Nos **PRODUITS**

EN LOCATION

CATALOGUE



SODIMATS®

DISTRIBUTEUR DE MATÉRIELS PROFESSIONNELS
CHR & MÉTIERS ALIMENTAIRES DEPUIS 1992





LA **QUALITÉ** PRO

LE **PRIX** JUSTE

LE **SERVICE** EN PLUS

QUI SOMMES NOUS?

QUI SOMMES NOUS?



8H-18H
LUNDI-VENDREDI



2 500M2 + 10 000 ARTICLES DISPONIBLES



14 COLLABORATEURS

Un réseau local. Une présence réelle. Des équipes sur le terrain.

De la Côte d'Azur à la Dracénie, nos équipes vous accompagnent :

CHEZ SODIMATS,
CHAQUE CLIENT A UN INTERLOCUTEUR IDENTIFIÉ

Jeremy | Nice-Est 06 & Corse
06 66 352 360 jeremy@sodimats.com

Olivier | Ouest 06, arrière pays & Est Var
06 33 635 470 olivier@sodimats.com

Julien | Magasin Vallauris
06 03 593 706 julien@sodimats.com

Florent | Centre 06, littoral azuréen
06 49 751 478

Ingrid | Location
04 93 216 337 secretariat@sodimats.com

Nathalie | Service technique
09 72 681 000 sav@sodimats.com



Hotline SAV
09 72 681 000

Votre showroom professionnel
2720 Ch. St Bernard
06200 Vallauris
Porte 14
Tel: 04 93 216 337

Itinéraire

Chez SODIMATS, chaque client a un interlocuteur identifié.
Un vrai numéro. Un vrai visage. Un vrai suivi.

ÉDITO

ÉDITO

“Reprendre l’entreprise MARGOT-SODIMATS, ce n’est pas simplement poursuivre une histoire.

C’est assumer une responsabilité forte : être un partenaire utile, fiable et juste pour les professionnels de la restauration et des métiers de bouche, dans une période économique qui demande plus que jamais clarté, proximité et engagement.”



Thierry PETRA & Gwenaëlle COFFINET

Pour **2026**, nous avons choisi un cap clair, structuré autour de trois priorités essentielles.

1. DES PRIX JUSTES

Notre slogan n’est pas une promesse marketing. C’est une ligne de conduite.
Nous avons engagé un rééquilibrage complet de nos grilles tarifaires afin de proposer des prix cohérents, lisibles et compétitifs, sans compromis sur la qualité.

Dans un contexte économique fragile, notre objectif est simple :
👉 permettre aux restaurateurs d’investir, de s’équiper et de renouveler leurs matériels sans fragiliser leur trésorerie.

2. UN CATALOGUE ENRICHI, FIDÈLE À SES RACINES

2026 marque l’arrivée de nouvelles gammes et de nouvelles marques dans notre offre, sélectionnées pour leur fiabilité, leur performance et leur rapport qualité/prix.
En parallèle, nous restons profondément attachés à nos partenaires historiques.
Notre catalogue devient plus large, plus cohérent, plus protecteur pour vos investissements.

3. LE SAV REMIS AU CENTRE DE TOUT

Un matériel performant ne vaut rien sans un service qui suit.
Nous avons fait du service après-vente notre priorité absolue :

- renforcement de nos équipes techniques internes
- montée en qualification de nos techniciens
- pilotage strict de nos prestataires externes
- et développement de notre parc de machines de prêt

SODIMATS entre dans une nouvelle dynamique. Plus claire. Plus engagée. Plus proche du terrain.

Cette nouvelle page ne s’écrit pas seule.
Nous avons la chance de pouvoir compter sur le regard bienveillant et le soutien du fondateur, **Yvon Guez**, qui nous accompagne dans cette transition avec générosité et confiance.
Son exigence, sa proximité avec les clients et sa vision ont construit SODIMATS.

Notre mission est claire : faire vivre cet héritage, le faire grandir, et continuer à mériter votre confiance qu’il a su créer.

L’HISTOIRE CONTINUE.
ET ELLE NE FAIT QUE COMMENCER.

BIEN PLUS QU'UN FOURNISSEUR D'ÉQUIPEMENTS CHR

Notre métier : vous accompagner à chaque étape

Notre promesse:
LA **QUALITÉ** PRO.
LE **PRIX** JUSTE.
LE **SERVICE** EN PLUS.

SOMATS®

DISTRIBUTEUR DE MATÉRIELS PROFESSIONNELS
CHR & MÉTIERS ALIMENTAIRES DEPUIS 1992

Conseils-Vente matériels neufs & occasions révisées

Location de matériel

Dépôt vente

Service technique

Financement

Reprise & renouvellement de matériel

Un éventail de solutions adapté à chaque projet

ACTIVITÉS

ILS NOUS FONT CONFIANCE

⭐ **Note Google : 4,5 / 5**
Clients CHR satisfaits – avis vérifiés
📍 Proximité locale
🔧 SAV interne
🤝 Accompagnement humain et durable

Bienvenue dans l'univers SODIMATS

SOMMAIRE

SOMMAIRE

Cliquez sur un chapitre

BOISSONS & PRÉPARATIONS 06
SNACK-BAR-TRAITEUR 09
FOURS PROFESSIONNELS 19
PIZZAS & ACCESSOIRES 21
RÉFRIGÉRATION & VITRINES 22
HYGIÈNE & LAVERIE 28
MOBILIER INOX 33
Nos conditions & garanties 36

LÉGENDES DES PICTOGRAMMES



Disponible à l'achat



Adoucisseur recommandé







Température négative

3 **Classe climatique** température ambiante maximale de 25°C avec 60 % d'humidité relative

4 **Classe climatique** température ambiante maximale de 30°C avec 55 % d'humidité relative

5 **Classe climatique** température ambiante maximale de 40°C avec 40 % d'humidité relative

BOISSONS & PRÉPARATIONS

SOMMAIRE



DISTRIBUTEUR CHOCOLAT CHAUD



Chauffement par bain-marie • Fond de la marmite inox • Parois en polycarbonate • Bac égouttoir avec indicateur de niveau • Protection de surchauffe • Mélange continu
automatique= une consistance homogène • Robinet spécial “anti-goutte” • Plage de temp: 65° à 85°C • Température d’environnement : 10°-32°C

Code	Dim (mm)	Puiss. Kw	Capacité L
K0067	440x360x(h)471	1,06 -230V	5
K0107	415x300x(h)580	1,06 -230V	10

PERCOLATEUR



Structure isotherme, simple paroi.
Robinet anti goutte, indicateur de niveau eau en verre

Code	Dim (mm)	Puiss. Kw	Capacité L
K0033	406X390X(h)522	1,5-230V	10
K0005	407X382(h)595	1,5-230V	16

DISTRIBUTEUR BOISSONS CHAUDES



Temps à ébullition : >9 litre ≈ 23 min >18 litre ≈ 52 min
Température maximale 94-99°C Avec protection anti-chauffe à sec
Idéal pour:
>vin chaud
>eau bouillante pour le thé.
Ne convient pas pour du chocolat chaud.

Code	Dim (mm)	Puiss. Kw	Capacité L
K0009	370X332X(h)472	2,2 -230V	9
K0037	385X385X(h)595	2,2 -230V	18
K0071	460X480X(h)349	2,2 -230V	27

BOISSONS & PRÉPARATIONS

SOMMAIRE

SOUPIÈRE

Maintient la soupe à la température de service souhaitée : 30 - 85°C



Code	Dim (mm)	Puiss. Kw	Capacité L
C0406L	350X350X380	1,1-230V	8

CENTRIFUGEUSE

Extracteur de jus puissant et performant. Vitesse allant jusqu'à 20 000 tr/min
Ses accessoires compatibles lave-vaisselle assurent un nettoyage rapide et sans contrainte.
• 2 vitesses



Code	Dim (mm)	Puiss. W	Capacité L
K0025L	300X240X(h)430	800-230V	1

PRESSE AGRUMES

Presse-agrumes avec 3 ogives de pressage interchangeables
Cuve inox avec passoire • compatibles lave-vaisselle • dôme anti-projection.
Convient à un verre haut ou à une carafe - jusqu'à 250 mm de haut



Code	Dim (mm)	Puiss. W
K0018L	218X307X(h)466	180-230V

PRESSE AGRUME AUTOMATIQUE

En acier inoxydable
Diamètre fruit: 6-8cm



Code	Dim (mm)	Puiss. W	Capacité
K0103L	450X360X775	200-230V	25/min

BLENDER



Code	Dim (mm)	Puiss. Kw	Capacité L
K0102L	260X320X330	1,8-230V	2,5

BOISSONS & PRÉPARATIONS

SOMMAIRE

BATTEUR

Option ajout fouet/crochet: 19€



Code	Dim (mm)	Puiss. Kw	Capacité L
B0014L	460X340X780	1,1-230V	7
B0015L	440X520X790	750-230V	20
B0016L	760X420X545	1,1-230V	30

FACONNEUSE-PÉTRIN

Cuve fixe



Code	Puiss. Kw	Capacité L
Z0027L	750-230V	22L 18Kg

MACHINE À CLOCHE SOUS VIDE P0013L

Chambre inox vide par aspiration intérieure ou extérieure / 230 V
Barre de soudure 400 mm



Code	Dim (mm)	Puiss. Kw
P0013L	470W550X(h)400	400W-230V

SAC LISSE PAR 100 PIÈCES

À L'ACHAT

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



2 couches: intérieure est faite en Polyéthylène et convient au contact alimentaire.
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.
X100 pièces

SAC GAUFRE PAR 100 PIÈCES

À L'ACHAT

Modèles	Dim (mm)	€
U0312	150x250	**12,45**
U0313	200x300	**18,95**
U0314	150x400	**18,95**
U0315	250x350	**28,70**
U0316	300x400	**36,80**



2 couches: intérieure en polyéthylène 60 µm extérieure en polyamide (Nylon) de 15 µm.
Épaisseur totale: 75 µm.
Les matériaux utilisés fonctionnent également comme 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.
X100 pièces

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOMMAIRE



MACHINE À BARBE À PAPA*



Aucune fête ne peut se passer de la barbe à papa
Ajoutez simplement une petite quantité de colorant alimentaire pour créer de jolis nuages colorés. Sourire garanti
Facile à démonter et à nettoyer
Avec un tiroir pratique pour les bâtonnets, le sucre, les colorants...
Facile à utiliser. Résultat rapide : produit une barbe à papa en seulement 30 secondes

Code	Dim (mm)	Puiss. Kw	Diam. (mm)
R0018 à poser ①	520X520X(h)500	1,2-230V	520
sur chariot ②	948X520X(h)914	1,2-230V	520

*sans couvercle

MACHINE À POP CORN



- Boîtier rouge avec éclairage : attire les regards et crée une ambiance festive
- Préparation rapide : popcorn frais en 3 à 5 minutes
- (150 g de maïs par portion)
- Facile à utiliser : nettoyage simple grâce à la cuve antiadhésive
- Hygiénique et solide : parois en verre trempé et intérieur en acier inoxydable, idéal pour le contact alimentaire

Code	Dim (mm)	Puiss. Kw	OPTION
R0016 à poser ①	560X420x(h)760	1,4-230V	sans stockage
R0017 sur chariot②	560X417X(h)1560	1,4-230V	chariot

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOMMAIRE

MACHINES À GRANITÉ SUNFREEZE

Code	Dim (mm)
K0101	3 X CUVES 10L
K051	3 X CUVES 10L+ CHARIOT SIMPLE
K052	6 X CUVES 10L+ CHARIOT DOUBLE



Attention ! N'utiliser que les produits adaptés !



ACCESSOIRES

Produit	Quantité	€	€ à l'unité
GOB2CARTON/C Gobelets 20cl Rose	1 000pcs	**64,90**	soit 0,06 €/pc
Gobelets 30cl Bleu	1 000pcs	**75,90**	soit 0,08 €/pc
GOBCARTON/C Gobelets 50cl Vert	1 000pcs	**106,90**	soit 0,11 €/pc
Gourdes 35cl	120pcs	**99,90**	soit 0,83 €/pc
Tubes Palmier 35cl	156pcs	**149,99**	soit 0,96 €/pc
Tubes Palmier 50cl	140pcs	**139,99**	soit 1,00 €/pc
Pailles Cuillères	2 000pcs	**60,00**	soit 0,03 €/pc
Stop trottoir 120cm	1pc	**200,00**	soit 200 €/pc



PRÉPARATIONS POUR GRANITÉS

Produit prêt à l'emploi	€
Tarif 1 Bouteille 1L	**13,95**
Coût de revient pour 1 gobelet 20cl	**0,28**
PDV conseillé pour 1 gobelet 20cl	**2,50**
Chiffre d'affaires avec 1 bouteille	**125**
Coefficient de marge	x7
Conditionnement/carton	15 bouteilles x 1L

Ref	Parfum
FCO	Cola
FFRAI	Fraise
FTB	Tropical blu

Formule prêt à l'emploi 14 parfums à découvrir !



MACHINE POUR CAFÉ GLACÉ

Machine Freezy Cube
Capacité cuve : 2,8L Poids : 20kg
Dimensions : 18Lx49Px44H@
Réf: BCUBE



PRÉPARATION POUR CAFÉ GLACÉ

Tarif : 8,50€/500g
Réf: CAFE500
Prix de vente conseillé pour 1 portion : 3€
Coût de revient par portion : 0,28€
Nombre de portions avec 1 sachet : 30
Chiffre d'affaires avec 1 sachet : 90€



Prix conseillé HT | photos non contractuelles

DISTRIBUTEUR D'EAU



Une fontaine (eau tempérée / froide) inclus 1 bombonne 18L + 50 gobelets
Dim: (h)1020mmx(p)375X (L)320mm.
Noire ou blanche

Bonbonne (18L) supplémentaire :
Gobelet (50) supplémentaire:

CRÊPIÈRES Fest Noz

Plaque en fonte usinée et brûleur en étoile à 6 branches. Montée en température rapide et une homogénéité de chauffe

- **Inclus** : râteau en hêtre 18 cm, spatule en hêtre 40 cm
- Le tampon d'essuyage et de culottage
- 3 feuilles sont incluses

Poids net : 64 kg
Dimensions crêpe : Ø 40 cm, fonte émaillée.



Fabriqué en France

Code	Dim (mm)	Puiss. Kw
R0002 Elec	400X420X(h)160	3-230V
R0044 Gaz	400X420X(h)200	5



Code	Dim (mm)	Puiss. Kw
R0006 Elec	860X470X(h)180	2X3-230V
R0008 Gaz	860X470X(h)180	2X5

GAUFRIER 4x6 LIÈGE 90° R0014L

Fabriqué en France



La gaufre 4×6 (empreinte à 4 plots par 6) est plus épaisse et plus longue que la gaufre de Liège classique, pour un résultat encore plus gourmand. Typiquement Belge, c'est une gaufre légèrement caramélisée à l'extérieur et reconnaissable à sa forme irrégulière et à ses grains de sucre perlé.
Dans sa version 90°, ce gaufrier est idéal pour réchauffer des gaufres précuites ou surgelées.
Poids net : 16 kg
Dimensions : 3150X260X220mm
1,4KW Thermostat réglable de 50 à 300°C

POÊLE PAELLA UO195



Tôle acier avec 2 poignées
Diam 800mm
Haut 70mm

Loué avec

- **flexible et détendeur U0005**
- **3 brûleurs C0086L**

Confirmer si butane ou propone à la commande

PLAT SOCCA



Code	Diam
U0005	300
U0006	340
U0017	450
U0007	600
U0008	700

APPAREIL RACLETTE DEMI MEULE C0002





Boîtier de chauffe horizontal
Bouton ON/OFF
Résistance
Porte fromage réglable en hauteur et inclinable
Puiss : 600 W -230V Dim: 520 x320 x(h)310 mm
Poids : 4 Kg

MACHINE HOT DOG 4 PLOTS C0032



Acier Inoxydable
4 plots chauffants pour pains,
avec thermostat
Thermostat: 30°C à 80°C
Dim: 580X360X(h)460mm
Puiss: 1,1KW

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOMMAIRE

CHAFING DISH Gastronorme 1/1 REF



①



②

Livré avec des brûleurs et un bac inox profondeur 65 mm.
Capacité 9L
Dim: 600x358x(h)295 mm
Version Elec: 575X(h)349X278mm
Puiss: 900W

TRANCHEUR À GRAVITÉ



Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu´à 12 mm. Équipée d'un protège lame. L'aiguiseur est intégré à la trancheuse. La mise en position d'épaisseur à '0" garde la lame derrière le protecteur.

Code	Dim (mm)	Puiss. W	Lame (mm)
V0029L	600X480X420	187-230V	300
V0030L	500X710X470	220-230V	350

PLAQUES À INDUCTION



①



②



Commandes par écran tactile, puissance ou température réglable en 10 niveaux.
Plage de température: 35-240°C.
Convient pour casseroles et poêles avec un diamètre de fond entre 140 et 280 mm.
Avec fonction minuteur pour 0-180 minutes.
Équipé avec une protection électronique contre la surchauffe.
Charge maximale de la plaque à induction : 20 kg.
Ultra-plat avec structure en inox et revêtement noir.
Surface en vitrocéramique avec un écran d'affichage numérique intégré.

Code	Dim (mm)	Puiss. Kw
C0628 (1)	339X444X(h)80	3,5 -230V
C0629 (2)	608X370X601	3,5 -230V

WOK INDUCTION C0201



Corps en acier inox*, plaque vitrocéramique
Fonctionnement en mode puissance ou en mode température
Minuterie numérique
Dim: 340x450x(h)130mm 3,5Kw 230V

*Convient seulement avec poêle adaptée

PLANCHA GAZ

Marque : Mainho

Équipée de plaques de fer bruni noir de 6 mm d'épaisseur tiroir de récupération à l'avant, qui permet de stocker les déchets provenant du coin avant gauche de la plaque. Allumage piézoélectrique. Vannes thermostatiques.



Version plaque chromée 12mm épaisseur

Code	Dim (mm)	Puiss. W
C0252L	610X440X(h)210	8,2
C0254L	910X440X(h)210	12,7

Loué sans bouteille de gaz, avec détendeur

PLANCHA ÉLEC

Marque : Dome



C0635



C0318

Code	Dim (mm)	Puiss. W
C0635	600X460X(h)245	3,5 -230V
C0318	730X510X(h)230	3,5 -230V

Version chromée

Marque: Mainho
Dim: 760X435X190mm
Puiss: 4Kw 230V



Plaque en chrome dur 12 mm pour une cuisson uniforme et une résistance exceptionnelle.
Châssis inox monobloc assurant solidité et hygiène optimales.

RACLOIR À GRILLE U0193

A L'ACHAT

15,75€

Le grattoir à grille est un accessoire utile qui vous aidera à garder votre gril propre.
Nettoyage facile et efficace du grill
Lame remplaçable
Polyvalent



SNACK-BAR-TRAITEUR

SOMMAIRE

GRILL PANINI







Code	Rainuré	Dim (mm)	Puiss. W
C0558	Simple	430X375X(h)216	2,2 -230V
C0557	Double	570X375X(h)227	3,6 -230V

Disponibles en plaques lisses également

RECHAUD

Inox, Plan embouti, 2Plaque en fonte (Ø 230 mm) avec bord d'étanchéité
- Commutateur 7 positions
- 2 Voyant de contrôle.
- Vérins inférieurs réglables.
- Poids : 9KG



Code	Dim (mm)	Puiss. Kw
C0540	600X305X200	2X 2KW 230V

SALAMANDRE



Idéal pour les gratins, les grillades et le réchauffage des plats.
Plage de température : 50 - 300 °C.
Avec élément chauffant supérieur.
Équipé d'un thermostat, d'un minuteur de 30 minutes et d'un voyant lumineux.
4 hauteurs de grille possibles.
Livré avec une grille avec poignées et un bac à miettes.
En acier inoxydable.

Code	Dim (mm)	Puiss. Kw
C0642L	800X360X360	3-230V

TOASTER SALAMANDRE



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

Code	Dim (mm)	Puiss. Kw
C0479L	535X275X365	3,6-230V

CHARCOAL



Marque: Mainho

Le Grill pierre de lave à gaz série Vasca Inox de Mainho, fabriqué en Espagne, est équipé de grilles rondes en inox.

- Alimentation d'origine en gaz bouteille propane/butane
- Construction en acier inoxydable
- Collecteur de graisses intégré dans le cadre avant
- Soupapes de sûreté avec thermocouple
- Rebord anti-projections inoxydable
- Batteries de brûleurs tubulaires émaillés vitrifiés au feu
- Alimentation d'origine en gaz butane et propane, injecteur de gaz de ville fournis

Dim: 600X500X240MM

Puiss Gaz: 13Kw

Loué sans bouteille de gaz, avec détendeur

FRITEUSE ÉLECTRIQUE À POSER

AVEC VANNE DE VIDANGE



Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable

1 ou 2 cuve(s)

Thermostat de température réglable de 60°C à 190°C

Thermostat de sécurité

Code SIMPLE	Capacité L	Dim (mm)	Puiss. KW
C0620	8	312X525X(h)430	3,5 -230V
C0621	10	372X550X(h)430	4,5 -230V

Code DOUBLE	Capacité L	Dim (mm)	Puiss. KW
C0623	8+8	620X525X(h)430	2X3,5 -230V
C0624	10+10	740X550X(h)430	2X4,5 -230V

Option support



Code	Dim (mm)	Capacité L
N0146	290X415X(h)630	8
N0147	340X445X(h)630	10
N0148	545X415X(h)630	8+8
N0149	660X445X(h)630	10+10
N0150	545X415X(h)630	16

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR ARMOIRE



Livré avec 1 panier 235x275xh105 mm, réalisé en acier chromé avec poignée athermique
Cuve avec zone froide et robinet de vidange inférieure
Quantité d'huile à l'utilisation, min. 12 litres max. 14 litres
Filtre en cuve en acier chromé
Couvercle en acier inox
Production horaire 20 kg
Chauffage par résistances blindées en cuve
Régulation de 100°C à 190°C par thermostat avec voyant lumineux
Thermostat de sécurité de série
Armoire inférieure avec bac filtrage huile
Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds en inox réglables

Code	Capacité L	Dim (mm)	Puiss. KW
C0011	14	375X655X845/985	9 -400V

FRITEUSE GAZ SUR ARMOIRE



Friteuse professionnelle GAZ 21 kW, 4 brûleurs, cuve 21 L avec zone froide 5 L, rendement 50 kg/h. Construction inox robuste, montée rapide en température, allumage par train d'étincelles et sécurité renforcée.

- Rendement élevé : jusqu'à 50 kg de frites/h
- Économie d'huile grâce à la zone froide intégrée
- Simplicité d'utilisation avec allumage électrique et régulation précise
- Durabilité et hygiène avec sa structure tout inox
- Sécurité optimale pour une utilisation intensive en restauration

Code SIMPLE	Capacité L	Dim (mm)	Puiss. KW
C0014	21	395X765X(h)1128	21 Gaz

Option pour gaz propane:
Flexible Y6056 80€
Détendeur 37 MBAR Y0947 60€

CHAUFFE FRITES C0570



Inox AISI 310. Bac amovible
Résistance en acier inoxydable
Capacité GN 1/1,
profondeur 65 mm
Puissance : 500 W / 230 V

BAIN MARIE*

Robinet de vidange pour vider et nettoyer facilement le réservoir d'eau
Thermostat avec voyant lumineux pour un usage pratique
La protection contre la surchauffe garantit un fonctionnement en sécurité
Convient à un bac GN 1/1 ou à des combinaisons de bacs GN plus petits
②DIM: 574X334X(h)241 mm 1000W-230V



② **C0411**

③ **Version bain marie sur roulettes**
3X GN1/1 ou 6 X GN1/2
Dim: 700X1250X900mm
Puiss: 2,1 Kw 230V
Sans bac- sans couvercle



③ **C0349L**

*location sans bac

Option location :
Bac GN1/1: 9€
Bac GN1/2: 8€
Couvercle : 4€

CUIT PÂTE ÉLECTRIQUE

Température 0-100° avec 4 paniers

Code	Dim (mm)	Puiss. Kw
C0736	600X600X(h)280	9-400

Obligation de vidange, rinçage et nettoyage



C0736

CUISEUR À RIZ

Livré avec 1 gobelet mesureur • 1 cuillère à riz • 1 Tapis en silicone • 1 fourchette à riz • Tapis en silicone pour éviter les brûlures

Code	Dim (mm)	Puiss. W	L
C0571L	465X400	2,85- 230V	12



FOUR MICRO-ONDE C0645

Dim. ext 483X420X(h)281mm • capacité 25L. Puiss. 0,9W
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





ÉTUVE

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
C0749	5xGN2/1	700X615X705	1,5- 230
C0528	10xGN2/1	799x876x1190	2 - 230 V
C0655	18XGN2/1	811X928X1905	2 - 230 V

GRILLE INOX

Code	Dim (mm)	Modèle	€
X0036	530X325	GN 1/1	**8**
X0037	530X650	GN 2/1	**15**
X0038	600X400	Pâtissière	**11**



FOURS PROFESSIONNELS

SOMMAIRE

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION



Four à convection et air ventilé • intérieur IN0X •
4 niveaux pour plaque 450X340mm & GN2/3• distance entre les niveaux 75 mm • Température *30 à 260°C* réglable en continu • Minuterie de 0 temps infini • Double vitrage • Éclairage LED
Version 6 niveaux avec plan de travail 700X650mm



Code	Niveaux	Dim (mm)	Puiss KW
C0523L	4	560X632X(H)530	2,9- 230V
C0226L	6	900X650X(H)950	3,5- 230V

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION & VAPEUR MIXTE

Four Mixte à vapeur 4-6-10 niveaux air ventilée • intérieur IN0X• réglage manuel température-durée- % de vapeur • pour plaques Température 30 à 260°C • réglable en continu • Minuterie de 0 à 120 min • double vitrage • format GN 1/1 • Système d'humidification par injection directe



Code	Niveaux	Dim (mm)	Puiss KW
C0336L	4	750X693X(H)560	6,5-230V
C0340L	6	780X850X(H)830	9,7-400V
C0341L	10	817X888X(H)1308	15,8-400V

Options:
N0090
Dim: 780X760X(h)950mm
Support Inox 7 niveaux 600x400mm





MINI FOUR ÉLECTRIQUE DE TABLE

Acier Inox et plaque réfractère • Thermostat réglable indépendant pour chaque résistance haut / bas de chaque chambre • Sol en pierre réfractaire • Lumière intérieure • Porte vitrée

Code	Dim (mm)	Puiss KW	Niveaux
Z0214L	560X510X(h)450	3,5-230V	X2 Niveau 1 pizza ∅ 35 cm



FOUR ÉLECTRIQUE 4 PIZZAS (∅35)

Isolation en laine de roche • Chambre réalisée en acier galvanisé • Sole en matériel réfractaire • Porte en acier inox avec hublot en verre "securit" • poignée athermique • Éclairage intérieur " haute T° 500°C • munis d'interrupteur (pour chaque chambre)
Chauffage par résistances électriques, blindées, positionné en dessous de la sole et sur la voûte de la chambre, régulation par thermostat (50° à 400° ou 450° C), thermomètre analogique permettant de visualiser la température (pour chaque chambre) • Interrupteur générale On/Off (pour chaque chambre)

Code **SIMPLE**	Dim (mm)	Puiss kW	Nombre pizza ∅35 cm
Z0115	950X865X(h)395	6-400V	4
Z0116	950X1225X(h)395	9-400V	6





SUPPORT EN ACIER INOX

Code	Compatible	Dim (mm)
N0122	Z0115	960X910X(h)850/950
N0123	Z0116	960X1270X(h)850/950



PELLE À ENFOURNER / DÉFOURNER







VITRINE DE COMPTOIR RÉFRIGÉRÉE 3 NIV.

Dim: 570X(h)685mm • Puiss: 230W 230V • Vitres en double vitrage • Vitre frontale bombée • Eclairage LED • 2 grilles (amovibles) chromées 645x490 mm • Portes coulissantes côté service, amovibles • Réfrigération ventilée • classe climatique 3 • Gaz réfrigérant R600a • Dégivrage automatique

Code	Long. (mm)	Capacité L
F0500	695	120



3
Classe climatique

VITRINE À INGRÉDIENTS INOX VITRÉE

Système de refroidissement statique +2°/+8°
Utilisation de fluide réfrigérant R290
Type GN1/3 (GN1/4 disponible également)
Livré sans les bacs
Dim: 395X435mm • Puiss: 149W 230V

Code	Bac	Long
F0578	4 X GN1/3	1200
F0562	9 X GN1/3	2000



4
Classe climatique

VITRINE PATISSERIES RÉFRIGÉRÉE

Structure intérieure acier inoxydable (dessous en galva) • Structure extérieure en acier laqué noir • 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 • Gaz réfrigérant R290 (Propane) • Classe climatique 3 (jusqu'à 25°C) • Température intérieure : +2°C / +8°C

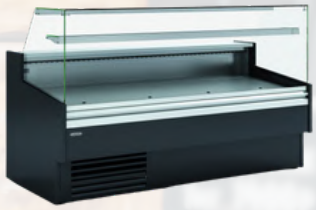
Code	Dim (mm)	Puiss. W
F0824	1500X660X1200	520 -230V



3
Classe climatique

VITRINE MULTISERVICE VENTILÉE

Extérieur et intérieur acier plastifié - Plan de travail et surface d'expo inox AISI-304 - Cotés ABS thermoformé épaisseur 30 - Isolation en polyuréthane - Vitre double droite - Thermostat électronique réglable avec affichage digital - Condensation ventilé, évaporation automatique en standard - Eclairage LED en partie haute - Profilés en aluminium anodisé - 1 étagère en verre non réfrigérée - Froid ventilé



Code	Dim (mm)	Puiss. W
F0838L	1025X960X(h)1235	800-230V
F0839L	1525X960(h)1235	1089-230V
F0840L	2025X960(h)1235	1089-230V

3
Classe climatique

DESSERTE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE INOX

-2°C/-8°C
Isolation de 60 mm pour une température stable et des économies d'énergie
Portes auto-fermantes
Joint de porte lavable et remplaçable
Montée sur roulettes, possibilité de conversion en pieds fixes



4
Classe climatique

PROFONDEUR 700 CENTRALE

Code	Portes	Long	Puiss. W
F0538A	2	1360	260 -230V
F0539A	3	1800	400-230V
F0540A	4	2230	600-230V

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

SOMMAIRE

ARRIÈRE DE BAR

+0°C/+12°C • Intérieur Alu • x2 grilles par portes • Éclairage LED • Régulateur de température numérique Dixell • Gaz R600a • solation protectrice compacte de 32 mm

Code	Portes	Long	Puiss. W
F0762L	2	900	280-230V
F0763L	3	1335	350-230V



3 Classe climatique

ARMOIRE À BOISSONS

+1°C/+10°C • Réalisation intérieure en ABS blanc, extérieure en acier laqué blanc • Éclairage LED vertical • roues unidirectionnelles et 2 vérins réglables • Gaz R290

Code	Portes	Dimenssions	Puiss W	Capacité L
F0073L	1	600X590X(H)1900	280	380
F0811L	2	1120X680X(H)1860	430	600



4 Classe climatique

VITRINE POSITIVE 4 FACES VITRÉES F0184

Dim: 706X740X(h)1800mm • Capacité 408 L • +2°C/+8°C • Puiss: 330W • Éclairage LED vertical • roues pivotantes • 4 grilles 510X485mm • double vitrage • dégivrage automatique Gaz R290 • ne convient pas au delà de 800m

Options:
Grille + support U0175 **35€**

Code	Dim(mm)	Puiss W	Capacité L
F0184L	706X740X(h)1800	330	408



4 Classe climatique

MINI VITRINE POSITIVE 4 FACES VITRÉES

+2°C/+12°C • Éclairage LED vertical • dégivrage automatique • 3 tablettes

Code	Dim(mm)	Puiss W	Capacité L
F0067	435X385X(h)960	160	78



4 Classe climatique

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

SOMMAIRE

VITRINE CAVE À VINS VENTILÉE



F0076
Dim: 490X447X(H)1557mm • Puiss: 160W
Température: 7°C/+20°C • Capacité **118 bouteilles** • Serrure à clés de série • Thermostat mécanique • Thermomètre analogique • Eclairage interne (de type LED) vertical avec interrupteur On/Off • Groupe frigorifique pour température ambiante +32°C • Evaporateur ventilé
Inclus: 5 layettes en bois

4 Classe climatique

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE GN2/1



Code	Dim (mm)	Temp	Capacité (L)	Puiss. W
F0777L	780X740X(h)1925	+1°C/+6°C	600	300- 230V
F0079L	780X740X(h)1925	-22°C/-15°C	600	400- 230V
F0880	600X640(h)1875	+2°C/+10°C	400	280-230V
F0817L	626X740(h)1925	-22°C/-15°C	400	310-230V

4 Classe climatique

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE GN2/1 SUR ROUES



Code	Dim (mm)	Temp	Capacité (L)	Puiss. W
F0781L	730X800X(h)2065	0°C/+8°C	650	350-230V
F0782L	730X800X(h)2065	-18°C/-22°C	650	600-230V
F0783L	1314X800X(h)2065	0°C/+8°C	1300	350-230V
F0784L	1314X800X(h)2065	-18°C/-20°C	1300	800-230V

4 Classe climatique

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

SOMMAIRE

RÉFRIGÉRATEUR

EN ACIER INOX 1 PORTE

Fermeture à clés • Poignées intégrées • Température digitale

Code	Dim (mm)	Temp	Capacité (L)	Puiss. W
F0082L	600X585X(h)845	0°C/+8°C	130	143-230V
F0231L*	600X585X(h)845	0°C/+8°C	130	143-230V
F0083L	600X585X(h)845	-18°C	120	143-230V





*F0231L

Classe climatique 4

CONGÉLATEUR COFFRE

Température: -22°C/-18°C
Réfrigérant R600A • Coffre ouvrant

Code	Dim (mm)	Capacité L	Puiss. W
F0755	1035X750X(H)850	269	64-230V
F0757	1810X680X(h)860	550	98 -230V



Classe climatique 4

VITRE COULISSANTE

Température: -24°/18°C
Sur roues • vitre coulissante • Livré sans panier • Refroidissement statique • Dégivrage manuel • Sans éclairage
Inclus: grattoir à glace

Code	Dim (mm)	Capacité L	Puiss. W
F0902	1318X659X(h)879	397	150 -230V
F0903	1494X659X(h)879	477	190 -230V



Classe climatique 3

CELLULE DE CONGÉLATION RAPIDE

Boitier inoxydable 5XGN1/1 ou 400X600mm • Dégivrage automatique • Avec une production par cycle de 30 kg (de +70°C à +3°C) et 20 kg (de +70°C à -18°C), elle garantit un passage rapide des températures, essentiel pour la sécurité alimentaire.

Code	Dim (mm)	Capacité L	Puiss. KW
F0835L	790X700X(h)880/900	5XGN1/1 OU 60X40	690-230V
F0836L	790X800X(h)1420	10XGN1/1 OU 60X40	1300-230V



Classe climatique 4

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

MACHINE À GLAÇONS À GRAINS

4 vérins inférieurs de régulation (110-660mm) • Système avec vis sans fin (production continue) • Evaporateur en inox • Gaz R290 • Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables.



5 Classe climatique

Code	Longueur (mm)	Puiss W	Capacité Kg/24h	Réserve Kg
G0057L	500X660X(H)690+110	550-230V	113	30
G0058	738X690X5h)1020+110mm	650-230V	155	55

MACHINE À GLAÇONS PLEINS

4 vérins inférieurs de régulation (110-660mm) • Timer élec avec système auto de lavage "AWS" • Condenseur à air • Système à "spray" avec gicleurs en laiton (conçu pour prévenir la magnétisation du calcaire) • Gaz R290 • Réalisation en ABS.



5 Classe climatique

Code	Longueur (mm)	Puiss W	Capacité Kg/24h	Réserve Kg
G0067L	390X460X(h)690	370-230V	29	9
G0068L	500X580X(h)800+110	500-230V	47	25
G0071	840X740X(H)1075+110	1050-230V	130	65
G0072	840X740X(h)1075+110	1400-230V	155	65



LAVE VERRES

PANIERS CARRÉS 35X35 L0002 SANS POMPE DE VIDANGE



Prévoir vidange par gravité!

Dim: 400X510X(h)595mm Puiss: 3,4 KW-230V
Hauteur de charge verres : 250 mm.
30 paniers/heure, cycle 120"
Bras de lavage (inférieur) et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs.
Gicleurs autonettoyants.
Cuve bords arrondis (7 L, 0,6 kW).
Parois embouties.
Porte double paroi.
Panneau de commandes extractible.
Remplissage automatique de la cuve.
Soupape anti-retour.
Rinçage eau chaude (consommation d'eau/cycle de 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 L, 2,6 kW).
Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte.
Thermostat de sécurité.
Réalisation en acier inox AISI 304.
Inclus : 2 paniers, 1 support, 1 gobelet.

SUPPORT INOX L0165L

DIM 427X507X500MM



LAVE VERRES

PANIERS CARRÉS 40X40 L0120 SANS POMPE DE VIDANGE

Dim: 435X540X(h)670mm Puiss: 3,4 KW-230V
Hauteur de charge verres : 300 mm.
Commandes mécaniques.
Doseur de produit de rinçage de série
30 paniers/heure, cycle 120"
Bras de lavage et rinçage rotatifs.
Cuve avec bords arrondis (capacité 8 Lt - 0,6 kW), fond "embouti".
Porte double parois.
Panneau de commandes extractible.
Remplissage automatique de la cuve.
Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 1,6 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 Lit.,2,6 kW).
Filtre pompe
Micro-interrupteur de sécurité à l'ouverture de la porte.
Thermostat de sécurité.
Réalisation en acier inoxydable.
Inclus : Kit de raccordement avec un tuyau d'alimentation d'eau
avec joints d'étanchéité, un filtre pour retenir les impuretés et un
tuyau de décharge. 2 paniers, 1 support, 1 gobelet.



Prévoir vidange par gravité!

PANIERS CARRÉS 40X40 L0121 AVEC POMPE DE VIDANGE

Dim: 435 x (h) 540 x 670 Puiss 3,4 KW-230V
Version avec pompe de vidange incorporée
Commandes mécaniques
Hauteur de charge verres 300mm
Doseur de produit de rinçage de série.
Inclus: Kit de raccordement incluant un tuyau d'alimentation d'eau avec joints d'étanchéité, un filtre pour retenir les impuretés et un tuyau de décharge.
30 paniers/heure, cycle 120"
Bras de lavage et rinçage rotatifs.
Cuve avec bords arrondis (capacité 8 Lt - 0,6 kW), fond "embouti".
Porte double parois.
Panneau de commandes extractible.
Remplissage automatique de la cuve.
Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 1,6 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 Lit.,2,6 kW).
Filtre pompe
Micro-interrupteur de sécurité à l'ouverture de la porte.
Thermostat de sécurité.
Réalisation en acier inoxydable.
Inclus: 2 paniers, 1 support, 1 gobelet.



Pompe de vidange

LAVE-VAISSELLE PANIER 500X500MM + ADOUCISSEUR L0134 SANS POMPE DE VIDANGE



Prévoir vidange par gravité!

Dim: 580 x 600 x 820 Puiss: 3,5 KW-230V
Hauteur de charge assiettes diam : 365 mm.
(hauteur verres 325 mm).
De 30 à 60 paniers/heures, 2 cycles, 60"-120".
Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs.
Gicleurs autonettoyants.
Cuve (20 L, 2,1 kW) avec bords arrondis, fond "embouti".
Parois embouties.
Portes double paroi embouties, joint d'étanchéité amovible.
Panneau de commandes extractible.
Remplissage automatique de la cuve.
Soupape anti-retour.
Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle de 2,4 litres), boiler (à pression) en inox (6 L, 3,0 kW).
Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte.
Thermostat de sécurité.
Réalisation en acier inox AISI 304.
Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série
En dotation : 2 paniers, 1 gobelet

LAVE-VAISSELLE PANIER 500X500MM L0133 AVEC POMPE DE VIDANGE



Avec pompe de vidange

Dim: 575X610X(H)820 Puiss: 3,5 KW-230V
Hauteur de charge assiettes diam : 365 mm. (hauteur verres 325 mm).
Doseur de produit de rinçage de série.
30 paniers/heure, cycle 120"
Bras de lavage et rinçage rotatifs.
Cuve avec bords arrondis (capacité 20 Lt - 2,1 kW), fond "embouti".
Porte double parois.
Panneau de commandes extractible.
Remplissage automatique de la cuve.
Rinçage eau chaude (consommation d'eau/cycle 2,2 litres), boiler (à pression) en inox (6 Lit., 3 kW).
Filtre pompe.
Micro-interrupteur de sécurité à l'ouverture de la porte.
Thermostat de sécurité.
Réalisation en acier inoxydable.
Inclus: Kit de raccordement avec un tuyau d'alimentation d'eau avec joints d'étanchéité, un filtre pour retenir les impuretés et un tuyau de décharge.
2 paniers, 1 gobelet

SUPPORT INOX L0158L

DIM 580X600X820MM



LAVE-VAISSELLE À CAPOT PANIER 500X500MM

avec doseur de produit de lavage L0130
SANS POMPE DE VIDANGE

FABRIQUÉ EN EUROPE



Dim: 635X745X1480/1960mm Puiss: 6,5 KW-400V
Commandes mécaniques
Hauteur de charge 410 mm
Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur produit de lavage fournis de série.
Sur demande: kit pompe de vidange
30 paniers/heure, cycle : 120".
Bras de lavage et rinçage rotatifs (acier inox).
Cuve intégralement "emboutie" (15 Lit., 2,1 kW).
Pieds inox réglables (160-220 mm).
Panneau de commandes frontal
Remplissage automatique de la cuve.
Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2 litres),boiler (à pression) en inox (6 Lit., 6kW).
Filtre pompe (composite)
Micro-interrupteur à l'ouverture du capot.
Thermostat de sécurité.
Réalisation en acier inox AISI 304.
Inclus: 2 paniers, 1 gobelet.

Prévoir vidange par gravité!

TABLE DE PRÉLAVAGE AVEC CUVE



Table avec accroche
Préciser si bac à droite ou à gauche à la commande

Code	Dim (mm)
L0159	1400X750X(h)850

TABLE ENTRÉE / SORTIE POUR LAVE-VAISSELLE A CAPOT



Table avec accroche
Préciser si bac à droite ou à gauche à la commande

Code	Dim (mm)
L0161	1200X700X(h)850

PLONGE INOX 1 BAC AVEC ROBINETTERIE



1 bac sur piètement avec étagère.

Code	Dim (mm)
L0028L	700X700X850

PLONGE INOX 1 BAC + ÉGOUTTOIR AVEC ROBINETTERIE

1 bac + 1 égouttoir sur piètement avec étagère

Code	Dim (mm)
L0040L	1200X700X850

Code	Dim (mm)
L0039	1000X600X850
L0030	1200X600X850



PLONGE INOX 2 BACS + ÉGOUTTOIR AVEC ROBINETTERIE

1 bac + 1 égouttoir sur piètement avec étagère

Code	Dim (mm)
L0043L	1600X700X850

Code	Dim (mm)
L0032	1400X600X850
L0034	1800X600X850



LAVE MAIN SUR PIED AUTONOME L0185

Dim: 400X400X(h)1080mm
Inclus: 2X réservoirs de 10 L (eau propre/eau usée)
Système anti odeur+bouton poussoir hydraulique qui pompe eau propre
Poignées arrières + roues



BAC À DÉCHETS INOX

Code	Dim (mm)	Capacité L
X0074 à pédale	450X(h)730	95
X0131	490X(h)700	90



X0131

X0074

DESTRUCTEUR INSECTES

Utilisation intérieur / extérieur

Code	Dim (mm)	Puiss
N0141L	680X135X310	45W



MOBILIER INOX

SOMMAIRE



TABLE DE TRAVAIL AVEC ÉTAGÈRES EN INOX

Hauteur: 850mm

Long.	Centrale 600	Centrale 700
1400	X0013	-
1600	X0014	X0237
1800	X0015	X0238
2000	X0016	X0239

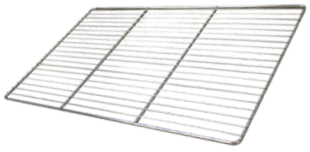


Long.	Adossée 600	Adossée 700
1200	X0019	-
1400	X0020	-
1600	-	X0245



GRILLE INOX

Code	Dim (mm)	Modèle	€
X0036	530X325	GN 1/1	**11**
X0037	530X650	GN 2/1	**17**
X0038	600X400	Pâtissière	**14**



Prix conseillé HT | photos non contractuelles

TABLE DE SERVICE

Dim: 900X590X(h)1930mm
Inox avec étagère en acier chromé
Revêtement anti bruit • poids max 75Kg
4 roulettes pivotantes avec freins
Livré en kit-montage facile

Code	Etagère
X0041L	3



ÉTAGÈRE RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE 4 NIVEAUX | INOX

Étagère rayonnage pour chambre froide 2 échelles simples latérales / 4 niveaux d'étagères.
Charge maxi 90 kg par niveau. Montant tubulaire 30x30 aluminium anodisé. Plateaux en polypropylène ajourés et amovibles.
Hauteur: 1800mm

Code	Long.
X0169	1600X500
X0277	2000X400



CHARIOT PORTE PLATEAUX GN 1/1

Conçu pour des bacs et plateaux GN 1/1 - espacement 80 mm
Avec plan de travail
Verrouillage des plateaux sur les deux côtés
Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec freins
GN 1/1 - 530x325 mm
Livré démonté et à plat

Code	Niveaux
X0040	15 (gastronormes)
X0039	15 (patissiers)



CONDITIONS DE VENTES & GARANTIES

CONDITIONS DE VENTES & GARANTIES

Les prix et renseignements figurant sur nos catalogues, prospectus et devis sont donnés à titre indicatif et valables à la date d'émission.
SODIMATS se réserve le droit d'apporter toute modification de présentation, de conception ou de caractéristiques aux matériels proposés.
Toute commande implique l'adhésion pleine et entière aux présentes Conditions Générales de Ventes, qui prévalent sur tout autre document du client.

1. Commande – Acceptation
LLes réservations de location ne sont définitives qu'après validation écrite par SODIMATS et règlement intégral de la location avant la mise à disposition du matériel, sauf accord écrit contraire. Toute modification ou annulation devra être acceptée par écrit par SODIMATS. Les sommes versées restent acquises à SODIMATS en cas d'annulation par le client, à titre d'indemnisation de l'immobilisation du matériel et des frais engagés.

2. Prix – Conditions de paiement
Les prix sont exprimés en euros HT, TVA et frais annexes en sus.
Modes de paiement acceptés : Virement bancaire, Carte bancaire (en magasin ou à distance), Chèque bancaire, sous conditions, Espèces.
Les règlements par plusieurs chèques à échéance sont acceptés uniquement sous réserve :
-de la remise d'un chèque de caution personnel du même montant,
-accompagné d'un justificatif d'identité du signataire.
Tout incident de paiement rend immédiatement exigible l'intégralité du solde restant dû.
Un chèque de caution représentant 100 % de la valeur neuve du matériel est exigé avant toute mise à disposition. Il est restitué après retour du matériel et contrôle technique, sous réserve de l'absence de dégradation, de perte ou de frais restant dus.

3. Retard ou défaut de paiement
Tout retard entraîne, de plein droit et sans mise en demeure préalable :
-l'exigibilité immédiate de toutes les sommes dues,
-des pénalités de retard égales à trois (3) fois le taux d'intérêt légal,
-une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement.
Le non-respect des conditions de paiement entraîne la suspension des livraisons et la perte de la garantie du matériel.

4. Livraison – Transfert des risques
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 dommages et intérêts ni annulation de commande. SODIMATS est libérée de tout engagement relatif au délai de livraison si l'acheteur n'est pas à jour de ses obligations envers elle qu'elle qu'en soit la cause.
La livraison est effectuée soit par remise directe, soit par mise à disposition, soit par transporteur.

Les accessoires aux matériels et pièces SAV hors garantie, sont envoyés en port dû, frais d'emballage en sus.
Les marchandises voyagent aux risques et périls du client, y compris en cas de retour, dès leur remise au transporteur ou enlèvement en magasin.

5. Réclamations – Transport
Le client doit vérifier la marchandise à réception.
Toute réserve doit être portée sur le bon de livraison et confirmée par écrit dans un délai de 3 jours francs.
À défaut, la livraison est réputée conforme.

6. Retours
Le matériel de location doit être restitué vidé, rincé et débarrassé de tout résidu. Le forfait nettoyage couvre la remise en état sanitaire et technique du matériel. En cas de retour dans un état anormalement sale nécessitant une intervention lourde, une facturation complémentaire pourra être appliquée. Le retour des marchandises vendu ou consignée ne pourra être accepté que si 3 conditions sont remplies: notre accord écrit préalable, retour dans l'emballage d'origine, retour franco de port. Le retour en vu 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 tous les cas, les marchandises voyagent au risque et frais du client. Tout le matériel retourné sans notre accord sera refusé et retourné à l'acquéreur à sa charge.

Option nettoyage : le client peut souscrire un forfait nettoyage lors de la location. À défaut, le matériel doit être restitué propre. En cas de restitution sale, le forfait nettoyage sera facturé avec une majoration de 40 %.

7. Garantie
La garantie est strictement limitée à la réparation ou au remplacement des pièces reconnues défectueuses, hors mauvaise utilisation, usure anormale, nuisibles et mauvais entretien détectés, installation non conforme ou intervention non autorisée par SODIMATS.
La garantie est exclue si le vice de fonctionnement est lié à un cas de force majeur ou d'incident divers pouvant se produire du fait notamment des canalisations, des variations du réseau électrique, des mauvais réglages, des mauvaises manipulations, etc.
Pour les appareils portatifs (exemple: friteuse, toaster …) la garantie est prise en charge à l'atelier SODIMATS.
Exclus de garantie: panier, poignée, câble électrique, piètement, quartz, vitrocéramique, piezzo, manette de réglage, vitre, joint, ressort, charnière de porte, 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, ampoules et tout ce qui concerne le système d'éclairage électrique.
Les thermostats électriques et thermocouple sont garantis 6 mois.

Les commandes livrées ou installées hors du département des Alpes-Maritimes (06) ne bénéficient d'aucune prise en charge de la main-d'œuvre ni des frais de déplacement, y compris pendant la durée de garantie.

Les demandes formulées à titre gracieux, commercial ou exceptionnel ne constituent en aucun cas une reconnaissance de garantie et n'emportent aucune obligation de prise en charge ultérieure par SODIMATS.
Aucune indemnité ne pourra être réclamée pour pertes d'exploitation, frais annexes ou dommages indirects.

La durée de garantie est de 12 mois à compter de la date de vente, sauf mention contraire portée sur la facture.

Les pièces défectueuses échangées et remplacées gratuitement deviennent la propriété de SODIMATS.

8. Réserve de propriété
Conformément à la loi, SODIMATS reste propriétaire des matériels livrés jusqu'au paiement intégral du prix, indépendamment du transfert des risques.
En cas de non-paiement, SODIMATS pourra exiger la restitution immédiate du matériel, aux frais du client.

9. DEEE – Environnement
SODIMATS est adhérente à l'éco-organisme agréé Eco-systèmes Pro pour la gestion des Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) professionnels.
Les modalités de reprise et de recyclage sont disponibles sur :
👉 www.eco-systemes-pro.fr

10.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.



Vente neufs & occasions révisées

Location

Service technique

Dépôt vente

Financement

DEMANDEZ VOTRE DIAGNOSTIC ÉQUIPEMENT GRATUIT

Scannez le QR code:
- ✔ Étude de votre besoin
- ✔ Conseils personnalisés
- ✔ Devis sous 48 h
- ✔ Achat, location ou financement

Sans engagement



ILS NOUS RECOMMANDENT

⭐ **Note Google : 4,5 / 5**

Clients CHR satisfaits – avis vérifiés

Showroom: 2720 chemin Saint Bernard 06220 Vallauris • **04 93 216 337**
contact@sodimats.com • www.sodimats.com