

Gif Equipement

Valable jusqu'au 31 MARS 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

02 à 29

Préparation & Snack bar

Trancheur à courroie	2
Trancheur à pignon /vertical	3
Balance	4
Pétrin	6
Vitrine réfrigérée /à poser	7
Machine à pâtes	7

SPÉCIAL BOUCHER

Scie à os	8
Hachoir - Poussoir	8
Mélangeur	9
Operculeuse	10
Cuiseur sous vide	11
Machine sous vide	11
Chariot pour machine sous vide	12
Thermoplongeur - Sonde	14
Fumoir	14

Mixer - Turbo broyeur	15
Batteur - Mélangeur	16
Éplucheuse - Essoreuse	17
Robot multifonction - Cutter	18
Coupe-légumes - Combiné	19
Tamis auto	19

SPÉCIAL SNACKING

Cuiseur à oeuf	20
Toaster	20
Réchaud Bain Marie	20
Grill Pannini	21
Gaufrier	22

SPÉCIAL FORAIN

Crêpière	23
Machine Pop corn	23
Plancha à gaz et Électrique	24
Lampe chauffante	25
Friteuse	22-26
Filtration d'huile	27
Buffet chaud/froid	28

SPÉCIAL BAR

Moulin à café	29
Blender	29
Machine à jus - Broyeur à glaçons	29
Presse agrumes	29
Spécial Rôtissoire	30

30 à 63

Gamme horizontale (gamme 700-900)	34 à 41
Four à cuisson accéléré	40
Four de maintien	42
Fourneau	42
Vitrine chaude	47
Multicuiseur	47
Grill à pierre	47
Rôtissoire	48
Kit four	48
Four mixte	50 à 54
Four à air pulsé	55
Etuve mobile	56
Four à braise	58
SPÉCIAL PIZZA	
Four à Pizza	60 à 61
Showcooking	62
Plancha - Wok	62
Plaque à induction	62-63

64 à 67

Hotte	64 à 65
Climatisation cave	66 à 67

68 à 87

Saladette	69
Congélateur/Conservateur	69
Armoire réfrigérée	70 à 74
Table réfrigérée	73-75
Cellule mixte refroidissement	76
Armoire a vin	77
Arrière de bar	78
Armoire d'exposition	80
Vitrine service	81
Vitrine réfrigérée	82
Refroidisseur d'eau	83
Machine à glaçons	84-85
Chambre froide	86
Rideau à lanières	86
Monobloc enregistreur	87
Alarmes	87

Cuisson

Ventilation

Froid

88 à 133

Distribution & Inox

Caniveaux - Siphon	88-89
Bac à graisse	88
Rayonnage	89-91
Bac de rétention	90
Chariot mobile	90
Échelle mobile	93
Conteneur	94
Bac gastronomique	96 à 99
Armoire mobile	100
Armoires hautes	101
Chariot à plateaux	102
Porte casier	102
Chariot de service	103
Porte sac	104
Lave-mains	104
Armoire stérilisation	105
Buffet Réfrigérée / Chauffant	106
Chariot transport / Multiservice	108
Crédence	110
Etagère et support mural	111
Meuble bas	112
Meuble mural	114
Table d'entré et de sortie	115
Table du chef	115
Table standard	116
Plonge	120
Mobilier de tri	128
Robinetterie	129

134 à 149

Laverie & Buanderie

Laverie avec capot	134
Adoucisseur- Osmoseur	135
Cartouche	136
Lave-verres	137
Lave-vaisselle frontale	138
Lave vaisselles à capot	141
Lave-vaisselle à avancement auto.	142
Lave-batterie	143
Lave-linge	144
Sèchoir industriel	145
Sèche linge	146
Biodigesteur	147
Centrale de désinfection	148
Table de repassage	149
Générateur de vapeur	149
Chariot pour linge	149





Trancheur a courroie 250

Diamètre de la lame: 250mm
Épaisseur de coupe : 0-15mm

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

Prix ht*
750€



Trancheur a courroie 300

Trancheurs recommandés pour la petite et moyenne restauration. Dimensions compactes avec grande capacité de coupe. 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, plateau porte/produit en aluminium avec glissières pour réduire le frottement, 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 570
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27kW

Prix ht*
1099€



Option lame teflonnée pour fromage

Référence	SH9-OPTIONTEFLON
Modèle	/G

Prix ht*
90€



Lame GRUND&BUNSE en acier chromé dur. Affûteur automatique incorporé. Indice de protection IP65. Possibilité de basculer le chariot pour nettoyage.



Trancheur à courroie USA-250

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

Référence	FRI-RBR146
Modèle	USA250/K
Dim L x P x H (mm)	630 X 610 X 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,243kW

Prix ht*
1632€

Trancheur à courroie USA-350

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

Référence	FRI-RBR195
Modèle	USA350/K
Dim L x P x H (mm)	670 X 610 X 470
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,24kW

Prix ht*
2159€



Trancheur à courroie 350

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

Référence	FRI-RDAHIMALAYA350GX
Modèle	HIMALAYA350GX/K
Dim L x P x H (mm)	695 X 522 X 521
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

Prix ht*
2813€



Trancheur à pignon inox COR-300

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

Référence	FR1-RBR196
Modèle	COR300/K
Dim L x P x H (mm)	705 X 550 X 510
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,294kW

Prix ht*
2616€



Trancheur à pignon inox MG350

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

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

Prix ht*
3078€



Trancheur Manconi Kolossal 350 IK-DUAL A PIGNON

Convient pour couper toutes sortes de charcuteries et de fromages, peut également être utilisé pour trancher les viandes cuites. - Un entrainement 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/A
Dim L x P x H (mm)	800 X 577 X 506
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,410kW

Prix ht*
3560€



Trancheur Vertical

Transmission à pignons
Châssis conçu pour un nettoyage simple et efficace
Affûteur intégré facile à utiliser
Chariot sans friction et hauteur de chargement réduite pour soulager l'opérateur
Finitions soignées en aluminium poli
Grande capacité et grande précision de coupe
Châssis compact
Conforme aux directives européennes 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, et à la norme européenne EN 1974

Référence	P12-350VKTCDUALAS
Modèle	350 VKTC DUAL AI/AS/A
Dim L x P x H (mm)	810 X 730 X 559
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,410kW

Prix ht*
4162€



Automatique



Trancheur à pignon 350 Automatique

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

Référence	FR1-RDAHIMALAYA350SA
Modèle	HIMALAYA 350 SAIK
Dim L x P x H (mm)	800 X 545 X 575
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

Prix ht*
5755€

Option de Compteur tranches

Option compteur de tranches programmable avec arrêt automatique pour trancheur 350semi-automatique : rdahimalaya350sa.

Référence	FR1-RDACOMPTEURSAUTO
Modèle	RDACOMPTEURSAUTO/T

Prix ht*
560€



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€

BALANCE INOX 600X600 300KG/50G IP67 ACCU

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	S811-300M/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 600 X 820
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht*
683€



30kg/1g



Balance compacte 30Kg/1g

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	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, comptage, 20 tares mémorisables, 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 30/60kg 2/5g 350x300mm 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	S811-30/60H/R
Dim L x P x H (mm)	350 X 300 X 580
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht*
484€

BALANCE NOX 500X400 60/150KG 5/10G IP67

Balance agro-alimentaire 150kg/10g - 500x400mm. 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	S811-150SM/R
Dim L x P x H (mm)	500 X 500 X 820
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht*
588€



Balance Inox 250x197 3kg/0,2g Ip67

Balance compacte 3kg/0,2g tout inox. Protection IP67. Plateau inox amovible 250x197mm. Protection contre les chocs thermiques, les températures froides (-5°C), les projections d'eau. Lecture immédiate à la montée et à la descente du poids. Affichage LCD rétro-éclairé 20mm. Pesage, tarage, comptage. Batterie rechargeable.

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

Prix ht*
250€



Balance Inox 250x197 6kg/0,5g Ip67

Balance compacte 6kg/0,5g tout inox. Protection IP67. Plateau inox amovible 250x197mm. Protection contre les chocs thermiques, les températures froides (-5°C), les projections d'eau. Lecture immédiate à la montée et à la descente du poids. Affichage LCD rétro-éclairé 20mm. Pesage, tarage, comptage. Batterie rechargeable.

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

Prix ht*
255€



Balance Inox 250x197 15kg/1g Ip67

Balance compacte 15kg/1g tout inox. Protection IP67. Plateau inox amovible 250x197mm. Protection contre les chocs thermiques, les températures froides (-5°C), les projections d'eau. Lecture immédiate à la montée et à la descente du poids. Affichage LCD rétro-éclairé 20mm. Pesage, tarage, comptage. Batterie rechargeable.

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

Prix ht*
260€



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	FRI-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*
285€

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

Prix ht*
319€



prismafood
solutions

Faconneuse 320

Laminoir 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€

Faconneuse420

Laminoir 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€

Faconneuse 320 t&g

Laminoir 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€

Faconneuse420 t&g

Laminoir 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€

Tête basculante et cuve amovible

Avec moteur triphasé

Minuterie standard

Roues standard

Sur demande, avec moteur triphasé à 2 vitesses

Moteur disponible avec fréquence 60Hz



Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 22l

Pétrin à spirale Prismafood de 17 kg avec tête relevable, cuve extraible, triphasé, 2 vitesse. Cuve, spirale, support et grille en acier inoxydable. Capacité de la cuve : 22 litres. Temporisateur et roues de série. Système de transmission avec motoréducteur à bain d'huile. Version à double vitesse

Référence	P78-1I063085
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€

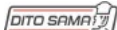
Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 41l

Pétrin à spirale Prismafood de 35 kg avec tête relevable, cuve extraible, triphasé, 2 vitesse. Cuve, spirale, support et grille en acier inoxydable. Capacité de la cuve : 41 litres. Temporisateur et roues de série. Système de transmission avec motoréducteur à bain d'huile. Version à double vitesse

Référence	P78-1I065085
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 2V TRI - 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 lt, 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	DSK33/LR
Dim L x P x H (mm)	450 X 740 X 730
Tension / Puissance Elec.	400V+T/1,1kW

Prix ht*
2590€



prismafood
solutions

Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 31l

Pétrin à spirale Prismafood de 25 kg avec tête relevable, cuve extraible, triphasé, 2 vitesse. Cuve, spirale, support et grille en acier inoxydable. Capacité de la cuve : 32 litres. Temporisateur et roues de série. Système de transmission avec motoréducteur à bain d'huile. Version à double vitesse

Référence	P78-1I064335
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 50l

Référence	P78-1I066085
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€



Vitrine réfrigérée horizontale à poser

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

Référence	R09-CD800B
Modèle	CD800B/R
Dim L x P x H (mm)	785 X 650 X 735
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,44kW

Prix ht*
1840€



Vitrine 4 faces vitrées

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

Référence	R09-RD60FB
Modèle	VITRINE REFRIGEREE/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 630 X 1850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,69kW

Prix ht*
1999€



Machine à pâtes PM35

La capacité de la cuve de pétrissage est de 3,5 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-PM35V230
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€



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-PM50M
Modèle	PM50/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 600 X 750
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,3kW

Prix ht*
5950€



Machine à pâtes PM80

La capacité de la cuve de pétrissage est de 7 kg de pâte.

Sa production horaire en extrusion est de 15/17 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-PM80M
Modèle	PM80/K
Dim L x P x H (mm)	800 X 600 X 1100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,3kW

Prix ht*
8850€



Scie à Os SX200

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

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

Prix ht*
2265€



Poussoir Hydraulique type PH 13

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

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

Prix ht*
2795€

Poussoir Hydraulique type PHx25

Entièrement inox 18-10 - contenance 25 litres - circuit hydraulique ferme - monte sur roulettes - livré avec 3 cornets inox 14-20-30 - commandes 24v + relais thermique de protection - décompression automatique de la chair quand on relâche la genouillère - conforme aux normes CE - fabrication française

Référence	D53-PHX25
Modèle	PHX25/A
Dim L x P x H (mm)	431 X 492 X 1125
Tension / Puissance Elec.	400V+T/0,75kW

Prix ht*
4190€



Hachoir de labo

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 509
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1kW

Prix ht*
1855€



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/A
Dim L x P x H (mm)	425 X 752 X 546
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2,2kW

Prix ht*
2376€



Hachoir DRC Réfrigéré VR82 Tri AVEC RECONSTITUEUR

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*
3955€



Hachoir DRC N°82 Double Coupe Tri

Les hachoirs traditionnels professionnels DRC 82 sont équipés d'un système double coupe Unger avec une possibilité de mettre le système en simple coupe (DRC 22) - Une carrosserie entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 - Un corps extérieur entièrement démontable - Un plateau de chargement inox amovible - Equipé d'une marche arrière pour le débouillage

Référence	P12-DRC82
Modèle	DRC/A
Dim L x P x H (mm)	560 X 337 X 444
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1kW

Prix ht*
1736€



Mélangeur VILLA S/Socle 60 L TRI CM Bras FIXE NV

M60CM avec cuve motorisée et basculante
Mélangeur à viande sur socle professionnel PSV Villa M60, permettant de mélanger jusqu'à 35 Kg de viande. - Une construction 100% inox - Un Bras fixe à 2 branches relevables avec assistance pneumatique (bras démontable en option) - L'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*
3990€



befor
technitrans

Operculeuse

Thermoscelleuse manuelle livrée avec un outillage double empreintes 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	OP140/A
Dim L x P x H (mm)	545 X 190 X 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,4kW

Prix ht*
729€



befor
technitrans

Operculeuse

Thermoscelleuse manuelle pour barquettes jusqu'au format GNI/2 (325x265) Scellage sans effort grace au système mécanique TOPSEAL. Caractéristiques générales : Découpe et soudure simultanées Régulation électronique de T° 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 / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht*
2790€



befor
technitrans

Operculeuse semi automatique

Référence	T22-VGPACK300L
Modèle	VG PACK 300L/R
Dim L x P x H (mm)	430 X 590 X 1320
Tension / Puissance Elec.	400V+T/1,75kW

Prix ht*
13035€



Machine sous vide à l'aspiration extérieure 400

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

Référence	E10-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*
465€



Machine sous vide à cloche de Table 300

Dimensions de la chambre 310x350x120h mm
Barre de soudure 300 mm
Débit de la pompe à vide q=10 m³/h-huile
Soudure de membranes
Programme de marinade
Démarrage automatique
Nettoyer la pompe
Système à une touche
5 programmes
Système gastrovac

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/

Prix ht*
1490€

Machine sous vide à cloche de Table 350

Dimensions de la chambre 360x400x190h mm
Barre de soudure 350 mm
Débit de la pompe à vide q=10 m³/h-huile
Soudure de membranes
Programme de marinade
Démarrage automatique
Nettoyer la pompe
Système à une touche
5 programmes
Système gastrovac

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/

Prix ht*
1790€

Machine sous vide à cloche de Table 400

Dimensions de la chambre 410x450x220h mm
Barre de soudure 400 mm
Débit de la pompe à vide q=16 m³/h-huile
Soudure de membranes
Programme de marinade
Démarrage automatique
Nettoyer la pompe
Système à une touche
5 programmes
Système gastrovac

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

Prix ht*
2090€

Machine sous vide à cloche de Table 450

Dimensions de la chambre 460x500x220h mm
Barre de soudure 450 mm
Débit de la pompe à vide q=16 m³/h-huile
Soudure de membranes
Programme de marinade
Démarrage automatique
Nettoyer la pompe
Système à une touche
5 programmes
Système gastrovac

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/

Prix ht*
2490€



Cuiseur sous vide 25 L

Nouveau système pour la réalisation de la cuisson à basse température des aliments sous vide. La machine totalement fabriquée en acier inox, est équipée d'un panneau des commandes digitales pour régler et vérifier régulièrement temps et température de cuisson qui, grâce au système de chauffage, est gardée stable.

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

Prix ht*
929€



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



Machine sous vide à cloche 280

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

Référence	FRI-RHEGO28-8
Modèle	GO28-8/E
Dim L x P x H (mm)	450 X 335 X 305
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,4kW

Prix ht*
1950€



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	FRI-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*
2550€



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	FRI-RHEGO42-16
Modèle	GO42-16/R
Dim L x P x H (mm)	530 X 493 X 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW

Prix ht*
2690€



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



Machine sous vide à cloche 420 LCD

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

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

Prix ht*
3490€



Machine sous vide à cloche 520

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

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

Prix ht*
6190€

NOUS CONSULTER
POUR LES MACHINES SOUS VIDE DOUBLE CLOCHE



Machine sous vide à cloche 410-2 PLUS

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

Référence	FRI-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*
3999€



Machine sous vide a 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	FRI-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*
3290€

Machine sous vide a 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	FRI-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€

ACCESSOIRES À COMMANDER AVEC UNE MACHINE



Chariot pour machine sous vide

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

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

Prix ht*
599€



Imprimante Etiquette Thermique pour machine sous vide

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

Référence	FRI-RHEALLPRINT-TH
Modèle	PRINT/K
Dim L x P x H (mm)	220 X 115 X 151

Prix ht*
599€



Spécial CUISSON SOUS VIDE



Capacité maxi du récipient:56 litres,Thermoongeur 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



Thermoplongeur SMARTVIDE 7

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

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

Prix ht*
1172€



Sac de transport pour thermoplongeur

Sac de transport spécial pour SmartVide et en option pour SmartVide7

Référence	S27-1180085
Modèle	BOLSASMARTVIDE/T

Prix ht*
66€



Sonde

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

Référence	S27-1180090
Modèle	TERMOMETRO-SONDA/T

Prix ht*
202€



Membrane

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

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

Prix ht*
38€

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/A
Dim L x P x H (mm)	715 X 415 X 230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

Prix ht*
519€



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*
829€



robot coupe

Mixer Emulsionneur

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

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

Prix ht*
189€



Mixer plongeant

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

Référence	D02-600320
Modèle	DBP3545/K
Dim L x P x H (mm)	138 X 120 X 765
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

Prix ht*
534€



robot coupe

Mixeur Plongeant CMP300VV EASYPLUG

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

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

Prix ht*
419€



robot coupe

Mixeur MP450 ULTRA LED

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

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

Prix ht*
519€



FRANSTAL Gold

Mixer plongeant

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

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

Prix ht*
449€

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

Prix ht*
199€



FRANSTAL Gold

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-RDYTB1000
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*
4099€



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



Batteur mélangeur 5 litres

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

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

Prix ht*
1072€



Batteur mélangeur 8 litres

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

Référence	D02-600139
Modèle	DBE8BY/K
Dim L x P x H (mm)	292 X 416 X 527
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW

Prix ht*
1640€



Batteur mélangeur RM8

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

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

Prix ht*
1449€



Batteur mélangeur 20 litres

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

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

Prix ht*
5135€



• 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	ES/A
Dim H (mm)	0342

Prix ht*
84€



Essoreuse manuelle 10L

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

Référence	D07-E001
Modèle	E10/A
Dim H (mm)	00 420

Prix ht*
115€

Essoreuse manuelle 20L

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

Référence	D07-E002
Modèle	E20/A
Dim H (mm)	0 500

Prix ht*
135€



Essoreuse Electrique

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

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

Prix ht*
415€



Essoreuse 12KG

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/R
Dim L x P x H (mm)	540 X 750 X 815
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW

Prix ht*
3329€

- 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 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/R
Dim L x P x H (mm)	433 X 635 X 735
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,55kW

Prix ht*
2748€



Socle et filtre avec dispositif antimousse

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



Référence	FR1-RSA2009250
Modèle	SFAM/R
Dim L x P x H (mm)	423 X 572 X 470

Prix ht*
643€



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/R
Dim L x P x H (mm)	433 X 635 X 625
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,37kW

Prix ht*
2314€



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/R
Dim L x P x H (mm)	433 X 635 X 735
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,55kW

Prix ht*
2598€



Eplucheuse 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*
671€





Laveuse essoreuse à légume 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. Modemanuel : le temps de cycle, y compris le mode continu, et lavitesse 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€



Cutter de Table R3-1500

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

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

Prix ht*
1369€



Blixer 5 V V robot coupe®

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 400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5kW

Prix ht*
2690€



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*
1699€

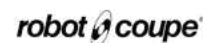


Robot multifonctions

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*
2599€



Combiné Cutter et Coupe légumes R201 XL

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

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

Prix ht*
899€



- 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	FRI-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*
2349€

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	FRI-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*
1249€

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	FRI-RDYCL700
Modèle	PACK/E
Dim L x P x H (mm)	240 X 240 X 260

Prix ht*
339€



Spécial combiné Cutter :

FLEXIBILITÉ MAXIMALE :

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



Cutter mélangeur 2,6L

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

Référence	D02-600962
Modèle	DK26VS/K
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. Racler 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€



Tamis Auto

Tamis automatique C80 Monophasé 230/50/1 d'une puissance de 650 W. 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	O1-C80/R
Dim L x P x H (mm)	475 X 665 X 560
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,65kW

Prix ht*
2515€



Toaster simple niveau

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

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

Prix ht*
239€



Toaster double niveau

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

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

Prix ht*
339€



Toaster grand club

2 étages
3 rampes de 2 tubes quartz chacun
2 grilles intérieures de travail
3 interrupteurs (sélection haut, milieu et bas des rampes)
Construction Inox (AISI 430)
Équipé d'un régulateur de chaleur
Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe en continue...

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

Prix ht*
645€



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 brioche. • 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*
1269€



Salamandre vitrocéramique détection de plat

La salamandre intelligente ! Salamandre vitrocéramique avec système de détection de plat (PDS). Allumage automatique par simple contact du plat avec la barre inox au-dessus du plan grille. Ultra-rapide : 570°C en 5 s ! 35% d'économie d'énergie. barre inox de contact. 2 zones de chauffe indépendantes, doseur d'énergie, commutateur, système de détection de plat, plat inférieur amovible avec grille. Support mural (SM1) en option.

Référence	R09-SEM600PDS
Modèle	SALAMANDRE PDS/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 640 X 590
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

Prix ht*
1750€



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*
258€



Cuiseur à œuf Sofracolor noir

Cuiseur à œuf Noir
1 bouton On/Off côté service
3 thermostats : 1 thermostat de régulation 100°C, 1 thermostat de régulation 80°C et 1 thermostat de sécurité ré-armable en dessous, en protection s'il y a une surchauffe ou plus d'eau dans l'appareil

Référence	S04-25002N
Modèle	25002N/R
Dim L x P x H (mm)	504 X 207 X 282
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9kW

Prix ht*
525€



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 : 280 x 240 et un serpentín sous chaque plaque pour une cuisson homogène

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

Prix ht*
482€



Grill panini double

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

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

Prix ht*
740€



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 (klaxon de sécurité). Equipement: 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€



Grill panini vitro

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

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

Prix ht*
934€



Panini simple grand modèle

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

Référence	S04-PGMI
Modèle	PGM/R
Dim L x P x H (mm)	395 X 432 X 302
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

Prix ht*
1025€



Gaufrier de Bruxelles - Réversible

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

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

Prix ht*
624€



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	GAUFRIER LIEGE/R
Dim L x P x H (mm)	305 X 510 X 310
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,6kW

Prix ht*
699€



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
Tension / Puissance Gaz	/3kW

Prix ht*
1399€



Gaufrier Forain Gaz 24 alvéoles-Double

Jeu d'injecteur Gaz Naturel fourni sur demande
- Robuste - La réversibilité des fers est facile à manipuler - Carter en inox - Tiroir de propreté - Dimension Gaufre 150 x 105 x 23 mm - 2 Fers réversible en fonte grise

Référence	S04-19046
Modèle	19046/K
Dim L x P x H (mm)	540 X 540 X 540
Tension / Puissance Gaz	/5,24kW

Prix ht*
2350€



Gaufrier de Liège au sucre perlée - Réversible

Gaufrier classique réversible pour 2 gaufres de Liège au sucre. 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	P08-122RTS
Modèle	122 RTS/R
Dim L x P x H (mm)	153 X 98 X 32
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,3kW

Prix ht*
609€



Gaufrier pour Pizza et Sandwich - Réversible

Gaufrier réversible pour sandwich et pizza.
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. Coins soudés et étanches. Plateau-inox pour déchets de cuisson, amovible par simple déboîtement et lavable en lave-vaisselle. Position 300° pour un nettoyage par carbonisation.

Référence	P08-131RTS
Modèle	131 RTS/R
Dim L x P x H (mm)	300 X 300 X 172
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,6kW

Prix ht*
755€



Friteuse électrique 5L

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

Référence	R09-FD50
Modèle	FRITEUSE DE TABLE/R
Dim L x P x H (mm)	215 X 425 X 320
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,2kW

Prix ht*
199€



ROLLER GRILL

- 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 (mm)	190
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW

Prix ht*
374€

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 (mm)	190
Puissance Gaz	3,6kW

Prix ht*
404€

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*
27€

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/R
Dim L x P x H (mm)	145 X 70 X 75

Prix ht*
24€

Machine à POP CORN

1 interrupteur pour lumière - Casserole robuste en téflon haute qualité - Livré avec 2 mesurettes 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
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1kW

Prix ht*
1390€



Krampouz



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*
559€



Krampouz



Crêpière Electrique 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*
679€

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-BECIC1A0/GE
Modèle	CHAUFFE CHOCOLAT/R
Dim L x P x H (mm)	156 X 224 X 200
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,7kW

Prix ht*
359€



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*
980€





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



Plancha électrique 600 x 400

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

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

Prix ht*
591€



Plancha gaz 600 x 400

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

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

Prix ht*
631€



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 450 X 230
Puissance Gaz	9,6kW

Prix ht*
807€



• Inox Bi-metal 10mm d'épaisseur • Montée rapide en température à 300°C • Evacuation du jus et des graisses dans le tiroir amovible (1L)



Plancha chrome gaz 600 x 400 mm

2 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
2 brûleurs 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
Puissance Gaz	6,4kW

Prix ht*
853€



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
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW

Prix ht*
821€



Plancha chrome gaz 900 x 400 mm

3 zones indépendantes de cuisson.
Thermocouple de sécurité, allumage piezo
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*
1103€



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



Plancha émail électrique 600 x 400 mm

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

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

Prix ht*
664€



Plancha émail gaz 600 x 400 mm

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-PSR600GE
Modèle	PG/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 475 X 230
Puissance Gaz	6,4kW

Prix ht*
700€

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



Plancha elec inox 600x400

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

Référence	R09-PSI600E
Modèle	PER
Dim L x P x H (mm)	600 X 500 X 190
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5kW

Prix ht*
664€

Plancha gaz inox 600X400

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*
700€



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



Réchaud gaz 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*
753€



Réchaud gaz 1 feu

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

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

Prix ht*
498€



Réchaud gaz 2 feux

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

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

Prix ht*
753€

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 Electrique 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
Puissance Elec.	230V+T (2 cordons) 2 x 2,7kW

Prix ht*
1239€

Plancha Gaz Inox Thermostatee 640 X 440 - Gamme Confort

Plancha à gaz Krampouz, et surface de cuisson de 642x442 mm. Allumage a 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*
1339€



Plancha Electrique Inox Profondeur 440 X 640 - Gamme Confort

La plancha électrique Krampouz, avec une puissance de 2x2900 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*
1239€

Plancha Gaz Inox Thermostatee Profondeur 440 X 640 - Gamme Confort

Plancha à gaz Krampouz, avec puissance de 2x2900 kW et surface de cuisson de 442x642 mm. Allumage a 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	2,9kW

Prix ht*
1339€



Lampe Infra-rouge Prestige

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

Référence	S04-33002CRAC
Modèle	33002CRAC/E
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

Prix ht*
669€



Lampe Chauffante

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

Référence	S04-33032
Modèle	33032/K
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

Prix ht*
360€



Rampes Vitro et support

L'ensemble de la tôlerie est en inox Voyant de contrôle permet de lire facilement la mise sous tension Le produit en 230 volts et facilement installable dans l'ensemble des cuisines ou buffets

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€



Friteuse électrique 8L avec robinet 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*
238€



Friteuse électrique 12L

Friteuse à zone froide avec vidange: 1 cuve de 12l d'huile pour 16 kg frites/h. Filtrage de l'huile par décantation: consommation minimum et carbonisation des particules sans transmission de goût ni d'odeur. Réarmement du thermostat de sécurité derrière le boîtier en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile. Équipement: thermostats de régulation et de sécurité.

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

Prix ht*
421€



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*
430€



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
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12kW

Prix ht*
1183€



Friteuse électrique 2 x 10 L

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
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12kW

Prix ht*
1265€



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
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38kW

Prix ht*
3260€

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*
286€



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	FMR
Dim L x P x H (mm)	400 X 700 X 325
Puissance Gaz	8kW

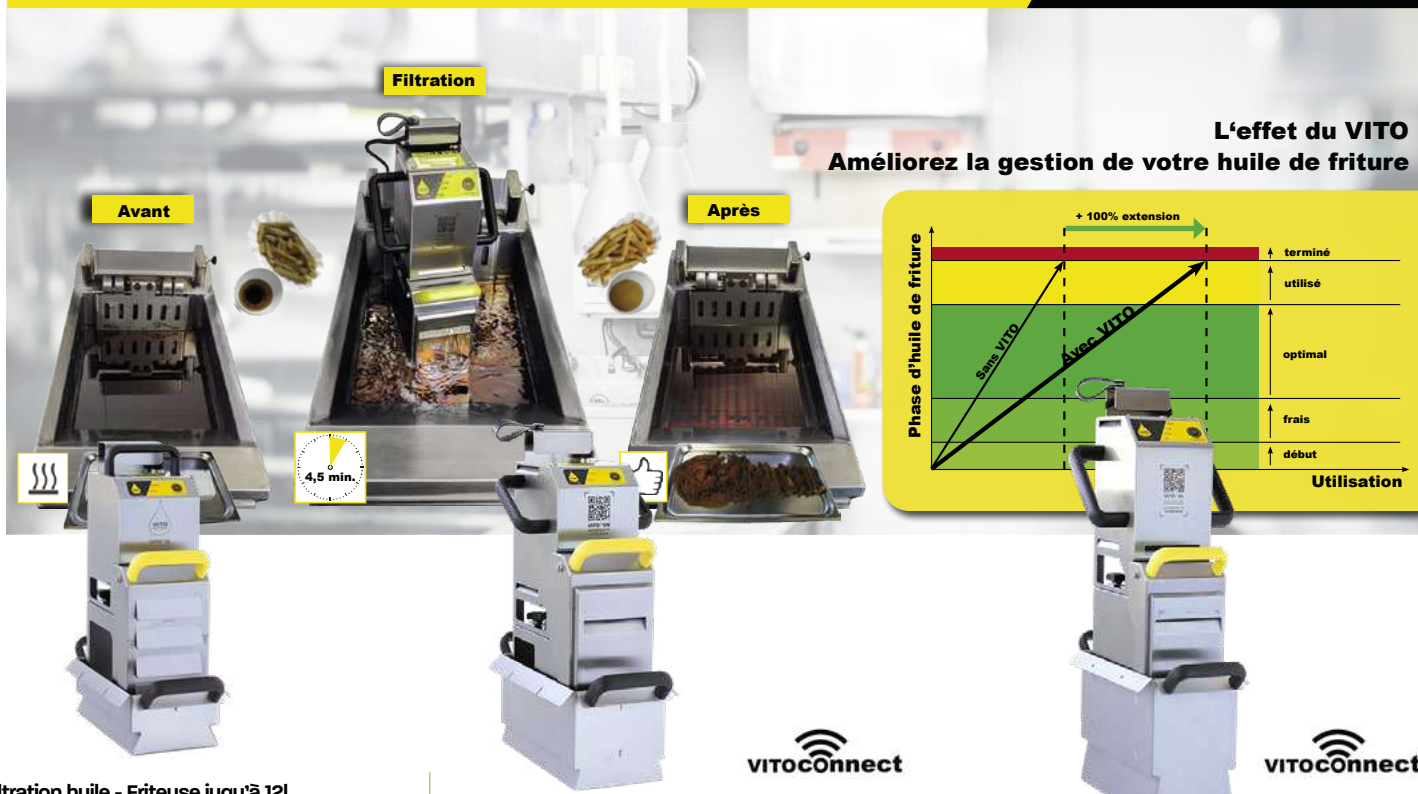
Prix ht*
1203€



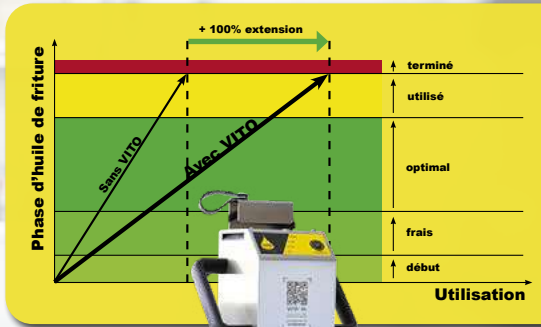
Économisez jusqu'à 50% de votre huile de friture

Filtre d'huile de friture & testeur d'huile

SOMMAIRE



L'effet du VITO
Améliorez la gestion de votre huile de friture



Filtration huile - Friteuse jusqu'à 12l

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 Filtrés

Référence	V09-VITOV5
Modèle	VITO30/M
Dim L x P x H (mm)	115 X 176 X 355
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW

Prix ht*
1890€

Filtration huile - Friteuse 25l

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

Référence	V09-VITOV6
Modèle	VITOV6/M
Dim L x P x H (mm)	116 X 191 X 398
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW

Prix ht*
2750€

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-VITOV7
Modèle	VITOV7/M
Dim L x P x H (mm)	116 X 187 X 502
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW

Prix ht*
3450€

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) - 2 Piles AAA

Référence	V09-FT440
Modèle	VITOOILTESTER/M

Prix ht*
430€



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

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

Référence	V09-V30PE100
Modèle	FILTERV30/M

Prix ht*
165€

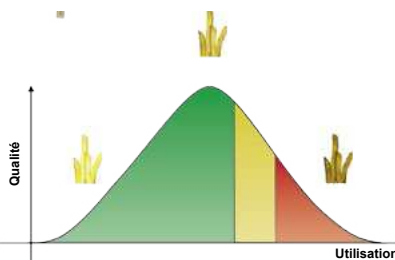
Filtres à particules de cellulose 1 boîte (100 pcs) pour V50/VM/V80/VL

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*
275€

Réduction des émissions de CO2





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



Buffet ilot chaud

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

Référence	R09-SB40CWENGE
Modèle	SB40C/R
Dim L x P x H (mm)	1440 X 950 X 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

Prix ht*
2911€



Buffet ilot froid

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

Référence	R09-SB40FWENGE
Modèle	SB40F/R
Dim L x P x H (mm)	1440 X 950 X 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

Prix ht*
3081€



Buffet froid 6 GN/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*
3184€



Buffet chaud 6 GN/1

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

Référence	R09-SB60CWENGE
Modèle	SB60C/R
Dim L x P x H (mm)	2090 X 950 X 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW

Prix ht*
3894€



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

Ilot central réfrigéré motorisé(+2°/+10°C) pour plats froids. Froid de conduction grâce à l'épingle en contact avec la cuve inox. Gaz R290. Compresseur U.H./Danfoss. Construction bois (Menuiserie française), pare-haleine en verre, profiléalu sur tablettes démontables, 4 roues dont 2 avec freins. Thermostat électronique. Éclairage LED blanc-froid. Livré sans bac. Structure 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€



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€



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€



SANTOS

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.

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. Equipé d'un bol 2litres 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*
989€



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. Equipé d'un bol 4litres 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*
999€



SANTOS

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/A
Dim L x P x H (mm)	200 X 300 X 380

Prix ht*
539€

robot coupe

Extracteur de Jus Automatique J80 Buffet

Nouvel 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*
1450€



SANTOS

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*
1019€



SANTOS

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*
799€





Rôtissoire Magflam 3 Gaz A Broches Petite Longueur 1100

La rôtissoire d'antan dans toute sa noblesse. La qualité de cette rôtissoire 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.

Référence	D05-MA00031
Modèle	Magflam 3/A
Dim L x P x H (mm)	1100 X 690 X 950
Tension / Puissance Elec / Gaz (Puissance nominale calorifique)	230V+T/0,405kW/ 17,3kW

Prix ht*
7490€

Tête Rôtisserie Rétroéclairée

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

Version "Luxe" Finition Laiton Pour Rôtissoires

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



Rôtissoire Mag 8 Gaz

La rôtisserie traditionnelle au service de la performance. 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 1850
Tension / Puissance Elec / Gaz (Puissance nominale calorifique)	230V+T/0,860kW/ 40,3kW

Prix ht*
12990€

Meuble Support Et Placard De Rangement Ac38

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

Tête Rôtisserie Rétroéclairée

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



Rôtissoire Rb15 Déco Electrique A 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/M
Dim L x P x H (mm)	870 X 750 X 870
Tension / Puissance Elec.	400V+T/8,7kW

Prix ht*
5990€

Tête Rôtisserie Emaillée

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

Chariot Support Monté Sur Roulettes Pivotantes

Référence	D05-KIT0056
Modèle	KIT0056/K
	Prix ht* 690€



Rôtissoire Model 6 Electrique A Balancelles Avec Nettoyage

La nouvelle rôtissoire panoramique autonettoyante La MODEL 6 répond à tous vos besoins ! Son système révolutionnaire de nettoyage vapeur automatique et son intérieur émaillé rouge anti-adhérent vous feront gagner du temps. Et la vision panoramique qu'elle offre mettra vos clients en appétit.

Référence	D05-MA00177
Modèle	S6/A
Dim L x P x H (mm)	1030 X 780 X 910
Tension / Puissance Elec.	400V+T/11,3kW

Prix ht*
8990€



Vitrine Chauffante 75 Trad Service Assiste

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*
3990€



Vitrine 150 Marche "Service Assiste"

Référence	D05-MA00060
Modèle	V150 M/A
Dim L x P x H (mm)	1500 X 640 X 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW

Prix ht*
4890€



Module Poêlon Cuisson 75 Electrique

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 ou encore le module pizzas. 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*
4690€



Poêlon 650

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

Référence	D05-AC00135
Modèle	AC00135/K

Prix ht*
655€



Chariot Support Monté Sur Roulettes Pivotantes

Référence	D05-KIT0063
Modèle	KIT0063/R

Prix ht*
655€