

GIF Equipement

Valable jusqu'au 31 DÉCEMBRE 2024



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

Trancheur à courroie	2
Trancheur à pignon /vertical	3
Balance	4

SPÉCIAL PIZZA

Pétrin - Façonneuse	5
---------------------	---

SPÉCIAL BOUCHER

Scie à os	6
Hachoir - Poussoir	6 à 7
Mélangeur	7

Operculeuse	8
Machine sous vide	8 à 9
Chariot pour machine sous vide	9

SPÉCIAL CUISSON SOUS VIDE

Cuiseur sous vide	10
Thermoplongeur - Sonde	10
Fumoir	10

Mixer - Turbo broyeur	11
Batteur - Mélangeur	12
Ouvre boîte	12
Éplucheuse - Essoreuse	13
Coupe-légumes - Combiné	14
Sorbetière	15
Tamis auto	15
Robot multifonction - Cutter	15

SPÉCIAL SNACKING

Toaster	16
Lampe chauffante	16
Grill Pannini	17
Gaufrier	17

SPÉCIAL FORAIN

Crêpière	18
Machine Pop corn	18
Plancha à gaz et Électrique	19
Friteuse	20 à 21
Réchaud Bain Marie	22
Vitrine réfrigérée	22
Buffet chaud/froid	23

SPÉCIAL BAR

Machine à café - Moulin	24
Chauffe brique	24
Moulin	24
Blender	25
Machine à jus - Broyeur à glaçons	25
Presse agrumes	25

CUISSON

Gamme horizontale (gamme 700-900)	26 à 33
Plaques de cuisson	34
Four à cuisson accéléré RAPIDO II	37
Vitrine chaude	38
Multicuiseur	38
Grill à pierre	38
Rôtissoire	39
Four mixte	40 à 44
Four à air pulsé	45
Kit four	46
Etuve mobile	47
Four à braise	48 à 49

SPÉCIAL PIZZA

Four à Pizza	50 à 51
Showcooking	52
Plancha - Wok	52
Plaque à induction	52 à 53
Salamandre	53
Four à micro-ondes	54 à 55

VENTILATION

Hotte	56 à 57
Climatisation cave	58

FROID

SPÉCIAL PIZZA

Meuble de préparation	60
Vitrine à ingrédient	60

Armoire réfrigérée	61 à 63
Table réfrigérée	64 à 65
Cellule mixte refroidissement	66
Congélateur/Conservateur	66
Armoire a vin	67
Arrière de bar	68 à 69
Armoire d'exposition	70
Vitrine service	71
Vitrine murale	71
Vitrine réfrigérée	72
Refroidisseur d'eau	73
Machine à glaçons	74 à 75
Chambre froide	76
Rideau à lanières	76
Monobloc enregistreur	77
Alarmes	77

DISTRIBUTION & INOX

Rayonnage	78
Bac de rétention	78
Caniveaux - Siphon	79
Bac à graisse	79
Chariot mobile	80 à 82
Chariot chauffant	80 à 82
Armoire mobile	82
Caisson de transport	83
Chariot à plateaux	84
Chariot de distribution	85
Bac gastronomique	86 à 87
Chariot gastro et housse	88
Porte casier	89
Chariot de service	90
Porte sac	90
Lave-mains	90
Armoire stérilisation	91
Armoires hautes	92
Etagère et support mural	93
Meuble bas	94 à 95
Meuble mural	96
Table du chef	97
Table standard	98 à 100
Plonge	101 à 102
Table d'entrée et de sortie	103
Mobilier de tri	104
Crédence	105
Robinetterie	106 à 109

LAVERIE & BUANDERIE

Laverie avec capot	110
Adoucisseur- Osmoseur	110
Lave-verres	111
Lave-vaisselle frontale	113
Lave vaisselles à capot	114
Lave-vaisselle à avancement auto.	115
Lave-batterie	116
Lave-linge	117
Séchoir industriel	118
Lave-linge/Séchoir	118 et 119
Sèche linge	119
Centrale de désinfection	120
Table de repassage	120
Générateur de vapeur	120
Chariot pour linge	120



Trancheur à courroie et inox



Berbel

Trancheur à courroie 250

Plaque d'épaisseur à 38° pour faciliter le passage du produit et le glissement de la tranche

Plaque d'épaisseur avec ouverture oblique de 15° pour faciliter la sortie du produit lors du coupage

Cache lame à profil continu pour une épaisseur de coupe uniforme

Panneau de commande entièrement IP67 et joints en silicone alimentaire sur chaque partie exposée

Poignée plaque d'épaisseur avec 14 positions de réglage millimétriques pour une régulation précise

Défecteur en acier à couplage magnétique facilité

Aiguiser amovible inclus

Épaisseur de coupe : 0-14mm

Diamètre de lame : 250mm

Référence V16-BKPSXGB20100000BOR

Modèle XS25/K
Dim L x P x H (mm) 575 x 480 x 505
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,32kW

PRIX HT*

905€



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 FR1-RBR146

Modèle USA250/K
Dim L x P x H (mm) 630 x 610 x 440
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,243kW

PRIX HT*

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 FR1-RBR195

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

PRIX HT*

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 FR1-RDAHIMALAYA350GX

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

PRIX HT*

2813€



Trancheur à courroie 300 PR



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

Référence FR1-RDE300PR

Modèle 300PR/K
Dim L x P x H (mm) 625 x 430 x 415
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,22kW

PRIX HT*

1655€



Trancheur à pignon inox COR-300



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

Référence	FR1-RBR196
Modèle	COR300/K
Dim L x P x H (mm)	705 x 550 x 510
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,294kW
PRIX HT*	2616€



Trancheur à pignon inox MG350 Semi-automatique

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

Référence	FR1-RBRMG350-12EG
Modèle	MG350/E
Dim L x P x H (mm)	760 x 590 x 455
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,29kW
PRIX HT*	3078€



Trancheur Manconi Kolossal 350 IK-DUAL à pignon

350IK DUAL / 350IK DUAL NR Convient pour couper toutes sortes de charcuteries et de fromages, peut également être utilisée 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-MT350IKAI
Modèle	MANCONI/A
Dim L x P x H (mm)	800 x 577 x 506
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,410kW
PRIX HT*	3542€



Trancheur à pignon 350 Automatique

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

Référence	FR1-RDAHIMALAYA350SA
Modèle	HIMALAYA 350 SA/K
Dim L x P x H (mm)	800 x 545 x 575
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW
PRIX HT*	5755€

Option Compteur tranches

Référence	FR1-RDacompteursAUTO
Modèle	RDacompteursAUTO/I
PRIX HT*	560€



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-MT350VKTCAS
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€

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

Balance compacte 15Kg/1g

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

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



Balance 60k/150kg - 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.

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

Balance 60kg/10g

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€



Plateau en acier inoxydable extra-plat, ergonomique ; le produit à peser ne doit être que légèrement soulevé f Dispositif d'afficheur séparé - le produit à peser ne cache pas l'affichage : Grand écran LC, hauteur des chiffres : 25 mm. Commande à 5 touches avec touche. Interface USB type B intégré (port série virtuel). Utilisation flexible à différents endroits grâce au fonctionnement sur piles (6x piles AA) ou fonctionnement sur batterie en option avec pack de batteries et chargeur secteur (durée de la batterie env. 50 heures en fonction des réglages)



Balance à colonne 15Kg / 5kg

Référence	SA9-9965.01.001
Modèle	9965.01.001/K
Dim L x P x H (mm)	310 x 275 x 350
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW
PRIX HT*	380€

Balance à colonne 30Kg/ 10kg

Référence	SA9-9965.02.001
Modèle	9965.02.001/K
Dim L x P x H (mm)	310 x 275 x 350
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW
PRIX HT*	380€

Balance à colonne 60Kg/ 20kg

Référence	SA9-9965.03.001
Modèle	9965.03.001/K
Dim L x P x H (mm)	310 x 275 x 350
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW
PRIX HT*	380€



Balance compacte étanche IP65

Portée max 12 kg / Précision 2 g
Étanche IP65
Sur piles standard

Référence	FR1-RS09115.12.001
Modèle	9115.12.001/K
Dim L x P x H (mm)	295 x 210 x 60
PRIX HT*	505€

Balance compacte étanche IP65

Portée max 6 kg / Précision 1 g
Étanche IP65
Sur piles standard

Référence	FR1-RS09115.06.001
Modèle	9115.06.001/K
Dim L x P x H (mm)	295 x 210 x 60
PRIX HT*	505€

Balance compacte étanche IP65

Portée max 30 kg / Précision 5 g
Étanche IP65
Sur piles standard

Référence	FR1-RS09115.30.001
Modèle	9115.30.001/K
Dim L x P x H (mm)	295 x 210 x 60
PRIX HT*	505€



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

**Pétrin spirale 2 vitesses
Tête relevable 18kg**

Référence	FR1-RMEPK18AD
Modèle	PK18AD/E
Dim L x P x H (mm)	700 x 410 x 700
Tension / Puiss. Elec.	TRI400V+N+T/0,8kW
PRIX HT*	2357€

**Pétrin spirale 2 vitesses
Tête relevable 25kg**

Référence	FR1-RMEPK25AD
Modèle	PK25AD/E
Dim L x P x H (mm)	770 x 450 x 790
Tension / Puiss. Elec.	TRI400V+N+T/1,4kW
PRIX HT*	2640€

**Pétrin spirale 2 vitesses
Tête relevable 38kg**

Référence	FR1-RMEPK38AD
Modèle	PK38AD/K
Dim L x P x H (mm)	830 x 500 x 790
Tension / Puiss. Elec.	TRI400V+N+T/2,2kW
PRIX HT*	2952€



Pétrin à spirale 15 litres tête fixe



Pétrin à spirale, tête fixe, capacité 12kg, 1 vitesse Modèle : tête fixe Equipé d'une vitesse : cuve 10t/mn, outil 100t/mn. Corps de machine en acier traité époxy. Bras de séparation de pâte en inox. Transmission par chaîne avec moteur à bain d'huile. Pétrin sur roulettes pour déplacements aisés

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



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



Façonneuse à Pizza

2 couples de rouleaux dont 1 incliné Ø30

Référence	FR1-RMEDL30
Modèle	RMEDL30/E
Dim L x P x H (mm)	420 x 450 x 650
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW
PRIX HT*	1367€



Façonneuse à Pizza

2 couples de rouleaux dont 1 incliné Ø40

Référence	FR1-RMEDL40
Modèle	RMEDL40/E
Dim L x P x H (mm)	520 x 450 x 712
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW
PRIX HT*	1568€



Hachoir de labo

Dadaux

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*	1806€



Hachoir TX98 double coupe

Dadaux

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€



Dadaux



Pousoir Hydraulique type PH 13

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

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



Dadaux



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*	2255€



Poussoir VILLA Hydraulique S/Socle 25 litres TRI

Les poussoirs hydrauliques Villa 25 sur socle de qualité professionnelle. Machine pour fabriquer les saucisses. - Poussoir hydraulique silencieux - La fonction start/stop permettant l'activation du moteur avec la commande de pédale au genou pour plus de confort - Une facilité de nettoyage : peuvent être lavée à grande eau, une évacuation se situent en bas à l'arrière de la machine.

Référence	P12-VILLA25
Modèle	VILLA/A
Dim L x P x H (mm)	660 x 500 x 1148
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,75kW
PRIX HT*	4014€



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-M60CMFNV
Modèle	VILLA/A
Dim L x P x H (mm)	707 x 55 x 877
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,37kW
PRIX HT*	3857€



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-H82T
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€



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-VR82
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€



Opereuse machine sous vide



Opereuse 150 Barquette

Opereuse tout inox livree avec une matrice reglable brevetee - Regulation electronique de temperature 2 formats de barquettes standard CLTP ou TMF - 195 x 140 mm et 140 x 96 mm - Capacite de soudure : 195 mm x 160 mm - Laize maxi bobine : 150 mm - Diametre maxi bobine : 200 mm Avantage : Opereule les barquettes standard CLTP petit et grand format

Reference **FR1-RCCB150**

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

PRIX HT* **908€**

Opereuse 325 Barquette

Opereuse tout inox - Livree avec une matrice au choix - Regulation electronique de temperature - Format maxi : GN 1/2 (325 x 265 mm) - Exemples de matrices standards au choix : - 2 empreintes 195 x 140 mm ou 6 empreintes 140 x 96 mm ou 4 empreintes GN1/6 (176 x 163mm) ou 2 empreintes GN1/4 (265 x 162) Largeur maxi bobine : 350 mm Diametre maxi bobine : 220mm

Reference **FR1-RCCB325**

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

PRIX HT* **4396€**

Opereuse de barquettes barq'400e pack decoupe

Opereuse semi-automatique a tiroir Livree sans matrice Regulation electronique de temperature Format maxi : 420 x 295 mm Hauteur maxi barquette : 150 mm Laize maxi film : 420 mm Construction en acier inox et aluminium, Livree avec 2 matrices standard

Reference **C14-139103PACKDEC**

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

PRIX HT* **Sur demande**



Machine sous vide a l'aspiration exterieure 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

Reference **E10-MATIC40**

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

PRIX HT* **455€**



Machine sous vide a cloche de Table 300

Regulation du temps de la phase de soudure Puissance pompe : 8 m3/h Barre de soudure 300 mm Soudure : largeur 5 mm Dimension chambre 310x350x120mm

Reference **E10-ESSENTIAL**

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

PRIX HT* **1386€**



• Barre de soudure extractible • Possibilite de vider a l'exterieur dans des bacs G/N • Couvercle en plexi transparent • Carter basculant • Structure en acier inox



Machine sous vide a cloche de Table 350

Regulation du temps de la phase de soudure Puissance pompe : 8 m3/h Barre de soudure 350 mm Soudure : largeur 5 mm Dimension chambre 340x400x190mm

Reference **E10-ERMETIKA**

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

PRIX HT* **1746€**



Machine sous vide a cloche de Table 400

Regulation du temps de la phase de soudure Puissance pompe : 16 m3/h Barre de soudure 400 mm Soudure : largeur 5 mm Dimension chambre 410x450x220mm

Reference **E10-SPRINT**

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

PRIX HT* **2034€**



Machine sous vide a cloche de Table 450

Regulation du temps de la phase de soudure Barre de soudure 450 mm Soudure : largeur 5 mm Dimension chambre 500x460x200mm Pompe de vide 16 m3/h

Reference **E10-SUPERIOR**

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

PRIX HT* **2355€**



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



Machine sous vide à cloche 280

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

Référence	FR1-RHEGO28-8
Modèle	GO28-8/K
Dim L x P x H (mm)	450 x 335 x 305
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,4kW
PRIX HT*	2013€



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*	2593€



Machine sous vide à cloche 420

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

Référence	FR1-RHEGO42-16
Modèle	GO42-16/R
Dim L x P x H (mm)	530 x 493 x 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW
PRIX HT*	2804€



- 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	FR1-RHEPLA-42-21
Modèle	PLA42-21/K
Dim L x P x H (mm)	528 x 493 x 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75kW
PRIX HT*	3745€



Machine sous vide à cloche 520

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

Référence	FR1-RHEPLA-52/2-63
Modèle	PLA52/2-63/K
Dim L x P x H (mm)	710 x 700 x 1025
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2,4kW
PRIX HT*	6285€

ACCESSOIRES A COMMANDER

AVEC UNE MACHINE



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/K
Dim L x P x H (mm)	606 x 483 x 673
PRIX HT*	588€



Imprimante Etiquette Thermique pour machine sous vide

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

Référence	FR1-RHEALLPRINT-TH
Modèle	PRINT/K
Dim L x P x H (mm)	220 x 115 x 151
PRIX HT*	570€



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 optimal
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*	4059€

Nous CONSULTER pour les MACHINES sous vide double cloche

Spécial CUISSON SOUS VIDE



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*	858€

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/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	BOLSASMAVIDE/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	S27-5170060
Modèle	MEMBRANA/T
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*	506€



Fumoir automatique 2 niveaux

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

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





Mixer Emulsionneur robot coupe

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

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

PRIX HT*

193€



Mixeur Plongeant CMP300VV EASYPLUG

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

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

PRIX HT*

428€



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€



Mixer 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. Blocmoteur inox. Couteau, cloche et tube tout inox

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

PRIX HT*

509€



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/R
Dim H (mm)	300
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

PRIX HT*

454€



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/R

PRIX HT*

206€



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-RDYS080F
Modèle	TURBOBROYEURXSBLE/R
Dim L x P x H (mm)	575 x 1300 x 1340
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,5kW

PRIX HT*

4103€



Tube 600

Tube standard à hélice

Référence	K11-45724
Modèle	45724/R
Dim L x Ø (mm)	600 x 20

PRIX HT*

265€

Bloc moteur



Mixer plongeant, émulsionner, mixer, faire mousser, bloc moteur

Référence	K11-4570100
Modèle	EMA-85/R
Dim L x P x H (mm)	200 x 120 x 230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,85kW

PRIX HT*

915€

Batteur mélangeur Ouvre boîte

FRANSTAL
Gold

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

"Kit réduction
disponible
SUR DEMANDE"



Batteur 10L

Cuve de 10 litres.
A poser sur table.

Référence	FR1-RSA1500212
Modèle	BE-10/R
Dim L x P x H (mm)	410 x 523 x 688
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW
PRIX HT*	2372€

Batteur 30L

Cuve de 30 litres.

Référence	FR1-RSA1500283
Modèle	BE-30/R
Dim L x P x H (mm)	528 x 764 x 1152
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1kW
PRIX HT*	4395€

Batteur 20L

Cuve de 20 litres.

Référence	FR1-RSA1500224
Modèle	BE-20/R
Dim L x P x H (mm)	520 x 733 x 1152
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9kW
PRIX HT*	3953€

Batteur 40L

Cuve de 40 litres.

Référence	FR1-RSA1500243
Modèle	BE-40/R
Dim L x P x H (mm)	586 x 777 x 1202
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,4kW
PRIX HT*	6328€



Dispositif de détection de présence de cuve. Corps et socle en metal moulé (rigidité stabilisée). 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 RMB robot coupe

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

Référence	R02-26230D
Modèle	01-RMB/R
Dim L x P x H (mm)	340 x 540 x 480
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,7kW
PRIX HT*	1411€



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€



Ouvre boites électrique



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

Référence	T04-OEXTC
Modèle	OBE/R
Dim L x P x H (mm)	45 x 25 x 75
PRIX HT*	1680€



Essoreuse manuelle 5L Avec couvercle étanche

Capacité 5 litres
Conseillée pour 1 à 2 salades

Référence	D07-E007
Modèle	E5/A
Dim H (mm)	342
PRIX HT*	79€



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*	403€

Essoreuse manuelle 10L

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

Essoreuse manuelle 20L

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

Référence	D07-E001	Référence	D07-E002
Modèle	E10/A	Modèle	E20/A
Dim H (mm)	420	Dim H (mm)	500
PRIX HT*	106€	PRIX HT*	126€

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



Éplucheuse 10 kg

Référence	FR1-RSA1000654
Modèle	10KG/R
Dim L x P x H (mm)	433 x 635 x 625
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,37kW
PRIX HT*	2314€

Éplucheuse 20 kg

Référence	FR1-RSA1000664
Modèle	20KG/R
Dim L x P x H (mm)	433 x 635 x 735
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,55kW
PRIX HT*	2598€



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€



Laveuse à légumes

Neuf cycles de lavage programmables. Corps de machine, couvercle et panier amovible en inox. Laver et essorer avec une machine. Branchement pour douchelette intégrée. Pour 3kg de légumes d'un poids léger, pour 12 kg de légumes d'un poids lourd.

Référence	K11-46300
Modèle	KW-81/R
Dim L x P x H (mm)	720 x 715 x 910
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,45kW
PRIX HT*	7990€



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. Douchelette 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€



Éplucheuse Essoreuse

Livré avec le panier d'essorage
Plateau en alu avec abrasif en carbure de silice (NSF)
Tableau de commande étanche (IP65)
Contact aux. 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€

Coupe légumes combiné cutter robot coupe®



Blixer robot coupe®

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

Référence **R02-33208**

Modèle **BLIXER4/R**
Dim L x P x H (mm) **242 x 332 x 479**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,90kW**

PRIX HT* **1665€**



Cutter de Table R3-1500 robot coupe®

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

Référence **R02-22382**

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

PRIX HT* **1341€**



Coupe-Légumes CL50 Ultra robot coupe®

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

Référence **R02-24465**

Modèle **CL50 Ultra/A**
Dim L x P x H (mm) **350 x 320 x 590**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,375kW**

PRIX HT* **1295€**



robot coupe®

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* **888€**



robot coupe®

Combiné Cutter Coupe légumes R301 Ultra

Cuve 3.7L en inox
Vitesse 1500tr/mn
Livré avec 4 disques: éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 2x2.
Livré avec une cuve cutter en inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve inclus
2 goulottes : 1 goulotte 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* **1667€**



Combiné cutter et Coupe légumes R402 - 2 vitesses

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

Référence **R02-2453**

Modèle **R402/R**
Dim L x P x H (mm) **320 x 304 x 590**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,75kW**

PRIX HT* **2088€**

Robot multifonctions robot coupe®

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

Référence **R02-43000R**

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

PRIX HT* **2560€**



Pack 4 disques R402

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

Référence **R02-1904**

Modèle **DISQUESESENTIAL/R**
Dim L x P x H (mm) **200 x 290 x 200**

PRIX HT* **206€**



- 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



DISQUES À ÉMINCER



DISQUE À RÂPER DISQUE À JULIENNE

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/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 505 x 475
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1kW
PRIX HT*	2375€

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	Référence	FR1-RDYCL700
Modèle	C10/R	Modèle	PACK/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 505 x 475	Dim L x P x H (mm)	240 x 240 x 260
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1kW	PRIX HT*	367€
PRIX HT*	1244€		

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



Special 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. Racléur 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€



Sorbetière 1,25L STELLA

Pour faire des sorbets et des glaces.
Technologie de qualité supérieure et éprouvée.
Prépare les meilleurs sorbets en 20 minutes environ.
Facile à manier.
Le refroidissement et l'agitateur peuvent être commutés séparément.
Minuterie et interrupteur pour agitateur/refroidissement.
Refroidisseur sans entretien

Référence	K11-7100
Modèle	STELLA/K
Dim L x P x H (mm)	510 x 350 x 310
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW
PRIX HT*	1540€



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*	2465€

robot à coupe



Toaster simple niveau

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

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



Toaster double niveaux

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

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



Toaster grand club

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

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



Toaster à convoyeur

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

Référence	R09-CT540B
Modèle	TC/R
Dim L x P x H (mm)	510 x 710 x 460
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,65kW
PRIX HT*	1226€



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



Lampe Infra-rouge Prestige

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

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



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



Contact Grill simple

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

Référence	R09-SAVOYER
Modèle	CONTACT-GRILL/R
Dim L x P x H (mm)	280 x 460 x 280
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2kW
PRIX HT*	466€



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.	230V+T/3,6kW
PRIX HT*	715€



Contact-grill XXL - 5 paninis à la fois

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

Référence	R09-PANINIXL
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*	717€



Grill panini vitro simple

Rapidité et qualité de cuisson
Température: 270°C en 2'30 min
Cuisson par contact sur plaques vitrocéramiques rainurées ou lisses
Rayonnement infrarouge des foyers vitrocéramiques
Pression calibrée avec effet four grâce au cadre inox amovible posé sur la plaque inférieure
Cuisson homogène par contact avec peu de puissance
«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*	902€



Panini simple grand modèle

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

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



Gaufrier 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	GAUFRIERLIEGE/R
Dim L x P x H (mm)	305 x 510 x 310
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,6kW
PRIX HT*	675€





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 x23 mm - 1 Fer réversible en fonte grise - 1 Sécurité et veilleuse - 1 Robinet

Référence	S04-19066
Modèle	19066/K
Dim L (mm)	250 250 250
Puissance Gaz	3kW
PRIX HT*	1399€



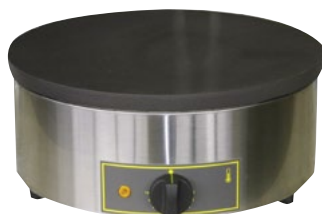
Gaufrier Forain Gaz 24 alvéoles-Double

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 x23 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
Puissance Gaz	5,24kW
PRIX HT*	2350€



• 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 H (mm)	190
Tension / Puissance Elec.	230V~T/3,6kW
PRIX HT*	361€



Crêpière gaz haut rendement

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

Référence	R09-CFG400TH
Modèle	CFG/R
Dim H (mm)	190
Puissance Gaz	3,6kW
PRIX HT*	390€



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



Crêpière

Crêpière classique avec thermostat mécanique pour crêpes bretonnes ø400mm.

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



Crêpière

Crêpière pour crêpes bretonnes ø350mm.

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



Tampon graisseur

Tampon graisseur pour crêpières

Référence	R09-F07049
Modèle	F07049/R
Dim L x P x H (mm)	75 x 75 x 100
PRIX HT*	17€

Lot de 10 feutres

Lot de 10 feutres ronds pour tampon graisseur

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



Pierre abrasive

Facilite le nettoyage de la crêpière 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*	23€



Machine à POP CORN

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

Référence	S04-1204110
Modèle	1204110/A
Dim L x P x H (mm)	45 x 45 x 61
Tension / Puissance Elec.	230V~T/1,1kW
PRIX HT*	1351€



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*	950€



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



Plancha électrique 600 x 400

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

Référence **R09-PSR600E**

Modèle **PSR/R**

Dim L x P x H (mm) **600 x 475 x 230**

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

PRIX HT* **571€**



Plancha gaz 600 x 400

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

Référence **R09-PSR600G**

Modèle **PGA/R**

Dim L x P x H (mm) **600 x 475 x 230**

Puissance Gaz **6,4kW**

PRIX HT* **610€**



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* **780€**



• Inox Bi-métal 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* **824€**



Plancha chrome électrique 600 x 400 mm

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

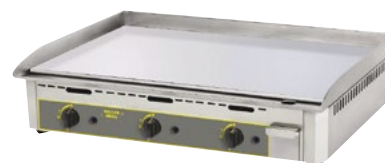
Référence **R09-PSR600EI**

Modèle **PSE/R**

Dim L x P x H (mm) **600 x 475 x 230**

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

PRIX HT* **793€**



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* **1066€**

Inox très résistant, épaisseur 4 mm Bi-métal 6mm d'épaisseur
Cuisson homogène sans déperdition de chaleur



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



Plancha émail électrique 600 x 400 mm

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

Référence **R09-PSR600EE**

Modèle **PSE/R**

Dim L x P x H (mm) **600 x 475 x 230**

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

PRIX HT* **642€**



Plancha émail gaz 600 x 400 mm

2 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
2 brûleurs 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* **676€**



Plancha elec inox 600x400

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

Référence **R09-PSI600E**

Modèle **PE/R**

Dim L x P x H (mm) **600 x 500 x 190**

Tension / Puissance Elec. **230V+T/3,5kW**

PRIX HT* **642€**

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* **676€**



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*	230€



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*	407€



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*	415€



Friteuse électrique sur coffre

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

Référence	R09-RFE16C
Modèle	RFE16C/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 700 x 980
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12kW
PRIX HT*	1143€



Friteuse électrique 2 x 10 l.

Friteuse sur coffre à zone froide avec 2 cuves de 10l d'huile pour 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*	1222€



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*	3150€



Friteuse Gaz 12l

Fabrication tout inox
2 brûleurs puissants placés sous la cuve
Allumage Piezzo et veilleuse
Dosseret 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*	1162€



Coffre pour friteuse RFG 12

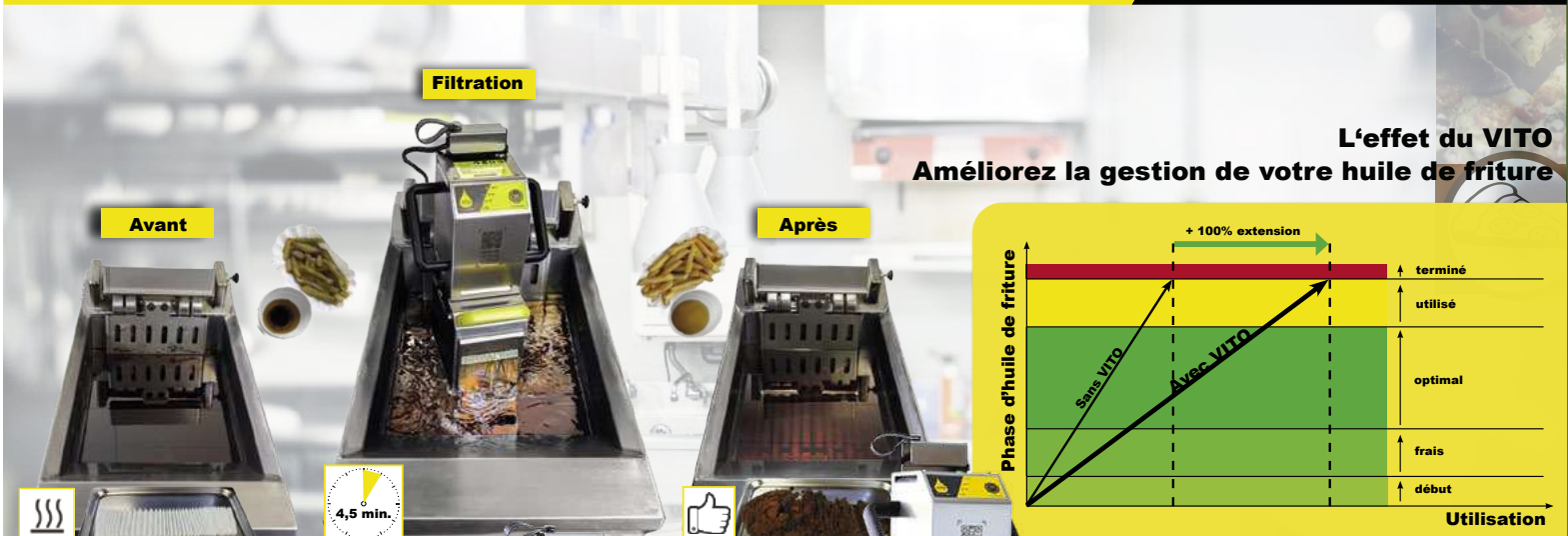
Fabrication tout inox
Pieds inox
Partie modulable (R09RFG12)
Porte et contreporte à fermeture magnétique
Pieds réglables jusqu'à 150 mm avec possibilité de fixation au sol.

Référence	R09-MS-RFG12
Modèle	SPF/A
Dim L x P x H (mm)	400 x 700 x 525
PRIX HT*	276€

Économisez jusqu'à 50% de votre huile de friture

Filtre d'huile de friture & testeur d'huile

SOMMAIRE



VITOCOnnect



VITOCOnnect



Filtration huile - Friteuse juqu'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 Filtres

Référence	V09-VITO30
Modèle	VITO30/M
Dim L x P x H (mm)	115 x 176 x 355
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,3kW
PRIX HT*	1880€

Filtration huile - Friteuse 25l

Filtre à l'huile de friture - microfiltration 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-VITOV30
Modèle	VITOV30/M
Dim L x P x H (mm)	116 x 191 x 398
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,3kW
PRIX HT*	2720€

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-VITOV30
Modèle	VITOV30/M
Dim L x P x H (mm)	116 x 187 x 502
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,5kW
PRIX HT*	3390€

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*	160€

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-V5080PE109
Modèle	FILTERV50/VM/V80/VL/M
PRIX HT*	270€



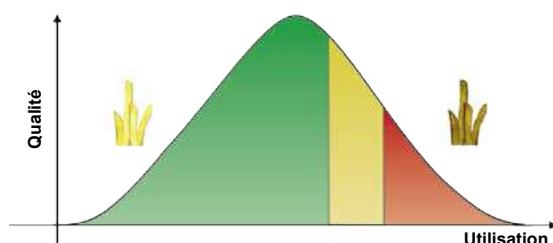
Testeur d'huile

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-VITOOILTESTER
Modèle	VITOOILTESTER/M
PRIX HT*	465€



Réduction des émissions de CO2



VITO oiltester exemple:



Réchaud - vitrine Bain marie



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



Réchaud gaz 1 feu

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

Référence	R09-GST7
Modèle	GST7/R
Dim L x P x H (mm)	370 x 510 x 210
Puissance Gaz	7kW
PRIX HT*	481€



Réchaud gaz 2 feux

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

Référence	R09-GST12
Modèle	GST12/R
Dim L x P x H (mm)	690 x 510 x 210
Puissance Gaz	12kW
PRIX HT*	728€



Réchaud gaz multifonction

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

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



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*	249€



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*	1778€

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



Buffet ilot chaud

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

Référence	R09-SB40CWENGE
Modèle	SB40C/R
Dim L x P x H (mm)	1440 x 950 x 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW
PRIX HT*	2813€



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*	2977€



Buffet chaud 6 GN1/1

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

Référence	R09-SB60CWENGE
Modèle	SB60C/R
Dim L x P x H (mm)	2090 x 950 x 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW
PRIX HT*	3762€



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*	3076€



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 boisWengé

Référence	R09-SBC40F/M
Modèle	BUFFETILOT/R
Dim L x P x H (mm)	1445 x 1445 x 1540
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW
PRIX HT*	3072€

Spécial Bar - Machine à café Chauffe brique



ANIMO

Machine à café verseuse EXCELSO

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

Référence	001-10380
Modèle	MC/R
Dim L x P x H (mm)	190 x 370 x 435
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,275kW
PRIX HT*	294€



 RANCILIO

Machine à café

Classe 5 offre des fonctionnalités et des performances essentielles haut de gamme à un prix abordable, comme aucune autre machine à café expresso à chaudière unique disponible sur le marché. Classe 5 se concentre sur ce qui compte le plus: la qualité dans la tasse, la facilité d'utilisation et la fiabilité. Ses caractéristiques sont réunies dans un design industriel contemporain.

Référence	R59-CLASSE5USB2GR
Modèle	CLASSE5USB2GR/T
Dim H (mm)	771 539 520
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,47kW
PRIX HT*	3980€



ANIMO

Machine à café conteneur 10L

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

Référence	001-1005399
Modèle	MCC/K
Dim L x P x H (mm)	590 x 470 x 790
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,2kW
PRIX HT*	2743€



ANIMO

Machine à café OPTIBEAN 3 TOUCH

Commande intuitive via l'interface utilisateur Hero
24 boissons inteltables gratuites
Une réglementation plus stricte
Propre logo, affichage, vidéo de l'annonce comme économiseur d'écran
Éclairage LED OptiLight pour votre commodité

Référence	001-1004906
Modèle	OPTIBEAN 3 TOUCH/R
Dim L x P x H (mm)	409 x 565 x 792
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,2kW
PRIX HT*	4990€



 RANCILIO

Moulin

Moulin à café automatique avec meules de mouture plates de 64 mm et dosage manuel par levier.

Référence	R59-KRYO65AT
Modèle	KRYO65AT/T
Dim L x P x H (mm)	220 x 385 x 575
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04kW
PRIX HT*	925€

ACCESSOIRES pour une meilleure utilisation AVEC UNE MACHINE

Kit PURITY C500

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

Référence	B66-1009584
Modèle	KP/T
Dim ø x H (mm)	144 x 0557
PRIX HT*	270€



Chauffe brique MPW3

ANIMO

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

Référence	001-50084
Modèle	CB/R
Dim L x P x H (mm)	270 x 150 x 240
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1kW
PRIX HT*	605€

Machine à jus Spécial Bar Blender



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*	2399€



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.	230 V+T/0,13kW
PRIX HT*	1011€



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*	4772€



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*	588€



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 Inox

Référence	S41-37-2I
Modèle	37-2I/R
Dim L x P x H (mm)	210 x 310 x 560
Tension / Puissance Elec.	230 V+T/0,6kW
PRIX HT*	1170€

Blender Bol 4 litres Inox

Référence	S41-37-4I
Modèle	37-4I/R
Dim L x P x H (mm)	210 x 310 x 560
Tension / Puissance Elec.	230 V+T/0,6kW
PRIX HT*	1198€

Blender Bol 2 litres Transparent

Référence	S41-37-2P
Modèle	37-2p/R
Dim L x P x H (mm)	210 x 310 x 560
Tension / Puissance Elec.	230 V+T/0,6kW
PRIX HT*	974€

Blender Bol 4 litres Transparent

Référence	S41-37-4P
Modèle	37-4p/R
Dim L x P x H (mm)	210 x 310 x 560
Tension / Puissance Elec.	230 V+T/0,6kW
PRIX HT*	982€



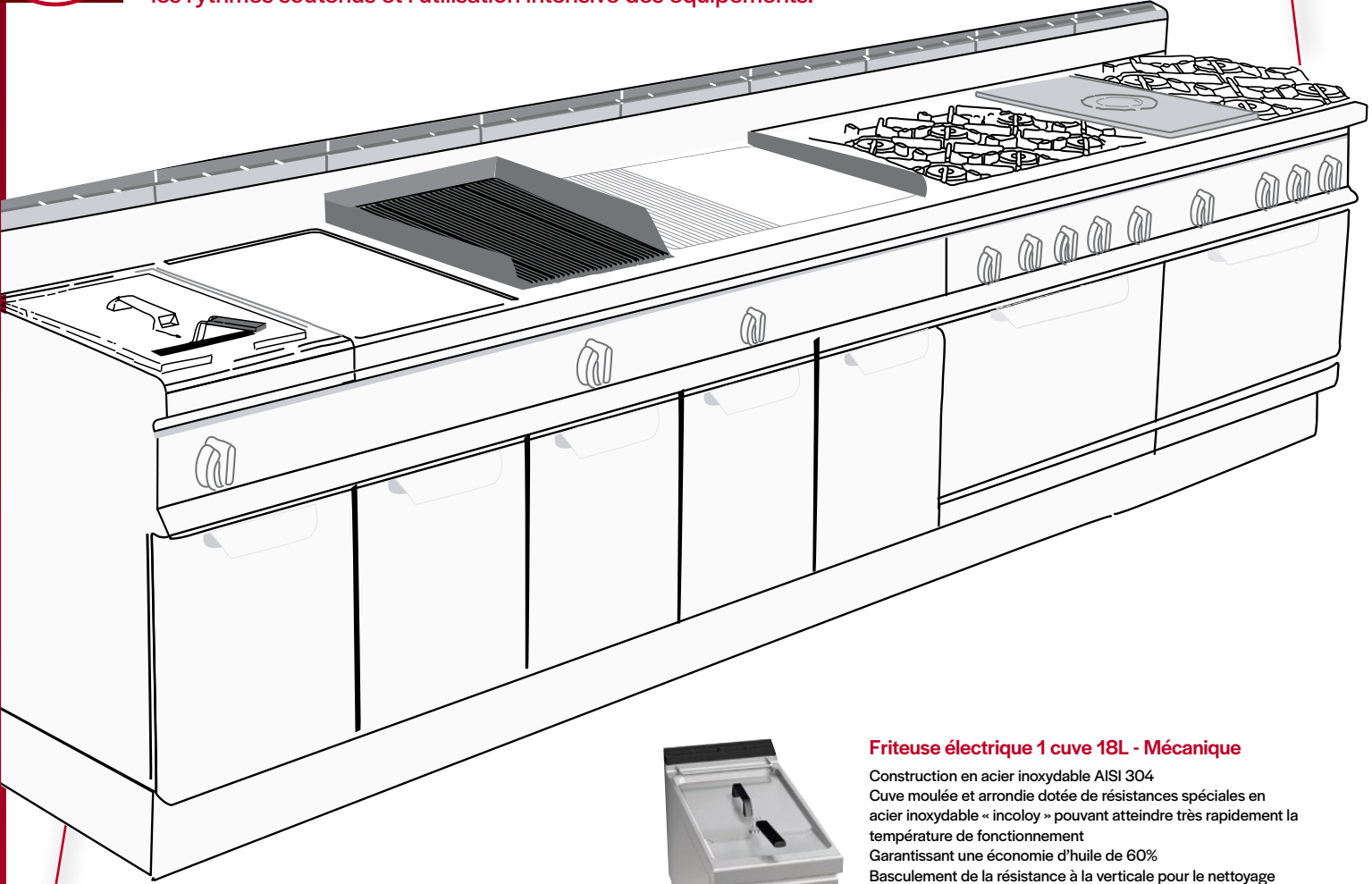
Cuisson Gamme

SOMMAIRE

BERTO'S
the best catering equipment

900

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



Friteuse électrique 1 cuve 18L - Mécanique

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

Référence **B21-20505600**
Modèle SE9F18-4M/R
Dim L x P x H (mm) 400 x 900 x 900
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/18kW
PRIX HT* **2507€**



BERTO'S
the best catering equipment

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* **941€**

Porte ouverture Gauche

Référence **B21-20920100**
Modèle 1PSXR
Dim L (mm) 400
PRIX HT* **131€**

Porte ouverture Droite

Référence **B21-20920000**
Modèle 1PDXR
Dim L (mm) 400
PRIX HT* **131€**



Grillade GAZ Lisse

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

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

PRIX HT*

2294€



Grillade Lisse Electrique

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

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

PRIX HT*

2034€



Plancha lisse gaz sur soubassement ouvert - Revêtement compound

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

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

PRIX HT*

2665€



Fourneau 4 feux sur soubassement ouvert

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

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

PRIX HT*

2638€



Fourneau 4 feux sur four gaz GN2/1

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

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

PRIX HT*

3747€



Marmite gaz chauffe directe 100 litres

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

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

PRIX HT*

4469€



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*

5269€

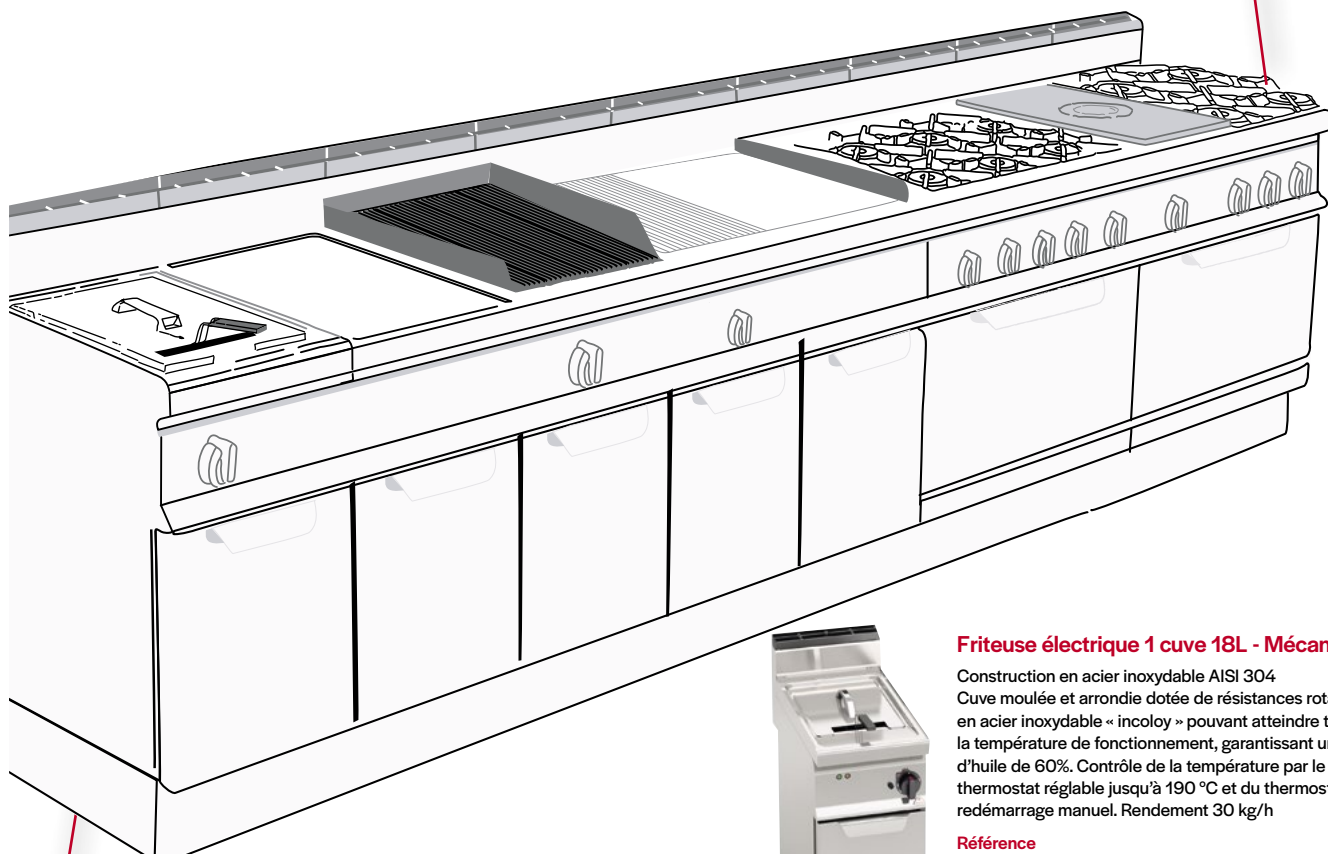
Cuisson Gamme

SOMMAIRE

BERTO'S
the best catering equipment

700

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



Friteuse électrique 1 cuve 18L - Mécanique

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

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

PRIX HT* **2188€**



Élément neutre sur soubassement ouvert

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

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

PRIX HT* **721€**



Friteuse électrique 1 cuve 15L - Mécanique

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

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

PRIX HT* **2027€**



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*

1873€



Fourneau 4 feux sur four gaz GN2/1

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

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

PRIX HT*

3035€



Plancha nervurée gaz sur soubassement ouvert

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

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

PRIX HT*

1486€

Porte ouverture Droite

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

PRIX HT*

131€

Porte ouverture Gauche

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

PRIX HT*

131€



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*

1897€

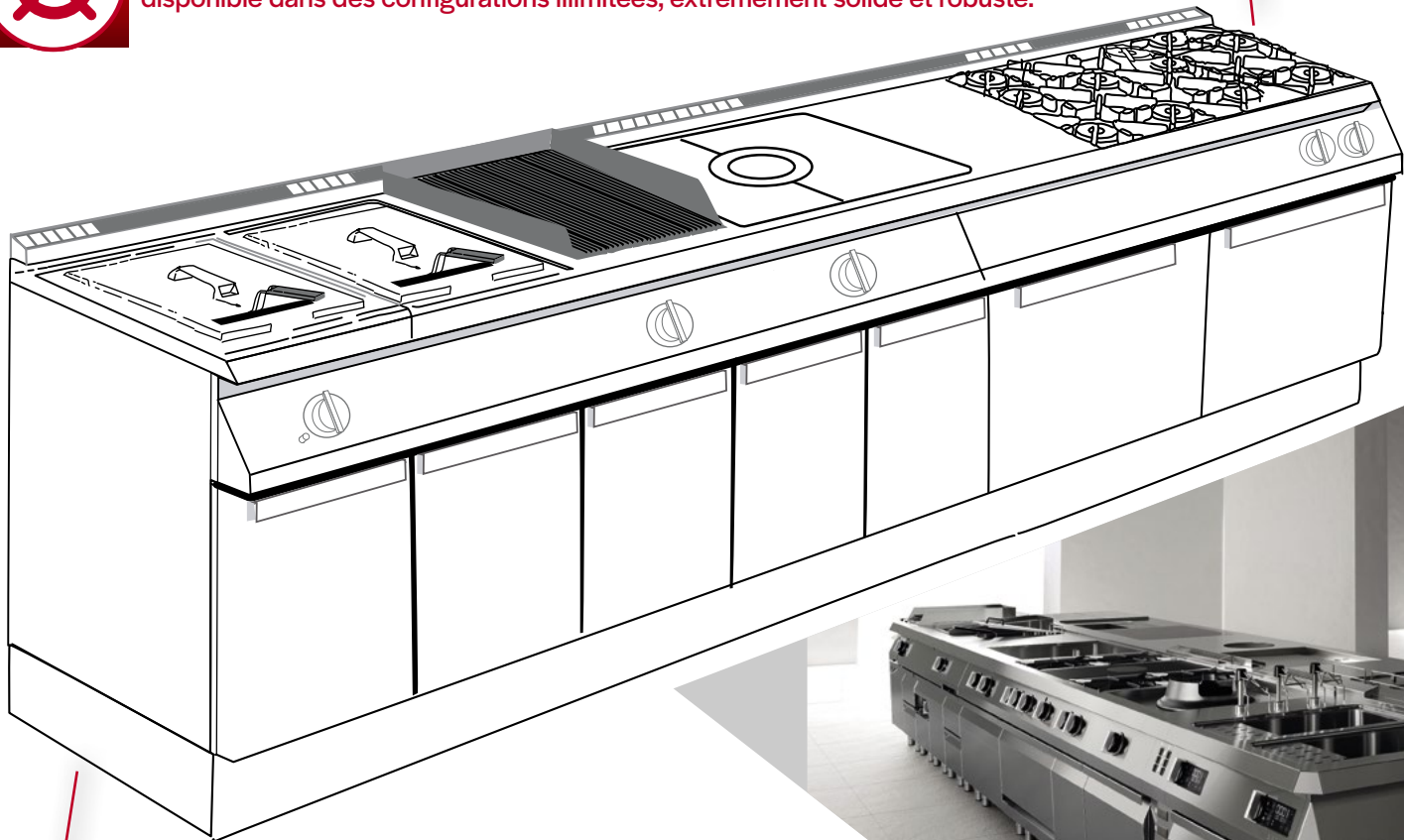
Cuisson Gamme

SOMMAIRE

SILKO
WELL DONE

900

La gamme Silko 900. Puissante, performante et fiable. Entièrement modulable, disponible dans des configurations illimitées, extrêmement solide et robuste.



Élément neutre à poser

Élément neutre à poser. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10. Sans tiroir.



Référence

S80-NEEN92T

Modèle

NEEN92T/R

Dim L x P x H (mm)

400 x 900 x 320

PRIX HT*

620€

Friteuse gaz 1 bac 23lt sur placard

Friteuse à gaz 1 bac de 23lt. Version sur placard fermé. Plan supérieur en acier inox épaisseur 20/10. Capacité cuvede 23 litres, large zone antérieure pour l'expansion de l'huile et grande zone froide. Chauffage par brûleurs en acier inox à flamme optimisé, positionnés à l'extérieur de la cuve. Thermostat mécanique, avec réglage de 100°C à 185°C. En dotation: 2 paniers, 1 couvercle, grille de fond et collecteur au robinet de vidange.

Référence

S80-NEFG92123

Modèle

NEFG92123/R

Dim L x P x H (mm)

400 x 900 x 900

Puissance Gaz

21kW

PRIX HT*

3392€

Friteuse électrique 1 bac 23lt sur placard

Friteuse électrique 1 bac de 22 lt sur placard. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10. Cuve emboutie en acier inox Aisi 304 avec profil intérieur arrondi, 1 bac capacité de 15 litres. Température de l'huile en cuve contrôlée par thermostat mécanique, avec réglage de 100°C à 185°C. Fourni : 2 paniers, 1 couvercle, 1 grille de fond.

Référence

S80-NEFE92122

Modèle

NEFE92122/R

Dim L x P x H (mm)

400 x 900 x 900

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/18kW

PRIX HT*

2859€





Fry top gaz plaque lisse chromée à poser

Fry top gaz à poser réalisé en acier inox Aisi 304 avec plaque inclinée à une zone de cuisson, version lisse chromée avec thermostat. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10. Surface de cuisson au chrome dur poli miroir avec zone froide de 6,5 cm sur façade. Evacuation des graisses avec tiroir capacité 1,5 L. Allumage par piezo électrique protégé. Surface de cuisson 34,5x70 cm. Raclette de nettoyage plaque fournie.

Référence	S80-NEBG92TLC
Modèle	NEBG92TLC/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 900 x 320
Puissance Gaz	10,5kW
PRIX HT*	2408€

Fry top électrique. Plaque lisse chromée à poser

Fry top électrique à poser réalisé en acier inox Aisi 304 avec plaque inclinée à une zone de cuisson, version lisse chromée avec thermostat. Plan réalisé en épaisseur 20/10. Surface de cuisson réalisée en chrome dur poli miroir avec zone froide de 6,5 cm sur façade. Tiroir de ramasse graisses avec capacité de 1,5L. Surface de cuisson 34,5x70 cm. En dotation: raclette de nettoyage plaque.

Référence	S80-NEBE92TLC
Modèle	NEBE92TLC/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 900 x 320
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,5kW
PRIX HT*	2370€

Induction 2 zones indépendantes à poser

Cuisinière à induction 2 zones à poser. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10 en vitrocéramique épaisseur 6 mm fixé hermétiquement au plan, système de sécurité pour présence casseroles. 2 zones de cuisson indépendantes de 5 kW de puissance, diamètre 28 cm.

Référence	S80-NECI92T
Modèle	NECI92T/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 900 x 320
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10kW
PRIX HT*	7858€



Plan de cuisson gaz 2 feux vifs à poser

Cuisinière gaz 2 feux vifs à poser, plan en acier inox Aisi304 épaisseur 20/10. Appareil version standard composé par 2 brûleurs: n°1 de 6 kW et n°1 de 9 kW fixés hermétiquement au plan, grilles rondes inox pour les feux vifs.

Référence	S80-NECG92T
Modèle	NECG92T/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 900 x 320
Puissance Gaz	15kW
PRIX HT*	1427€



Plan de cuisson gaz 4 feux vifs à poser

Cuisinière gaz 4 feux vifs à poser, plan en acier inox Aisi304 épaisseur 20/10. Appareil standard composé par 4 brûleurs: n°3 de 6 kW et n°1 de 9 kW fixés hermétiquement au plan, grilles rondes en acier inox pour les feux vifs.

Référence	S80-NECG94T
Modèle	NECG94T/R
Dim L x P x H (mm)	800 x 900 x 320
Puissance Gaz	27kW
PRIX HT*	2198€



Plan de cuisson vitrocéramique 2 zones à poser

Cuisinière vitrocéramique 2 zones à poser. Plan en acier inox épaisseur 20/10 en vitrocéramique épaisseur 6 mm fixé hermétiquement au plan. 2 zones de cuisson indépendantes, puissance de 4 kW chacune.

Référence	S80-NECV92T
Modèle	NECV92T/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 900 x 320
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/8kW
PRIX HT*	2613€



Meuble de base m.400 pour appareils à poser

Meuble de base ouvert pour appareils à poser

Référence	S80-NBN92
Modèle	NBN92/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 765 x 620
PRIX HT*	378€



Meuble de base m.800 pour appareils à poser

Meuble de base ouvert pour appareils à poser

Référence	S80-NBN94
Modèle	NBN94/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 765 x 620
PRIX HT*	568€



Meuble de base m.1200 pour appareils à poser

Meuble de base ouvert pour appareils à poser

Référence	S80-NBN96
Modèle	NBN96/R
Dim L x P x H (mm)	1200 x 765 x 620
PRIX HT*	674€

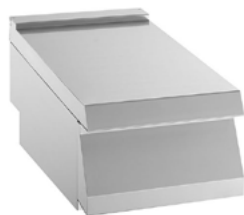
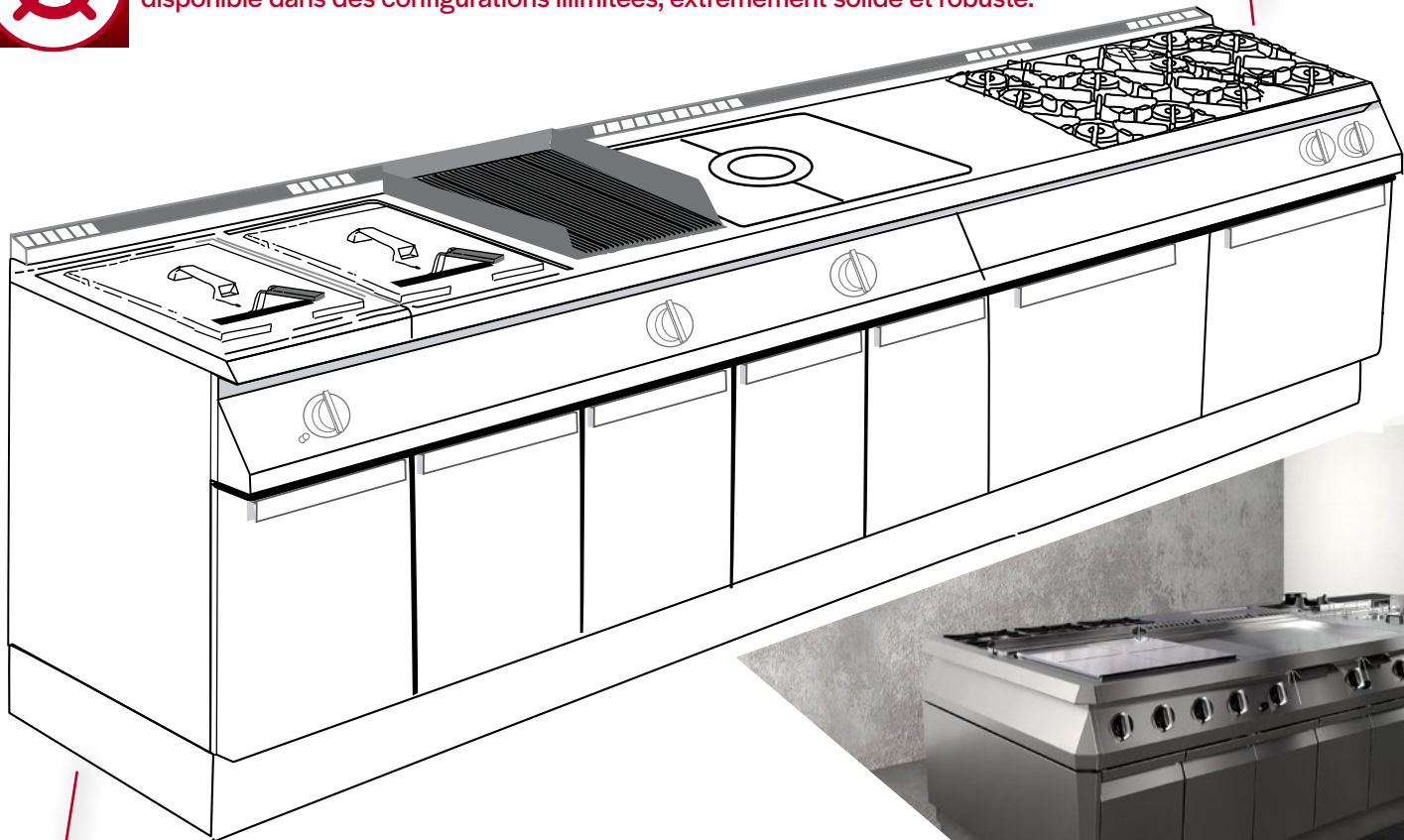
Cuisson Gamme

SOMMAIRE

SILKO
WELL DONE

700

La gamme Silko 700. Ergonomique, performante et fiable. Entièrement modulable, disponible dans des configurations illimitées, extrêmement solide et robuste.



Élément neutre à poser 700

Élément neutre à poser. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10. Plan sans tiroir

Référence	S80-NEEN72T
Modèle	NEEN72T/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 730 x 320
PRIX HT*	555€



Friteuse gaz 1 bac 15lt sur placard 700

Friteuse à gaz 1 bac de 15lt. Version sur placard fermé. Plan supérieur en acier inox épaisseur 15/10. Capacité cuve de 10 litres, large zone antérieure pour l'expansion de l'huile et grande zone froide. Chauffage par brûleurs en acier inox à flamme optimisée, positionnés à l'extérieur de la cuve. Panier, couvercle, grille de fond et collecteur au robinet de vidange en série.

Référence	S80-NEFG72115
Modèle	NEFG72115/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 730 x 900
Puissance Gaz	14kW
PRIX HT*	2800€

Friteuse électrique 1 bac 15lt sur placard 700

Friteuse électrique 1 bac de 15 lt. Version sur placard. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10. Cuve emboutie en acier inox Aisi 304 avec profil intérieur arrondi, capacité de 15 litres. Grille de fond, panier et couvercle en série.

Référence	S80-NEFE72115
Modèle	NEFE72115/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 730 x 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12kW
PRIX HT*	2437€



Fry top gaz plaque lisse chromée à poser 700

Fry top gaz à poser réalisé en acier inox Aisi 304 avec plaque inclinée à une zone de cuisson, version lisse chromée avec thermostat. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10. Surface de cuisson au chrome dur polis miroir avec zone froide de 6,5 cm sur façade. Evacuation des graisses avec tiroir capacité 1,5 L. Allumage par piezo électrique protégé. Surface de cuisson 33,5x53 cm. Raclette de nettoyage plaque fournie.

Référence	S80-NEBG72TLC
Modèle	NEBG72TLC/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 730 x 320
Puissance Gaz	7kW

PRIX HT*

2045€



Fry top électrique. Plaque lisse chromée à poser 700

Fry top électrique à poser réalisé en acier inox Aisi 304 avec plaque inclinée à une zone de cuisson, version lisse chromée. Plan réalisé en épaisseur 15/10. Surface de cuisson réalisée en chrome dur poli miroir avec zone froide de 6,5 cm sur façade. Tiroir de ramasse graisses avec capacité de 1,5L. Surface de cuisson 33,5x53 cm. En dotation: raclette de nettoyage plaque.

Référence	S80-NEBE72TLC
Modèle	NEBE72TLC/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 730 x 320
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,4kW

PRIX HT*

2037€



Induction 2 zones indépendantes à poser 700

Cuisinière à induction 2 zones à poser. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10 en vitrocéramique épaisseur 6 mm fixé hermétiquement au plan. Système de sécurité pour présence casseroles. 2 zones de cuisson indépendantes puissance 3,5 kW chacune, diamètre 23 cm.

Référence	S80-NECI72T
Modèle	NECI72T/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 730 x 320
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7kW

PRIX HT*

7015€



Plan de cuisson vitrocéramique 2 zones à poser 700

Cuisinière vitrocéramique 2 zones à poser. Plan en acier inox épaisseur 15/10 en vitrocéramique épaisseur 6 mm fixé hermétiquement au plan. 2 zones de cuisson indépendantes, puissance 2,5 kW chacune.

Référence	S80-NECV72T
Modèle	NECV72T/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 730 x 320
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5kW

PRIX HT*

1743€



Plan de cuisson gaz 2 feux vifs à poser 700

Cuisinière gaz 2 feux vifs à poser, plan en acier inox Aisi304 épaisseur 15/10, 2 brûleurs de 6kw chacun. Equipée de grilles en fonte émaillée pour les feux vifs.

Référence	S80-NECG72T
Modèle	NECG72T/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 730 x 320
Puissance Gaz	12kW

PRIX HT*

1279€



Plan de cuisson gaz 4 feux vifs à poser 700

Cuisinière gaz 4 feux vifs à poser. Plan en acier inox Aisi304 épaisseur 15/10, 4 brûleurs de 6kw chacun. Equipée de grilles en fonte émaillée pour les feux vifs.

Référence	S80-NECG74T
Modèle	NECG74T/R
Dim L x P x H (mm)	800 x 730 x 320
Puissance Gaz	24kW

PRIX HT*

1919€



Meuble de base m.400 pour appareils à poser 700

Meuble de base ouvert pour appareils à posert

Référence	S80-NBN72
Modèle	NBN72/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 595 x 620

PRIX HT*

364€



Meuble de base m.800 pour appareils à poser 700

Meuble de base ouvert pour appareils à posert

Référence	S80-NBN74
Modèle	NBN74/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 595 x 620

PRIX HT*

495€



Meuble de base m.1200 pour appareils à poser 700

Meuble de base ouvert pour appareils à posert

Référence	S80-NBN76
Modèle	NBN76/R
Dim L x P x H (mm)	1200 x 595 x 620

PRIX HT*

574€



Porte m.400

Porte droite et gauche en acier inox pour meuble de 40 et 80 cm

Référence	S80-NKBVP4
Modèle	NKBVP4/R
Dim H (mm)	400

PRIX HT*

200€

Cuisson

Plaque de cuisson



Plaque de Cuisson mixte au Chrome - zones de cuisson de 375 mm x 375 mm - 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



Plaque de cuisson chrome mixte plancha ardox s2

Plaque de Cuisson mixte au Chrome avec étagère ou à poser Ardox S2: 2 zones de cuisson 2x 3,5 kW 500x800x900 2 zones de cuisson : Surface de cuisson totale 375 x 650 mmt

Référence M10-4210016
Modèle PLAQUE ARDOX S/A
Dim L x P x H (mm) 500 x 800 x 900
Tension / Puiss. Elec. TRI400+N+T/7kW
PRIX HT* **5592€**



Plaque de cuisson chrome mixte plancha ardox s4

Plaque de Cuisson mixte au Chrome avec étagère ou à poser Ardox S4: 4 zones de cuisson 4x 3,5 kW 800x800x900 4 zones de cuisson : Surface de cuisson totale 650 x 650 mmt

Référence M10-4210023
Modèle PLAQUE ARDOX S/A
Dim L x P x H (mm) 800 x 800 x 900
Tension / Puiss Elec. TRI400+N+T/14kW
PRIX HT* **8679€**



Plaque de cuisson chrome mixte plancha ardox s6

Plaque de Cuisson mixte au Chrome avec étagère ou à poser Ardox S6: 6 zones de cuisson 6x 3,5 kW 1200x800x900 6 zones de cuisson : Surface de cuisson totale 650 x 650 mm + 375 x 650 mmt

Référence M10-4210048
Modèle PLAQUE ARDOX S/A
Dim L x P x H (mm) 1200 x 800 x 900
Tension / Puiss Elec. TRI400+N+T/21kW
PRIX HT* **11795€**



Plaque de cuisson chrome mixte plancha ardox s2 tabletop

Plaque de Cuisson mixte au Chrome à poser Ardox S2 TABLETOP H=190 mm 2 zones de cuisson 2 x 3,5 kW 800x500 2 zones de cuisson : chacune Surface de cuisson totale 650 x 375 mmt

Référence M10-3753577
Modèle PLAQUE ARDOX S/A
Dim L x P x H (mm) 800 x 500 x 190
Tension / Puiss Elec. TRI400+N+T/7kW
PRIX HT* **5592€**

Un piano à la mesure de votre talent !

Virtuoses



www.charvet.fr



SUPERFRY

THE HIGH-TECH WAY TO FRY

700 - 900

La gamme complète de friteuses automatiques haut rendement, vertes et intelligentes capables de s'adapter aux conditions d'évolution et de la charge de travail dans votre cuisine.

Elles garantissent toujours la plus haute qualité de vos fritures, avec des économies et des écologies importantes.



Scannez moi!

milo

YOUR MODULAR KITCHEN

700 - 900

La nouvelle gamme de cuisson modulaire d'Offcar concentrera les meilleures solutions techniques et technologiques à travers un look sophistiqué.

Fonctionnalité, durabilité, ergonomie et flexibilité de composition caractérisent le concept de cuisson "Milo 700-900".



La solution pour la restauration commerciale, et la collectivité

Nouveau design et haute fiabilité comme avantages clé.

- Entièrement en acier 304
- Plan de travail en épaisseur 20/10 pour les séries 700/900
 - Profil hygiénique
 - Alignement parfait
 - Espace technique arrière
- Bouton ergonomique et thermorésistant
- Voyants lumineux intégrés



Augmentation de la productivité

Interface facile qui réduit le temps de set-up et Système Intelligent de Cuisson Intégré



Gestion de l'huile

Filtrage à chaud 4min. intégré



Efficacité énergétique

Système de chauffage haute efficacité et modalité ECO



WiFi -IOT

Contrôle intelligent même à distance



Faire de vraies frites sans hotte ?

Notre solution



VÉRITABLE

Friteuse
fermée

AVEC HUILE



30
portions/jour



2 250 €
de CA mensuel



1 800 €
de marge



majestic
innovation

100% AUTOMATIQUE

Pas besoin de personnel qualifié

SANS HOTTE

Aucune autorisation nécessaire

SANS ODEUR & SANS FUMÉE

S'installe n'importe où

VIDÉOS



FOUR Rapido II

FRANSTAL Platinum

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

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



Four à cuisson accélérée RAPIDO II - Mono

Four à grande vitesse
Micro-ondes 1 kWt

Référence	FR1-CLARAP1-2
Modèle	RAPIDOII/A
Dim L x P x H (mm)	467 x 609 x 630
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW
PRIX HT*	7240€

LES + produits

La box de lavage

La profondeur 609 mm

Le micro-onde sur les côtés

Mode combi pour la cuisson boulangerie

Display tactile similaire au Franstal Platinum

Écran couleur de 7 pouces LCD-TFT, haute définition, capacitif

Écran-tactile entièrement personnalisable / User Friendly

Lancement d'une cuisson automatique « One Touch ».

29 langues disponibles

Filter catalyseur intégré pour un fonctionnement sans hotte

OWB, Oracle Washable Box, chambre-box spéciale amovible et lavable*

Nabook plus. Le Cloud permet d'accéder à Nabook plus, l'assistant virtuel en cuisine.



Four à cuisson accélérée RAPIDO II - Tri

Four à grande vitesse
Micro-ondes 2 kW

Référence	FR1-CLARAP3-2
Modèle	RAPIDOII/A
Dim L x P x H (mm)	467 x 609 x 630
Tension / Puissance Elec.	TR1400V+N+T/6kW
PRIX HT*	7473€

Package Accessoires RAPIDO

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

Référence	FR1-CLAOSTKB
Modèle	ACCESSOIRES/N
PRIX HT*	636€



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



GIORIK

Four RAPIDO POP à convection GN2/3 3,2kW Mono

Four rapide avec cuisson par air pulsé, vapeur et convection. Contrôle par écran tactile 7" 12 recettes préenregistrées, personnalisables. Réservoir de 3 litres qui permet de réaliser de nombreuses recettes. Température jusqu'à 260°C. Porte en verre trempé. Port USB pour l'importation et l'exportation de recettes et contrôle HACCPt

Référence	E01-137121
Modèle	POP/T
Dim L x P x H (mm)	431 x 637 x 510
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,2kW
PRIX HT*	3560€

Cuisson à broche ou ventilée Vitrine chaude - Grill à pierre



Système de cuisson planétaire à infrarouge modulé : SOFT, FAST, GRILL et MAINTIEN EN TEMPERATURE DES PRODUITS

Système de cuisson planétaire à infrarouge modulé : SOFT, FAST, GRILL et MAINTIEN EN TEMPERATURE DES PRODUITS

- Cuisson saine, sans carbonisation des graisses alimentaires pendant la cuisson & uniformité de cuisson
- Nombre de broches : 3 maximum par cycle
- Sans ventilation et vapeur
- Domaines d'utilisation restauration, pâtisserie, gastronomie, plats à emporter, food-truck, traiteur, supermarché
- Réduction des temps de cuisson jusqu'à 50%
- Jusqu'à 7 outillages de cuisson

- Porte double vitrage
- Fonctionnement intuitif grâce aux programmes préinstallés
- Facilité de nettoyage de la chambre de cuisson
- Facilité d'insertion et retrait des outillages cuisson
- Modifier les programmes existants ou sauvegarder les nouveaux
- Signal visuel programme countdown
- Signal acoustique de fin programme
- Maintien au chaud des produits
- Livré sans outillage



SOMMAIRE



Multicuiser à infrarouge modulé FRANSTAL

Multicuiser à infrarouge modulé d'une capacité allant jusqu'à 9 kg, idéale pour cuire plus d'aliments en même temps.

Référence	FR1-CCB14100861
Modèle	MINI LEO 340/3 FRANSTAL/R
Dim L x P x H (mm)	600 x 650 x 800
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,1kW
PRIX HT*	5781€



Multicuiser à infrarouge modulé FRANSTAL

Multicuiser à infrarouge modulé d'une capacité allant jusqu'à 12 kg, idéale pour cuire plus d'aliments en même temps.

Référence	FR1-CCB14100874
Modèle	MINI LEO 550/3 400V FRANSTAL/R
Dim L x P x H (mm)	780 x 650 x 800
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,4kW
PRIX HT*	7449€



SINCE 1962



Vitrine chaude ventilée de comptoir

Vitrine chauffée de comptoir avec système de ventilation non directe sur les aliments. Possibilité de régénération de l'aliment grâce à l'évaporation de l'eau. Espace pour 2 récipients Gastronorm GN1/1t

Référence	C20-14100195
Modèle	ECV 2076/R
Dim L x P x H (mm)	755 x 770 x 550
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,1kW
PRIX HT*	2215€



Gril à pierre volcanique sur meuble

Grill à pierre de lave professionnel avec meuble ouvert, avec grille universelle incluse et avec possibilité de la remplacer par d'autres type de grilles. 2 brûleurs.

Référence	C20-14100341
Modèle	I-80MOB/P/R
Dim L x P x H (mm)	800 x 700 x 850
Puissance Gaz	17,5kW
PRIX HT*	2839€

LA RÔTISSERIE ÉLECTRIQUES AU SERVICE DE LA PERFORMANCE

RÔTISSOIRES ÉLECTRIQUES VENTILÉE AVEC TECHNOLOGIE À INFRAROUGE



Rôtissoire à broches indépendantes et superposées

Rôtissoire électrique professionnelle à tiges simples superposées pour 6 poulets et à 2 tigest

Référence	C20-14100443
Modèle	E-6P/R
Dim L x P x H (mm)	700 x 360 x 530
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,8kW
PRIX HT*	1647€



Rôtissoire ventilée à broches

Rôtissoire électrique professionnelle ventilée avec longue fourchette et minuteriemanuelle. Pour 24/28 poulets et avec 4/5 tigest.

Référence	C20-14100364
Modèle	GV24/28MAN/R
Dim L x P x H (mm)	990 x 510 x 750
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,7kW
PRIX HT*	5032€



Rôtissoire électrique ventilée avec technologie à infrarouge

- Double circulation d'air et technologie de cuisson à infrarouge
- Système CB Auto Cooking capable d'offrir les meilleurs résultats en termes de saveur et de texture
- Mouvement à rotation simple avec outillages deux piques pour poulets et d'autres accessoires
- Programmes qui facilitent l'utilisation et garantissent une qualité constante
- Il peut être positionné n'importe où avec la hotte autonome (en option)
- Avec lances de lavage CB Self-Cleaning Innovation et kit adoucisseur d'eau inclus
- * 7 outillages deux piques pour poulets, en dotation

Référence	C20-14100975
Modèle	CHICKEN MASTER 35 INDUSTRY 4.0/A
Dim L x P x H (mm)	1070 x 1000 x 1892
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/13,7kW
PRIX HT*	22990€



Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1 PLATIUNM 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 multiniveau. connection wi-fi au cloud. sonde à coeur multipoint ø 3 mm. nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent et réduction de la consommation de détergent jusqu'à 30%. 6 vitesses de ventilation plus 6 vitesses intermittentes.

Référence	FR1-CLANAE061BV
Modèle	FOURPLAT./K
Dim L x P x H (mm)	850 x 795 x 775
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,6kW
PRIX HT*	8138€



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 multiniveau. connection wi-fi au cloud. sonde à coeur multipoint ø 3 mm. nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent et réduction de la consommation de détergent jusqu'à 30%. 6 vitesses de ventilation plus 6 vitesses intermittentes.

Référence	FR1-CLANAE101BV
Modèle	FOURPLAT./K
Dim L x P x H (mm)	850 x 795 x 1055
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18,7kW
PRIX HT*	9423€



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*	630€



Support avec glissières - Four mixte 6 et 10 niveaux

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

Référence	FR1-CLABSP011
Modèle	ACCESSOIRES/K
Dim L x P x H (mm)	850 x 730 x 670
PRIX HT*	1227€



Cartouche de remplacement Franstal 2XL

Protection contre le calcaire en 5 niveaux : rétention chlore, particules, goûts et odeurs. Autonomie 9m3 sur four mixte, 12m3 sur machine a café pour dureté moyenne 10° KH

Référence	FR1-LWAFRANSTAL2XL
Modèle	LWAFRANSTAL2XL/A
Dim H (mm)	520
PRIX HT*	250€



Kit Complet Franstal 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/A
Dim H (mm)	574
PRIX HT*	437€



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. écran couleur 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.

Référence	FR1-CLASAE101BV+VCS
Modèle	GOLD/K
Dim L x P x H (mm)	850 x 795 x 1055
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18,7kW
PRIX HT*	6758€

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. écran couleur 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.

Référence	FR1-CLASAE101BS+VCS
Modèle	CALSAE101BS+VCS/K
Dim L x P x H (mm)	850 x 795 x 1055
Tension / Puissance Elec.	400V Tri+N+T/18,7kW
PRIX HT*	8221€



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. écran 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.

Référence	FR1-CLASAE061BV+VCS
Modèle	GOLD/K
Dim L x P x H (mm)	850 x 795 x 775
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,6kW
PRIX HT*	5815€

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. écran 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.

Référence	FR1-CLASAE061BS+VCS
Modèle	GOLD/K
Dim L x P x H (mm)	850 x 795 x 775
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,6kW
PRIX HT*	6730€

Fours compact **FRANSTAL Gold**

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



Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1 - COMPACT

Système de lavage automatique avec réservoir intégré et dosage de détergent automatique (en option)

Référence	FR1-CLACOES061R
Modèle	GOLD/K
Dim L x P x H (mm)	510 x 800 x 880
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,75kW
PRIX HT*	5189€

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

Système de lavage automatique avec réservoir intégré et dosage de détergent automatique

Référence	FR1-CLACOES061R+ILCCS1
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€



Support pour four COMPACT

Référence	FR1-CLACSR061
Modèle	SF/K
Dim L x P x H (mm)	510 x 648 x 860
PRIX HT*	568€

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 au coeur multipoint 5 capteurs fournie. Ouverture de porte de gauche à droite.



Four mixte électrique 6 niveaux GN1/1 compact

Référence	A44-TT61
Modèle	TT61/R
Dim L x P x H (mm)	513 x 896 x 833
Tension / Puissance Elec.	400V Tri+N+T/6,9 kW

PRIX HT*

5888€



Soubassement ouvert pour four 6 niveaux GN1/1

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

Référence	A44-TATT61
Modèle	TATT61/R
Dim L x P x H (mm)	514 x 676 x 869

PRIX HT*

518€



Four mixte électrique 10 niveaux GN1/1 compact

Référence	A44-TT101
Modèle	TT101/R
Dim L x P x H (mm)	513 x 1033 x 896
Tension / Puissance Elec.	400V Tri+N+T/11 kW

PRIX HT*

6926€



Soubassement ouvert pour four 10 niveaux GN1/1

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

Référence	A44-TATT101
Modèle	TATT101/R
Dim L x P x H (mm)	514 x 676 x 749

PRIX HT*

502€



FRANSTAL Silver
Fours mixtes à chaudières

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



Four mixte 10 niveaux GN1/1 Générateur Vapeur

Référence	FR1-CFA19097714
Modèle	MBC-101-E/R
Dim L x P x H (mm)	898 x 898 x 922
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18,6kW
PRIX HT*	7807€



Four mixte 6 niveaux GN1/1 Générateur Vapeur

Référence	FR1-CFA19097713
Modèle	MBC-061/R
Dim L x P x H (mm)	898 x 898 x 817
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,1kW
PRIX HT*	5550€

Support four SH-11-B-E NEXT

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

Référence	FR1-CFA19082006
Modèle	SH-11-B-E/R
PRIX HT*	699€

FRANSTAL Silver
Fours mixtes à injections

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



Four mixte 10 niveaux GN1/1 Injection

Référence	FR1-CFA19097731
Modèle	MC-101-E/R
Dim L x P x H (mm)	898 x 898 x 922
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18,6kW
PRIX HT*	5987€



Four mixte 6 niveaux GN1/1 Injection

Référence	FR1-CFA19097730
Modèle	MC-061-E/R
Dim L x P x H (mm)	898 x 898 x 817
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,1kW
PRIX HT*	4459€

ICON EST LE FOUR IDÉAL

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



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



Four mixte électrique 5 Niveaux électromécanique

GN1/1 ou 600x400

Référence	L03-ICEM051E
Modèle	EVO/K
Dim L x P x H (mm)	777 x 729 x 777
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,25kW
PRIX HT*	2961€



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*	3884€



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*	4468€



Support standard 5 et 7 niveaux

Support entièrement en aisi 304

Référence	L03-ISR071E
Modèle	ACCESSOIRES/K
Dim L x P x H (mm)	690 x 700 x 775
PRIX HT*	521€



Support standard 10 niveaux

Support entièrement en aisi 304

Référence	L03-ISR101E
Modèle	ACCESSOIRES/K
Dim L x P x H (mm)	690 x 700 x 595
PRIX HT*	521€



Porte plaques à insérer dans le support

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

Référence	L03-NPT071
Modèle	ACCESSOIRES/K
Dim L x P x H (mm)	367 x 670 x 460
PRIX HT*	285€



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



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

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

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



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

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

Référence	C03-RX-604-H/MONO
Modèle	RX-604-H/R
Dim L x P x H (mm)	820 x 800 x 545
Tension / Puissance Elec.	230V+T/5,7kW
PRIX HT*	1625€



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

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

Référence	C03-RX-604-H/TRI
Modèle	RX-604-H/R
Dim L x P x H (mm)	820 x 800 x 560
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,7kW
PRIX HT*	1629€

Cartouches pour fours mixtes



Kit Complet Pack installation FLEX

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

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



Cartouche BESTMAX 2XL

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

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



Kit première installation PURITY C1100 Steam spécial four

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

Référence	B66-1027756
Modèle	KI/E
Dim H (mm)	557
PRIX HT*	480€

KIT FOUR

BLÜCHER®

A WATTS Brand

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



SOMMAIRE



Kit de connexion pour four multi-niveaux

Kit de connexion pour relier 2 kits four

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



Kit four

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

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

**POUR UN
PROJET**
Consultez-nous





Etuve 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	Alizé/R
Dim L x P x H (mm)	765 x 1000 x 1280
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW

PRIX HT*

4405€



Etuve 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
Cuisson basse température - liaison chaude
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
Agencement intérieur mobile pour faciliter l'entretien

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

PRIX HT*

3590€



Etuve traiteur 5 niveaux 600x400 mm

Chariot chauffant ventilé de maintien - remise en température - cuisson basse température - liaison chaude
Fabrication en inox - châssis autoporté
Isolation renforcée
5 niveaux 600x400 mm espacés de 70 mm
Thermostat 60 -200°C
Voyants de contrôle Marche et Ventil
Agencement intérieur mobile pour faciliter l'entretien

Référence	D10-EV6405
Modèle	LES ESSENTIELS/R
Dim L x P x H (mm)	580 x 870 x 680
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2kW

PRIX HT*

2638€

FOUR à braise

La cuisson à la braise !

Le four à braise une combinaison parfaite entre four et barbecue

- Puissance et efficacité accrues Une façon de cuisiner plus rapide, plus propre et plus saine
- La connexion à l'alimentation n'est pas nécessaire
- Selon le nombre de services, réduit la dépense énergétique
- Le haut pouvoir calorifique du charbon augmente son efficacité : une petite quantité de charbon suffit pour augmenter la température rapidement et atteindre le point de cuisson

- approprié en moins de 10 minutes
- Permet de contrôler la température de cuisson grâce aux régulateurs de débit d'air supérieur et inférieur
- Retour sur investissement rapide (2,5 ans environ)
- Éléments livrés de série : Pelle, Tisonnier, Brosse métallique, Pince, Grille



Four braise 50 porte rouge

Référence	P07-P85050R
Modèle	P85050R/I
Dim L x P x H (mm)	690 x 570 x 620
Tension / Puissance Elec	TRI400V+N+T3,2kW
PRIX HT*	5876€



Four braise 90 porte rouge

Référence	P07-P85090R
Modèle	P85090R/I
Dim L x P x H (mm)	690 x 660 x 720
Tension / Puissance Elec	TRI400V+N+T4kW
PRIX HT*	6705€



Four braise 140 porte rouge

Référence	P07-P85140R
Modèle	P85140R/I
Dim L x P x H (mm)	870 x 860 x 870
Tension / Puissance Elec	TRI400V+N+T4,6kW
PRIX HT*	8016€

Four braise 50 porte noire

Référence	P07-P85050B
Modèle	P85050B/I
Dim L x P x H (mm)	690 x 570 x 620
Tension / Puissance Elec	TRI400V+N+T3,2kW
PRIX HT*	5876€

Four braise 90 porte noire

Référence	P07-P85090B
Modèle	P85090B/I
Dim L x P x H (mm)	690 x 660 x 720
Tension / Puissance Elec	TRI400V+N+T4kW
PRIX HT*	6705€

Four braise 140 porte noire

Référence	P07-P85140B
Modèle	P85140B/I
Dim L x P x H (mm)	870 x 860 x 870
Tension / Puissance Elec	TRI400V+N+T4,6kW
PRIX HT*	8016€

Four braise 50 Tout inox

Référence	P07-P85050SS
Modèle	P85050SS/I
Dim L x P x H (mm)	690 x 570 x 620
Tension / Puissance Elec	TRI400V+N+T3,2kW
PRIX HT*	6044€

Four braise 90 tout inox

Référence	P07-P85090SS
Modèle	P85090SS/I
Dim L x P x H (mm)	690 x 660 x 720
Tension / Puissance Elec	TRI400V+N+T4kW
PRIX HT*	7014€

Four braise 140 Tout inox

Référence	P07-P85140SS
Modèle	P85140SS/I
Dim L x P x H (mm)	870 x 860 x 870
Tension / Puissance Elec	TRI400V+N+T4,6kW
PRIX HT*	8339€

Grille four p85050 585x385mm

Grille four p85090 585x485mm

Grille four p85140 775x655mm



Mod. 90

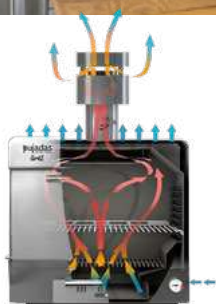
Référence	P07-RE8505004
Modèle	RE8505004/I
Dim L x P x H (mm)	580 x 367 x 200
PRIX HT*	326€

Référence	P07-RE8509007
Modèle	RE8509007/I
Dim L x P x H (mm)	580 x 467 x 200
PRIX HT*	401€

Référence	P07-RE8514007
Modèle	RE8514007/I
Dim L x P x H (mm)	766 x 648 x 200
PRIX HT*	427€



Nos fours sont conçus pour être utilisés à l'intérieur comme à l'extérieur. vous pouvez opter pour une solution mobile, ou fixes, et avec ou sans les roues.



Cheminée entièrement en acier inoxydable. 3 parties : régulateur / pare-feu / chapeau. Détendeur avec positionneur pour une utilisation facile



Filtre chapeau supérieur

Référence	P07-P851003
Modèle	P851003/I
Dim ø (mm)	270
PRIX HT*	198€



Régulateur de sortie de fumée

Référence	P07-P851001
Modèle	P851001/I
Dim ø (mm)	230 155
PRIX HT*	313€



Pare-feu externe

Référence	P07-P851002
Modèle	P851002/I
Dim ø (mm)	305 265
PRIX HT*	316€

Accessoires / Grills / Support fours



Support tubulaire four p85090

Référence	P07-P85090MT
Modèle	P85090MT/I
PRIX HT*	728€



Support tubulaire four p85140

Référence	P07-P85140MT
Modèle	P85140MT/I
PRIX HT*	879€



Support tubulaire p85090à roue

Référence	P07-P85090MTR
Modèle	P85090MTR/I
PRIX HT*	852€



Support tubulaire p85140à roue

Référence	P07-P85140MTR
Modèle	P85140MTR/I
PRIX HT*	984€



Support fermé p85090 à roues

Référence	P07-P85090MPR
Modèle	P85090MPR/I
Dim L x P x H (mm)	685 x 608 x 935
PRIX HT*	1898€

Support fermé four p85090

Référence	P07-P85090MP
Modèle	P85090MP/I
Dim L x P x H (mm)	685 x 608 x 850
PRIX HT*	1729€



Support fermé p85140 à roues

Référence	P07-P85140MPR
Modèle	P85140MPR/I
Dim L x P x H (mm)	945 x 847 x 784
PRIX HT*	2017€

Support fermé four p85140

Référence	P07-P85140MP
Modèle	P85140MP/I
Dim L x P x H (mm)	945 x 847 x 700
PRIX HT*	1897€

Spécial
pizzas

zanolli
1982 - ITALY



**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 990 x 350
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6kW
PRIX HT*	2116€



Support four à pizza CITIZEN EP

En acier inox sur pieds fixes
Roulettes en option

Référence	Z07-OEP0A07
Modèle	CITIZENEP70/BM/A
Dim L x P x H (mm)	990 x 870 x 1000
PRIX HT*	505€

**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 990 x 590
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6kW+5,6kW
PRIX HT*	311€



**Four à pizza à 2 chambres – commandes électromécanique s
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).t

Référence	Z07-CTM7E02A
Modèle	CITIZEN E 6+6/MC EM/A
Dim L x P x H (mm)	1420 x 1030 x 780
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4,6kW+4,6kW
PRIX HT*	5294€

Support four à pizza CITIZEN E

Piètement en acier inox
Roulettes pivotantes avec freins

Référence	Z07-OCT5A24
Modèle	CITIZENPW6+6/A
PRIX HT*	810€



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/6kW
PRIX HT*	4879€



SOMMAIRE





Four à pizza IDECK 1 Chambre

Commandes électroniques 1 chambre
Capacité 4 pizzas ø33cm



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*	2977€

Four à pizza IDECK 2 Chambres

Commandes électroniques 2 chambres
Capacité 2x4 pizzas ø33cm



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*	4732€



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*	478€

Four à sole iDeck- 2 x 4 pizzas ø35

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



Référence	E01-121860
Modèle	ID PD 72.72/R
Dim L x P x H (mm)	988 x 1082 x 760
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12 kW
PRIX HT*	4162€

Four à sole iDeck, 2x4 pizzas ø30

Four à sole iDeck, commandes électromécaniques, 2 chambres, 2x4 pizzas Modèle : 2 chambres Conception de la chambre : Sole en pierre réfractaire sablée. Résistances apparentes en voûte Capacité totale pizzas ø30 : 8



Référence	E01-113184
Modèle	ID PD 60.60/R
Dim L x P x H (mm)	850 x 920 x 688
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/8,4kW
PRIX HT*	3246€

Support sans glissière pour PM 60.60/ PD 60.60

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

Référence	E01-32421
Modèle	S/60.60-90/1/R
Dim L x P x H (mm)	850 x 920 x 900
PRIX HT*	468€

Four à pizza à convoyeur Série T - Compact

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



Référence	E01-122689
Modèle	T64E/R
Dim L x P x H (mm)	1240 x 800 x 480
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,9kW
PRIX HT*	7695€



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*	693€

Show cooking - Wok Plaque à induction

SHOW COOKING



Showcooking Visio 3 postes (Meuble seul)

Capacité : 3 postes
Compatibilité : Gamme induction posable adapté est DESIGN uniquement
Aspiration : motorisée à 4 vitesses réglables
Éclairage : led
Dotation : bloc tiroir, planche à découper

Référence	E01-127804
Modèle	VISIO-3P/2/K
Dim L x P x H (mm)	1515 x 761 x 1264
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/21kW
PRIX HT*	9563€



Plaque induction posable 1 foyer diam 250 mm

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

Référence	E01-133566
Modèle	D300-1/E
Dim L x P x H (mm)	386 x 526 x 90
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW
PRIX HT*	618€

Rehausse pour plaque à induction

Rehausse réglable en hauteur pour plaque à induction

Référence	E01-127797
Modèle	REHREGL/G
PRIX HT*	210€



Plancha induction posable

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

Référence	E01-133570
Modèle	DG3200/R
Dim L x P x H (mm)	386 x 526 x 155
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,8kW
PRIX HT*	2329€



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*	1757€



• Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique de dimension 280 x 280 x ép 4 mm • Clavier à touches capacitives : Marche/arrêt, touche de sélection puissance ou température • Touche de sélection (+/-) avec afficheur 4 digits • Régulation de température réglable de 30 à 250 °C • Minuterie jusqu'à 99 minutes • Touche boost • Conçu et Fabriqué en France



Plaque induction à poser



Puissance de 50 à 3500 W

Référence	A26-GLN_3500
Modèle	GLN3500/R
Dim L x P x H (mm)	310 x 385 x 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5kW
PRIX HT*	796€



Plaque induction double à poser



Double foyer induction 3500 W
2 zones indépendantes + 2 générateurs
2 inducteurs de diamètre 210 mm.
Dimension vitro : 650 x 370 mm.
Commandes par clavier sensible étanche
Filtre métallique lavable en machine
Régulation de température réglable de 30 à 90 °C
Puissance de 50 à 1750W.

Référence	A26-GLN2_3500_F
Modèle	GLN23500F/R
Dim L x P x H (mm)	310 x 665 x 112
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5kW
PRIX HT*	978€



Plaque induction double à poser



Dimension vitro : 280 x 560 mm
Protection sur les côtés
Commandes par clavier à touches sensibles
Touche MAX pour puissance maximum instantanée
Alimentation : de 185 à 270V et de 35 à 70Hz
Régulation de température réglable de 30 à 250 °C
Puissance de 50 à 1750W.

Référence	A26-GLN2_3500_S
Modèle	GLN23500S/R
Dim L x P x H (mm)	590 x 385 x 105
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5kW
PRIX HT*	978€



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

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

Référence	E01-124347
Modèle	SHP30/R
Dim L x P x H (mm)	570 x 581 x 519
Tension / Puissance Elec.	230V+T commutable TRI400V+N+T/4,5kW
PRIX HT*	2545€





Panasonic

Four à micro-ondes 1000W - Spécial Cafétéria

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

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

PRIX HT* **698€**



Panasonic

Four à micro-ondes 1000W

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

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

PRIX HT* **698€**



Panasonic

Four à micro-ondes 1800W GN1/1

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

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

PRIX HT* **2638€**



Four à micro-ondes 1850 W

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 - Touche

Référence	N01-CM1929A-2
Modèle	CM1929A-2/A
Dim L x P x H (mm)	464 x 577 x 368
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,8kW

PRIX HT* **1235€**



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

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

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

PRIX HT* **3378€**



Panasonic

Four à micro-ondes 1800W - Programmation digitale mode INVERTER

Temps maximum programmable pour le chauffage à un étage P1 et P0 = 30 minutes P10-P2,PU1-PL2 = 15 minutes

Référence	P63-NE-1878BYG
Modèle	NE-1878BYG/R
Dim L x P x H (mm)	422 x 476 x 337
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2kW
PRIX HT*	1273€



Panasonic

Four à micro-ondes 1800W Programmation digitale

Cuve et carrosserie tout inox
Plateau céramique amovible intermédiaire pour l'utilisation de deux assiettes en même temps.
Touches mémoires 30 programmes avec fonction double ou triple portions.
Possibilité de verrouillage des touches pour un fonctionnement en une seule pression.
10 puissances: De 85 à 2100 W restitués
Touche +10s +20s
Double émission d'ondes par le haut et le bas par deux magnétrons et deux agitateurs d'ondes pour un chauffage homogène et rapide.
Cuve 18 litres 330x310x175mm (LxPxH) en inox + voûte amovible pour un nettoyage simplifié.
Eclairage LED.
Accepte deux assiettes de 31 cm de diamètre avec la mise en place du plateau céramique intermédiaire

Référence	P63-NE-1853BYG
Modèle	NE-1853BYG/R
Dim L x P x H (mm)	422 x 508 x 337
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2kW
PRIX HT*	1273€



Four à micro-ondes 1050 W **SAMSUNG**

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*	493€



Four à micro-ondes 1050 W **SAMSUNG**

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

Référence	N01-CM1089A
Modèle	CM1089A/R
Dim L x P x H (mm)	517 x 412 x 297
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,05kW
PRIX HT*	544€



Four à micro-ondes touche unique cafétéria 1100 W

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

Référence	C03-ER1044CI
Modèle	PETITSMATÉRIELS/T
Dim L x P x H (mm)	540 x 410 x 310
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW
PRIX HT*	655€

VIM
Experts en ventilation

NOVAX UV

CAPTER - FILTRER - EPURER L'AIR

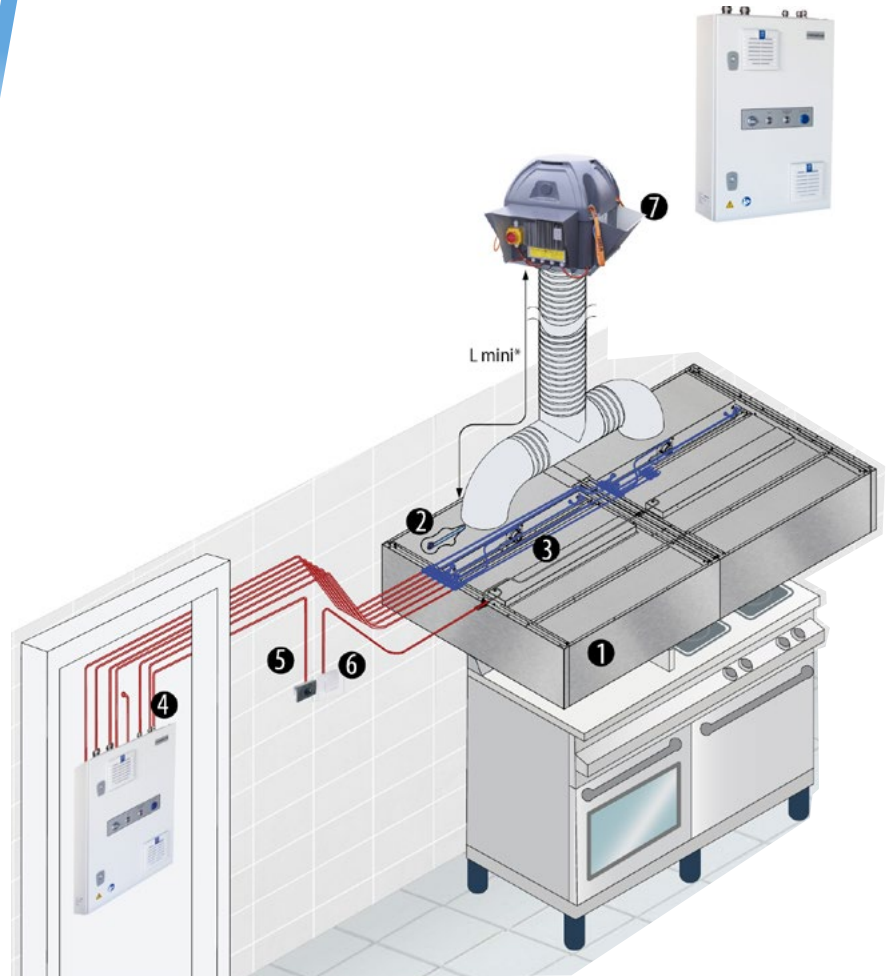
LA SOLUTION POUR TRAITER GRAISSES ET ODEURS

- > 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 le risque d'incendie
- > Elimine la majeure partie des odeurs au rejet
- > Débit variable possible avec un débit mini de 330 m³/h/mil de hotte
- > Triple dispositif de sécurité pour éviter l'exposition directe aux UV
- > Mise en service VIM

> Lampe UV haute performance et longue durée :

- Puissance 155w.250w
- 2 lampes par module
- Sous l'action des rayons UV-C les molécules sont modifiées selon deux effets combinés, la photolyse et l'ozomyse 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

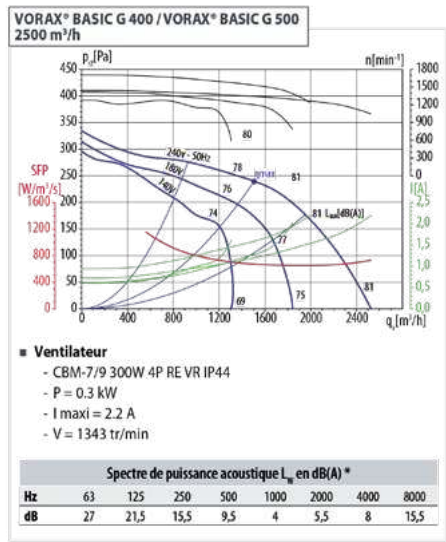


*L mini = 2 vitesses d'air dans la gaine



ViM
Experts en ventilation

- > Hotte simple adossée motorisée 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 304 finition brossée.
- 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 L1500 A1000mm
2F.chocs+VARI+Luminaire LED

Référence	V47-180010
Modèle	VORAX BASIC G 400 L1/R
Dim L x P x H (mm)	1500 x 1000 x 400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW
PRIX HT*	2097€

VORAX BASIC G 400 L2000 A1000mm
2F.chocs+VARI+Luminaire LED

Référence	V47-180011
Modèle	VORAX BASIC G 400 L2/R
Dim L x P x H (mm)	2000 x 1000 x 400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW
PRIX HT*	2218€

VORAX BASIC G 400 L2500 A1000mm
3F.chocs+VARI+Luminaire LED

Référence	V47-180012
Modèle	VORAX BASIC G 400 L2/R
Dim L x P x H (mm)	2500 x 1000 x 400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW
PRIX HT*	2340€

Spécial CLIMATISATION Cave

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



- Monobloc MPCJ blanc/noir
- Fluide frigorigène R290

Monobloc pour cave à +12°C MPCJ30 VERSION VINTAGE

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

Référence	C46-RBFX1120A
Modèle	RBFX1120A/R
Dim L x P x H (mm)	547 x 354 x 500
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,8kW
PRIX HT*	3961€

Monobloc pour cave à +12°C MPCJ48 VERSION VINTAGE

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

Référence	C46-RBFX1130A
Modèle	RBFX1130A/R
Dim L x P x H (mm)	547 x 354 x 500
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,8kW
PRIX HT*	4225€

Les Monoblocs MPCJ

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

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

Les plus

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



DOURUN
PROJET
Consultez-nous



Catalogue interactif
+ de 460 pages
+ de 20 000 références

Navigation intuitive et facile sur l'ensemble
des rubriques du catalogue
Accès rapide aux équipements recherchés
Possibilité de télécharger tout
ou une partie du catalogue

CATALOGUE INTERACTIF



CUISSON

FROID

LAVERIE

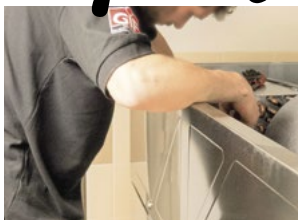
DISTRIBUTION INOX

PRÉPARATION

LAVERIE BLANCHISSERIE

Un service

à votre écoute
Un SAV
performant



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

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



1100
TECHNICIENS &
COMMERCIAUX
sur le TERRAIN



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



Meuble préparation

2 portes pleines
Capacité 169L
Capacité 5 bacs GN1/4

Référence **C03-MFEI70-100**
Modèle **MEUBLESSPÉCIALISÉS/R**
Dim L x P x H (mm) **915 x 700 x 890**
Tension / Puiss. Elec. **230V+T/0,764kW**
PRIX HT* **2190€**



Meuble préparation

3 portes pleines
Capacité 264L -
Capacité 8 bacs GN1/4

Référence **C03-MFEI70-140**
Modèle **MEUBLESSPÉCIALISÉS/K**
Dim L x P x H (mm) **1365 x 700 x 890**
Tension / Puiss. Elec. **230V+T/0,614kW**
PRIX HT* **2703€**

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



Meuble preparation

2 portes pleines
Capacité 255L

Référence **C03-MR70-135-P**
Modèle **MEUBLESSPÉCIALISÉS/R**
Dim L x P x H (mm) **1345 x 700 x 850**
Tension / Puiss. Elec. **230V+T/0,235kW**
PRIX HT* **2840€**

Meuble préparation

3 portes pleines
Capacité 399L

Référence **C03-MR70-180-P**
Modèle **MEUBLESSPÉCIALISÉS/R**
Dim L x P x H (mm) **1795 x 700 x 850**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,238kW**
PRIX HT* **3349€**



Meuble pizza compact 700 positif - 3 portes

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

Référence **C03-MFPP-140**
Modèle **MEUBLESSPÉCIALISÉS/K**
Dim L x P x H (mm) **1365 x 700 x 890**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,511kW**
PRIX HT* **2925€**



Meuble pizza avec tiroirs

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

Référence **C03-MFP70-225-7**
Modèle **MFP70-225-7/R**
Dim L x P x H (mm) **2245 x 700 x 850**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,249kW**
PRIX HT* **4290€**

Meuble pizza avec tiroirs

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

Référence **C03-MFP70-180-7**
Modèle **MFP70-180-7/R**
Dim L x P x H (mm) **1795 x 700 x 850**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,211kW**
PRIX HT* **3521€**





Vitrines à ingrédients couvercle inox bacs 1/3

•Structure: acier inox AISI304, vitre bombée protégée, couvercle en acier inox AISI 304, intérieur avec joint à grand rayon •Réfrigération: plaque froide,groupe frigoriphique intégré, dégivrage manuel •Caractéristiques: capacité 44L, gaz R-600

Référence	I17-VIP149013T
Modèle	VIP14901/3T/K
Dim L x P x H (mm)	1493 x 413 x 605
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,15W
PRIX HT*	1335€

Vitrines à ingrédients couvercle inox bacs 1/3

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

Référence	I17-VIP174013T
Modèle	VIP17401/3T/K
Dim L x P x H (mm)	1733 x 413 x 605
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,15W
PRIX HT*	1370€

Vitrines à ingrédients couvercle inox bacs 1/3

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

Référence	I17-VIP198013T
Modèle	VIP19801/3T/K
Dim L x P x H (mm)	1976 x 413 x 605
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,15W
PRIX HT*	1460€



Mini table GN 1/1 préparation salade+couvercle inox - 2portes

Desserte gastronome avec structure compacte totalement injectée, isolation en polyuréthane de 55mm d'épaisseur, aucun ODP et peu de GWP , système de condensation ventilée, bac d'évaporation sans résistancesélectriques , portes à doublespoignées, capacité 230 L , 5 bacs de 1/4

Référence	I17-ME1000EN
Modèle	ME1000EN/R
Dim L x P x H (mm)	978 x 700 x 885
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,32W
PRIX HT*	1814€

Mini table GN 1/1 préparation salade+couvercle inox - 3portes

Desserte gastronome avec structure compacte totalement injectée, isolation en polyuréthane de 70mm d'épaisseur, aucun ODP et peu de GWP , système de condensation ventilée, bac d'évaporation sans résistancesélectriques , portes à doublespoignées, capacité 355 L , 8 bacs de 1/4

Référence	I17-ME1003EN
Modèle	ME1003EN/R
Dim L x P x H (mm)	1460 x 700 x 885
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,36W
PRIX HT*	2814€



Table préparation pizza GN1/1-vitrine cristal ¼- 3 portes

Desserte gastronome positive isolation en polyuréthane de 70mm d'épaisseur, aucun ODP et peu de GWP , système de condensation ventilée, bac d'évaporation sans résistancesélectriques , portes à doublespoignées, capacité 355+35 L , gaz R-290 ,3 portes

Référence	I17-ME1003VIP
Modèle	ME1003VIP/R
Dim L x P x H (mm)	1490 x 700 x 885
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,36W
PRIX HT*	3539€



Desserte GN1/1 positive pr éparation pizza

Desserte gastronome positive, isolation en polyuréthane de 55 mm d'épaisseur, contrôleur numérique tactile IP 65, système froid ventilé, évaporateurs traités avec polyester anticorrosion, amélioration de l'extraction système de l'unité de condensation. Poignée intégrée et charnière pivotante avec blocage d'ouverture. Caractéristiques: capacité de 465L et bacs de capacité de 54L , gaz R-290 , 3 portes

Référence	I17-MPG1980
Modèle	MPG1980/R
Dim L x P x H (mm)	1980 x 700 x 830
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,20W
PRIX HT*	4436€



Armoire réfrigérée positive - porte pleine - 400 L

Armoire réfrigérée - porte pleine positive -1°C/+6°C - 400 litres - affichage digital - isolation 60 mm sans cfc - serrure à clé - fabrication européenne caractéristiques produit : o finition extérieure laquée blanche et intérieur blanc thermoformé abs à angles arrondis. o porte réversible avec fermeture par joint magnétique facilement démontables.

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

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

Armoire réfrigérée - porte pleine positive -1°C/+6°C - 600 litres - GN 2/1 - affichage digital - isolation 60 mm sans cfc - serrure à clé - fabrication européenne caractéristiques produit : o finition extérieure laqué blanc et intérieur blanc thermoformé abs à angles arrondis. o porte réversible avec fermeture par joint magnétique facilement démontables.

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



Armoire réfrigérée négative - porte pleine - 400 L

Armoire réfrigérée - porte pleine négative -15°C/-22°C - 400 litres - affichage digital - isolation 60 mm sans cfc - serrure à clé - fabrication européenne caractéristiques produit : o finition extérieure et intérieure laquée blanche. o porte réversible avec fermeture par joint magnétique facilement démontables. o poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur.

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

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

Armoire réfrigérée - porte pleine négative -15°C/-22°C - 600 litres - GN 2/1 - affichage digital - isolation 60 mm sans cfc - serrure à clé - fabrication européenne caractéristiques produit : o finition extérieure et intérieure laquée blanche. o porte réversible avec fermeture par joint magnétique facilement démontables. o poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur.

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



Armoire réfrigérée positive - porte vitrée - 400 L

Armoire réfrigérée - porte vitrée positive -1°C/+6°C - 400 litres - affichage digital - isolation 60 mm sans cfc - serrure à clé - fabrication européenne caractéristiques produit : o finition extérieure laquée blanche et intérieur blanc thermoformé abs à angles arrondis. o porte avec fermeture par joint magnétique facilement démontables.

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



Armoire positive, carrosserie époxy blanc, 327l

Fluide frigorigène respectueux de l'environnement
Un système de réfrigération efficace
Poignée encastrée
Inversion du sens d'ouverture de la porte
Joint remplaçable

Référence	L14-MRFVC3501
Modèle	MRFVC3501/T
Dim L x P x H (mm)	597 x 654 x 1684
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,13kW
PRIX HT*	1022€



Armoire positive, carrosserie époxy blanc, 544l

Fluide frigorigène respectueux de l'environnement
Un système de réfrigération efficace
Poignée encastrée
Inversion du sens d'ouverture de la porte
Joint remplaçable

Référence	L14-MRFVC5501
Modèle	MRFVC5501/T
Dim L x P x H (mm)	747 x 769 x 1684
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,15kW
PRIX HT*	1220€



Armoire négative statique, carrosserie époxy blanc

Armoire négative statique, carrosserie epoxy blanc, 499L

Référence	L14-FFSG5501
Modèle	FFSG5501/E
Dim L x P x H (mm)	747 x 769 x 1818
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,4kW
PRIX HT*	1948€





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

Armoire réfrigérée positive 1 porte GN2/1

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

Référence	SA4-FD7TK
Modèle	FREEZY PRIME/A
Dim L x P x H (mm)	750 x 835 x 2040
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW
PRIX HT*	1666€

Armoire réfrigérée négative 1 porte GN2/1

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

Référence	SA4-FD7BTK
Modèle	FREEZY PRIME/M
Dim L x P x H (mm)	750 x 835 x 2040
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW
PRIX HT*	1858€



Armoire réfrigérée positive 2 portes GN2/1

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

Référence	SA4-FD15TK
Modèle	FREEZY PRIME/R
Dim L x P x H (mm)	1500 x 835 x 2040
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,33kW
PRIX HT*	2878€

Armoire réfrigérée négative 2 portes GN2/1

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

Référence	SA4-FD15BTK
Modèle	FREEZY PRIME/R
Dim L x P x H (mm)	1500 x 835 x 2040
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,92kW
PRIX HT*	3322€



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

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



Table réfrigérée de 1½ section Centrale

Table réfrigérée de 1½ section Adossée

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 / Puiss.Elec.	230V+T/0,41kW
PRIX HT*	2098€

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 / Puiss.Elec.	230V+T/0,41kW
PRIX HT*	2483€



Table réfrigérée de 2½ section Centrale

Table réfrigérée de 2½ section Adossée

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*	2343€

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*	2778€



Table réfrigérée de 3½ section Centrale

Table réfrigérée de 3½ section Adossée

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*	2585€

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*	3080€



Table réfrigérée de 4½ section Centrale

Table réfrigérée de 4½ section Adossée

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*	3060€

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*	3481€

Cellule mixte de refroidissement et congélateur



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



Cellule mixte rapide 3 niveaux 14/11 kg

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

Référence **S38-AT0301R455**

Modèle AT/R
Dim L x P x H (mm) 750 x 740 x 750
Tension / Puiss. Elec. 230V+T/1,15kW

PRIX HT* **2148€**



Cellule mixte rapide 5 niveaux 20/15 kg

20 kg de 90°C à +3°C (en 90 mn)
15 kg de 90°C à -18°C (en 270 mn)

Référence **S38-AT0501R455**

Modèle AT/A
Dim L x P x H (mm) 750 x 750 x 880
Tension / Puiss. Elec. 230V+T/1,42kW

PRIX HT* **2358€**



Refroidissement rapide. Surgélation rapide. Structure monocoque en acier inox AISI 304. Finition Scotch brite. Isolation par mousse polyurethane expansée haute densité sans CFC. Epaisseur 55 mm pour les modèles 5 niveaux et 75 mm pour le modèle 10 niveaux. Sonde à cœur monopoint. Porte, côtés et bandeau supérieur satinés. Fluide R452A.



Cellule mixte refroidissement 5 GN1/1 - 20/12kg par cycle

5 niveaux GN 1/1 et 600x400mm
20 Kg de +90°C à +3°C à cœur en 90 min
12 Kg de +90°C à -18°C à cœur en 240 min
Commandes sérigraphiées encastrées sur bandeau de façade incliné

Référence **FR1-FSADF51M**

Modèle DF51M/K
Dim L x P x H (mm) 745 x 720 x 900
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,35kW

PRIX HT* **3400€**



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



Congélateur coffre couvercle battant 500 litres

Référence **I17-HF500ALHC**

Modèle HF500ALHC/R
Dim L x P x H (mm) 1400 x 660 x 860
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,95W

PRIX HT* **580€**

Congélateur coffre couvercle battant 550 litres

Référence **I17-HF550ALHC**

Modèle HF550ALHC/R
Dim L x P x H (mm) 1596 x 660 x 860
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,95W

PRIX HT* **670€**



Congélateur coffre couvercle coulissant 400 litres

Congélateur avec couvercle battant , extérieur plastifié blanc, cuve intérieure en plaque plastifiée en blanc, isolation en polyuréthane injecté à haute pression, dessus porte vitrée avec cadre 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/R
Dim L x P x H (mm) 1283 x 670 x 900
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,35kW

PRIX HT* **750€**



Vitrine réfrigérée +2/+10°C luxor classic slim

SOGI

Enceinte de l'armoire intégralement en verre trempé avec verre sérigraphié. Porte vitrée avec poignée intégrée "invisible". Charnière positionnée sur à droit. Éclairage LED. Structure inférieure en acier spécial antiempreintes. Roulettes intégrées au socle. Commandes électroniques avec gestion des alarmes HACCP. Réfrigération ventilée avec évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure. Dégivrage automatique à air.

Référence

SA4-KP6G

Modèle

LUXOR/I

Dim L x P x H (mm)

645 x 600 x 1840

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,36W

PRIX HT*

4350€



Cave à vin

CODIGEL

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

Référence

C03-CV350-PV-EXCLUSIVE

Modèle

BOISSONS/K

Dim L x P x H (mm)

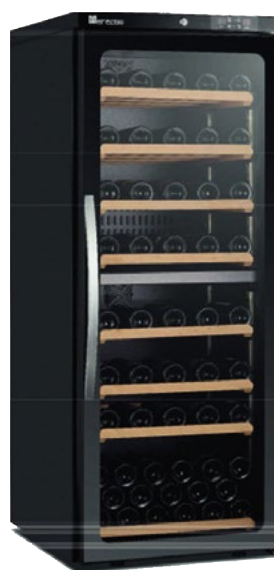
600 x 700 x 1500

Tension / Puiss. Elec.

230V+T/0,16kW

PRIX HT*

1963€



Cave à vin

CODIGEL

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

Référence

C03-CV350-PV-2T-EXCLUSIV

Modèle

BOISSONS/K

Dim L x P x H (mm)

600 x 700 x 1510

Tension / Puiss. Elec.

230V+T/0,12kW

PRIX HT*

2437€



LIEBHERR

Cave à vin grand cru service, carrosserie noire,

Cave à vin Grand Cru Service, carrosserie noir, porte vitrée, 158 bouteilles

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/0,3W

PRIX HT*

2250€



**CAVE A VIN
SUR MESURE
NOUS
CONSULTER**



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



Arrière bar 2 portes pleines

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

2050€



Arrière bar 2 portes vitrées

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

Référence	G53-E3/22GMU84-GE
Modèle	E3/22GMU/R
Dim L x P x H (mm)	1434 x 513 x 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22kW

PRIX HT*

2443€



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



Arrière bar 3 portes pleines

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

2543€



Arrière bar 3 portes vitrées

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

Référence	G53-E3/222GMU84-GE
Modèle	E3/222GMU/R
Dim L x P x H (mm)	1988 x 516 x 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW

PRIX HT*

2938€

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



Arrière bar 2 portes pleines 229L

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

Référence	F46-FGB125
Modèle	ABP/A
Dim L x P x H (mm)	1255 x 565 x 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,32kW
PRIX HT*	1698€

Arrière bar 2 portes vitrées 229L

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

Référence	F46-FGB125PV
Modèle	ABV/A
Dim L x P x H (mm)	1255 x 565 x 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,33kW
PRIX HT*	1898€

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

Arrière bar 3 portes pleines 466L

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

Référence	F46-FGB206	Référence	F46-FGB206PV
Modèle	ABP/A	Modèle	ABV/A
Dim L x P x H (mm)	2065 x 565 x 890	Dim L x P x H (mm)	2065 x 565 x 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,39kW	Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,39kW
PRIX HT*	2204€	PRIX HT*	2498€



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

Arrière bar 4 portes pleines 622L

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

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

Arrière bar 4 portes vitrées 622L

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

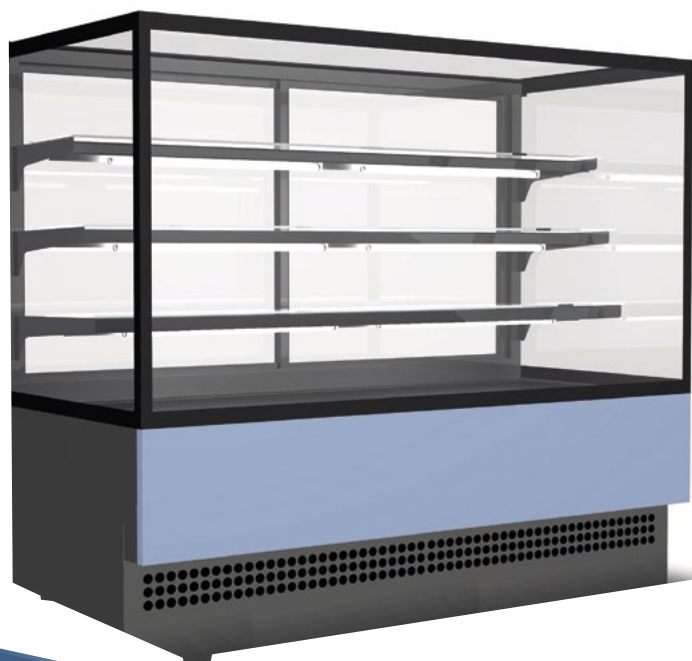
Référence	F46-FGB267PV
Modèle	ABV/A
Dim L x P x H (mm)	2675 x 565 x 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,43kW
PRIX HT*	3213€



Vitrine et Armoire d'exposition



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



Vitrine service arrière 1 portillon

Référence	S38-EVOK12R455
Modèle	EVOK12/A
Dim L x P x H (mm)	900 x 785 x 1400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,40kW
PRIX HT*	2515€

Vitrine service arrière 1 portillon

Référence	S38-EVOK13R455
Modèle	EVOK13/A
Dim L x P x H (mm)	1200 x 785 x 1400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,69kW
PRIX HT*	3069€



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



Armoire d'exposition négative 3 portes

Température : -18°/ -25°C

Référence	C03-CVC-2003-NN
Modèle	CVC-2003/A
Dim L x P x H (mm)	2054 x 805 x 2038
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/1,235kW
PRIX HT*	6685€

Armoire d'exposition positive 3 portes

Température : -2°/ +8°C

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

CODIGEL
SOLUTIONS D'EQUIPEMENTS

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



Vitrine murale positive sans porte

Capacité 523l

Référence	C03-PROH-90
Modèle	CPROH-90/A
Dim L x P x H (mm)	915 x 640 x 1965
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/1,63kW
PRIX HT*	2427€



Vitrine murale positive sans porte

Capacité 356l

Référence	C03-PROH-60
Modèle	CPROH-60/A
Dim L x P x H (mm)	640 x 640 x 1965
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/1,38kW
PRIX HT*	2327€



Le système de contrôle a une plus grande précision dans le contrôle de la température. Plus facile d'ajuster la gamme de température que nous voulons atteindre.

Toutes les unités de condensation sont testées à 100% dans une chambre à hélium pour la détection des fuites de gaz.

Incorporation de l'éclairage LED, permettant de réduire la consommation d'énergie entre 80% et 90%, par rapport à une ampoule traditionnelle. Eclairage à tous les niveaux et à l'avant pour améliorer les produits.



Vitrine marbella vitre droite 1500 + portes coulissantes

Référence	I17-VMB15RUP
Modèle	VMB15RUP/E
Dim L x P x H (mm)	1562 x 953 x 1315
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,97kW
PRIX HT*	3450€

Vitrine marbella vitre droite 1800 + portes coulissantes

Référence	I17-VMB18RUP
Modèle	VMB18RUP/T
Dim L x P x H (mm)	1875 x 953 x 1315
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,80kW
PRIX HT*	3990€

Vitrine marbella vitre droite 2500 + portes coulissantes

Référence	I17-VMB25RUP
Modèle	VMB25RUP/T
Dim L x P x H (mm)	2500 x 953 x 1315
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1kW
PRIX HT*	5150€

Vitrine



Froid ventilé 3M1 (-1/+5°C) -Groupe logé au R290 -Exposition inox de 900 mm -Cuve intérieure laquée blanche-Traitement anti-corrosion évaporateur -Tablette de service inox -Tablette supérieure en verre 6mm -Poteaux de superstructure et casquette éclairage inox brossé -Profil avant repose glace RAL au choix-Décor avant, plinthe et joues RAL au choix -Réserve réfrigérée avec portillons -Éclairage LED d'exposition -Glaces droites relevables Résistance anti-buée -Bac de vidange amovible -Thermostat électronique -Modèle canalisable -Livrée montée -Joues incluses

Kubus 1562 v - groupe logé

Kubus 1875 v - groupe logé

Référence	P02-KB15LGE	Référence	P02-KB18LGE
Modèle	KB15LGE/T	Modèle	KB18LGE/T
Dim L x P x H (mm)	1642 x 1154 x 1190/1210	Dim L x P x H (mm)	1955 x 1154 x 1190/1210
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,90kW	Tension / Puiss.Elec.	230V+T/0,94kW
PRIX HT*	7390€	PRIX HT*	7950€

► **Le plus Profil avant laqué noir**



Froid ventilé 3M2 (-1/+7°C) -Groupe logé R290 -Éclairage supérieur LED -Étagères de 300 mm réglables et inclinables avec porte-étiquettes -Thermostat électronique -Évaporation automatique des condensats -Traitement anti-corrosion évaporateur -RAL 9011 extérieur offert -RAL 9011 intérieur -Éclairage LED vertical sur portes -Livrée montée -Joues miroir incluses -Portes pivotantes double vitrage



Filip 300 1250 sl - groupe logé avec rideau

Filip 300 1250 sl - groupe logé avec portes

Référence	P02-FL2LLSGE2	Référence	P02-FL2LLSGE
Modèle	FL2LLSGE2/T	Modèle	FL2LLSGE/T
Dim L x P x H (mm)	1332 x 645 x 1950	Dim L x P x H (mm)	1332 x 645 x 1950
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW	Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW
PRIX HT*	7450€	PRIX HT*	8570€

► **Le plus LED sur joues**

► **Le plus LED vertical sur portes**



Niche réfrigérée 1250 - sans groupe

Froid pulsé (3M1) -Version groupe à distance -Éclairage supérieur LED -Portes coulissantes -Intérieur / extérieur en inox poli-miroir ou noir -Thermostat électronique -Étagère intermédiaire -Livrée montée

Référence	P02-NICH12GE
Modèle	NICH12GE/T
Dim L x P x H (mm)	1250 x 600 x 934
PRIX HT*	7610€





Spécialement conçu pour les établissements recevant du public et en réponse à la loi AGEC.



Fontaine a eau totem - non réfrigérée - non filtre

Limite les risques pour les ERP :
Sécurité des personnes : Double commande infra-rouge sans contact, Design arrondi, Accès Techniques verrouillés, Entrée eau et électricité en partie haute, Fixable au sol. Ergonomie : Interface claire (Anneau lumineux), Hauteur de service 38 cm, Bac à égouttures 5L sécurisé (sans évacuation). Maintenance aisée. Adaptée aux personnes à mobilité réduite. Carrosserie en acier post-laquée personnalisable.
Disponible en version réfrigérée.

Référence **E39-85CQ24C000P**

Modèle TOTEM/K
Dim L x P x H (mm) 402 x 410 x 1600
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,29kW

PRIX HT*



2475€



Désinfection de l'eau par UVC LED

Refroidisseur sur sol WINTACT3 80 - froid - non filtre

WINTACT3 80 – Banc de glace à Détente directe – 2 sorties Eau Froide – Avec WINTACT3 80 – Banc de glace à Détente directe – 2 sorties Eau Froide – Avec évacuation – non filtre Refroidisseur conçu pour le milieu Hospitalier et les EHPAD. Désinfection de l'eau en entrée via un module UVC LED (90 000 litres sans maintenance). Technologie innovante et performante qui élimine 99,99999% des bactéries contenues dans l'eau du réseau. Interface 100% tactile, Assistance pour la mise en service, Pré-dosage. Aide Maintenance et entretien via auto-diagnostique. Disponible en version gazeuse & PMR.

Référence **E39-80HJ121000P**

Modèle WINTACT3/K
Dim L x P x H (mm) 421 x 342 x 1412
Tension / Puiss. Elec. 230V+T/0,29kW

PRIX HT*

2550€



Fontaine LUMIO

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

Référence **E39-81GE340000P**

Modèle LUMIO/K
Dim L x P x H (mm) 332 x 290 x 1132
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,17kW

PRIX HT*

567€



Refroidisseur EDA avec pédale

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

Référence **E39-83AE02PD00P**

Modèle INDUSTRIE - EDA/K
Dim L x P x H (mm) 333 x 333 x 1000
Tension / Puiss. Elec. 230V+T/0,23kW

PRIX HT*

840€



Refroidisseur sur sol RS 80 CO2 - froid + gazeux - non filtre

Refroidisseur sur Sol RS 80 CO² - Détente directe - Eau Froide + Gazeuse - Grande Carrosserie - Sans détendeur (Détendeur réducteur CO2 avec raccord type C universel non fourni. Approvisionnement en gaz via bouteille CO2 5-6 KG non fourni.)

Référence **E39-84SK021U00P**

Modèle RS/K
Dim L x P x H (mm) 540 x 510 x 1483
Tension / Puiss. Elec. 230V+T/0,45kW

PRIX HT*

2475€



Refroidisseur sur Sol RS 80 - Pédales

Banc de glace à détente directe - 2 sorties froides - Avec évacuation - Non filtré - Carrosserie acier pré laqué Gris métallisé anthracite - Commande à pédales

Référence **FR1-FED89QJ12PD00**

Modèle RS/A
Dim L x P x H (mm) 416 x 393 x 1433
Tension / Puiss. Elec. 230V+T/0,213kW

PRIX HT*

1575€



Cartouche BESTTASTE 10

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

Référence **B23-1255501409**

Modèle 1255501409/E
H (mm) 574

PRIX HT*

37€



Kit Complet Pack installation FLEX

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

Référence **B23-125505655**

Modèle 125505655/E

PRIX HT*

230€



Kit première installation PURITY C1000 AC.

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

Référence **B66-1019211**

Modèle 1019211/K
Dim L x H (mm) 250 x 238

PRIX HT*



73€



Machine à glaçons pleins cristallins 18gr glaçon 33x30x30mm. Système de fabrication à projection réfrigéré à l'AIR, machine tropicalisée (maxi T 43°C air + 32°C eau), filtre à air du condenseur amovible et lavable, réglage en façade pour optimiser la dimension des glaçons, isolation 30mm en polyurethane expansé (HCFC-free) pour une meilleure conservation des glaçons.



Machine à glaçons pleins 25 Kg

Production 25 kg/24h (à T 21°C air + 15°C eau).
Stockage 6 kg.

Référence	FR1-FARCP2506AF
Modèle	FARCP2506AF/K
Dim L x P x H (mm)	365 x 495 x 600
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,45kW

PRIX HT*

1135€



Machine à glaçons pleins 40 Kg

Production 40 kg/24h (à T 21°C air + 15°C eau).
Stockage 15 kg.

Référence	FR1-FARCP4015AF
Modèle	FARCP4015AF/K
Dim L x P x H (mm)	500 x 585 x 685
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,57kW

PRIX HT*

1416€



Machine à glaçons pleins 30 Kg

Production 30 kg/24h (à T 21°C air + 15°C eau).
Stockage 10 kg.

Référence	FR1-FARCP3010AF
Modèle	FARCP3010AF/K
Dim L x P x H (mm)	365 x 495 x 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,45kW

PRIX HT*

1232€



Carrosserie tôle plastifiée - Système à injection - Refroidissement AIR



Machine à glaçons Gourmet

- Production (24H): 23kg - Stockage: 6kg
- Glaçons pleins 17 g - Compresseur : 1/5 cv -
Glaçons par cycle : 18 - Consommation d'eau (L/h) : 3,6
- Vidange : 25 mm - Pas de pieds

Référence	FR1-FCOECO25A
Modèle	GLAÇONS/K
Dim L x P x H (mm)	350 x 475 x 595
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,26kW

PRIX HT*

1306€



Machine à glaçons Gourmet

- Production (24H): 41kg - Stockage: 15kg
- Glaçons pleins 30 g - Compresseur : 1/4 cv -
Glaçons par cycle : 24 - Consommation d'eau (L/h) : 3,4
- Vidange : 25 mm - Pieds : réglables de 105 à 155 mm

Référence	FR1-FCOECO35A
Modèle	GLAÇONS/K
Dim L x P x H (mm)	435 x 605 x 695
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

PRIX HT*

1485€



Machine à glaçons Gourmet

- Production (24H): 50kg - Stockage: 15kg - Glaçons pleins 30 g - Compresseur : 1/3 cv - Glaçons par cycle : 24 - Consommation d'eau (L/h) : 5,2 - Vidange : 25 mm - Pieds : réglables de 105 à 155 mm

Référence	FR1-FCOECO45A
Modèle	GLAÇONS/K
Dim L x P x H (mm)	435 x 605 x 695
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,51kW

PRIX HT*

1810€



Machine glaçons creux 22/4kg air R290

Production à 21°C air / 15°C eau (kg/24h) : 22
Capacité réserve (kg) : 6 Glaçons 20

Référence	E01-127221
Modèle	IMF26A-HC/R
Dim L x P x H (mm)	385 x 468 x 607
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,3kW

PRIX HT*

1421€



Machine glaçons creux 22/8kg air R290

Production à 21°C air / 15°C eau (kg/24h) : 22
Capacité réserve (kg) : 8 Glaçons 20

Référence	E01-127222
Modèle	IMF28A-HC/R
Dim L x P x H (mm)	385 x 468 x 687
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,3kW

PRIX HT*

1498€



Machine glaçon creux 40/15kg air R290

Production à 21°C air / 15°C eau (kg/24h) : 40
Capacité réserve (kg) : 15 Glaçons 20

Référence	E01-127223
Modèle	IMF35A-HC/R
Dim L x P x H (mm)	495 x 580 x 687
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,3kW

PRIX HT*

1645€



Machine glaçon creux 46/20kg air R290

Production à 21°C air / 15°C eau (kg/24h) : 46
Capacité réserve (kg) : 20 Glaçons 20

Référence	E01-127224
Modèle	IMF58A-HC/R
Dim L x P x H (mm)	495 x 580 x 797
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,31kW

PRIX HT*

1836€

FRANSTAL
Platinum



Glaçons gourmets de 20 g. Finition inox. Régulation électromécanique. Ensemble de pulvérisation démontable sans outils. Porte de cabine arrondie avec amortisseur de fin de course. Groupe à air propane.



Machine à glaçons pleins 25Kg- EcoX

- Production : 25 Kg/24 h. (1250glaçons)
- Stockage : 9 Kg. (450 glaçons)

Référence	FR1-FSCACM47
Modèle	FSCACM47AS/K
Dim L x P x H (mm)	386 x 600 x 643
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,32kW

PRIX HT* **1421€**



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* **1821€**

Kit 4 pieds

Hauteur : 130 mm.
Pour modèle ACM 47/57

Référence	FR1-FSCLEGSACM
Modèle	FSCLEGSACM/K

PRIX HT* **140€**



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* **2016€**

Scodif
La passion de la glace



Finition inox. Evaporateur en acier inoxydable, avec vis sans fin. Double échange frigorifique, par serpentins de contact et fonctionnement en régime noyé. Moto-réducteur à entraînement direct par bague d'accouplement débrayable par effet hall. Groupe à air 1/4 ch.



Machine à glace en grains 70Kg

Production : 70 Kg/24 h. Stockage : 25 Kg.
Hauteur sans pied : 93mm

Référence	S25-AF87AS
Modèle	AF87AS/T
Dim L x P x H (mm)	535 x 626 x 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,4kW

PRIX HT* **4620€**



Machine à glace en grains 130Kg

Production : 130 Kg/24 h. Stockage : 32 Kg.
Hauteur sans pied : 82mm

Référence	S25-AF107AS
Modèle	AF107AS/T
Dim L x P x H (mm)	590 x 620 x 1085
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,4kW

PRIX HT* **5350€**



Machine à glace en grains 126Kg

Production : 126 Kg/24 h. Stockage : 40 Kg.
Hauteur sans pied : 85mm

Référence	S25-AF127AS
Modèle	AF127AS/T
Dim L x P x H (mm)	950 x 600 x 872
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,45kW

PRIX HT* **5768€**



Kit Purity C1100

Traitement d'eau anticalcaire pour les machines à glaçons

Référence	B66-1017200
Modèle	CSP/K
Dim LxH(mm)	720 x 557

PRIX HT* **440€**



Tête BESTHEAD FLEX

Nouvelle tête de filtre avec technologie de raccordement universel. Compatible sur toutes les cartouches filtrantes BWT water+more. Comprend : Une poignée de purge Connection FLEX en 3/8" coudé en entrée et sortie, orientable par tranche de 30° (compatible avec une large gamme d'accessoires de raccordement FLEX) Deux clapets anti-retour conforme à la norme DVGW

Référence	B23-M0812420
Modèle	M0812420/E

PRIX HT* **69€**

CHANGE WORLD BWT water+more

Cartouche BESTMAX SOFT 2XL POUR MAG

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

Référence	B23-M0812339
Modèle	M0812339/E
Dim H (mm)	574

PRIX HT* **247€**



Supplément porte pivotante négative ht.190 x larg.100 cm ferrée gauche huisserie hauteur 201,5 cm pour chambre Taiga ép.100 mm avec sol épaisseur du battant 100mm revêtement 2 faces PET 55 lisse blanc banquise proche RAL 9010

Porte de Chambre froide négative TAIGA 100 203x120cm

Référence	D40-PBDYGAEN00
Modèle	PBDYGAEN00/K
PRIX HT*	975€

Porte de Chambre froide positive TAIGA 100 203x120cm

Référence	D40-PBDXGAEP00
Modèle	PBDXGAEP00/K
PRIX HT*	787€

soupape TS22 en paroi verticale plus notice pour panneaux épaisseur 60 à 120 mm (Branchement et alimentation à votre charge)



Soupape pour Chambre negative

Référence	D40-81700T9102
Modèle	81700T9102/K
PRIX HT*	95€

Chambre Taiga, 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 froide positive TAIGA 100 sans groupe

Référence	D40-TX2024E200
Modèle	TAIGA AVEC SOL/K
Dim L x P x H (mm)	2430 x 2030 x 2030
PRIX HT*	3428€

Chambre froide positive TAIGA 100 sans groupe

Référence	D40-TX2424E200
Modèle	TAIGA AVEC SOL/K
Dim L x P x H (mm)	2430 x 2430 x 2030
PRIX HT*	3779€

Chambre froide positive TAIGA 100 sans groupe

Référence	D40-TX2428E200
Modèle	TAIGA AVEC SOL/K
Dim L x P x H (mm)	2830 x 2430 x 2030
PRIX HT*	4278€

Chambre Taiga, 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 négative TAIGA 100 sans groupe

Référence	D40-TY2024E200
Modèle	TAIGA AVEC SOL/K
Dim L x P x H (mm)	2430 x 2030 x 2030
PRIX HT*	4130€

Chambre froide négative TAIGA 100 sans groupe

Référence	D40-TY2424E200
Modèle	TAIGA AVEC SOL/K
Dim L x P x H (mm)	2430 x 2430 x 2030
PRIX HT*	4635€

Chambre froide négative TAIGA 100 sans groupe

Référence	D40-TY2824E200
Modèle	TAIGA AVEC SOL/K
Dim L x P x H (mm)	2430 x 2830 x 2030
PRIX HT*	5145€



• Rideau pour chambre froide positive et négative • Largeur des lanières 190 mm • Epaisseur 2 mm • Recouvrement : 40%



Rideau à lanières positif

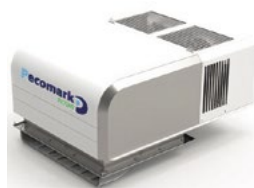
Référence	F03-GE2620R40P940A
Modèle	FERMOFLEXRL/E
Dim L x H (mm)	940 x 1980
PRIX HT*	180€

Rideau à lanières négatif

Référence	F03-GE2620R40N940A
Modèle	FERMOFLEXRL/E
Dim L x H (mm)	940 x 1980
PRIX HT*	201€



Équipement : compresseur hermétique, ventilateurs électroniques (condenseurs et évaporateurs), dégivrage par gaz chauds, pressostat haute pression, capteur haute et basse pression, détendeur thermostatique, charge en fluide 150g maxi par circuit, contrôle électronique programmable avec logiciel. Bac de réévaporation des condensats. Câbles 2,5 m pour alimentation électrique, éclairage (non fournir et contact de porte (non fourni). Les modèles négatifs sont dotés en sus d'un câble de 2,5 m pour résistance de porte et d'une vanne de démarrage. Structure : châssis autoportant en tôle galvanisée, carénage facilement accessible permettant un accès rapide aux composants lors de maintenance.



Monobloc plafondiers pour Chambre froide Positive

-5 à +5°C

Référence	L11-0601915
Modèle	BECM130MA10P11/N
Dim L x P x H (mm)	667 x 747 x 1150
Tension / Puiss Elec.	230V+T/0,75kW
PRIX HT*	4620€

Monobloc plafondiers pour Chambre froide Négative

-25 à 15°C

Référence	L11-0601926
Modèle	BECM130LA10P11/N
Dim L x P x H (mm)	667 x 747 x 1150
Tension / Puiss Elec.	230V+T/0,67kW
PRIX HT*	4925€



Monobloc à air caréné avec capotage autoportant en tôle galvanisée époxy. Ligne liquide montée. Pressostat HP. Régulateur électronique programmable 42 fonctions. Dégivrage par gaz. Évaporateur cubique. Détente par capillaire. Réévaporation des eaux de dégivrage. Contact de porte. Hublot d'éclairage. Panneau frontal facilement démontable.



Monobloc latéral Positif

Référence	F22-BEWS251MA20P11
Modèle	MONOBLOC CAVALIER/E
Dim L x P x H (mm)	421 x 728 x 876
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,78kW
PRIX HT*	2800€

Monobloc latéral Négatif

Référence	F22-BEWS251LA20P11
Modèle	MONOBLOC CAVALIER/E
Dim L x P x H (mm)	421 x 728 x 876
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,78kW
PRIX HT*	2800€



Coffret électronique de régulation AKOCORE AKO-16523P

Permet la gestion d'une chambre froide positive ou négative en contrôlant : compresseur, ventilateurs de l'évaporateur, dégivrage, lumières et le relais d'alarme Disjoncteur monophasé 16A, 5 relais.

Référence	L11-0425126
Modèle	425126/N
PRIX HT*	260€



Enregist 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 diérentes applications :
 - surveillance de 3 ambiances diérentes
 - surveillance d'équipements : groupe de condensation et son enceinte réfrigéré par exemple

Référence	L11-0425283
Modèle	O425283/G
PRIX HT*	1350€

Alarme de personne enfermée AKO-55123B



Pour alerter si une personne est coincée dans une chambre froide. Dispose d'un bouton-poussoir lumineux qui doit être installé dans la chambre froide et d'une centrale d'alarme acoustique et visuelle qui doit être installée dans un lieu où sont habituellement présentes des personnes capables de donner l'alerte en cas d'alarme. Compatibilité des entrées : bouton-poussoir AKO-55326
 Température ambiante de travail : -5°C à 50°C
 Température ambiante de stockage : -30°C à 70°C
 Degré de protection : IP 65
 Puissance acoustique : 90 dB(A) à 1 mètre
 Distance maximale du câble du bouton-poussoir : 300 m



Référence	L11-0425531
Modèle	425531/E
Dim L x P x H (mm)	290 x 84.4 x 141
Puissance Elec.	230V+T
PRIX HT*	450€

Rayonnage Bac de rétention



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-GEEMF957B
Modèle	BR/E
Dim L x P (mm)	957 x 460
PRIX HT*	129€



• Avec clayettes Duralinox amovibles (lavables en machine) • Structure Duralinox anodisée 20 microns • Résiste au froid jusqu'à - 40°C • Réglage des niveaux par pas de 150 mm sans outil • Vérins composite et visserie inox • Bénéficie de la marque NF «Hygiène Alimentaire» et NSF «Food Equipment» • Charge maximum : 250 Kg par niveau (uniformément répartie), 900 Kg pour un linéaire entre 2 échelles et 600 kg pour chaque linéaire d'une configuration comprenant un ou plusieurs retours d'angles



Rayonnage Fermostock 6811- 250kg/niveau

Clayettes amovibles Duralinox 6811
Pour vos stockages en chambre froide, cuisine, charges lourdes.
4 niveaux

Référence	F03-GE4D1197A16
Modèle	GE4D1197A16/K
Dim L x P x H (mm)	1197 x 360 x 1685
PRIX HT*	432€



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-GEBR957B
Modèle	BR/K
Dim L x P (mm)	957 x 460
PRIX HT*	167€



Rayonnage Fermostock 5711 -120kg/niveau

Clayettes amovibles polymère 5711.
Pour vos stockages en chambre froide.
Charge maximum : 120 kg par niveau (uniformément répartie).
4 niveaux.

Référence	F03-GE4E1189A16
Modèle	GE4E1189A16/K
Dim L x P x H (mm)	1190 x 360 x 1685
PRIX HT*	280€



Rayonnage Fermostock 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*	331€

Rayonnage Fermostock 6611 - 175kg/niveau

Clayettes amovibles Polymère 6611
Pour vos stockages en chambre froide.
4 niveaux

Référence	F03-GE4P1197A16
Modèle	GE4P1197A16/K
Dim L x P x H (mm)	1197 x 360 x 1685
PRIX HT*	314€



Chariot sous table FERMOSTOCK avec clayettes Polymère 6611

Chariot sous table 1 niveau avec longeron antichute à l'arrière
Charge maximum uniformément répartie : 120 Kg
Facilite le stockage et les approvisionnements sous les plonges et les tables,
Prévient les troubles musculosquelettiques,
Améliore l'ergonomie, Simplifie le nettoyage,
Optimise l'organisation du poste de travail. :
6 longueurs : 657, 777, 897, 957, 1077, 1197 mm*
6 longueurs : 740, 860, 980, 1040, 1160, 1280 mm*
1 profondeur : 460 - 505 mm* - 1 hauteur : 580 mm

- Roulettes freinées fixes avec freinage réglable
- Echelons latéraux antichute
- Grande rigidité grâce à sa conception d'assemblage (longeron/échelle) par bride vissée en Duralinox

*(hors-tout compris roulettes)

Référence	F03-GECTP957B
Modèle	CHARIOT SOUS TABLE/K
Dim L x P x H (mm)	957 x 460 x 580
PRIX HT*	230€



Caniveau avec cuvette



Cuvette réglable
Caillebotis inox sol carrelé ou résine
Caillebotis mailles 19x19 mm
Panier à déchets indépendant
Cuvette support caillebotis réglable
Siphon amovible avec joint torique
Boîtier avec collerette pour reprise d'étanchéité
Sortie diamètre 100 mm débit : 4 litres/seconde

Référence	T02-507003
Modèle	507003/R
Dim L x P x H (mm)	400 x 400 x 310
PRIX HT*	453€



Siphon carré



Pour sol carrelé ou résine
Grille inox épaisseur 2 mm diamètre 175 mm
Charge maxi 300 kg
Réceptacle embouti
Panier à déchet indépendant
Cloche amovible
Garde d'eau 60 mm
Sortie diamètre 75 mm débit : 2 litres/seconde

Référence	T02-802422
Modèle	802422/R
Dim L x P x H (mm)	200 x 200 x 150
PRIX HT*	232€



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*	518€



Siphon 200X200 ACO ESKIS HYGIENEFIRST

Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, Boîtier siphon monolithique 142 avec débits importants et cloche inversée électropolie, Evacuation verticale et centrée en sortie DN 75 pour un débit de 1,6 l/s, Pieds de réglage rapide pour mise à niveau, Livré avec protection chantier et accessoire de pose, Accès PMR, couverture caillebotis antidérapante R11 avec bords non coupants, Classe L15,

Référence	A68-304392
Modèle	ESKIS/R
Dim L x P (mm)	200 x 200
PRIX HT*	275€



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.



Bac à graisse solution fixe Capture 50 - 0,5l/s

Référence	A68-418502.05.23.C2
Modèle	SEPA/A
Dim L x P x H (mm)	618 x 422 x 357
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW
PRIX HT*	1690€

Bac à graisse solution fixe Capture 150 - 1,5l/s

Référence	A68-418502.15.23.C2
Modèle	SEPA/A
Dim L x P x H (mm)	1100 x 462 x 370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW
PRIX HT*	2330€



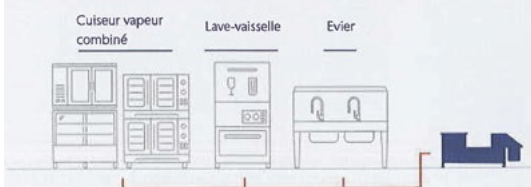
Bac à graisse solution fixe Capture 100 - 1l/s

Référence	A68-418502.10.23.C2
Modèle	SEPA/A
Dim L x P x H (mm)	820 x 452 x 357
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW
PRIX HT*	1950€

Bac à graisse solution fixe Capture 200 - 2,2l/s

Référence	A68-418502.22.23.C2
Modèle	SEPA/A
Dim L x P x H (mm)	1450 x 482 x 370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW
PRIX HT*	2490€

Connecté à un ou plusieurs appareils



Dimensionnement

Dimensionnement	ACO 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				●

Chariot mobile et chauffant

B.PRO

Plage de température : +30 °C à +95°C par air pulsé

- Corps de l'appareil et porte isolés par double paroi, espace intérieur avec parois à glissières embouties hygiéniques
- 4 poignées de poussée pour une manipulation optimale par tous les côtés (sauf sur BPT E 12 et 18)
- Avec porte battante, avec ouverture de porte à 270°
- Plaque de sol en plastique robuste comme châssis et protection contre les chocs
- Câble spiralé avec fiche secteur et support de câble dans la paroi arrière
- roues en matière plastique, roulement à billes inoxydable suiv.DIN 18867-8, roues ø 125 mm, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes dont 2 avec frein

Espacement des glissières : 38,3 mm



SOMMAIRE



Chariot Chauffant 2 x 18 niveaux 1/1

2 x 18 paires de glissières, dont 18 x 1/1 GN

Référence	B01-575206
Modèle	575206/R
Dim L x P x H (mm)	1026 x 821 x 1072
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,99kW

PRIX HT* **5278€**



Chariot Chauffant 24 niveaux 1/1

Référence	B01-575201
Modèle	575201/E
Dim L x P x H (mm)	590 x 821 x 1302
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,99kW

PRIX HT* **3784€**



Chariot Chauffant 30 niveaux 1/1

Conteneur de transport de repas
B.PROTHERM E en acier inoxydable, mobile
30 paires de glissières

Référence	B01-575202
Modèle	572202/R
Dim L x P x H (mm)	590 x 821 x 1532
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,99kW

PRIX HT* **3619€**



Chariot Chauffant 36 niveaux 2/1

Chariot banquet B.PROTHERM E en acier inoxydable, mobile,
36 paires de glissières, dont 36 x 2/1 GN ou leurs subdivisions

Référence	B01-575212
Modèle	572212/R
Dim L x P x H (mm)	820 x 941 x 1795
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,49kW

PRIX HT* **4337€**



B.PRO

Plage de température +2 à +10 °C

- Corps de l'appareil et porte isolés par double paroi, espace intérieur avec parois à glissières embouties hygiéniques
- 4 poignées de poussée pour une manipulation optimale par tous les cotés
- Avec porte battante, avec ouverture de porte à 270°
- Plaque de sol en plastique robuste comme châssis et protection contre les chocs
- Module de réfrigération à air pulse dans la paroi arrière, réfrigérant : propane R290
- Cable spirale avec fiche secteur et support de cable dans la paroi arrière

Espacement des glissières : 38,3 mm

Roues en matière plastique, roulement à billes inoxydable suiv. DIN 18867-8, roues ø 125 mm, 2 roues fixes et 2 roues pivotantes dont 2 avec frein



B.PROTHERM acier inoxydable, réfrigéré par air pulsé 24 niveaux 1/1 & 6 1/2

30 paires de glissières, dont 24 x 1/1 et 6 x 1/2 GN ou leurs subdivisions

Référence	B01-575203
Modèle	575203/R
Dim L x P x H (mm)	590 x 821 x 1532
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27kW
PRIX HT*	5862€



B.PROTHERM acier inoxydable, réfrigéré par air pulsé 30 niveaux 2/1

36 paires de glissières, dont 30 x 2/1 et 6 x 1/1 GN ou leurs subdivisions

Référence	B01-575216
Modèle	575216/R
Dim L x P x H (mm)	820 x 941 x 1795
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW
PRIX HT*	7136€



B.PROTHERM acier inoxydable, réfrigéré par air pulsé 30 niveaux 1/1 & 6 1/2

36 paires de glissières, dont 30 x 1/1 et 6 x 1/2 GN ou leurs subdivisions

Référence	B01-575204
Modèle	575204/R
Dim L x P x H (mm)	590 x 821 x 1762
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27kW
PRIX HT*	6171€

Armoire mobile maintien en température

**TOURNUS
EQUIPEMENT**


• Porte ouverture pleine • Espace 71 mm • Construction en inox • Joint démontable • Intérieur rayonné avec glissières et fond emboutis • Isolation en laine de roche • 4 roues diam.125 mm chape polyamide



Armoire mobile de maintien en température GN1/1

20 niveaux GN 1/1
Poignées de manutention
Chauffage par résistance blindée
Ventilateur centrifuge

Référence	T02-507381
Modèle	507381/R
Dim L x P x H (mm)	528 x 821 x 1844
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,215kW
PRIX HT*	3718€

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*	4027€

**TOURNUS
EQUIPEMENT**


• Construction acier inoxydable alimentaire • Isolation des parois et de la porte en laine de roche • Panneau de commande intégré à touches sensibles • Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières emboutis • Espace des glissières : 71 mm • Porte pleine inox à ouverture 270° avec joint compressible • 2 poignées latérales de manœuvre et une barre de guidage à l'arrière • Thermostat électronique pour un réglage de 30 à 85°C



Armoire mobile de maintien en température GN2/1

20 niveaux GN 2/1
Poignées de manutention
Chauffage par résistance blindée
Ventilateur centrifuge

Référence	T02-507481
Modèle	507481/R
Dim L x P x H (mm)	733 x 941 x 1880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,015kW
PRIX HT*	4377€

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*	4728€

Armoire mobile réfrigérée Caisson de transport

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

Construction en inox, espace 71 mm • Isolation des porte et de la paroi en laine de roche • Intérieur rayonné avec glissières et fond emboutis • De 0 à +10°C • Porte inox ouverture 270° • Poignées de manutention • Touches sensibles • Réfrigération par évaporateur ventilé • Groupe disposé en partie inférieure



Armoire mobile réfrigérée de maintien en température GN1/1 Roll'Fresh

15 niveaux GN1/1
Roues Ø125 mm chape polyamide dont 2 à frein

Référence	T02-507286
Modèle	507286/R
Dim L x P x H (mm)	522 x 815 x 1750
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW
PRIX HT*	5145€



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*	5716€

B.PRO

Conteneur de transport de repas en polypropylène • Capacité : 2x GN 1/1-150 ou leurs subdivisions • 12 paires de glissières • Espacement des glissières : 31mm



Conteneur polypropylène 420 neutre

Non chauffé
Chargement frontal avec porte battante
Poids : 12kg

Référence	B01-573514
Modèle	BLT420KNEUTRE/T
Dim L x P x H (mm)	663 x 445 x 470
PRIX HT*	508€



Caisson de transport

Caisson pivotant sur 270°, avec porte battante
3x GN 1/1-150 ou leurs divisions
12 paires de glissières
Ecartement 39 mm, 15,5 kg

Référence	B01-564365
Modèle	BLT620KUF/E
Dim L x P x H (mm)	660 x 440 x 660
PRIX HT*	642€



Conteneur polypropylène 420 chauffant

Chauffé par air pulsé, avec affichage d'état de fonctionnement
Température max. +90 °C avec porte battante
Poids : 16kg

Référence	B01-573515
Modèle	BLT420KBUH/E
Dim L x P x H (mm)	692 x 445 x 470
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW
PRIX HT*	954€



Caisson de transport chauffant

Chauffé par air pulsé
Thermostat numérique pour la régulation
Température intérieure : de +40 °C à +85 °C
Poids : 16 kg

Référence	B01-573516
Modèle	BLT420KBRUH/R
Dim L x P x H (mm)	692 x 445 x 470
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW
PRIX HT*	882€



Conteneur polypropylène 620 chauffant

Chauffé par air pulsé, avec affichage d'état de fonctionnement
Température max. +90 °C avec porte battante
Capacité : 3x GN 1/1-150 ou leurs subdivisions
12 paires de glissières
Espacement des glissières : 39mm
Poids : 19,5kg

Référence	B01-572536
Modèle	BLT620KBUH/E
Dim L x P x H (mm)	692 x 440 x 660
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW
PRIX HT*	966€

Chariot niveau constant et à verres

B.PRO

4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 avec frein et hauteur d'empilage : 700 mm



Chariot niveau Constant Plateaux

Pour plateaux en acier inoxydable
Capacité : env. 100 plateaux, max. 530 x 370 mm
Poids : 31,5kg

Référence	B01-574927
Modèle	CCE54/38/R
Dim L x P x H (mm)	810 x 555 x 900
PRIX HT*	810€

Chariot niveau contant Paniers B.PRO

Niveau constant non chauffé
Pour paniers en acier inoxydable
Dimensions des paniers : 500 x 500/525 x 525 mm
6 paniers hauteur 115 mm ou 9 paniers hauteur 75mm
Poids : 33kg

Référence	B01-574917
Modèle	CCE53/53/R
Dim L x P x H (mm)	810 x 555 x 900
PRIX HT*	810€



Rangement pour couvert B.PRO

Rangement pour couverts Pour niveau Constant

Référence	B01-966690
Modèle	966690/R
Dim L x P x H (mm)	525 x 455 x 365
PRIX HT*	343€



Chariot à plateaux à niveau constant -Chape inox



Capacité 140 plateaux
Roues à chape inox poignée de guidage tube diam.25 mm avec embouts en polyamide plate-forme mobile en butée à partir de 90 kg 4 roues diam. 125 mm dont 2 à frein

Référence	FR1-ITO838105F
Modèle	838105/A
Dim L x P x H (mm)	817 x 545 x 930
PRIX HT*	755€

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/A
Dim L x P x H (mm)	817 x 545 x 930
PRIX HT*	639€



Chariot à verres -Chape inox



pour casiers à verres 500 x 500 mm capacité 6 paniers hauteur 115ou 10 hauteur 75 mm roues à chape inox poignée de guidage tube diam.25 mm avec embouts en polyamide plate-forme mobile en butée à partir de 90 kg 4 roues diam. 125 mm dont 2 à frein

Référence	FR1-ITO838102F
Modèle	ITO838102F/A
Dim L x P x H (mm)	815 x 545 x 930
PRIX HT*	754€

Chariot à verres -Chape poly



pour casiers à verres 500 x 500 mm capacité 6 paniers hauteur 115ou 10 hauteur 75 mm poignée de guidage tube diam.25 mm avec embouts en polyamide réglage du niveau de présentation par ajout ou suppression de ressorts plate-forme mobile en butée à partir de 90 kg 4 butoirs en polyéthylène 4 roues chape polyamide diam. 125 mm

Référence	FR1-ITO808102F
Modèle	ITO808102F/A
Dim L x P x H (mm)	815 x 545 x 930
PRIX HT*	633€

B.PRO

• Chariot de distribution de repas en acier inoxydable • Espacement : 57,5 mm • Cuves et compartiments d'armoire réglables et chauffés séparément • 4 roues ø 125 mm • 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein • Hauteur de travail : 900 mm



Chariot de distribution de repas SAG 2 + option corps coloré laminé disponible en 14 teintes

2 cuves simples pour 2x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions
Compartiments d'armoire : 2 compartiments, chauffés, avec dans chacun 6 paires de glissières pour GN 1/1

Référence **B01-572150**

Modèle **SAG2/R**
Dim L x P x H (mm) **936 x 714 x 933**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/1,9kW**

PRIX HT* **2786€**



Chariot de distribution de repas SAG 3 + option corps coloré laminé disponible en 14 teintes

3 cuves simples pour 3x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions
Compartiments d'armoire : 3 compartiments, chauffés, avec dans chacun 6 paires de glissières pour GN 1/1

Référence **B01-572151**

Modèle **SAG3/A**
Dim L x P x H (mm) **1276 x 714 x 933**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/2,85kW**

PRIX HT* **3570€**



B.PRO

• Chariot de distribution de repas en acier inoxydable • 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 avec frein • Cuves réglables et chauffées séparément • Hauteur de travail : 900 mm



Chariot de distribution de repas SAW 2

2 cuves simples avec thermostat, chauffées humides et sèches
Capacité : 2 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions

Référence **B01-572153**

Modèle **SAW2/A**
Dim L x P x H (mm) **936 x 714 x 933**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/1,4kW**

PRIX HT* **1190€**

Chariot de distribution de repas SAW 3

3 cuves simples avec thermostat, chauffées humides et sèches
Capacité : 3 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions

Référence **B01-572154**

Modèle **SAW3/M**
Dim L x P x H (mm) **1276 x 714 x 933**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/2,1kW**

PRIX HT* **1484€**

Chariot de distribution de repas SAW 4

4 cuves simples avec thermostat, chauffées humides et sèches
Capacité : 4 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions

Référence **B01-572155**

Modèle **SAW4/R**
Dim L x P x H (mm) **1615 x 714 x 933**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/2,8kW**

PRIX HT* **1862€**



2 piles d'assiettes avec couvercle TOURNUS EQUIPEMENT
Chariot chauffant, 2 piles d'assiettes, avec couvercle roues à chape polyamide . construction en acier inox . angles intérieurs chanfreinés . poignée tube diam. 25 mm avec embouts . pour assiettes diam. 180 à 290 mm . 4 roues pivotantes diam. 125mm dont 2 à frein

Référence **T02-808172**

Modèle **CC/R**
Dim L x P x H (mm) **960 x 485 x 900**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/1,5kW**

PRIX HT* **1184€**



B.PRO

Chariot Flex 1-1 plaque de cuisson à induction intégrée

2 zones de cuisson, surface d'utilisation : max. 1x GN 1/1
4 roues jumelles pivotantes ø 75 mm, dont 2 avec frein, hauteur du soubassement : 900 mm, poids à vide : env. 130 kg et charge utile max. : 60 kg

Référence **B01-575025**

Modèle **BCI-flex1/R**
Dim L x P x H (mm) **925 x 678 x 1306**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/3,4kW**

PRIX HT* **8509€**

B.PRO

Pour assiettes en acier inoxydable , 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 avec frein chauffé statiquement, couvercle cloche inclus, degré de protection : IP X5. Plage de température +30 °C à +110 °C, tubes à assiettes ronds, sans système Easy-Setting. Hauteur d'empilage avec cloche 670 mm, sans cloche 620 mm



Niveau constant chauffe assiettes

Capacité : env. 120 assiettes ø 21-26 cm

Référence **B01-574836**

Modèle **2SHE21-26/R**
Dim L x P x H (mm) **898 x 513 x 931**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/1,8kW**

PRIX HT* **1161€**



Niveau constant chauffe assiettes

Capacité : env. 120 assiettes ø 26-31 cm

Référence **B01-574837**

Modèle **2SHE26-31/R**
Dim L x P x H (mm) **1018 x 513 x 931**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/1,8kW**

PRIX HT* **1344€**

Bacs gastronomes et grilles

B.PRO Pour le stockage, le service, le transport ou encore le traitement de vos denrées alimentaires vous trouverez votre bac gastronomique correspondant à votre modèle de chariot ou encore à vos bains-marie.

Matières

- Acier inoxydable 18/10 (AISI 304), n° de matériau 1.4301
- Une partie des récipients a une épaisseur de matériau de 0,8 mm.
- Résistants à la corrosion
- Incassables, robustes et indéformables
- Résistants aux températures de -40°C à +280°C
- Neutres pour le goût et l'odeur

Finition

- Très haute qualité de finition avec arêtes sans ébarbures
- Empreinte périphérique du bord
- La planéité exacte garantit une dépose parfaite, p. ex. dans des cuves de bain-marie
- Manipulation optimale, sans danger de blessure par des arêtes vives
- Stabilité et rigidité élevées du bord, faible tendance à la torsion

Epaulement d'empilage

- Epaulement d'empilage déjà à partir de 40 mm de profondeur
- Epaulement d'empilage régulier et très bien marqué

Hygiène

- Surface régulière, lisse et sans pores
- Grands rayons des coins et du fond
- Aptitude optimale au nettoyage
- Pas d'incrustations de restes d'aliments dans des recoins



Bac GN 1/1-55

Référence	B01-1565845
Modèle	1565845/A
Dim L x P (mm)	530 x 325
PRIX HT*	20€



Bac GN 1/1-65

Référence	B01-1550589
Modèle	1550589/A
Dim L x P (mm)	530 x 325
PRIX HT*	20€



Bac GN 1/1-100

Référence	B01-1550590
Modèle	1550590/R
Dim L x P (mm)	530 x 325
PRIX HT*	23€

Bac GN 1/2-55

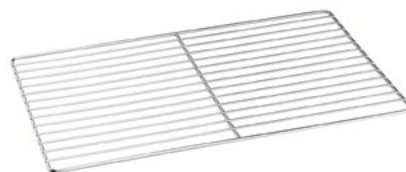
Référence	B01-1565844
Modèle	1565844/R
Dim L x P (mm)	300 x 240
PRIX HT*	15€

Bac GN 1/2-65

Référence	B01-1550581
Modèle	1550581/A
Dim L x P (mm)	300 x 240
PRIX HT*	14€

Bac GN 1/2-100

Référence	B01-1550582
Modèle	1550582/R
Dim L x P (mm)	300 x 240
PRIX HT*	18€

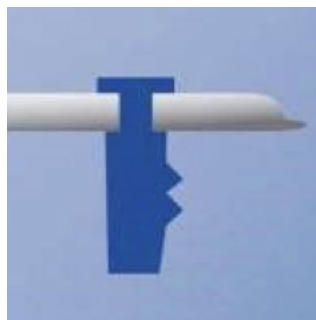


Grille acier inoxydable GN1/1
(commande par 10 unités)

Référence	B01-550267
Modèle	550267/R
Dim L x P (mm)	530 x 325
PRIX HT*	7€

Couvercles et Plaques eutectiques

B.PRO Pour le stockage, le transport de vos denrées alimentaires à l'occasion de leur réfrigération, Tous nos modèles, sont conformes des normes d'hygiène et de santé européenne EN 631.



Info Couvercle Étanche :

- Couvercle GN avec joint en inox
- Joint mécanique
- Joint durable et résistant à la chaleur
- (-40°C à max. +180°C)
- Silicone de qualité alimentaire et physiologiquement sans danger
- Liaison innovante et permanente entre le joint à la silicone et le couvercle en acier inoxydable

Manipulation

- Le trou de mise à l'air assure la compensation de pression dans le récipient
- Grandes poignées encastrées ergonomiques
- Joint à la silicone avec pré-centrage
- Action antidérapante du joint d'étanchéité à la face supérieure du couvercle



- Tous les Couverts Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631
- Plage de température -40 °C à +280 °C • Couvercle avec joint hermétique -40 °C à +180 °C • Robustesse et stabilité de forme, en acier inoxydable (AISI 304)



Couvercle 1/1 avec joint hermétique

Référence	B01-1550663
Modèle	1550663/R
PRIX HT*	40€



Couvercle 1/1 avec Poignée

Référence	B01-550658
Modèle	550658/R
PRIX HT*	20€

Couvercle 1/1 sans Poignée

Référence	B01-564956
Modèle	564956/R
PRIX HT*	20€

- Tous les Couverts Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631
- Plage de température -40 °C à +280 °C • Couvercle avec joint hermétique -40 °C à +180 °C • Robustesse et stabilité de forme, en acier inoxydable (AISI 304)



Couvercle 1/2 avec joint hermétique

Référence	B01-1550661
Modèle	1550661/R
PRIX HT*	32€



Couvercle 1/2 avec Poignée

Référence	B01-550656
Modèle	550656/R
PRIX HT*	13€



Couvercle 1/2 sans Poignée

Référence	B01-564957
Modèle	564957/R
PRIX HT*	13€



Plaques eutectiques -12°C

Plaque EUTECTIQUE (-12 °C) synthétique, gastronorm-compatible Pour les modèles: BPT 160 K ou BPT 320 ECO / K

Référence	B01-575307
Modèle	PLAQUE EUTECTIQUE/R
Dim L x P x H (mm)	483 x 283 x 36
PRIX HT*	63€

Plaques eutectiques -3°C

Plaque eutectique (-3 °C) en matière plastique, compatible /Gastronorm/4.2Kg

Référence	B01-575306
Modèle	PLAQUE EUTECTIQUE/A
Dim L x P x H (mm)	530 x 325 x 30
PRIX HT*	53€

Porte casier Chariot gastronomique

TOURNUS
EQUIPEMENT

Roues à chape polyamide, pour égouttage et stockage des bacs, grilles et couvercles GN. Construction en inox, structure tube inox 25 x 25 mm soudée, grilles amovibles en fils inox diam. 6 et 4 mm barres d'arrêt escamotables. 4 roues pivotantes diam. 125 mm dont 2 à freins bandage non marquant, parechoc annulaires.



Chariot porte-bacs gastronomique

51 cases par niveau

Référence	T02-805605
Modèle	CPS/K
Dim L x P x H (mm)	1670 x 620 x 1705
PRIX HT*	1596€



Chariot porte-bacs gastronomique

38 cases par niveau

Référence	T02-805602
Modèle	CPS/K
Dim L x P x H (mm)	1270 x 620 x 1705
PRIX HT*	1360€

FRANSTAL
Gold

4 roues jumelles pivotantes ø 75 mm, dont 2 avec frein

Chariot GN 1/1 20 niveaux

Chariot GN soudé à l'argon

Référence	FR1-ITO804209F
Modèle	CG20N/M
Dim L x P x H (mm)	656 x 457 x 1785
PRIX HT*	216€

Poids à vide : env. 130 kg

Housse polyéthylène pour chariot GN 1/1

Carton de 100 housses jetables

Référence	T02-228170
Modèle	HP/T
PRIX HT*	148€

FRANSTAL
Gold

Hauteur du soubassement : 900 mm

Chariot GN 2/1 20 niveaux

Chariot GN soudé à l'argon

Référence	FR1-ITO804239F
Modèle	CG20N/M
Dim L x P x H (mm)	773 x 659 x 1785
PRIX HT*	234€

Charge utile max. : 60 kg

Housse polyéthylène pour chariot GN 2/1

Carton de 100 housses jetables

Référence	T02-228171
Modèle	HP/T
PRIX HT*	177€

TOURNUS
EQUIPEMENT

• Plateau épaisseur 12/10 • 4 roues pivotantes diamètre 100 mm à chape électrozingué charge maxi 80 kg • Dimensions utiles 510 x 510

Porte Casier GA

Tout Inox

Référence	T02-800101
Modèle	PC/G
Dim L x P x H (mm)	515 x 515 x 165
PRIX HT*	169€



Porte Casier GA à dossierer

TOURNUS
EQUIPEMENT

Tout Inox

Référence	T02-800102
Modèle	PC/E
Dim L x P x H (mm)	600 x 515 x 850
PRIX HT*	200€



Chariot porte assiettes Chariot de service



• Construction soudée en acier inoxydable • Plateaux emboutis avec bords écrasés, insonorisé • Arceaux : tube Ø 25 mm • 4 roues pivotantes Ø125 mm à chape polyamide dont 2 à frein, avec pare-chocs • Bandage caoutchouc non marquant • Charge maxi : 50kg par niveau • Marque NF- Hygiène Alimentaire



Chariot de service 2 plateaux

800x530mm
Distance entre les plateaux 560 mm

Référence **FR1-ITO801542F**

Modèle **CS/M**

Dim L x P x H (mm) **800 x 530 x 960**

PRIX HT* **183€**



Chariot de service 3 plateaux

800x530mm
Distance entre les plateaux 260 mm

Référence **FR1-ITO801543F**

Modèle **CS/M**

Dim L x P x H (mm) **800 x 530 x 960**

PRIX HT* **216€**



B.PRO

• Chariot de service en acier inoxydable • 4 roues pivotantes en acier galvanisé dont 2 avec frein • ø 125 mm • Charge max. par tablette : 80 kg • Capacité de charge : 120 kg



Chariot de service 8x5-2

2 tablettes : 800 x 500 mm
Dimensions intérieures entre les tablettes : 585 mm

Référence **B01-555527**

Modèle **SW8X5-2/R**

Dim L x P x H (mm) **900 x 600 x 950**

PRIX HT* **286€**

Chariot de service 8x5-3

3 tablettes : 800 x 500 mm
Dimensions intérieures entre les tablettes : 275 mm

Référence **B01-555528**

Modèle **SW8X5-3/R**

Dim L x P x H (mm) **900 x 600 x 950**

PRIX HT* **316€**

B.PRO

• Chariot de service en acier inoxydable • 4 roues pivotantes en acier galvanisé dont 2 avec frein • ø 125 mm • Charge max. par tablette : 80 kg • Capacité de charge : 120 kg



Chariot de service 9x6-2

2 tablettes : 900 x 550 mm
Dimensions intérieures entre les tablettes : 585 mm

Référence **B01-555531**

Modèle **SW9X6-2/R**

Dim L x P x H (mm) **1000 x 650 x 950**

PRIX HT* **291€**

Chariot de service 9x6-3

3 tablettes : 900 x 550 mm
Dimensions intérieures entre les tablettes : 275 mm

Référence **B01-555532**

Modèle **SW9X6-3/R**

Dim L x P x H (mm) **1000 x 650 x 950**

PRIX HT* **356€**



Chariot porte assiette. Construction inox. Arceaux tube 25x25. Séparations réglables. 4 roues pivotantes, pare choocs



Chariot porte assiettes

Pour 200 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Référence **T02-800541**

Modèle **800541/R**

Dim L x P x H (mm) **1065 x 450 x 810**

PRIX HT* **330€**

Chariot porte assiettes

Pour 400 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Référence **T02-800551**

Modèle **800551/R**

Dim L x P x H (mm) **1065 x 740 x 810**

PRIX HT* **459€**

Distributeur à couverts

en acier inox capacité : 5 bacs GN 1/3 (bacs non fournis)

Référence **T02-800571**

Modèle **800571/K**

Dim L x P x H (mm) **990 x 346 x 300**

PRIX HT* **157€**



Housse protection pour chariot porte assiettes

capacité : 200 assiettes

Référence **T02-228196**

Modèle **228196/T**

PRIX HT* **72€**

Housse protection pour chariot porte assiettes

capacité : 400 assiettes

Référence **T02-228198**

Modèle **228198/T**

PRIX HT* **82€**

Lave-mains Porte sac



FRANSTAL
Gold

Lave-mains GA avec dossier

Avec dossier 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 filetées mâles 15x21 fixation avec vis diam. 4,5 mm et chevilles (fournies) livré avec siphon

Référence **FR1-ITO806332F**

Modèle **LM/A**
Dim L x P x H (mm) **350 x 330 x 500**

PRIX HT* **151€**



FRANSTAL
Gold

Lave-mains GC

Avec dossier 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/A**
Dim L x P x H (mm) **440 x 335 x 540**

PRIX HT* **214€**



FRANSTAL
Gold

Lave-mains MONOBLOC avec Dossieret - clapet Anti Retour - mitigeur EC/EF

Monobloc inox 304, mélangeur EC/EF avec clapet anti-retour.
Commande fémorale, col de cygne, commande genoux temporisé.
Evier / dossieret penté (Haut 32 cm), cuve ronde monté sur «jupe» rectangulaire.

Référence **FR1-IBRHYGILMC**

Modèle **LVM/R**
Dim L x P x H (mm) **400 x 355 x 530**

PRIX HT* **176€**



FRANSTAL
Gold

Lave-mains TS2000 + Corbeille

Fixation murale avec corbeille à papier en inox
Crochetable sous la cuve cuve diamètre 400 mm Profondeur 100 mm
Commande fémorale par poussoir
Prémélangeur permettant réglage de la température avec clapets antiretour
Distributeur de savon intégré, brosse à ongle avec chaînette +support, marque NF hygiène alimentaire

Référence **FR1-ITO806412F**

Modèle **ITO806412F/A**
Dim L x P x H (mm) **440 x 475 x 790**

PRIX HT* **445€**

Accessoire dossieret pour Lave-mains TS2000

Dossieret pour lave-mains TS 2000 en inox

Référence **FR1-ITO806571F**

Modèle **ITO806571F/A**
Dim L x P x H (mm) **440 x 20 x 540**

PRIX HT* **41€**



Porte sac avec couvercle

TOURNUS
EQUIPEMENT

Couvercle à pédale, pour sacs 100/130 l.
Structure en tube inox diam. 20 mm
Fixation du sac par sangle élastique
Couvercle en polypropylène
Poignée de transport
2 roues lisses Ø 150 mm

Référence **T02-804465**

Modèle **PS/T**
Dim L x P x H (mm) **450 x 535 x 900**

PRIX HT* **195€**



Porte sac à pince

TOURNUS
EQUIPEMENT

Pour sacs de 100 litres
2 roues à chape acier électrozinguée diam. 80 mm
Structure en tube inoxydable diam. 20 mm
Pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc
Ouverture à commande par pédale socle inox pour le support du sac

Référence **T02-804452**

Modèle **PS/R**
Dim L x P x H (mm) **450 x 535 x 810**

PRIX HT* **202€**



FRANSTAL
Gold

Armoire Virucide Kitchen Flash 3 Min - 2 Paniers- Lampe Virokil 1X25W UVC

1 Lampe virucide 25Watts UVC +paniers porte disque et couteaux

Référence	FR1-IBRVBX25K
Modèle	IBRVBX25K/A
Dim L x P x H (mm)	496 x 220 x 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,025kW

PRIX HT*

880€



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/A
Dim L x P x H (mm)	496 x 145 x 607
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,015kW

PRIX HT*

315€



FRANSTAL
Gold

Desinsectiseur Electrocutation Inox Tube et starter LED 2x7W pour 120m²

Réceptacle amovible, la grille se maintient ouverte Emission à 360° finition inox ,ABS alimentaire. Référence Tube : LED7WT8

Référence	FR1-IBRCAPTURE14INLED
Modèle	IBRCAPTURE14INLED/R
Dim L x P x H (mm)	330 x 260 x 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,03kW

PRIX HT*

385€



Desinsectiseur Mural Electrocutation Inox Tube et starter LED 1x9W pour 80m²

Réceptacle amovible, la grille se maintient ouverte Emission à 360° finition inox ,ABS alimentaire. Référence TUBE : LED7WT9

Référence	FR1-IBRAGR91MAELED
Modèle	IBRAGR91MAELED/R
Dim L x P x H (mm)	635 x 260 x 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,03kW

PRIX HT*

345€



Hauteur réglable de 800 à 1100mm plan de travail en inox épaisseur 15/10e mm dessus doublé par panneau stratifié avec sous face aluminium bord avant et bord arrière rayonnés avec bords écrasés anti-coupure piétement en tube inox carré 40 x 40 mm avec entretoises et barre longitudinale Système hydraulique (course 0-300 mm) commandé



Dimensions L x P x H (mm)	Plan de travail			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1200 x 700 x 800	TE/R	T02-404702	Sur piétement	2163€
1200 x 700 x 800	TE/R	T02-414702	Sur roues	2317€

Madial

- Construction inox AISI 304, structure épaisseur 12/10ème
- Portes coulissantes doublées
- Vérins inox réglables
- 3 étagères réglables renforcées
- À fixer au mur



Dimensions L x P x H (mm)	Armoire inox 304 portes coulissantes doublées		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 2000	90053/K	M70-90053	1719€
1200 x 700 x 2000	84045/K	M70-84045	1874€
1400 x 700 x 2000	84046/K	M70-84046	2102€
1600 x 700 x 2000	84047/K	M70-84047	2314€
1800 x 700 x 2000	84048/K	M70-84048	2511€
2000 x 700 x 2000	84049/K	M70-84049	2688€



**TOURNUS
EQUIPEMENT**

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/R
Dim L x P x H (mm)	600 x 500 x 1800
PRIX HT*	989€



**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/R
Dim L x P x H (mm)	1000 x 600 x 1800
PRIX HT*	1622€

Armoire haute à portes coulissantes

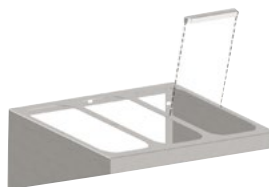
Référence	T02-503493
Modèle	503493/R
Dim L x P x H (mm)	1200 x 600 x 1800
PRIX HT*	1772€



Etagère pour four à micro-ondes

Dossieret arrière en retrait de 40 mm
Fixation murale

Référence	T02-503425
Modèle	CHR/K
Dim L x P x H (mm)	600 x 500 x 191
PRIX HT*	108€



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 L x P x H (mm)	350 x 560 x 200
PRIX HT*	128€



**TOURNUS
EQUIPEMENT**

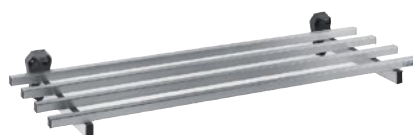
• Dossieret en retrait de 40 mm • Fixation murale sur console • Charge répartie : 100 kg

**AISI
441**



**TOURNUS
EQUIPEMENT**

• Fixation sur consoles inox • Construction soudée inox • Tubes 25 x 25 mm • Marque NF (Hygiène alimentaire)



Dimensions L x P x H (mm)	Étagère murale à plateaux pleins A GAUCHE		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
600 x 300 x 191	EMS/K	T02-503429	81€
800 x 300 x 191	EMS/R	T02-503430	88€
1000 x 400 x 191	EMS/R	T02-503441	98€
1200 x 400 x 191	EMS/R	T02-503442	101€
1400 x 400 x 191	EMS/K	T02-503443	118€
1600 x 400 x 191	EMS/K	T02-503444	140€

Dimensions L x P x H (mm)	Étagère murale 4 barres		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
800 x 400 x 150	EM/R	T02-805715	149€
1000 x 400 x 150	EM/R	T02-805720	159€
1200 x 400 x 150	EM/R	T02-805721	164€
1400 x 400 x 150	EM/R	T02-805722	174€
1600 x 400 x 150	EM/R	T02-805723	181€
1800 x 400 x 150	EM/R	T02-805724	186€
2000 x 400 x 150	EM/R	T02-805725	201€

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

• Dossieret en retrait de 40 mm • Fixation murale par 4 vis - charge répartie : 100 kg • Support monobloc à visser sous l'étagère • Bacs GN inox 1/3 • Profondeur 100 mm fournis

**AISI
441**



Dimensions L x P x H (mm)	Étagère à plateau avec bacs GN			PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE		
1000 x 400 x 191	CHR/K	T02-503451	Capacité 4 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	241€
1200 x 400 x 191	CHR/K	T02-503452	Capacité : 5 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	278€
1400 x 400 x 191	CHR/K	T02-503453	Capacité : 6 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	314€
1600 x 400 x 191	CHR/K	T02-503454	Capacité : 7 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	366€

Madial

Construction inox AISI 304, dessus et structure épaisseur 12/10ème

- Dessus doublé mélaminé 19 mm
- Portes coulissantes doublées
- Version Adossé : dossier arrière plein de 100 x 20 mm avec décalage arrière de 100 mm

Dimensions L x P x H (mm)	MEUBLE BAS CENTRAL INOX 304		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 850	82017/K	M70-82017	865€
1200 x 700 x 850	82019/K	M70-82019	956€
1400 x 700 x 850	82021/K	M70-82021	1071€
1500 x 700 x 850	82022/K	M70-82022	1118€
1600 x 700 x 850	82023/K	M70-82023	1166€
1800 x 700 x 850	82025/K	M70-82025	1285€
2000 x 700 x 850	82027/K	M70-82027	1372€



- Construction inox AISI 304, dessus et structure épaisseur 12/10ème
- Dessus doublé mélaminé 19 mm
- Portes coulissantes doublées
- 1 étagère renforcée réglable sur 3 positions

Dimensions L x P x H (mm)	MEUBLE BAS ADOSSÉ INOX 304		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 850	82065/K	M70-82065	904€
1200 x 700 x 850	82067/K	M70-82067	998€
1400 x 700 x 850	82069/K	M70-82069	1080€
1500 x 700 x 850	82070/K	M70-82070	1130€
1600 x 700 x 850	82071/K	M70-82071	1178€
1800 x 700 x 850	82073/K	M70-82073	1291€
2000 x 700 x 850	82075/K	M70-82075	1392€

Madial

Dessus et structure en inox AISI 304, épaisseur 15/10ème

- Dessus doublé mélaminé 19mm
- Version centrale : dessus avec bord avant et arrière rayonné R10mm
- Version adossé : dossier arrière fermé de 100x20mm rayonné à la base et sur le dessus R10mm, décalage arrière de 100mm
- Bord avant tombé de 60mm
- Portes coulissantes doublées
- 1 étagère renforcée réglable sur 3 positions
- Vérins inox
- Hauteur : 870mm



Dimensions L x P x H (mm)	Meuble bas central inox304 ep.15/10 ^{ème} , rayonné		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 870	987010/K	M70-987010	1406€
1200 x 700 x 870	987012/K	M70-987012	1586€
1400 x 700 x 870	987014/K	M70-987014	1731€
1600 x 700 x 870	987016/K	M70-987016	1899€
1800 x 700 x 870	987018/K	M70-987018	2088€
2000 x 700 x 870	987020/K	M70-987020	2243€



Meuble bas adosse inox 304 ep.15/10 ^{ème} , rayonné		
MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
A987010/K	M70-A987010	1510€
A987012/K	M70-A987012	1697€
A987014/K	M70-A987014	1862€
A987016/K	M70-A987016	2051€
A987018/K	M70-A987018	2413€
A987020/K	M70-A987020	2469€

Madial

- Construction inox AISI 304 épaisseur 12/10ème
- Dessus doublé mélaminé 19 mm
- Version adossé : dossier arrière plein de 100 x 20 mm avec décalage arrière de 100 mm
- Portes coulissantes doublées et isolées



Dimensions L x P x H (mm)	MEUBLE ÉTUVE CENTRAL INOX 304, PORTES		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 850	83011/K	M70-83011	1824€
1400 x 700 x 850	83013/K	M70-83013	1996€
1600 x 700 x 850	83015/K	M70-83015	2192€
1800 x 700 x 850	83017/K	M70-83017	2373€
2000 x 700 x 850	83019/K	M70-83019	2554€

- Construction inox AISI 304 épaisseur 12/10ème
- Dessus doublé mélaminé 19 mm
- Version adossé : dossier arrière plein de 100 x 20 mm avec décalage arrière de 100 mm

- Portes coulissantes doublées et isolées
- Chauffage ventilé
- Thermostat digital : 0 – 90°C
- Interrupteur marche/arrêt
- 1 étagère réglable perforée renforcée

Dimensions L x P x H (mm)	MEUBLE ÉTUVE ADOSSE INOX 304, PORTES		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 850	83041/K	M70-83041	1860€
1400 x 700 x 850	83043/K	M70-83043	2034€
1600 x 700 x 850	83045/K	M70-83045	2229€
1800 x 700 x 850	83047/K	M70-83047	2410€
2000 x 700 x 850	83049/K	M70-83049	2593€

Meuble chauffant dessus et intérieur

TOURNUS EQUIPEMENT

Meuble central portes coulissantes sur 2 faces bandeau avant rayonné dessus inox épais. 20/10e mm chauffage : *résistances blindées *étuve par 1 ventilateur 1 étagère réglable charge 160 kg maxi thermostats de régulation (0° à 90°C) interrupteurs M/A + voyant portes doublées avec butées d'arrêt PENDANT PLUS DE 2 HEURES



Dimensions L x P x H (mm)	Meuble central à portes coulissantes sur 2 faces			
	MODÈLE	TENSION / PUISS ELEC.	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1400 x 700 x 900	MC/R	TRI400V+N+T/3,55kW	T02-804686	3348€
1600 x 700 x 900	MC/R	TRI400V+N+T/3,55kW	T02-804687	3523€
1800 x 700 x 900	MC/R	TRI400V+N+T/3,55kW	T02-804688	3687€
2000 x 700 x 900	MC/R	TRI400V+N+T/3,55kW	T02-804689	3893€

TOURNUS EQUIPEMENT

Meuble adossé, portes coulissantes sur une face bandeau avant rayonné dessus inox épais. 20/10e mm chauffage : *résistances blindées *étuve par 1 ventilateur 1 étagère réglable charge 160 kg maxi thermostats de régulation (0° à 90°C) interrupteurs M/A + voyant portes doublées avec butées d'arrêt PENDANT PLUS DE 2 HEURES



Consultez nous



Dimensions L x P x H (mm)	Meuble à dossier à portes coulissantes sur 1 face			
	MODÈLE	TENSION / PUISS ELEC.	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	MAD/R	TRI400V+N+T/3,55kW	T02-824675	3007€
1400 x 700 x 900	MAD/R	TRI400V+N+T/3,55kW	T02-824676	3275€
1600 x 700 x 900	MAD/R	TRI400V+N+T/3,55kW	T02-824677	3419€
1800 x 700 x 900	MAD/R	TRI400V+N+T/3,55kW	T02-824678	3615€
2000 x 700 x 900	MAD/R	TRI400V+N+T/3,55kW	T02-824679	3791€

Meuble étuve Armoire murale

Madial

- Construction inox AISI 304 épaisseur 15/10ème
- Dessus doublé mélaminé 19mm
- Bord avant tombé 60mm
- Dessus avec bord rayonné R10mm
- Version adossé : dossier arrière fermé de 100x20mm rayonné à la base et sur le dessus R10mm, décalage arrière de 100mm
- Portes coulissantes doublées et isolées

- Puissance : 200V, 230V
- Chauffage ventilé
- Thermostat digital : 0 - 90°C
- Interrupteur marche/arrêt
- 1 étagère réglable perforée renforcée
- Hauteur 850mm



Dimensions L x P x H (mm)	Meuble étuve central inox 304 ép.15/10 ^{ème} , rayonné		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 850	22011/K	M70-22011	1914€
1400 x 700 x 850	22013/K	M70-22013	2097€
1600 x 700 x 850	22015/K	M70-22015	2302€
1800 x 700 x 850	22017/K	M70-22017	2492€
2000 x 700 x 850	22019/K	M70-22019	2683€

MODÈLE	RÉFÉRENCE	Meuble étuve adossé inox 304 ép.15/10 ^{ème} , rayonné	
		PRIX HT*	
22041/K	M70-22041	1953€	
22043/K	M70-22043	2136€	
22045/K	M70-22045	2341€	
22047/K	M70-22047	2531€	
22049/K	M70-22049	2722€	

Armoire murale avec bacs

TOURNAI
EQUIPEMENT

- Armoire murale avec bacs • 1 étagère intermédiaire réglable • Portes doublées avec butée de fin de course • Fixation murale par 2 supports. Bacs GN1/3

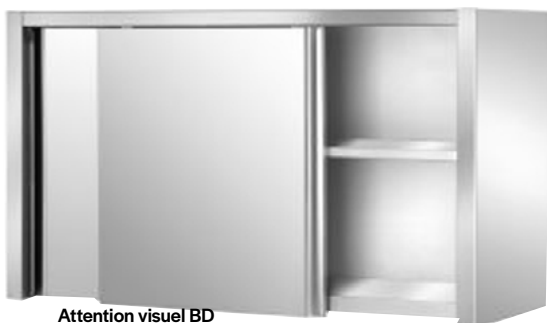


Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	Armoire suspendue CHR + bacs GN inox		PRIX HT*
			GLISSIÈRES + SUPPORT		
1200 x 400 x 600	503563/K	T02-503563	Glissières support 5 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	751€	
1400 x 400 x 600	503564/K	T02-503564	Glissières support 7 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	876€	
1600 x 400 x 600	503565/K	T02-503565	Glissières support 7 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	947€	
1800 x 400 x 600	503567/K	T02-503567	Glissières support 9 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	1077€	

Madial

- Construction inox AISI 304, structure épaisseur 12/10ème
- Portes coulissantes doublées

- 1 étagère réglable renforcée



Attention visuel BD

Dimensions L x P x H (mm)	ARMOIRE SUSPENDUE INOX 304 PORTES COULISSANTES		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 400 x 600	84009/K	M70-84009	626€
1200 x 400 x 600	84011/K	M70-84011	665€
1400 x 400 x 600	84013/K	M70-84013	729€
1600 x 400 x 600	84015/K	M70-84015	811€
1800 x 400 x 600	84017/K	M70-84017	888€
2000 x 400 x 600	84019/K	M70-84019	1049€



Tiroir table CHR

avec bac GN1/1 polypropylène pour table CHR

Référence **T02-503520**

Modèle **CHR/R**

PRIX HT* **154€**

Table du chef



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)
- Dossieret arrière plein de 100x20mm rayonné à la base et sur le dessus (modèle adossé)
- Retrait arrière de 60mm (modèle adossé)
- Étagère basse rayonné 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)

Dimensions L x P x H (mm)	Table du chef adossée démontable inox 304,		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	25246/K	M70-25246	1042€
1200 x 700 x 900	25247/K	M70-25247	1080€
1400 x 700 x 900	25248/K	M70-25248	1138€
1600 x 700 x 900	25249/K	M70-25249	1195€
1800 x 700 x 900	25250/K	M70-25250	1265€
2000 x 700 x 900	25251/K	M70-25251	1341€



• Percement Diam. 33mm • Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm • Dessus doublé par panneau stratifié • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Dossieret hauteur 100 mm • Bac embouti 400 x 400 x 250 mm • Piétement tube inox diam. 38 mm



Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	Table du Chef CHR, bac à gauche			Bac à droite	
		CARACTÉRISTIQUES	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	CHR/R	Sans robinetterie, avec perçage	T02-503283	608€	T02-503323	608€
1400 x 700 x 900	CHR/R	Sans robinetterie, avec perçage	T02-503284	629€	T02-503324	629€
1600 x 700 x 900	CHR/R	Sans robinetterie, avec perçage	T02-503286	650€	T02-503326	650€
1200 x 700 x 900	CHR/R	Avec robinetterie mélangeuse	T02-503293	690€	T02-503333	690€
1400 x 700 x 900	CHR/R	Avec robinetterie mélangeuse	T02-503294	711€	T02-503334	711€
1600 x 700 x 900	CHR/R	Avec robinetterie mélangeuse	T02-503296	741€	T02-503336	741€



• Table avec étagère inférieure fixe • Diam.33mm • Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm • Dessus doublé par panneau stratifié • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Dossieret hauteur 100 mm • Bac embouti 400 x 400 x 250 mm • Piétement tube inox diam. 38 mm



Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	Table du Chef CHR, bac à gauche			Bac à droite	
		CARACTÉRISTIQUES	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	CHR/R	Sans robinetterie, avec perçage	T02-503303	670€	T02-503343	670€
1400 x 700 x 900	CHR/R	Sans robinetterie, avec perçage	T02-503304	716€	T02-503344	716€
1600 x 700 x 900	CHR/R	Sans robinetterie, avec perçage	T02-503306	747€	T02-503346	747€
1200 x 700 x 900	CHR/R	Avec robinetterie mélangeuse	T02-503313	752€	T02-503353	752€
1400 x 700 x 900	CHR/R	Avec robinetterie mélangeuse	T02-503314	793€	T02-503354	793€
1600 x 700 x 900	CHR/R	Avec robinetterie mélangeuse	T02-503316	834€	T02-503356	834€



• Construction inox AISI 304, épaisseur 15/10ème doublé mélaminé 19 mm

- Piétement en tube de 40 x 40 mm avec entretoises et traverse basse (H=200 mm) sur vérins réglables inox anti-dérapant
- Bac livré avec surverse, bonde et siphon plastique
- Bac embouti 400 x 400 x 250 mm avec angles arrondis, soudé sur table, pré-perçage ø 32 mm pour robinet (non fourni)
- Dossieret arrière de 100 x 20 mm, fermé aux extrémités (piétement décalé de 60 mm)
- Bandeau périphérique, traverse arrière



Dimensions L x P x H (mm)	Table du chef adossée inox 304 ep. 15/10 soudée			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	BAC	PRIX HT*
1200 x 700 x 850	60247G/K	M70-60247G	bac à gauche	832€
1400 x 700 x 850	60248/K	M70-60248	bac à droite	866€
1400 x 700 x 850	60248G/K	M70-60248G	bac à gauche	866€
1600 x 700 x 850	60249/K	M70-60249	bac à gauche	897€
1600 x 700 x 850	60249G/K	M70-60249G	bac à gauche	897€

Table standard

Madial

Table démontable inox 304 ep. 15/10^{ème} sans étagère

- Construction inox AISI 304, épaisseur 15/10^{ème}
- 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



Dimensions L x P x H (mm)	Table centrale démontable inox 304 ep. 15/10 ^{ème}			Table adossée démontable inox 304 ep. 15/10 ^{ème}		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
800 x 700 x 900	9311087/K	M70-9311087	479€	9321087/K	M70-9321087	529€
1000 x 700 x 900	9311107/K	M70-9311107	532€	9321107/K	M70-9321107	594€
1200 x 700 x 900	9311127/K	M70-9311127	567€	9321127/K	M70-9321127	626€
1400 x 700 x 900	9311147/K	M70-9311147	608€	9321147/K	M70-9321147	670€
1500 x 700 x 900	9311157/K	M70-9311157	628€	9321157/K	M70-9321157	685€
1600 x 700 x 900	9311167/K	M70-9311167	643€	9321167/K	M70-9321167	705€
1800 x 700 x 900	9311187/K	M70-9311187	679€	9321187/K	M70-9321187	742€
2000 x 700 x 900	9311207/K	M70-9311207	715€	9321207/K	M70-9321207	777€

Table démontable inox 304 ep. 15/10^{ème} avec étagère

- Construction inox AISI 304, épaisseur 15/10^{ème}
- 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



Dimensions L x P x H (mm)	Table centrale démontable inox 304 ep. 15/10 ^{ème}			Table adossée démontable inox 304 ep. 15/10 ^{ème}		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
800 x 700 x 900	9312087/K	M70-9312087	553€	9322087/K	M70-9322087	623€
1000 x 700 x 900	9312107/K	M70-9312107	594€	9322107/K	M70-9322107	713€
1200 x 700 x 900	9312127/K	M70-9312127	626€	9322127/K	M70-9322127	758€
1400 x 700 x 900	9312147/K	M70-9312147	670€	9322147/K	M70-9322147	814€
1500 x 700 x 900	9312157/K	M70-9312157	685€	9322157/K	M70-9322157	834€
1600 x 700 x 900	9312167/K	M70-9312167	705€	9322167/K	M70-9322167	862€
1800 x 700 x 900	9312187/K	M70-9312187	742€	9322187/K	M70-9322187	913€
2000 x 700 x 900	9312207/K	M70-9312207	777€	9322207/K	M70-9322207	956€



Tiroir table CHR

avec bac GN1/1 polypropylène pour table CHR

Référence **T02-503520**

Modèle **CHR/R**

PRIX HT* **154€**

Table standard



• Plan de travail en inox épaisseur 12/10e mm • Dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge • Renforcé par un cadre en profilé • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Piétement tube inox • Diam. 38 mm avec vérins, en retrait à l'arrière de 55 mm



Dimensions L x P x H (mm)	Table centrale			Table à dossieret		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	CHR/G	T02-503202	500€	CHR/I	T02-503222	478€
1200 x 700 x 900	CHR/G	T02-503203	515€	CHR/G	T02-503223	540€
1400 x 700 x 900	CHR/G	T02-503204	555€	CHR/G	T02-503224	562€
1600 x 700 x 900	CHR/G	T02-503206	597€	CHR/G	T02-503226	608€
1800 x 700 x 900	CHR/G	T02-503207	720€	CHR/G	T02-503227	756€
2000 x 700 x 900	CHR/G	T02-503209	777€	CHR/G	T02-503229	814€



• Avec étagère inférieure fixe • Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm • Dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge et renforcé par un cadre en profilé • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Piétement tube inox • Diam. 38 mm avec vérins, en retrait à l'arrière de 55 mm



Dimensions L x P x H (mm)	Table centrale avec étagère			Table à dossieret avec étagère		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	CHR/R	T02-503242	406€	CHR/R	T02-503262	423€
1200 x 700 x 900	CHR/R	T02-503243	425€	CHR/R	T02-503263	448€
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503244	469€	CHR/R	T02-503264	474€
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503246	509€	CHR/R	T02-503266	536€
1800 x 700 x 900	CHR/R	T02-503247	541€	CHR/K	T02-503267	629€
2000 x 700 x 900	CHR/R	T02-503249	572€	CHR/E	T02-503269	679€

Consultez nous



Plonge

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

• Avec perçage diam. 33 mm • Bords droits, antiruisselement 3 faces • Dosseret hauteur 100 mm • Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon • Piétement tube diamètre 38 mm • Sans robinetterie

Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	RÉFÉRENCE	Plonge CHR 2 bacs BAC	PRIX HT*
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503606	2 bacs 600 x 500 x 320 mm	726€	
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503626	2 bacs 600 x 500 x 320 mm Étagère inférieure fixe	809€	
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503624	2 bacs 400 x 500 x 300 mm avec égouttoir à gauche	829€	

• Bords droits, antiruisselement 3 faces • Dosseret hauteur 100 mm • Penté habillage cache • Bacs 3 faces bonde surverse et siphon • Piétement tube • Diam.38 mm en retrait à l'arrière de 80 mm, avec vérins • Sans robinetterie

Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	RÉFÉRENCE	Plonge CHR 1 bac sans égouttoir BAC	ETAGERE	PRIX HT*
800 x 700 x 900	CHR/R	T02-503602	1 bac 600 x 500 x 320 mm	sans	489€	
800 x 700 x 900	CHR/	T02-503622	1 bac 600 x 500 x 320 mm avec étagère	avec	540€	
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503603	1 bac 600 x 500 x 320 mm avec égouttoir à droite	sans	550€	
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503623	1 bac 600 x 500 x 320 mm avec égouttoir à gauche	avec	633€	
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503629	1 bac	avec	662€	

• Bords droits, antiruisselement 3 faces • Dosseret hauteur 100 mm • Egouttoir nervuré penté habillage cache • Bacs 3 faces bonde surverse et siphon • Piétement tube • Diam.38 mm en retrait à l'arrière de 80 mm, avec vérins • Avec perçage diamètre 33 mm • Sans robinetterie

Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	RÉFÉRENCE	Plonge CHR 2 bacs BAC	PRIX HT*
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503601	2 bacs 400 x 500 x 300 mm Egouttoir à droite	773€	
1900 x 700 x 900	CHR/R	T02-503607	2 bacs 600 x 500 x 320 mm Egouttoir à droite	787€	

• Étagère inférieure fixe • Bords droits, antiruisselement 3 faces • Dosseret hauteur 100 mm • Egouttoir nervuré penté habillage cache • Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon • Piétement tube diamètre 38 mm • Sans robinetterie

Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	RÉFÉRENCE	Plonge + étagère, 2 bacs avec égouttoir à droite BAC	PRIX HT*
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503621	2 bacs 400 x 500 x 300 mm	854€	
1900 x 700 x 900	CHR	T02-503627	2 bacs 600 x 500 x 320 mm	917€	



Plonge lave vaisselle • Étagère inférieure fixe • Avec perçage diam. 33 mm • Bords droits, antiruisselement 3 faces • Dossieret hauteur 100 mm • Emplacement pour lave-vaisselle sous l'égouttoir • Egouttoir nervuré penté habillage cache • Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon • Piétement tube diamètre 38 mm • Sans robinetterie



Dimensions L x P x H (mm)		Plonge CHR1 bac 500x500 mm avec égouttoir			PRIX HT*
MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES			
1200 x 700 x 900	CHR/R	T02-503625	1 bac 500 x 500 x 300 mm	608€	
1200 x 700 x 900	CHR/R	T02-503605	1 bac 500 x 500 x 300 mm Emplacement MAL pour égouttoir	572€	
1200 x 700 x 900	CHR/R	T02-503610	1 bac 500 x 500 x 300 mm 1 égouttoir à droite	658€	
1200 x 700 x 900	CHR/R	T02-503630	1 bac 500 x 500 mm + égouttoir avec étagère	704€	



- Construction inox AISI 304
- Plateau avec 3 bords anti-ruisselement pré-percé ø 32 mm et dossieret arrière de 100 x 20 mm
- Bacs avec angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Piétement en tube carré 40 x 40 mm, décalé de 60 mm avec vérins inox réglables
- Jupage 3 faces de 300 mm



Dimensions L x P x H (mm)		Plonge inox 304 soudée, 1 bac 500x500x300 mm			PRIX HT*
MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES			
700 x 700 x 850	ET-2477010/K	M70-ET-2477010	1 bac 500x500x300 mm, avec étagère	696€	
1200 x 700 x 850	ET-247121G1/K	M70-ET-247121G1	1 bac 500x500x300 mm, avec étagère bac a gauche	863€	
1200 x 700 x 850	ET-247121D1/K	M70-ET-247121D1	1 bac 500x500x300 mm, avec étagère bac a droite	863€	
1400 x 700 x 850	ET-247141G1/K	M70-ET-247141G1	1 bac 600x500x300 mm, avec étagère bac a gauche	933€	
1400 x 700 x 850	ET-247141D1/K	M70-ET-247141D1	1 bac 600x500x300 mm, avec étagère bac a droite	933€	



- Construction inox AISI 304
- Plateau avec 3 bords anti-ruisselement pré-percé ø 32 mm et dossieret arrière de 100 x 20 mm
- Bacs avec angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Piétement en tube carré 40 x 40 mm, décalé de 60 mm avec vérins inox réglables
- Jupage 3 faces de 300 mm



Dimensions L x P x H (mm)		Plonge inox 304 soudée, 2 bacs 500x500x300 mm			PRIX HT*
MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES			
1200 x 700 x 850	ET-2471220/K	M70-ET-2471220	2 bacs 500x500x300 mm, avec étagère	1052€	
1400 x 700 x 850	ET-2471420/K	M70-ET-2471420	2 bacs 500x500x300 mm, avec étagère	1101€	
1600 x 700 x 850	ET-247162G1/K	M70-ET-247162G1	2 bacs 400x500x250 mm, avec étagère bac à gauche	1156€	
1600 x 700 x 850	ET-247162D1/K	M70-ET-247162D1	2 bacs 400x500x250 mm, avec étagère bac à droite	1156€	
1800 x 700 x 850	ET-247182G1/K	M70-ET-247182G1	2 bacs 500x500x300 mm, avec étagère bac à gauche	1215€	
1800 x 700 x 850	ET-247182D1/K	M70-ET-247182D1	2 bacs 500x500x300 mm, avec étagère bac à droite	1215€	



- Construction inox AISI 304
- Plateau avec 3 bords anti-ruisselement pré-percé ø 32 mm et dossieret arrière de 100 x 20 mm en inox AISI 304 fermé aux extrémités (sur tous les modèles)
- Bacs avec angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Piétement en tube de 40 x 40 mm avec vérins inox réglables
- Jupage sur 3 faces, décalage de 60 mm
- Encastrement pour lave-vaisselle sous l'égouttoir, dim. utiles 600 x 700 x 810 mm



Dimensions L x P x H (mm)		Plonge inox 304 soudée, encastrement lv,			PRIX HT*
MODÈLE	RÉFÉRENCE	BACS			
1200 x 700 x 850	300100/K	M70-300100		818€	
1200 x 700 x 850	300108/K	M70-300108		904€	
PLONGE INOX 304 SOUDÉE, ENCASTREMENT LV, 1 BAC					
1200 x 700 x 850	300109/K	M70-300109		904€	
1200 x 700 x 850	300101/K	M70-300101		818€	

Plonge démontable Madial

- Construction inox AISI 304, épaisseur 15/10ème
- Pré-percé ø 32 mm
- Bord avant tombé de 60 mm
- Dossieret arrière fermé de 100 x 20 mm rayonné à la base et sur le dessus R10mm
- Piètement en tube rond ø 40 mm avec vérins réglables de 0/+30 mm, montage par emboîtement sans outils
- Jupage sur 3 faces de 300 mm
- Plan de travail doublé mélaminé épaisseur 19 mm
- Retrait arrière de 60 mm
- Étagère basse rayonnée à l'avant et à l'arrière avec coins soudés, oméga de renfort, montage sans outils
- Hauteur sous l'étagère : 200 mm du sol, épaisseur 40 mm
- Livrées avec tube surverse, bonde et siphon plastique
- Livrées sans robinetterie
- Hauteur 900 mm



Dimensions L x P x H (mm)	Plonge démontable inox 304, ep.15/10 ^{ème} , rayonnée sans étagère - 1 bac			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	977101G1/K	M70-977101G1	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite	992€
1200 x 700 x 900	977121G1/K	M70-977121G1	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite	1021€
1400 x 700 x 900	977141G1/K	M70-977141G1	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite	1062€

Dimensions L x P x H (mm)	Plonge démontable inox 304, ep.15/10 ^{ème} , rayonnée sans étagère - 2 bacs			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	9771220/K	M70-9771220	2bacs 500x500x300 sans égouttoir	1339€
1400 x 700 x 900	9771420/K	M70-9771420	2 bacs 600x500x300 sans égouttoir	1393€
1600 x 700 x 900	977162G1/K	M70-977162G1	2 bacs 500x500x300 égouttoir à droite	1401€
1800 x 700 x 900	977182G1/K	M70-977182G1	2 bacs 500x400x300 égouttoir à droite	1510€
2000 x 700 x 900	977202G1/K	M70-977202G1	2 bacs 600x500x300 égouttoir à droite	1547€



Dimensions L x P x H (mm)	Plonge démontable inox 304, ep.15/10 ^{ème} , rayonnée avec étagère - 1 bac			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	ET-977101G1/K	M70-ET-977101G1	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite et étagère	1116€
1200 x 700 x 900	ET-977121G1/K	M70-ET-977121G1	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite et étagère	1166€
1400 x 700 x 900	ET-977141G1/K	M70-ET-977141G1	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite et étagère	1223€

Dimensions L x P x H (mm)	Plonge démontable inox 304, ep.15/10 ^{ème} , rayonnée avec étagère - 2 bacs			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	ET-9771220/K	M70-ET-9771220	2 bacs 500x500x300 sans égouttoir avec etagere	1446€
1400 x 700 x 900	ET-9771420/K	M70-ET-9771420	2 bacs 600x500x300 sans égouttoir avec étagère	1460€
1600 x 700 x 900	ET-977162G1/K	M70-ET-977162G1	2 bacs 500x500x300 égouttoir à droite et étagère	1530€
1800 x 700 x 900	ET-977182G1/K	M70-ET-977182G1	2 bacs 500x400x300 égouttoir à droite et étagère	1663€
2000 x 700 x 900	ET-977202G1/K	M70-ET-977202G1	2 bacs 600x500x300 égouttoir à droite et étagère	1885€

- Dessus en inox AISI 304 ép.15/10ème avec des profilés pour le guidage des paniers (glissement de 510 mm) avec des bords tombants de 30 mm et retours de 15 mm
- Pieds en tube 40 x 40 mm reliés entre eux par une traverse avec vérins inox
- Pour les tables adossées, dossier de 100 x 20 mm
- Tablette inférieure en option en inox AISI 304 avec des bords tombants de 40 mm et retours de 15 mm (en option)
- 2 pieds en standard, 4 pieds au delà de L-1800 mm



Dimensions L x P x H (mm)	Table entrée laverie				PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES		
1200 x 780 x 850	80901/K	M70-80901	Accrochage à droite de la table		981€
1200 x 780 x 850	80905/K	M70-80905	Accrochage à gauche de la table		987€
1600 x 780 x 850	80903/K	M70-80903	Accrochage à droite de la table		1144€
1600 x 780 x 850	80907/K	M70-80907	Accrochage à gauche de la table		1144€
2000 x 780 x 850	80940/K	M70-80940	Accrochage à droite de la table		1415€
2000 x 780 x 850	80941/K	M70-80941	Accrochage à gauche de la table		1415€

- Dessus en inox AISI 304 ép.15/10ème avec des profilés pour le guidage des paniers (glissement de 510 mm) avec des bords tombants de 30 mm et retours de 15 mm
- Pieds en tube 40 x 40 mm reliés entre eux par une traverse avec vérins inox
- Tablette inférieure en option en inox AISI 304 avec des bords tombants de 40 mm et retours de 15 mm (en option)
- 2 pieds en standard, 4 pieds au delà de L-1800 mm



Dimensions L x P x H (mm)	Table sortie laverie				PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES		
600 x 780 x 850	80915/R	M70-80915	Accrochage à droite de la table		319€
1200 x 780 x 850	80918/K	M70-80918			490€
800 x 780 x 850	80932/K	M70-80932			786€
2000 x 780 x 850	80939/K	M70-80939			829€

Notre savoir-faire

CONSEIL, INSTALLATION
ET MAINTENANCE D'EQUIPEMENT
de Cuisine et Froid professionnels

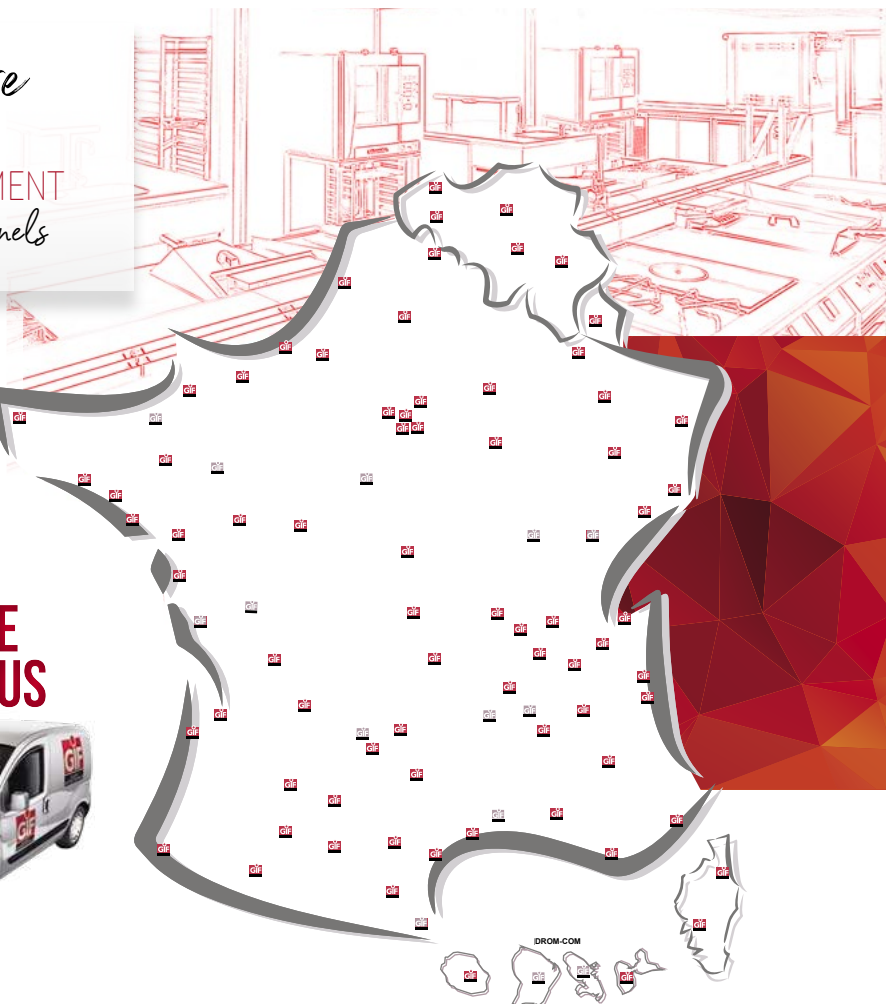


1100 TECHNICIENS,
& COMMERCIAUX

74 ENTREPRISES
ADHERENTES

12 AGENCES

**À MOINS
D'1 HEURE
DE CHEZ VOUS**



Habillage avant : sans portes

Construction en inox AISI 304 L - Dessus, joues latérales et dossier monobloc en épaisseur 2 mm - Habillage en façade en alu laqué - Rampe à plateaux amovibles - Trou vide déchets perçage ø 205 mm avec joint vide ordure noir - Étagère basse surbaissée en Inox - Possibilité d'intégration de système de pesée - Mobilier sur roues ø 75 mm



Mobilier de tri avec habillage avant, 3 tvo adulte

Taille Adulte

Référence	FR1-IIPMT3
Modèle	MT/A
Dim L x P x H (mm)	1026 x 650 x 900
PRIX HT*	3569€

Mobilier de tri avec habillage avant, 3 tvo enfant

Taille Enfant

Référence	FR1-IIPMTE3
Modèle	MTE/A
Dim L x P x H (mm)	1026 x 650 x 720
PRIX HT*	3463€

Construction en inox AISI 304 L - Dessus, joues latérales et dossier monobloc en épaisseur 2 mm - Habillage en façade en alu laqué - Rampe à plateaux amovibles - Trou vide déchets perçage ø 205 mm avec joint vide ordure noir - Étagère basse surbaissée en Inox - Possibilité d'intégration de système de pesée - Mobilier sur roues ø 75 mm



Mobilier de tri avec habillage avant, 5 tvo adulte

Taille Adulte

Référence	FR1-IIPMT5
Modèle	MT/A
Dim L x P x H (mm)	1666 x 650 x 900
PRIX HT*	4253€

Mobilier de tri avec habillage avant, 5 tvo enfant

Taille Enfant

Référence	FR1-IIPMTE5
Modèle	MTE/A
Dim L x P x H (mm)	1666 x 650 x 720
PRIX HT*	4169€

Avec portes et pesée intégrée

Construction en inox AISI 304 L - Dessus, joues latérales et dossier monobloc en épaisseur 2 mm - Porte en Alu laqué en façade - Rampe à plateaux amovibles - Trou vide déchets perçage ø 205 mm avec joint vide ordure noir - Étagère basse surbaissée en Inox - Possibilité d'intégration de système de pesée - Mobilier sur roues ø 75 mm



Mobilier de tri avec 1 pesée intégrée, 3 portes, 3 tvo adulte

Taille Adulte

Référence	FR1-IIPMTP3
Modèle	TP/A
Dim L x P x H (mm)	1026 x 650 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,32kW
PRIX HT*	4431€

Mobilier de tri avec 1 pesée intégrée, 3 portes, 3 tvo enfant

Taille Enfant

Référence	FR1-IIPMTP3E
Modèle	TPE/A
Dim L x P x H (mm)	1026 x 650 x 720
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,32kW
PRIX HT*	4342€

Construction en inox AISI 304 L - Dessus, joues latérales et dossier monobloc en épaisseur 2 mm - Porte en alu laqué en façade - Rampe à plateaux amovibles - Trou vide déchets perçage ø 205 mm avec joint vide ordure noir - Étagère basse surbaissée en Inox - Possibilité d'intégration de système de pesée - Mobilier sur roues ø 75 mm



Mobilier de tri avec 1 pesée intégrée, 5 portes, 5 tvo adulte

Taille Adulte

Référence	FR1-IIPMTP5
Modèle	TP/A
Dim L x P x H (mm)	1666 x 650 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,32kW
PRIX HT*	5407€

Mobilier de tri avec 1 pesée intégrée, 5 portes, 5 tvo enfant

Taille Enfant

Référence	FR1-IIPMTP5E
Modèle	TPE/A
Dim L x P x H (mm)	1666 x 650 x 720
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,32kW
PRIX HT*	5323€

POUR UN PROJET sur mesure

Consultez-nous



Crédence INOX ventilée avec LOGO FRANSTAL				
Dimensions L x P (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	DESSCRIPTIF	PRIX HT*
1500 x 1150	IIPCIAL15/A	FR1-IIPCIAL15	Crédence pliée en Inox 304, ép. 1 mm poli brossé, compris: Perçages en partie basse pour fixation Plis latéraux Perçages oblongs pour ventilation Omégas de rigidité avec perçages pour aération Épaisseur 25 mm Découpe logo FRANSTAL	613€
2000 x 1150	IIPCIAL20/A	FR1-IIPCIAL20		666€
2500 x 1150	IIPCIAL25/A	FR1-IIPCIAL25		724€

Crédence INOX ventilée				
Dimensions L x P (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	DESSCRIPTIF	PRIX HT*
1000 x 1150	IIPCISL10/A	FR1-IIPCISL10	Crédence pliée en Inox 304, ép. 1 mm poli brossé, compris: Perçages en partie basse pour fixation Plis latéraux Perçages oblongs pour ventilation Omégas de rigidité avec perçages pour aération Épaisseur 25 mm	422€
1500 x 1150	IIPCISL15/A	FR1-IIPCISL15		568€
2000 x 1150	IIPCISL20/A	FR1-IIPCISL20		621€
2500 x 1150	IIPCISL25/A	FR1-IIPCISL25		679€

Fixation Inversée

Référence	FR1-IIP-INV
Modèle	IIP-INV

PRIX HT* **A préciser à la commande**



Douchette + col de cygne sur table monotrou
Mélangeur 1/4 tour / plonge diam perçage 32 mm

Référence M70-5553AZ
Modèle 5553AZ/K
Dim H (mm) 1270
PRIX HT* **284€**



Douchette + col de cygne sur table bi trou
Mélangeur 1/4 tour / plonge diam perçage 25 mm

Référence M70-5552AZ
Modèle 5552AZ/K
Dim H (mm) 1270
PRIX HT* **324€**



Douchette simple murale

Référence M70-5556AZ
Modèle 5556AZ/K
Dim H (mm) 0 1270
PRIX HT* **233€**



Douchette + col de cygne murale
Mélangeur mural 1/4 de tour

Référence M70-5557AZ
Modèle 5557AZ/K
Dim H (mm) 1270
PRIX HT* **287€**



Douchette simple sur table monotrou
Flexible renforcé, diam perçage 32 mm

Référence M70-5551AZ
Modèle 5551AZ/K
Dim H (mm) 1270
PRIX HT* **228€**



Douchette simple sur table bi trou
Mélangeur 1/4 tour à poser / plonge

Référence M70-5554AZ
Modèle 5554AZ/K
Dim H (mm) 1270
PRIX HT* **273€**



Douchette mono trou, mélangeur 1/4 de tour / plonge
Col de cygne 300mm, diamètre perçage 32 mm

Référence M70-5553EC1
Modèle 5553EC1/K
Dim H (mm) 1250
PRIX HT* **250€**



Douchette mono trou, mélangeur 1/4 de tour / plonge
Diam perçage 32 mm

Référence M70-5551EC1
Modèle 5551EC1/K
Dim H (mm) 1250
PRIX HT* **209€**



Douchette automatique sans col de cygne

Flexible renforcée
Poignée montée
Débit 17L/min
Ø de perçage 32mm
Clapets antiretour

Référence M70-5551MA
Modèle 5551MA/K
Dim H (mm) 1150
PRIX HT* **484€**



Douchette automatique avec col de cygne

Flexible renforcée
Poignée montée
Débit 17L/min
Ø de perçage 32mm
Clapets antiretour

Référence M70-5553MA
Modèle 5553MA/R
Dim L x P x H (mm) 1150
PRIX HT* **516€**



Mini douche mono trou 1/4 de tour
Melangeur sur plonge, diam. perçage 32 mm

Référence	M70-5550AZ
Modèle	5550AZ/K
Dim H (mm)	670
PRIX HT*	298€



Douchette + col sur table monotrou avec commande au coude

Référence	M70-5553CC
Modèle	5553CC/K
Dim L x P x H (mm)	1200
PRIX HT*	361€



Mini douche mono trou 1/4 de tour avec commande au coude

Référence	M70-5550CC
Modèle	5550CC/K
Dim H (mm)	0 1200
PRIX HT*	346€



Robinet col sur table monotrou L.300
Bec de 300 mm . diam perçage 32 mm

Référence	M70-5540
Modèle	5540/K
Dim H (mm)	0 300
PRIX HT*	82€



Bi trou mural L.300
Bec de 300 mm, diam perçage 25mm

Référence	M70-5546
Modèle	5546/R
Dim H (mm)	0 0 300
PRIX HT*	85€



Robinet col sur table bi trou
Bec de 300 mm . diam perçage 25 mm

Référence	M70-5538
Modèle	5538/K
Dim H (mm)	300
PRIX HT*	141€



Robinet mitigeur avec commande au coude
Bec 250 mm, diam. perçage 35 mm

Référence	M70-5537
Modèle	5537/K
PRIX HT*	88€



Robinet mitigeur avec commande au coude
Bec 250 mm, diam. perçage 35 mm

Référence	M70-5537R
Modèle	5537R/K
Dim L x P x H (mm)	250
PRIX HT*	155€



Robinet électronique secteur

Référence	M70-5548E
Modèle	5548E/K
PRIX HT*	253€



**Ensemble Douchette STYL + Col de cygne
20x250 Mélangeur monotrou**

Mélangeur monotrou G3/4"x50 flex. F1/2", manettes K9e (1/4 de tour), Douchette P499 Noir

Référence **K02-3S.2404.19N.KC9**
Modèle **STYL ENS. DOUCH./T**
PRIX HT* **322€**



**Ensemble Douchette STYL + Col de cygne
20x250 Mélangeur bitrou sur table**

Mélangeur bitrou sur table G1/2"x50, manettes K9e (1/4 de tour), Douchette P499 Noir

Référence **K02-3S.3102.19N.KC9**
Modèle **STYL ENS. DOUCH./T**
PRIX HT* **341€**



**Ensemble Douchette STYL Mélangeur
bitrou mural**

Mélangeur bitrou mural avec racc. excentriques G1/2, manettes K9e (1/4 de tour), Douchette P499 Noir

Référence **K02-2S.4101.19N.KC9**
Modèle **STYL ENS. DOUCH./T**
PRIX HT* **255€**



**Ensemble Douchette STYL + Col de cygne
20x250 Mélangeur bitrou mural**

Mélangeur bitrou mural avec racc. excentriques G1/2, manettes K9e (1/4 de tour), Douchette P499 Noir

Référence **K02-3S.4101.19N.KC9**
Modèle **STYL ENS. DOUCH./T**
PRIX HT* **341€**



**Ensemble Douchette STYL Mélangeur mono-
trou**

Mélangeur monotrou G3/4"x50 flex. F1/2", manettes K9e (1/4 de tour), Douchette P499 Noir

Référence **K02-2S.2404.19N.KC9**
Modèle **STYL ENS. DOUCH./T**
PRIX HT* **236€**



**Ensemble Douchette STYL Mélangeur bitrou
sur table**

Mélangeur bitrou sur table G1/2"x50, manettes K9e (1/4 de tour), Douchette P499 Noir

Référence **K02-2S.3102.19N.KC9**
Modèle **STYL ENS. DOUCH./T**
PRIX HT* **255€**



**Ensemble Douchette KL + Bec 18x250
Mélangeur monotrou**

Mélangeur monotrou G3/4" flex. F3/8", manettes K9e (1/4 de tour), Douchette P516 Noir

Référence **K02-3K.2456.C5.KC9**
Modèle **KL/T**
PRIX HT* **256€**



**Ensemble Douchette KL Mélangeur mono-
trou**

Mélangeur monotrou G3/4" flex. F3/8", manettes K9e (1/4 de tour), Douchette P516 Noir

Référence **K02-2M.2456.BH.KC9**
Modèle **KL/T**
PRIX HT* **196€**



Ensemble Douchette KL à hauteur réduite H. 60cm + Bec 18x250

Mélangeur monotrou G3/4» flex. F3/8», manettes K9e (1/4 de tour), Douchette P516 Noir

Référence **K02-3H.2456.C5.KC9**
Modèle **KL/T**
PRIX HT* **252€**



Ensemble Douchette STYL avec mitigeur monocommande

mitigeur monocommande G3/4»x50 Flex F1/2» col de cygne 20x250, levier clinique gris, Douchette P499 Noir

Référence **K02-2S.2915.19N.92/C5B**
Modèle **STYL ENS. DOUCH./T**
PRIX HT* **324€**



Ensemble Douchette SHRINK à hauteur réduite H. 60cm avec mitigeur monocommande

Mitigeur monocommande G3/4"x50 Flex G1/2" col de cygne 20x250, levier clinique noir, Douchette P529 Noir

Référence **K02-260N.R080N**
Modèle **SHRINK/T**
PRIX HT* **345€**



Mélangeur monotrou KL

flexibles F1/2, manettes K9e (1/4 de tour), Bec à J 18x300

Référence **K02-1C.2451.58.KC9**
Modèle **KL/E**
PRIX HT* **80€**



Mélangeur bitrou mural STYL avec racc. excentriques G1/2

manettes K9e (1/4 de tour), Bec à J 20x300x150

Référence **K02-1S.4100.07.KC9**
Modèle **STYL/T**
PRIX HT* **157€**



Mélangeur bitrou sur table STYL G1/2"x50

Manettes K9e (1/4 de tour), Bec à J 20x300x150

Référence **K02-1S.3100.07.KC9**
Modèle **STYL/T**
PRIX HT* **148€**



Mitigeur STYL avec bec intégré L. 220

Levier clinique gris, flexibles F 1/2"

Référence **K02-1S.2991.00.82**
Modèle **STYL/T**
PRIX HT* **85€**



Mitigeur STYL avec bec 20x250

Levier clinique gris, flexibles F 1/2"

Référence **K02-1S.2992.57.92**
Modèle **STYL/T**
PRIX HT* **104€**



Mitigeur monocommande avec bec extractible, ressort chromé et flexible F 1/2"

Référence **K02-1K.2981.GA.M8**
Modèle **STYL MONOTROU/T**
PRIX HT* **312€**

Laverie avec capot

INSTALLATION COMPLÈTE DE LAVERIE

SOMMAIRE



Madial

Douchette mono trou, mélangeur
1/4 de tour / plonge

Col de cygne 300mm, diamètre perçage 32 mm

Référence **M70-5553EC1**

Modèle 5553EC1/K

Dim H (mm) 1250

PRIX HT* **250€**

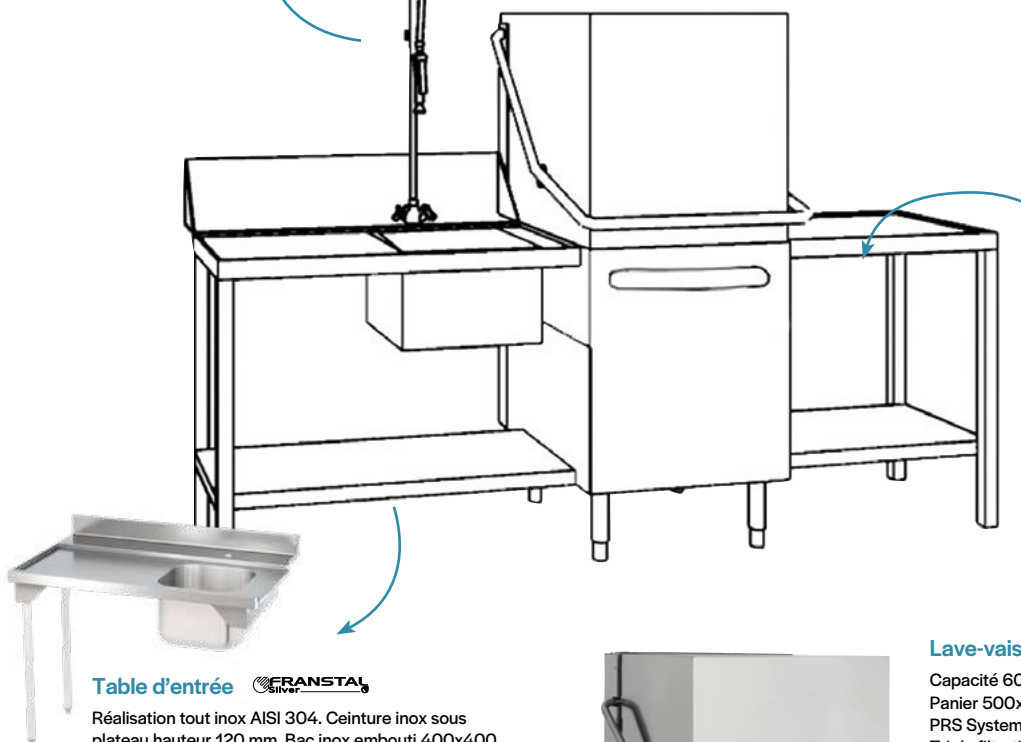


Table de sortie

Réalisation tout inox AISI 304. Ceinture inox sous plateau hauteur 120 mm. Piètement inox tube rond 38 mm. Chemin de glissement largeur 510 mm. Capacité 2 casiers.

Référence **FR1-ISU110226**

Modèle ISU110226/A

Dim L x P x H (mm) 1100 x 600 x 900

PRIX HT* **490€**

Table d'entrée

Réalisation tout inox AISI 304. Ceinture inox sous plateau hauteur 120 mm. Bac inox embouti 400x400 à droite. Piètement inox tube rond 38 mm. Chemin de glissement largeur 510 mm. Capacité 2 casiers.

Référence **FR1-ISU110826**

Modèle ISU110826/A

Dim L x P x H (mm) 1100 x 760 x 900

PRIX HT* **968€**

Table d'entrée

Réalisation tout inox AISI 304. Ceinture inox sous plateau hauteur 120 mm. Bac inox embouti. Piètement inox tube rond 38 mm. Chemin de glissement largeur 510 mm.

Référence **FR1-ISU110846**

Modèle ISU110846/A

Dim L x P x H (mm) 1100 x 760 x 900

PRIX HT* **968€**



Lave-vaisselle à capot

Capacité 60-30-20-7 casiers/h
Panier 500x500
PRS System (surchauffeur atmosphérique)
Triple filtration
Rinçage indépendant du réseau + MPOWER commutable
Hauteur utile 42cm.
Lavage 60x40cm (chargement frontal) ou GN1/1 (casier spécial).
Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic + Thermomètres.
Bras lavage + rinçage inox
Commande électronique
Cuve emboutie latérale + filtre inox
Fonction GREEN économie énergie
Thermostop T° rinçage garantie
Doseurs détergent + rinçage électriques
Cycles 60/120/180/540°
2 casiers assiettes + 1 casier verres + 2 godets

Référence **FR1-LARAH1040EPRSHD**

Modèle LARAH1040EPRSHD/K

Dim L x P x H (mm) 760 x 793 x 1494/1969

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T commutable/12,8kW

PRIX HT* **4593€**

à partir de
Prix d'ensemble 6314€ PRIX HT*



Adoucisseur soft 25 eau froide vanne chronométrique

Pour fours mixtes et laveuses frontales
Débit : 2,5 m3/h T° max de l'eau : 35 °C
Volume résine : 5 litres Capacité d'échange : 20*fm3
Autonomie bac à sel (Nbre de régénération) : 40

Référence	FR1-LWASOFT25EFC
Modèle	SOFT25FC/A
Dim L x P x H (mm)	280 x 505 x 555
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04kW
PRIX HT*	487€

Adoucisseur soft 50 eau froide vanne chronométrique

Pour laveuses à capot Débit : 2,5 m3/h
Volume résine : 10L T° max de l'eau : 35°C
Capacité d'échange : 45*fm3
Autonomie bac à sel (Nbre de régénération) : 28

Référence	FR1-LWASOFT50EFC
Modèle	SOFT50FC/A
Dim L x P x H (mm)	330 x 505 x 650
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04kW
PRIX HT*	637€

Adoucisseur soft 100 eau froide vanne volumétrique

Pour laveuse à avancement automatique.
Débit 2,5 m3/h & Pression d'utilisation 2 à 7 bars Autonomie bac à sel env. 30 régénérations H

Référence	FR1-LWASOFT100EFV
Modèle	SOFT100EFV/A
Dim L x P x H (mm)	330 x 505 x 115
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,03kW
PRIX HT*	849€



Adoucisseur soft 50 eau chaude vanne chronométrique

Pour laveuses à capot et avancement automatique.
Débit : 4,5 m3/h
Volume résine : 10L T° max de l'eau : 65°C
Autonomie bac à sel (Nbre régénération) : 28

Référence	FR1-LWASOFT50ECC
Modèle	SOFT50CC/A
Dim L x P x H (mm)	330 x 550 x 650
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04kW
PRIX HT*	902€



Plateau roulant adoucisseur

Plateau roulant pour Adoucisseur FRANSTAL, compatible tous modèles.
Recouvert époxy + 4 roues pivotantes polyamide pour une hygiène irréprochable.
Supporte une charge max de 150kg.

Référence	FR1-LWAPLATEAUSOFT
Modèle	LWAPLATEAUSOFT/A
Dim L x P x H (mm)	335 x 485 x 85
PRIX HT*	131€



Osmoseur BESTAQUA ROC 14



Protection contre l'entartrage et lavage optimal pour des verres brillants.
Pompe pour une pression constante
Précision des capteurs
Contrôle et suivi via l'application sur smartphone
Boîtier en aluminium de haute qualité
Système de membrane BWT bestaqua
Fonctionnement sans eau adoucie jusqu'à 36°TH
Performance du perméat l/h 120
Pression de l'entrée d'eau bar 1,5-4

Référence	B23-M0821039
Modèle	BESTAQUA/E
Dim L x P x H (mm)	153 x 271 x 505
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW
PRIX HT*	1939€



Osmoseur BESTAQUA ROC 16



Protection contre l'entartrage et lavage optimal pour des verres brillants.
Pompe pour une pression constante
Précision des capteurs
Contrôle et suivi via l'application sur smartphone
Boîtier en aluminium de haute qualité
Système de membrane BWT bestaqua
Fonctionnement sans eau adoucie jusqu'à 36°TH
Performance du perméat l/h 180
Pression de l'entrée d'eau bar 1,5-4

Référence	B23-125255111
Modèle	BESTAQUA/E
Dim L x P x H (mm)	230 x 395 x 670
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,26kW
PRIX HT*	2709€



Préfiltre COMPLET OSMOSEUR

Préfiltration particules 20µm et charbon actif, avec réductions et vanne de purge pour osmoseur BWT

Référence	B23-M0100034
Modèle	M0100034/E
PRIX HT*	167€



Kit de raccordement OSMOSEUR

Le kit de raccordement comprend flexibles, réduction et raccords rapides nécessaires à l'installation des osmoseurs bestaqua HQ et LT, ainsi que la cartouche charbon actif de préfiltration bestaste S.t

Référence	B23-M0824046
Modèle	M0824046/E
PRIX HT*	239€

KROMO
YOUR SMART WASH

• Commandes mécaniques avec cycle 120 sec. (30 paniers/h) • Fabrication inox AISI 304 avec porte en double paroi et cuve avec angles arrondis • Bras tournants de lavage et rinçage avec injecteurs facilement démontables • Doseur produit rinçage réglable incorporé • Thermostop • Livré avec 2 paniers verres + 1 godet couverts + 1 support soucoupes



Lave-verres

Panier 350 x 350 mm
Hauteur passage : 195 mm

Référence	K50-AQUA35
Modèle	AQUA35/A
Dim L x P x H (mm)	400 x 495 x 585
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,6kW
PRIX HT*	999€



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
Gold

• Bras de lavage et rinçage en inox • Cuve à fond imprimé et penté vers la vidange • Thermostop T° rinçage garantie • Doseur électrique rinçage réglable • Cycles 120" • 2 casiers verres • 1 support soucoupes + 1 godet couverts • Commande mécanique



Lave-verres

Panier 350 x 350 mm
Hauteur utile 25cm
Porte isolée par double paroi
Débit 30 casiers/h

Référence	FR1-LARAF35.25
Modèle	LARAF35.25/K
Dim L x P x H (mm)	440 x 497 x 640
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,9kW
PRIX HT*	1205€

Lave-verres

Capacité : 30 casiers/h
Bras supérieur et inférieur en inox
Panier 400 x 400 mm
Hauteur utile 30cm
Porte isolée par double paroi
Supports panier emboutis

Référence	FR1-LARAF40.30LS
Modèle	LARAF40.30LS/K
Dim L x P x H (mm)	455 x 550 x 700
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW
PRIX HT*	1605€

ASTARCO

• Bras de lavage et rinçage en inox • Cuve à fond imprimé et penté vers la vidange • Thermostop T° rinçage garantie • Doseur électrique rinçage réglable • Cycles 120" • 2 casiers verres • 1 support soucoupes + 1 godet couverts • Commande mécanique



Lave-verres avec pompe de vidange

Panier 350 x 350 mm
Hauteur utile 25cm
Porte isolée par double paroi

Référence	A29-AF35.25EDP
Modèle	AF35.25EDP/T
Dim L x P x H (mm)	440 x 497 x 640
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,9kW
PRIX HT*	1664€

Lave-verres avec pompe de vidange

Panier 400 x 400 mm
Hauteur utile 30cm
Porte isolée par double paroi
Supports panier emboutis
Bras supérieur et inférieur

Référence	A29-AF40.30ELSDP
Modèle	AF40.30ELSDP/T
Dim L x P x H (mm)	455 x 550 x 700
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW
PRIX HT*	2096€

Pour lave-verres



Système PURITY 1200 Clean Extra Premium.

Traitement d'eau anticalcaire pour les lave-verres
Utilisation Horizontale ou Verticale
Capacité moyenne : 5000 L
Déméralisation totale
Pas de traces sur les verres
Pas d'essuyage manuel

Référence	B66-104759
Modèle	SPCEP/E
Dim ø x H (mm)	288 x 550
PRIX HT*	1100€

Pour lave-vaisselle



Système PURITY 1200 Clean Premium.

Traitement d'eau anticalcaire pour lave-vaisselle
Utilisation Horizontale ou Verticale
Capacité moyenne : 12000L
Déméralisation partielle
Une vaisselle éclatante

Référence	B66-104758
Modèle	SPCP/E
Dim ø x H (mm)	288 x 550
PRIX HT*	1020€



• Construction inox aisi 304 avec porte double paroi • Cuve avec angles arrondis • Bras tournants de lavage et rinçage • Triple filtrage de protection pompe • Hauteur passage: verres 320mm, assiettes 345mm - panier 500x500mm • Doseur produit de rinçage réglable • 1 panier assiettes + 1 panier verres + 1 godet couverts • Thermostop



Lave-vaisselle frontal

Commandes mécaniques avec cycles de lavage 120» + 180»

Référence	K50-AQUA50
Modèle	AQUA50/R
Dim L x P x H (mm)	590 x 600 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,2kW
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
PRIX HT*	169€

Socle AQUA 50

Support inox pour laveuse frontale Panier 500x500mm

Référence	K50-SOCLE50
Modèle	SOCLE50/R
PRIX HT*	269€



Lave-vaisselle frontal

Panneau de commandes avec écran LED. 4 cycles 60/90/120/180 sec, soft-start, auto-nettoyage.

Référence	K50-AQUA50T
Modèle	AQUA50T/R
Dim L x P x H (mm)	590 x 600 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/
PRIX HT*	2129€



**Lave-vaisselle frontal à commande
mécanique**

Panier 500 x 500 mm.
Capacité : 40/30 casiers/h.

Référence	FR1-LARAF50.35M
Modèle	LARAF50.35M/K
Dim L x P x H (mm)	572 x 633 x 814
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,25kW
PRIX HT*	2052€

**Lave-vaisselle frontal à commande
mécanique**

Panier 500 x 500 mm.
Capacité : 40/30 casier/h

Référence	FR1-LARAF50.35T
Modèle	LARAF50.35T/K
Dim L x P x H (mm)	572 x 633 x 814
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable/5,05kW
PRIX HT*	2199€



Lave-vaisselle à commande électronique

Panier 500 x 500 mm - Hauteur utile 35cm - Lavage GN1/1 avec casier spécial - Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic+ Thermomètres
Capacité 40/30/20 casiers/h
Bras lavage+rinçage inox - Cuve + supports panier emboutis - Fonction GREEN économie énergie - Thermostop T° rinçage garantie - Doseurs électriques
- Cycles 90/120/180/540" 40/30/20/7 casiers/h
1 casier assiettes + 1 casier verres + 1 godet couverts

Référence	FR1-LARAF50.35E
Modèle	LARAF50.35E/K
Dim L x P x H (mm)	572 x 633 x 814
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable/5,05kW
PRIX HT*	2426€

Socle de réhausse

Socle de réhausse pour lave-vaisselle frontale H.420mm + 130mm Pieds

Référence	FR1-LAR6110-050002
Modèle	LARBASE50/K
Dim L x P x H (mm)	572 x 616 x 550/610
PRIX HT*	438€

KROMO
YOUR SMART WASH

- Construction inox 18/10 • Cuve emboutie et angles arrondis • Bras lavage/rinçage indépendants • Filtre cuve dédoublé + filtres pompe
- Démarrage à fermeture capot • Installation droite ou en angle • Hauteur utile 410mm • Doseur produit rinçage réglable incorporé • 2 paniers assiettes + 1 verres + 2 godets • Thermostop

Lave-vaisselle à capot

Commandes mécaniques avec thermomètres
2 cycles 50-120»

Référence	K50-HOOD110
Modèle	HOOD110/K
Dim L x P x H (mm)	720 x 735 x 1445/1880
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10,2kW
PRIX HT*	3599€

Option Pompe de vidange HOOD110 installé



Référence	K50-PS-HOOD110
Modèle	PV/R
PRIX HT*	169€



Lave-vaisselle à capot KROMO

Panneau LED avec visualis
4 cycles 50/80/120/180sec, soft-start, auto-nettoyage

Référence	K50-HOOD110T
Modèle	HOOD110T/R
Dim L x P x H (mm)	720 x 735 x 1445/1880
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10,2kW
PRIX HT*	3699€



Existe modèle
condenseur de buées

Lave-vaisselle à capot

FRANSTAL
GOLD

- Capacité 60-30-20-7 casiers/h
- Panier 500x500
- PRS System (surchauffeur atmosphérique)
- Triple filtration
- Rinçage indépendant du réseau + MPOWER commutable
- Hauteur utile 42cm.
- Lavage 60x40cm (chargement frontal) ou GN1/1 (casier spécial).
- Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic + Thermomètres.
- Bras lavage + rinçage inox
- Commande électronique
- Cuve emboutie latérale + filtre inox
- FonctionGREEN économie énergie
- Thermostop T° rinçage garantie
- Doseurs détergent + rinçage électriques
- Cycles 60/120/180/540°
- 2 casiers assiettes + 1 casier verres + 2 godets

Référence	FR1-LARAH1040EPRSHD
Modèle	LARAH1040EPRSHD/K
Dim L x P x H (mm)	760 x 793 x 1494/1969
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable/ 12,8kW
PRIX HT*	4593€



Lave-vaisselle à capot HCONVED

- Structure et cuve en inox Aisi 304 avec angles arrondis.
- 1 cycle 180 secondes.
- Filtre de cuve et pompe.
- Doseur de produit de rinçage.
- Adoucisseur intégré.
- Livré avec 1 casier 500x500 mm, 1 casier à assiettes et 1 godet à couverts.

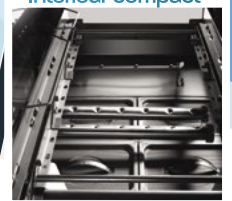
Référence	E01-136572
Modèle	HSP550/D/K
Dim L x P x H (mm)	625 x 740 x 1470
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/7,75kW
PRIX HT*	3170€

LAVE - VAISSELLE

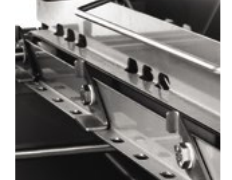
À AVANCEMENT AUTOMATIQUE



Intérieur compact



Économiseur lavage et rinçage



Bras de rinçage



Bras de lavage



Zone de lavage



Le lave-vaisselle à avancement automatique compact LKRRK1010E a un encombrement limité et de hautes performances. Le sens d'entrée réversible, le panneau de commande simple et intuitif et tous les autres accessoires optionnels, font de LKRRK1010 la solution idéale

Points forts

Économiseurs lavage /rinçage inclus

Sens entrée droite ou gauche

Panneau électronique

Dimensions compactes





Lave-batterie

Construction inox aisi 304.
Cuve emboutie avec angles arrondis.
Panier 665 x 550mm
Triple filtrage en inox.
Porte double parois demi abattante.
Bras de lavage et rinçage en inox.
pompe lavage 2,2kw.
Commandes électroniques 4 cycles de 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/K
Dim L x P x H (mm) 650 x 750 x 1690/2060
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/8kW
PRIX HT* **6065€**



Lave-batterie

Construction inox aisi 304.
Cuve emboutie avec angles arrondis.
Panier 700 x 700mm
Triple filtrage en inox.
Surchauffeur en inox 304.
Porte demi abattante.
Double parois et bras en inox.
Pompes : 2x1,75kw avec activation l'une après l'autre.
Panneau électronique TFT touche.
4 cycles programmables, vidange automatisée, Hauteur utile 645 mm.
Doseur de rinçage, pompe de rinçage + autonettoyage + energy saving.
Livré avec 1 panier inox 700x700mm + 1 support plateaux + 1 porte ustensiles

Référence **FR1-LKRKP202ELPLUS**

Modèle LKRKP202ELPLUS/K
Dim L x P x H (mm) 840 x 885 x 1800/2035
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12,5kW
PRIX HT* **9714€**



Lave-batterie

Construction inox aisi 304.
Cuve emboutie avec angles arrondis.
Panier 850 x 725mm
Triple filtrage en inox.
Surchauffeur en inox 304.
Porte demi abattante.
Double parois et bras en inox.
Triple filtrage en inox.
Pompes: 2x2,18kw avec activation l'une après l'autre.
Panneau électronique TFT touche.
4 cycles programmables, vidange automatisée, h.utile 645 mm.
Doseur de rinçage, pompe de rinçage + autonettoyage + energy saving.
Livré avec 1 panier inox 850x725mm + 1 support plateaux + 1 porte ustensiles

Référence **FR1-LKRKP302ELPLUS**

Modèle LKRKP302ELPLUS/K
Dim L x P x H (mm) 990 x 885 x 1800/2035
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/13,4kW
PRIX HT* **11588€**



Salons de coiffure, espaces de travail, crèches et écoles, établissements de soins de santé et de beauté, restaurants, auberges, entreprises de nettoyage, campings, salles de sport..., la gamme ASKO est pensée pour répondre aux besoins spécifiques de chaque secteur professionnel. Dans un encombrement minimal, ses appareils sont construits durablement et se dotent de programmes de désinfection. De 60 cm de largeur, ils peuvent être installés côte à côte pour laisser des espaces de rangement au-dessus, ou superposés en colonne.



Lave-linge capacité 6,5kg

Volume tambour 60 l, vidange par pompe

Référence	E01-135655
Modèle	WMC6743PB.T/K
Dim L x P x H (mm)	595 x 591 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable 230V+T/3Kw
PRIX HT*	2339€

Lave-linge capacité 9kg

Volume tambour 80 l, vidange par pompe

Référence	E01-135657
Modèle	WMC8944PB.T/K
Dim L x P x H (mm)	595 x 706 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable 230V+T/4,4Kw
PRIX HT*	2601€



Lave-linge professionnel avec pompe de vidange
Carrosserie : Top, façade et côtés GRIS MAT



Lave-linge capacité 7kg- Gris mat + pompe HYG+

Essorage (tr/mn) :1500
Facteur G : 614
Nbre de cycles préconisés : 4/jour

Référence	E01-137019
Modèle	WS660-G/K
Dim L x P x H (mm)	600 x 660 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/3,8kW
PRIX HT*	2829€

Lave-linge capacité 8kg- Gris mat + pompe HYG+

Essorage (tr/mn) :1600
Vidange : Pompe Facteur G : 614
Nbre de cycles préconisés : 8/jour

Référence	E01-137016
Modèle	WS970-G/K
Dim L x P x H (mm)	630 x 700 x 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/4,6kW
PRIX HT*	3855€



Lave-linge capacité 8kg- Gris mat + Raccord pompe HYG+

Pompe de vidange, pré-équipé pour pompes doseuses
Essorage (tr/mn) :1600
Facteur G : 614
Nbre de cycles préconisés : 8/jour

Référence	E01-137017
Modèle	WS970D-G/K
Dim L x P x H (mm)	630 x 700 x 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/4,6kW
PRIX HT*	4447€



Monnayeur

Kit monnayeur jetons pour lave-linge

Référence	E01-130357
Modèle	KIT/M.JET/WS660-970/I
PRIX HT*	697€



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 industriel électrique à cuve suspendue 7kg

Essorage (tr/mn) :1200
 Facteur G : 416

Référence	E01-135571
Modèle	W65/K
Dim L x P x H (mm)	696 x 820 x 1210
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/9kW
PRIX HT*	6190€

Lave-linge industriel électrique à cuve suspendue 11kg

Essorage (tr/mn) :1200
 Facteur G : 416

Référence	E01-135575
Modèle	W100/R
Dim L x P x H (mm)	696 x 915 x 1210
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/9kW
PRIX HT*	8185€

Lave-linge industriel électrique à cuve suspendue 18kg

Essorage (tr/mn) :1100
 Facteur G : 419

Référence	E01-135577
Modèle	W160/R
Dim L x P x H (mm)	790 x 935 x 1360
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/17,6kW
PRIX HT*	12261€

Séchoir électrique 16kg, tambour inox, programmeur Expert

Séchoir électrique 16kg, tambour inox, programmeur Expert
 Carrosserie : Acier galvanisé traité anti trace, époxy mat haute température
 Volume tambour (l) : 325
 Porte réversible : Oui
 Sonde humidité résiduelle : oui

Référence	E01-135579
Modèle	D325/R
Dim L x P x H (mm)	790 x 1200 x 1350
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/20,6kW
PRIX HT*	6600€

Lave-linge industriel électrique à cuve suspendue 9kg

Essorage (tr/mn) :1200
 Facteur G : 416

Référence	E01-135573
Modèle	W80/R
Dim L x P x H (mm)	696 x 820 x 1210
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/9kW
PRIX HT*	6903€

Lave-linge industriel électrique à cuve suspendue 14kg

Essorage (tr/mn) :1100
 Facteur G : 419

Référence	E01-135576
Modèle	W130/R
Dim L x P x H (mm)	790 x 935 x 1360
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/14,5kW
PRIX HT*	10567€

Séchoir électrique 10kg, tambour inox, programmeur Expert

Séchoir électrique 10kg, tambour inox, programmeur Expert
 Carrosserie : Acier galvanisé traité anti trace, époxy mat haute température
 Volume tambour (l) : 200
 Porte réversible : Oui
 Sonde humidité résiduelle : oui

Référence	E01-135578
Modèle	D200/R
Dim L x P x H (mm)	790 x 900 x 1350
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/14,4kW
PRIX HT*	5229€





Salons de coiffure, espaces de travail, crèches et écoles, établissements de soins de santé et de beauté, restaurants, auberges, entreprises de nettoyage, campings, salles de sport..., la gamme ASKO est pensée pour répondre aux besoins spécifiques de chaque secteur professionnel. Dans un encombrement minimal, ses appareils sont construits durablement et se dotent de programmes de désinfection. De 60 cm de largeur, ils peuvent être installés côte à côte pour laisser des espaces de rangement au-dessus, ou superposés en colonne.



Sèche-linge capacité 6,5kg, avec condenseur

Volume tambour 117 l

Référence	E01-135660
Modèle	TDC1772CB.T/R
Dim L x P x H (mm)	595 x 654 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable 230V+T/2,5Kw
PRIX HT*	1654€

Sèche-linge capacité 6,5kg, avec pompe à chaleur

Volume tambour 117 l

Référence	E01-135661
Modèle	TDC1771HT.K
Dim L x P x H (mm)	595 x 654 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9Kw
PRIX HT*	2142€

Sèche-linge capacité 8kg, à évacuation

Carrosserie : titanium. Volume tambour 145 l.
Porte réversible : oui. Sonde humidité résiduelle : oui.

Référence	E01-135662
Modèle	TDC1485VB.T/R
Dim L x P x H (mm)	595 x 769 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable 230V+T/5Kw
PRIX HT*	1652€



Sèche-linge capacité 8kg - gris mat top inox avec condenseur

Sèche-linge professionnel 8 kg, condenseur
Carrosserie : Façade, Top et côtés Gris MAT
Volume tambour (l) : 153
Vidange : Pompe
Porte réversible : Oui
Sonde humidité résiduelle : oui

Référence	E01-137024
Modèle	DS970CO-G/R
Dim L x P x H (mm)	630 x 840 x 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/5,1kw
PRIX HT*	2981€

Sèche-linge capacité 8kg - gris mat top inox avec évacuation

Sèche-linge professionnel 8 kg, évacuation
Carrosserie : Façade, Top et côtés Gris MAT
Volume tambour (l) : 153
Porte réversible : Oui
Sonde humidité résiduelle : oui

Référence	E01-137023
Modèle	DS970EV-G/R
Dim L x P x H (mm)	630 x 800 x 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V/5,9Kw
PRIX HT*	2433€



Sèche-linge professionnel 7 kg, à condensation

Sèche-linge professionnel 7 kg
Carrosserie : Façade, Top et côtés Gris MAT
Volume tambour (l) : 153
Vidange : Pompe
Porte réversible : Oui
Sonde humidité résiduelle : oui

Référence	E01-137612
Modèle	DS660-G/R
Dim L x P x H (mm)	595 x 630 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable 230V+T/2,5Kw
PRIX HT*	2094€

Pour toute commande de produits lessiviels



NETTAL 2 D 2

Détergent désinfectant

Dégraissant désinfectant multi-usage pour le milieu alimentaire. Normes EN 1276 - EN 1650.

PRO LAVE CHLORE

Détergent désinfectant chloré

Alcalin chloré non moussant pour nettoyage et désinfection en industrie agro-alimentaire. Norme EN 1276 - EN 1650 - EN 13697.

CLEAN SURFACE

Détergent désinfectant prêt à l'emploi

Détergent désinfectant bactéricide, fongicide et virucide. Pour toutes surfaces.

Utilisable en hygiène agroalimentaire/ sanitaire et collectivité. Normes : EN 1040, EN 1276, EN 13697, EN 14476.

LACTANE SPRAY

Détartrant désinfectant parfumé prêt à l'emploi ECOCERT

Désinfecte et détartre en une seule étape pour un entretien courant des sanitaires, laisse une odeur agréable. Eco détergent certifié par Ecocert Greenlife - Conforme EN 1276 - EN 13697.



LACTANE 4 D

Nettoyant détartrant désinfectant parfumé concentré ECOCERT

Nettoyant, désinfectant, détartrant concentré à base d'acide lactique. Utilisable quotidiennement. Eco détergent certifié par Ecocert Greenlife.

Centrale de désinfection, Table de repassage chariots

FRANSTAL
Gold

• Pistolet anti choc de pulvérisation • Support bidon acier inoxydable 5 litres • Vanne d'alimentation 1/4 de tour avec filtre intégré et poignée inox • Système de protection du réseau d'eau • Disconnecteur CA NF Homologation CSTB Norme NF EN1717



Centrale de désinfection 1 produit

Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 15 mètres
Capot polypropylène

Référence	FR1-HERHCENE14121
Modèle	CD1P/K
Dim L x P x H (mm)	300 x 200 x 170
PRIX HT*	265€

Centrale de désinfection 1 produit avec enrouleur automatique

Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 13 mètres
Capot polypropylène

Référence	FR1-HERHCENE14158
Modèle	CD1PE/K
Dim L x P x H (mm)	500 x 350 x 270
PRIX HT*	580€

Qriane



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*	3220€

Bras + Jeannette manche aspirante/ chauffante

Bras + jeannette manche aspirante/ chauffante pour tables

Référence	E01-121898
Modèle	TXRSF1/RA/5/I
PRIX HT*	399€

Suspension fer

Suspension fer pour table

Référence	E01-124687
Modèle	TXRSUPEF/T
PRIX HT*	93€

Bras d'éclairage + néon LED

Bras éclairage + Néon led pour tables

Référence	E01-124689
Modèle	TXRLLT4EF/T
PRIX HT*	518€



Qriane

Table de repassage semi professionnelle

Table aspirante/chauffante/soufflante
Hauteur du plateau 88 cm
Modèle repliable

Référence	E01-121887
Modèle	TIPIS/R
Dim L x P x H (mm)	1200 x 540 x 910
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,60kW
PRIX HT*	553€



Chariot support Qriane

Chariot support TROL compatible avec la table à repasser TIPI S pour Mini 3/4

Référence	E01-121885
Modèle	TROL/I
PRIX HT*	108€



Générateur de vapeur Qriane

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*	293€



Chariot à fond mobile Qriane

Chariot pour charge 40-50 kg avec graduation pour pesée du linge - 336l

Référence	E01-129169
Modèle	680ON026/T
Dim L x P x H (mm)	1080 x 630 x 800
PRIX HT*	1254€

la force DU réseau



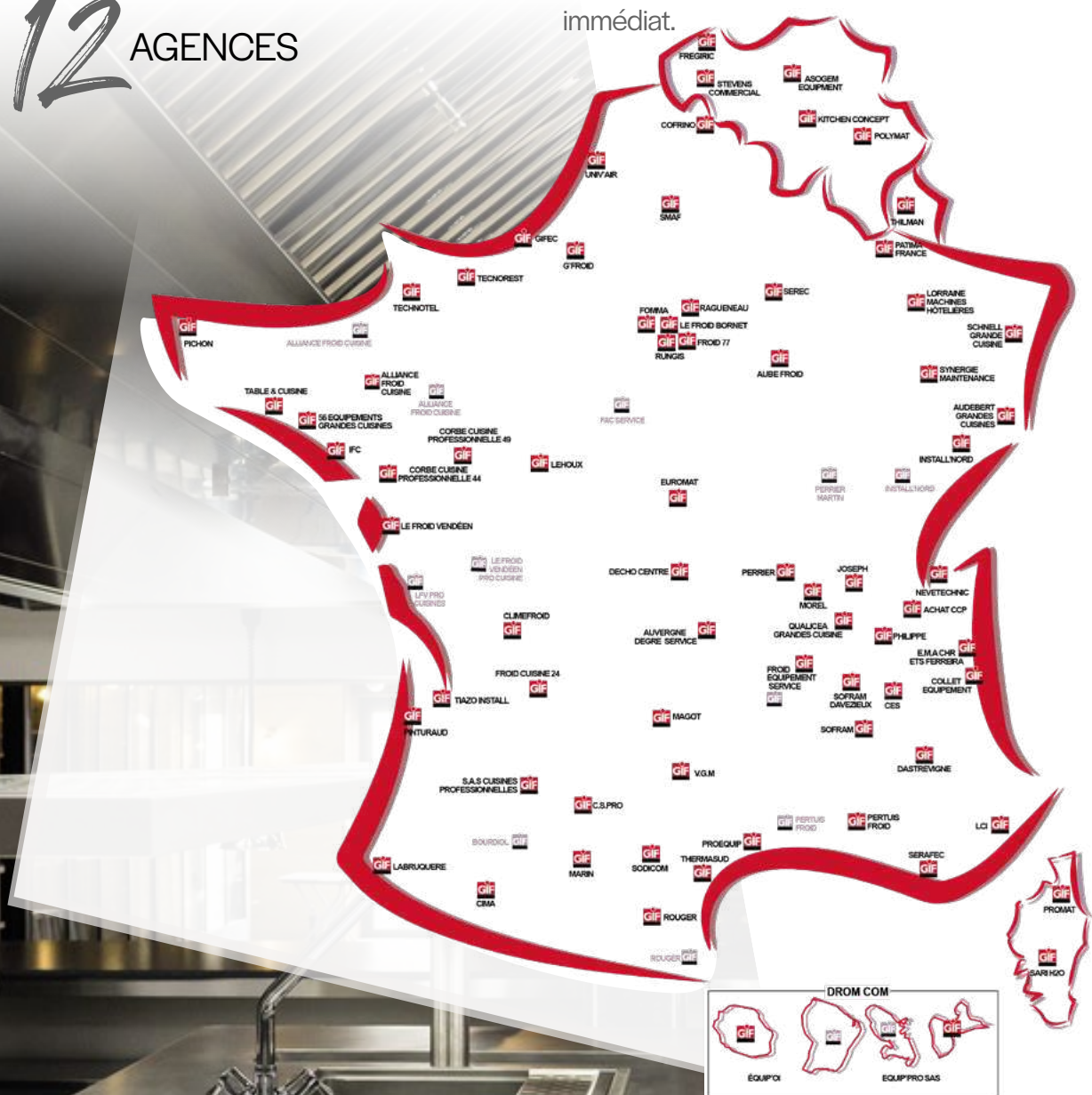
1100 TECHNICIENS &
COMMERCIAUX
SUR LE TERRAIN

74 ENTREPRISES SPÉCIALISTES
de l'équipement pour les collectivités,

12 AGENCES

Un SAV performant

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





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

