La qualité au meilleur prix

*avec extension de garantie 2 ans**

MATÉRIELS PROFESSIONNELS
POUR LA RESTAURATION
ET MÉTIERS ALIMENTAIRES

WWW.SODIMATS.COM

TÉL. 04 93 216 337

2024 TARIFS

MACHINE À GLAÇONS AUTONOME - RÉF/G0038

Il est possible de produire 3 différentes tailles de cônes creux en fonction des besoins. Grâce à son réservoir d'eau intégré et à sa construction compacte, cet appareil convient parfaitement à l'espace du comptoir.

- 3 formats de glaçons au choix
- Capacité 15 KG/24H
- Environ 12 glaçons par cycle
- Dim.L375xP420xH415 mm
- Puiss. 320 W - 230 V
- Réservoir d'eau 4,5 litres pour environ 150 glaçons en fonction de la taille des glaçons

349 €HT

Sans arrivée d'eau, ni vidange

PROMO

MACHINE À GLAÇONS PLEINS

Diamond

AVANTAGE

Gicleurs en laiton, conçus pour éliminer la magnétisation du calcaire.
Alimentation en eau durant le cycle en circuit fermé. Glaçons en cubes, compacts et cristallins.

- Glaçons de 18 g
- Condenseur à air.
- Système à "spray" avec gicleurs en laiton. (conçu pour prévenir la magnétisation du calcaire). Unité hermétique tropicalisé température ambiante + 43 °C
- Expansion réfrigérant R290 par capillaire.
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables.

Gaz R290

Modèles	Capacité	Réserve	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Prix H.T.
G0066	22 KG/24H	4 kg	345x404x590	320 - 230 V	1 168 €
G0067	29 KG/24H	9 kg	390x460x690	370 - 230 V	1 493 €
G0068	47 KG/24H	25 kg	500x580x800+110	500 - 230 V	1 814 €
G0069	67 KG/24H	40 kg	738x600x920+110	650 - 230 V	2 504 €
G0070	95 KG/24H	55 kg	738x600x1020+110	850 - 230 V	2 775 €
G0071	130 KG/24H	65 kg	840x740x1075+110	1050 - 230 V	3 663 €
G0072	155 KG/24H	65 kg	840x740x1075+110	1400 - 230 V	3 860 €

Prévoir un adoucisseur pour chaque machine à glaçons

Vidange par gravité
Prévoir une pente pour évacuation

MACHINE À GLACONS CUBIQUE TROPICALISÉE

HOSHIZAKI

Le glaçon cubique fond très lentement permettant au consommateur de déguster sa boisson fraîche plus longtemps.

- Système d'injection qui prévient la création d'aéro bactéries
- Le dégivrage par gaz chaud permet d'améliorer l'hygiène
- Filtre à air et joint de porte facilement nettoyables
- Extérieur en acier inoxydable
- Contrôle par micro-processeur
- Dimension des pieds de série sauf sur G0007 en option
  - G0008 : +92 - 127 mm
  - G0009/G0010 : +90 - 125 mm
  - G0011/G0037 : +70 - 110 mm

Gaz R290

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Production	Réserve	Prix H.T.
G0007	398x451x695	240 - 230 V	25 KG/24H	11,5 KG	1 920 €
G0008	398x451x695	270 - 230 V	30 KG/24H	11,5 KG	2 265 €
G0009	633x511x690	280 - 230 V	46 KG/24H	15 KG	3 195 €
G0010	633x506x840	320 - 230 V	62 KG/24H	26 KG	4 130 €
G0011	704x506x1200	560 - 230 V	105 KG/24H	50 KG	5 550 €
G0037	704x506x1200	615 - 230 V	125 KG/24H	50 KG	5 995 €

Prévoir un adoucisseur pour chaque machine à glaçons

GARANTIE USINE 2 ANS
PIÈCE ET MAIN D'ŒUVRE

Conseillée pour une ambiance chaude.

MACHINE À GLAÇONS CREUX GROSSE CAPACITÉ

- Unité de production à combiné à une unité de stockage.
- Condenseur à air.
- Système avec évaporateur verticale (concept pour fast food).
- Glaçons plats de 7 g
- Unité hermétique tropicalisé température ambiante +43°C

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Production	Prix H.T.
G0079	770x550x740	1,6 KW - 230 V	200 KG/24H	4 400 €
G0080	770x550x805	3 KW - 230 V	400 KG/24H	5 890 €

Prévoir un adoucisseur pour chaque machine à glaçons

Vidange par gravité
Prévoir une pente pour évacuation

BAC DE STOCKAGE

Modèles	Dim. LxPxH mm	Réserve	Prix H.T.
G0081	870x790x1000	200 KG	1 650 €
G0082	1250x790x1000	350 KG	2 470 €

Diamond

MACHINE À GLACONS À GRAINS

Diamond

Idéal pour vos plateaux de fruits de mer, buffet, présentoir à poisson, cocktail...
Laboratoires pharmaceutiques, milieu hospitalier

- Réalisation en acier Inox 304, R290
- Système avec vis sans fin (production continue)
- Unité hermétique
- Tropicalisée + 43 °C, classe 5
- Pieds en inox réglables

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Production	Réserve	Prix H.T.
G0056	450x620x680	420 - 230 V	67 KG/24H	10 KG	3 057 €
G0057	500x660x690+110	420 - 230 V	113 KG/24H	30 KG	3 354 €
G0058	738x690x1020+110	420 - 230 V	153 KG/24H	55 KG	3 767 €

Prévoir un adoucisseur pour chaque machine à glaçons

Vidange par gravité
Prévoir une pente pour évacuation

BROYEUR À GLAÇON RÉF/G0020

Idéal pour la préparation de cocktail comme le mojito

- Dim. L194xP325xH523 mm
- Puiss. 200 W - 230 V
- Production : 120 kg/h
- Moteur ventilé

360 €HT

CAPTEUR DE SÉCURITÉ
Il est impossible de démarrer si le couvercle est ouvert.

LONGUE DURÉE DE VIE DU MOTEUR
Le ventilateur utilise l'énergie de rotation de l'axe de broyage tout en refroidissant le moteur.

BROYEUR HORIZONTAL
Lames en acier inoxydable placées sur des plaques d'entraînement horizontales - traitement rapide et efficace jusqu'à 120 kg/h.

MEUBLE POUR MACHINE À CAFÉ

- Étagère en acier inoxydable avec renforts oméga en acier
- Hauteur dosseret arrière 105 mm
- Bandeau avant de 65 mm avec profil arrondi
- Tiroirs en acier inoxydable avec glissières à billes
- Bac à marc de café retirable, avec caoutchouc pour minimiser les bruits lors de l'ouverture et de l'utilisation
- Pieds réglables en hauteur
- Trou de diam. 60 mm pour faire passer les câbles

Modèles	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
K0097	800x600x1050	856 €
K0013	1000x600x1050	914 €
K0014	1500x600x1050	1 197 €
K0015	2000x600x1050	1 250 €

HYPER FONCTIONNEL

TIROIR À MARC POUR MOULIN À CAFE

Modèles	Machine	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
K0064	Pour moulin à café	250x375x85	256 €

Diamond

PERCOLATEUR INOX

- Structure isotherme à simple paroie, en inox poli, filtre intégré
- Corps et cuve en acier inoxydable, poignées en inox soudées avec prise en silicone
- Robinet anti goutte, indicateur de niveau d'eau en verre
- Bac égouttoir avec grille en acier inoxydable

Modèle	Capacité	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
K0004	6 litres	340x227x468	1,5 KW - 230 V	109 €
K0033	10 litres	387x275x530	1,5 KW - 230V	149 €
K0005	16 litres	387x275x595	1,5 KW - 230 V	179 €

PERCOLATEUR NOIR

Attire l'attention avec son design inégalable :
Simple paroie en inox avec couche noir mat et des poignées et couvercles stylés en polypropylène. Le design du robinet anti goutte est unique avec l'indicateur de niveau en verre intégré. Le bac égouttoir est magnétique et peut être enlevé sans le soulever ou renverser. Le support à filtre a un filtre intégré conçu pour le café grossièrement moulu, le papier à filtre n'est pas nécessaire.

Modèle	Capacité	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
K0090	7 litres	270x270x500	1,05 KW - 230 V	129 €
K0091	14 litres	320x320x530	1,75 KW - 230 V	149 €

DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES INOX

- Idéal pour vin chaud et eau bouillante pour le thé
- Ne convient pas pour le lait et le chocolat
- Température maximum de 110°C

Modèle	Capacité	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
K0009	9 litres	340x227x468	2,2 KW - 230 V	107 €
K0037	18 litres	387x267x595	2,2 KW - 230 V	139 €

DISTRIBUTEUR DE CHOCOLAT CHAUD

- Le bain marie évite que le chocolat brûle
- Le fond de la marmite est en inox, les parois en polycarbonate.
- Bac égouttoir avec indicateur de niveau, afin d'éviter le débordement
- Protection de surchauffe
- Le chocolat est mélangé en continue automatiquement, ce qui donne une consistance homogène
- Robinet spéciale "anti-goutte"
- Plage de température : 65°C à 85°C
- Température d'environnement nécessaire : 10° à 32°C

Modèle	Capacité	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
K0067	5 litres	410x280x465	1,06 KW - 230 V	499 €
K0107	10 litres	410x280x580	1,06 KW - 230 V	559 €

APPAREIL POUR MILK-SHAKE

- Réalisez sans effort des cappuccinos freddo, des frappés et bien sûr des milkshakes. Le boîtier est fabriqué en plastique ABS. La base est lestée pour plus de stabilité et est équipée de pieds en caoutchouc.
- Le moteur peut faire tourner le disque agitateur à deux vitesses, 15 000 et 19 000 tours/minute
- Contrôlez le mixeur à milk-shake grâce à l'interrupteur à deux vitesses situées sur le dessus et facilement accessible
- Le mixeur à milk-shake est équipé d'un micro-interrupteur qui lui permet de ne fonctionner que lorsque le gobelet est correctement placé
- Choisissez entre deux agitateurs différents pour contrôler le niveau d'aération
- Livré avec un bol mélangeur en acier inoxydable (0,95 litre) et un bol mélangeur en polycarbonate (0,9 litre) et 2 jeux de 2 agitateurs
- Les gobelets et les agitateurs passent au lave-vaisselle

Modèle	Couleur
K0108	Blanc
K0109	Noir
K0110	Taupe
K0111	Jaune
K0112	Rouge
K0113	Bleu

148 €HT

MIXEUR/BLENDER - REF/K0058

- Couteau en inox avec revêtement en titane amovible.
- Réglage manuel de la puissance er un interrupteur pour la pulsation.
- Livré avec pichet de 2,5L en tritan, résistant aux chocs, un couvercle solide en polypropylène et un bouchon en polycarbonate.
- Le pichet amovible résiste aux températures de -40°C à 90°C.
- Moteur à grande vitesse avec une fonction de réglage de la vitesse et une fonction de pulsation.
- Vitesse de rotation de 16000 RPM jusqu'à 24800 RPM (sans charge).
- Équipé d'une protection contre la surchauffe et les surcharges électriques.
- Dim. L270xP250xH550 mm
- Puiss. 1,68 KW – 230 V

MIXEUR AVEC CAISSON INSONORISANT - REF/K0098

Ce blender peut tout préparer :
fruits, légumes, cocktails, smoothies, desserts.

- Mixeur avec insonorisation.
- Récipient transparent 2,875 litres
- 28000 RPM
- Dim.L240xP270xH570 mm
- Puiss.1,68 KW - 230 V

MACHINE À GRANITA SUNFREEZE

- Existe en deux et trois cuves de 10/12 litres permettant de travailler en **indoor et outdoor**.
- Couleurs 2 bacs : Rose/Noir
- Couleurs 3 bacs : Rose/Noir
- Nettoyage facile
- **Machine garantie 2 ans**
- Prise 220 volt

Pour obtenir la garantie de cette machine, elle doit être installée par SUNFREEZE à titre gracieux

Modèle	Matériels	Prix H.T.
K0099	2 bacs	**2 830 €**
K0100	3 bacs	**3 420 €**

Modèle	Matériels	Prix H.T.
N0097	Support + parasol 2 bacs	**650 €**
N0205	Support + parasol pour 2 machines superposées au choix	**895 €**

OFFERT PAR SODIMATS
Extension de garantie 5 ans
(main d'œuvre et déplacement pour établissements situés sur le littoral Alpes-Maritimes et Var) avec condition d'acheter les produits SUNFREEZE pendant toute la durée de la garantie.

- Arômes crées et développés à Grasse
- Arômes dilués *(environ 10 € H.T.)* sucre incorporé permettant de réaliser 50 verres de 20cl soit 23 centimes incluant arôme, gobelet et paille
- Arômes concentrés *(environ 15 € H.T.)* sucre à rajouter permettant de réaliser 225 verres de 20cl soit 12 centimes incluant arôme, gobelet et paille

OFFERT PAR SODIMATS : KIT DE DÉMARRAGE

- **Pour achat machine 2 bacs** Kit permettant de réaliser 100 verres en arôme, gobelet et paille
- **Pour achat machine 3 bacs** Kit permettant de réaliser 150 verres en arôme, gobelet et paille

CENTRIFUGEUSE - REF/K0025

L'extracteur de jus puissant transforme efficacement les légumes ou les fruits en de délicieux jus riches en minéraux et en vitamines avec 20 000 tours par minute. Grâce aux accessoires lavables en machine, le nettoyage est très facile.

- 2 vitesses
- Puiss. 800 W - 230 V

PRESSE AGRUMES - REF/K0018

- 3 ogives de pressage interchangeables pour agrumes de différentes tailles et une passoire.
- Cuve inox
- Lavable lave-vaisselle sauf bati
- Dôme anti-projection de série
- Dim.L308xP218xH463 mm
- Puiss. 180 W - 230 V

PRESSE AGRUMES AVEC LEVIER - REF/K0059

- Dim.L280xP200xH470 mm
- Puiss. 230 W - 230 V
- Couvercle avec levier pour une utilisation facile et en toute sécurité Bol et cône amovibles en inox
- Avec protection anti-éclaboussure
- Vitesse 980 RPM.

PRESSE AGRUMES AUTOMATIQUE

Presse agrume automatique qui peut être installé dans tout type d'établissement.
En acier inoxydable, ses fonctionnalités et sa manutention sont faciles.

Modèles	Capacité	Stockage	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
K0103	18-25 fruits/min	8 kg	450x360x850	200 W - 230 V	**1 250 €**
K0104	20-25 fruits/min	20 kg	400x500x1090	200 W - 230 V	**1 950 €**

- **K0103 :** Calibre orange 60/80 mm
  Hauteur verre ou bouteille maximum 15 cm
- **K0104 :** Calibre orange 60/80 mm
  Hauteur verre ou bouteille maximum 28 cm
  Avec robinet self service

CRÊPIÈRE GAZ

Krampouz

- **Plaque en fonte usinée**
- Brûleur 6 branches
- Robinet de sécurité
- Diamètre 40 cm
- Puissance 5000 W

Modèles	Diamètre	Puiss. KW	Prix H.T.
R0044	400 mm	5 KW	**369 €**

CRÊPIÈRE ELECTRIQUE - REF/R0002

- **Plaque en fonte usinée**
- Diamètre 40 cm
- Puissance 3 Kw - 230 V

Krampouz

CRÊPIÈRE DOUBLE

Krampouz

- **Plaque en fonte usinée**

Électrique

Modèles	Diamètre	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Prix H.T.
R0006	400 mm	860x470x180	2x3 - 230 V	**1 049 €**

Gaz

Modèles	Diamètre	Dim. LxPxH mm	Puiss. gaz	Prix H.T.
R0008	400 mm	860x485x200	2x5 KW	**1 099 €**

Robinet de sécurité, avec pièzo - Brûleur 6 branches

GAUFRIER 180° RÉF/R0021

- Pour cuisson pâte liquide
- Chassis inox
- 4x6 Bruxelles
- Puissance 1400 W - 230 V
- Dim. L440xP260xH220 mm
- Basculement gauche-droite (existe aussi avant-arrière)

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
R0021	440x260x220	1,4 KW - 230 V	**899 €**

Basculement avant-arrière

easy clean System

ou gauche-droite

CHAUFFE SAUCE - REF/C0560

- Dim.L170xP165xH230 mm Puiss.
- 2 KW - 230 V

ACCESSOIRES

Accessoires pour crépière	Prix H.T.
Tampon livré avec 3 recharges REF/R0048	**29 €**
15 Recharges tampon REF/R0049	**33 €**
Pierre abrasive REF/R0013	**21 €**
Rateau inox rond REF/R0043	**22 €**
Spatule hêtre 40 cm REF/R0045	**9 €**

CHARIOT PLEIN AIR EN INOX - REF/R0050

STAND CRÈPE / GAUFRE

- 2 tablettes latérales rabattables
- 1 tablette inférieure
- 1 porte accessoires
- 2 roues
- Dim.L1400xP590xH850 mm
- Dim. plan de travail L750xP480xH800 mm

MEUBLE EN INOX SUR ROULETTES

- Affiche lumineuse en façade avant, muni d'un interrupteur.
- 2 prises de service à l'intérieur du meuble
- Vitre frontale pare haleine, muni d'une petite tablette de service en inox
- Plan de travail renforcé, doté de deux ouvertures pour permettre le passage de câbles, deux ouvertures également sur la partie inférieur du meuble
- Tablette intermédiaire renforcée ajustable
- Portes coulissantes, poignées intégrées, munies de serrure à clés de série
- Monté sur 4 roues pivotantes dont deux avec freins

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Prix H.T.
R0033 Pour gaufres	1000x600x825	400 - 230 V	**1 290 €**
R0034 Pour crêpes	1000x600x825	400 - 230 V	**1 290 €**

En option tablette latérale REF/R0035

Diamond

GAUFRIER ÉLECTRIQUE - REF/R0014

- Dim. L480xP320xH226 mm
- Puiss. 1,5 KW - 230 V
- Gaufres liège, deux empreintes de 4x6 cases
- Plaque à cuisson en fonte avec revêtement anti adhésif
- Régulation de température thermostatique de 50° à 300° C
- Poignée isolée
- Égouttoir amovible
- Livré avec une fourchette à gaufres

279 €HT

MACHINE À BARBE À PAPA

Modèles	Diamètre	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
R0018	500 mm	520x520x500	1,2 KW - 230 V	325 €
R0019	710 mm	720x720x500	1,3 KW - 230 V	499 €

Couvercle	Diamètre	Prix H.T.
R0042	500 mm	89 €
R0052	710 mm	210 €

MACHINE À POPCORN DE TABLE - REF/R0016

- Machine à pop-corn professionnelle, économique en énergie et une utilisation en toute sécurité
- Châssis en alliage d'aluminium, boîtier robuste en verre trempé et acier peint par poudrage rouge
- La marmite à pop-corn est équipée d'un agitateur et est facile à vider grâce à l'utilisation d'une pince. Avec un rabat pratique pour servi le pop-corn, ainsi qu'une grande porte à charnière en verre acrylique
- L'intérieur est éclairé, et le fond de la chambre est chauffé pour assurer un pop-corn bien chaud. Un tiroir à miettes se trouve sous la chambre pour faciliter l'élimination des grains non éclatés et des miettes
- Il faut environ 2 minutes pour faire une fournée de pop-corn
- Dim. L560xP420xH770 mm
- Puiss. 1500 W - 230 V

360 €HT

610 €HT

MACHINE À POPCORN SUR ROULETTE - REF/R0017

- Dim. L560xP417xH1560 mm
- Puiss. 1350 W - 230 V
- Avec lampe de maintien en température

MACHINE HOT DOG 2 PLOTS RÉF/C0032

- Dim. L330xP290xH410 mm
- Puiss. 0,5 KW - 230 V
- 2 éléments chauffants pour les pains
- Boîtier et couvercle en acier inoxydable
- Bac à eau en aluminium
- Répartition efficace de la chaleur
- Avec poignée et panier robuste
- Cylindre en verre : Ø200 x H240 mm
- Plaques chauffantes : Ø200 mm
- Thermostat réglable : 30°C à 100°C
- Indicateur de température+ commutateur protégé marche-arrêt
- Sur quatre pieds en caoutchouc - facile à nettoyer

220 €HT

Bol de remplacement 60€ HT

PLAQUE À INDUCTION

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0627	293x373x56	2 KW - 230 V	99 €
C0628	337x417x85	3,5 KW - 203 V	225 €
C0629	608x370x61	3,5 KW - 230 V	208 €

C0629

C0628

C0627

CONSEIL SAV : Non encastrable. Laisser un espace autour de la plaque pour que le ventilateur soit aéré. Nettoyer le filtre.

WOK À INDUCTION /C0201

- Dim. L343xP440xH120 mm
- Puiss. 3,5 KW - 230 V
- Corps en acier inox - plaque vitrocéramique
- Fonctionnement en mode puissance ou en mode température
- Minuterie numérique
- Convient seulement pour wok REF/U0010

312 €HT

WOK REF/U0010

- Diam. 360 mm
- Uniquement pour C0201 et pas C020

99 €HT

CUISEUR À RIZ

- Livré avec doseur, cuillère à riz et cuillère à pot
- Tapis en silicone pour éviter les brûlures
- Les parois du cuiseur sont chauffées pour un maintien de la température optimale
- Pot intérieur avec revêtement anti-adhésif, résistant à la chaleur

Modèles	Dim. LxPxH mm	Capacité	Puiss. KW	Prix H.T.
C0405	445x445x380	5,4 litres	1,95 KW - 230 V	207 €
C0671	385x480x345	8 litres	1,95 KW - 230 V	245 €
C0571	560x465x400	12 litres	2,85 KW - 230 V	395 €

Existe en version gaz en 10 L

FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE TABLE

FRITEUSE SANS VIDANGE

Modèles	Capacité	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0459	4 litres	180x410x415	2,2 KW - 230 V	**120 €**
C0618	7 litres	282x425x330	3,5 KW - 230 V	**185 €**
C0461	10 litres	330x450x340	4,5 KW - 230 V	**290 €**

Modèles	Capacité	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0462	2x4 litres	360x410x415	2x2,2 KW - 230 V	**225 €**
C0619	7+7 litres	552x425x330	2x3,5 KW - 230 V	**357 €**
C0464	2x10 litres	653x450x340	2x4,5 KW - 230 V	**540 €**

FRITEUSE SIMPLE AVEC VIDANGE

Modèles	Capacité	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0620	7 litres	312x525x430	3,5 KW - 230 V	**250 €**
C0621	10 litres	372x550x430	4,5 KW - 230 V	**320 €**
C0622	10 litres	372x550x430	7,5 KW - 400 V	**350 €**

FRITEUSE DOUBLE AVEC VIDANGE

Modèles	Capacité	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0623	7+7 litres	620x525x430	2x3,5 KW - 230 V	**465 €**
C0624	10+10 litres	740x550x430	2x4,5 KW - 230 V	**595 €**
C0625	10+10 litres	740x550x430	2x7,5 KW - 400 V	**695 €**

FRITEUSE ÉLECTRIQUE REF/CO617

- Capacité 16 litres
- Avec vidange
- Panier L470xP250xH110 mm
- Dim.L578xP525xH430 mm
- Puiss. 9 KW - 400 V

SUPPORT POUR FRITEUSE

Modèles	Dim. LxPxH mm	Friteuse	Prix H.T.
N0146	290x415x630	7 litres	**130 €**
N0147	340x445x630	10 litres	**140 €**
N0148	545x415x630	7+7 litres	**170 €**
N0149	660x445x630	10+10 litres	**180 €**
N0150	545x415x630	16 litres	**165 €**

FRITEUSE SUR COFFRE GAZ & ÉLECTRIQUE | COUPE-FRITES

FRITEUSE GAZ SUR COFFRE

- Cuve soudée avec zone froide et robinet de vidange
- Régulation de la température de 90° à 190°C
- Livré avec 1 panier 235x275x115 mm par cuve
- Pieds en inox réglables

Modèles	Capacité	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
C0014	15 litres	375x650x845/1010	**1 590 €**
C0015	2x15 litres	750x650x845/1010	**2 985 €**

- Options pour gaz propane :
  - Flexible RÉF/Y6056 **147 € H.T.**
  - Détendeur 37 MBAR RÉF/Y0947 **60 € H.T.**

Diamond

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR COFFRE

Modèles	Capacité	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0011	14 litres	375x655x845/985	9 KW - 400 V	**976 €**
C0012	2x14 litres	750x655x845/985	2x9 KW - 400 V	**1 679 €**

- Cuve soudée avec zone froide et robinet de vidange
- Régulation de la température de 100° à 190 °C
- Livré avec 1 panier 250x320x280 mm par cuve
- Production de frites par bac 20 KG/H
- Armoire inférieure avec bacs filtrage huile

Diamond

COUPE FRITES REF/POO75

- Acier inoxydable
- Dim.L155xP425xH335 mm
- 4 grilles compris 6, 9, 13 mm + quartiers de pommes de terre
- Peut-être monter sur un mur

COUPE FRITES REF/POOS3

- Débit important sans fatigue
- Ventouses
- Nettoyage facile
- Équipé d'un jeu de grille-presse de 10x10 mm

En supplément :
- Jeu de grille presse de 8x8 mm
  RÉF /Y1572 : **77 € H.T.**
- Jeu de grille presse de 10x10 mm
  RÉF /Y6117: **77 € H.T.**
- Jeu de grille presse de 12x12 mm
  RÉF /Y6116: **77 € H.T.**

- Dim.L280xP512xH735 mm
- Débit 100-150 KG/H

CHAUFFE FRITES REF/CO570

- Dim.L330xP560xH500 mm
- Puiss. 1 KW - 230 V
- Avec bac perforé GN1/1 prof. 65 mm

223 €HT

ÉPLUCHEUSE POMMES DE TERRE

- Épluche les pommes de terre à l'aide d'un disque abrasif et des tampons abrasifs à l'intérieur du tambour
- Tambour, disque et tampons abrasifs en acier inoxydable de haute qualité, une machine très durable, efficace et facile à nettoyer
- Le disque abrasif est équipé d'agitateurs
- Le couvercle est en polycarbonate ; il vous permet de garder un œil sur le processus
- Très facile et sûr à utiliser, un capteur arrête l'éplucheur lorsque le couvercle est ouvert
- Équipé d'un raccordement d'eau et de vidange, pour rincer les pommes de terre lors de l'épluchage
- Grâce à un récupérateur de pelures efficace, composé de 2 conteneurs dont l'un est perforé, on évite le bourrage du système d'évacuation des eaux usées

Modèles	Production	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
P0117	5kg - 100kg/h	622x540x802	550 W - 230 V	1 395 €
P0118	10kg - 200kg/h	622x540x857	750 W - 230 V	1 495 €

BAIN MARIE GN1/1 INOX

- Cuve avec coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Interrupteur marche/arrêt, thermostat et voyant lumineux
- Dim.L370xP622xH262 mm
- Puiss. 1200 W - 230 V
- Bac en option

Modèles	Vidange	Prix H.T.
C0410	non	149 €
C0411	oui	168 €

SOUPIÈRE REF/CO406

- Capacité 8 litres
- Acier galvanisé noir
- Dim. L350xP350xH380
- Puiss. 435 W – 230 V

89 €HT

CHAFING DISH - GN1/1 REF/CO408

- Dim.L600xP360xH238 mm
- Bac GN1/1

69 €HT

CHAFING DISH ÉLECTRIQUE - GN1/1 REF/CO024

- Dim. L573xP348xH284 mm
- Puiss. 900 W - 230 V
- Bac G 1/1 prof. 65 mm compris
- Réglable en continu jusqu'à 85°C

137 €HT

GEL COMBUSTIBLE - REF/CO246

- Carton de 24 boîtes 200g par boîte
- Combustion +/- 3 heures

32 €HT

PRODUIT BIO

SALAMANDRE GRILLE FIXE

Idéal pour finir la cuisson, le gratinage ou le maintien en température des aliments.

- Grille amovible avec poignées
- Tiroir ramasse déchets en acier inox
- Régulateur de puissance

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0641	600x360x300	2,25 KW - 230 V	229 €
C0642	800x360x360	3 KW - 230 V	292 €

C0642

SALAMANDRE À PLAFOND MOBILE

- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum avec voyants lumineux
- Ajustement en hauteur variable, grâce à un bon système d'élévation
- Ramasse miette amovible avec grille

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0068	480x520x530	2,8 KW - 230 V	648 €
C0069	600x520x530	3,6 KW - 230 V	753 €

Plateau 480x520

Plateau 600x520

TOASTER

- Interrupteurs de puissance
- Timer
- Grille avec poignée amovible
- Tiroir ramasse déchet en acier inox
- 3 quartz par rampe pour plus de rapidité

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0478	535x275x250	2,4 KW - 230 V	**165 €**
C0479	535x275x365	3,6 KW - 230 V	**240 €**

TOASTER SALAMANDRE

INFO PLUS
Conception unique, toaster, grille et salamandre en version GN1/1, permet de décongeler, dorer, glacer, griller, toaster ou gratiner instantanément tous types de préparations ou plats, sans odeur ni fumée. Vous pouvez passer un plat GN1/1 directement au four au toaster pour l'utiliser comme une véritable salamandre.
Idéal pour les établissements travaillant dans un espace réduit.
Idéal pour croque-monsieur, hot dog, croustillants, quiches…

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0063-simple	640x380x330	2,7 KW - 230 V	**626 €**
C0064-double	640x380x475	4 KW - 230 V	**766 €**

Diamond

Convient parfaitement pour les bruschettas

Sécurité : grille de protection des tubes pendant le nettoyage brevet exclusif

PLANCHA ÉLECTRIQUE EN PROFONDEUR RÉF/C0631

- Plaque de cuisson en inox
- Thermostat réglage 50° C - 300° C
- Témoin de chauffe
- Dim. L400xP700XH270
- 3600 W – 230 V
- Existe en version gaz REF/C0630 à **749 € H.T.**

699 €HT

PLANCHA ÉLECTRIQUE NERVURÉE RÉF/C0644

- Plaque en fonte émaillée striée
- Thermostat réglage 50° C - 300° C
- Témoin de chauffe
- Dim. L400xP700XH270
- 3600 W - 230 V

849 €HT

PLANCHA ELECTRIQUE LISSE

- Cadre en acier inoxydable
- Tiroir pour recueillir la graisse
- Pieds réglables
- Contrôle de la température jusqu'à 300°C
- Épaisseur plaque céramique 6/10 mm pour faciliter nettoyage et maintenance

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0633	250x460x245	1,5 KW - 230 V	**199 €**
C0634	400x460x250	2,5 KW - 230 V	**331 €**
C0635	600x460x250	3,5 KW - 230 V	**399 €**
C0636	800x460x250	4,5 KW - 400 V	**544 €**

Prix au plancher

RACLOIR - REF/U0193

- Dim. L100xP315 mm
- Option : Lame de réserve
- REF/U0194 **6 € H.T.**
- Lot de 5 pièces

17 €HT

PLANCHA GAZ LISSE

- Cadre en acier inoxydable
- Tiroir pour recueillir la graisse
- Pieds réglables
- Brûleur à flamme auto-stabilisée, contrôlé par une soupape de sécurité à thermocouple
- Épaisseur plaque céramique 6/10 mm pour faciliter nettoyage et maintenance

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. gaz	Prix H.T.
C0637	400x450x310	3,4 KW	**330 €**
C0638	600x450x310	5,5 KW	**430 €**
C0639	800x450x270	8,25 KW	**530 €**

PLANCHA LISSE GAZ CHROME

- Cadre en acier inoxydable Plaque de chrome dur de 60 microns et 12 millimètres d'épaisseur
- Tiroir de récupération des graisses
- Soupapes thermostatiques
- Allumage par piézo électrique
- Équipé d'origine pour gaz propane
- Épaisseur plaque céramique 6/10 mm pour faciliter nettoyage et maintenance

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. gaz	Prix H.T.
C0257	460x435x190	4,1 KW	**831 €**
C0258	610x435x190	8,2 KW	**1 016 €**
C0259	770x435x190	8,7 KW	**1 156 €**
C0260	910x435x190	12,7 KW	**1 370 €**

Le chrome convient pour tout type de produits

PLANCHA LISSE ÉLECTRIQUE CHROME

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0722	460x435x190	2,6 KW - 230 V	**853 €**
C0261	610x435x190	4,0 KW - 230 V	**1 045 €**
C0262	760x435x190	4,0 KW - 230 V	**1 145 €**
C0723	910x435x190	6,0 KW - 230 V	**1 439 €**

- Plaque de chrome dur de 60 microns et 12 millimètres d'épaisseur
- Goulotte avant avec extraction facile pour nettoyage
- Résistances blindées en acier inoxydable
- Thermostat avec commutateur d'allumage

GRILL CHARCOAL À PIERRE VOLCANIQUE

- Plateau collecteur de graisse avec extraction facile pour nettoyage
- Chauffage pour système de réfraction pour pierre volcanique inclus
- Batteries de brûleurs tubulaires émaillés vitrifiés au feu
- Zones de travail indépendantes
- Soupapes de gaz avec thermocouple de sécurité
- Les grilles sont réglables en hauteur arrière
- Équipé d'origine pour gaz propane

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. gaz	Prix H.T.
C0264	300x500x240	6,5 KW	740 €
C0315	600x500x240	13 KW	1 066 €
C0300	900x500x240	19,5 KW	1 438 €

C0300

GRILL PANINI

- Bac de récupération des miettes
- Accessoire de nettoyage inclue
- En acier
- Température +50°/+300°C
- Témoin de chauffe lumineux

C0557

C0724

C0666

C0558

C0667

Modèles	Code	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
Premier prix rainuré	C0724	290x305x210	1,8 KW - 230 V	165 €
Simple rainuré	C0558	410x305x210	2,2 KW - 230 V	225 €
Compact rainuré	C0666	262x523x240	2,4 KW - 230 V	492 €
Extra XL large rainuré	C0667	400x580x265	2,4 KW - 230 V	695 €
Double rainuré	C0557	570x305x210	3,6 KW - 230 V	395 €

GRILL PANINI VITROCÉRAMIQUE

AVEC LE VITROCERAMIQUE,
PLUS D'ECONOMIE, HYGIENE PARFAITE

- Rainuré sur le dessus
- Lisse en dessous

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0059	470x445x245	3 KW - 230 V	679 €
C0060	640x445x245	3,4 KW - 230 V	1 074 €

Diamond

MICRO-ONDES PROFESSIONNEL RÉF/CO480

- Boîtier et panneau frontal en acier inoxydable.
- Panneau de commande facile à lire.
- Commande électronique avec deux boutons pour le réglage du temps et de la puissance - 9 niveaux.
- Antenne magnétron supérieure avec arbre rotatif assurant une distribution uniforme de l'énergie.
- Porte hermétique avec une vitre permettant d'observer les processus à l'intérieur du micro-ondes éclairé.
- Ouverture par bouton-poussoir pour une utilisation facile.
- Décongélation.
- 4 niveaux de puissance du micro-ondes : basse, moyenne, moyenne haute, haute.
- Fonction de combinaison du mode standard et du mode grill : combi (3 niveaux).
- Grill (puissance 1000 W).
- Durée maximale d'utilisation unique : 35 minutes.

159 €HT

L'économique

20 litres
Dim. L440xP330xH259 mm
Puiss. 1,05 KW - 230 V

MICRO-ONDES PROFESSIONNEL NOIR RÉF/CO645

- 25 litres
- Dim.L483xP420xH281 mm
- Puiss. 0,9 KW - 230 V
- Commandes numériques et plan tournant
- Tôle peinte en noir avec porte réfléchissante
- 6 niveaux de puissance - Fonction décongélation Minuterie numérique
- Alarme de fin de cuisson Contrôle de sécurité pour enfant.

195 €HT

MICRO-ONDES PROFESSIONNEL RÉF/CO646

- 25 litres – 230 V – 1550 W - 511x432xH311
- Puissance du micro-ondes : 1000 W

- Boîtier et intérieur de la chambre avec fond en céramique en acier inoxydable.
- Panneau de commande facile à lire.
- Commande électronique avec un seul bouton de réglage du temps de 15s à 6 min.
- Antenne magnétron à rotation inférieure pour une distribution uniforme de l'énergie.
- Sans disque rotatif.
- Filtre à air intégré pour la protection contre les facteurs externes et la poussière.

390 €HT

MICRO-ONDES DIGITAL SAMSUNG RÉF/CO266

- Dim. Ext.L464xP557xH368 mm
- Dim.Int.L370xP370xH190 mm
- Puiss. 3 KW
- Puiss. restitué 1,5 KW - 230 V
- Capacité 26 litres
- 30 programmes
- Plateau fixe
- 2 magnétrons

- Version puiss. Restitué 1,85 W – REF/CO267 - **1250 € H.T.**

1 050 €HT

RÔTISSOIRE ÉLECTRIQUE/GAZ

Diamond

220 V

- Conçue pour toute activité dans un espace réduit.
- Entretien facile et rapide.
- Cuve 1 source de chaleur par broche
- Lampes halogènes
- Cuvette de récolte graisse extractible
- La capacité de volailles par broche doit être inférieur à 1,2 kg

Modèles VITRO small électrique	Broche	Nombre de volailles	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0320	2	6	800x400x555	4,4 KW - 400 V	**1 652 €**
C0321	3	9	800x400x735	6,6 KW - 400 V	**2 141 €**

Modèles small gaz	Broche	Nombre de volailles	Dim. LxPxH mm	Puiss. Kcal/H	Prix H.T.
C0322	2	6	800x400x555	6860	**1 406 €**
C0323	3	9	800x400x735	10320	**1 793 €**

RÔTISSOIRE GAZ

- Alimentation du tourne broche 230 V
- Préciser gaz de ville ou propane à la commande
- Flexible gaz **80 € H.T.**
- Détendeur 50 MBAR propane REF/Y6325 - **65 € H.T.**

Modèles gaz	Broche	Nombre de volailles	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0276	3	18	1098x480x820	0,11	**2 529 €**
C0277	4	24	1098x480x1000	0,11	**2 978 €**
C0278	6	36	1098x480x1860	0,11	**3 990 €**
C0279	8	48	1098x480x1920	0,11	**4 900 €**
C0324	11	66	1098x660x1860	0,17	**5 579 €**
C0325	15	90	1098x660x1920	0,17	**6 620 €**

Diamond

RÔTISSOIRE À BALANCELLES RÉF/CO668

- Dim. L850xP700x.B940 mm
- Puiss. 8,5 KW - 400 V
- 5 balancelles rotatives (677x145 mm) chacune pour 5 volailles, gigots, rôtis, gibiers
- 4 faces vitrées, 2 portes en verre securit avant et arrière, avec 2 poignées athermiques.
- Minuterie
- Éclairage halogène
- Entretien facile
- Cuvette inférieure de récolte jus de cuisson

4716 €HT

- Option support placard pour rôtissoire REF/N0194 - **985 € H.T.**

RÔTISSOIRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE

Diamond

- Conception très robuste, très stable, pour grosses productions
- Moteur avec traction à pignon, très silencieux
- 1 source de chaleur par broche
- Lampes halogènes - sur roues
- Inspection des commandes aisé, portillon sur charnières
- Entretien facile et rapide
- Réalisation en acier inox AISI 304
- Toutes les broches sont livrées de série avec 2 pics terminaux et 4 intermédiaires, munie de poignée athermique
- Chauffage électrique : par foyers vitrocéramique, source de chaleur uniforme
- Tous nos modèles sont équipés en façade de vitres "sécurité", fermeture par aimant, poignées athermiques
- Cuvette de récolte graisses extractible (même avec vitres fermées) de très grande capacité

Modèles électriques	Broche	Nombre de volailles	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0717	3	18	1098x480x820	14,4 KW - 400 V	**2 670 €**
C0718	4	24	1098x480x1000	19,2 KW - 400 V	**3 280 €**
C0719	6	36	1098x480x1860	28,8 KW - 400 V	**4 490 €**
C0720	8	48	1098x480x1920	38,4 KW - 400 V	**5 290 €**

Les données du nombre de volailles sont à titre indicatif selon le poids et système de mise en place de poulet.

ARMOIRE DE SUPPORT INOX RÉF/NOO67

- Dim. L 1098xP480xB790 mm
- Sur roues

Diamond

820 €HT

ARMOIRE VITRÉE CHAUFFANTE RÉF/CO716

- Dim. L1098xP480xH840 mm
- Puiss. 2 KW - 230 V
- Sur roues
- Capacité 60 poulets

Diamond

1860 €HT

PLAT A PAËLLA RÉF/UO195

- Tôle d'acier
- Avec 2 poignées
- Diam. 800 mm
- Haut. 70 mm

87 €HT

Grand choix de plat à paëlla sur demande

BRÛLEUR À PAËLLA RÉF/COO86

- Diam. 700 mm
- 3 brûleurs
- Puiss. Gaz 27 KW

155 €HT

CUIT PÂTES ÉLECTRIQUE

Les paniers sont en option

- Panier 1/8 cuve : 1000x140x160 mm REF/U0283 - **65 € H.T.**
- Kit de paniers 1/8 cuve pour module L300 mm REF/U284 - **280 € H.T.**
- Panier 2/8 cuve : 100x280x160 REF/U285 - **95 € H.T.**

Modèles	Dim LxPxH mm	Paniers	Puiss. KW	Prix H.T.
C0735	300x600x300	4	3 KW - 230 V	**795 €**
C0736	600x600x300	8	9 KW - 400 V	**995 €**

FRITEUSE GAZ

Préciser gaz de ville ou propane à la commande
Option :
- Gaz propane **+10 %**
- Flexible gaz - **60 € H.T.**
- Panier 1/2 cuve : 110x250x110 mm REF/U0287 - **60 € H.T.**
- Panier 1 cuve : 255x250x110 mm REF/U0288 - **70 € H.T.**

Modèles	Dim LxPxH mm	Capacité	Puiss.	Prix H.T.
C0737	300x600x300	8 litres	6,8 KW	**1 200 €**
C0738	600x600x300	8+8 litres	13,6 KW	**1 950 €**

SUPPORT INOX

Modèles	Dim LxPxH mm	Prix H.T.
N0153	300x490x570	**240 €**
N0154	600x490x570	**280 €**
N0155	900x490x570	**350 €**

Option :
- REF/U0289 1 porte **+150 € H.T.**

RÉCHAUD FEUX VIF GAZ

- Brûleur à haut rendement
- Allumage par veilleuse
- Sécurité par thermocouple

Modèles	Dim LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0672	370x510x195	7 KW	**589 €**
C0673	690x510x195	7+5 KW	**790 €**
C0674	1005x510x195	7+5+7 KW	**1 249 €**

Diamond

FOURNEAU 4 FEUX VIFS

Diamond

- Dim. L700xP700xH850 mm
- 2 brûleurs 3,5 KW
- 2 brûleurs 6 KW
- Option four gaz 5,2 KW
- Dim. Four gaz L560xP630xH295 mm
- Option four électrique 2,6 KW - 230 V
- Dim. Four élect. L535xP325xH320 mm

Modèles		Prix H.T.
C0282	sur armoire neutre	**1644 €**
C0120	sur four gaz GN2/1	**2 262 €**
C0439	sur four électrique	**2 550 €**

Préciser gaz de ville ou propane à la commande
Option : gaz propane **+10 %**

FOURNEAU 6 FEUX VIFS

Diamond

- Dim. L1100 mm 3 brûleurs 3,5 KW
- 3 brûleurs 3,5 KW
- 3 brûleurs 6 KW
- Four gaz 5,2 KW
- Dim. Four gaz 5,2 KW L560xP660xH310 mm

Modèles		Prix H.T.
C0283	sur armoire neutre	**2 212 €**
C0121	sur four gaz GN2/1 et armoire GN1/1	**2 960 €**

Préciser gaz de ville ou propane à la commande
Option : gaz propane **+10 %**
Flexible gaz **60 € H.T.**

FOURNEAU ÉLECTRIQUE C0739

- Dim. L700xP700xH850 mm
- 4 plaques 2x 2,6 KW diam. 220 mm + 2x 1,5 KW
- Diam.145 mm
- Option sans four
- Dim. Four L560xP630xH295
- REF/C284 **1 484 € H.T.**

2320 €HT

FOURNEAU À INDUCTION RÉF/C0740

- Dim. L800xP708xH870 mm
- Puiss. total 17 KW - 400 V
- 2 plaques 5 KW+ 2 plaques 3,5 KW
- Fabriqué en acier inoxydable durable avec un cadre renforcé
- Chaque foyer de cuisson a son propre bouton de commande qui peut être réglé sur 11 niveaux de puissance
- Avec 2 plans de cuisson séparés en verre trempé de 5 mm d'épaisseur, mesurant 320x560 mm. La charge maximale des plaques de cuisson est de 100 kg
- Convient aux casseroles dont le diamètre du fond est compris entre 160 et 260 mm
- Les pieds sont réglables en hauteur (±30mm), ce qui permet de placer la cuisinière à induction à niveau
- Cadre équipé d'un grand espace de rangement pour les casseroles, poêles ou autres accessoires

2811 €HT

FOURNEAU 4 FEUX ET PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ GN2/1 ET ARMOIRE RÉF/C0595

- Dim. L1100xP700xH850 mm
- 2 brûleurs 3,7 KW
- 2 brûleurs 5,5 KW
- PCF 5,5 KW
- Four gaz 5 KW
- Dim. Four L555xP540xH270 mm

3 990 €HT

FRITEUSE SUR ARMOIRE

Friteuse électrique

Modèles	Capacité	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0367	10 litres	400x700x850	7,5 KW - 400 V	**1 650 €**
C0685	2x10 litres	700x700x850	15 KW - 400 V	**2 450 €**

Friteuse gaz

Modèles	Capacité	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0359	13 litres	400x700x850	11 KW	**1 750 €**
C0686	2x13 litres	700x700x850	22 KW	**2 985 €**

Livré avec panier

Options supplémentaires :
- Panier 1/2 cuve : 110x250x110 mm REF/U0290 **70 € H.T.**
- Panier 1 cuve : 220x300x110 mm REF/00291 **80 € H.T.**
- Couvre joint REF/00292 **40 € H.T.**

CUIT PÂTES

- Dim. L400xP700xH850 mm
- Capacité 40 litres

Modèles		Puiss. KW	Prix H.T.
C0689	gaz	11,8 KW	**1 995 €**
C0687	électrique	7,6 - 400 V	**1 995 €**

Les paniers sont en option :

Modèles	Dim. LxPxH mm		Prix H.T.
U0249	140x140x200	GN1/6	**92 €**
U0247	290x160x200	GN1/3	**109 €**
U0248	240x260x200	GN1/2	**165 €**

PLANCHA LISSE CHROME SUR PLACARD OUVERT

Simple

Modèles	Option	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0369	électrique	400x700x850	4,5 KW - 400 V	**1 650 €**
C0370	gaz	400x700x850	5,7 KW	**1 650 €**

Double

Modèles	Option	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0681	électrique	700x700x850	9 KW - 400 V	**2 350 €**
C0682	gaz	700x700x850	11,4 KW	**2 450 €**

Option couvre joint : 50 € H.T.
- REF/U0295 central pour fry top
- REF/U0296 gauche pour fry top
- REF/U0297 droit pour fry top

RACLOIR RÉF/U0193

- Dim. L100xP315 mm
- Option : Lame de réserve
- REF/U0194 **4,7 € H.T.**
- Lot de 5 pièces

17 €HT

GRILL PIERRE DE LAVE CHARCOAL

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0683	400x700x850	7,5 KW	**1 750 €**
C0684	800x700x850	15 KW	**2 650 €**

Option :
- REF/U0298 sac de 4kg pierre de lave **39 € H.T**

BAIN MARIE ÉLECTRIQUE RÉF/C0371

- Dim. L400xP700xH850 mm
- Cuve cuve GN1/1
- Puiss. 1,5 KW - 230 V

Bac en option :
- Bacs GN1/3 X0026 12 € H.T. x3
- Couvercle GN1/3 X0032 6 € H.T. x3
- Bacs GN1/6 X0028 8 € H.T. x6
- Couvercle GN1/6 X0034 4 € H.T. x6

1 180 €HT

FEUX VIFS SUR ARMOIRE OUVERTE OUVERT

Top supérieur inox embouti

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0285 - 2 feux	400x900x850/920	3,2 et 5,5 KW	**1 421 €**
C0515 - 4 feux	800x900x850/920	2x7 et 2x11 KW	**2 196 €**
C0516 - 6 feux	1200x900x850/920	3x7 et 3x11 KW	**3 181 €**

Préciser gaz de ville ou propane à la commande
Option : gaz propane **+10 %**
Flexible gaz **60 € H.T.**

FOURNEAU GAZ SUR FOUR GAZ GN2/1

- C0135 : vendu avec four gaz GN2/1 et armoire neutre G 1/1
- Dim. Four L535xP650xH300 mm

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0134 - 4 feux	800x900x850/920	3,2 KW + 7 KW - 2x5,5 KW Four 7 KW	**3 153 €**
C0135 - 6 feux	1200x900x850/920	2x3,2 KW + 2x7 KW - 2x5,5 KW Four 7 KW + placard GN1/1	**4 258 €**

Préciser gaz de ville ou propane à la commande
Option : gaz propane **+10 %**
Flexible gaz **60 € H.T.**

FOURNEAU GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN2/1 RÉF/C0696

- Dim. L800xP900xH850/920 mm
- 2 feux 7 KW
- 2 feux 5,5 KW

- Four électrique 6 KW - 400 V

3 543 €HT

FOURNEAU 4 PLAQUES ÉLECTRIQUES

- Dim. L800xP900xH850/920 mm
- 3 plaques 3 KW
- 1 plaque 4 KW

- Four électrique 6,8 KW - 400 V
- Dim. Four L535xP650xH300 mm

Modèles		Prix H.T.
C0517	armoire ouverte	**3 233 €**
C0136	four électrique GN2/1	**4 694 €**

FOURNEAU GAZ PLAQUE COUPE FEU 2 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ ET ARMOIRE NEUTRE RÉF/C0137

- Dim. L1200xP900xH850/920 mm
- 1 brûleur 3,2 KW
- 1 brûleur 5,5 KW
- PCF 12,2 KW

- Four GN2/1 gaz 7 KW
- Dim. Four L535xP650xH300 mm

Préciser gaz de ville ou propane à la commande
Option : gaz propane **+10 %**
Flexible gaz **60 € H.T.**

4 779 €HT

GRILL GAZ PIERRE DE LAVE SUR ARMOIRE RÉF/C0140

- Dim. L400xP900xH850/920 mm
- Puiss. 18,5 KW
- Chauffage gaz par brûleur à flamme inox stabilisée
- Régulation par une vanne

- Existe en double REF/C0287 **3 540 € H.T.**
- Dim. L800xP900xH850/920 mm

Préciser gaz de ville ou propane à la commande
Option : gaz propane **+10 %**
Flexible gaz **60 € H.T.**

- Option :
REF/U0299 sac de 6kg pierre de lave pour 1/2 module **49 € H.T.**

2 200 €HT

FRITEUSE SUR ARMOIRE

Version électrique

Modèles	Capacité	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0725	18 litres	400x900x850	16 KW - 400 V	**2 748 €**
C0726	2x18 litres	800x900x850	32 KW - 400 V	**4 890 €**

Version gaz

Modèles	Capacité	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0143	18 litres	400x900x850	18 KW	**2 820 €**
C0727	2x18 litres	800x900x850	2x18 KW	**5 290 €**

Préciser gaz de ville ou propane à la commande
Option : gaz propane **+10 %**
Flexible gaz **60 € H.T.**

BAIN MARIE ÉLECTRIQUE 4XGN1/3 SUR ARMOIRE RÉF/C0138

- Dim. L400xP900xH850/920 mm
- Puiss. 2 KW -230 V

- Option :
Bac GN1/3 RÉF/X0026 **12 € H.T.**
Couvercle GN1/3 RÉF/X0032 **6 € H.T.**

PLAQUE DE CUISSON CHROME GAZ OU ÉLECTRIQUE LISSE

Version gaz

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0141 simple	400x900x850/920	8 KW	**2 276 €**
C0288 double	800x900x850/920	16 KW	**3 360 €**

Préciser gaz de ville ou propane à la commande
Option : gaz propane **+10 %**
Flexible gaz **60 € H.T.**

Version électrique

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0142 simple	400x900x850/920	6 KW - 400 V	**2 357 €**
C0289 double	800x900x850/920	12 KW - 400 V	**4 149 €**

CUISEUR A PATES SIMPLE SUR ARMOIRE

- Capacité 40 litres
- Cuve GN1/1
- Dim. L400xP900xH850/920 mm

Modèles	Puiss. KW	Prix H.T.
C0146 électrique	9 KW - 400 V	**2 900 €**
C0145 gaz	14 KW	**2 700 €**

Préciser gaz de ville ou propane à la commande
Option : gaz propane **+10 %**
Flexible gaz **60 € H.T.**

Modèles	Dim. LxPxH mm	Capacité	Prix H.T.
N0156	290x160x200	GN1/3	**126 €**
N0157 poignée gauche	140x140x200	GN1/6	**76 €**
N0158 poignée droite	140x140x200	GN1/6	**76 €**

HOTTE STATIQUE SANS MOTEUR

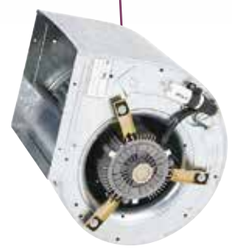
- Hauteur arrière 400 mm
- Hauteur avant 170 mm
- Profondeur 950 mm

Modèles	Dim. Long mm	Prix H.T.
E0006	1000	**410 €**
E0007	1200	**510 €**
E0008	1600	**580 €**
E0009	2000	**705 €**
E0010	2400	**815 €**
E0011	3000	**990 €**

HOTTE MOTORISÉE

- Hauteur arrière 450 mm
- Hauteur avant 140 mm
- Profondeur 900 mm
- Moteur monté intégré
- Variateur en option

Modèles	Dim. Long mm	Débit M3/H	Puiss. W	Prix H.T.
E0001	1000	1250	370 W - 230 V	**1 090 €**
E0002	1500	1700	370 W - 230 V	**1 290 €**
E0003	2000	2250	550 W - 230 V	**1 590 €**
E0004	2500	2800	550 W - 230 V	**1 790 €**
E0005	3000	3400	550 W - 230 V	**1 990 €**



HOTTE MOTORISÉE AVEC VARIATEUR

- Prêt à poser
- Le + : basse consommation électrique
- Évacuation max. 6 mètres de gaine

Modèles	Dim. LxPxH mm	M3/H	Puiss. W	Prix H.T.
E0125	1000x700x460	1500	170 W - 230 V	**1 025 €**
E0089	1500x700x460	1500	190 W - 230 V	**1 149 €**

HOTTE MOTORISÉE AVEC VARIATEUR ET ÉCLAIRAGE

- Prêt à poser
- Hotte avec éclairage, robinet à graisse, filtre choc, moteur
- Le + : basse consommation électrique
- Évacuation max. 6 mètres de gaine

Modèles	Dim. LxPxH mm	M3/H	Puiss. W	Prix H.T.
E0082	1000x900x450	1500	170 W - 230 V	**1 395 €**
E0034	1500x900x450	1500	190 W - 230 V	**1 495 €**
E0035	2000x900x450	2500	480 W - 230 V	**1 798 €**
E0036	2500x900x450	2500	480 W - 230 V	**1 928 €**

MOTEUR

Modèles	Type	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Débit M3/H	Prix H.T.
E0107	7/7 1400 rpm	230x311x323	200 W	1500	**390 €**
E0108	9/9 1400 rpm	255x380x387	450 W	3000	**490 €**
E0109	10/10 1400 rpm	330x415x440	550 W	3800	**677 €**

CAISSON DE VENTILATION

Caisson avec ventilation centrifuge à double aspiration avec accouplement direct moteur-hélice (pales tournées vers l'avant), châssis en aluminium en profilé, panneaux en tôle plastifiée avec insonorisation phonique par revêtement interne autoextinguible.

Modèles	Type	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Débit M3/H	Prix H.T.
E0054	7/7 1400	450x450x450	400	1500	**585 €**
E0056	9/9 1400	550x550x550	1100	3000	**795 €**
E0057	10/10 1400	650x650x650	1450	3800	**885 €**
E0084	12/12 1100	750x750x750	2250	6800	**1 050 €**

CAISSON CHARBON ACTIF

Modèles	Dim. LxPxH mm	Filtres	Débit M3/H	Prix H.T.
E0110	800x700x500	8 filtres	1500 maxi	**895 €**
E0111	800x700x700	10 filtres	2500 maxi	**995 €**

NÉON HAUTE TEMPÉRATURE

Modèles	Long.	Puiss. W	Prix H.T.
E0018	630 mm	18 W	**190 €**
E0019	1230 mm	36 W	**210 €**

VARIATEUR

Modèles	Ampères	Prix H.T.
E0112	5	**196 €**
E0113	9	**230 €**
E0104	3	**149 €**

FILTRE LABYRINTHE

Modèles	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
E0072	495x495x25	**55 €**
E0073	400x500x25	**55 €**
E0074	480x450x25	**66 €**

Modèle	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
E0071	498x398x25mm	**95 €**

ALVENE

FOUR 4 NIVEAUX ÉLECTRIQUE À CONVECTION RÉF/CO523

- 4 niveaux en 450x325 mm
- Distance entre les niveaux 75 mm
- Température 30° - 260° C
- Dim. L560xP632xH530
- Puiss. 2,9 KW – 230 V

- Option SUPPORT REF/N0087 **395 € H.T.**
- Dim. L600xP600xH950 mm
- Équipé de porte plaques pour 6 plaques

FOUR À CONVECTION 4 NIVEAUX

- Avec humidificateur
- 4 niveaux
- Distance entre les niveaux 70 mm
- Température 50° - 270° C
- Équipé de 2 moteurs avec ventilateurs, éclairage interne
- Porte double vitrage

Diamond

Modèles	Niveaux	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Option	Prix H.T.
C0292	460x340	585x605x570	3,2 KW - 230 V		**821 €**
C0293	460x340	585x605x570	3,6 KW - 230 V	grill	**886 €**
C0179	600x400	725x665x605	3,2 KW - 230 V	humidificateur	**1 459 €**

FOUR À CONVECTION 4 NIVEAUX

- Double ventilation
- Avec humidificateur
- 4 niveaux en 600x400 mm ou G 1/1
- Distance entre les niveaux 75 mm
- Température 50° - 280° C
- Équipé de 2 moteurs haute vitesse avec inversion de marche
- Dim. L750xP690x560

Modèles	Puiss. W	Prix H.T.
C0336	3,4 KW - 230 V	**1 100 €**
C0337	5,8 KW - 400 V	**1 480 €**

- Option SUPPORT REF/N0088
- Dim. L800xP650xH950 mm
- Équipé de porte plaques pour 6 plaques

Ces fours fournissent une haute qualité de cuisson grâce à un système de surveillance simple et pratique. Ils sont équipés d'une porte à double vitrage facile à nettoyer conçue pour évacuer l'air chaud de l'espace interne. Le nettoyage intérieur du four est facilité par les angles arrondis de la chambre.

FOUR ÉLECTRIQUE GN1/1 AVEC VAPEUR MIXTE

LES PLUS DU FOUR CHEFTOP :
- Sonde à cœur
- Sélection du mode de cuisson (rôti, braisé, grillé…), type de denrées, taille et résultat de cuisson
- Gestion jusqu'à 10 minuteries pour cuire différents produits en même temps
- Synchronisation du chargement des aliments dans la chambre de cuisson pour les sortir en même temps

- Construction en acier inoxydable intérieur et extérieur
- Porte triple vitrage avec commande tactile en façade et poignée ergonomique avec pivot résistant en fibre de carbone, la porte reste froide jusqu'à la fin de cuisson
- Le four mixte vapeur Unox est programmable et bénéficie de plusieurs modes de cuisson ainsi que d'une sonde pour les cuissons à cœur
- Il contient une échelle avec espacement de 67 mm pouvant recevoir grilles, plaques ou bacs GN 1/1
- Grâce à son double moteur ventilateur, le four Unox ChefTop Plus vous assure une parfaite homogénéité de la cuisson.
- Hygiénique et facile à entretenir, plus besoin de frotter votre four professionnel grâce au système RotorClean et son détergent Det&Rinse, qui offre 4 modes de nettoyage à rotor

- Option pour les trois références SUPPORT REF/N0204 **680 € H.T.**
- Dim. L 732xP546xH752 mm
- Équipé de porte plaques

- Produit lavage et rinçage 1 carton (10x l litre) REF/L0195 **115 € H.T.**
- Système filtration eau REF/L0J96 **328 € H.T.**
- Kit première installation REF/L0J97 **202 € H.T.**
- Option porte inversée REF/EPLM **400 € H.T.**

Modèles	Niveaux	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Prix H.T.
C0742	5x GN1/1	750x783x675	9 KW - 400 V	**5 600 €**
C0728	7x GN1/1	750x783x842	11 KW - 400 V	**7 950 €**
C0743	10x GN1/1	750x783x1010	18 KW - 400 V	**10 600 €**

FOUR HAUTE VITESSE RÉF/C0729

- Cuire 3 à 4 fois plus rapidement vos snacks en les rendant à la fois croustillants et savoureux.
- La combinaison intelligente d'un four à convection haute température et d'un micro-ondes.
- Préparer les aliments les plus variés et de manière très simple avec son écran intuitif, ses programmes et phases de cuisson…

- 1024 programmes
- 15 phases de cuisson
- Plage de température de 25° à 280°C
- Dim. L460xP680xH660 mm
- Puiss. 3,3 KW - 230 V

- Compris :
  - 1 panier de cuisson 280x210 mm
  - 1 insert de cuisson 280x305 mm
  - 1 pelle
  - 1 plaque à pizza

5 995 €HT

EXEMPLES DE CUISSONS :
- Filets de poulets panés en 3 minutes au lieu des 20 minutes habituelles
- 3 ou 4 paninis en une seule manipulation et moins de 2 minutes
- Pizza surgelée en 3 minutes pour un croustillant "pizzaiolo"
- Tarte fine aux pommes surgelée 2 minutes

FOUR 4 NIVEAUX ELECTRIQUE VAPEUR MIXTE RÉF/C0339

- 4 niveaux en 400x600 mm ou GN1/1
- Distance entre les niveaux 80 mm
- Température 50° -280° C
- Équipé de 2 moteurs haute vitesse avec inverseur de marche, éclairage intérieur par 2 ampoules halogènes.
- Dim. L800xP733xH577
- Puiss. 7,7 KM – 400 V

- Option SUPPORT REF/N0090 **595 € H.T.**
- Dim. L780xP760xH950 mm
- Équipé de porte plaques pour 8 plaques

- Option FERMETURE A GAUCHE REF/C0524 **550 € H.T.**

2 290 €HT

FOUR 6 NIVEAUX ELECTRIQUE VAPEUR MIXTE RÉF/C0340

- 6 niveaux en 400x600 mm ou G 1/1
- Distance entre les niveaux 80 mm
- Température 50° - 280° C
- Équipé de 2 moteurs haute vitesse, éclairage intérieur par 3 ampoules halogènes
- Dim. L817xP888xH951
- Puiss. 10,5 KW – 400 V

- Option SUPPORT REF/N0090 **595 € H.T.**
- Dim. L 780xP760xH950 mm
- Équipé de porte plaques pour 8 plaques

- Option HOTTE pour four 4 /6 niveaux REF/E0094 **1 295 € H.T.**
- Option FERMETURE A GAUCHE REF/C0525 **550 € H.T.**

2 990 €HT

FOUR 10 NIVEAUX ÉLECTRIQUE VAPEUR MIXTE RÉF/C0341

Les fours cuisent, rôtissent et grillent grâce au système de convection d'air chaud. Plats à base de pâtes ou de riz, viandes, poissons, légumes, gâteaux : vous imaginez la recette, il s'occupe du reste. Vous pouvez également griller viandes et légumes. En utilisant nos paniers en acier inoxydable, on peut partir d'un produit pré-frit ou congelé et obtenir d'appétissantes frites (ou autre) croquantes et cuites à point, contenant beaucoup moins de graisses et de calories, en un temps record et à des coûts réduits au minimum.

- 10 niveaux en 400x600 mm ou GN1/1
- Distance entre les niveaux 80 mm
- Température 50° - 280° C
- Équipé de 3 moteurs haute vitesse avec inverseur de marche, éclairage intérieur par 4 ampoules halogènes.
- Dim. L817xP888xH1287
- Puiss. 15,8 KW – 400 V

- Option Hotte pour four 10 niveaux REF/E0094 **1 400 € H.T.**

- Option SUPPORT REF/N0091 **595 € H.T.**
- Dim. L780xP760xH600 mm
- Équipé de porte plaques pour 4 plaques

- Option FERMETURE A GAUCHE REF/C0526 **550 € H.T.**

PRIX CHOC !
3 990 €HT

MINI FOUR ÉLECTRIQUE À PIZZA DE TABLE

- Thermostat réglable indépendant pour chaque résistance haut et en bas de chaque chambre
- Sol en pierre réfractaire
- Lumière intérieure
- Porte en verre

Modèles	Capacité	Dim. ext. LxPxH mm	Puiss. W	Prix H.T.
Z0213	1 pizza 35cm	560x510x245	2x950 W - 230 V	**399 €**
Z0214	2 pizzas 35cm	560x510x450	2x950 W+2x800W - 230 V	**699 €**
Z0215	3 pizzas 35cm	570x510x650	3x950 W +3x800 W - 400 V	**1 090 €**

FOUR ÉLECTRIQUE MÉCANIQUE POUR PIZZA 33 CM RÉF/ENTRY MAX

Modèles simples	Nombre de pizzas 33 cm	Dim. ext. LxPxH mm	Dim. int. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
Z0115	4	990x920x380	700x700x150	5,6 KW - 400 V	**990 €**
Z0116	6	990x1270x380	700x1050x150	7,3 KW -400 V	**1 286 €**
Z0117	6	1340x920x380	1050x700x150	9,9 KW - 400 V	**1 450 €**
Z0118	9	1340x1270x380	1050x1050x150	12,9 KW - 400 V	**1 700 €**

Modèles doubles	Nombre de pizzas 33 cm	Dim. ext. LxPxH mm	Dim. int. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
Z0119	8	990x920x680	700x700x150	11,2 KW - 400 V	**1 690 €**
Z0120	12	990x1270x680	700x1050x150	14,6 KW - 400 V	**2 090 €**
Z0121	12	1340x920x680	1050x700x150	19,8 KW - 400 V	**2 390 €**
Z0122	18	1340x1270x680	1050x1050x150	25,8 KW - 400 V	**2 990 €**

Option sur REF/Z0115 : 230 V : **150 € H.T.**

SUPPORT POUR FOUR

Modèles	Pour four	Dim. LxPxH mm
N0122	Z0115	990x820x1050/1080
N0123	Z0116	990x1120x1050/1080
N0124	Z0117	1320x820x1050/1080
N0125	Z0118	1320x1120x1050x1080
N0207	Z0119	990x820x850/880
N0208	Z0120	990x1120x850/880
N0209	Z0121	1320x820x850/880
N0210	Z0122	1320x1120x850/880

Option roulette Z0152 : **150 € H.T.**

HOTTE INOX STATIQUE

Modèles	Pour four	Dim. LxPxH mm
E0058	Z0115 et Z0119	990x880x150
E0059	Z0116 et Z0120	990x1230x150
E0060	Z0117 et Z0121	1340x880x150
E0061	Z0118 et Z0122	1340x1230x150

Moteur et variateur REF/Z0158 **390 € H.T.**
Puiss. 150 W – 230 V

FOUR ÉLECTRIQUE POUR PIZZA Ø35

- Chambre entièrement refractaire sole + voûte + parois
- Éclairage dans la chambre
- Poignée athermique et ergonomique
- Alimentation 380 V / 3 ph + N + T
- Existe en version digitale
- Four superposable
- Économie d'énergie

Modèles simples	Nombre de pizzas 35 cm	Dim. ext. LxPxH mm	Dim. int. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
Z0123	4	1010x850x420	720x720x140	6 KW	**1 490 €**
Z0124	6	1010x1210x420	720x1080x140	9 KW	**1 890 €**
Z0125	6 L	1370x850x420	1080x720x140	9 KW	**2 150 €**
Z0126	9	1370x1210x420	1080x1080x140	13,2 KW	**2 690 €**

Modèles doubles	Nombre de pizzas 35 cm	Dim. ext. LxPxH mm	Dim. int. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
Z0127	8	1010x850x750	720x720x140	12 KW	**2 490 €**
Z0128	12	1010x1210x750	720x1080x140	18 KW	**3 230 €**
Z0129	12 L	1370x850x750	1080x720x140	18 KW	**3 690 €**
Z0130	18	1370x1210x750	1080x1080x140	26,4 KW	**4 490 €**

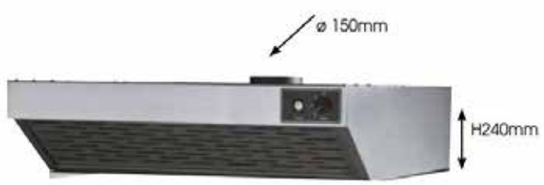
AVANTAGES :
- Moins de perdition de chaleur
- Remontée en température plus rapide
- Qualité de cuisson plus linéaire entre deux fournées

SUPPORT POUR FOUR ÉLECTRIQUE

Modèles	Pour four	Prix H.T.
N0100	Z0123 - Z0127	**295 €**
N0101	Z0124 - Z0128	**360 €**
N0102	Z0125 - Z0129	**390 €**
N0103	Z0126 - Z0130	**495 €**

Roulettes en option REF Z0152 : **170 € H.T.**

HOTTE INOX STATIQUE



Moteur en option
3 vitesses

Modèles	Pour four	Prix H.T.
E0062	Z0123 - Z0127	**695 €**
E0063	Z0124 - Z0128	**750 €**
E0064	Z0125 - Z0129	**795 €**
E0065	Z0126 - Z0130	**870 €**

Option moteur moteur 3 vitesses REF Z0158 : **495 € HT**

FAÇONNEUSE INOX À PIZZA

- Assure un important gain de temps, cette machine résout les problèmes d'étalement de la pâte pour pizza, pain, pâtisserie
- Très facile d'utilisation
- Épaisseur et diamètre de la pâte réglable

Modèles	Diam.	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Prix H.T.
Z0022	30 cm	420x470x650	370 W - 230 V	**890 €**
Z0023	40 cm	530x470x790	370 W - 230 V	**992 €**

Tablettes Inox démontables recouvertes de téflon

LAMINOIR ÉLECTRIQUE DE TABLE

- Dim. L972xP827xH405 mm
- Abaisse des cylindres de 0,1 à 34 mm
- Cylindres : diam. 60 mm
- Racleurs supérieurs démontables
- Inversion de laminage par joystic
- Grille de protection
- Rapidité et facilité de démontage des racleurs

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Prix H.T.
B0001 motorise	500x496	370 W - 230 V	**2 580 €**

PÉTRIN À SPIRALES 1 VITESSE

- Cuve fixe
- Sur roulettes sauf Z0026 et Z0J36

- Option roues sur ces modèles : **130 € H.T.**
- Z0030 = vitesse variable

Modèles	Pâte	Litres	Pétrissage	Puiss. KW	Prix H.T.
Z0026	8 KG	10	30 KG/H	0,37 KW - 230 V	**850 €**
Z0136	10 KG	15	40 KG/H	0,45 KW - 230 V	**940 €**
Z0027	18 KG	22	70 KG/H	0,90 KW - 230 V	**1 190 €**
Z0028	25 KG	33	100 KG/H	1,3 KW - 230 V	**1 390 €**
Z0029	35 KG	42	130 KG/H	1,5 KW - 400 V	**1 590 €**
Z0031	42 KG	53	150 KG/H	1,5 KW - 400 V	**1 790 €**

PÉTRIN À SPIRALES VITESSE VARIABLE

Modèles	Pâte	Litres	Pétrissage	Puiss. KW	Prix H.T.
Z0161	18 KG	22	70 KG/H	0,75 KW - 230 V	**1 490 €**
Z0162	25 KG	33	100 KG/H	1,5 KW - 230 V	**1 690 €**
Z0163	38 KG	42	140 KG/H	1,5 KW - 230 V	**1 990 €**
Z0030	44 KG	53	170 KG/H	1,5 KW - 230 V	**2 090 €**

CHARIOT RÉF/Z0204

- Pour bac à pâtons empilables
- Dim. L650xP450xH120
- En tôle inox
- 4 roues pivotantes

65 €HT

BAC À PÂTONS

Modèles	Dim.LxPxH mm	Prix H.T.
Z0081	600x400x70	**14 €**
Z0111	Couvercle	**12 €**
Z0082	600x400x90	**15 €**

SAC ISOTHERME

- Matériel robuste lavable à l'intérieur et à l'extérieur
- Rembourrage pour garantir le maintien de la température et anneaux pour limiter la formation de condensation
- Sangle pour le transport, poche transparente, sac isolé sur tous les côtés

Modèles	Dim. LxPxH mm	Contenance	Prix H.T.
Z0043	360x360x220	pour 4 cartons de pizza 33cm	**28 €**
Z0044	460x460x200	pour 4 cartons de pizza 40cm	**36 €**

Sac plus robuste, plus rigide pour ceux qui n'utilise pas de box à pizza.

Modèles	Dim. LxPxH mm	Contenance	Prix H.T.
Z0046	360x360x220	pour 5 cartons de pizza 33cm	**68 €**
Z0047	430x430x220	pour 4 cartons de pizza 40cm	**84 €**

Souple

Rigide

SAC À DOS ISOTHERME RÉF/Z0225

- Les sacs de livraison isothermes permettent de gagner du temps et de l'argent et contribuent à améliorer la qualité de vos services
- Le produit reste chaud et savoureux jusqu'au client
- Bretelles réglables et dos rembourrés pour un confort supplémentaire. Ceinture ventrale pour plus de stabilité
- Tissu en polyester 600D imperméable et résistant
- Grand compartiment avec une étagère avec ruban auto-agrippant ajustable. Peut contenir jusqu'à 10 cartons à pizza
- Fermeture éclair pour un accès facile, poignées rembourrées, poche transparente pour une carte à l'arrière
- Bande réfléchissante sur l'extérieur pour une sécurité supplémentaire
- Dim. L410xP410xH490 mm

83 €HT

CAISSON À PIZZA ÉTANCHE

- Pour transporter la pizza à domicile, très pratique et résistant, imperméabilité totale, personnalisable
- Perforé pour limiter la formation de condensation

Modèles	Capacité	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
Z0103	10 pizzas de 33 cm	470x470x520	**166 €**
Z0104	8 pizzas de 40 cm	520x530x520	**177 €**

PORTE FICHE MURALE

- Système de billes

Modèles	Longueur	Prix H.T.
Z0237	455 mm	**12 €**
Z0238	610 mm	**16 €**
Z0239	1015 mm	**24 €**

SUPPORT CAISSON UNIVERSEL RÉF/Z0207

76 €HT

- Dim. L350xP370xH60 mm
- Avec amortisseur

PORTE FICHE REF/Z0064

59 €HT

- Système à ressort
- Longueur 1000 mm

PLAT À SOCCA

- En cuivre massif émaillé, il permet de répartir uniformément la chaleur

Modèles	Diam. mm	Prix H.T.
U0005	diam. 300mm	49 €
U0006	diam. 340mm	68 €
U0017	diam. 450mm	110 €
U0007	diam. 600mm	280 €
U0008	diam. 700mm	495 €

RATELIER RÉF/Z0222

- Pratique pour filet de cuisson
- Dim. L300xP305xH680 mm
- Capacité : 14 grilles ou plaques

54 €HT

FILET DE CUISSON

- Grille en aluminium extra robuste
- Évite de brûler les fonds
- Existe du diamètre 230 mm à 600 mm sur demande

Modèles	Diam. mm	Prix H.T.
Z0053	diam. 300mm	4 €
Z0054	diam. 330mm	5 €
Z0055	diam. 360mm	6 €
Z0056	diam. 400mm	7 €

SET ACCESSOIRES RÉF/Z0197

- 1 pelle carré 360x360 mm - manche 1500 mm
- 1 pelle ronde dia m. 20 cm - manche 1500 mm
- 1 brosse 1600 mm
- 1 coupe pates
- 1 petite pelle triangulaire
- 1 petite pelle rectangulaire

192 €HT

BROSSE RÉF/Z0143

- Brosse grille
- Facile d'utilisation

15 €HT

BROSSE ORIENTABLE RÉF/Z0223

- Brosse en cuivre avec poignée en aluminium
- 1320 mm

32 €HT

BROSSE RÉF/Z0059

- Manche aluminium anodisé
- Hauteur 1890 mm
- Convient pour four à bois

66 €HT

PELLE ALUMINIUM RÉF/Z0060

- Hauteur 1750 mm

36 €HT

RATEAU ALUMINIUM RÉF/Z0061

- Hauteur 1540 mm
- Le racloir permet d'éliminer les résidus brûlés ou collés à la pierre

25 €HT

PELLE À DÉFOURNER RÉF/Z0224

- Diam. 230 mm
- Manche en aluminium 1200 mm
- Léger et solide, fait en aluminium anodisé
- Manche avec prise coulissante, enlève les pizzas du four sans effort

42 €HT

PELLE À ENFOURNER RÉF/Z0066

- Tête en acier inox
- Diam. 290 mm
- Manche en aluminium 1200 mm
- Longueur totale de la pelle 1510 mm

35 €HT

PELLE À ENFOURNER RONDE

Modèles	Diam. mm	Hauteur	Prix H.T.
Z0106	Diam. 330	1560 mm	55 €
Z0107	Diam. 370	1600 mm	65 €
Z0069	Diam. 410	1660 mm	88 €

- Pelle en alliage anodisé neutre
- Manche en aluminium bleu clair
- Autres dimensions nous consulter

PELLE À ENFOURNER CARRÉE

Modèles	Dim. mm	Hauteur	Prix H.T.
Z0070	330x330	1620 mm	59 €
Z0071	360x360	1660 mm	65 €
Z0072	410x410	1730 mm	84 €
Z0073	450x450	1760 mm	89 €
Z0074	500x500	1810 mm	110 €

- Pelle en alliage aluminium

PELLE À ENFOURNER RONDE PERFORÉE

Modèles	Diam. mm	Hauteur	Prix H.T.
Z0075	Diam. 330	1560 mm	85 €
Z0076	Diam. 360	1600 mm	96 €
Z0077	Diam. 410	1660 mm	99 €

- Pelle en alliage anodisé
- Manche en aluminium bleu clair
- Légère

SUPPORT MURAL POUR PELLE RÉF/Z0198

- Dim. L210xP70 mm
- Support mural pour 3 pièces

15 €HT

PORTE ACCESSOIRES RÉF/Z0171

- Dim. L300xP150xH280 mm

39,50 €HT

COUPE PATE SOUPLE RÉF/Z0189

- Lame en inox
- Manche en plastique

6 €HT

COUPE PATE RIGIDE RÉF/Z0144

- Lame en inox
- Manche en plastique

6 €HT

PELLE RECTANGULAIRE RÉF/Z0145

- Surface 7,5x12 cm
- Manche en plastique

8 €HT

PELLE TRIANGULAIRE REF/Z0146

- Surface 11x10 cm
- Manche en plastique

7 €HT

PELLE OVALE RÉF/Z0147

- Surface 7,5x21 cm
- Manche en plastique

24 €HT

LOUCHE DOSEUSE RÉF/Z0149

- En acier inox

18 €HT

ROULETTE À PIZZA RÉF/Z0148

- Lame diam. 10 cm démontable
- Manche en plastique

8 €HT

ROULETTE DE PRÉDÉCOUPE RÉF/Z0170

- Lame segmentée qui permet de découper la portion sans la séparer

29 €HT

ESPACEUR DE CARTON RÉF/Z0173

- Boîte de 500 pièces

15 €HT

PIQUE PÂTE RÉF/Z0172

- Pointes en acier inox

27 €HT

TOUR PÂTISSIER RÉFRIGÉRÉE INOX

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable, plan de travail AISI 304
- Thermostat numérique dixell carel
- Froid ventilé - dégivrage automatique
- Roues de série avec frein de façade
- Angles intérieurs arrondis qui facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques facile à nettoyer
- 7 paires de glissières 400x60 par porte incluses avec pas de 70 mm
- Température -2°/+8°C
- Grille pâtissière RÉF/X0038 **12 € H.T**

Modèles	Portes	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Prix H.T.
F0760	2	1510x800x825	250 W - 230 V	**1 950 €**
F0761	3	2010x800x825	400 W - 230 V	**2 290 €**

GARANTIE USINE
2 ANS PIÈCES ET
1 AN MAIN D'ŒUVRE

Gaz R600a
Gaz R290

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ POUR PIZZERIAS

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable, plan de travail granit
- Thermostat numérique dixell carel
- Froid ventilé - dégivrage automatique
- Roues de série avec frein de façade
- Angles intérieurs arrondis qui facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques facile à nettoyer
- 7 paires de glissières 400x600 incluses par portes avec pas de 70 mm
- Température -2°/+8°C - Tropicalisée +43°C
- Dim. P800xH1000 mm

Modèles	Long. mm	Puiss. W	Portes	Prix H.T.
F0555	1510	250 W - 230 V	2	**1 995 €**
F0556	2010	400 W - 230 V	3	**2 590 €**

GARANTIE USINE
2 ANS PIÈCES ET
1 AN MAIN D'ŒUVRE

PRÉPARATION À SANDWICH ET PIZZA RÉF/F0559

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable
- Plan de travail granit
- Thermostat numérique dixell carel
- Froid ventilé - dégivrage automatique
- Roues de série avec frein de façade
- Angles intérieurs arrondis qui facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques facile à nettoyer
- Inclu 1+1 grille de fond par porte
- Température +2°/+8°C
- Dim. L1365xP700xH1040 mm
- Puiss. 220 W - 230 V
- Options :
  - Vitrine à ingrédients RÉF/F0560
  - Dim. L1400xP335xH460 mm
  - Puiss. 190 W - 230 V
  - Capacité 6 bacs GN1/4 - Livré sans bac
- Options supplémentaires :
  - Glissière droite RÉF/U0197 **+ 11 € H.T.**
  - Glissière gauche RÉF/U0196 **+ 11 € H.T.**
  - Grille plastifiée RÉF/U0138 **+ 20 € H.T.**
  - Bac GN1/4 RÉF/X0027 **x 11 € H.T.**

BUDGET LINE - Pour une préparation compacte et rapide

690 €HT

1690 €HT

Gaz R600a

GARANTIE USINE
2 ANS PIÈCES ET
1 AN MAIN D'ŒUVRE

TABLE À PRÉPARATION

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable, plan de travail granit
- Thermostat numérique dixell carel
- Froid par serpentin moulé dans l'enceinte - dégivrage automatique
- Brassage de l'air avec ventilateur au centre du meuble
- Pieds et roulettes de série
- Angles intérieurs arrondis qui facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques facile à nettoyer
- 1+1 grille de fond incluses par porte
- Bac en option grand choix de composition
- Température +2°/+8°C

Idéal pour la préparation de pizzas, sandwichs, salades

Modèles	Contenance	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Portes	Prix H.T.
F0571	5 bacs GN1/6	900x700x1110	310 W - 230 V	2	**1 040 €**
F0554	8 bacs GN1/6	1365x700x1100	310 W - 230 V	3	**1 490 €**

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable, plan de travail polypropylène
- Thermostat numérique dixell carel
- Froid par serpentin moulé dans l'enceinte - dégivrage automatique
- Brassage de l'air avec ventilateur au centre du meuble
- Pieds et Roulettes de série
- Angles intérieurs arrondis qui facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques facile à nettoyer
- 1+1 grille de fond incluses par porte
- Bac en option grand choix de composition
- Température +2°/+8°C
- Dim. P700xH900 mm
- Puiss. 310 W - 230 V
- Bacs en option

GARANTIE USINE 2 ANS PIÈCES ET 1 AN MAIN D'ŒUVRE

Gaz R600a

Modèles	Contenance	Long. mm	Portes	Prix H.T.
F0570 - 2 portes	2 bacs GN1/1 +2 bacs GN1/4	900	2	**990 €**
F0551 - 3 portes	4 bacs GN1/1	1365	3	**1 390 €**

- Options supplémentaires :
  - Glissière gauche RÉF/U0196 **+ 11 € H.T.**
  - Glissière droite RÉF/U0197 **+ 11 € H.T.**
  - Grille plastifiée RÉF/U0138 **+ 20 € H.T.**

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable, plan de travail polypropylène
- Thermostat numérique dixell carel
- Froid par serpentin moulé dans l'enceinte - dégivrage automatique
- Brassage de l'air avec ventilateur au centre du meuble
- Pieds et Roulettes de série
- Angles intérieurs arrondis qui facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques facile à nettoyer
- 1+1 grille de fond incluses par porte
- Bac en option grand choix de composition
- Température +2°/+8°C
- Dim. P700xH900 mm
- Puiss. 310 W - 230 V
- Bacs en option

GARANTIE USINE 2 ANS PIÈCES ET 1 AN MAIN D'ŒUVRE

Gaz R600a

Convient pour saladerie

Modèles	Contenance	Long. mm	Puiss. W	Portes	Prix H.T.
F0552	5 bacs GN1/6	900	250 W - 230 V	2	**985 €**
F0553	8 bacs GN1/6 ou 7 bacs GN1/3 selon fournisseur	1365	300 W - 230 V	3	**1 570 €**

- Options :
  - Glissière gauche supplémentaire RÉF/U0196 **+ 11 € H.T.**
  - Glissière droite supplémentaire RÉF/U0197 **+ 11 € H.T.**
  - Bac GN1/6 RÉF/ X0028 **x 8 € H.T.**
  - Bac GN1/3 RÉF/X0026 **x 12 € H.T.**

VITRINE À INGRÉDIENTS INOX VITRÉE

- Type GN1/3 et GN1/4
- Température +2°/+8°C
- Puiss. 180 W - 230 V
- Gaz R600a - Classe 4
- Vendue sans les bacs

GARANTIE USINE 2 ANS PIÈCES ET 1 AN MAIN D'ŒUVRE

- Options supplémentaires :
  - Bac GN1/4 RÉF/X0027 **11 € H.T.**
  - Bac GN1/3 RÉF/X0026 **12 € H.T.**

Existe avec couvercle en inox sur demande

Modèles	Bac GN1/4	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
F0572	5xGN1/4	1200x335x435	**620 €**
F0560	6xGN1/4	1400x335x435	**680 €**
F0574	7xGN1/4	1500x335x435	**720 €**
F0575	7xGN1/4	1600x335x435	**740 €**
F0576	8xGN1/4	1800x335x435	**798 €**
F0577	10xGN1/4	2000x335x435	**850 €**

Modèles	Bac GN1/3	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
F0578	4xGN1/3	1200x395x435	**650 €**
F0561	6xGN1/3	1400x395x435	**720 €**
F0573	6xGN1/3	1500x395x435	**760 €**
F0579	7xGN1/3	1600x395x435	**790 €**
F0580	8xGN1/3	1800x395x435	**840 €**
F0562	9xGN1/3	2000x395x435	**890 €**

TABLE INOX REFRIGEREE AVEC PLAN DE TRAVAIL

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable, plan de travail inox
- Thermostat numérique dixell carel
- Froid par serpentin moulé dans l'enceinte - dégivrage automatique
- Brassage de l'air avec ventilateur au centre du meuble
- Pieds et Roulettes de série
- Angles intérieurs arrondis qui facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques facile à nettoyer
- 1+1 grille de fond incluses par porte
- Température +2°/+8°C
- Dim. P700xH880 mm

F0593

F0594

Modèles		Longueur	Puiss. W	Prix H.T.
F0593	2 portes	900 mm	250 W - 230 V	**950 €**
F0594	3 portes	1365 mm	300 W - 230 V	**1 350 €**
F0285	4 tiroirs	900 mm	250 - 230 V	**1 780 €**

GARANTIE USINE 2 ANS PIÈCES ET 1 AN MAIN D'ŒUVRE

- Options :
  - Grille RÉF/U0138 **+ 14 € H.T.**
  - Glissière gauche RÉF/U0196 **+ 11 € H.T.**
  - Glissière droite RÉF/U0197 **+ 11 € H.T.**

Gaz R600a

DESSERTE NEGATIVE VENTILEE INOX

- Existe en version adossé +7%
- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable
- Plan de travail granit
- Thermostat numérique dixell carel
- Froid ventilé - dégivrage automatique
- Groupe tropicalisé
- Roues de série avec frein de façade
- Angles intérieurs arrondis qui facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques facile à nettoyer
- Inclu 1+1 grille de fond par porte
- Température +2°/+8°C
- Dim. L1365xP700xH1040 mm
- Puiss. 220 W - 230 V

GASTRONORME PROF 700 MM

Modèles prof 700	Portes	Longueur	Puiss. W	Prix H.T.
F0601	2	1360 mm	300 W	**2 090 €**
F0600	3	1795 mm	400 W	**2 290 €**
F0646	4	2230 mm	600 W	**2 790 €**

Gaz R290

DESSERTE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE INOX

PROFONDEUR 600 mm

Modèles prof 600	Portes	Long. mm	Puiss. W	Prix H.T.
F0724 Centrale	2	1360 mm	250 W	**1 590 €**
F0725 Centrale	3	1795 mm	400 W	**1 890 €**
F0726 Centrale	4	2230 mm	600 W	**2 290 €**

Modèles prof 600	Portes	Long. mm	Puiss. W	Prix H.T.
F0721 Adossée	2	1360 mm	250 W	**1790 €**
F0722 Adossée	3	1795 mm	400 W	**2 090 €**
F0723 Adossée	4	2230 mm	600 W	**2 430 €**

PROFONDEUR 700 mm

Modèles prof 700	Portes	Long. mm	Puiss. W	Prix H.T.
F0538 Centrale	2	1360 mm	250 W	**1 650 €**
F0539 Centrale	3	1795 mm	400 W	**1890 €**
F0540 Centrale	4	2230 mm	600 W	**2 290 €**

Modèles prof 700	Portes	Long. mm	Puiss. W	Prix H.T.
F0595 Adossée	2	1360 mm	250 W	**1 790 €**
F0596 Adossée	3	1795 mm	400 W	**2 060 €**
F0597 Adossée	4	2230 mm	600 W	**2 450 €**

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable, plan de travail AISI 304
- Thermostat numérique dixell carel
- Froid ventilé- dégivrage automatique
- Brassage de l'air avec ventilateur au centre du meuble
- Roues de série avec frein de façade
- Angles intérieurs arrondis qui facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques facile à nettoyer
- Température -2°/+8°C - hauteur 840 mm

- Option tiroir :
  - 2xGN1/2 REF/X0250 **595 € H.T**
  - 3xGN1/3 REF/X0251 **425 € H.T.**

DESSERTE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE DE BAR

- Température +1/+8°C - Classe 4
- 230 V
- Intérieur inox
- 2 grilles par portes
- Éclairage Led

Gaz R290

Modèles	Dim. LxPxH mm	Portes	Puiss. W	Prix H.T.
F0059	1465x515x860	2	280 W	**1 735 €**
F0060	2005x515x860	3	280 W	**1 950 €**
F0061	2545x515x260	4	440 W	**2 485 €**

DESSERTE VITRÉE

Modèles	Dim. LxPxH mm	Portes	Puiss. W	Prix H.T.
F0764	1465x515x860	2	280 W	**1 835 €**
F0765	2005x515x860	3	280 W	**2 125 €**
F0766	2545x515x860	4	440 W	**2 635 €**

MEUBLE EXPOSITION POUR BOUTEILLES RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ

- Gaz écologique R600A
- Extérieur en carrosserie noir - Intérieur en aluminium
- Refroidissement statique ventilateur - Thermostat à affichage digital
- Fermeture automatique des portes
- Éclairage intérieur LED - Fermeture à clé

DOTATION
- 2 grilles par porte
- 2 paires de glissières

Modèles	Dim. LxPxH mm	Portes	Puiss. W	Prix H.T.
F0467	600x500x900	1	172 W	**550 €**
F0762	900x500x900	2	195 W	**695 €**
F0763	1335x500x900	3	295 W	**830 €**

Portes battantes

ARMOIRE DE BAR RÉFRIGÉRÉE HAUTE

- Température +2/+10°C - Classe 4
- Éclairage Led

Modèles prof 600	Dim. LxPxH mm	Portes	Puiss. W	Prix H.T.
F0289	600x515x1820	1	280 W - 230 V	**1 170 €**
F0290	900x515x1820	2	380 W - 230 V	**1 720 €**

- Option tiroir :
  - Crochet REF/U0174 + 7 € H.T.
  - Grille pour F0289 REF/U0172 **+ 21 € H.T.**
  - Grille pour F0290 REF/U0173 **+ 28 € H.T.**

Belle finition

ARMOIRE À BOISSON VITRÉE 1 PORTE RÉF/F0073

- Température 0/+10°C
- Dim. L610xP610xH191 mm
- Puiss. 280 W - 230 V
- Modèle selon arrivage usine avec toujours le prix le plus bas

Supplément grille plastifiée suppl. RÉF/U0139 + 20 € H.T.

BOISSON EN VUE
=
BOISSON VENDUS

695 €HT

ARMOIRE VITRÉE NÉGATIVE RÉF/F0810

- Réalisation extérieur en tôle plastifié blanche
- Température -14°/-24°C
- Thermostat mécanique avec thermomètre
- Serrure à clé
- Porte double vitrage, fermeture par joint magnétique
- Éclairage intérieur
- 2 roulettes à l'arrière et 2 vérins réglables à l'avant.
- Dotation : 6 grilles évaporateur 470x440 mm
- Dim. L595xP640xH1980 mm
- Puiss. 570 W - 230 V

1490 €HT

ARMOIRE À BOISSON VITRÉE DOUBLE RÉF/F0811

- Structure en acier laqué blanc
- Bandeau supérieur éclairé
- Portes battantes
- Thermostat réglable
- Refroidissement ventilé
- Dégivrage automatique
- Poids maximum 30 kg/grille
- Température +1°/+10°C
- Capacité 670 litres
- Dotation : 8 grilles
- Dim. L1120xP610xH1973 mm
- Puiss. 400 W - 230 V

1350 €HT

ARMOIRE 3 PORTES VITRÉES RÉF/F0652

- Pour température ambiance 32°C
- 4 grilles GN2/1 et glissières par portes inclus
- Dim. L1600xP610xH1973 mm
- Puiss. 450 W - 230 V

2090 €HT

MINI VITRINE RÉFRIGÉRÉE 4 FACES VITRÉE

- Dégivrage automatique
- Avec éclairage (Référence F0068 avec éclairage LED)
- Froid ventilé
- Température 4°/12°C
- Référence F0067 existe en noir et blanc

Modèles	Dim. LxPxH mm	Capacité	Puiss. W	Prix H.T.
F0066	425x380x805	58 litres	130 W - 230 V	**470 €**
F0067	435x385x960	78 litres	160 W - 230 V	**498 €**
F0608	525x455x1700	235 litres	380 W - 230 V	**1 295 €**

Pour une présentation stimulante des achats spontanés

F0066

F0067

VITRINE À SUSHI NOIRE

- Éclairage LED
- Température : 0°/+5°C
- 300 W – 230 V
- Bacs inclus

Modèles	Capacité	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
F0714	4	1175x430x310	**890 €**
F0715	5	1352x430x310	**990 €**
F0716	6	1530x430x310	**1 090 €**
F0717	7	1800x430x310	**1 190 €**

VITRINE POSITIVE RÉFRIGÉRÉE 4 FACES VITRÉES RÉF/F0184

- Température +2°/+8°C
- Dégivrage automatique
- Éclairage intérieur Led
- Double vitre pour meilleur efficacité thermique
- Roues pivotantes
- Capacité 408 litres
- Dim.L706xP706xH1800 mm
- Puiss. 280 W - 230 V
- Ne convient pas au-delà de 800 mètres

- Option :
  - Grille + support
  - RÉF/U0175 **35 € H.T.**

2145 €HT

FRIGO TOP INOX

- Consommation d'énergie très basse
- Pour température ambiance 32°C
- Température digitale
- Poignées intégrées
- Fermeture à clé

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Temp.	Capacité	Prix H.T.
F0082	600x585x855	100 W - 230 V	+2°/+8° C	130 litres	**660 €**
F0083	600x585x855	105 W - 230 V	-22°/-18° C	120 litres	**710 €**

FRIGO TOP BLANC

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Temp.	Capacité	Prix H.T.
F0231	600x585x855	100 W - 230 V	+2°/+8° C	130 litres	**560 €**
F0772	600x585x855	105 W - 230 V	-22°/-18° C	120 litres	**620 €**

ARMOIRE 1 PORTE RÉFRIGÉRÉE INOX GASTRONORME GN2/1

- Capacité : 670 litres
- Dim. L730xP800xH2065 mm
- Avec éclairage Led
- Dotation : 3 + 1 grille de fond
- Fermeture à clé
- Roulettes

GARANTIE USINE
2 ANS PIÈCES ET
1 AN MAIN D'ŒUVRE

Modèles	Temp.	Puiss. W	Prix H.T.
F0781	+0°/+8° C	220 W - 230 V	**1 490 €**
F0782	-18°/-22° C	600 W - 230 V	**1 770 €**

ARMOIRE 1 PORTE RÉFRIGÉRÉE INOX GASTRONORME GN2/1

- Capacité : 1240 litres
- Dim.L1314xP800xH2065 mm
- Avec éclairage Led
- Dotation : 3 + 1 grille de fond
- Fermeture à clé
- Roulettes

GARANTIE USINE
2 ANS PIÈCES ET
1 AN MAIN D'ŒUVRE

Modèles	Temp.	Puiss. W	Prix H.T.
F0783	+0°/+8° C	350 W - 230 V	**2 210 €**
F0784	-18°/-22° C	800 W - 230 V	**2 540 €**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE INOX PÂTISSIÈRE

Diamond

- Structure monobloc, extérieur acier inox AISI430, intérieur blanc en ABS moulé, arrière en PVC
- Porte réversible avec poignée intégrée, joint magnétique, charnière avec rappel automatique
- Pieds en inox réglables
- Capacité 500 litres
- 20 glissières thermoformées en 600x400
- Dim. L725xP625+44xH1970mm
- En dotation 5 grilles 600x400 mm

Modèles	Temp.	Puiss. W	Prix H.T.
F0785	+0°/+8° C	360 W - 230 V	**1 602 €**
F0786	-18°/-22° C	400 W - 230 V	**1 731 €**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE SNACK 400 LITRES

- Verrouillage porte par clé
- Porte à fermeture automatique
- Porte réversible

Modèles blanche	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Temp.	Capacité	Prix H.T.
F0878	600x600x1860	185 W - 230 V	+2°/+10° C	350	**990 €**
F0879	600x600x1860	210 W - 230 V	-22°/-18° C	340	**1 090 €**

Modèles inox	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Temp.	Capacité	Prix H.T.
F0880	600x600x1860	185 W - 230 V	+2°/+10° C	350	**1 090 €**
F0881	600x600x1860	210 W - 230 V	-22°/-18° C	340	**1 190 €**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE GN2/1 600 LITRES

- Verrouillage porte par clé
- Porte à fermeture automatique
- Porte réversible

Modèles blanche	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Temp.	Capacité	Prix H.T.
F0882	775x700x1890	200 W - 230 V	+2°/+10° C	570	**1 095 €**
F0883	775x700x1890	350 W - 230 V	-22°/-18° C	555	**1 290 €**

Modèles inox	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Temp.	Capacité	Prix H.T.
F0884	775x700x1890	200 W - 230 V	+2°/+10° C	570	**1 350 €**
F0885	775x700x1890	350 W - 230 V	-22°/-18° C	555	**1 480 €**

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE INOX GN2/1

- Dégivrage automatique, froid ventilé
- Éclairage intérieur LED, roues de série
- Capacité : 18 grilles par porte/pas de 50 mm
- Compatible bac GN2/1
- Charge max par grille 40 kg
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Angles arrondis à l'intérieur pour faciliter le nettoyage
- Joints de portes magnétiques pour faciliter le nettoyage

Moteur en bas pour plafond bas

Température -2°/+8°C

Modèles	Capacité	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Prix H.T.
F0818	610 litres	685x805x2112	200 W - 230 V	**1 590 €**
F0820	1300 litres	1382x805x2112	350 W - 230 V	**2 160 €**

Température -20°/-17°C

Modèles	Capacité	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Prix H.T.
F0819	610 litres	685x805x2112	600 W - 230 V	**2 590 €**
F0821	1300 litres	1385x805x2112	980 W - 230 V	**3 650 €**

Supplément :
- Glissière Droite REF/U0300
- Gauche REF/U0301 + 20 € H.T l'unité
- Grille blanche REF/U0302. + 36 € H.T l'unité

Dotation :
3 grilles par porte + 1 grille de fond

SIMPLE PORTE 600 LITRES

HOSHIZAKI

Les armoires une porte bénéficient de glissières embouties inox avec système anti-basculement. Dotation de 4 grilles en standard.

- Porte réversible avec serrure
- Fermeture porte automatique
- Groupe tropicalisé classe 5
- Traitement époxy de l'évaporateur sur les crosses et ailettes
- Présence d'un déflecteur pour une meilleure diffusion de l'air
- 4 grilles anti-basculement en standard
- Forte densité des joints de porte amovibles
- Éclairage LED
- Sur roulettes en standard (H = 125 mm)

SIMPLE PORTE 600 L

Modèles	Temp.	Puiss. W	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
F0701	+0°/+10° C	140 W - 230 V	654x830x1975	**2 510 €**
F0702	-12°/-25° C	650 W - 230 V	654x830x1975	**2 805 €**

DOUBLE PORTE 1200 L

Modèles	Temp.	Puiss. W	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
F0703	+0°/+10° C	270 W - 230 V	1334x830x1975	**3 910 €**
F0704	-12°/-25° C	700 W - 230 V	1334x830x1975	**4 515 €**

ARMOIRE POUR POISSONS RÉF/F0876

- Température 0° / +5°C
- 5 niveaux pour bacs 480x410 en profondeur 140 mm
- Dim. L620xP620xH1910
- Puiss. 420 W – 230 V

2029 €HT

CAVE A VINS

Diamond

1 TEMPERATURE

- Cave à vin de rafraichissement
- Dim.L595xP595xH1840 mm
- Puiss. 160 W - 230 V
- Température +5°/+18°C
- Fermeture à clé
- Porte vitrée fumée réversible
- Éclairage interne type LED
- Capacité 90 bouteilles de 0,75 litres
- En dotation 6 clayettes 521x465 mm

2 TEMPERATURES

- Éclairage interne type LED
- Régulation électronique permettant une température constante, avec afficheur digital
- Vérins inférieurs réglables
- Température de 5° à 10°C, 2 zomes de température
- Tablettes de conservation en bois, à roulement à billes, sortant de 275 mm.

F0076

F0877

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Grille	Capacité	Prix H.T.
F0076	595x595x1840	160 W - 230 V	6	90 Bouteilles	**1 130 €**
F0877	600x750x1860	150 W - 230 V	8	180 Bouteilles	**1 980 €**

CHAMBRE FROIDE MINICOLD

Diamond

- Isolation 80 mm - Sol en acier AISI304
- Emplacement porte passage utile 720x1860 mm sauf F0475 620x1860 mm
- Hauteur extérieur 2110 mm
- Hauteur intérieur 1950 mm
- Épaisseur des parois 80 mm
- Sol en acier inox antidérapant
- Angle et coins du sol sont tous à 135° sanitaires
- Porte réversible bombée robuste, fermeture assurée par joint magnétique à pression, charnière avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique, serrure à clé, poignée intérieure avec dispositif de sécurité

Possibilité d'inverser
Largeur par profondeur

Modèles	Capacité	Dim. ext. LxPxH mm	Prix H.T.
F0475	2,27 m3	1390x1190x2190	2 381 €
F0476	2,99 m3	1590x1190x2190	2 625 €
F0477	3,83 m3	1999x1190x2190	2 927 €
F0478	4,24 m3	2190x1190x2190	3 385 €
F0479	3,07 m3	1390x1390x2190	3 075 €
F0480	3,57 m3	1590x1390x2190	3 410 €
F0481	4,57 m3	1990x1390x2190	3 576 €
F0482	5,07 m3	2190x1390x2190	4 383 €
F0483	4,73 m3	1790x1590x2190	3 590 €
F0484	5,31 m3	1990x1590x2190	3 794 €
F0485	6,47 m3	2390x1590x2190	4 601 €
F0486	6,8 m3	1990x1990x2190	4 031 €

Modèles compresseur positif	Prix H.T.
F0487	1 899 €
F0487	1 899 €
F0487	1 899 €
F0487	1 899 €
F0487	1 899 €
F0487	1 899 €
F0487	1 899 €
F0487	1 899 €
F0487	1 899 €
F0487	1 899 €
F0488	2 125 €
F0488	2 125 €

Modèles compresseur négatif	Prix H.T.
F0489	2 314 €
F0489	2 314 €
F0489	2 314 €
F0490	2 471 €
F0489	2 314 €
F0489	2 314 €
F0490	2 471 €
F0491	2 740 €
F0490	2 471 €
F0491	2 740 €
F0491	2 740 €
F0491	2 740 €

RIDEAU RÉF/U0176

Dim. L1050xH2000 mm

COMPRESSEUR À CHEVAUCHEMENT

- Classe 5
- AP/ Chambre froide positive -5°/+5°C - R452A
- AN/ Chambre froide négative -15°/-25°C - R452A
- 230 V

Nous consulter pour groupe frigorifique plafond et "split" à distance

Livraison avec pose installation sur région PACA +10 %
Nous consulter pour validation

RAYONNAGE EN L

Diamond

- Rayonnage 4 niveaux GN2/3
- Profondeur 400 mm
- Hauteur 1750 mm

Modèles chambre	Modèle rayonnage	Dimensions mm longueur en L	Prix H.T.
F0475	N0184	1152+790	720 €
F0476	N0126	1452+790	770 €
F0477	N0127	1752+790	840 €
F0478	N0128	2052+790	890 €
F0479	N0129	1152+1090	770 €
F0480	N0130	1390+1152	830 €
F0481	N0131	1690+1152	890 €
F0482	N0132	2035+1152	1060 €
F0483	N0133	1452+1390	880 €
F0484	N0134	1752+1490	960 €
F0485	N0135	2052+1490	1020 €
F0486	N0190	1752+1690	990 €

VITRINE DE COMPTOIR RÉFRIGÉRÉE

- Température +2°/+8°C
- Pour température ambiance jusqu'à 25°C
- Puissance 262 W - 230 V
- 2 étagères
- Thermostat numérique dixell
- Porte arrière coulissante en verre
- Éclairage intérieur Led
- R290A

Modèles	Dim. ext. LxPxH mm	Capacité	Prix H.T.
F0500	700x560x680	120 litres	960 €
F0501	900x560x680	160 litres	1 090 €

VITRINETTE DE COMPTOIR CHAUDE

- Température réglable jusqu'à 85°
- Structure inox avec bac à miettes amovible
- Dim. Int. GN1/1

Modèles	Niveaux	Dim. ext. LxPxH mm	Puiss. W	Prix H.T.
C0448	1	554x376x311	400 W - 230 V	380 €
C0449	2	554x376x432	400 W - 230 V	490 €

VITRINE REFRIGEREE RÉF/CAPRI

Diamond

- Entièrement panoramique, cette vitrine permet de diversifier l'offre de vos desserts gâteaux macarons... mais aussi salades, sandwiches frais, yogourts, boissons
- Cette vitrine est aussi disponible en version chauffante ou neutre

- Température +2°/+6°C - Classe 3
- 3 étagères Profondeur 300/350/400 mm
- Plateau profondeur 570 mm
- Côté service, 2 portes coulissantes doubles vitrages
- Régulateur électronique avec affichage digital

Modèles	Dim. ext. LxPxH mm	Prix H.T.
F0620	1000x775x1370	3 374 €
F0621	1200x775x1370	3 653 €
F0622	1500x775x1370	4 104 €

Gaz R290

COMPTOIR VITRINE RÉFRIGÉRÉE RÉF/HILL

Pour exposition hors d'œuvres, plats préparés, charcuterie, boissons, produits laitiers

- Dim.P790xH1215 mm
- Profondeur plateau 520 mm
- Vitre droite 90° - 1 étagère
- Température +4°/+6°C - statique - Classe 3
- Plan de travail en granit
- Plan d'exposition en acier inox AISI304
- Réserve réfrigérée avec 2 évaporateurs

Modèles	Porte	Longueur mm	Puiss. W	Prix H.T.
F0102	1	1000 mm	295 W - 230 V	**2 107 €**
F0103	1	1500 mm	315 W - 230 V	**2 328 €**
F0104	2	2000 mm	468 W - 230 V	**2 616 €**
F0105	3	2500 mm	587 W - 230 V	**3 138 €**
F0106	3	3000 mm	687 W - 230 V	**3 689 €**

Gaz R290

Option :
- Chassis 4 Roulettes REF/N0096 + 545 € H.T.
- Chassis 6 Roulettes REF/N0195 + 744 € H.T.

ÉLÉMENT CAISSE

Diamond

Modèles	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
N0043	700x800x990	**992 €**
N0044	1000x800x990	**1 318 €**

Kit Fermeture	Prix H.T.
N0164 L1000	**307 €**
N0165 L1500	**344 €**
N0166 L2000	**493 €**
N0167 L2500	**544 €**
N0168 L3000	**595 €**

VITRINE DROITE PANORAMIQUE

- Structure intérieure acier inoxydable (dessous en galva)
- Structure extérieure en acier laqué
- Thermostat numérique Dixell / Carel
- Froid ventilé
- Pieds réglables
- Éclairage intérieur LED
- Porte arrière coulissante en verre
- Double vitre de sécurité à l'avant
- Vitre de sécurité simple à l'arrière
- Dégivrage automatique
- Étagères inox
- Classe climatique 3 (jusqu'à 25°C)
- Température intérieure : +2°C / +8°C
- Dim.P660xH1200 mm

Gaz R290

- Profondeur 660 mm
- Hauteur 1200 mm

Modèles	Longueur mm	Puiss. W	Prix H.T.
F0822	900 mm	480 W - 230 V	**1 690 €**
F0823	1200 mm	480 W - 230 V	**1 890 €**
F0824	1500 mm	520 W - 230 V	**2 120 €**
F0825	1800 mm	660 W - 230 V	**2 370 €**

Existe en version blanc laqué

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE VITRE BOMBÉE OU DROITE

- Vitre bombée rabattable
- Ou droite rabattable
- Surface exposition en inox
- Avec réserves réfrigérées
- Étagère intermédiaire
- Éclairage Led haut et sous étagère
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Classe climatique 4

Modèles	Longueur mm	Puiss. W	Prix H.T.
F0886	1000 mm	851 W - 230 V	**2 690 €**
F0887	1500 mm	1089 W - 230 V	**3 260 €**
F0888	2000 mm	1269 W - 230 V	**3 800 €**
F0889	2500 mm	1399 W - 230 V	**4 450 €**
F0890	3000 mm	1445 W - 230 V	**5 530 €**

- Profondeur de plateau 715 mm
- Ventilé Temp. -1° / + 5°C

Option fermeture arrière plexi ou rideau.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENICE LINE

Un design épuré, moderne et surtout Écoresponsable

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Prix H.T.
F0826	1500x1085x1280	800 W - 230 V	**4 801 €**
F0827	2000x1085x1280	990 W - 230 V	**5 737 €**
F0828	2500x1085x1280	1000 W - 230 V	**6 617 €**
F0829	3000x1085x1280	1300 W - 230 V	**7 456 €**

- Vitres en verre trempée, vitre frontale droite à 90°, ouverture à pistons (vers le haut), structure portante en aluminium anodisé
- Exposition en acier inox AISI 304, profondeur 860 mm
- Tablette de travail en granit de type "NOIR ABSOLU"
- Eclairage de l'exposition de type LED (positionné sous la vitre supérieure)
- Portillons coulissants en plexiglass côté service
- Evaporateur ventilé "air force" traité contre les acides alimentaire "coating" (dispositif vitesse réglable des ventilateurs).
- Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%)
- Interrupteur lumière
- Thermomètre digital dans l'exposition
- Dégivrage automatique (réglable à souhait)
- Auto-évaporation du condensât
- Avec réserve réfrigérée

MEUBLE MURAL RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ RÉF/MANDY

- Dim.P750xH1290 mm
- Température +4°/+6°C
- 3 niveaux d'exposition avec éclairage sur la partie supérieure.
- Munie de moulure porte prix
- Crémaillères réglables

Modèles	Longueur mm	Puiss. W	Prix H.T.
F0510	1000 mm	655 W - 230 V	**2 638 €**
F0511	1200 mm	839 W - 230 V	**2 825 €**
F0512	1500 mm	1010 W - 230 V	**3 293 €**

Kit rideau	Prix H.T.
N0196	**187 €**
N0197	**240 €**
N0198	**295 €**

Gaz R290

MEUBLE RÉFRIGÉRÉE VENTE LIBRE SERVICE

- 570mm de profondeur. S'adapte parfaitement aux petits espaces.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS.
- Régulateur électronique (Affichage digital).
- Cuve et grille perforées en acier inox AISI 304.
- Éclairage supérieur de type LED.
- 3 tablettes (290 mm) d'exposition (Inox) réglables. Munie de moulures "porte-prix".
- Classe climatique 3 (+25°C & RH 60%) Température +4/+8°C

PROFONDEUR 570 mm

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Prix H.T.
F0830	700x570x2000	380 W - 230 V	**2 554 €**
F0831	1000x570x2000	550 W - 230 V	**2 758 €**
F0832	1200x570x2000	600 W - 230 V	**2 992 €**
F0833	1500x570x2000	840 W - 230 V	**3 575 €**

Kit rideau	Prix H.T.
N0215	**198 €**
N0169	**221 €**
N0170	**280 €**
N0171	**338 €**

MEUBLE MURAL RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ

- Dim.P710xH1995 mm
- Profondeur plateau 520 mm
- Profondeur étagère : 340 mm
- Température +3°/+6°C
- 4 niveaux d'exposition avec éclairage
- 3 niveaux supérieurs avec portes prix
- Intérieur et étagères inox

PROFONDEUR 710 mm

CONÇU POUR DE LA VENTE
EN LIBRE SERVICE

Gaz R290

Modèles	Longueur mm	Puiss. W	Prix H.T.
F0896	1000 mm	655 W - 230 V	**2 979 €**
F0897	1200 mm	839 W - 230 V	**3 222 €**
F0898	1500 mm	1010 W - 230 V	**3 830 €**
F0899	1800 mm	1169 W - 230 V	**4 460 €**

Kit rideau	Prix H.T.
N0216	**194 €**
N0217	**250 €**
N0218	**298 €**
N0172	**358 €**

VITRINE MURALE AVEC PORTES BATTANTES

- Tropicalisée
- Capacité de 55 glissières par porte
- Espaces entre les glissières 90 mm
- Dotation : 5 grilles GN2/1 avec 5 glissières par porte

Positive +2/+10°C

Modèles	Portes	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Prix H.T.
F0744	2	1253x710x1997	380 W - 230 V	**2 500 €**
F0745	3	1880x710x1997	650 W - 230 V	**3 500 €**
F0746	4	2508x710x1997	920 W - 230 V	**4 950 €**

Négative -22/-18°C

Modèles	Portes	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
F0804	2	1253x710x1997	1,08 KW - 230 V	**3 950 €**
F0805	3	1880x710x1997	1,43 KW - 230 V	**4 900 €**

- Glissière supplémentaire REF/U0231 + 6 € H.T.
- Grille milieu supplémentaire REF/U0229 + 25 € H.T.
- Grille pour porte droite et gauche REF/U0230 + 20 € H.T.
- Option Roues + 90 € H.T.
- Option porte prix droite ou gauche REF/U0260 + 10 € H.T.
- Option porte prix milieu REF/U0261 +10 € H.T.

VITRINE À GLACE

- Température -22°/-15°C
- Éclairage Led avec réserves stockage
- Froid statique

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Contenance	Prix H.T.
F0523	1202x825x1257	370 W - 230 V	9 bacs	**1 895 €**
F0524	1457x825x1257	500 W - 230 V	10 bacs	**2 070 €**
F0525	1672x825x1257	630 W - 230 V	13 bacs	**2 180 €**

Bac 5 litres REF/U0186 + 18 € H.T.

PORTIONNEUR À GLACE

Modèles	Diam. mm
U0262	59 mm
U0263	53 mm
U0264	48 mm
U0265	44 mm

VITRINE À GLACE

- Avec réserve stockage
- Température -24°/-14°C
- Froid statique

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Contenance	Prix H.T.
F0806	909x644x1229	190 W - 230 V	6 bacs	**990 €**
F0807	1184x644x1229	200 W - 230 V	8 bacs	**1 180 €**
F0808	1439x644x1229	260 W - 230 V	10 bacs	**1 350 €**

Bac 5 litres REF/U0186 + 18 € H.T.

CONGÉLATEUR COFFRE

- Température -18°C

Modèles	Dim. LxPxH mm	Capacité	Puiss. W	Prix H.T.
F0754	1125x580x850	242 litres	61 W - 230 V	**440 €**
F0755	1035x750x850	269 litres	64 W - 230 V	**495 €**
F0756	1275x750x850	368 litres	69 W - 230 V	**586 €**
F0662	1535x680x850	440 litres	71 W - 230 V	**650 €**
F0757	1810x680x850	550 litres	98 W - 230 V	**790 €**

Panier supplémentaire : 30 € H.T.

CONGÉLATEUR COFFRE VITRES COULISSANTES

- Température -18° - Tropicalisé

Modèles	Dim. LxPxH mm	Capacité	Puiss. W	Prix H.T.
F0758	585x520x810	97 litres	58 W - 230 V	**350 €**
F0759	960x520x810	195 litres	110 W - 230 V	**480 €**
F0901	1030x675x840	250 litres	198 W - 230 V	**650 €**

CONGÉLATEUR COFFRE VITRES COULISSANTES

- Température -16°/-24°C
- Livré sans panier
- Thermomètre analogique
- Couvercles coulissants, vitres Thermoplane
- Inclu grattoir à glace

Modèles	Dim. LxPxH mm	Capacité	Puiss. W	Prix H.T.
F0902	1318x659x879	397 litres	150 W - 230 V	**859 €**
F0903	1494x659x879	461 litres	190 W - 230 V	**990 €**

Option :
- Panier REF/U0303 + 15 € H.T.

CONSERVATEUR PANORAMIQUE POUR SURGELÉS

Modèles	Dim. LxPxH mm	Capacité	Puiss. W	Prix H.T.
F0262	1550x960x780	598 litres	470 W - 230 V	**1 963 €**
F0263	2050x960x780	839 litres	600 W - 230 V	**2 050 €**
F0264	2500x960x780	1032 litres	600 W - 230 V	**2 515 €**

- Température -15°/-23°C
- Livré avec 1 panier
- Couvercles coulissants vitrés, encadrement chauffé évitant le givre
- Moulure anti-caddy
- 2 compresseurs couplées et incorporées,
- 2 évaporateurs de serpentin placé dans les parois, 2 condenseurs ventilés, régulation électronique (digital)
- Les moteurs sont extractibles facilitant le nettoyage

Option :
- Panier REF/U0184 + 26 € H.T.
- Grille de séparation REF/U0185 + 18 € H.T.

LIBRE-SERVICE

CELLULE MIXTE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET CONGÉLATION RAPIDE

- Sonde à cœur de série.
- Porte (non réversible) avec poignée en acier inox.
- Guides pour platines en acier inox, espacement pour platines 65 mm.
- 4 vérins réglables.
- Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, avec fonction de maintien en fin de cycle et alarme sonore "norme HACCP").
- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox austénitique (alimentaire).
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités).
- Joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage).
- Température positive +70°/+3°C
- Température négative +70°/-18°C

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Capacité	Cycle	Prix H.T.
F0834	560x700x514	490 W - 230 V	3 bacs GN1/1	positive 8KG négative 5KG	**2 443 €**
F0835	790x700x880/900	690 W - 230 V	5 bacs GN1/1 ou 600x400	positive 12KG négative 8KG	**3 169 €**
F0836	790x800x1420	1300 W - 230 V	10 bacs GN1/1 ou 600x400	positive 30KG négative 20KG	**4 497 €**

Option supplémentaire :
- Grille 400x600 mm REF/X0038 12 € H.T.
- Grille GN1/1 REF/X0036 10 € H.T.

THERMOMÈTRE UNIVERSEL POUR RÉFRIGERATEUR RÉF/U0188

- Plage de température de -50°C à +25°C
- Graduation 2,5°C
- Boîtier en inox avec crochet et support
- Facile à lire
- Diam. 60 mm - Haut.70 mm

5,30 €HT

THERMOMÈTRE DIGITAL RÉF/U0018

- Waterproof
- Plage température de -50° à 300°C
- Mode verrouillage afin de surveiller les températures en continu
- Sonde en inox de 120 mm
- Mesure la température en 1 seconde
- Avec housse de protection et manche ergonomique
- S'éteint automatiquement après 10 min
- Diam. 50 mm - Hauteur 290 mm

16,50 €HT

THERMOMÈTRE INFRAROUGE RÉF/U0012

- Mesure avec laser pour une lecture précise sans contact
- Plage de température - 32°C et + 400°C
- Mode verrouillage, afin de pouvoir surveiller les températures en continu.
- Dim.L37xP70xH150 mm

62 €HT

THERMO SCELLEUSE RÉF/P0101

890 €HT

- Machine manuelle permettant de sceller hermétiquement les barquettes
- Découpe et soudure simultanées, changement d'outillage simple et rapide
- Plaque de soudure en aluminium teflonné (anti adhérent et facile entretien)
- Régulation électronique de la température température .

- Laize max de la bobine 160 mm
- Diamètre max de la bobine 200 mm

- Cadence : 6 barquettes par minutes
- Dim.545xP190xH440 mm
- Puiss. 400 W - 230 V

- Capacité de soudure 195x160

MACHINE SOUS VIDE AUTOMATIQUE

- Pour produits secs - 230 V

Ne convient pas aux produits liquides

Modèles	Barre de soudure	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
P0014	350 mm	370x280x170	**382 €**
P0015	400 mm	420x280x170	**436 €**

MACHINE À CLOCHE SOUS VIDE

NOUS CONSULTER POUR DES MACHINES PLUS IMPORTANTES

- Chambre inox vide par aspiration intérieure ou extérieure
- 230 V

Modèles	Barre de soudure	Dim. LxPxH mm	Dim. chambre	Prix H.T.
P0012	300 mm	370x530x250	310x350x120	**1 540 €**
P0013	400 mm	470x550x400	410x450x180	**1 890 €**
P0087	500 mm	560x610x430	500x460x200	**2 220 €**

SAC LISSE PAR 100 PIÈCES

- Sacs en 2 couches.
- La couche intérieure est faite en Polyéthylène et convient au contact alimentaire.
- La couche extérieure est faite en Polyamide (nylon) - augmente la résistance et garantit une fermeture hermétique.
- Épaisseur 65 µm.
- Convient aux machines à emballer sous vide avec chambre.
- Ne convient pas à la cuisson sous vide.
- 100 pièces

Modèles	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
U0307	200x140	**5,35 €**
U0308	230x160	**8,60 €**
U0309	300x200	**11,65 €**
U0310	350x250	**15,70 €**
U0311	400x300	**20,55 €**

SAC GAUFRE PAR 100 PIÈCES

- 2 couches, couche intérieure en polyéthylène de 60 µm agréé contact alimentaire direct, couche extérieure en polyamide (Nylon)de 15 µm.
- Épaisseur totale: 75 µm.
- Les matériaux utilisés fonctionnent également co mme un filtre Anti-UV.
- Un relief spéciale fait sortir l'air du sac pour obtenir un meilleur vide.
- Les sacs peuvent être utilisés avec des températures de -20° à 100°C.
- Convient pour des machines à emballer sous vide avec chambre et des machines à emballer sous vide externes.
- 100 pièces

Modèles	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
U0312	150x250	**12,45 €**
U0313	200x300	**18,95 €**
U0314	150x400	**18,95 €**
U0315	250x350	**28,70 €**
U0316	300x400	**36,80 €**

LAMPE CHAUFFANTE CONIQUE

89 €HT

- Cette lampe chauffante est très flexible, grâce au fil réglable.
- La longueur du fil est ajustable de 70 à 150 cm.
- La quantité de chaleur fourni peut être modifier en réglant la longueur du fil.
- Interrupteur marche/arrêt.
- L'ampoule est incassable et convient ainsi pour maintenir au chaud les aliments

Modèles
C0596 argent
C0597 cuivre
C0744 noir

- Ampoule de rechange REF/Y1000 13 € H.T.

CHAUFFE ASSIETTES

- Construction en acier inox
- Régulation de température
- Avec étagère réglable
- Interrupteur on/off

Modèles	Capacité	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
1 porte C0656	30 assiettes	400x460x570	0,4 KW - 230 V	**250 €**
1 porte C0450	60 assiettes	400x460x870	0,75 KW - 230 V	**340 €**
2 portes C0657	120 assiettes	780x460x870	1,5 KW - 230 V	**592 €**

ÉTUVE

Diamond

C0529

C0451

- Possibilité d'utilisation GN2/1 ou GN1/1 espacement 60 mm
- Équipée de 4 roues dont 2 avec freins, pivotantes et insonorisées.
- Pare choc périphérique très résistant et non marquant
- Poignées latérales très robustes
- Dispositif humidificateur, bac à eau avec système anti-débordement.
- Thermostat de régulation de 0 à 90°C

Modèles	Capacité	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Prix H.T.
C0528	10xGN2/1	799x876x1190	2 KW - 230 V	**2 446 €**
C0451	20xGN2/1	799x876x1640	2 KW - 230 V	**2 690 €**
C0529	40xGN2/1	1489x876x1640	3,6 KW - 230 V	**4 219 €**

ÉTUVE

- Dim.L635xP465xH660 mm
- Très léger et durable avec une ouverture qui peut se fermer hermétiquement
- Convient aux bacs gastronormes GN1/1
- Avec 8 sillons espacés de 61 cm afin de glisser des bacs
- Hauts rebords empilables avec verrouillage qui garantissent un empilement stable sans glissement

255 €HT

BALANCE DE CUISINE RÉF/P0104

- Elle peut peser jusqu'à 15 kg avec une précision de 1g et un poids minimum de 2g.
- Écran tactile marche/arrêt et tare
- Fonctionne avec 3 piles non incluses
- Dim. L266xP269xH34 mm

32 €HT

BALANCE DE LABORATOIRE RÉF/P0069

- Fonction compteuse
- Fonctionne à pile et sur secteur
- Capacité 10 KG
- Précision 1 G
- Dim. Plateau L237xP180 mm

120 €HT

BALANCE DE LABORATOIRE RÉF/P0071

- Portée 15 KG
- Précision 5 g
- Dim. plateau 200x280 mm

- Fonctionne sur secteur
- Batterie rechargeable
- Connection sur PC et Imprimante
- Homologation en métrologie légale avec vignette

269 €HT

GRANDE BALANCE DIGITAL RÉF/P0092

- Dim. L300xP255xH42 mm
- Précision : 50 g
- Pesée maximale 100 kg
- Technique de mesure très précise grâce aux capteurs de pression
- Plateau inox
- Commande par un écran d'affichage digital séparé avec 3 boutons
- Avec écran LCD, économique en énergie
- Avec indicateur de piles (fonctionne avec 2 piles AAA non fournies)

120 €HT

BALANCE AU SOL

Modèles	Capacité	Précision	Dim. LxP mm	Prix H.T.
P0005	60 kg	5 g	400x400	**269 €**
P0006	150 kg	10 g	450x350	**296 €**
P0007	300 kg	20 g	500x400	**319 €**

- Fonctionne sur secteur
- Batterie rechargeable
- Connection sur PC et Imprimante
- Fonction compteuse

BILLOT EN BOIS MONTÉS RÉF/V0059

- Dessus de billot en charme boit debout
- Ceinture sur le pourtour, dosseret et alèse hêtre + équerres inox
- Fente coutelière (profondeur : + 100 mm) à l'arrière
- Piètement avec tiroir hêtre
- Dim. L1200xP700xH900 mm

2 940 €HT

BILLOT EN POLYÉTYLÈNE

Modèles	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
V0069	1200x700x850	**490 €**
V0070	1600x700x850	**595 €**
V0071	1800x700x850	**650 €**

SCIE À OS

- Scie à ruban en acier inox
- Régulation de la tension
- Micro-interrupteur de sécurité, frein moteur, commandes
- Équipé d'un poussoir, plaque de calibrage en acier inox AISI304
- Châssis en aluminium anodisé

Modèles	Lame	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Prix H.T.
V0042	1650 mm	550x500x920	750 - 230 V	**2 300 €**
V0043	2040 mm	620x590x1113	1100 - 230 V	**2 432 €**

TRANCHEUR À GRAVITÉ

Modèles	Diam. Lame	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Prix H.T.
V0027 rouge	220 mm	440x420x350	280 - 230V	**484 €**
V0028	250 mm	495x400x375	150 - 230V	**495 €**
V0029	300 mm	575x455x455	250 - 230V	**754 €**
V0030	350 mm	500x710x470	220 - 230V	**1 192 €**

- Avec aiguiseur
- Avec sécurité
- Norme CE

HACHOIR

- Le plateau d'alimentation est fait en inox et la trémie est faite d'un alliage d'aluminium spécial
- Le couteau et la vis sans fin sont fait en inox et l'entonnoir en fonte d'acier.
- Facile à démonter pour un nettoyage parfait
- Moteur avec protection surchauffe Pieds antidérapants
- Ne convient pas à l'utilisation en continue

Livré avec poussoir et
- 2 plaques perforées de Ø 70 mm avec trous de Ø 6 et 8 mm pour REF/V0064
- 2 plaques perforées de Ø 82 mm avec trous de Ø 6 et 8 mm pour REF/V0072

Modèles	Débit en kg/h	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Prix H.T.
V0064	100	432x261x484	550 - 230 V	**638 €**
V0072	200	427x261x486	750 - 230 V	**736 €**

HACHOIR REF/V0049

172 €HT

- Idéal pour des petites quantités et pour faire des saucisses.
- Bâti en aluminium.
- Trémie en fonte avec plat à viande et protection poussière.
- Poussoir fait en plastique - Vis sans fin en aluminium et couteau en inox.
- Livré avec 2 disques à hacher, Ø 65,8 mm avec trous de 4 et 7 mm et plat pour steak tartare.
- 3 tubes à farce de saucisse : Ø 12, 15 et 20 mm
- Interrupteur on/off/inverser Ne pas utiliser en continue
- Dim. L275xP190xH347 mm
- Puiss. 400 W - 230 V

POUSSOIR VERTICAL

- Bâti, cylindre et piston fait en inox
- Équipé d'un système de remplissage à deux vitesses qui est facile à utiliser
- Le piston peut être facilement enlevé pour le remplissage et le nettoyage
- Équipé d'un roulement et d'une roue dentée en acier trempé, résistant aux pressions
- Avec un set de quatre entonnoirs en inox, diamètres : 16/22/32/38 mm

Modèles	Dim. LxPxH mm	Litres	Prix H.T.
V0073	304x304x525	3 litres	**205 €**
V0074	304x304x640	5 litres	**254 €**
V0052	300x340x830	7 litres	**302 €**
V0053	415x315x690	10 litres	**338 €**

CUTTER DE TABLE ROBOT COUPE

- 1500 rpm/min
- Cuve et lames amovibles en acier inox
- Couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent
- Équipé d'un couteau avec 2 lames pointues

Modèles	Puiss. KW	Litres	Prix H.T.
P0112	0,55 KW - 230 V	2,9 litres	**1 155 €**
P0113	0,65 KW - 230 V	3,7 litres	**1 490 €**
P0114	0,7 KW - 230 V	4,5 litres	**1 600 €**

MANDOLINE INOX RÉF/P0074

59 €HT

- 2 lames pour la coupe en tranches (1 lame ondulé) et trois lames pour la coupe en julienne (5,7 et 10 mm)
- Boîte de rangement pour les lames et le chariot.
- Support anti-dérapant
- Dim. L395xP125xH200 mm

COUPE LÉGUME RÉF/P0102

695 €HT

- Boîtier robuste en aluminium
- 1 vitesse de 270 RPM
- Ouverture avec levier ou avec poussoir
- Sécurité dans la poignée
- Interrupteur de sécurité dans le couvercle
- Une capacité de 50 à 450 kg par heure
- Sur quatre pieds en caoutchouc
- Facile à nettoyer
- Poussoir rond : diamètre 50 mm
- Dim. L290xP540xH400 mm
- Puiss. 550 W - 230 V

COUPE LÉGUME ROBOT COUPE 1 VITESSE RÉF/P0106

1 468 €HT

- Puissance 550 W –- (230 V ou 400 V)
- Disques non inclus
  (Version ultra avec bloc moteur inox)

COMBINÉ CUTTER COUPE LÉGUMES RÉF/P0105

1 199 €HT

- Dim.L220xP360xH505 mm
- Puiss. 550 W - 230 V
- 1500 TR/min
- Fonction pulse
- Cuve cutter 2,9 litres avec poignée
- Livré avec 4 disques inox : éminceur 2 mm, éminceur 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 2x2 mm

COMBINÉ CUTTER COUPE LÉGUMES RÉF/P0121

1 620 €HT

- Dim.L325xP300xH550 mm
- Puiss. 650 W - 230 V
- 1500 TR/min
- Cuve cutter 3,7 litres matériau composite
- Livré avec 4 disques inox : éminceur 2 mm, éminceur 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 2x2 mm

Possibilité de commander des accessoires en plus en magasin

BATTEUR MÉLANGEUR

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	Pâte	Litres	Prix H.T.
B0013	380x240x385	0,3 KW - 230 V	1 kg	5	**495 €**
B0017	470x450x600	0,6 KW - 230 V	2,5 kg	10	**795 €**
B0015	540x490x780	1,1 KW - 230 V	5 kg	20	**1 090 €**
B0016	570x510x810	1,5 KW - 230 V	6 kg	25	**1 250 €**
B0018	650x620x1120	1,5 KW - 230 V	9 kg	40	**2 190 €**

Ne convient pas pour la pâte à pizza et la pâte à pain

B0015

MIXEUR PLONGEANT ET FOUET

- Mélangeur pour préparer des minestrones, purées de légumes, sauces, pâtes à frire, mayonnaise, purée de tomates, pesto etc.
- Entièrement en acier inox

- Fouet pour battre la crème fouettée, les crèmes, les omelettes, les soufflés etc...
- Entièrement en inox

Modèles	Capacité	Long. mm	Puiss. W	Prix H.T.
P0047	30 litres	tube 300 mm	250 W - 230 V	**219 €**
P0048	60 litres	tube 400 mm	400 W - 230 V	**299 €**
P0088	60 litres	tube 400 mm + fouet	400 W - 230 V	**399 €**

ENTONNOIR DE DOSAGE RÉF/U0170

- Poignée ergonomique
- La conception de la vanne d'arrêt assure une fermeture étanche
- Avec 3 douilles (diam. 4,5 et 6 mm)

- Spécialement conçu pour le dosage des sauces de composition diverses ainsi que la décoration des plats et de la confiserie.
- Dim. L270xP195xH270 mm
- Capacité 1,5 litres

59 €HT

SYPHON À CHANTILLY RÉF/U0074

- Tête en aluminium
- Livré avec set de 3 douilles en polypropylène + brosse de nettoyage
- Ne convient pas aux préparations chaudes
- Diam. 95 mm - Haut. 320 mm
- Capacité 0,95 litres

37,80 €HT

SYPHON À CHANTILLY RÉF/U0122

- Pour préparation de chantilly, mousses chaudes et froides, desserts et sauces
- Le contenu peut être conservé pendant 14 jours au réfrigérateur
- Livré avec 3 douilles en acier inoxydable et brosse de nettoyage
- Diam. 98 mm - Haut. 330 mm
- Capacité 1 litre

85 €HT

22 €HT

CARTOUCHE GAZ RÉF/U0207

- Boîte de 50 cartouches

AIGUISEUR À COUTEAU RÉF/U0168

- Conçu pour aiguiser les couteaux rapidement et facilement.
- Papier de verre facile à changer
- Convient aux couteaux à viande, à poisson, aux légumes et aux fruits.
- Dim. L310xP110xH110 mm
- Puiss. 50 W - 230 V

195 €HT

ARMOIRE STÉRILISATEUR DE COUTEAU RÉF/V0047

- Acier inox, fixation murale
- Minuterie de 0-2H
- Portillon avec hublot, serrure à clés, micro-interrupteur de sécurité, drainage inférieur
- Support pour couteau amovible
- Lampe UV-C, décontamination microbiologique

- Capacité 25/30 pièces
- Dim. L482xP155xH613 mm
- Puiss. 20 W - 230 V

Diamond

295 €HT

SUPPORT MAGNÉTIQUE POUR COUTEAUX

- Avec deux barrettes magnétiques

Modèles	Crochets	Long. mm	Prix H.T.
V0039	3	340 mm	**7,85 €**
V0040	5	470 mm	**10 €**
V0041	6	625 mm	**12,75 €**

MALETTE DE COUTEAUX 9 PIÉCES RÉF/U0221

Le set comprend :
- 1 fourchette à découper - 320 mm
- 1 fusil - 340 mm
- 1 couteau Santoku - 336 mm
- 1 couteau chef - 370 mm
- 1 couteau chef - 330 mm
- 1 couteau à jambon /saumon - 331 mm
- 1 couteau à pain - 333 mm
- 1 couteau à désosser - 285 mm
- 1 couteau d'office - 193 mm

85 €HT

HENDI Tools for Chefs

Fait en 1 pièce d'acier inoxydable dur 3CR14, manche fait en a cier inoxydable 430 avec couche antidérapant en caoutchouc. Les 9 pièces sont solides et résistantes à la corrosion ave une lame tranchante durable.

COUTEAU ÉPLUCHEUR RÉF/U0318

- Lame 90/200 mm

6,75 €HT

SUPER QUALITÉ

COUTEAU À DÉCOUPER RÉF/U0319

- Lame 200/300 mm

11,40 €HT

COUTEAU CHEF RÉF/U0320

- Lame 200/380 mm

16 €HT

COUTEAU À PAIN RÉF/U0321

- Lame 210/335 mm

12,30 €HT

SÉCATEUR À GIBIER RÉF/U0129

- Lame 240 mm
- En acier carbone
- Qualité extra
- Poignet confort

15 €HT

ÉCONOME RÉF/U0130

- Lame 175 mm

5,90 €HT

COUTEAU DE DÉCORATION RÉF/U0131

- Lame 200 mm
- Dentelé 90 mm

7,90 €HT

VIDE POMME RÉF/U0132

- Diam. 20 mm
- Long. 100 mm

5,90 €HT

COUTEAU SASHIMI RÉF/U0147

38 €HT

- Lame 210/340 mm

COUTEAU SANTOKU RÉF/U0148

- Lame 165/295 mm
- Couteau forgé selon la tradition artisanale japonaise de la plus haute qualité
- Réalisé en 5 étapes de fabrication artisanale
- En acier au carbone X50CrMoV15
- Manche en bois traditionnel

27,60 €HT

FOUET 7 FILS

Modèles	Long. mm	Prix H.T.
U0075	200 mm	3,60 €
U0205	250 mm	4 €
U0206	300 mm	4,60 €
U0126	350 mm	5,20 €

PASSOIRE TAMIS RÉF/U0080

- Diam. 220 mm

9,70 €HT

ARAIGNÉE RÉF/U0076

- Diam. 120 mm - Long. 340 mm

8,94 €HT

PELLE À FRITES RÉF/U0077

- 160x210 mm

26 €HT

SPATULE À FRIRE RÉF/U0083

- En bois - 260 mm
- Vendu par 4

5,35 €HT

CUILLÈRE EN BOIS RÉF/U0127

- En bois - Set de 3 (300-350-400)

4,60 €HT

PINCEAU SILICONE RÉF/U0128

- Manche en polypropylène
- 35x235 mm

4,30 €HT

PINCE À SERVICE RÉF/U0096

- Manche PVC noire
- L : 250 mm

4,30 €HT

PINCE À SALADE RÉF/U0081

- Longueur 250 mm

3,50 €HT

PINCE À SERVICE RÉF/U0086

- Long. 300 mm
- Résistant à la chaleur

7,50 €HT

CUILLÈRE À SERVICE RÉF/U0082

- Poignée en polypropylène
- Longueur 350 mm

6,70 €HT

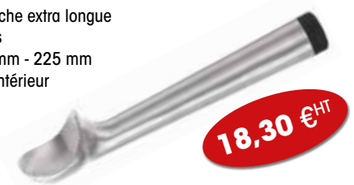
LOUCHE

Modèles	Diam. x Long. mm	Prix H.T.
U0087	60x280	3,80 €
U0088	90x340	4,30 €
U0089	100x350	5,30 €

CUILLÈRE À GLACE RÉF/U0222

- Avec manche extra longue
- 1/30 litres
- Diam. 49mm - 225 mm
- Huile à l'intérieur

18,30 €HT



SPATULE À HAMBURGER

Modèles	Dimensions mm	Prix H.T.
U0279	143x77	9,70 €
U0280	174x108	12,60 €

FLACON DISTRIBUTEUR TRANSPARENT

- Existe en jaune et rouge
- Le bouchon améliore l'hygiène et conserve la sauce plus longtemps

Modèles	Litres	Prix H.T.
U0123	0,20 litres	1,20 €
U0124	0,35 litres	1,50 €
U0125	0,70 litres	2 €

ÉGOUTTOIR

Modèles	Diam. x Haut. mm	Prix H.T.
U0048	240x125	5,90 €
U0049	280x135	8 €
U0322	340x160	11,60 €

COCOTTE À MOULES AVEC COUVERCLE

Modèles	Diam. mm	Litres	Prix H.T.
U0046	190 mm	2,3 litres	13,80 €
U0047	210 mm	3 litres	16,80 €
U0282	240 mm	5 litres	23,30 €

DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE PETITS MATÉRIELS

BOL DE PRÉPARATION

Modèles	Diam. x Haut. mm	Litres	Prix H.T.
U0050	160x63	0,8 litres	3,60 €
U0051	205x70	1,3 litres	4,60 €
U0052	225x83	1,6 litres	5,90 €
U0053	250x84	2,3 litres	6,20 €
U0054	280x99	3,1 litres	9,20 €
U0055	315x108	5 litres	12,40 €
U0056	345x118	6 litres	14,90 €

BOL MÉLANGEUR

Modèles	Diam. x Haut. mm	Litres	Prix H.T.
U0057	158x55	0,7 litres	2,40 €
U0058	197x68	1,4 litres	3,30 €
U0059	240x88	2,3 litres	5,10 €
U0060	259x92	3,3 litres	5,90 €
U0061	300x118	4,9 litres	7 €

PLATEAU FASTFOOD

Modèles	Couleur
U0215	gris
U0216	rouge
U0217	bleu
U0218	vert
U0219	brun
U0220	noir

- Dim. L350x450 mm
- Lavage maximum 80°C

5 €HT

BAC À COUVERT

- Dim. L530xP325xH100 mm

Modèles	Couleur
U0190	noir
U0192	gris

7,90 €HT

PLANCHE À DÉCOUPER

Modèles GN1/1
U0062 blanc fromage pain
U0063 rouge viande
U0064 bleu poisson
U0065 vert légume, fruit
U0066 brun saucisson
U0067 jaune volaille

- Dim.L530xP325xH15 mm
- HACCP
  Avec patins antidérapants
  et rigole

22,70 €HT

Modèles GN1/2
U0068 blanc fromage pain
U0069 rouge viande
U0070 bleu poisson
U0071 vert légume, fruit
U0072 brun saucisson
U0073 jaune volaille

- Dim.L265xP325xH12 mm

10,50 €HT

Modèles 600x400	Couleur
U0330	blanc
U0331	rouge
U0332	bleu
U0334	vert
U0335	brun
U0336	jaune

33,50 €HT

CASSEROLE SANS COUVERCLE

Modèles	Diam. x Haut. mm	Litres	Prix H.T.
U0114	160x75	1,5 litres	13,60 €
U0115	200x95	3 litres	20,40 €
U0116	240x115	5 litres	27,96 €

POÊLE SANS COUVERCLE

Modèles	Diam. x Haut. mm	Prix H.T.
U0039	240x45	21 €
U0040	280x50	26 €
U0041	320x55	37 €

POÊLE EN CÉRAMIQUE AVEC POIGNÉE EN SILICONE

Modèles	Diam. x Haut. mm	Prix H.T.
U0164	200x44	28,10 €
U0165	240x50	34,60 €
U0166	260x52	38,95 €
U0042	280x52	45,45 €
U0043	320x60	53,65 €

- Revêtement anti adhésif
- Résistant aux hautes températures jusqu'à 260°C
- Surface lisse, une goutte d'huile suffit pour un résultat optimal.

POÊLE À FRIRE

Modèles	Diam. x Haut. mm	Prix H.T.
U0117	240x55	36 €
U0118	320x55	48,20 €
U0119	360x55	66 €

POÊLE EN FONTE ALUMINIUM
- Revêtement adhésif en titanium.
- Queue en inox 18/10 garantie basse température
- Les poêles chauffent très vite jusqu'à 30% d'économie d'énergie

POISSONNIÈRE RÉF/U0120

- Dim. L400xP275xH35 mm

49 €HT

WOK RÉF/U0167

- Diam. 360 mm - Haut. 90 mm
- Chauffe rapidement et diffusion de la chaleur homogène.
- Longévité prolongée grâce à sa grande résistance à l'usure
- Fond plat de diam.145 mm

81 €HT

CUIT PÂTES INOX RÉF/U0004

- Diam. 360 mm
- Haut. 250 mm
- Capacité 31 litres
- Avec 4 passoires à panier haut

295 €HT

INOX

TRÈS BONNE QUALITÉ !

DEMANDEZ NOTRE CATALOGUE PETITS MATÉRIELS

SET DE 5 PIÈCES RÉF/U0001

- Acier inox 18/10
- Avec bords verseur et poignées isolées
- Pour induction, le gaz et l'électricité
- 1 poêle
- 2,8 litres - Diam. 24 cm - Haut. 6,5 cm

4 ustensiles avec couvercles

- 2 litres - Diam. 16 cm - Haut. 10 cm
- 2,7 litres - Diam. 18 cm - Haut. 11 cm
- 5,1 litres - Diam. 24 cm - Haut. 11,5 cm
- 6,1 litres - Diam. 20 cm - Haut. 20 cm

145 €HT

SET DE 4 MARMITES RÉF/U0002

- Acier inox 18/10
- Avec bords verseur et poignées isolées
- Pour induction, le gaz et l'électricité

4 marmites avec couvercles

- 8 litres - Diam. 24 cm - Haut. 20 cm
- 9 litres - Diam. 26 cm - Haut. 20,5 cm
- 13 litres - Diam. 28 cm - Haut. 22,5 cm
- 15 litres - Diam. 30 cm - Haut. 25 cm

219 €HT

BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

- Finition extérieure poli satiné avec collerette poli miroir
- Montures soudées sur plusieurs points, très résistantes, garantie basse température
- Résistant aux acides
- Fond sandwich (inox, aluminium, acier magnétique garantie la résistance à la corrosion et une conduction à la chaleur optimale).
- Les couvercles sont en acier inox d'une épaisseur de 0,8 mm avec un trou d'échappement de vapeur.

Modèles	Diam. x Haut. mm	Litres	Prix H.T.
U0027	160x110	2 litres	33 €
U0028	200x130	4 litres	44 €
U0029	240x150	7 litres	59 €
U0030	280x170	10 litres	79 €
U0031	320x190	15 litres	107 €
U0032	360x230	23,5 litres	172,80 €

SUPER QUALITÉ

BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

- Finition extérieure poli satinée
- Poignées en acier inoxydable fixés avec rivets garantie basse température
- Fond sandwich (acier inoxydable, aluminium, acier magnétique) combine la parfaite diffusion de la chaleur par l'aluminium avec la résistance et les propriétés magnétiques de l'acier inoxydable pour permettre de l'utiliser pour la cuisson à induction.

Modèles	Diam. x Haut. mm	Litres	Prix H.T.
U0159	320x280	22 litres	86 €
U0160	360x360	37 litres	119 €
U0161	400x400	50 litres	155 €
U0162	450x450	71 litres	195 €
U0163	500x500	98 litres	230 €

LAVE VERRES RÉF/L0002

- Carrosserie inox AISI 304
- Dim. L420xP485xH660 mm
- Puiss. 2,9 KW - 230 V
- Cycle de 120 secondes
- Environ 30 paniers/heures
- Vidange par gravité
- 2 panier carré 350x350 mm
- 1 support petites assiettes
- 1 gobelet à couvert

- Modèle avec pompe de vidange RÉF/L0003 **1320 € H.T.**

1040 €HT

Panier 35x35

Hauteur utile 240 mm

LAVE VERRES AVEC ADOUCISSEUR RÉF/L0131

- Carrosserie inox AISI 304
- Dim. L400xP480xH590 mm
- Puiss. 3,4 KW - 230 V
- Cycle de 120 secondes
- Pompe de rinçage incorporé
- Vidange par gravité
- 2 paniers carrés 350x350 mm
- 1 gobelet à couvert

Avec adoucisseur

1295 €HT

Panier 35x35

Hauteur utile 230 mm

LAVE VERRES

- Carrosserie inox AISI304
- Dim. L435xP530xH670 mm
- Puiss. 3,5 KW - 230 V
- Cycle de 120 secondes
- Pompe de rinçage incorporé
- 2 paniers carré 400x400 mm
- 1 gobelet à couvert

Panier 40x40

Hauteur utile 295 mm

Modèles	Option	Prix H.T.
L0120	vidange par gravité	1 231 €
L0121	pompe de décharge incorporé	1 399 €
L0122	adoucisseur incorporé / vidange par gravité	1 640 €

LAVE VAISSELLE

- Carrosserie inox AISI304
- Dim. L580xP600xH820 mm
- Puiss. 5,4 KW - 400 V
- Puiss. 3,5 KW - 230 V
- Doseur de produit de rinçage électronique et clapet anti-retour
- 1 panier à assiettes 500x500 mm
- 1 panier à verres 500x500 mm
- 1 porte couverte
- Capacité cuve 20 litres
- 2 programmes : 90-120 secondes

Panier 50x50

Hauteur utile 365 mm

Modèles 230 V	Option	Prix H.T.
L0132	vidange par gravité	1 660 €
L0133	pompe de décharge incorporé	1884 €
L0134	adoucisseur incorporé / vidange par gravité	2 190 €

Modèles 400 V	Option	Prix H.T.
L0192	vidange par gravité	1 890 €
L0193	pompe de décharge incorporé	2 160 €
L0194	adoucisseur incorporé / vidange par gravité	2 190 €

Conseil / Prévoir un adoucisseur pour chaque machine

LAVE VAISSELLE À CAPOT RÉF/L0130

- Dim. L710xP800xH1530/2010 mm
- Puiss. 6,5 KW - 400 V
- 2 temps de cycle 90 - 150 infini
- Capacité cuve 15 litres
- Thermostat de sécurité
- Pompe à lavage haut rendement
- Commandes électronique, structure double paroi
- Doseur de produit de rinçage péristaltique réglable de panel et clapet anti-retour de série
- Vidange par gravité
- Livré avec 1 panier assiette 500x500 mm, 1 panier à verre 500x500 mm et 1 godet

- Option :
  - Doseur de lavage RÉF/Y4264 **265 € H.T.**

Table, plonge, poubelle et douchette vendues séparément

CASIER DE LAVAGE POUR ASSIETTES RÉF/L0093

- En polypropylène
- La structure permet un débit d'eau maximum entre les plats dans toutes les directions
- Avec des broches préformes qui permettent un lavage optimal.
- Panier dim. L500x500 mm

18 €HT

CASIER DE LAVAGE UNIVERSEL RÉF/L0146

- Convient aux tasses, pots, plats etc.
- Avec fond à maille large
- Panier dim. L500xP500xH100 mm

18 €HT

CASIER DE LAVAGE POUR COUVERTS RÉF/L0094

- En polypropylène
- Bac à mailles fines afin d'empêcher les couverts de tomber en dessous du panier.
- Panier dim. L500x500 mm

18 €HT

SUPPORT REHAUSSEUR

- En polypropylène
- Facilité de travail
- **Résout les problèmes de vidange**
- Dim. L600xP550xH450

239 €HT

TABLE DE PRÉLAVAGE AVEC CUVE

- Table avec accroche
- Préciser bac droite ou gauche

Modèles	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
L0095	1200x750x850	**670 €**
L0159	1400x750x850	**790 €**
L0198	1600x750x850	**870 €**

TABLE DE PRÉLAVAGE AVEC CUVE ET VIDE ORDURE

- Table avec accroche
- Préciser bac droite ou gauche

Modèles	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
L0118	1200x750x850	**880 €**
L0136	1400x750x850	**980 €**

TABLE ENTRÉE OU SORTIE POUR LAVE VAISSELLE À CAPOT

- Table avec accroche
- Préciser droite ou gauche

Modèles	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
L0160	700x700x850	490 €
L0061	1200x700x850	580 €
L0199	1600x700x850	730 €

TABLE DE DÉBARASSAGE AVEC TAMPON VO

Modèles Centrale	Dim. L mm	Prix Centrale	Modèles Adossée	Prix Adossée
L0020	1000 mm	389 €	L0023	460 €
L0021	1200 mm	400 €	L0024	495 €
L0107	1400 mm	422 €	L0025	540 €
L0022	1600 mm	434 €	L0026	580 €
L0184	1800 mm	495 €		

- Préciser à la commande VO droite ou gauche pour modèle adossée
- Profondeur 600 ou 700 selon arrivage

TABLE CHEF AVEC ÉTAGÈRE

- Bac Dim. L400xP400xH270 mm - Haut. 880/900 mm

Modèles	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
L0047	1200x700	530 €
L0048	1400x700	585 €
L0049	1600x600	695 €
L0050	1800x700	820 €

Avec étagère basse selon stock
Centrale ou adossée selon arrivage

PRÉCISER ÉGOUTTOIR DROITE OU GAUCHE

PLONGE INOX AVEC LE PASSAGE LAVE VAISSELLE

- Bac Dim. L500xP400xH250 mm - Haut. 850 mm
- 1 bac + 1 égouttoir bac avec passage lave vaisselle

Modèles	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
L0108	1200x700	480 €
L0109	1400x700	585 €

Modèles	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
L0148	1200x600	450€
L0149	1400x600	550€

Existe en double bac à partir de L:1600

PRÉCISER ÉGOUTTOIR DROITE OU GAUCHE

PLONGE INOX 1 BAC

- 1 bac sur piètement avec étagère

Modèles	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
L0027	600x600x850	399 €
L0028	700x700x850	459 €

Livré en kit selon arrivage

PLONGE INOX 1 BAC

- Bac Dim. L500xP400xH250 mm
- 1 bac + 1 égouttoir sur piètement
- Hauteur 950 mm

Modèles 600	Longueur	Prix H.T.
L0039	1000 mm	430 €
L0030	1200 mm	460 €
L0031	1400 mm	520 €

Modèles 700	Longueur	Prix H.T.
L0029	1000 mm	495 €
L0040	1200 mm	520 €
L0041	1400 mm	545 €

Livré en kit selon arrivage

PLONGE INOX 2 BACS

- Bac Dim. L500xP400xH250 mm
- 1 bac + 1 égouttoir sur piètement
- Hauteur 950 mm

PRÉCISER ÉGOUTTOIR DROITE OU GAUCHE

Modèles 600	Longueur	Prix H.T.
L0032	1400 mm	595 €
L0033	1600 mm	695 €
L0034	1800 mm	795 €

Modèles 700	Longueur	Prix H.T.
L0042	1400 mm	645 €
L0043	1600 mm	695 €
L0044	1800 mm	795 €

DOUCHETTE RÉF/L0058

- Hauteur 600 mm
- Débit 17 L/mm
- Mono trou
- Raccord 1/2

209 €HT

DOUCHETTE RÉF/L0164

- Robinet mitigeur et douchette extractible
- Mitigeur céramique, grand débit : 30 litres/min
- Col de cygne diam. 20 mm Douchette 1000 mm avec fixation murale. Débit (10 litres/min) Mono trou 3/4 diam. 35 mm

187 €HT

DOUCHETTE RÉF/L0059

- Avec fixation murale
- Flexible 1050 mm

230 €HT

ROBINET RÉF/L0052

- Mélangeur mono-trou + ouverture normale

49 €HT

PÉDALE MÉLANGEUSE RÉF/L0056

- Mélangeur mono-trou + ouverture normale

69 €HT

POSTE DE NETTOYAGE RÉF/L0177

- Fixation murale avec support inox pour réservoir 5L
- Pistolet, gâchette "no drip" (max.60°C) avec tuyau 15 m
- Dim. L270xP180xH480 mm

499 €HT

BAC À GRAISSE

- Empêche les graisses de bloquer le réseau d'égouts.
- Pour un usage intérieur (zones de lavage de la vaisselle, cuisines).
- Taille compacte, entièrement fait en acier inoxydable.
- Le couvercle hermétique est fixé par quatre pinces.
- Raccords d'entrée et de sortie d'eau Ø50 mm
- Deux chicanes intérieures verticales séparant les graisses et le limon.
- Drain de dégraissage équipé d'un robinet à bille.

Modèles	Capacité	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
X0267	300 litres/h	650x346x308	419 €
X0268	600 litres/h	728x416x398	549 €
X0269	1800 litres/h	903x548x629	880 €
X0192	36 litres/h	385x385x290	350 €

Bac à graisse inox extérieur sous plonge

LAVE MAIN RÈGLEMENTAIRE RÉF/L0053

- Prêt à poser
- Dim.L380xP290 mm

145 €HT

LAVE MAIN REGLEMENTAIRE RÉF/L0054

- Avec dosseret - Mitigeur
- Dim. L400xP340x585 mm
- Ouverture du robinet par commande fémorale sur capot avant
- Accessoires inclus : bonde, pré mélangeur, col de cygne.

169 €HT

LAVE MAIN SUR PIED RÉF/L0168

- Lave main avec porte amovible pour petite poubelle
- Dim. L400xP510xH850 mm

329 €HT

LAVE MAIN AUTONOME RÉF/L0185

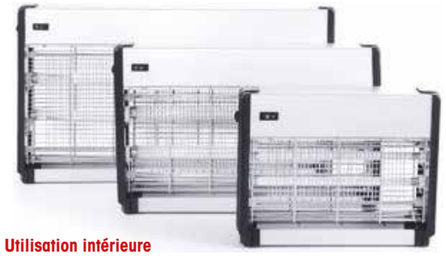
- Dim.L400xP400xH1080mm
- Construction en acier inoxydable
- Système autonome, aucune installation d'eau ou de drainage requise
- 2 réservoirs de 10 litres un pour l'eau propre, l'autre pour l'eau sale.
- Système avec bouton poussoir hydraulique qui pompe l'eau propre
- Système anti-odeur
- Équipement avec poignée arrière et roues pour un transport facile
- Porte amovible pour l'accès facile aux réservoirs d'eau

485 €HT

EXTERMINATEUR D'INSECTES

- Pour une utilisation au plafond (chaîne) et au sol à intérieur
- Les insectes sont éliminés sans l'utilisation de produits chimiques
- Ils sont électrocutés et tombent dans une cuvette amovible
- Non étanche

Modèles	Rayon d'action	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Prix H.T.
N0136	50 m2	335x90x260	16 W - 230 V	49 €
N0137	100 m2	485x90x310	30 W - 230 V	65 €
N0138	150 m2	640x90x360	40 W - 230 V	75 €



Utilisation intérieure

EXTERMINATEUR D'INSECTES

- Utilisation intérieur et extérieur - Étanchéité IPX4
- Cuvette amovible
- Étanche

Lampe supplémentaire RÉF/935286 **17 € H.T.**
Set de 2

Modèles	Dim. LxPxH mm	Puiss. W	Prix H.T.
N0140	510x105x315	40 W - 230 V	86 €
N0141	680x135x310	45 W - 230 V	106 €

TABLE DE SERVICE

- En inox avec étagère en acier chromé
- Comporte des étagères avec revêtement antibruit sur face intérieure
- Poids maximum par plateau 75 KG
- Avec 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipé de protection d'angle
- Dim. L900xP590xH1930 mm
- Plateau de travail 830x510 mm
- Livré en Kit - Montage facile

Modèles	Etagères	Prix H.T.
X0127	2	140 €
X0041	3	173 €

TABLE INOX AVEC ÉTAGÈRE

- Hauteur 850 mm
- Centrale ou adossée Prof. 600 ou 700 mm
- Table démontable

Profondeur 600

Dim. L mm	Modèles Centrale	Modèles Adossée	Prix Unique
600	X0108	X0109	252 €
800	X0010	X0017	279 €
1000	X0011	X0018	300 €
1200	X0012	X0019	330 €
1400	X0013	X0020	350 €
1600	X0014	X0021	370 €
1800	X0015	X0022	398 €
2000	X0016	X0023	440 €

Profondeur 700

Dim. L mm	Modèles Centrale	Modèles Adossée	Prix Unique
600	X0232	X0240	260 €
800	X0233	X0241	280 €
1000	X0234	X0242	310 €
1200	X0235	X0243	340 €
1400	X0236	X0244	370 €
1600	X0237	X0245	395 €
1800	X0238	X0246	430 €
2000	X0239	X0247	460 €

Livré en kit
Selon arrivage
Option montage + 20 € H.T.

Option 4 roues livrées en kit RÉF/X0107 + 60 € H.T.
Option montage roue + 30 € H.T.

TABLE ARMOIRE NEUTRE

- Avec portes coulissantes et étagère

Adossée

Prof. 700 mm	Dim. L mm	Prix H.T.
X0100	1000	583 €
X0080	1200	660 €
X0007	1400	698 €
X0008	1600	790 €
X0102	1800	895 €
X0081	2000	992 €

Centrale

Prof. 700 mm	Dim. L mm	Prix H.T.
X0099	1000	553 €
X0006	1200	620 €
X0088	1400	640 €
X0089	1600	730 €
X0101	1800	825 €
X0090	2000	898 €

Adossée

Prof. 600 mm	Dim. L mm	Prix H.T.
X0092	1000	523 €
X0093	1200	610 €
X0154	1400	660 €
X0095	1600	710 €
X0152	1800	820 €
X0157	2000	910 €

Centrale

Prof. 600 mm	Dim. L mm	Prix H.T.
X0155	1000	490 €
X0178	1200	560 €
X0190	1400	610 €
X0191	1600	660 €
X0173	1800	770 €
X0163	2000	840 €

TABLE ARMOIRE CHAUDE CENTRALE

- Profondeur 700 mm - Hauteur 850 mm
- Puiss. 2025 W - 230 V
- Température 30°C/90°C

Modèles	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
C0378	1000x700x850	849 €
C0375	1200x700x850	939 €
C0379	1400x700x850	999 €
C0380	1600x700x850	1 099 €
C0533	1800x700x850	1 259 €
C0745	2000x700x850	1 399 €

Existe en profondeur 600 et en version adossée.
Nous consulter.

ARMOIRE MURALE INOX

- Portes battantes pour REF X0149 et X0150
- Portes coulissantes
- Hauteur 650 mm

Modèles	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
X0149	600x400x650	228 €
X0150	800x400x650	248 €
X0001	1000x400x650	353 €
X0002	1200x400x650	399 €
X0003	1400x400x650	420 €
X0004	1600x400x650	480 €
X0005	1800x400x650	515 €
X0151	2000x400x650	545 €

Existe en version adossée +15%

TABLE PLACARD INOX

- Portes Battantes

Modèles	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
X0086	600x600x850	370 €
X0087	600x700x850	390 €
X0082	800x600x850	430 €
X0083	800x700x850	480 €

RAYONNAGE INOX

Modèles	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
X0270	600x400x1800	299 €
X0271	800x400x1800	329 €
X0272	1000x400x1800	379 €
X0273	1200x400x1800	409 €
X0274	1400x400x1800	459 €
X0275	1600x400x1800	489 €
X0276	1800x400x1800	549 €
X0277	2000x400x1800	569 €

Modèles	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
X0164	600x500x1800	339 €
X0165	800x500x1800	379 €
X0166	1000x500x1800	439 €
X0167	1200x500x1800	479 €
X0168	1400x500x1800	519 €
X0169	1600x500x1800	559 €
X0170	1800x500x1800	609 €
X0171	2000x500x1800	649 €

ÉTAGÈRES EN ALUMINIUM

- Très grande robustesse, jusqu'à 90 kg par niveau (clayette lavable au lave-vaisselle)
- Montage facile, rapide et sans outils
- 4 niveaux

Modèles	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
X0252	813x465x1700	298 €
X0253	1062x465x1700	340 €
X0254	1311x465x1700	378 €
X0255	1477x465x1700	410 €
X0256	1844x465x1700	540 €

Autres dimensions possibles sur demande.

ÉTAGÈRE MURALE INOX

Longueur mm	Code prof. 300	Prix H.T. prof. 300	Code prof. 400	Prix H.T. prof. 400
600	X0044	75 €	X0052	85 €
800	X0045	85 €	X0053	96 €
1000	X0046	95 €	X0054	106 €
1200	X0047	106 €	X0055	118 €
1400	X0048	118 €	X0056	130 €
1600	X0049	130 €	X0057	142 €
1800	X0050	142 €	X0058	153 €
2000	X0051	153 €	X0059	165 €

ÉTAGÈRE MURALE AJOURÉE

Prof. 300 mm

Modèles	Long. mm	Prix H.T.
X0132	1000	145 €
X0133	1200	165 €
X0216	1400	175 €
X0134	1600	185 €

Prof. 400 mm

Modèles	Long. mm	Prix H.T.
X0060	1000	165 €
X0062	1200	175 €
X0064	1400	185 €
X0066	1600	195 €
X0209	1800	200 €
X0210	2000	210 €

ÉTAGÈRE POUR MICRO ONDE

- Idéal pour votre micro-onde
- Gain de place

Modèles	Dim. LxPxH mm	Prix H.T.
X0219	520x400	54 €
X0220	600x400	63 €

ÉTAGÈRE AVEC PORTE BACS RÉF/X0073

- Avec 6 bacs GN1/6
- Dim. L1200xP200 mm

320 €HT

ÉTAGÈRE CHEF 2 NIVEAUX

- 2 niveaux
- Prof. 350 mm
- Haut. 700 mm

Modèles 2N	Longueur mm	Prix H.T.	Modèle 1N	Prix H.T.
X0278	800	97 €	X0263	57 €
X0257	1000	122 €	X0264	70 €
X0258	1200	149 €	X0265	89 €
X0259	1400	168 €	X0280	101 €
X0279	1500	185 €	X0281	106 €
X0260	1600	199 €	X0282	115 €
X0261	1800	219 €	X0283	128 €
X0262	2000	252 €	X0284	137 €

ÉTAGÈRE CHEF CHAUDE 2 NIVEAUX

Modèles	Longueur mm	Puiss. KW	Prix H.T.
X0076	1000	0,8 KW - 230 V	635 €
X0097	1400	1,25 KW - 230 V	721 €
X0078	1600	1,60 KW - 230 V	734 €
X0122	2000	2 KW - 230 V	784 €

Diamond

ÉCHELLE INOX

Avec 4 roulettes pivotantes dont deux avec freins

Modèles	Niveaux	Prix H.T.
X0091	7 niveaux gastronormes	183 €
X0040	15 niveaux gastronormes	246 €
X0039	15 niveaux patissiers	284 €

Livré en kit
montage facile

CHARIOT PORTE SACS POUBELLE RÉF/X0130

- Support en inox
- Système de fermeture, qui coince le sac pour le garder bien fermé, fonctionne avec le pied
- 2 roulettes avec freins
- Dim. L420xP580xH960 mm

154 €HT

BAC À DÉCHET INOX RÉF/X0131

- Couvercle amovible
- 4 roulettes pivotantes
- Idéal pour les tables vide ordure
- Diam. 450 mm - Haut. 685 mm
- Capacité 95 litres

195 €HT

POUBELLE INOX

- À pédale
- Avec roulettes

Modèles	Capacité	Dim. Diam. x H mm	Prix H.T.
X0185	60 litres	380x630	135 €
X0184	80 litres	450x630	170 €
X0074	95 litres	450x730	199 €

POUBELLE INOX RESTAURATION RAPIDE RÉF/X0079

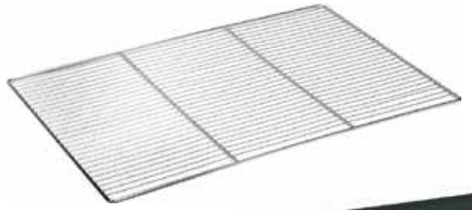
- Dim. L500xP530xH1200(+25) mm
- Rebord pour déposer des plateaux
- Poubelle plastique noire fournie 60L

419 €HT

GRILLE | PLAQUE | BAC | COUVERCLE

GRILLE INOX

Code	Modèles	Dim. LxP mm	Prix H.T.
X0036	GN 1/1	530x325	12 €
X0037	GN 2/1	530x650	19 €
X0038	Patissière	600x400	14 €



PLAQUE

Code	Modèles	Dim. LxP mm	Prix H.T.
X0116	GN 1/1	530x325	21,50 €
X0117	Patissière	600x400	19,50 €

PLAQUE AVEC BORD

Code	Modèles	Dim. LxP mm	Prix H.T.
X0118	évasé 3 cm	600x400	18 €
X0119	droit 2 cm	600x400	18 €

X0118

X0119

BACS ET COUVERCLES INOX

Modèles	Dim. LxPxH	Code bac	Prix H.T.	Code couvercle	Prix H.T.
GN 1/1	325x530x150	X0024	26 €	X0030	14 €
GN 2/3	325x325x150	X0120	21 €	X0121	11 €
GN 1/2	325x265x150	X0025	16 €	X0031	9 €
GN 1/3	325x176x150	X0026	12 €	X0032	6 €
GN 1/4	265x162x150	X0027	11 €	X0033	5 €
GN 1/6	176x162x150	X0028	8 €	X0034	4 €
GN 1/9	176x108x100	X0029	5 €	X0035	3 €

BACS ET COUVERCLES POLYPROPYLÈNE

Modèles	Dim. LxPxH	Code bac	Prix H.T.	Code couvercle	Prix H.T.
GN 1/1	325x530x150	X0137	14,95 €	X0143	6 €
GN 1/2	325x265x150	X0138	8 €	X0144	4 €
GN 1/3	325x176x150	X0139	6,70 €	X0145	3 €
GN 1/4	265x162x150	X0140	5,70 €	X0146	2 €
GN 1/6	176x162x150	X0141	4,50 €	X0147	1,40 €
GN 1/9	176x108x100	X0142	2,50 €	X0148	1,20 €

BARRE INTERMÉDIAIRE

- Permet d'installer de petits bacs GN
- Dans un bain marie ou un chafing dish

Modèles	Bac GN	Prix H.T.
X0135	GN 1/1	6 €
X0181	GN 1/3	5 €

CONDITIONS GÉRÉRALES DE VENTE

IMPORT | EXPORT | NEUF | OCCASION | VENTE | LOCATION

GÉNÉRALITÉS
Les prix et renseignements portés sur les catalogues, prospectus et tarifs sont donnés à titres indicatifs et valables à un instant donné. Sodimats se réserve la possibilité d'apporter toute modification de présentation, de forme de dimension ou de conception aux appareils dont les illustrations et les prescriptions figurent sur nos imprimés à titre de publicité.
Toute commande comporte l'adhésion expresse à nos conditions générales de vente quelque soit les clauses pouvant figurer sur les documents de l'acheteur.

LIVRAISON - DÉLAI DE LIVRAISON
La livraison est effectuée soit par la remise directe de la marchandise au client, soit par simple avis de mise à disposition, soit par la délivrance des marchandises dans nos entrepôts, à un expéditeur ou à un transporteur. Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire, même en cas de retour, quelle que soit notamment la stipulation relative au port (franco, port dû, ou port avancé), et ce, même en cas de clause de réserve de propriété ou dm paiement contre remboursement. Les réclamations concernant les quantités et les qualités ne sont recevables que si elles sont formulées par écrit accompagnées du bon de livraison dans les 8 jours de la livraison. Le destinataire devra fournir la preuve de la non-conformité du matériel, en permettre la constatation et la réparation éventuelle par Sodimats et exclure toute intervention de son fait. Si nécessaire, il sera procédé au remplacement du produit sans aucune autre indemnité pour le des-tinataire. Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif et les retards ne peuvent en aucun cas justifier l'octroi d'une indemnité ou de dommage et intérêts, ni même l'annulation de la commande. Sodimats est libérée de tout engagement relatifs au délais de livraison si l'acheteur n'est pas à jour de ses obligations envers elle, quelle qu'en soit la cause et la présence d'un cas de force majeure tel que guerre, grève, émeute, incendie, inondations, interruption ou retard dans les transport, impossibilité d'être approvisionné.

EMBALLAGE - TRANSPORT
Les accessoires aux matériels, commandés séparément, ainsi que les pièces détachées aux titres onéreux, sont envoyés en port dû, frais d'emballage en sus. En cas d'avarie, il appartient au destinataire acheteur ou consignaire d'exercer tout recours contre le transporteur (voiturier) par lettre recommandée dans les TROIS JOURS FRANCS de la date de livraison, sauf acceptation expresse des réserves par le transporteur, copie en étant adressée à Sodimats.

RETOUR
Le retour des marchandises vendue ou consignée ne pourra être accepté que si 3 conditions sont remplies : notre ACCORD préalable, retour dans l'emballage d'origine, retour franco de port. Le retour en vue d'une réparation devra être précédé d'une demande de devis ou de réparation et adressé franco de port sous peine d'être refusé. Dans tout les cas, les marchandises voyagent aux frais et risques du client. Tout matériel retourné sans notre accord sera refusé et retourné à l'acquéreur frais à sa charge.

COMMANDES
L'acceptation par Sodimats résultera de l'expédition des produits. L'acheteur est engagé par sa commande qu'elle ait été faite par courrier, Email ou télécopie signée. Toute modification demandée par l'acheteur ne pourra être prise en compte qu'avec l'accord préalable et écrit de la société Sodimats.
Aucune annulation de commande ne sera acceptée sauf accord par écrit de la société Sodimats, l'acompte versé étant en ce cas définitivement acquis à la société Sodimats.

GARANTIE
Notre garantie est expressément limitée à l'échange gratuit ou à la réparation, de toute pièce de nos appareils examinee, retournée franco de port et reconnue défectueuse. A cet effet, l'acheteur devra aviser Sodimats de la défectuosité, retourner la pièce sans retard, et fournir tout justificatif de la garantie dont bénéficie le matériel, notamment copie de la facture. L'acheteur n'aura droit qu'à la seule fourniture gratuite des pièces reconnues défectueuses, sans pouvoir prétendre à une indemnité, à un remboursement de frais de transport de la marchandise, des coûts de main d'œuvre, et de déplacement ou encore des dommages intérêts quelconques et cela même en cas de dommages. Nous prenons en charge le déplacement sur un périmètre de 50 km autour de Sodimats sauf réparation d'appareils portables. Les pièces défectueuses et remplacées gratuitement redeviennent la propriété de Sodimats.
La durée de la garantie du matériel est limitée à 12 mols à compter de sa vente au 1er usager, sauf cas particulier spécifié sur la facture.
La garantie est exclue si le vice de fonctionnement :
- provient d'une utilisation anormale du matériel
- résulte d'une intervention sur le bien effectuée par une personne non agrée par notre société
- est lie à un cas de force majeur ou à des incidents divers pouvant se produire du fait notamment des canalisations, varlations de voltage, mauvais réglage, mauvaise manipulation... Les pièces de rechange fournies à titre onéreux sont garanties trois mais à partir de la date de facture:

Toute garantie complémentaire consentie par le revendeur ne nous engage pas.

RECYCLAGE ET FIN DE VIE
DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE)
Conformément aux dispositions du code de l'environnement en matière de Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) professionnels (art R543-195 et suiv), la société Sodimats adhère à Eco-systèmes, éco-organisme agréé par les Pouvoirs publics aux conditions définies par l'art R543-197. N°IDENTIFIANT UNIQUE : FR022383_059CGB
Elle apporte ainsi à ses clients la garantie de pouvoir bénéficier du dispositif de collecte et de recyclage proposé par Eco-systèmes Pro pour les DEEE issus des équipements professionnels qu'elle a mis en marché.
Pour un seuil inférieur à 500kg (et 2.5 m³). les DEEE pourront être déposés, sans frais supplémentaires, sur prise de rendez-vous dans des points d'apport Eco-systèmes Pro.
Pour un seuil supérieur à 500kg (ou 2.5m³), un enlévement gratuit sur site bourra être organisé sur prise de rendez-vous. Plus d'info sur http://www.eco-systemes-pro.fr/
Ces équipements seront dépollués et recyclés dans une filière à haute performance environnementale.

PRIX - CONDITIONS DE PAIEMENT
Sodimats se réserve le droit, à tout moment, en fonction des risques encourus, de fixer un plafond au découvert de chaque acheteur ou d'exiger certains délais de paiement ou certaines garanties.
Ce sera notamment le cas, si une modification dans la personne des dirigeants ou dans la forme de la société, ou si une cession, location, mise en nantissement ou apport de son fonds de commerce a un effet défavorable sur le crédit de l'acheteur ou si des factures antérieures restent impayées.

RETARD OU DEFAUT DE PAIEMENT
Doivent être assimilés au défaut de paiement d'une facture : le non palement d'une seule échéance, la compensation non autorisée, le paiement partiel, les suspensions de paiement pour quelque cause que ce soit, même litigieuse, par l'acheteur. Une réclamation sur la qualité d'une marchandise ne peut être suspensive de paiement que si la preuve de sa défectuosité est apportée avant l'échéance et sur la seule valeur de facturation des pièces incriminées. En cas de défaut de non paiement d'une facture à l'échéance à la date prévue, les sommes dues en raison de la commande en cause, mais aussi de toutes les commandes déià livrées ou en cours de livraison seront immédiatement exigibles. Les livraisons pourront être également suspendues sans qu'aucune indemnité puisse être réclamée, et ce jusqu'au paiement intégral de toutes les sommes dues avec les intérêts afférents. De plus, en application des dispositions légales, et sans mise en demeure préalable, les sommes dûes porteront de plein droit intérêt sur la base de 1,5 fois le taux de l'intérêt légal. En outre, à titre de frais de recouvrement, toute facture ayant fait l'objet d'un retard de paiement sera majorée de plein droit à titre de clause pénale (non réductible au sens de l'art.1229 du Code civil), d'une indemnité fixée à 15% de la facture impayée. A défaut de paiement à un seul des termes, la vente sera résolue de plein droit si bon le semble 48H après mise en demeure restée infructueuse. L'acheteur aura obligation de restituer Immédiatement à ses frais la marchandise.
Le non respect des conditions de paiement ainsi que tout retard de règlements entraine automatiquement la perte totale de la garantie du matériel.

RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ
Sodimats se réserve l'entière propriété des marchandises vendues jusqu'à complet paiement du prix et de ses accessoires. Toutefois la charge des risques que pourrait subir ces marchandises sera transférée à l'acheteur dès la livraison jusqu'au complet paiement, et ce même en cas de retour. L'acheteur devra donc prendre les assurances nécessaires et permettre à tout moment l'Identification dans ses stocks du matériel concerné. En cas de revente à un sous acquéreur, le droit à revendication de la société Sodimats se portera sur le prix ou partie du prix des marchandises vendues. L'acheteur se devra d'informer le sous acquéreur, de l'existence de la clause de réserve de propriété. Sodimats se réserve le droit de revendiquer tout matériel en cas de cession de paiement d'une échéance. L'acheteur s'engage à restitution, tous frais à sa charge, sur première demande de notre part par simple recommandée. Dans le cas où les matériels seraient dégradés, la dépréciation qui en résultera sera prise en considération pour la fixation de notre créance résiduelle. Le fait de nous passer commande implique l'acceptation sans réserve par l'acheteur de la présente clause et annule tout refus de cette clause pouvant figurer aux conditions générales d'achat de l'acheteur.

JURIDICTIONS COMPÉTENTES
Tout litige dont le règlement amiable n'a pas pu être obtenu sera porté devant les Tribunaux de Nice même en cas de pluralité du défendeur.

RAPPEL SUR LES GARANTIES
Au delà d'un périmètre de 50 km, autour de Sodimats, Corse et DOM/TOM pendant la durée de la garantie les frais de déplacement et de main d'oeuvre ne sont pas pris en charge. Une remise vous sera fait en conséquence.
Pour les appareils portables (exemple : panini, friteuse, trancheur, toaster...), la garantie est pris en charge à l'atelier de Sodimats. Un appareil vous sera remis en prêt (sous réserve de stock) à titre gracieux (avec chèque de caution en garantie).
Exclus de la garantie : Panier, poignée, câble électrique, piètement, quartz, vitrocéramique Pièzzo, manette de réglage, vitre, joint, ressort et charnière de portes, radiant, sole réfractaire, flexible gaz, ampoule.
La garantie ne prend pas en charge les changements d'injecteurs, le nettoyage des veilleuses et des injecteurs sur les appareils gaz, le nettoyage des condenseurs, les thermostats de sécurité, ampoule et tout ce qui concerne le système d'éclairage électrique. Les thermostats électriques et thermocouples sont garantis 6 mois.

Conditions de paiement en plusieurs fois, voir conditions en magasin.

En cas d'impayé, chèque sans provision, non respect des échéances, nous appliquons une perte totale de la garantie du matériel.

Le gaz R290 est un hydrocarbure naturel. Il permet une consommation électrique en baisse avec un meilleur rendement pour la machine. Il a très peu d'effet sur le réchauffement climatique et aucun impacte sur la couche d'ozone. Ce gaz est bon pour l'environnement et notre portefeuille.

Création graphique : www.crea-mania.com | Impression : www.riccobono.fr

La qualité au meilleur prix

NOUVEAUTÉ

EXTENSION DE GARANTIE DE 2 ANS !*

*Voir conditions. Nous consulter.

- **DÉPARTEMENT LOCATION**
  Tarifs sur demande.
- BESOIN D'UN DEVIS, DE CONSEILS ? DES PROFESSIONNELS SONT À VOTRE SERVICE DEPUIS PLUS DE 30 ANS.
- LIVRAISON DANS TOUTE LA FRANCE, DOM-TOM, EN CORSE ET À MONACO

2720, chemin Saint-Bernard | Porte 14
06220 Vallauris

Tél. : 04 93 216 337 | S.A.V. : 09 72 68 1000
reception@sodimats.com

WWW.SODIMATS.COM

SODIMATS est adhérent du service Eco-systèmes Pro et participe, en tant que partenaire, à la collecte des équipements électriques professionnels usagés. N°adhérent : FR022383_059CGB. L'Eco participation est facturée en plus du prix annoncé. Éco-systèmes est un éco-organisme agréé par les pouvoirs publics qui garantit la collecte, le recyclage et la dépollution des DEEE* professionnels, dans le respect des plus hautes exigences environnementales. **www.eco-systemes-pro.fr**

**DEEE : Déchets d'Equipements Électriques et Électroniques*