Livré avec : 1 panier inox 665x550mm + 1 support plateaux + 1 porte
ustensiles + 1 grille

Référence	FR1-LKRKP151EL
Modèle	LKRKP151EL/E
Dim L x P x H (mm)	650 X 750 X 1690/2060
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/8kW
Prix ht* 5626€	



Lave-batterie à granules ●

Lave batterie Eau et Granules à chargement et déchargement frontal.
Capacité de lavage : 6 bacs GN 1/1 ou 12 GN 1/2.
Hauteur de passage libre 615 mm.
Porte servant de table de chargement.
Porte escamotable pour faciliter l'accès à l'intérieur de la machine et
simplifier le
nettoyage.
Condenseur de buées par projection d'eau froide sur la paroi arrière en
fin de cycle.
WD TOUCH : panneau de commandes en verre trempé à écran tactile
couleurs -
Protection IP 55.

Référence	M10-209-090-FRO
Modèle	209-090-FRO/A
Dim L x P x H (mm)	875 X 955 X 1882
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,4kW
Prix ht* 22597€	

N'oubliez pas
notre traitement d'eau

DU SUR MESURE
ADAPTÉ À VOS **BESOINS**
Nous consulter pour toute demande



Spécial lave-vaisselle

A AVANCEMENT AUTOMATIQUE

155

FRANSTAL
Gold

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 font de LKRRK1010E la solution idéale.



Les + Produits

- Économiseurs lavage/rinçage inclus
- Sens entrée droite ou gauche
- Panneau électronique
- Dimensions compactes



Intérieur compact



Économiseur lavage et rinçage



Bras de rinçage



Bras de lavage



Zone de lavage



Photos non co



PROWASH 1 produit Enrouleur 15m EVO - Flasques Plastique ●

La centrale de pulvérisation PROWASH à 1 produit est un système de nettoyage ergonomique, par pulvérisation d'une solution détergente et/ou désinfectante sur les sols et surfaces. Sans électricité ni air comprimé, elle se raccorde directement à l'eau. La centrale est équipée d'un tuyau de 15m et d'un enrouleur automatique en ABS (enrouleur EVO) pour plus de flexibilité.

Référence	FR1-HSECEP1150APAB0F007A
Modèle	CEP1150APAB00000/K
Dim L x P x H (mm)	400 X 445 X 295
Prix ht* 705€	

PROWASH 1 produit Enrouleur 15m EAH - Flasques Inox ●

La centrale de pulvérisation PROWASH à 1 produit est un système de nettoyage ergonomique, par pulvérisation d'une solution détergente et/ou désinfectante sur les sols et surfaces. Sans électricité ni air comprimé, elle se raccorde directement à l'eau. La centrale est équipée d'un tuyau de 15m et d'un enrouleur automatique en acier inoxydable (enrouleur EAH) pour plus de flexibilité.

Référence	FR1-HSECEP1150APAE0F007A
Modèle	CEP1150APAE0F007A/K
Dim L x P x H (mm)	400 X 445 X 295
Prix ht* 801€	

Accessoire Centrale de désinfection 1 produit ●

Support pivotant enrouleurs EVO et EAH 15 mètres

Référence	FR1-HSELB07SUPEP
Modèle	LB07SUPEP/K
Prix ht* 73€	



La centrale de pulvérisation PROWASH est un système de nettoyage ergonomique, par pulvérisation d'une solution détergente et/ou désinfectante sur les sols et surfaces. Avec son système Venturi, elle assure un mélange optimal et un réglage de dilution de 0,5 à 11 %. Sans électricité ni air comprimé, elle se raccorde directement à l'eau. Son tuyau de 15 m vous offre une grande flexibilité pour atteindre tous vos espaces de travail.

Centrale de désinfection 1 produit - tuyau 15m ●

Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 15 mètres
Capot polypropylène
1 Produit

Référence	FR1-HSECEP1150APA0F007A
Modèle	CEP1150APA000000/K
Dim L x P x H (mm)	400 X 445 X 295
Prix ht* 295€	

Centrale de désinfection 2 produits - tuyau 15m ●

Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 15 mètres
Capot polypropylène
2 Produits

Référence	FR1-HSECEP1150APA0F007A
Modèle	CEP1150APA000000/K
Dim L x P x H (mm)	400 X 445 X 295
Prix ht* 351€	



Pensez aux cartouches POUR ÉVITER LES TRACES SUR VOS VERRES.



DU SUR MESURE
ADAPTÉ À VOS **BESOINS**

Consultez-nous !
pour toute demande



FRANSTAL
Gold

Produits lessiviels

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.

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.

NETTAL 2 D 2

Détergent désinfectant
Dégraissant désinfectant multi-usage pour le milieu alimentaire. Normes EN 1276 - EN 1650.

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.

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.

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.

Pour toute commande
de produits lessiviels,

Nous consulter
pour toute demande





Spécial Fours



Kit 1ère installation PURITY C500 Steam iQ Meter four 6 niveaux ●

Système connecté pour un suivi plus efficace. Protection du four contre le calcaire. Traitement par décarbonatation avec filtration goûts, odeurs et particules. Des plats plus savoureux sans rejets de sodium. Facile à installer.

Référence	B66-1058418
Modèle	1058418/R
Dim LxPxH (mm)	144 X 144 X 557
Prix ht*	429€



Kit 1ère installation PURITY C1000 Steam iQ Meter four 10 niveaux ●

Système connecté pour un suivi plus efficace. Protection du four contre le calcaire. Traitement par décarbonatation avec filtration goûts, odeurs et particules. Des plats plus savoureux sans rejets de sodium. Facile à installer.

Référence	B66-1058422
Modèle	1058422/R
Dim LxPxH (mm)	184 X 184 X 557
Prix ht*	499€



Kit Complet 2XL ●

Accessoires (tête de raccordement avec clapets anti retour, 2 flexibles inox, débitmètre, test de dureté, vanne de purge, réductions)
Protection contre le calcaire en 5 niveaux de filtration : rétention chlore, particules, goûts et odeurs
Vanne d'arrêt intégrée, réglage bypass
Autonomie 9m³ sur four mixte, 12 m³ sur machine à café pour dureté moyenne 10° KH

Référence	FR1-LWAKIT2XL
Modèle	LWAKIT2XL/K
Dim H (mm)	574
Prix ht*	493€



Cartouche de remplacement 2XL ●

Protection contre le calcaire en 5 niveaux : rétention chlore, particules, goûts et odeurs.
Autonomie 9m³ sur four mixte, 12m³ sur machine à café pour dureté moyenne 10° KH

Référence	FR1-LWAFRANSTAL2XL
Modèle	LWAFRANSTAL2XL/K
Dim H (mm)	520
Prix ht*	248€



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*	235€



Cartouche Bestprotect2XL ●

Système de filtration pour les applications de la restauration.
Idéal pour la production de boissons chaudes. Très bien adapté à la génération de vapeur des fours, des cuiseurs à vapeur et des fours mixtes.
Protection contre les dépôts de calcaire et de gypse. Installation simple, grâce à la technologie de raccordement universel BWT besthead FLEX. Gain d'espace et grande facilité de manipulation.

Référence	B23-M0812316A
Modèle	BWT12316A/E
Dim H (mm)	600
Prix ht*	252€

Spécial Machines à café



Kit Complet 2XL ●

Accessoires (tête de raccordement avec clapets anti retour, 2 flexibles inox, débitmètre, test de dureté, vanne de purge, réductions)
Protection contre le calcaire en 5 niveaux de filtration : rétention chlore, particules, goûts et odeurs
Vanne d'arrêt intégrée, réglage bypass
Autonomie 9m³ sur four mixte, 12 m³ sur machine à café pour dureté moyenne 10° KH

Référence	FR1-LWAKIT2XL
Modèle	LWAKIT2XL/K
Dim H (mm)	574
Prix ht*	493€



Cartouche de remplacement 2XL ●

Protection contre le calcaire en 5 niveaux : rétention chlore, particules, goûts et odeurs.
Autonomie 9m³ sur four mixte, 12m³ sur machine à café pour dureté moyenne 10° KH

Référence	FR1-LWAFRANSTAL2XL
Modèle	LWAFRANSTAL2XL/K
Dim H (mm)	520
Prix ht*	248€



Kit 1ère installation PURITY C500 ●

Protection des machines à café contre le calcaire. Réduction des mauvais goûts et odeurs. Une meilleure extraction du café et des arômes révélés. Facile à installer

Référence	B66-1009584
Modèle	1009584/T
Dim LxPxH (mm)	144 X 557
Prix ht*	273€



Spécial
Machines à glaçons

Protection complète des appareils de production de glace.
Glace cristalline constante.
Minimise les temps d'arrêt.
Démarrage rapide et économies d'eau sans rinçage fastidieux..
Installation facile grâce à la technologie universelle BWT besthead FLEX.

Taille compacte - idéale pour les petites machines à glaçons.
Efficacité élevée grâce à une grande capacité de filtrage.

Cartouche BESTICO 15 ●

Cartouche de filtration adaptée aux machines à glaçons max 40 000L d'eau.

Référence	B23-125596401
Modèle	BWT125596401/E
Dimension sans tête H (mm)	330
Prix ht*	88€

Cartouche BESTICO 20 ●

Cartouche de filtration adaptée aux machines à glaçons max 60 000L d'eau.

Référence	B23-125596403
Modèle	BWT125596403/E
Dimension sans tête H (mm)	365
Prix ht*	110€



Kit 1ère installation PURITY C1100 iQ Meter ●

Système connecté pour un suivi plus efficace.
Protection des machines à glaçons contre le calcaire.
Des glaçons transparents au goût agréable. Facile à installer.

Référence	B66-1058412
Modèle	1058412/R
Dim L x P x H (mm)	184 X 184 X 557
Prix ht*	490€

Spécial
Laverie

Kit 1ère installation PURITY C 1100 Clean iQ Meter ●

Système connecté pour un suivi plus efficace.
Protection des lave-vaisselles contre le calcaire.
Déméralisation partielle de l'eau. Une vaisselle étincelante sans trace. Facile à installer.

Référence	B66-1059686
Modèle	1059686/R
Dim L x P x H (mm)	184 X 184 X 557
Prix ht*	474€



Kit 1ère installation PURITY C 1100 Clean Extra iQ Meter ●

Système connecté pour un suivi plus efficace.
Protection des lave-verres contre le calcaire.
Déméralisation totale de l'eau. Une vaisselle étincelante sans trace et sans essuyage manuel. Facile à installer.

Référence	B66-1059684
Modèle	1059684/R
Dim L x P x H (mm)	184 X 184 X 557
Prix ht*	474€

Spécial
Fontaines

Système de filtration à charbon actif avec préfiltration intégrée et adapté aux eaux courantes ayant des concentrations élevées de matières solides. Élimination des matières solides, des substances malodorantes et du chlore présents dans l'eau courante. Simplicité d'installation grâce à la tête universelle BWT Besthead et remplacement simple et rapide du filtre. Montage possible à la verticale ou à l'horizontale et pas de rinçage à la mise en service.

Cartouche BESTTASTE 10 ●

Capacité de filtration: 10 000 L.

Référence	B23-125501409
Modèle	125501409/E
Dim H (mm)	287
Prix ht*	39€

Cartouche BESTTASTE 20 ●

Capacité de filtration: 60 000 L.

Référence	B23-125252022
Modèle	125252022/E
Dim H (mm)	403
Prix ht*	76€

Tête BESTHEAD FLEX ●

Nouvelle tête de filtre avec technologie de raccordement universel.
Compatible sur toutes les cartouches filtrantes BWT water + more.
Poignée de purge facilement manipulable.
Connections FLEX Insert orientables par tranche de 30°.
Compatible avec une large gamme d'accessoires de raccordement FLEX de formes et tailles variées.
Deux clapets anti-retour conformes à la norme DVGW.



Référence	B23-M0812420
Modèle	M0812420/E
Prix ht*	72€

Osmoseur - adoucisseur pour lave-vaisselle

FRANSTAL
Gold

Eau froide



FRANSTAL
Gold

Eau chaude



FRANSTAL
Gold

Compatible CUISSON



Adoucisseur Franstal 4 litres eau froide volumétrique ●

Les + produit » Protège parfaitement les machines contre l'entartrage » Adoucisseur simple au design compact » Entièrement automatique et facile à utiliser » Plus de puissance et moins de consommation de sel grâce à une régénération proportionnelle » Préprogrammé et assemblé en usine pour une mise en place et une mise en service simples » Système de commande

Référence	FR1-LWASOFT4
Modèle	SOFT 4/K
Dim L x P x H (mm)	203 X 403 X 493
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW
Prix ht* 616€	

Adoucisseur Franstal 10 litres eau froide volumétrique ●

Les + produit » Protège parfaitement les machines contre l'entartrage » Adoucisseur simple au design compact » Entièrement automatique et facile à utiliser » Plus de puissance et moins de consommation de sel grâce à une régénération proportionnelle » Préprogrammé et assemblé en usine pour une mise en place et une mise en service simples » Système de commande

Référence	FR1-LWASOFT11
Modèle	SOFT 11/K
Dim L x P x H (mm)	270 X 480 X 532
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW
Prix ht* 807€	

Adoucisseur Franstal 20 litres eau froide volumétrique ●

Les + produit » Protège parfaitement les machines contre l'entartrage » Adoucisseur simple au design compact » Entièrement automatique et facile à utiliser » Plus de puissance et moins de consommation de sel grâce à une régénération proportionnelle » Préprogrammé et assemblé en usine pour une mise en place et une mise en service simples » Système de commande

Référence	FR1-LWASOFT21
Modèle	SOFT 21/K
Dim L x P x H (mm)	270 X 480 X 804
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW
Prix ht* 1015€	

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/K
Dim L x P x H (mm)	335 X 485 X 85
Prix ht* 108€	

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/K
Dim L x P x H (mm)	330 X 550 X 650
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04kW
Prix ht* 1021€	



Préfiltre complet osmoseur ●

Préfiltration particules 20µm et charbon actif, avec réductions et vanne de purge pour osmoseur BWT

Référence	B23-M0100034
Modèle	M0100034/T
Dim L x P x H (mm)	X X
Prix ht* 175€	



Kit de raccordement osmoseur ●

Le kit de raccordement comprend flexibles, réductions et raccords rapides nécessaires à l'installation des osmoseurs bestaqua HQ et LT, ainsi que la cartouche charbon actif de préfiltration besttaste S.

Référence	B23-125595090
Modèle	125595090/E
Prix ht* 239€	

Osmoseur Franstal RO 120 + préfiltres + kit raccordement ●

Pack comprenant Osmoseur + kitde raccordement + préfiltre. Les + produit » Pompe vibrante à membrane 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 » Encombrement réduit pour un osmoseur Caractéristiques techniques Performance du perméat l/h 120

Référence	FR1-LWAFFRANSTALRO120
Modèle	PACK OSMOSEUR RO 120/K
Dim L x P x H (mm)	153 X 505 X 271
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW
Prix ht* 2052€	



BWT
water + more

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 180 L/h. Pression de l'entrée d'eau 1,5-4 bar.

Référence	B23-125255111
Modèle	BWT125255111/K
Dim L x P x H (mm)	230 X 395 X 670
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,26kW
Prix ht* 2499€	

Comment choisir le bon lave-linge pour ma buanderie



Fréquence d'utilisation/ Type de machine		1 Lavage / jour	3 à 4 Lavages/ jour	8 à 12 Lavages/jour
Lave-linge SEMI-PRO 6.5kg	2 339 €	✓	✗	✗
Lave-linge SEMI-PRO 9kg	2 515 €	✓	✗	✗
Lave-linge PRO 7kg	2 788 €	✓	✓	✗
Lave-linge PRO 8kg	3 813 €	✓	✓	✗
Lave-linge INDUS 7kg	6 070 €	✓	✓	✓
Lave-linge INDUS 9kg	6 774 €	✓	✓	✓
Lave-linge INDUS 11kg	8 039 €	✓	✓	✓
Lave-linge INDUS 14kg	10 420 €	✓	✓	✓
Lave-linge INDUS 18kg	12 092 €	✓	✓	✓

Pour vous accompagner dans le choix du lave-linge professionnel le plus adapté,
nous mettons à votre disposition ce comparatif de nos modèles.

Nous consulter
pour toute demande





Oriane
ASKO

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 SEMI-PRO 6,5kg ●

Volume tambour 60 l, vidange par pompe

Référence	E01-139719
Modèle	WMC6742P.TCHR/K
Dim L x P x H (mm)	595 X 591 X 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2kW

Prix ht* **2099€**

Lave-linge SEMI-PRO 9kg ●

Volume tambour 80 l, vidange par pompe

Référence	E01-135657
Modèle	WMC8944PB.T/R
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* **2540€**

Lave-linge professionnel avec pompe de vidange

Carrosserie : Top, façade et côtés GRIS MAT

SCHULTHESS



Lave-linge PRO 7kg - Gris mat + pompe HYG+ ●

Essorage (tr/mn) : 1400
Facteur G : 614
Nbre de cycles préconisés : 4/jour

Référence	E01-139609
Modèle	WS661-S/K
Dim L x P x H (mm)	600 X 670 X 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,3kW

Prix ht* **2599€**

Lave-linge PRO 8kg - Gris mat + pompe HYG+ ●

Essorage (tr/mn) : 1600
Vidange : Pompe Facteur G : 614
Nbre de cycles préconisés : 8/jour

Référence	E01-139611
Modèle	WS971-S/K
Dim L x P x H (mm)	630 X 720 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable 230V+T/4,4kW

Prix ht* **3499€**

Pour les jetons, nous consulter.



FRANSTAL
Gold

Lave-linge PRO 10kg - Pompe de vidange ●

Capacité 10 kg / 96.8L. Programmeur Quantum 6 prog.
Modifiable en version sans chauffage.
Facteur G : 440.
Essorage 1200 trs/mn.
Tambour et cuve en acier inoxydable.
Couleur : gris anthracite.
Vidange par pompe.

Référence	FR1-LPRNF10P
Modèle	LPRNF10/K
Dim L x P x H (mm)	683 X 704 X 1027
Tension / Puissance Elec.	400VTRI+N+T/5,5kW

Prix ht* **3799€**

FRANSTAL
Gold

Chauffage électrique 12 kW. Programmeur Graphitronic Touch.

Facteur G : 460

Dessus, tambour et cuve en acier inoxydable.

Bac à produits sur le dessus. Façade et côtés gris anthracite. Vidange par gravité.

Variateur de fréquence.

Grand hublot.

Lave-linge INDUS électrique à cuve suspendue 13,5kg ●

Capacité 15 kg / 135L.
Essorage 1151 trs/mn.

Référence	FR1-LPRAF135VE
Modèle	AF135/K
Dim L x P x H (mm)	795 X 945 X 1245
Tension / Puissance Elec.	400VTRI+N+T/13,5kW

Prix ht* 10604€

Lave-linge INDUS électrique à cuve suspendue 18kg ●

Capacité 20 kg / 180L.
Essorage 1047 trs/mn.

Référence	FR1-LPRAF180VE
Modèle	AF180/K
Dim L x P x H (mm)	970 X 970 X 1430
Tension / Puissance Elec.	400VTRI+N+T/14,5kW

Prix ht* 11749€

SCHULTHESS

Lave-linge industriel
électrique à cuve suspendue
Vidange : vanne

Carrosserie : Acier galvanisé
traité anti trace, époxy mat
haute température
Nbre de cycles préconisés :
12/jour

Lave-linge INDUS électrique à cuve suspendue 7kg ●

Essorage (tr/mn) :1200
Facteur G : 416

Référence	E01-140176
Modèle	W65-2/A
Dim L x P x H (mm)	696 X 820 X 1210
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/9kW

Prix ht* 6130€

Lave-linge INDUS électrique à cuve suspendue 9kg ●

Essorage (tr/mn) :1200
Facteur G : 416

Référence	E01-140178
Modèle	W80-2/A
Dim L x P x H (mm)	696 X 820 X 1210
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/9kW

Prix ht* 6840€

Lave-linge INDUS électrique à cuve suspendue 11kg ●

Essorage (tr/mn) :1200
Facteur G : 416

Référence	E01-140180
Modèle	W100-2/A
Dim L x P x H (mm)	696 X 915 X 1210
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/9kW

Prix ht* 8120€





SCHULTHESS

Sèche-linge PRO 7 kg, à condensation ●

Sèche-linge professionnel 7kg. Carrosserie : façade, top et côtés gris mat.
Volume tambour : 118 L
Vidange : condensation
Porte réversible : non

Référence	E01-139610
Modèle	DS661-S/K
Dim L x P x H (mm)	600 X 640 X 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,1kW

Prix ht* **2075€**



SCHULTHESS

Sèche-linge PRO 8 kg avec condenseur ●

Sèche-linge professionnel 8 kg à condenseur
Carrosserie : façade, top et côtés gris mat.
Volume tambour : 153 L
Vidange : condensation
Porte réversible : non

Référence	E01-139614
Modèle	DS971CO-S/K
Dim L x P x H (mm)	630 X 840 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,1kW

Prix ht* **2972€**



Séchoir électrique INDUS 10kg, tambour inox ●

Séchoir électrique 10kg, tambour inox, programme Expert.
Carrosserie : acier galvanisé traité anti trace, époxy mat haute température
Volume tambour : 200 L
Porte réversible : oui
Sonde humidité résiduelle : oui

Référence	E01-135578
Modèle	D200-2/R
Dim L x P x H (mm)	790 X 900 X 1350
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/14,4kW

Prix ht* **4990€**

Oriane
ASKO



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 SEMI-PRO 8kg, à évacuation ●

Carrosserie : titane. 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 / Puiss. Elec.	TRI400V+N+T commutable 230V+T/5kW

Prix ht* **1668€**

Sèche-linge SEMI-PRO 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 / Puiss. Elec.	TRI400V+N+T commutable 230V+T/2,5kW

Prix ht* **1670€**

Sèche-linge SEMI-PRO 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 / Puiss. Elec.	230V+T/0,9kW

Prix ht* **2163€**

FRANSTAL
Gold

Séchoir électrique INDUS 20 kg à écran tactile ●

Programmeur Graphitronic Touch à écran tactile.
Tiroir pour filtre à peluche. Tambour inversant en acier inoxydable. Façade et côtés gris.

Référence	FR1-LPRLSX360VE
Modèle	LSX360/K
Dim L x P x H (mm)	795 X 1200 X 1750
Tension / Puiss. Elec.	400VTRI+N+T/19kW

Prix ht* **5175€**



FRANSTAL
Gold

Séchoir électrique INDUS 24kg, tambour inox ●

Programmeur full control (FCT). Tambour inversant en acier inoxydable. Façade et côtés gris.

Référence	FR1-LPRLS530FE
Modèle	LS530/K
Dim L x P x H (mm)	965 X 1270 X 1975
Tension / Puiss. Elec.	400VTRI+T/31,5kW

Prix ht* **7248€**

FRANSTAL
Gold

Sèche-linge PRO 10kg à évacuation ●

Capacité 10 kg / 198 L.
Chauffage électrique 5,3 kW. Programmeur Quantum.
5 prog.
Tambour en acier galvanisé.
Couleur : gris anthracite.
Large ouverture du hublot.
Porte réversible.
Evacuation d 102 mm.
Version collectivité ou centrale de paiement.

Référence	FR1-LPRND10T
Modèle	ND10/K
Dim L x P x H (mm)	683 X 711 X 1027
Tension / Puiss. Elec.	400VTRI+N+T/5,5kW

Prix ht* **2350€**



Orione
ASKO**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* **3252€****Suspension fer ●**

Suspension fer pour table

Référence	E01-124687
Modèle	RSUPEF/T
Prix ht* 92€	

Bras + Jeannette manche aspirante/ chauffante ●Bras + jeannette manche aspirante/
chauffante pour tables

Référence	E01-121898
Modèle	RSF1/RA5/I
Prix ht* 394€	

Bras d'éclairage + néon LED ●

Bras éclairage + Néon led pour tables

Référence	E01-124689
Modèle	RLLT4EF/T
Prix ht* 514€	

Orione
ASKO**Générateur de vapeur ●**

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* **297€****Chariot support ●**

Chariot support TROL compatible avec Mini 3/4

Référence	E01-121885
Modèle	TROL/R
Prix ht* 82€	

RÉDUIRE ET VALORISER VOS DÉCHETS ORGANIQUES JUSQU'À 90% EN SEULEMENT 24 H

GRÂCE À DES BIODIGESTEURS CONNECTÉS !



Experts de la gestion des biodéchets, nous vous accompagnons dans le déploiement et la mise en place de **biodigesteurs connectés robustes et simples d'utilisation**. Notre solution contribue à l'économie circulaire et permet de mesurer l'impact environnemental et économique de vos actions en conformité avec la loi AGECE!

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT



Déchets animaux et végétaux, contenants et serviettes biodégradables

DONNÉES DISPONIBLES

- Poids machine (biodéchets ajoutés et digestat vidé)
- Systèmes d'alertes
- État de la machine en temps réel et bien plus !



Digestat

Amendement organique hygiénisé



Compostage et retour au sol des nutriments
Sur site avec les déchets verts ou via prise en charge par un professionnel agréé.



Biogaz, électricité après méthanisation
Via prise en charge par un professionnel agréé



O13-GG02-C

Appareil compact et efficace, conçu pour la digestion biologique de 4 à 6 kg/jour de déchets organiques, sauf os. Ce biodigester réduit considérablement le volume des biodéchets de petits producteurs, avec une solution hygiénique et sans nuisance.



O13-GG10

Biodigester très robuste, conçu pour traiter jusqu'à 25-30 kg/jour de tout type de biodéchets. Sa conception compacte et ses fonctionnalités avancées garantissent une réduction rapide et hygiénique des biodéchets tout en minimisant l'empreinte environnementale.



O13-GG30

Dispositif de grande capacité conçu pour des environnements générant des volumes importants de déchets organiques. Capable de traiter jusqu'à 85 kg/jour de biodéchets, cet appareil en garantit leur gestion efficace et durable, tout en minimisant l'espace requis.

Biodigester 5 kg/jour (2 t/an) Connecté ●

Biodigester 27 kg/jour (10 t/an) ●

Biodigester 82 kg/jour (30 t/an) ●

Référence	O13-GG02-C	O13-GG10	O13-GG30
Capacité de digestion	2 t/an soit 4-6 kg/jour	10 t/an soit 25 à 30 kg/jour	30 t/an soit 75 à 85 kg/jour
Réduction volume	80 à 90% en 24H • Très faible encombrement	80 à 90% en 24H • Faible encombrement	80 à 90% en 24H • Faible encombrement
Modèle	GG02/A	GG10/M	GG30/A
Dim. L x P x H (mm)	457 X 457 X 762	1160 X 620 X 1005	1960 X 825 X 1250
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,24 kW	230V+T/2,1 kW	TRI400V+N+T/4 kW

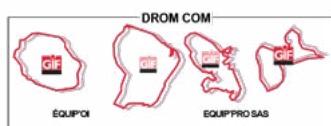
Nous consulter pour toute demande



GIF
GROUPEMENT
DES INSTALLATEURS FRANÇAIS

A wide-angle photograph of a large, modern commercial kitchen. The room is filled with stainless steel equipment, including long sinks, stoves, and large ovens. A long metal range hood runs along the ceiling. The floor is made of light-colored square tiles. The kitchen appears to be in a professional setting, possibly a hospital or a large restaurant.

1100 TECHNICIENS &
COMMERCIAUX
SUR LE TERRAIN





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

