Nos PRODUITS

SOMMAIRE

Catalogue

DISTRIBUTEUR DE MATÉRIELS PROFESSIONNELS
CHR & MÉTIERS ALIMENTAIRES DEPUIS 1992







2026

LA **QUALITE** PRO
LE **PRIX** JUSTE
LE **SERVICE** EN PLUS

WWW.SODIMATS.COM

QUI SOMMES NOUS?

QUI SOMMES NOUS?

SOMMAIRE



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 :



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

Thomas | Ouest 06, Est Var & Corse du Sud
06 33 635 470 thomas@sodimats.com

Florent | Centre 06, littoral azuréen *(Cannes-Menton)*
06 49 75 14 78 florent@sodimats.com

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

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

Service technique
04 93 216 337(#1) sav@sodimats.com

Votre showroom professionnel à Vallauris
Chemin de Saint Bernard
2720 Porte 14
Tel: 04 93 216 337



Hotline SAV:
09 72 681 000

Chez SODIMATS, chaque client a un interlocuteur identifié.
Un vrai numéro. Un vrai visage. Un vrai suivi.
*permanence téléphonique samedi et jours fériés

Itinéraire

ÉDITO

ÉDITO

SOMMAIRE

"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.

SOMMAIRE

SOMATS®

DISTRIBUTEUR 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

Bienvenue dans l'univers SODIMATS

SOMMAIRE

SOMMAIRE

Cliquez sur un chapitre

BOISSONS & PRÉPARATIONS 06
SNACK-BAR-TRAITEUR 12
SOLUTIONS DE CUISSON 29
FOURS PROFESSIONNELS 41
PIZZAS & ACCESSOIRES 46
HOTTES & MOTEURS 52
RÉFRIGÉRATION & VITRINES 54
HYGIÈNE & LAVERIE 74
MOBILIER INOX 81
USTENSILES & PETITS MATÉRIELS 85
Nos conditions & garanties 91



Cliquez ici pour découvrir les granités !

LÉGENDES DES PICTOGRAMMES



*Gamme **EASY** Notre 1er prix*



Disponible en location



Disponible en autres couleurs



Adoucisseur recommandé













Classe climatique

temp. ambiante max de 25°C & 60 % d'humidité relative



Classe climatique

temp. ambiante max de 30°C & 55 % d'humidité relative



Classe climatique

temp. ambiante max de 40°C & 40 % d'humidité relative



Température négative

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	**448**
K0107	415x300x(h)580	1,06 -230V	10	**498**

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	**97**
K0037	385X385X(h)595	2,2 -230V	18	**129**

Mixeur à milkshake professionnel

135 €



Dim: 178X196X490mm

Milkshakes, frappés & cappuccinos freddo.
Moteur à 2 vitesses (15 000 et 19 000 tr/min), texture onctueuse et aérée garantie • Base lestée avec pieds antidérapants • micro-interrupteur de sécurité • Livré avec un bol mélangeur en acier inoxydable (0,95 L) + **Inclus** 2x agitateurs interchangeables +2 gobelets (acier & polycarbonade) • Compatibles lave-vaisselle pour un nettoyage rapide et hygiénique.
Puis: 400W-230V

PERCOLATEUR

Existe en noir K0090 **119€** & K0091 **134€**
Structure isotherme, simple paroi
Robinet anti goutte, indicateur de niveau eau en verre



Code	Dim (mm)	Puiss. Kw	Capacité L	€
K0004	355X355X(h)470	1,5-230V	6	**99**
K0033	406X390X(h)522	1,5-230V	10	**139**
K0005	407X382(h)595	1,5-230V	16	**149**

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

BOISSONS & PRÉPARATIONS

SOMMAIRE

PRESSE AGRUMES

> AUTOMATIQUE

En acier inoxydable, adapté à tous types d'établissements.
Utilisation simple, entretien facile et performance fiable au quotidien.
Diamètre fruit: 6-8cm

Code	Dim (mm)	Puiss. W	Capacité	Stockag KG	€
K0103	450X360X850	200-230V	18-25 fruits/min	8	**770**
K0104	450X500X1090	200-230V	20-25 fruits/min	20	**1350**



> À LEVIER K0059

En acier inoxydable
Inclus: couvercle, bol et cône amovibles en inox
Protection anti-éclaboussures garantit un plan de travail propre et une utilisation confortable au quotidien
Puis: 230W - 230V Dim: 210X330X(h)585mm

325 €



> CLASSIQUE 3 OGIVES K0018

Presse-agrumes équipé de 3 ogives de pressage interchangeables pour s'adapter à tous types d'agrumes.
Cuve inox avec passoire • compatibles lave-vaisselle • dôme anti-projection de série pour une utilisation propre, rapide et hygiénique.
Convient à un verre haut ou à une carafe - jusqu'à 250 mm de haut
Puiss: 180W Dim: 218X307X(h)466xmm

172 €



CENTRIFUGEUSE K0025



Extracteur de jus puissant et performant, capable de transformer efficacement fruits et légumes en jus frais riches en vitamines et minéraux. Vitesse allant jusqu'à 20 000 tr/min
Ses accessoires compatibles lave-vaisselle assurent un nettoyage rapide et sans contrainte.
• 2 vitesses
• Puissance : 800 W – 230 V

176 €



BLENDER BAR K0058



Équipé d'un couteau inox avec revêtement titane amovible, offrant puissance et durabilité.
Réglage manuel de la vitesse avec fonction pulse pour un contrôle précis des préparations.
Livré avec un pichet amovible de 2,5 L en tritan, résistant aux chocs et aux températures de −40 °C à +90 °C, équipé d'un couvercle renforcé et d'un bouchon sécurisé.
Moteur haute vitesse (jusqu'à 24 800 tr/min) avec protections contre la surchauffe et les surcharges électriques, garantissant fiabilité et sécurité à l'usage.
Puissance : 1,68 kW – 230 V Dim : 320X250X(h)532 mm

225 €



> AVEC CAISSON INSONORISANT EN POLYCARBONATE K0098

Blender professionnel silencieux, idéal pour la préparation de fruits, légumes, smoothies, cocktails et desserts, même en environnement ouvert.
Récipient transparent grande capacité (2,875 L) et moteur puissant atteignant 28 000 tr/min pour un mixage rapide et homogène.
Puissance : 1,68 kW – 230 V Dim: 250X300X(h)540 mm

365 €



BOISSONS & PRÉPARATIONS

SOMMAIRE

MÉLANGEUR

Acier inoxydable AISI 304, idéal pour la préparation de soupes, purées de légumes, sauces, pâtes, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc. Poignée ergonomique pour une bonne et aisée tenue en main équipée d'un mélangeur et d'un fouet avec régulateur de vitesse pour obtenir différents mélanges en fonction de l'outil utilisé.



Code	Dim (mm)	Puiss. W	Capacité L	€
P0047	tube 300	250-230V	30	**219**
P0048	tube 400	400-230V	60	**299**
P0088	tube 400 +fouet	400-230V	60	**399**

SYPHON

① Tête en aluminium livré avec set de 3 douilles en polypropylène + brosse de nettoyage
Ne convient pas aux préparations chaudes
Diam: 95 mm Haut: 320mm
Capacité: 0,95 L | **U0074 : 34€**

② Pour tout type de préparation (chaud/froid)
Livré avec set de 3 douilles en acier inox + brosse de nettoyage
Conservation du contenu jusqu'à 14 jrs au réfrigérateur
Diam: 98 mm Haut: 330mm
Capacité: 1 L | **U0122 : 78€**



U0207
50 cartouches
€ : 22

C40 Robot Coupe Extracteur de Jus & Coulis P0124

Fabriqué en France

750 €

Pour coulis de fruits et légumes, et jus pressés de façon rapide et facile.
Débit : Jusqu'à 12 L/h
Goulotte XL 90 x 75 mm permet d'introduire une tomate entière pour une plus grande facilité et un débit important
Le bras coulis conçu spécialement pour les fruits et légumes à chair tendre tels que framboise, cassis, tomate...

- Dimensions : 245X305X370mm
- 500W 230V



BL3 Robot Coupe Blender Professionnel K0055

Fabriqué en France

1610 €

Extra silencieux et performances Maxi ! Technologie X-Flow qui permet une turbulence maximale pour un mixage encore plus fin. C'est le robot parfait pour réaliser toutes vos sauces, soupes, appareils et coulis.
Vitesse : variable de 500 à 12 600 tr/min
Moteur puissant de 1100W vous permet une utilisation prolongée a forte intensité.
Capacité: 3L

- Dimensions : 214X470X450mm



Prix conseillé HT | photos non contractuelles

BOISSONS & PRÉPARATIONS

SOMMAIRE

COUPE LÉGUMES

Le coupe-légumes permet de couper facilement et rapidement de grandes quantités de légumes.
Les deux entrées permettent de préparer de petits et de gros morceaux de légumes.

Boitier robuste en aluminium
Ouverture avec levier ou avec poussoir
Sécurité dans la poignée
Sur quatre pieds en caoutchouc

1 vitesse : 295 tr/min
2 disques à trancher de 2 et 4 mm +
3 disques à râper de 4, 5 et 7 mm **inclus**



Code	Dim (mm)	Puiss. W	€
PO102	615X239X(h)580	550-230V	**695**

MANDOLINE P0074

59 €



5 lames
Boite de rangement

BATTEUR MÉLANGEUR

Le mélangeur* planétaire est un appareil polyvalent de haute qualité conçu pour pétrir différents types de pâte, fouetter des œufs et des blancs d'œufs ou mélanger des ingrédients. Parfait pour une utilisation dans les cuisines les plus exigeantes.

- Bol de mélange durable de 5/10/20/25L en acier inoxydable AISI 201.
- Boîtier robuste en fonte avec quatre pieds
- Livré avec fouet en acier inoxydable, mélangeur, crochet à pâte et grand bol
- Entraînement à vis sans fin durable en acier revêtu de chrome
- Commandes analogiques avec 3 réglages de vitesse
- Cache anti-éclaboussures moulé par injection et garde-bol en acier inoxydable.
- Système de protection contre la surchauffe



Code	Dim (mm)	Puiss. Kw	Capacité L	Pâte Kg	€
B0013	380x240x385	0,3-230V	5	1	**495**
B0017	452X432X606	0,45-230V	10	2,5	**985**
B0015	530X496X780	1,1-230V	20	5	**1180**
B0016	546X512X852	1,1-230V	25	6	**1550**

**Ne convient pas pour pâte à pizza / pain > voir page 48*

ENTONNOIR DE DOSAGE U0170

49 €



Poignée ergonomique
La conception de la vanne d'arrêt assure une fermeture étanche
Inclus 3 douilles (Ø. 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 L

COUPE LÉGUMES

> CL 50 1 OU 2 VITESSE(S)

Performant, robuste, facile à nettoyer, et dispose d'une grande variété de coupes. Cette machine vous fera gagner du temps dans toutes vos préparations.
Vitesse : 375 tr/min (!) Triphasé
Goulotte demi-lune 2,2L, Goulotte cylindrique Ø58mm et Ø39mm, poussoir exactitube **inclus**
Ce modèle existe en 2 versions :
1 vitesse (monophasé ou triphasé) : 375 tr/min
2 vitesses (triphasé) : 375 tr/min et 750 tr/min

PACK READY



CL 50 sans disque	Puiss W	1V	€	2V	€
CL 50 230V PACK	550	P0131	**1530**	-	**-**
CL 50 400V PACK	600	P0132	**1530**	P0133	**1870**

CL 50 PACK avec 5 disques	1V	€	2V	€
CL 50 230V PACK	P0134	**2115**	-	**-**
CL 50 400V PACK	P0135	**2115**	P0136	**2455**

> CL50 GOURMET P0122

2229 €



Livré sans disque
7 coupes exclusives
4 tailles de Gaufrettes et 3 tailles de Brunoises. Coupez aussi bien les grandes quantités que les petites grâce au bac de réception amovible : Capacité brunoise : 600 g de pommes de terre 3x3x3 mm
Une grande goulotte (surface de 139 cm²)
Une goulotte cylindrique (Ø 58 mm ou 68 mm)
Puiss: 550W-230V Dim: 340X390X610mm

> OPTIONS PACK DE DISQUES

795 €

6 X
+2 accessoires



Économisez avec ce pack !!
P0150 Ce pack comprend :
1x *Disque éminceur 1mm • 1x Disque éminceur 3mm • 1x Disque râpeur 2mm • 1x Disque bâtonnet/julienne 4X4mm • 1x Disque macédoine 10x10mm + 2x Double porte disques mural*

963 €

8 X
+2 accessoires



Économisez avec ce pack !!
P0151 Ce pack comprend :
1x Disque éminceur 2mm • 1x Disque éminceur 5mm • 1x Disque râpeur 2mm • 1x Disque râpeur 3mm • 1x Disque macédoine 10x10x10mm • 1x Disque macédoine 20X20X20mm + 2x Double porte disques mural

LES AVANTAGES

Robot coupe est un fabricant Français depuis plus de 60 ans qui est réputé pour la fiabilité et la robustesse de ses robots.

- Nettoyage facile du matériel
- Des centaines de brevets exclusifs.
- Conception et fabrication en France.
- Des produits conçus pour durer.
- Disponibilité des pièces détachées : + de 10 ans.
- Des machines 100% réparables et +95% recyclables
- Parc de matériel en prêt en cas de panne.

COMBINÉ CUTTER / CL

> R301 Combiné Cutter & Coupe-légumes P0121

PACK

1695 €



Permettent d'allier les fonctions des cutters et coupe-légumes, tout en réduisant l'encombrement dans votre cuisine.
Vitesse : 1 500 tr/min • Ergonomie et sécurité optimale.
Système de sécurité mécano-magnétique et frein moteur entraînant l'arrêt du couteau dès l'ouverture du couvercle
Livré avec un couteau lisse standard avec capuchon démontable.
Fonction "PULSE". Cette commande à impulsions permet une meilleure précision de coupe
La Grande goulotte du R 301 a une de surface 104 cm2. Elle permet d'assurer la coupe de légumes volumineux tels que les salades, les choux, les tomates, etc.
Dim: 355X305X(h)570mm • Puiss: 650W-230V • Cuve 3,7L

Inclus : Eminceur 2 mm • Eminceur 4 mm • Râpeur 2 mm • Bâtonnet-Julienne 2x2 mm

> R211XL Combiné Cutter & Coupe-légumes P0105

PACK

1260 €



Allie les fonctions des cutters et coupe-légumes.
Modèle R 211XL avec éjection en continu hors de la cuve.
Vitesse : 1 500 tr/min
Une goulotte :

Extra-large

- Goulotte XL: toutes vos tomates en un seul chargement !

De précision

- goulotte cylindrique de Ø58 mm de diamètre, lui permettant une coupe uniforme des légumes longs et délicats.

Un couvercle accessible

- Avec une possibilité d'ajout de liquide ou d'ingrédients en cours de fonctionnement.

Dim: 245x385x(h)510mm • Puiss: 550W - 230V • Cuve 2,9L

Inclus : Accessoire coupe-légumes matériau composite, Bâtonnet-Julienne 2x2mm, Couteau lames lisses inox, Cuve cutter matériau composite, Éminceur 2mm, Éminceur 4mm, Râpeur 2mm, Support mural

> R101 XL Combiné Cutter & Coupe-légumes P0125

640 €



Le Robot Coupe R 101 XL est idéal pour les petites quantités et petits espaces.
Notre exclusivité: le couteau fond de cuve !
Vitesse de rotation des lames de : 1500 tr/mn
goulotte cylindrique de Ø58
Dim: 245X305X(h)520mm • Puiss: 450W 230V • Cuve 1,9L

Inclus: Couteau lames lisses inox, Éminceur 2mm, Râpeur 2mm, Support mural

En option, une gamme complète de disques de coupe en inox est disponible pour toutes les coupes de fruits et de légumes : émincés, coupes ondulées, bâtonnets et râpés.

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	520X520X(h)500	1,2-230V	520	**230**
R0038 sur chariot	948X520X(h)914	1,2-230V	520	**265**
R0042 couvercle plexi	∅520X(h)350		520	**55**



R0038



R0018

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	€
R0015①	900X420X(h)760	1,7-230V	vitrine avec stockage	**525**
R0016②	560X420x(h)760	1,4-230V	sans stockage	**375**
R0017③	940X370X(h)820		chariot	**120**



① R0015



② R0016



③ R0017

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOMMAIRE

GRANITE

MACHINES A GRANITÉ SUNFREEZE

Code	Dim (mm)	€
K0100	2 X CUVES 10L	**2490**
K050	2X CUVES 10L+CHARIOT	**3090**

Code	Dim (mm)	€
K0101	3 X CUVES 10L	**2990**
K051	3 X CUVES 10L+ CHARIOT SIMPLE	**3890**
K052	6 X CUVES 10L+ CHARIOT DOUBLE	**6490**



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



PRÉPARATION POUR CAFÉ GLACÉ

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



SNACK-BAR-TRAITEUR

SOMMAIRE

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, en fonte émaillée.
En gaz: brûleur 6 branches, robinet de sécurité



Fabriqué en France



Code	Dim (mm)	Puiss. Kw	€
R0002 Elec	400X420X(h)160	3-230V	**399**
R0044 Gaz	400X420X(h)200	5	**369**

Code	Dim (mm)	Puiss. Kw	€
R0006 Elec	860X470X(h)180	2X3-230V	**1049**
R0008 Gaz	860X470X(h)180	2X5	**1099**

KIT D'ÉTALEMENT R0023

Comprend une louche dose, un râteau, une spatule bois, un bac à eau, un pinceau, un étaleur de pâtes breveté, une notice Ø40



59 €

Options:
R0048 Tampon avec 3 recharges **35€**
R0049 15 recharges tampon **39€**
R0013 Pierre abrasive **25€**
R0043 Râteau inox rond **27€**
R0045 Spatule bois hêtre **9€**

VARIANTE R0001A

- Poids net : 17 kg
- Dimensions crêpe : Ø 40 cm
- Dimensions de l'appareil : 445X500X(h)250mm
- Puissance électrique totale : 3,0 kW
- Puissance : 230V / 50Hz

159 €



CHAUFFE SAUCE C0560

① Acier inoxydable • Bouton ON/OFF
Thermostat réglable de 0°C à 90°C
Bouteille à sauce 1 L incluse
Diamètre de chauffe : 77 mm
Profondeur de chauffe : 190 mm
Puissance : 200 W / 230 V
Dimensions : L 170 x P 165 x H 230 mm
Poids : 2,20 Kg

① **259 €**
② **379 €**
③ **499 €**



Disponible version 1, 2 ou 3 sauces

MEUBLE SUR ROULETTE



Code	Dim (mm)	Puiss. Kw	€
R0033 (gaufres) R0034 (crêpes)	1000X600(h)825	400-230V	**1290**

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOMMAIRE

GAUFRIER 4x6 LIÈGE 90° R0014A

760 €

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



R0037 SPRAY DE DÉMOULAGE ALIMENTAIRE 200ML 15€

VARIANTE R0014

279 €



Gaufres de liège
Dimensions : 330X437X(h)251mm
1,5KW-230V
2 empreintes 4X6 cases
Régulation de température thermostatique de 50° à 300°C
Egouttoir amovible, livré avec une fourchette à gauffres

POÊLE PAELLA UO195

99 €



Tôle acier avec 2 poignées
Diam 800mm
Haut 70mm

PLAT SOCCA

Voir page 51



RECHAUD À GAZ XL KITCHEN LINE



Équipé d'un thermocouple et d'un allumage électronique.
Livré complet avec tuyau de gaz et détendeur.
Dim: 580X650X(h)400mm
Puiss: 10,8Kw
C0672 Tarif: **398 €**

APPAREIL RACLETTE DEMI MEULE C0002

159 €





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

Existe en version quart de meule **C0626**: **109 €**
Accessoire: couteau à raclette: **20 €**



MACHINE À GLAÇONS AUTONOME G0038

Refroidissement par air • Livrée avec un robinet d'eau • Glaçons en forme de bulles • Réservoir d'eau : 4,5 L• Capacité de production : 15kg/24 h • Capacité de stockage : 1,5kg • Dim: : 375X415X425mm • Puis. 320W 230V

Taille des glaçons:

S (Ø 1,5 cm | H 3,5 cm)
M (Ø 2,2 cm | H 3,5 cm)
L (Ø 2,5 cm | H 3,5 cm)

IDÉAL RB&B



BROYEUR À GLAÇONS G0020

Capacité du réservoir : 3L Récipient en aluminium• Dim :1194X329X(h)523mm • Puis. 200W 230V• Temps de production de 30 secondes • Équipé d'un capteur de sécurité dans le couvercle • Prise pratique pour récupérer la glace pilée



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



CHAUFFE-SAUCISSE C0033

Châssis en Inox
Panier avec poignée
Thermostat: 30° à 80°C
Thermostat de sécurité
Dim : 360X360X(h)460mm
Puiss: 800W



MARMITE À SOUPE C0406

Maintient la soupe à la température de service souhaitée : 30 - 85 °C
Facile à nettoyer grâce au couvercle et à la marmite à soupe amovibles
Réglage facile de la température à l'aide d'un cadran
Grande capacité, idéale pour les buffets et la restauration
Fonctionnement sûr grâce à la protection contre la surchauffe et à la poignée "cool-touch".

Code	Dim (mm)	Puiss. W	Capacité L	€
C0406	330X(h)363	400-230V	8	**79**



Prix conseillé HT | photos non contractuelles

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOMMAIRE

Chafing dish Gastronorme 1/1 REF C0408

49 €

Modèle Economic.
Couvercle et support de couvercle poli brillant.
Livré avec des brûleurs et un bac inox profondeur 65 mm. Capacité 9L.
Convient au bacs jusqu'à 65 mm de profondeur.
Dim: 600x358x(h)295 mm



>Pâte combustible pour chafing dish en boîte

Boîte de 200 gr pour chafing dish.
Durée de combustion: ≈ 3 heures.
Disponible emballé en boite de 72 u C0246 **88€**



Réchaud électrique Tellano REF C0024

109 €

Récipient à eau 9L et couvercle résistants à la chaleur avec poignée cool-touch pour plus de sécurité
La température peut être réglée entre 30°C et 85 °C.
Comprend un bac GN 1/1
Bacs GN et couvercles allant au lave-vaisselle
Dim: 575x349x(h)278 mm • Puis: 900W-230V



CUISEUR À OEUFS C0632

159 €

Capacité 6 oeufs
Dim: 340X310X(h)290mm
Puiss: 1050W-230V





BAIN MARIE AVEC ROBINET DE VIDANGE

139 €

132 €

Robinet de vidange pour vider et nettoyer facilement le réservoir d'eau
Élément chauffant avancé : économise 25 % d'énergie et répartit rapidement la température
Thermostat avec voyant lumineux.
La protection contre la surchauffe.
Convient à un bac GN 1/1 ou à des combinaisons de bacs GN plus petits

①DIM: 574X334X(h)241 mm 1000W-230V

② **Version avec 3x GN 1/3 inclus dans l'ensemble.**
DIM: 576x334x(h)241 mm 1000W-230V



① **CO411** ② **CO411B**

TABLE DE BOUCHEIRE BILLOT EN POLYÉTYLÈNE

Construction en acier inoxydable AISI 201
Plan de travail en polyéthylène blanc, épaisseur 25 mm
Pieds carrés ajustables
Facile à nettoyer
Livrée démontée Auto assemblage facile



Code	Dim (mm)	€
V0069	1200X700X(h)850	**489**
V0070	1600X700X(h)850	**619**
V0071	1800X700X(h)850	**689**

SCIE A OS

Scie à ruban en acier inox de 1550 mm, conçu également pour la découpe de la viande et poisson surgelé.
Hauteur de coupe max. 170 mm.
Moteur 1 hp, régulation de la tension de la lame.
Châssis en aluminium anodisé.
Micro-interrupteur de sécurité, frein moteur, commandes basse tension.
Equipé d'un poussoir, d'une plaque de calibrage en acier inox AISI 304.



Code	Dim (mm)	Lame (mm)	W	€
V0042	420X350X(h)850	1550	750-230V	**2361**
V0043	500X400X(h)980	1830	750-230V	**2557**

TRANCHEUR À GRAVITÉ

Épaisseur de tranche réglable en continu jusqu´à 12 mm.
Diamètre de coupe maximum: 150 mm.
Finition avec une couche spéciale rouge.
Construction en aluminium anodisé.
La lame inclinée, est en acier trempé inoxydable.
Le moteur est protégé contre une surchauffe et il est refroidi à l'air.
Le moteur à haute puissance pour trancher de la viande dure.
La trancheuse est équipée d'un protège lame.
L'aiguiseur est intégré à la trancheuse.
Le chariot est équipé d'un capot de sécurité, d'un maintien produit et d'un blocage vertical.
La machine peut être facilement démontée pour le nettoyage.
La machine est conforme aux réglementations de sécurité pour l'utilisation commerciale, comme:
La mise en position d'épaisseur à '0" garde la lame derrière le protecteur.







Code	Dim (mm)	Lame (mm)	W	€
V0027 rouge	506X435X(h)347	220	280-230V	**402**
V0028	470X470X(h)375	250	150-230V	**510**
V0029	600X480X(h)420	300	250-230V	**780**
V0030	600X480X(h)420	350	220-230V	**1215**

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOMMAIRE

HACHOIR



Code*	Dim (mm)	Débit kg/h	Puiss W	€
V0064	240X393X(h)560	100	550-230V	**589**
V0072	239X424X(h)571	200	750-230V	**679**

*Ne convient pas l'utilisation continue

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ n°22 V0063

3169 €



Dim: 310X350X(h)615mm Puis: 1,1 KW-230V
Productivité horaire: 350 kg. **Inclus**: grille 4,5 mm et couteau inox.
Bouche et pivot d'hélice en acier AISI 304
Moteur puissant et ventilé (pour usages intensifs), muni d'une sécurité de surchauffe du moteur

MACHINE À SAUCISSE

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 à la pression.
Avec un set de quatre entonnoirs en inox, diamètres: 16/22/32/38 mm.



Code	Dim (mm)	Litres	€
V0073	304X304X(h)525	3	**189**
V0074	304X304X(h)640	5	**235**
V0052	300X340X(h)830	7	**258**
V0053	415X315X(h)690	10	**312**

GYROS*



FABRIQUÉ EN EUROPE

Code Elec	Broche (mm)	Dim (mm)	Puiss. Kw	Capacité KG	€
C0801	400	580X660X(h)695	3,6 -230V	20	**1082**
C0802	600	580X660X(h)870	5,8 -400V	35	**1451**
C0803	800	580X660X(h)1045	7,2 -400V	55	**1728**

Code Gaz	Broche (mm)	Dim (mm)	Puiss. Gaz	Capacité KG	€
C0804	400	580X660X(h)695	0,15	20	**1173**
C0805	600	580X660X(h)870	0,15	35	**1555**
C0806	800	580X660X(h)1045	0,15	55	**1859**

*Garantie limitée à 6 mois

COUTEAUX

215 €



SANS FIL C0821
2 lames inox Ø 100 mm, 1 lisse + 1 dentelé.
La lame tourne à 2600 RPM et peut trancher jusqu'à 60 kg/h.
Épaisseur de découpe réglable de 0 à 8 mm.
Dim: 232X120X(h)140mm
Deux batteries d'une capacité 2000 mAh chacune incluses. Puiss: 80W-230V

FILAIRE

298 €



C0820 Grand disque à trancher lisse de Ø 80 mm avec protection en acier inoxydable.
Le couvercle de la lame assure la sécurité pendant le tranchage.
Disque à trancher supplémentaire dentelé de Ø 80 mm inclus. Dim: 155X127X(h)202mm
Un affûteur de couteaux, un porte-couteau et un tournevis sont inclus. Puiss: 80W-230V

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOMMAIRE

ROTISSOIRE ÉLECTRIQUE

Concue 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.



Code	Broche	Nb volaille	Dim (mm)	Puiss.KW	€
C0320	2	6	800X400X(h)555	4,4 -400V	**1592**
C0321	3	9	800X400X(h)735	6,6 -400V	**2057**

ROTISSOIRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE

1 source de chaleur par broche
Armoire de support disponible N0067 **880** €



Code	Broche	Nb volaille	Dim (mm)	Puiss.KW	€
C0717	3	18	1098X480(h)820	14,4 -400V	**2737**
C0718	4	24	1098X480(h)1000	19,2 -400V	**3378**
C0719	6	36	1098X480(h)1860	28,8 -400V	**4600**
C0720	8	48	1098X480(h)1920	38,4 -400V	**5400**

RÔTISSOIRE GAZ

Code	Broche	Nb volaille	Dim (mm)	Puiss. kW	€
C0322	2	6	800X400X(h)555	8	**1372**
C0276	3	18	1098X480(h)820	17,7	**2585**
C0277	4	24	1098X480X(h)1000	23,6	**3056**
C0278	6	36	1098X480X(h)1860	35,4	**3990**
C0279	8	48	1098X480X(h)1920	47,2	**5000**
C0324	11	66	1098X660X(h)1860	34,8	**5400**
C0325	15	90	1098X660X(h)1920	40,23	**6200**

Alimentation du tourne broche 230 V
Gaz à confirmer à la commande
Flexible de gaz: **80€**

Détendeur réglable 8,12 kg/h
propane **Y6325 75€**



RÔTISSOIRE À BALANCELLES C0668



Dim: 850X700X(h)1050mm
Puiss: 8,5 KW-400 V
5 balancelles rotatives (677X145mm) chacune pour 5 Volailles, gigots, rotis, gibiers
4 faces vitrées, 2 portes en verre securit avant et arrière, avec 2 poignées athermiques.
Minuterie.
Eclairage halogène.
Entretien facile.
Cuvette inférieure de récolte de jus de cuisson

Option support placard pour rôtissoire
N0194 : **1066€**

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOMMAIRE

ARMOIRE VITRINE CHAUFFANTE C0716

60 poulets, sur roues • Temp: +60°C/90°C
Dim: 1098 x 480 x(h) 840mm
Puiss: 2 KW- 230V



2074 €

ARMOIRE DE SUPPORT N0067

Dim: 1098 x 480 x(h) 790mm
Sur roues



880 €

FOUR MICRO-ONDE C0645

Dim. ext 483X420X(h)281mm • capacité 25L.
Puiss: 0,9W 230V
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



195 €

FOUR MICRO-ONDE C0646

Dim: 511x432x(h)311mm • capacité 25L
Puiss: 1 KW restituer 230V 1550W
Boîtier et intérieur de la chambre avec fond en céramique en acier inox.
Panneau de commande facile à lire / 6 pgrm
Commande électronique avec un seul bouton de réglage du temps de 15 s 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.



389 €

FOUR MICRO-ONDE 2 MAGNÉTRONS C0266

Samsung - Four micro-ondes professionnel - Commandes digitales - 26 L - 5 positions de puissance 50 programmes
Dim: 464X557X368mm
Puiss: 3KW restituer 230V 1550W



1 126 €

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOMMAIRE

PLAQUES À INDUCTION

Code	Dim (mm)	Puiss. Kw	€
C0627 (1)	297X411X(h)57	2 -230V	**98**
C0628 (1)	339X444X(h)80	3,5 -230V	**225**
C0629 (2)	608X405X(h)54	2 + 1,5 -230V	**207**
C0474 (3)	405x700x(h) 145	7 - 400V	**975**





①



②



③

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.
Un design moderne et élégant qui convient parfaitement pour un 'Open Kitchen".
Ultra-plat avec structure en inox et revêtement noir.
Surface en vitrocéramique avec un écran d'affichage numérique intégré.

FEU GAZ

Code	Dim (mm)	Puiss. KW	€
C0672 1 FEU	320X360X(h)227	6	**449**
C0673 2 FEUX	635x360X(h)227	6+6	**690**
C0674 3 FEUX	1005X510X(h)195	7+5+7	**1490**



WOK INDUCTION C0201

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

312 €



WOK U0010

Matériel 3-ply (3 couches). ∅360x(H)180
Poignée en inox avec prise douce.
Avec couvercle en inox.
A utiliser seulement avec le C0201

99 €



CUISEUR 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	Capacité	Dim (mm)	Puiss. KW	€
C0405	6L	450X390X(h)345	2-230V	**180**
C0671	8L	380X470X(h)345	1,95-230V	**210**
C0571	12L	560X465X(h)400	2,85-230V	**330**

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOMMAIRE

GRILL PIERRE DE LAVE 3 feux 19.5 Kw

au gaz "puissant" avec 3 brûleurs pour une cuisson intensive

- 3 brûleurs à gaz de 6,5 Kw pour des températures élevées et une cuisson rapide
- Pierres de lave pour une distribution homogène de la chaleur et un goût grillé classique
- Boîtier en acier inoxydable robuste et bac récupérateur de graisse amovible
- Facile à nettoyer et prêt pour un usage intensif quotidien

Code	Dim (mm)	Puiss. KW	€
C0264	300X500X(h)240	6,5	**840**
C0315	600X500X(h)240	13	**1280**
C0300	900X500X(h)240	19,5	**1726**



GRILL PANINI

Code	Design	Dim (mm)	Puiss. W	€
C0724	1er prix rainuré	290X305x(h)210	1,8 -230V	**140**
C0558	Simple rainuré	430X375X(h)216	2,2 -230V	**232**
C0666	Compact rainuré avec minuteur	262X523X(h)240	2,4 -230V	**450**
C0667	Extra large rainuré	548X464X(h)231	2,7 -230V	**350**
C0557	Double rainuré	570X375X(h)227	3,6 -230V	**332**



C0724

Disponibles en plaques lisses également



C0558



C0667



GRILL PANINI VITROCÉRAMIQUE

Plaque supérieure nervurée et inférieure lisse en vitrocéramique.

- Thermostat de régulation jusqu'à 300°C. (de 20 à 200°C en 4 minutes, de 20 à 300°C en 6 minutes), faible consommation d'énergie.
- Châssis en acier inox AISI 304.



Code	Dim (mm)	Puiss. KW	€
C0059	470X445X(h)245	3 -230V	**681**
C0060	640X445X(h)245	3,4 -230V	**999**



SALAMANDRE PLAFOND FIXE GRILLE AMOVIBLE



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	€
C0641	600X360X(h)300	2,25 -230V	**285**
C0642	800X360X(h)360	3 -230V	**369**

SALAMANDRE PLAFOND MOBIILE



Structure en acier inoxydable 18/0.
Cadre en acier inoxydable de type 450.
Plaque inférieure et arrière en tôle galvanisée.
Bac à miettes en acier inoxydable.
Poignée en bakélite.
Pieds en caoutchouc. Voyants de température.
Le mécanisme de levage utilise une structure à pignon et chaîne.
Plage de température : jusqu'à 300 °C.
Hauteur de réglage du levage : 70-200 mm.
Bac égouttoir/à miettes amovible avec grille

Code	Dim (mm)	Puiss. KW	€
C0068	480X520X(h)530	2,8 -230V	**598**
C0069	600X520X(h)530	3,6 -230V	**695**

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	€
C0478 SIMPLE	535X275X(h)250	2,7 -230V	**196**
C0479 DOUBLE	535X275X(h)365	4-230V	**260**

TOASTER



Conception unique: toaster, grill & salamandre en version GN1/1.

Code	Dim (mm)	Puiss. KW	€
C0063 SIMPLE	640X380X(h)330	2,7 -230V	**459**
C0064 DOUBLE	640X380X(h)475	4 -230V	**703**

FABRIQUÉ EN EUROPE

TOASTER CONVOYEUR C0647



789 €

Vitesse du tapis convoyeur réglable
Capacité de production : 600 toasts/h
Dimensions de l'ouverture : L 245 x H 60 mm
Puissance : 2 300 W / 230 V
Dimensions : 363X570X(h)410 mm

Existe en version verticale !

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOMMAIRE

PLANCHA ÉLECTRIQUE C0251

219 €

Cette plaque de cuisson électrique a une surface de 55 cm et est fabriquée en acier inoxydable.

Dim: 560X470X(h)250 mm
Puiss: 3 KW-230V



VARIANTE

Cadre en acier Inox • Tiroir pour recueillir la graisse • 1, 2 ou 3 zones • Pieds réglables • Contrôle de la température jusqu'à 300°C • Epaisseur plaque céramique 6/10mm pour faciliter nettoyage et maintenance





Code	Dim (mm)	Puiss. KW	€
C0633	250X460X(h)245	1,5 -230V	**239**
C0634	400X460X(h)245	2,5 -230V	**341**
C0635	600X460X(h)245	3,5 -230V	**455**
C0636	800X460X(h)245	4,5-400V	**750**

Plaque à snacker électrique lisse • 1, 2 ou 3 zones • Construction tout en Inox • Thermostat 50°C-300°C • Tiroir de propreté amovible • Témoins lumineux de fonctionnement • Pieds antidérapants





Code	Dim (mm)	Puiss. KW	€
C0456	400X540X(h)260	3 -230V	**463**
C0457	610X540X(h)260	6 -230V	**575**
C0458	760X540X(h)260	9-400V	**650**

PLANCHA GAZ

Construction tout inox
Équipée d'un bac de récupération des graisses qui facilite le nettoyage
Témoins lumineux de fonctionnement
Pieds antidérapants
Zone de chauffe : 1
Plaque :

- lisse pour C0637B
- chrome pour C0638B et C0639

Gaz naturel G25



Code	Dim (mm)	Puiss. W	€
C0637B	400X575X(h)365	1 X 3	**385**
C0638B	650X575X(h)365	2 X 3	**770**
C0639	800X575X(h)365	2 X 3	**940**

RACLOIR À GRILLE U0193

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



PLANCHA MAINHO

Plaque chromée dure de plus de 60 microns et 12 mm d'épaisseur.
Tiroir de collection sur le devant.
Allumage piezoélectrique.
Vannes thermostatiques. Résistances blindées en acier inox.
Thermostats avec contacteur d'allumage.



Code Gaz	Dim (mm)	Puiss. KW	€
C0257	460X435x(h)190	4,1	**974**
C0258	610X435X(h)190	8,2	**1160**
C0259	770X435X(h)190	8,7	**1296**
C0260	910X435X(h)190	12,7	**1596**

Code Electrique	Dim (mm)	Puiss. KW	€
C0722	460X435x(h)190	2,6 -230V	**1024**
C0261	610X435X(h)190	4 -230V	**1254**
C0262	770X435X(h)190	4 -230V	**1299**
C0723	910X435X(h)190	6 -230V	**1692**

PLANCHA GAZ KRAMPOUZ Confort Largeur C0678

Fabriqué en France

1399 €

DIM: 675X475X(h)216 mm
Puiss: 2x2900 W
2 zones de cuisson indépendantes
2 thermostats réglables jusqu'à 300 °C
Châssis inox, plaque de cuisson inox certifiée alimentaire
4 pieds réglables
Allumage à train d'étincelles intégré aux manettes
Alimentation gaz butane ou propane
Kit d'adaptation pour le gaz de ville/gaz naturel
Système de sécurité en cas de coupure de la flamme



Version ELECTRIQUE KRAMPOUZ C0677

1280 €

Puiss: 2X2700W 400V

PLANCHA ÉLECTRIQUE EN PROFONDEUR C0631

699 €



Fabriqué en France

Plaque de cuisson en inox
Thermostat réglage 50° C – 300° C
Témoin de chauffe
Dim. L400xP700XH270
Puiss: 3600 W – 230 V
Existe en version gaz **C0630 Tarif : 739€**

PLANCHA ÉLECTRIQUE NERVURÉE C0644

849 €



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

FRITEUSE ÉLECTRIQUE À POSER

> SANS 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	€
C0459	4	180X410X(h)415	2,2 -230V	**140**
C0618	7	282X425X(h)330	3,5 -230V	**199**

Code DOUBLE	Capacité L	Dim (mm)	Puiss. KW	€
C0462	4+4	360X410X(h)415	2X2,2 -230V	**275**

> AVEC VANNE DE VIDANGE



Code SIMPLE	Capacité L	Dim (mm)	Puiss. KW	€
C0620	7	312X525X(h)430	3,5 -230V	**259**
C0621	10	372X550X(h)430	4,5 -230V	**349**
C0622	10	372X550X(h)430	7,5 -400V	**379**

Code DOUBLE	Capacité L	Dim (mm)	Puiss. KW	€
C0623	8+8	620X525X(h)430	2X3,5 -230V	**499**
C0624	10+10	740X550X(h)430	2X4,5 -230V	**695**
C0625	10+10	740X550X(h)430	2X7,5-400V	**749**

FRITEUSE BEIGNETS C0617

Capacité 16L, avec vanne de vidange
Panier dim: 470X250X(h)110mm
Machine dim: 578X525X(h)430mm
Puiss: 9 KW-400V



SUPPORTS



Code	Dim (mm)	Capacité L	€
N0146	290X415X(h)630	7	**140**
N0147	340X445X(h)630	10	**150**
N0148	545X415X(h)630	8+8	**180**
N0149	660X445X(h)630	10+10	**190**
N0150	545X415X(h)630	16	**175**

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 SIMPLE	14	375X655X845/985	9 -400V	**890**
C0012 DOUBLE	14+14	750X655X845/985	2X9 -400V	**1450**

FRITEUSE GAZ SUR ARMOIRE



Livré avec 1 panier 235x290xh110 mm / avec poignée athermique
Cuve soudée avec zone froide et robinet de vidange inférieure
Quantité d'huile à l'utilisation, max. 15 litres min. 13 litres
Filtre en cuve en acier chromé. Couvercle en acier inox
Production horaire 1X ou 2X 18 kg
Chauffage par brûleurs à flamme horizontale stabilisée
Régulation de 110°C à 190°C par vanne thermostatique, sécurité par thermocouple et allumage piézo électrique
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	€
C0014 SIMPLE	15	375X650X845/1010	13 Gaz	**1557**
C0015 DOUBLE	15+15	750X650X845/1010	2X13 Gaz	**2805**

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

Machine à éplucher les pommes de terre P0108



Boîtier en acier inoxydable avec système de vidange automatique
Équipé d'un raccord d'eau
Plaque d'épluchage amovible pour un nettoyage manuel facile
Fonctionnement simple à une vitesse avec couvercle de sécurité
Poids net : 37 kg 230V / 50Hz / 1Phase 550W
Capacité remplissage : 8kg /épluchage : 160 kg/ h
Vitesse : 2-3 minutes par cycle
Dim. de la machine : 490x570x(h)810mm Dim.du tambour : Ø 36.5 x H19.5cm
Disponible aussi en : 15 Kg, 20 Kg, 30 Kg

Adoucisseur recommandé >P74

COUPE FRITE P0075



Inclus Trois lames de découpe 7x7cm, 10x10cm, 14x14cm + Quatre pieds

CHAUFFE FRITES C0570



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

SOLUTIONS DE CUISSON

SOMMAIRE



SET DE CASSEROLES

Acier inox 18/10 avec bords verseur et poignée isolées
Induction • Gaz • Électrique

U0001:
4 casseroles avec couvercle et 1 poêle
Casserole 1 : capacité 2 L, Ø du fond 16 cm, H 10 cm
Casserole 2 : capacité 2,7 L, Ø du fond 18 cm, H 11 cm
Casserole 3 : capacité 5,1 L, Ø du fond 24 cm, H 11,5 cm
Casserole 4 : capacité 6,1 L, Ø du fond 20 cm, H 20 cm
Poêle : capacité 2,8 L, Ø du fond 24 cm, H 6,5 cm

U0002 :
4 casseroles avec couvercle
Casserole 1 : capacité 8 L, Ø du fond 24 cm, H 20 cm
Casserole 2 : capacité 9 L, Ø du fond 26 cm, H 20,5 cm
Casserole 3 : capacité 13 L, Ø du fond 28 cm, H 22,5 cm
Casserole 4 : capacité 15 L, Ø du fond 30 cm, H 25 cm





CUIT PÂTES U0004

Ø 360mm
H: 250mm
Capacité 31 L
Avec 4 passoires à panier haut



COCOTTE À MOULES & SAUCES avec couvercles



Code	Capacité L	(mm)	€
U0046	2,3	Ø190	**12,75**
U0047	3	Ø210	**15,50**
U0282	5	Ø240	**21,50**

SOLUTIONS DE CUISSON

SOMMAIRE

BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

Finition extérieure poli satiné Poignées en acier inox fixées avec rivet garantie basse température fond sandwich(acier inox/aluminium/acier magnétique)
Induction • Gaz • Électrique





Code	Capacité L	Épaisseur (mm)	Dim (mm)	€
U0027	2,1	0,7	Ø160X(h)110	**26**
U0028	4	0,7	Ø200X(h)130	**35**
U0029	6,7	0,7	Ø240X(h)150	**49**
U0030	10,3	0,7	Ø280X(h)170	**63**
U0031	15,1	0,8	Ø320X(h)190	**82**
U0032	23,2	1	Ø360X(h)230	**120**

Code	Capacité L	Épaisseur (mm)	Dim (mm)	€
U0159	25	0,8	Ø345X(h)350	**77**
U0160	36	1	Ø360X(h)360	**99**
U0161	50	1	Ø400X(h)400	**117**
U0162	71	1	Ø450X(h)450	**145**
U0163	98	1	Ø500X(h)500	**195**

POELES SANS COUVERCLE

Induction • Gaz • Électrique





Code	Capacité L	Épaisseur (mm)	Dim (mm)	€
U0114	1,4	0,6	Ø160X(h)75	**13**
U0115	2,9	0,6	Ø200X(h)95	**17**
U0116	4,9	0,6	Ø240X(h)110	**23**

Code	Épaisseur (mm)	Dim (mm)	€
U0039	0,6	Ø240X(h)50	**18**
U0040	0,6	Ø280X(h)50	**23**
U0041	0,7	Ø320X(h)59	**29**

POELES EN CÉRAMIQUE

Induction • Gaz • Électrique • céramique

Code	Dim (mm)	€
U0164	240X44	**25**
U0165	240X50	**31**
U0166	260X52	**35**
U0042	280X52	**41**
U0043	320X60	**49**



POELES À FRIRE

Induction • Gaz • Électrique

Code	Dim (mm)	€
U0117	240X55	**33**
U0118	320X55	**44**
U0119	360X55	**60**



POISSONNIÈRE U0120

Dim: 400X275X(h)35mm



WOK UO167

Diam: 360X(h)100
Fond plat diam: 145mm

autres modèle >voirP 21



Prix conseillé HT | photos non contractuelles

SOLUTIONS DE CUISSON SNACKING 600

SOMMAIRE

BASE 600 CUISINIÈRE À GAZ

Code	Dim (mm)	Bruleur	Puiss.	€
C0492	400X600X(H)300	2X 3,25 KW	6,5 KW	**501**
C0493	600X600X(H)300	4X 3,25 KW	13 KW	**780**



BASE 600 FRITEUSE

Code Elec	Capacité L	Dim (mm)	Puiss.	€
C0494	10	400X600X(H)300	7,5 KW- 400V	**954**
C0506	10+10	600X600X(H)300	15 KW-400V	**1067**

Code Gaz	Capacité L	Dim (mm)	Puiss.	€
C0495	8	400X600X(H)300	6 KW	**1010**
C0508	8+8	800X600X(H)300	12 KW	**1495**



C0494



C0506

Gaz naturel
Inclu: 1 panier / cuve

BASE 600 CUISEUR POUR PATES ELEC. C0496

Température 0°C-100°C
Dim: 400X600X(h)300mm
17 kgs
Puiss: 6 Kw- 230V
Inclus: 4x paniers Dim: 99x160x135mm



Adoucisseur recommandé >P74



770 €

BASE 600 GRILL PIERRE LAVIQUE GAZ C0503

Grille de cuisson en V acier inox. Allumage piezo électrique
Dim: 600X600X(h)300mm
41 kgs
Puiss: 8,5 Kw



1199 €

BASE 600 PLAQUES ACIER LISSE GRILL

Code ELEC	Dim (mm)	Puiss.	€
C0499	300X600X(H)280/400	3 KW-230V	**872**
C0501	600X600X(h)280/400	6 KW-400V	**1185**

Code GAZ	Dim (mm)	Puiss.	€
C0507	300X600X(H)280/400	5,2 KW	**870**
C0514	600X600X(h)280/400	10,4 KW	**1099**



C0501

Existe aussi en plaque acier chromée

BASE 600 SOUBASSEMENT AVEC PORTE

Code ELEC	Dim (mm)	Soubassement INOX AISI 304	€
N0153	400X600X(H)600	1 porte	**240**
N0154	600X600X(h)600	2 portes	**310**



SOLUTIONS DE CUISSON GAMME 700

SOMMAIRE

BASE 700 CUISINIÈRE À GAZ

Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos bruleurs H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), s'adapteront très facilement à tous les types de cuisine professionnelle. Bruleurs à haut rendement, interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple.

Code	Dim (mm)	Puiss.	Porte	€
C0281	400X700X(h)900	2X6,5 KW	Armoire neutre 400x700 (portes en option)	**990**
C0282	700X700X(h)850	4X5,5 KW	Armoire neutre GN 2/1 (portes en option)	**1570**
C0120	700X700X(h)850	4X5,5 KW	Four gaz GN 2/1 560x630xh295 mm (5.2 kW). Régulation de 160°C à 310°C, en dotation 1 grille. Armoire neutre GN 2/1 (portes en option).	**2181**
Code	Dim (mm)	Puiss.	Porte	€
C0283	1100X700X(h)850	6X5,5 KW	Armoire neutre GN 2/1 (portes en option).	**2111**
C0121	1100X700X(h)850	6X5,5 KW	Four gaz GN 2/1 560x630xh295 mm (5.2 kW), régulation de 160°C à 310°C, en dotation 1 grille.	**2850**





BASE 700 CUISINIÈRE ELEC

Code	Dim (mm)	Puiss.	Porte	€
C0739	700X700X(h)850	4 plaques 2x 2,6 kW et 2x 1,5 kW	Four électrique GN 2/1 560x630xh295 mm (4.4 kW), régulation de 125°C à 300°C, en dotation 1 grille. Grill 2,75 kW.	**2234**
C0229	700X700X(h)850	4X5,5 KW	4 plaques, 2x 2,6 kW Ø220mm et 2x 1,5 kW Ø145mm, régulation 6 positions. Armoire neutre GN 2/1 (portes en option).	**1428**



BASE 700 CUISINIÈRE INDUCTION C0740

Boîtier en acier inoxydable, renforcé par un cadre.
Dim.800X720X(h)854mm. Puiss. 17KW 400V
Surface d'induction en verre trempé mat.
4 boutons de réglage indépendants avec chacun 11 niveaux de puissance.
Charge maximale autorisée sur la table de cuisson : 100 kg.
Plaques de cuisson : 2x 3,5 kW.
Plaques de cuisson : 2x 5 kW.
Pieds réglables : ≈30 mm.
Convient aux marmites, casseroles et poêles d'un diamètre de fond allant jusqu'à 260 mm.
Étagère supplémentaire pour le stockage.
Equipé d'un filtre à graisse facile à retirer et à nettoyer.
L'appareil n'est pas fourni avec une prise.
Attention : l'appareil doit être raccordé à l'alimentation électrique par un électricien.



2330 €



Prix conseillé HT | photos non contractuelles

SOLUTIONS DE CUISSON GAMME 700

FABRIQUÉ EN EUROPE

SOMMAIRE

BASE 700 CUISINIÈRE À GAZ

Brûleurs à très haut rendement (7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple. Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK". Top supérieur en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 mm, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité.

> SUR SOUBASSEMENT OUVERT

Code	Puiss.	€	Soubassement	€	Dim (mm) de l'ensemble
C0296	2X 7 KW	**1000**	N0015	**480**	400X700X(h)850/920
C0297	4X 7 KW	**2017**	**Inclus**		700X700X(h)850/920
C0298	6X 7 KW	**2521**	**Inclus**		1100X700X(h)850/920



> SUR FOUR GAZ

Four gaz GN 2/1, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la température du four de 150°C à 290°C, par une vanne de gaz thermostatique, allumage par piézoélectrique et sécurité par thermocouple
Inclus: 1 grille.



Code	Dim (mm)	Puiss.	€
C0120	700X700X(H)850/920	4X 7KW + 6KW	**2813**
C0123	1100X700X(h)850/920	6X 7 KW + 6KW	**3677**

> SUR FOUR ELEC

Dim: 700X700X(h)850/920MM 4 brûleurs (4x7 kW).
Four électrique 400V (5,3 kW), GN 2/1 dimensions : 560x660xh310 mm. Four électrique GN 2/1, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous le sol du four. Régulation de la température du four de 125°C à 300°C par thermostat, grill avec régulation indépendante équipé de thermostat de sécurité. Inclus : 1 grille.
C0126 : Tarif **3490 €**

> SUR FOUR ELEC CONVECTION

Dim: 1100X700X(h)850/920MM 6 bruleurs (6x7 kW). Four à convection éléctrique 230V (2,6 kW), GN 1/1 dimensions : 560x370xh320 mm. Four électrique à convection GN 1/1, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Régulation de la température du four de 70°C à 270°C, par thermostat.
Inclus : 1 grille.
Armoire neutre GN 1/1, dimensions : 325x535x(h)320 mm.
C0128 : Tarif **4600 €**

4700 €



BASE 700 PLAQUE COUP DE FEU À GAZ 4 BRULEURS AVEC FOUR GAZ C0595

Dim: 1100X700X(h)850/920MM 4 brûleurs (4x7 kW). Plaque à mijoter (5,5 kW), dimensions : 320x585 mm. Four à gaz (6 kW), dimensions : 560x660xh310 mm.
Armoire neutre GN 1/1, dimensions : 340x650xh350 mm.



Disponible aussi en Dim: 1200X700X(h)900MM 4 brûleurs (4x6,5 kW). Plaque à mijoter (6,5 kW) dimensions : 320x585 mm, Four à gaz (6 kW).
Dim : 543x645x(h)266 mm.
Armoire neutre GN 1/1, dimensions : 340x650xh350 mm.
C0595B : Tarif **4300 €**

SOLUTIONS DE CUISSON GAMME 700

FABRIQUÉ EN EUROPE

SOMMAIRE

BASE 700 CUISINIÈRE ELEC

> SUR SOUBASSEMENT N0016

4 plaques 400V/230V/3N (2,6 kW), Dim: 700X700X(h)850/920 mm
Dim plaques : 220x220 mm. abriqué en acier inoxydable AISI 304, cylindres réglables en acier inoxydable.
Plateau embouti et scellé (15/10 mm) en acier inoxydable AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5".
Cheminée arrière en acier inoxydable AISI 304.
Plaques en fonte, avec bord d'étanchéité en acier inoxydable, dispositif de sécurité en cas desurchauffe.
Régulation de la puissance de chauffe par interrupteur 7 positions, accès frontal pour une maintenance facilitée.
C0127 : Tarif **2990 €**



C0127



N0016

> SUR FOUR ELEC

4 plaques 400V/230V/3N (2,6 kW), Dim: 700X700X(h)850/920 mm
Dim plaques: 220x220 mm. Four électrique, (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill. Four électrique GN 2/1, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous la sole du four. Régulation de la température du four de 125°C à 300°C, par thermostat, grill avec régulation indépendante, équipé de thermostat de sécurité.
Inclus: 1 grille.
C0133 : Tarif **3990** €



BASE 700 FRITEUSE ELEC

Voir page 28

Code	Dim (mm)	Capacité L	Puiss.	€
C0367	400X700X(h)850/920	1X13	9 KW-400V	**2077**
C0685	700X700X(h)850/920	2X13	18 KW-400V	**3359**



BASE 700 FRITEUSE GAZ

Voir page 28

Code	Dim (mm)	Capacité L	€
C0359	400X700X(h)850/920	1X14	**2243**
C0362	700X700X(h)850/920	2X14	**3290**



BASE 700 CUISEUR PÂTES

Code	Type	Dim (mm)	Capacité L	Puiss	€
C0689	Gaz	400X700X(h)850/920	26	8,5 KW	**2518**
C0687	Elec	400X700X(h)850/920	26	5,5KW-400V	**2709**



>Paniers en option

Code	Dim (mm)	Capacité L	€
N0156	290X160X(h)200	CN1/3	**126**
N0157 poignée gauche	140X140X(h)200	GN1/6	**76**
N0158 poignée droite	140X140X(h)200	GN1/6	**76**

Adoucisseur recommandé >P74

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

SOLUTIONS DE CUISSON GAMME 700

FABRIQUÉ EN EUROPE

SOMMAIRE

BASE 700 PLAQUE LISSE

Top supérieur en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 mm, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis cPlaque disponible en option chrome dur (épaisseur "50 µm") vous garantit:
1 - Hygiène irréprochable.
2 - Facilité d'entretien.
3 - Atténuation de la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.



C0326

> SUR SOUBASSEMENT OUVERT

Code Plaque ELEC	Puiss. kW	€	Soubassement	€	Dim (mm) de l'ensemble
C0132	5	**1680**	N0015	**430**	400X700X(h)850/920
C0329 chrome	5	**2000**	N0015	**430**	400X700X(h)850/920
C0326 double	10	**2200**	N0016	**514**	700X700X(h)850/920
C0681 DOUBLE chrome	10	**2999**	N0016	**514**	700X700X(h)850/920



C0132



N0015

Code GAZ	Puiss. kW	€	Soubassement	€	Dim (mm) de l'ensemble
C0131	7	**1600**	N0015	**430**	400X700X(h)850/920
C0328 chrome	7	**2100**	N0015	**430**	400X700X(h)850/920
C0327 double	14	**2280**	N0016	**514**	700X700X(h)850/920
C0682 DOUBLE chrome	14	**2730**	N0016	**514**	700X700X(h)850/920

BASE 700 GRILLE PIERRE DE LAVE

Construction "tout Inox" AISI 304. 2 zones de cuisson indépendantes avec leur grille en fonte reversible. Tiroir de recupération du jus en facade. Livré avec son kit soulevement grille.
Grille (2 pièces) de cuisson (viande/poisson), Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5". Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
Chauffage à gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Chambre de combustion et grille avec support pierre de lave, entièrement en acier inox • 400V



C0684

N0017

Code	Puiss. kW	€	Soubassement	€	Dim (mm) de l'ensemble
C0683	7,5	**1860**	N0015	**430**	400X700X(h)850/920
C0684	15	**3070**	N0017	**604**	800X700X(h)850/920

Option sac de pierre de lave 4KG U0298 **39€**

BASE 700 BAIN MARIE ELECTRIQUE C0371

Dim: 400X700X(h)850/920mm Puiss : 1,5 KW-230V
Cuve GN1/1 livré sans bacs gastronorm
Top étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5". Vérins réglables. Cuve en acier inox AISI 304 soudée (en continu), un robinet de vidange(à billes) est placé sur la face avant de l'appareil.
A prévoir: Une évacuation au réseau d'eau usagée

Option

Bac GN1/3 X0026 **9,20€** Bac GN1/6 X0028 **8€**
Couvercle GN1/3 X0032 **6€** Couvercle GN1/6 X0034 **4€**

999 €



C0371

430 €

N0015

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

BASE 900 CUISINIÈRE À GAZ

Brûleurs à très haut rendement, interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple. Possibilité d'agencement dos à dos 900+900 "BACK to BACK". Top embouti (20/10 mm), cuvette de récolte de liquide en acier inox AISI 304, emboutie et étanche IPX5.

> SUR SOUBASSEMENT OUVERT

Code	Dim (mm)	Puiss. kW	€
C0285 2 feux	400X900X(h)850/920	1x7+1X11	**1604**
C0515 4 feux	800X900X(h)850/920	2X7+2X11	**2472**
C0516 6 feux	1200X900X(h)850/920	3X7+3X11	**3582**



> SUR FOUR GAZ

Four gaz GN 2/1, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la température du four de 160°C à 310°C, par une vanne de gaz thermostatique, allumage par piézoélectrique et sécurité par thermocouple.
Inclus: 1 grille.



Code	Dim (mm)	Puiss. kW	€
C0134 4 feux	400X900X(h)850/920	2X7 + 2X11	**3151**
C0135 6 feux	800X900X(h)850/920	3X7 + 3X11	**4256**

> SUR FOUR ELEC

Dim: 800X900X(h)850/920mm 4 brûleurs (2x7 KW + 2X11 KW).
Four électrique 400V (6 KW), GN 2/1 dimensions : 540x700xh300 mm. Four électrique GN 2/1, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous le sol du four. Régulation de la température du four de 125°C à 300°C par thermostat, grill avec régulation indépendante équipé de thermostat de sécurité, en dotation : 1 grille.
C0696: 3999 €

BASE 900 PLAQUE COUP DE FEU À GAZ 2 BR. AVEC FOUR GAZ GN 2/1 ARMOIRE NEUTRE FERMÉE C0137

5062 €



Dim: 1200X900X(h)850/920mm Puiss: Plaque (12 kW) coup de feu (755x625 mm), 2 brûleurs (1x7, 1x11 kW) high efficiency & flexibility).
Four (7 kW) GN 2/1 (535x650xh300 mm).
Armoire (GN 1/1) neutre (360x740xh360 mm).
Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
Top embouti (20/10 mm), cuvette de récolte de liquide en acier inox AISI 304, emboutie et étanche.
Four régulation de 160°C à 310°C.

SOLUTIONS DE CUISSON GAMME 900

FABRIQUÉ EN EUROPE

SOMMAIRE

BASE 900 CUISINIÈRE À PLAQUES ELECTRIQUES



Dim: 800X900X(h)850/920MM Puiss: (3X 3KW+1X4 kW)
Four (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm)
Régulation de la température du four de 125°C à 300°C
Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304
Plaques carrées en fonte, 300x300 mm, avec un bord d'étanchéité en acier inox, dispositif de sécurité en cas de surchauffe.
Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 7 positions, accessibilité frontale pour une maintenance facile.

Code	Dim (mm)	€
C0517	SUR ARMOIRE OUVERTE	**3646**
C0136	SUR FOUR ELECTRIQUE	**5313**

BASE 900 FRITEUSE ELEC



Code	Dim (mm)	Capacité L	Puiss. kW	€
C0725	400X900X(h)850/920	1X18	16 -400V	**2816**
C0726	800X900X(h)850/920	2X18	32 -400V	**5011**

BASE 900 FRITEUSE GAZ



Code	Dim (mm)	Capacité L	€
C0143	400X900X(h)850/920	1X18	**2820**
C0727	800X900X(h)850/920	2X18	**5289**

BASE 900 CUISEUR PÂTES

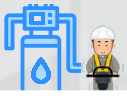


Code	Type	Dim (mm)	Capacité L	Puiss kW	€
C0145	Gaz	400X900X(h)850/920	40	14	**3055**
C0146	Elec	400X900X(h)850/920	40	9-400V	**3281**

>Paniers en option



Code	Dim (mm)	Capacité L	€
N0156 poignée gauche+droite	290X160X(h)200	CN1/3	**126**
N0157 poignée droite	140X140X(h)200	GN1/6	**76**
N0158 poignée gauche	140X140X(h)200	GN1/6	**76**



Adoucisseur recommandé >P74

SOLUTIONS DE CUISSON GAMME 900

FABRIQUÉ EN EUROPE

SOMMAIRE

BASE 900 PLAQUE LISSE

Top supérieur en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis. Un superbe design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD".
Plaque disponible en option chrome dur (épaisseur "50 µm") vous garantit:
1 - Hygiène irréprochable.
2 - Facilité d'entretien.
3 - Atténuation de la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.



> SUR SOUBASSEMENT OUVERT

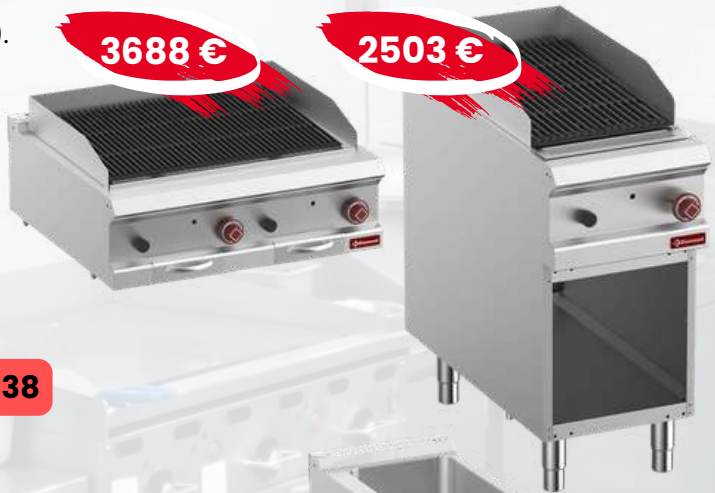
Code ELEC	Dim (mm)	Puiss. kW	€
C0150	400X900X(h)850/920	7-400V	**2260**
C0142 option chrome	400X900X(h)850/920	7-400V	**2658**
C0152 DOUBLE	800X900X(h)850/920	14-400V	**3544**
C0289 DOUBLE Option chrome	800X900X(h)850/920	14-400V	**4689**

Code GAZ	Dim (mm)	Puiss. kW	€
C0154	400X900X(h)850/920	8	**2099**
C0141 Option chrome	400X900X(h)850/920	8	**2578**
C0156 DOUBLE	800X900X(h)850/920	18,4	**2925**
C0288 DOUBLE Option chrome	800X900X(h)850/920	18,4	**3791**

BASE 900 GRILL PIERRE DE LAVE C0287

Grille de cuisson en fonte (368x638 mm) "double face" avec 1 côté poisson et 1 côté viande.
Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).
Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.

Option sac de pierre de lave 6KG U0299 **49€**



BASE 900 BAIN MARIE ELECTRIQUE C0138

Dim: 400X900X(h)850/920
Cuve : 310x690xh160 mm, bacs GN-150 mm
(NB : livré sans bacs GN).
Armoire (GN 1/1) neutre (360x740xh360 mm).
Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
Top étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
Régulation de 30°C à 90°C, accessibilité frontale pour une maintenance très aisée.

Option

Bac GN1/3 X0026 **9,20€**
Bac GN1/6 X0028 **4,30€**
Couvercle GN1/3 X0032 **6€**
Couvercle GN1/6 X0034 **2,50**





Adoucisseur recommandé >P74

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

SOLUTIONS IVARIO

SOMMAIRE

Découvrez les quatre modèles d'iVario le système de cuisson multifonction pour les cuisines professionnelles.





TARIFS : NOUS CONSULTER



Adoucisseur recommandé >P74



iVario 2-XS.
(1100 mm x 756 mm x 482 mm)

Nb couvert/jr	>30
Capacité L	17+17
Puiss	14 KW-400V
Surface de cuisson	2 × 2/3 GN (341 x 370 mm)
€	-



iVario Pro 2-S.
(1100 mm x 938 mm x 482 mm)

Nb couvert/jr	50-100
Capacité L	25+25
Puiss	21 KW-400V
Surface de cuisson	2 × 1/1 GN (341 x 553 mm)
€	-



l'iVario Pro L.
(1030 mm x 894 mm x 608 mm)

Nb couvert/jr	100-300
Capacité L	100
Puiss	27 KW-400V
Surface de cuisson	2/1 GN (692 x 570 mm)
€	-



iVario Pro XL
(1365 mm x 894 mm x 608 mm)

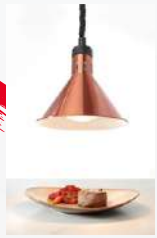
Nb couvert/jr	100-500
Capacité L	150
Puiss	41 KW-400V
Surface de cuisson	3/1 GN (1026 x 570 mm)
€	-

MAINTIEN AU CHAUD / ÉTUVE

SOMMAIRE

LAMPE CHAUFFANTE CONIQUE C0598

89€



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 fournie 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
Ampoule de rechange REF/Y1000 tarif: **13 €**

Modèles 230 V
C0596 argent
C0597 cuivre
C0744 noir



CHAUFFE ASSIETTES

Construction en acier inox, sur roulettes
Régulation température
Avec étagère réglable
Interrupteur on/off



Modèles	Capacité	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	€
1 porte C0656	30 assiettes	400x460x570	0,4 - 230 V	**269**
1 porte C0450	60 assiettes	400x460x870	0,75 - 230 V	**379**
2 portes C0657	120 assiettes	780x460x870	1,5 - 230 V	**649**

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	€
C0528	10xGN2/1	799x876x1190	2 - 230 V	**2486**
C0451	20xGN2/1	799x876x1640	2 - 230 V	**2699**
C0529	40xGN2/1	1489x876x1640	3,6 - 230 V	**4289**

THERMO BOX : REF/P0091

275€



Dim.L635xP465xH660 mm
Très léger et durable avec une ouverture qui peut se fermer hermétiquement
Convient aux bacs gastronomes 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

FOURS PROFESSIONNELS

SOMMAIRE



FOUR HAUTE VITESSE C0729

IDÉAL pour la restauration rapide et pour d'autres secteurs de la restauration. La combinaison d'un four à convection avec un micro-ondes permet de cuire pratiquement tous les snacks en les rendant à la fois croustillants, savoureux et juteux



3,5 KW,température 20-280°C • 15 phases de cuisson • 6 programmes en acces rapide par affichage • 1024 programmes deja installés réglables individuellement • équipé USB • chambre de cuisson 305x305x185 mm en Inox • cataliseur de chambre pour éléminer odeurs et fumées • plage de température 25°C-280°C
Dim: 460X680X(h)660mm
Puis: 3,3 KW -230V

Inclus :
1 pelle
1 panier de cuisson, 280 x 210 mm
1 déflecteur, 280 x 305 mm
1 plaque à pizza, Ø 260 mm

EXEMPLE DE CUISSON

Filet de poulet panés en 3 min vs 20 min
Pizza surgelé cuite en 3 min
Tarte fine aux pommes surgélé cuite en 2min
Cuisson multi panini en - 2min!

FOURS PROFESSIONNELS

SOMMAIRE

FOUR À CONVECTION À CUISSON ACCÉLÉRÉE C0729A

Rapide!!!!, petit pour un comptoir, sans raccordement de chéminée,

Combinaison d'un four à convection et d'un four micro-ondes • 3,6 KW • température 30-280°C • 9 phases de cuisson • 10 programmes en accès rapide • 1385 programmes déjà installé • équipé WIFI/USB • chambre de cuisson 300x300mm en Inox 304 • cataliseur de chambre pour éliminer odeurs et fumées
Dim: 424X719X(h)616mm
Puis: 3,6 KW -230V



4370 €

FOUR À CONVECTION À CUISSON ACCÉLÉRÉE C0711

Le SPEED.Pro™ est le premier four avec double fonction de cuisson: four à convection et four à cuisson accélérée en un seul équipement

Températures: 32°C- 260°C • Jusqu'à 9 étapes de cuisson • 24 programmes rapides (12 Speed et 12 Bake) • 384 programmes Bake • 384 programmes Speed
3 niveaux 460x330 (BAKE) à battant
1 niveau 450x330 (SPEED) Panneau de contrôle tactile 6"
Dim: 4600X797X(h)541mm



7600 €



L0195 3 X produits de lavage et rinçage **115€**
Livré en carton de 10X 1L

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION

C0523
Dim: 595X615X(h)580mm
Puiss: 2,7 KW - 230V
Four four à convection et air ventilée • intérieur IN0X • **4 niveaux pour plaque 438X315mm** • distance entre les niveaux 75 mm • Température *30 à 260°C* réglable en continu • Minuterie de 0 temps infini • Double vitrage • Éclairage LED



575 €

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

FOURS PROFESSIONNELS

SOMMAIRE

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION



C0336
Dim: 750X695X(h)553mm - 230V
Four à convection et air ventilée • intérieur IN0X • 4 niveaux 600x400 mm • distance entre les niveaux 75 mm • 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	Règlage	Puiss KW	Dim (mm)	€
C0336	Mécanique	3,4-230V	750X693X560	**1280**
C0337	Mécanique	5,8-400V	750X693X560	**1480**
C0338	Numérique	6,7-400V	750X755X553	**1800**

N0088
Dim: 800X580X(h)800 - 230V
Support Inox 7 niveaux 600x400mm
Distance entre les niveaux 80 mm pour C0336 et C0337



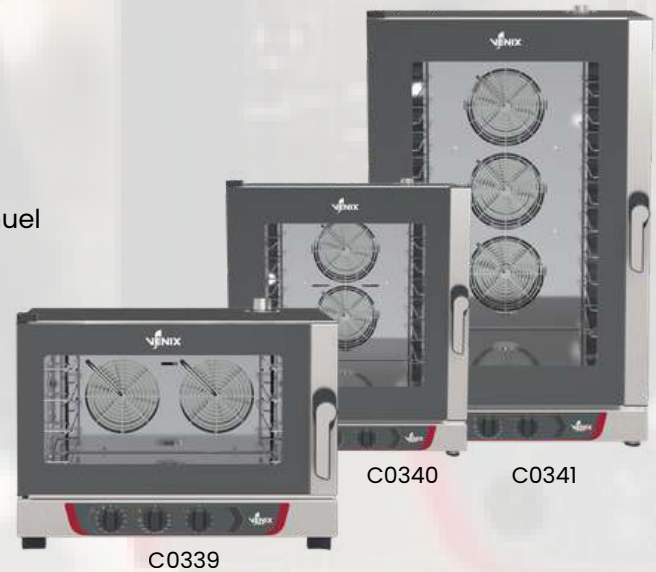
559 €

FOUR ÉLECTRIQUE À VAPEUR

VERSION MANUEL

Four Mixte à vapeur 4-6-10 niveaux • réglage manuel température-durée- % de vapeur • pour plaques 600x400mm • espacement 80 mm • 400V

Code	Dim (mm)	Puiss KW	Niveaux	€
C0339	814X832X(h)615	7,2	4	**2100**
C0340	818X888X(h)982	10,5	6	**3050**
C0341	818X888X(h)1318	15,8	10	**4250**



C0339 C0340 C0341

Options:
N0090 pour le C0340+C0341
Dim: 820X740X(h)800mm
Support Inox 7 niveaux 600x400mm Tarif **595€**

N0091 pour le C0339+C0340
Dim: 820X740X(h)700mm
Support Inox 6 niveaux 600x400mm Tarif **595€**

E0094 pour le C0339+C0340
Hotte Tarif **1295€**



Adoucisseur recommandé >P74

FOURS PROFESSIONNELS

SOMMAIRE

FOUR ÉLECTRIQUE À VAPEUR

VERSION ÉCRAN DIGITAL

Four Mixte à vapeur 4-6-10 niveaux • Écran numérique couleur 2,4" avec WIFI intégré • Disposant de 100 recettes + 6 programmes de sélection rapide • température-durée- % de vapeur • pour plaques 600x400mm • espacement 80 mm • nettoyage automatique • 400V

Code	Dim (mm)	Puiss KW	Niveaux	€
C0342	814X832X(h)615	7,2	4	**2999**
C0343	818X888X(h)982	10,5	6	**4100**
C0344	818X888X(h)1318	15,8	10	**4950**



C0342 C0343 C0344



Adoucisseur recommandé >P74

Options:

N0090
Dim: 780X760X(h)950mm
Support Inox 7 niveaux 600x400mm **595€**



N0091
Dim: 780X760X(h)600mm
Support Inox 4 niveaux 600x400mm **595€**

Four Mixte à vapeur 5-7-10 niveaux • écran numérique couleur 9,5" avec Wifi intégré • pour plaques 600x400mm • espacement 67 mm • Four professionnel combiné intelligent capable de gérer de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur,cuisson à basse température, cuisson sous vide, rotissage, grillage,friture, régénération et régénération sur plaque) et de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés).

Chambre de cuission en Inox AISI 304 • triple vitrage • nettoyage automatique • 400V

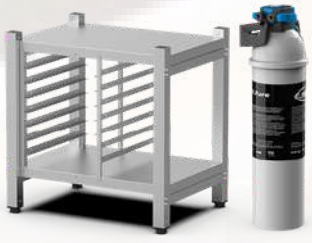
Code	Dim (mm)	Puiss KW	Niveaux	€
C0742	750X783X(h)675	9	5	**5600**
C0728	750X783X(h)843	12	7	**7950**
C0743	750X783X(h)1010	18,8	10	**10600**



C0742 C0728 C0743

Options:
EPLM Porte inversée gauche/droite Tarif **400€**

Options:
N0204
Dim: 732X546X(h)752mm
Support Inox 7 niveaux 600x400mm **680€**



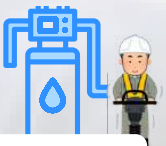
Options:
L0196 Système filtration **329€**
L0197 Kit 1ere instal. **205€**

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

FOURS PROFESSIONNELS

RATIONAL

SOMMAIRE



Adoucisseur recommandé >P74



TARIFS : NOUS CONSULTER

iCombi Pro XS 6-2/3
1657X556X(h)567 mm

Nb couvert/jr	>20-80
Capacité L	6X 2/3 GN
Puiss	Gaz ou élec 5,7 KW
€	-

iCombi Pro 6-1/1
850X775X(h)754 mm

Nb couvert/jr	>30-100
Capacité L	6X 1/1 GN
Puiss	Gaz ou élec 10,8 KW
€	-

iCombi Pro 6-2/1
1072X975X(h)754 mm

Nb couvert/jr	>60-160
Capacité L	6X 2/1 GN
Puiss	Gaz ou élec 22,4 KW
€	-

iCombi Pro 10-1/1
850X775X(h)1014 mm

Nb couvert/jr	>80-150
Capacité L	10X 1/1 GN
Puiss	Gaz ou élec 18,9 KW
€	-

iCombi Pro 10-2/1
1072X975X(h)1014 mm

Nb couvert/jr	>150-300
Capacité L	10X 2/1 GN
Puiss	Gaz ou élec 37,4 KW
€	-

iCombi Pro 20-1/1
879X847X(h)1817 mm

Nb couvert/jr	>150-300
Capacité L	20X 1/1 GN
Puiss	Gaz ou élec 37,2 KW
€	-

iCombi Pro 20-2/1
1084X1052X(h)1817

Nb couvert/jr	>300-500
Capacité L	20X 2/1 GN
Puiss	Gaz ou élec 67,9 KW
€	-

iCombi Classic

L'iCombi Classic est disponible en différentes tailles, l'important est avant tout que ses performances soient adaptées à vos besoins, et non l'inverse. 20 couverts ou 2000 ? Cuisine ouverte ? Taille de la cuisine ? Électricité ? Gaz ? 6 niveaux ? 20 niveaux ? **Quel modèle convient à votre cuisine ?**



PIZZAS & ACCESSOIRES

SOMMAIRE



SAC ISOTHERME

Matériel robuste & lavable intérieur et exterieur
Maintien de la température + anneaux pour limiter la condensation
Sangles de transport • poche transparente • sac isolé sur tous les cotés





SACS SOUPLES

Code	Dim (mm)	Contenance	€
Z0043	370X370X(h)200	X4 cartons pizza (Ø 33)	**19**
Z0044	470X470X(h)210	X4 cartons pizza (Ø 40)	**25**

SACS RIGIDES

Code	Dim (mm)	Contenance	€
Z0046	360X360X(h)220	X45 cartons pizza (Ø 33)	**99**
Z0047	430X430X(h)220	X4 cartons pizza (Ø 40)	**119**

CAISSON À PIZZA ÉTANCHE

Perforé pour limiter la condensation

Code	Dim (mm)	Contenance	€
Z0103	470X470X(h)520	X10 cartons pizza (Ø 33)	**250**
Z0104	520X530X(h)520	X8 cartons pizza (Ø 40)	**295**

SUPPORT UNIVERSEL Z0207





76 €

Dim: 350X370X60

SAC À DOS DE LIVRAISON Z0225

Polyester waterproof 600D
Bande réfléchissante extrieure
Isolation avec mousse PE et papier aluminium
410X410X480mm



59 €

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

FOUR NAPOLITAIN ÉLECTRIQUE 6 PIZZAS(Ø 33) Z0000 SOLE FIXE AVEC SUPPORT ROUES

15990 €

Dim: 1620X1800X2160mm
Puiss: 14,4 KW - 400V

Chambre de cuisson (LxPxH) :
1040x700x125 mm
Surface de cuisson : 9.4 m³
=> Température maximale : 500°C

- Certification AVPN : Conforme aux standards de l'Association Vera Pizza Napolitaine
- Revêtement en céramique réfractaire
- Isolation thermique avec laine de roche
- Affichage électronique de la température
- Autodiagnostic avec affichage des messages d'erreur
- Éclairage LED
- Poids : 630 kg





Technologie Coupe Air System®

> empêche la chaleur de sortir de la bouche du four:
- parfaite **homogénéité de la cuisson**
- **économie d'énergie jusqu'à 30%** par rapport à un four à coupole sans ce système.

L'air chaud qui s'accumule dans la coupole "Coupe Air System"® crée une barrière d'air devant la bouche du four, en retenant la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson.

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	€
Z0213	560X510X(h)245	1,9-230V	X1 Niveau 1 pizza ∅ 35 cm	**420**
Z0214	560X510X(h)450	3,5-230V	X2 Niveau 1 pizza ∅ 35 cm	**730**
Z0215	560X510X(h)650	5,25-400V	X3 Niveau 1 pizza ∅ 35 cm	**1100**

FOUR ÉLECTRIQUE 4 PIZZAS (Ø35)

Isolation en laine de roche • Chambre réalise 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)
400V





Code SIMPLE	Dim (mm)	Puiss KW	Nombre pizza Ø35 cm	€
Z0115	950X865X(h)395	6	4	**950**
Z0116	950X1225X(h)395	9	6	**1286**
Z0117	1310X865X(h)395	9,2	6L	**1486**
Z0118	1310X1225X(h)390	13,8	9	**1700**

Code DOUBLE	Dim (mm)	Puiss KW	Nombre pizza Ø 35 cm	€
Z0119	950X865X(h)710	12	8	**1530**
Z0120	950X1225X(h)710	18	12	**2090**
Z0121	1310X865X(h)710	20	12L	**2390**
Z0122	1310X1225X(h)710	27,6	18	**2990**

SUPPORT EN ACIER INOX

Code	Compatible	Dim (mm)	€
N0122	Z0115+Z0119	960X910X(h)850/950	**350**
N0123	Z0116+Z0120	960X1270X(h)850/950	**395**
N0124	Z0117+Z0121	1320X910X(h)850/950	**395**
N0125	Z0118+Z0122	1320X1270X(h)850/950	**420**



Option
Z0152 RoulettesX4: **140€**

HOTTE INOX STATIQUE

Code	Compatible	€
E0058	Z0115+Z0119	**274**
E0059	Z016+Z0120	**312**
E0060	Z0117+Z0121	**320**
E0061	Z0118+Z0122	**400**



Option
Z0158A Kit Moteur pour Hotte Neutre: **312€**

PIZZAS & ACCESSOIRES

SOMMAIRE

FOUR ÉLECTRIQUE 4 PIZZAS (Ø35)

Les avantages des chambres entièrement en pierre réfractaire :

- Une déperdition de chaleur à l'ouverture de la porte moins importante
- Une remontée en T° plus rapide et donc économie d'énergie
- Une qualité de cuisson plus linéaire entre 2 fournées.

Alim: 380 V 3ph +N+T
Existe en version digitale



Code SIMPLE	Dim (mm)	Puiss KW	Nombre pizza Ø35 cm	€
Z0123	1010X850X(h)420	6	4	**1590**
Z0124	1010X1210X(h)420	9	6	**1950**
Z0125	1370X850X(h)420	9	6	**2250**
Z0126	1370X1210X(h)420	13	9	**2790**

Code DOUBLE	Dim (mm)	Puiss KW	Nombre pizza Ø35 cm	€
Z0127	1010X850X(h)750	12	8	**2720**
Z0128	1010X1210X(h)750	18	12	**3330**
Z0129	1370X850X(h)750	18	12	**3790**
Z0130	1370X1210X(h)750	26,4	18	**4690**

SUPPORT EN ACIER INOX

Code	Compatible	€
N0100	Z0123+Z0127	**363**
N0101	Z0124+Z0128	**432**
N0102	Z0125+Z0129	**459**
N0103	Z0126+Z0130	**610**



Option
Z0152B Roulettes montage usine uniquement: **200€**

HOTTE INOX STATIQUE

Code	Compatible	€
E0062	Z0123+Z0127	**833**
E0063	Z0124+Z0128	**985**
E0064	Z0125+Z0129	**910**
E0065	Z0126+Z0130	**1059**



Option
Z0158B Kit Moteur pour Hotte Neutre: **613€**

FAÇONNEUSE INOX À PIZZA

Code	Diam	Dim (mm)	Puiss W	€
①Z0022A	30	420X420X(h)650	250-230V	**786**
Z0022	30	420X470X(h)650	370-230V	**924**
Z0023	40	530X470X(h)790	370-230V	**1359**

Gain de temps : facilite l'étalement de la pâte pour pizza, pain, pâtisserie. Épaisseur et diamètre règlable





Z0022A ①

LAMINOIR ÉLÉCTRIQUE DE TABLE

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



Tablettes inox démontables
Recouvertes de teflon

Code	Dim (mm)	Puiss KW	€
B0001 motorisé	500X496	0,37-230V	**2500**

PÉTRIN À SPIRALE

Code	Pâte KG	L	Pétrissage KG/h	Puiss KW	€
Z0026	8	10	30	0,37-230V	**950**
Z0136	10	15	40	0,37-230V	**1190**
Z0027	16	22	70	0,75-230V	**1290**
Z0028	25	33	100	1,1-230V	**1431**
Z0029	35	42	130	1,5-230V	**1630**
Z0031	42	53	150	1,5-230V	**1850**

Cuve fixe • Sur roulettes sauf Z0029
Option roues sur ces modèles: **130€**



PÉTRIN À SPIRALE 2 VITESSES

2 vitesses • Minuteur de série • Réalisation du châssis en acier avec peinture au four • Cuve tournante (non amovible) en acier inox AISI 304 • Spirale en acier haute dureté, diviseur en acier inox AISI 304 • Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité • Transmission par motoréducteur à bain d'huile, fiable, performan • Moteur suspendu, meilleure aération, facilité pour la maintenance • Panneau de commande avec indice de protection IP21 • De série livré avec roues dont 2 munies de freins .
NB: Cette machine est conçue pour une fabrication de pâton avec maximum 60% d'humidité.

Code	Pâte KG	L	Pétrissage KG/h	Puiss KW	€
Z0161	18	22	70	1,1-230V	**1400**
Z0162	25	33	100	1,4-230V	**1600**
Z0163	38	42	140	1,7-230V	**1850**
Z0030	44	53	170	1,5-230V	**2050**

FABRIQUÉ EN EUROPE





BAC À PATONS



Code	Dim (mm)	€
Z0081	600X400X570	**13**
Z0111	couvercle	**11**
Z0082	600X400X90	**14**
Z0084	GN1/1	**16**
Z0110	couvercle GN1/1	**12**

CHARIOT Z0204

pour bac à patons empilables
Dim 650X450X(h)120
En tôle inox • 4 roues pivotantes



75 €

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

PIZZAS & ACCESSOIRES: LA SÉLECTION

SOMMAIRE

SUPPORT MURAL POUR PELLE Z0198



15 €

Dim: 210X70mm
pour 3 pièces

PORTE FICHE MURAL



Code	Long (mm)	€
Z0237	455	**10**
Z0238	610	**14**
Z0239	1015	**22**

POELE À SOCCA



Code	Diam	€
U0005	300	**55**
U0006	340	**68**
U0017	450	**130**
U0007	600	**280**
U0008	700	**380**

PELLE À ENFOURNER

En alliage anodisé
Manche alu / légère



Code	Diam	€
Z0075	330	**95**
Z0076	360	**116**
Z0077	410	**116**

PELLE À ENFOURNER

En alliage anodisé
Manche alu / légère



Code	Diam	€
Z0106	330	**75**
Z0107	370	**95**
Z0069	410	**115**

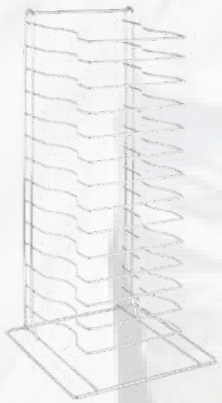


Code	Dim	€
Z0070	330X330	**79**
Z0071	360X360	**85**
Z0072	410X410	**94**
Z0073	450X450	**99**
Z0074	500X500	**120**

PELLE À DÉFOURNER

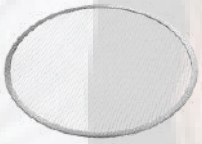
Alu Z0224: **38€**
Inox X0224A: **43€**





ÉTAGÈRE À PIZZA Z0222

14 grilles
Dim: 300X305X680mm
49€



FILET DE CUISSON

Code	Diam	€
Z0053	300	**4**
Z0054	330	**4,50**
Z0055	360	**4,80**
Z0056	400	**5,80**



BROSSE Z0059

76€



ROULETTE PRÉDÉCOUPE Z0170

34€



ROULETTE À PIZZA Z0148

6,75€

Contactez nous pour retrouver tous les produits

HOTTES & MOTEURS

SOMMAIRE



950 HOTTE STATIQUE MURALE SANS MOTEUR

Hauteur arrière 400mm
Hauteur avant 170mm
Profondeur 950*mm
Éclairage LED intégré
**autres disponibles*

Code	Dim (mm)	€
E0006	1000	**390**
E0007	1200	**485**
E0008	1600	**550**
E0009	2000	**685**
E0010	2400	**790**
E0011	3000	**955**



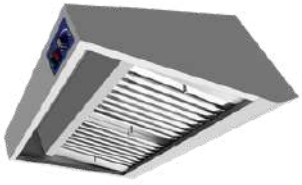
900 HOTTE MURALE AVEC MOTEUR

GAMME EASY

Hauteur arrière 450mm
Hauteur avant 140mm
Profondeur 900mm

Acier Inox 201, filtres ANTI-GRAISSE. Eclairage LED et variateur de vitesse moteur. Robinet de vidange diamètre de raccordement 350 mm.

Code	Dim (mm)	Débit M3/h	Filtre	Puiss W	€
E0001	1000	2000	2	250 -230V	**995**
E0002	1200	2000	2	250 W-230V	**1045**
E0003	1600	2000	2	250 W-230V	**1149**
E0004	2000	2000	3	420 W-230V	**1379**
E0005	2400	3000	4	420 W-230V	**1489**





Hauteur arrière 450mm
Profondeur 900mm

Acier inox AISI 441, soudure à points. Robinet de vidange. Éclairage encastré (LED) étanche (IP65), haute température.
Régulateur de vitesse incorporé sur le frontal.

Code	Dim (mm)	Débit M3/h	Filtre	Puiss W	€
E0082	1000	1500	2	250 -230V	**1437**
E0034	1500	1500	3	250 -230V	**1532**
E0035	2000	2500	4	420 -230V	**1843**
E0036	2500	2500	5	420 -230V	**1976**

FABRIQUÉ EN EUROPE



HOTTES & MOTEURS

SOMMAIRE

MOTEUR

Code	Type	Dim	Puiss. W	Débit M3/h	€
E0107	7/7 1400 rpm	230X311X(h)323	200 - 230V	1500	**390**
E0108	9/9 1400 rpm	255X380X(h)387	450 - 230V	3000	**490**
E0109	10/10 1400 rpm	330X415X5h)440	550 - 230V	3800	**677**



CAISSON DE VENTILATION A ENTRAINEMENT DIRECT



2 X demi-coques en acier galvanisé. Les deux panneaux latéraux fixés par des écrous 6 pans, permettant l'accès au groupe moto-ventilateur, l'étanchéité étant assurée par un joint.
Isolation simple paroi en option.
Raccordement de gaine possible sur la face arrière ou supérieure, sauf sur caisson ALVI-D2, aspiration et refoulement en ligne et virole de raccordement Ø160 montée en standard.
Moto-ventilateur à action, fixé à l'enveloppe par des goujons thermosoudés et écrous M6.



Code	Type	Dim	Puiss. W	Débit M3/h	€
E0054	7/7 1400 rpm	450X450X(h)450	400	1500	**658**
E0056	9/9 1400 rpm	550X550X(h)550	1100	3000	**844**
E0057	10/10 1400 rpm	650X650X(h)650	1450	3800	**950**
E0084	12/12 1100 rpm	750X750X(h)750	2250	6800	**1170**

CAISSON CHARBON ACTIF

Code	Dim	Puiss. W	Filtre	Débit M3/h	€
E0110	800X700X(H)500	400	8	1500 max	**935**
E0111	800X700X(H)700	1100	10	2500 max	**1130**



NÉON HAUTE TEMPÉRATURE



Luminaire fluorescent à tube protégé IP65
Résistance au fi l incandescent : 750°C

Code	Long (mm)	Puiss. W	€
E0018	630	18	**195**
E0019	1230	36	**220**

FILTRE LABYRINTHE

Code	Dim(mm)	€
E0071	498X398X(h)25	**135**
E0072	495X495X(h)25	**55**
E0073	400X500X(h)25	**60**
E0074	480X450X(h)25	**66**



VARIATEUR

Code	Ampère	€
E0104	3	**180**
E0112	5	**219**
E0113	9	**279**

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

SOMMAIRE



THERMOMÈTRE INFRAROUGE U0012

57 €

Dim: 37X70X150mm
Mesure avec laser sans contact
Plage de temp. -32°C et + 400°C
Mode vérouillage afin de pouvoir surveiller les temp. en continu



THERMOMÈTRE UNIVERSEL U0188

4,90 €

Dim: 60MM HAUT 70mm
Plage de temp. -50°C et + 25°C
Graduation 2,5°C
Boitier en inox avec crochet et support



THERMOMÈTRE DIGITAL U0118

15,25 €

Dim: Diam 50mm Hauteur 290mm
Résistant à l'eau. Plage de température de -50° à 300°C
Mode vérouillage afin de surveiller les températures en continu
Sonde en inox 120mm, mesure de temp. en 1 sec
Arrêt automatique après 10 min
Inclus: housse de protection



THERMO BOX P0091

265 €

Dim: 635X465X(h)660mm
Très léger et durable avec une ouverture qui peut se fermer hermétiquement
Convient au bac gastronormes GN1/1
Avec 8 sillons espacés de 61cm
Hauts rebords empilables avec vérouillage, maintien ferme sans glissement



VITRINE À SUSHI NOIRE

Code	Long. (mm)	Capacité L	Bac	€
F0714	1175	50	4	**1070**
F0715	1352	62	5	**1175**
F0716	1530	75	6	**1220**
F0717	1800	93	7	**1302**



Classe climatique 3

2 ANS GARANTIE

Dim: 430X(h)310mm • Structure intérieure et extérieure en acier inox. (dessous en galva) • Thermostat numérique • Froid statique • Éclairage intérieur LED • Porte arrière coulissante en verre • Dégivrage automatique • Bacs GN fournis (profondeur 20 mm) • Verre bombé • Gaz réfrigérant R600a • 0°C / +5°C • 300W-230V

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 • Gaz réfrigérant R600a • Dégivrage automatique



Classe climatique 3

Code	Long. (mm)	Capacité L	€
F0500	695	120	**730**
F0501	875	160	**850**

24/7

VERSION vitre droite

Code	Long. (mm)	Capacité L	€
F0500B	715	120	**870**
F0501B	915	160	**1025**

Dim: 560X(h)670 mm• Temp. +2°C/+8°C • Puiss: 242W-230V



2 ANS GARANTIE

VITRINE DE COMPTOIR CHAUDE

Boîtier en acier inoxydable • Vitres en verre trempé • Les portes vitrées à charnières situées à l'arrière de l'appareil permettent d'accéder facilement à l'intérieur et facilitent le nettoyage • Bac à miettes amovible au fond de la chambre • Réglage de la température jusqu'à 90°C • Puiss: 400W-230V



Code	Dim (mm)	Etage	€
C0448	554X376X(h)311	1	**327**
C0449	554X376X(h)432	2	**340**

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

SOMMAIRE

VITRINE PATISSERIES RÉFRIGÉRÉE

Température +2°C/+8°C • Vitre frontale bombée • Froid ventilé • Pieds réglables en hauteur • Verre trempé • 3 tablettes étagères • Dégivrage automatique • Évaporation automatique de l'eau de dégivrage • Fermeture arrière avec portes coulissantes • Thermostat numérique • Lampe LED à l'intérieur • Gaz R290



1 AN GARANTIE

Code	Dim(mm)	Capacité L	€
F0620B	900X660X(h)1400	301	**1582**
F0621B	1200X660X(h)1400	411	**1649**
F0622B	1500X660X(h)1400	521	**1842**
F0681B	1800X660X(h)1400	632	**2048**

VERSION vitre droite



Dim: 660X(h)1400mm

Code	Dim(mm)	Capacité L	€
F0620	900	395	**1582**
F0621	1200	540	**1649**
F0622	1500	685	**1842**
F0681	1800	831	**2026**

1 AN GARANTIE

> VARIANTE



Dim: 660X(h)1200mm

Code	Dim(mm)	Puiss W	Capacité L	€
F0822	900	480	230	**1459**
F0823	1200	480	320	**1638**
F0824	1500	550	400	**1853**
F0825	1800	480	490	**2069**

2 ANS GARANTIE

COMPTOIR VITRINE RÉFRIGÉRÉE

Temp: 1°C /+12°C Réalisation ext en tôle plastifiée, joues en ABS, plan de travail en acier inox AISI 304 • Vitres en "verre trempé", vitre frontale droite à 90° • Exposition en acier inox • Eclairage de l'exposition de type LED (positionné sous la vitre supérieure) • Vitre intermédiaire • Panneau de commande avec régulateur électronique (affichage digital), interrupteur lumière, thermomètre analogique dans l'exposition • 2 évaporateurs (statiques) traités contre les acides alimentaires • Dégivrage automatique • Gaz réfrigérant R290 • Hauteur 1220mm

Prof: 800mm

Code	Dim(mm)	Puiss W	Porte	€
F0102	1000	300	1	**2162**
F0103	1500	320	1	**2388**
F0104	2000	470	2	**2683**
F0105	2500	590	3	**3217**
F0106	3000	690	3	**3783**



FABRIQUÉ EN EUROPE

Option chassis x4 roues: N0096 **545€**
x6 roues: N0195 **744€**

Kit fermeture inclus:

- Plexiglass coulissants
- Profils (2x) pour plexiglass



1000 mm: N0164 **272€**
1500 mm: N0165 **400€**
2000 mm: N0166 **431€**
2500 mm: N0167 **474€**
3000 mm: N0168 **519€**

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

SOMMAIRE

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENICE LINE

FABRIQUÉ EN EUROPE

Dim: 1085X(h)1280mm
Temp: +0°C / +4°C
Joues en ABS thermoformées, face avant et arrière en tôle plastifiée.
Vitres en verre trempé, vitre frontale droite à 90°, ouverture à pistons (vers le haut), structure portante en aluminium anodisé.
Exposition en acier inox AISI 304, profondeur 860mm.
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 forcé" traité contre les acides alimentaire ("coating").
Groupe compresseur incorporé.



3 Classe climatique

Réfrigérant R290.
Panneau de commande avec régulateur électronique (affichage digital), interrupteur lumière.
Thermomètre digital dans l'exposition.
Dégivrage automatique (réglable à souhait).
Auto-évaporation du condensat.
Avec réserve réfrigérée.

Code	Long. (mm)	Puiss. W	€
F0826	1500	800	**4855**
F0827	2000	990	**5798**
F0828	2500	1000	**6523**
F0829	3000	1300	**7352**



ÉLÉMENTS DE CAISSE

Plan de travail en acier inox AISI 304
Dim: 800X(h)990mm

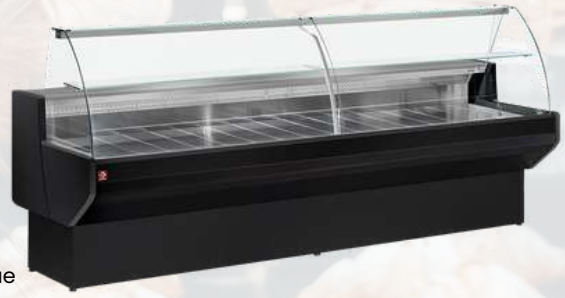
Code	Longueur (mm)	€
N0043	700	**1276**
N0044	1000	**1675**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE

24/7

Dim: 910X(h)1280mm
Temp: +0°C / +4°C • Vitres bombées, toutes en "verre trempé". • Groupe compresseur incorporé • Réserve réfrigérée • Éclairage LED • Gaz réfrigérant R290 • Evaporateur ventilé, traité contre les acides alimentaires • Dégivrage automatique • Exposition acier inox AISI 304
NB: portillons en plexiglass non inclus.

Code	Longueur	Puiss. W	€
F0886	1040	250	**2795**
F0887	1500	250	**3146**
F0888	2000	320	**3635**
F0889	2500	490	**4313**
F0890	3000	760	**5273**



3 Classe climatique

Dim:1000X(h)1300mm
Temp: +2°C / +4°C • Vitres bombées rabattables, en "verre trempé" • Groupe compresseur incorporé • Réserve réfrigérée • Éclairage LED • Gaz réfrigérant R290 • Evaporateur ventilé (air forcé) • Dégivrage automatique • Exposition acier inox AISI 304
NB: portillons en plexiglass non inclus.

Code	Longueur (mm)	Capacité	Kw	€
F0864	1500	151	0,36	**3604**
F0865	2000	205	0,50	**4763**
F0866	2500	259	0,67	**5664**
F0867	3000	313	0,87	**6050**



3 Classe climatique

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

SOMMAIRE

TABLE À PIZZA & SANDWICH SUR GRANIT

Table réfrigérée à pizza , plan de travail en granit, 2 ou 3 portes. La plage de température peut être réglée individuellement entre -2°C et +8°C et contrôlée via un affichage numérique. Grâce à l'utilisation du réfrigérant écologique R290, notre appareil offre une longue durée de vie et permet des économies d'énergie. Avec 6 roues.

Code	Portes	Dim (mm)	Puiss W	€
F0555A	2	1510X800X(h)1000	210-230V	**1350**
F0556A	3	2025X800X(h)1000	340-230V	**1450**



Classe climatique 4

1 AN GARANTIE

Options:
vitrine à ingrédients 2 portes F0561A: **538 €**
vitrine à ingrédients 3 portes F0562A: **752 €**

› VARIANTE ATOSA

Code	Portes	Dim (mm)	Puiss W	€
F0555	2	1510X800X(h)1000	270-230V	**1680**
F0556	3	2010X800X(h)1000	290-230V	**2020**



Classe climatique 5

2 ANS GARANTIE

TABLE DE PRÉPARATION À PIZZA ET SANDWICH

Table pizzas frigorifique 3 portes GN1/1, top en granit
DIM: 1400X335X(H)460mm
PUISS: 190 W- 230V
Capacité 6 bacs GN1/4 - livré sans bac
4 vérins réglables et rouleaux arrières.
Gaz réfrigérant R290.
Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte, réglable en hauteur.

Options:
Glissière droite U0197: **11 € /** gauche U0196: **11 €**
Grille plastifiée U0138**: 20 € /** Bac GN1/4 X0027**: 8,40 €**

588 €
F0560



1293 €
F0559



Classe climatique 4

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



1 AN GARANTIE

ATOSA 2 ANS GARANTIE

Code	Bac GN1/3	Long.	€
F0578A	4	1200	**508**
F0561A	6	1400	**538**
F0573A	6	1500	**570**
F0579A	7	1600	**600**
F0580A	8	1800	**646**
F0562A	9	2000	**752**

Code	€
F0578	**618**
F0561	**683**
F0573	**724**
F0579	**757**
F0580	**798**
F0562	**845**

Version gaz R600A

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

PIZZA SALADETTE RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ

La température peut être réglée précisément selon vos besoins entre +2°C et +8°C grâce à l'affichage digital.
Plan de travail granit, étagère inox
Évaporateur à serpentin noyé dans les parois
4 pieds réglables avec roulettes intégrées
1 grille GN1/1 par porte
Capacité 368L

Version vitrine transparente dispo!

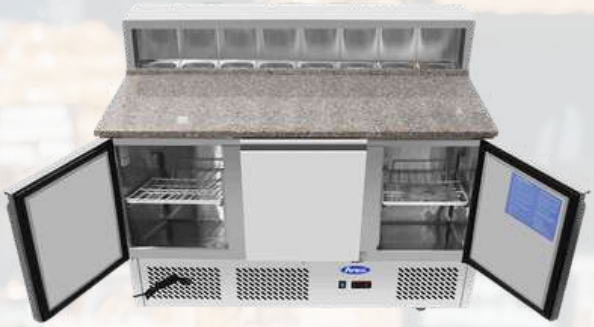


Code	Portes	Dim (mm)	Puiss. W	€
F0571A	2	900X700X(h)850	155 - 230V	**811**
F0554A	3	1365X700X(h)850	235 - 230V	**1219**

Classe climatique 4 — 1 AN GARANTIE

› VARIANTE ATOSA

+2°C et +8°C
Structure intérieure et extérieure en granit
Thermostat numérique Dixell / Carel
Froid par serpentin moulé dans l'enceinte
1 grille GN1/1 par porte
Capacité 380L



Code	Portes	Dim (mm)	Puiss. W	€
F0571	2	900X700X(h)110	250 - 230V	**988**
F0554	3	1365X700X(h)1100	300 - 230V	**1440**

Inox AISI 201 — Classe climatique 4 — 2 ANS GARANTIE

SALADETTE RÉFRIGÉRÉ INOX

+2°C /+8°C
Tablette de travail en teflon
Thermostat digital
Froid statique assisté par ventilateur



Code	Portes	Dim (mm)	Puiss. W	Capacité L	€
F0855	2	900X700X(h)870	230-230V	230	**690**
F0856	3	1370X700X(h)870	240-230V	368	**990**

Inox AISI 201 — Classe climatique 4 — 1 AN GARANTIE

› VARIANTE ATOSA

+2°C /+8°C
Tablette de travail en teflon
Thermostat numérique Dixell / Carel
Froid par serpentin moulé dans l'enceinte
Brassage de l'air avec un ventilateur au centre du meuble
Réfrigérant gaz R600A



Code	Portes	Dim (mm)	Puiss. W	Capacité L	€
F0570	2	900X700X(h)948	250-230V	300	**897**
F0551	3	1365X700X(h)950	300-230V	380	**1265**

Inox AISI 201 — Classe climatique 4 — 2 ANS GARANTIE

TOUR PATISSIER RÉFRIGÉRÉ INOX

-2°C/+8°C
Compresseur Embraco • Thermostat numérique Dixell /Carel • Froid ventilé • Évaporateur traité cataphorèse • Glissières • Roues de série avec freins en façade • Dégivrage automatique • Isolation enceinte : 60 mm Gaz R290 et R600A



Code	Portes	Dim	Puiss. W	Capacité L	€
F0760	2	1510X800X825	250-230V	360	**1990**
F0761	3	2010X800X825	400-230V	550	**2390**

Inox AISI 304 — Classe climatique 5 — 2 ANS GARANTIE

NOUVEAUTÉ!
Option plan granit disponible
+ 200€ (2p) **F0760A** / **+ 400€** (3p) **F0761A**



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

NOUVEAUTÉ!
Disponible avec tiroirs



Classe climatique 4 — 1 AN GARANTIE

PROFONDEUR 600 CENTRALE

Code	Portes	Long	Puiss. W	€
F0724A	2	1360	260 -230V	**1080**
F0725A	3	1800	400-230V	**1264**
F0726A	4	2230	600-230V	**1531**

Code adossé	€
F0721A	**1230**
F0722A	**1420**
F0723A	**1686**

PROFONDEUR 700 CENTRALE

Code	Portes	Long	Puiss. W	€
F0538A	2	1360	260 -230V	**1180**
F0539A	3	1800	400-230V	**1330**
F0540A	4	2230	600-230V	**1780**

Code adossé	€
F0595A	**1330**
F0596A	**1485**
F0597A	**1935**

› VARIANTE

NOUVEAUTÉ!
Disponible en version adossée



Inox AISI 304 — Classe climatique 5 — 2 ANS GARANTIE

PROFONDEUR 600 CENTRALE

Code	Portes	Long	Puiss. W	€
F0724	2	1360	250 -230V	**1545**
F0725	3	1800	400 -230V	**1828**
F0726	4	2230	600 -230V	**2174**

Code adossé	€
F0721	**1700**
F0722	**1980**
F0723	**2330**

PROFONDEUR 700 CENTRALE

Code	Portes	Long	Puiss. W	€
F0538	2	1360	250 -230V	**1575**
F0539	3	1800	400 -230V	**1830**
F0540	4	2230	600 -230V	**2187**

Code adossé	€
F0595	**1722**
F0596	**1962**
F0597	**2332**

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

SOMMAIRE

TABLE INOX RÉFRIGÉRÉE PLAN DE TRAVAIL

+2°C/8°C
Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable
Thermostat digital
Froid statique avec ventilateur



Code	Portes	Dim (mm)	Puiss W	Capacité L	€
F0593A	2	900X700X(h)875	340	257	**720**
F0594A	3	1365X700X(h)875	340	400	**1018**
F0285A	4	900X700X(h)940	250	257	**1213**

4 Classe climatique — 1 AN GARANTIE

› VARIANTE

+2°C/8°C
Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable
Thermostat numérique Dixell / Carel
Froid par serpentin moulé dans l'enceinte
Brassage de l'air avec un ventilateur au centre du meuble
Pieds et roulettes de série
solation enceinte : 35 mm



Code	Portes	Dim (mm)	Puiss W	Capacité L	€
F0593	2	900X700X(h)940	210	300	**897**
F0594	3	1365X700X(h)940	230	380	**1265**
F0285	4 tiroirs	900X700X(h)940	250	300	**1692**

Inox AISI 201 — 4 Classe climatique — 2 ANS GARANTIE

DESSERTE NÉGATIVE VENTILÉE

-10°C/-20°C
Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable
Thermostat digital
Froid ventilé
Isolation enceinte : 60 mm



Code	Portes	Dim (mm)	Puiss W	Capacité L	€
F0601A	2	1360X700X(h)940	340	272	**1422**
F0600A	3	1795X700X(h)850	340	402	**1636**

4 Classe climatique — 1 AN GARANTIE

› VARIANTE

NOUVEAUTÉ!
Disponible en version adossée
+ 200€ (2p) F0696 / **+ 200€** (3p) F0697

-22°C/-17°C
Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable
Thermostat numérique Dixell / Carel
Froid ventilé. Évaporateur traité cataphorèse
Pieds et roulettes de série
Isolation enceinte : 60 mm



Code	Portes	Dim (mm)	Puiss W	Capacité L	€
F0601	2	1360X700X(h)840	300	280	**1999**
F0600	3	1795X700X(h)840	400	420	**2212**

Inox AISI 304 — 5 Classe climatique — 2 ANS GARANTIE

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

SOMMAIRE

DESSERTE DE BAR RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE *

Dim: 515X(h)860mm • +1°C/+8°C • Intérieur Inox • x2 grilles par portes • Éclairage LED • Gaz R290



Code	Portes	Long. (mm)	Puiss W	Capacité L	€
F0059	2	1465	250	350	**1545**
F0060	3	2005	250	537	**1750**
F0061	4	2545	250	698	**2185**

*Transport sur demande



Disponible aussi en version vitrée!

Code	Portes	Long. (mm)	Puiss W	Capacité L	€
F0764	2	1465	250	350	**1590**
F0765	3	2005	250	537	**1850**
F0766	4	2545	440	698	**2269**

*Transport sur demande

MEUBLE D'EXPOSITION POUR BOUTEILLES portes battantes

+0°C/+12°C • Intérieur Alu • x2 grilles par portes • Éclairage LED • Régulateur de température numérique Dixell

- Gaz R600a I• solation protectrice compacte de 32 mm



Code	Portes	Dim (mm)	Puiss W	Capacité L	€
F0467	1	500X500X(h)900	240	98	**490**
F0762	2	900X500X(h)900	250	198	**654**
F0763	3	1335X500X(h)900	250	298	**865**



Disponible aussi en porte coulissante !
F0181 **722€** la 2p
F0182 **909€** la 3p

ARMOIRE DE BAR RÉFRIGÉRÉE HAUTE

Dim: 515X(h)1820mm • +2/+10°C • Éclairage LED • gaz R600A
Étagères réglables • dégivrage automatique • Couleur noir



Code	Portes	Long. (mm)	Puiss W	Capacité L	€
F0289	1	600	253	293	**870**
F0290	2	900	418	458	**1280**

Options:
Grille pour F0289 > U0172 **21 €**
Grille pour F0290 > U0173 **28€**

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

SOMMAIRE

ARMOIRE VITRÉE POSITIVE

+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	Dim (mm)	Puiss W	Capacité L	€
F0073 Blanc	1	595X614X(h)1803	300	382	**620**
F0073N Noir	1	595X614X(h)1803	300	382	**660**



Code	Portes	Dim (mm)	Capacité L	€
F0811	2	1120X610X(h)1973	420	**1360**
F0652*	3	160X610X(h)1973mm	450	**1999**

*Disponible en noir **F0652N 1999€**



ARMOIRE VITRÉE NÉGATIVE F0810CB

1598 €

Dim: 640X670X(h)2056mm • Capacité 374 L • -24°C/-18°C • Puiss: 300W • Réalisation intérieure en ABS blanc, extérieur en acier laqué blanc • Éclairage LED vertical • 2 roues unidirectionnelles et 2 Vérins réglables
Gaz R290
Capacité de charge : 467 canettes 33cl ou 217 bouteilles 50 cl.

Disponible en noire **F0810CN 1636€**



VITRINE POSITIVE 4 FACES VITRÉES F0184

2249 €

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



F0184

Disponible aussi en négative F0185

Dim: 550X650X(h)1190mm • -22°C/-18°C • 5 étagères

F0185

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

SOMMAIRE

MINI VITRINE POSITIVE 4 FACES VITRÉE

Code	Dim (mm)	Puiss W	Capacité L	€
F0066	435X385X(h)805	130	58	**426**
F0067	435X385X(h)960	160	78	**466**
F0608	525X455X(h)1700	180	235	**1255**

Disponible en noir



+2°C/+12°C • Éclairage LED vertical • roues pivotantes • dégivrage automatique • 2 à 4 tablettes
Disponible aussi en version 98L à **521€ (F0070)** et 86L à **521€ (F0069)**

MEUBLE MURAL RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ

Dim: 710X(h)2003mm • Gaz réfrigérant R290 • Armoire Noir porte vitrée sur roues • ouverture à droite&gauche • intérieur Inox et Aluminium • éclairage LED • livré avec grilles

POSITIVE 0°C/+10°C

Code	Long.	Porte	Puiss W	Capcité L	Nb grille	€
F0743	750	1	250	600	5	**1427**
F0744	1253	2	330	1000	10	**1999**
F0745	1880	3	577	1530	15	**2799**
F0746	2508	4	660	2025	20	**4100**

*Transport sur demande

NÉGATIVE -18°C/-22°C

Code	Long.	Porte	Puiss W	Capcité L	Nb grille	€
F0742	750	1	437	600	5	**2230**
F0804	1253	2	870	1000	10	**3660**
F0805	1880	3	1000	1450	15	**4400**

Existe aussi en blanc



Option
Glissière U0231 **10€**
Grille milieu U0229 **25€**
Grille porte U0230 **25€**
Roue X0172 **90€**
Porte droite/gauche U0260 U0261 **15€**

Classe climatique 3

VARIANTE POSITIVE 0°C/+2°C

Dim: 710X(h)1995mm • Gaz réfrigérant R290 • Classe énergétique: B • Vente en libre-service • Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS • Cuve et grille perforées en acier inox • Portes battantes • Eclairage supérieur de type LED • Régulateur électronique (affichage digital) • Evaporateur ventilé (air forcé) • Double auto-évaporation du condensat, gaz chaud + résistance électrique • Double groupe compresseur incorporé

Code	Long. (mm)	Puiss. W	€
F0896	1000	800 -230V	**3220**
F0897	1200	1000 -230V	**3650**
F0898	1500	1400 -230V	**4080**
F0899	1800	1600 -230V	**4770**



Classe climatique 3

FABRIQUÉ EN EUROPE

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

SOMMAIRE

ARMOIRE FRIGORIFIQUE POUR POISSON F0876

1770 €



Dim: 680X810X(h)2010mm
Puiss: 420W-230V
Température: -5°C/+0°C • Réfrigérant R600a •
Inclus: 7 bacs en plastique pour poissons (600x400x(h)130mm) •
4 pieds en inox réglables • charnières avec arrêt à 100° et fermeture par rappel automatique

Classe climatique 4

Inox AISI 304

VITRINE CAVE A VINS VENTILÉE

F0076 24/7



Dim: 490X447X(H)1557mm • Puiss: 160W
Capacité: 382 L • Température: 7°C/+20°C • **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

932 €





1949 €

F0877
Dim: 600X750X(h)1860mm • Puiss: 150W
Capacité **180 bouteilles** (en haut : 80 bouteilles, en bas : 100 bouteilles) • 2 zones de température indépendantes : 5 °C à 20 °C • thermostats à affichage numérique • éclairage LED • Dégivrage automatique

DISPONIBLE AUSSI EN GAMME EASY

1749 €



F0875
Dim: 595X625X(H)1590mm
Puiss: 150W
Capacité **126 bouteilles** (en haut : 54 bouteilles, en bas : 72 bouteilles) • 2 zones de température indépendantes : 5 °C à 20 °C • thermostats à affichage numérique • éclairage LED • Dégivrage automatique

Tablettes de conservation en bois à roulement à billes
Sortant de 275 mm ; contenance: en haut : 52 bouteilles, en bas : 72 bouteilles

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

SOMMAIRE

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE GN2/1

1 porte



Dim: 740X805X(h)2065mm • Thermostat numérique • Froid ventilé • Évaporateur traité cataphorèse • Grilles sur glissières • Pieds ajustables • Serrure de porte • Dégivrage automatique • Angles intérieurs arrondis • Fermeture de porte par rappel automatique • Porte réversible • Maintien de porte en position ouverte à 90° • Joints de porte magnétiques (faciles à nettoyer et démontables sans outils) • Isolation enceinte : 60 mm
Inclus: 3 grilles de fond GN2/1

Code	Temp	Puiss. W	€
F0781A	0°C/+8°C	380 -230V	**1290**
F0782A	-18°C/-22°C	910 -230V	**1399**

1 AN GARANTIE — **Inox AISI 201** — 4 Classe climatique



VARIANTE Dim: 654X800X(H)2065mm • Roues de série avec freins en façade •

Code	Temp	Puiss. W	€
F0781	-2°C/+8°C	220 -230V	**1450**
F0782	-17°C/-22°C	600 -230V	**1710**

1 AN GARANTIE — **Inox AISI 201** — 5 Classe climatique

2 portes



Dim: 1314X800X(h)2010mm • Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 201 (arrière et dessous en galva) • Thermostat numérique • Froid ventilé • Évaporateur traité cataphorèse • Grilles sur glissières • Sur pieds règlables • Serrure de porte • Dégivrage automatique • Angles intérieurs arrondis • Fermeture de porte par rappel automatique • Maintient de porte en position ouverte à 90° • Joints de porte magnétiques (faciles à nettoyer et démontables sans outils) • Isolation enceinte : 60 mm
Inclus: 6 grilles de fond GN2/1

1 AN GARANTIE — **Inox AISI 201** — 4 Classe climatique

Code	Temp	Puiss. W	€
F0783A	0°C/+8°C	700 -230V	**1890**
F0784A	-18°C/-22°C	800 -230V	**2190**



VARIANTE Dim: 1314X800X(h)2065mm • avec roues

Code	Temp	Puiss. W	€
F0783	-2°C/+8°C	220 -230V	**2150**
F0784	-17°C/-22°C	600 -230V	**2460**

1 AN GARANTIE — **Inox AISI 201** — 5 Classe climatique

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

SOMMAIRE

ARMOIRE PÂTISSIÈRE RÉFRIGÉRÉE INOX

Existe aussi en 800 L

Dim: 725X675X(h)1970mm
Capacité: 500L • 14 glissières thermoformées EN 600x400 • Réfrigérant R290 • Évaporateurs statiques "7 grilles pour évaporateur" • Dégivrage manuel • Porte réversible avec poignée intégrée (non apparente et non saillante), joints magnétiques (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°) • Dispositif micro-interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture de la porte • Condenseur ventilé, logé sur la partie supérieure • Régulateur électronique programmable • Isolation 60mm en polyuréthane sans CFC (40kg/m3) • Pieds en inox réglables.

Code	Temp	Puiss. W	€
F0785	0°C/+8°C	360 -230V	**1556**
F0786	-12°C/-22°C	400 -230V	**1652**



4 Classe climatique

Inox AISI 430

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE INOX POUR PLAFOND BAS

0°C/+8°C
Dim: 690X720X(h)2065mm
Dégrivrage automatique • froid ventilé • compatible bac GN2/1 • fermeture de porte par rappel automatique • réfrigérant R290 • joints de porte magnétiques pour faciliter le nettoyage
Inclus: 3 grilles (560x542 mm) + 4 pieds en inox réglables.

Code	Capacité L	Puiss. W	€
F0818	550	250 -230V	**1927**
F0820	1100	560 -230V	**2732**



4 Classe climatique



4 Classe climatique

-20°C/-15°C
Dim: 1385X720X(h)20065mm
Dégrivrage automatique • froid ventilé • compatible bac GN2/1 • fermeture de porte par rappel automatique • réfrigérant R290 • joints de portes magnétiques pour faciliter le nettoyage
Inclus: 6 grilles (560x542 mm) et 3 petites grilles de raccord (154X500mm) + 4 pieds règlables

Code	Capacité L	Puiss. W	€
F0819	550	360 -230V	**2386**
F0821	1100	740 -230V	**3209**

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

SOMMAIRE

ARMOIRE REFRIGÉRÉES SNACK

Réfrigération ventilé en temp. positive, et statique en congel • Dégivrage manuel • Porte reversible

Version BLANC

Code	Dim (mm)	Puiss W	Capacité L	Temp. °C	€
F0879	600X585X(h)1850	384	400	-22 / -18	**740**
F0878P	600X585X(h)1850	370	400	+2 / +8	**680**
F0883	777X695X(h)1890	465	600	-22 / -18	**895**
F0882	777X695X(h)1890	460	600	+2 / +8	**850**

Version INOX

Code	Dim (mm)	Puiss W	Capacité L	Temp. °C	€
F0881P	600X585X(h)1850	384	400	-22 / -18	**798**
F0880P	600X585X(h)1850	370	400	+2 / +8	**750**
F0885P	777X695X(h)1890	465	600	-22 / -18	**998**
F0884P	777X695X(h)1890	460	600	+2 / +8	**950**

4 Classe climatique



CONGÉLATEUR COFFRE

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

Code	Dim (mm)	Capacité L	Puiss. W	€
F0754	1160X525X(h)850	242	61 W -230V	**374**
F0755	1035X680X(h)850	269	64 W -230V	**420**
F0756	1276X680x(h)850	354	69 W -230V	**500**
F0662	1535X680x(h)840	440	71 W -230V	**650**
F0757	1810X680X(h)860	550	98 W -230V	**790**

4 Classe climatique



Température: -22°C/-18°C
Réfrigérant R600A • vitre coulissante

Code	Dim (mm)	Capacité L	Puiss. W	€
F0758	580X520X5h)810	97	58 -230V	**350**
F0759	960X520X(h)810	195	110 -230V	**480**
F0901	1030X675X(h)840	250	198 -230V	**650**

5 Classe climatique



Température: -24°/18°C
Sur roues • vitre coulissante • Livré sans panier (15 e en option)•
Refroidissement statique • Dégivrage manuel • Sans éclairage
Inclus: grattoir à glace

Code	Dim (mm)	Capacité L	Puiss. W	€
F0902	1318X659X(h)879	397	150 -230V	**999**
F0903	1494X659X(h)879	461	190 -230V	**1148**

3 Classe climatique



Prix conseillé HT | photos non contractuelles

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

SOMMAIRE

RÉFRIGÉRATEUR

EN ACIER INOX 1 PORTE

Dim: 600X585X(h)855mm
Réfrigération ventilée • Fermeture à clés • Poignées intégrées • Température digitale

Code	Temp.	Capacité L	Puiss. W	€
F0082	+2°C/+8°C	130	110 -230V	**534**
F0083	-22°C/-18°C	120	110 -230V	**585**



EN TOP BLANC 1 PORTE

Code	Temp.	Capacité L	Puiss. W	€
F0231	+2°C/+8°C	130	110 -230V	**499**
F0772	-22°C/-18°C	120	110 -230V	**530**



Inox AISI 430 Classe climatique 4

CELLULE DE CONGÉLATION RAPIDE F0835A

1990 €

Dim: 800X800X(h)930mm
Puiss: 750 W - 230V
5 niveaux • Boitier inoxydable 5XGN1/1 ou 400X600mm • Dégivrage automatique • Refroidissement rapide : de 70 à 3°C en 90 min pour 20kg • Congélation rapide : de 70 à -18°C en 240 min pour 15kg



VARIANTE

Temp: +90°C/-18°C & +90°C/+3°C
Sonde à cœur de série • Froid ventilé • Evaporateur traité anti-corrosion • Ventilateur facilement démontable • Dégivrage automatique par air chaud • Système de blocage de la porte à 90° • Cuve en pointe de diamant avec écoulement des eaux résiduelles ou de nettoyage • Joints de porte magnétiques (faciles à nettoyer et démontables sans outils) • Porte non réversible • Faible encombrement : peut être mise sur un meuble ou encastrée • Structure intérieure AISI 304 et extérieure en acier inoxydable AISI 201 • Thermostat numérique Carel Easy = 4 cycles programmables facilement



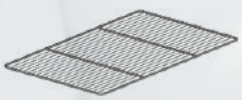
①



Code	Dim (mm)	Capacité L	Cycle	Puiss. KW	€
①F0831	660X640X(h)437	3 bacs GN2/3	positive 7kg négative 5kg	420 -230V	**1577**
F0834	755X832X(h)581	3 bacs GN1/1	positive 10kg négative 5kg	1,1 -230V	**2429**
F0835	750X815X(H)870	5 bacs GN1/1 ou 600x400	positive 25kg négative 15kg	1,3 -230V	**2932**
F0836	750X830X(h)1435	10 bacs GN1/1 ou 600x400	positive 50kg négative 30kg	2,5 -230V	**4232**
F0837	750X830X(h)1860	15 bacs GN1/1 ou 600x400	positive 75kg négative 45kg	3,6 -230V	**6513**



Option:
Grille 400x600mm X0038 **12€**
Grille GN1/1 X0036 **11€**



2 ANS GARANTIE

Inox AISI 304 Classe climatique 4

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

SOMMAIRE

CONSERVATEUR PANORAMIQUE POUR SURGELÉS

Dim: P960X7(h)80mm
Temp: -23°C/-18°C

Couvercles coulissants vitrés, encadrement "chauffé" évitant le givre • Poignées intégrées • Température digitale • Réalisation extérieure en tôle galvanisée "plastifiée blanche" • isolation 60mm en polyuréthane sans CFC • Réfrigérant R290 • évaporateurs en cuivre à "serpentin" placés dans les parois • 2 condenseurs ventilés •Thermostat électronique • Livré de série avec: 1 panier PAN/VT et 2 grilles GBP/VT.



Code	Capacité L	Dim (mm)	Puiss. W	€
F0262	598	1500	470 -230V	**1977**
F0263	839	2000	600 -230V	**2064**
F0264	1032	2500	600 -230V	**2528**

Option:
Pani U0184 **26€**
Grille U0185 **18€**

VITRINE À CRÈME GLACÉE

Dim: 825X(h)1257mm
Temp: -15°C/-22°C
Avec roues de série • Refroidissement statique • dégivrage manuel • capacité 9 bacs de 5 litres et espace de rangement • éclairage LED • vitres coulissantes

Code	Longueur (mm)	Puiss W	Capacité	€
F0523	1192	370	9 bacs	**2140**
F0524	1447	500	10 bacs	**2360**
F0525	1662	630	13 bacs	**2540**





Temp: -15°C/-24°C
Avec roues de série • Refroidissement statique • dégivrage manuel • capacité 6 bacs de 5 litres et espace de rangement • vitres coulissantes



Existe aussi en noir!

Code	Longueur (mm)	Puiss W	Capacité	€
F0806	909X684X(h)1229	190	6 bacs	**1115**
F0807	1184X727X(h)1229	200	8 bacs	**1365**
F0808	1439X727X(h)1229	260	10 bacs	**1575**

Code	Capacité	€
F0806N	6 bacs	**1135**
F0807N	8 bacs	**1395**
F0808N	10 bacs	**1590**



BACS 5 LITRES

UO186 à **18€**



12,75 €

PORTIONNEUR À GLACE



Code	Diam (mm)
U0262	59
U0263	53
U0264	48
U0265	44

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

MACHINE À GLAÇONS CREUX

Machine à glaçons refroidie par eau • Panneau de commande convivial • Équipée d'une vanne d'eau • Fabrique des glaçons en forme de balle • Voyants lumineux indiquant le niveau de stockage et le niveau d'eau



Adoucisseur recommandé >P74

Code	Longueur (mm)	Puiss W	Capacité Kg/24h	Réserve Kg	€
G0066A	330X470X(h)580	200-230V	24	5	**590**
G0069A	400X510X(h)820	400-230V	60	13	**810**

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.



Code	Longueur (mm)	Puiss W	Capacité Kg/24h	Réserve Kg	€
G0066	345X404X(h)590	320-230V	22	4	**1159**
G0067	390X460X(h)690	370-230V	29	9	**1499**
G0068	500X580X(h)800+110	500-230V	47	25	**1899**
G0069	738X600X(h)920+110	650-230V	67	40	**2543**
G0070	738X600X(h)1020+110	850-230V	95	55	**2899**
G0071	840X740X(h)1075+110	1050-230V	130	65	**3769**
G0072	840X740X(h)1075+110	1400-230V	155	65	**3889**

FABRIQUÉ EN EUROPE

1 AN GARANTIE

5 Classe climatique

VARIANTE

HOSHIZAKI



Code	Longueur (mm)	Puiss W	Capacité Kg/24h	Réserve Kg	€
G0007	398x451x(h)795	210-230V	30	11,5	**1880**
G0008	398x451x(h)795	215-230V	34	11,5	**2230**
G0009	633x511x(h)790	255-230V	47	15	**3195**
G0010	633x506x(h)940	424-230V	58	26	**4135**
G0011	704x506x(h)1310	642-230V	105	50	**5550**
G0037	1004x600x(h)800	679-230V	108	38	**5830**

Existe en version avec lampe UV de desinfection

5 Classe climatique

3 ANS GARANTIE*

*sous réserve utilisation d'un adoucisseur

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.



Code	Longueur (mm)	Puiss	Capacité Kg/24h	Réserve Kg	€
G0056	450X620X(h)680	420-230V	67	10	**3133**
G0057	500X660X(h)800+110	550-230V	113	30	**3438**
G0058	738X690X(h)1020+110	650-230V	153	55	**3773**

FABRIQUÉ EN EUROPE

1 AN GARANTIE

5 Classe climatique

CHAMBRE FROIDE

Porte, passage utile 700x(h)1900 mm (positionnement de la porte au choix, sur les 4 côtés).
Joint de porte équipé d'un cordon chauffant périphérique (pour T° négative).
Soupape de dépression (pour T° négative).
Chambre polyvalente pour température positive ou négative, épaisseur des parois, sol et plafond de 80mm, modulation avec panneaux de largeur de 200 à 1200mm (200+200+200 ...).
Panneaux réalisés en tôle d'acier galvanisé laqué blanc "atoxique et antigriffe".
Isolation en polyuréthane injecté haute densité (43kg/m3), écologique (sans CFC).
Verrouillage des panneaux par des crochets "excentriques" incorporés.
Sol renforcé en bois multiplex 12mm, recouvert d'une résine phénolique antidérapante "alvéolée", supportant une charge de 4000 kg/m² (140kg de charge ponctuelle).

Code	Dim (mm) **Intérieur**	Capacité M3	€
F0475	1230x1030x(h)2030	2,57	**2441**
F0476	1430x1030x(h)2030	2,99	**2691**
F0479	1230x1230x(h)2030	3,07	**3039**
F0480	1430x1230x(h)2030	3,57	**3383**
F0477	1830x1030x(h)2030	3,83	**3000**
F0478	2030x1030x(h)2030	4,24	**3472**
F0481	1830x1230x(h)2030	4,57	**3672**
F0483	1630x1430x(h)2030	4,73	**3698**
F0482	2030x1230x(h)2030	5,07	**3803**
F0484	1830x1430x(h)2030	5,31	**3899**
F0485	2230x1430x(h)2030	6,47	**4174**
F0486	1830x1830x(h)2030	6,80	**4163**



Livré démontée!

GROUPE FRIGORIFIQUE À CHEVAUCHEMENT

Groupe largeur 420 mm, faible encombrement • Expansion réfrigérant par vanne thermostatique • Fournis avec un câble pour la connexion de la résistance porte • Tous les groupes sont fourni de série avec un pressostat haute pression et vanne KVL • Dégivrage automatique à gaz chaud avec auto évaporation, ainsi qu'un trop-plein • Le tuyau d'écoulement de l'évaporateur est équipé d'une résistance évitant toute formation de glace • Gaz réfrigérant R290.



5
Classe climatique

Code	Temp.	Puiss.	€
F0486A	-5°+5°C	rendue 682 (W/f) **pour chambre volume jusqu'à 6,1m³** / 6100 Lit (T° interne 0° C & T° externe +32° C)	**1879**
F0487	-5°+5°C	rendue 949 (W/f) **pour chambre volume jusqu'à 8m³** / 8000 Lit (T° interne 0° C & T° externe +32° C)	**1946**
F0489	-15°-25°C	rendue 694 (W/f) **pour chambre volume jusqu'à 4,9m³** / 4900 Lit (T° interne -20° C & T° externe +32° C)	**2323**
F0490	-15°-25°C	rendue 925 (W/f) **pour chambre volume jusqu'à 7,5m³** / 7500 Lit (T° interne -20° C & T° externe +32° C)	**2533**

RIDEAU POUR CHAMBRE FROIDE ET FRIGORIFIQUE U0176



KIT RAYONNAGE ALUMINIUM







Rayonnage 4 niveaux GN2/3
Montage facile, rapide et sans outils.
Etagère inoxydable avec profil en aluminium anodisé et clayettes amovibles ajourées en polypropylène.
Etagères profondeur 400mm.
Très grande robustesse, jusqu'à 150kg par niveau.
Tablette en plastique injecté sous pression et prévue aux normes alimentaires.
Pour un maximum d'hygiène les tablettes sont prévues pour le lave-vaisselle.
Support avec trou tous les 150mm pour pouvoir régler ou ajouter un niveau.
Pieds réglables de 40mm à 75mm.

Code chambre	Modèle rayonnage	Dim (mm)	Capacité M3	€
F0475	N0184	1145X990X(h)1750	2,57	**860**
F0476	N0126	1345X990X(h)1750	2,99	**901**
F0479	N0129	1145X1090X(h)1750	3,07	**872**
F0480	N0130	1390X1145X(h)1750	3,57	**944**
F0477	N0127	1745X990X(h)1750	3,83	**873**
F0478	N0128	1940X990X(h)1750	4,24	**977**
F0481	N0131	1690X1145X(h)1750	4,57	**1017**
F0483	N0133	1545X1390X(h)1750	4,73	**1023**
F0482	N0132	1845X1152X(h)1750	5,07	**1009**
F0484	N0134	1745X1390X(h)1750	5,31	**974**
F0485	N0135	2045X1390X(h)1750	6,47	**1120**
F0486	N0190	1745X1690X(h)1750	6,80	**1142**



L0124 LAVE VERRES, PANIER 400X400 MM, HAUTEUR DES VERRES MAXI 300 MM



2394€ HT

INFORMATIONS PRODUIT :

- **Dimensions** 436 x 535 x 670 mm
- Lave-verres à ouverture frontale
- **3 cycles** 60 / 120 / 150 sec
- Doseur de lavage + rinçage élec + pompe de vidange
- Rinçage à 85°C
- Inox AISI 304, double paroi
- **Niveau sonore** 55 dB
- Dotation : 2 paniers + support sous-tasses
- ***L0095* inclus**

Ajout d'un troisième panier pour répondre aux besoins de la subvention

70% REMBOURSÉS*

SUR VOTRE LAVE-VERRES + OSMOSEUR

Grâce à la **Subvention** *Prévention des risques ergonomiques* de l'Assurance Maladie

L0144 OSMOSEUR PROFESSIONNEL



2620€ HT

INFORMATIONS PRODUIT

- Rétention des minéraux > 97%
- Système d'osmose inverse avec double membrane
- Protection contre le calcaire, le gypse et la corrosion
- Préfiltration à charbon actif avec rétention des particules de 5 µm
- Couvre toutes les consommations d'eau, des plus faibles aux plus élevées.
- Débit jusqu'à 200 l/h & Rendement : 50%

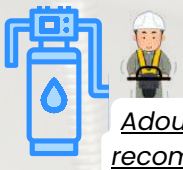
**Sur produits éligibles.*
Nous contacter pour les options disponibles

ADOUCISSEURS

Code	Design	€
L0171	Tête d'adoucisseur	**76**
L0113	Filtre machine à glaçons 20-30 Kg/24H	**212**
L0175	Filtre machine à glaçons 30-65 Kg/24H	**340**
L0117	Filtre lave-verres et vaisselle cuve 20L	**314**
L0116	Filtre four 4-5 niveaux	**190**
L0117	Filtre four 10-12 niveaux	**314**







Adoucisseur recommandé >P74

LAVE VERRES

PANIERS CARRÉS 35X35 L0002

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 par 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.



PANIERS CARRÉS 40X40 L0120

Dim: 435X540X(h)670mm Puiss: 3,4 KW-230V
Hauteur de charge verres : 300 mm.
Commandes mécaniques. **Vidange par gravité**.
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 incluant 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.



- **OPTION**:

L0121: Version avec pompe de vidange incorporée
Avec pompe de vidange, filtre pompe et doseur de produit de rinçage: **1362 €**
L0123: Version avec pompe de vidange incorporée
Avec pompe de vidange, filtre pompe et doseur de produit de lavage et doseur de produit de rinçage: **1445 €**

Adoucisseur recommandé >P74

LAVE-VAISSELLE PANIER 500X500MM L0132

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 par 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 incluant 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

- **OPTION**:

L0133: Version avec pompe de vidange incorporée
Avec pompe de vidange, filtre pompe et doseur de produit de rinçage: **1694 €**
L0135: Version avec pompe de vidange incorporée 575X610X(h)820mm
Avec pompe de vidange, filtre pompe et doseur de produit de lavage et doseur de produit de rinçage: **1858 €**

A CAPOT PANIER 500X500MM
avec doseur de produit de lavage L0130

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.

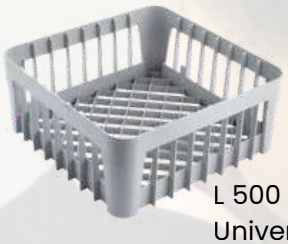


Prix conseillé HT | photos non contractuelles

HYGIÈNE & LAVERIE

SOMMAIRE

CASIER DE LAVAGE



L 500 x P 500 mm
Universel: L0146

16,40



L 500 x P 500 mm
Pour assiettes L0093



L 500 x P 500 mm
Pour couverts: L0094

SUPPORT REHAUSSEUR L0158

En polypropylène
Dim: 600X550X(h)450mm



240 €

TABLE DE PRÉLAVAGE AVEC CUVE

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

Code	Dim (mm)	€
L0204	1200X750X(h)850	**790**
L0159	1400X750X(h)850	**884**
L0198	1600X750X5h)850	**984**



TABLE DE PRÉLAVAGE AVEC CUVE & VIDE ORDURE

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

Code	Dim (mm)	€
L0118	1200X750X(h)850	**938**
L0136	1400X750X(h)850	**1052**



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)	€
L0160	700X700X(h)850	**540**
L0161	1200X700X(h)850	**640**
L0199	1600X700X(h)850	**740**



TABLE DÉBARRASSAGE AVEC TAMPON VO

Profondeur 600 ou 700 selon arrivage
Préciser si VO à droite ou à gauche à la commande. Sans bidon.

Code Modèle central	Dim (mm)	€
L0020	1000	**400**
L0021	1200	**422**
L0107	1400	**434**
L0022	1600	**495**
L0184	1800	**519**

Code Modèle adossé	Dim (mm)	€
L0023	1000	**480**
L0024	1200	**525**
L0025	1400	**565**
L0026	1600	**595**



HYGIÈNE & LAVERIE

SOMMAIRE

Préciser si égouttoir à droite ou à gauche à la commande

TABLE CHEF AVEC ÉTAGÈRES

Bac Dim 400X400X(h)270mm
Hauteur: 880/900mm

Code	Dim (mm)	€
L0047	1200X700	**620**
L0048	1400X700	**680**
L0049	1600X600	**729**
L0050	1800X700	**820**



PLONGE INOX 1 BAC

AVEC PASSAGE LAVE-VAISSELLE

Livré en kit à monter
Profondeur 600mm ou 700mm disponible
Bac dim: 500X400X(h)250mm haut. 850mm

Code	Dim (mm)	€
L0108	1200X700	**480**
L0109	1400X700	**585**

Code	Dim (mm)	€
L0148	1200X600	**450**
L0149	1400X600	**550**



1 bac sur piètement avec étagère.

Livré en kit à monter

Code	Dim (mm)	€
L0027	600X600X(h)850	**399**
L0028	700X700X(h)850	**459**



1 bac + 1 egouttoire sur piètement avec étagère

Livré en kit à monter

Code modèle 600	Dim (mm)	€
L0039	1000	**430**
L0030	1200	**460**

Code modèle 700	Dim (mm)	€
L0029	1000	**495**
L0040	1200	**520**
L0041	1400	**545**



PLONGE INOX 2 BACS

1 bac + 1 egouttoire sur piètement avec étagère

Dim: 500X400X(h)300mm
Préciser si égouttoir à droite ou à gauche à la commande

Code modèle 600	Dim (mm)	€
L0032	1400	**595**
L0033	1600	**695**
L0034	1800	**795**

Code modèle 700	Dim (mm)	€
L0042	1400	**645**
L0043	1600	**695**
L0044	1800	**795**



Prix conseillé HT | photos non contractuelles

HYGIÈNE & LAVERIE

SOMMAIRE

DOUCHETTES

L0058
Hauteur 600mm
Débit 17L/mn
Mono trou
Raccord 1/2
219€



L0164
Robinet mitigeur et douchette extractible
Mitigeur céramique, grand débit: 30L/mn
Col de cygne diam 20mm
douchette 1000mm avec fixation murale
Débit (10L/mn) Mono trou ¾ diam 35mm **187**€



L0059
Avec fixation murale, bec rotatif
Flexible 1050mm **230€**



ROBINET L0052

Mélangeur monotrou + ouverture normale



49 €



POSTE DE NETTOYAGE L0177

Dim: 270X180X(h)480mm
Fixation murale avec support inox pour réservoir 5L
Pistolet gachette no drip avec tuyau 15M

499 €

PÉDALE MÉLANGEUSE L0056



69 €

LAVE MAIN RÈGLEMENTAIRE L0054

Dim: 335x235x(h)114 mm.
Ouvrez l'eau de manière hygiénique en appuyant simplement votre genou contre le panneau frontal.
Équipé d'un mélangeur d'eau chaude et froide situé sous le panneau frontal.
Cuvette et dosseret en acier inoxydable 18/8.
Livré avec robinet et distributeur de savon.
Raccordement à l'eau : 1/2", trou de vidange Ø 50 mm.



174 €

LAVE MAINS L0053
Prêt à poser
Dim: 390X290mm



162 €

LAVE MAIN SUR PIED L0168



400 €

Dim:400X510X(h)850mm
Porte amov. pour petite poubelle

LAVE MAIN SUR PIED AUTONOME L0185

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



485 €

BACS À GRAISSE

Empêche les canalisations des eaux usées de se boucher avec la graisse.
En acier inox. Raccords d'entrée et de sortie : ø50 mm.
2 compartiments intérieurs verticaux pour séparer les graisses et les résidus.
Équipé d'un robinet à bille pour vider le compartiment à graisse.

Code	Dim (mm)	Capacité L/h	€
X0192	385X385X290	150	**350**
X0267	650X346X(h)308	300	**419**
X0268	728X416X(h)398	600	**549**
X0269	903X548X629	1800	**925**



DESTRUCTEUR D'INSECTES



Utilisation intérieur / extérieur

Code	Dim	Puiss	€
N0140	510X105X315	40W-230V	**86**
N0141	680X135X310	45W-230V	**98**



Utilisation intérieur
2x tubes UV-A.
Électrocute des insectes avec 2000 – 2500 V

Code	Rayon m2	Dim	Puiss W	€
N0136	50	335X90X260	16-230V	**45**
N0137	100	485X90X310	30-230V	**65**
N0138	150	640X90X360	40-230V	**75**

X0130 CHARIOT POUBELLE PINCE SAC SUR ROUES

Support en acier inox
Système de fermeture par clapet, coince le sac et le maintien fermé.
Action par pédale à pied. 2 roues avec freins
Dim: 420X580X(h)960mm



154 €

POUBELLE INOX

Code	Dim	Capacité L	€
X0185	380X630	60	**135**
X0184	450X630	80	**170**
X0074	450X730	95	**199**



X0131 BAC À DÉCHET INOX

Dim: 490X700mm
Capacité: 90 L
Couvercle amovible
4 roulettes pivotantes
Idéal pour tables vide ordure

195 €



X0079 POUBELLE INOX DE RESTAURATION

Dim: 500X530X1200mm
Capacité: 60 L
Rebord pour déposer des plateaux
Inclus: Poubelle plastique noire



419 €

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

MOBILIER INOX

SOMMAIRE



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	€
X0127	2	**140**
X0041	3	**173**



TABLE DE TRAVAIL CENTRALE EN INOX

Hauteur: 850mm
Livrée en kit. Facile à monter • **Option** montage 60€

Version Profondeur 600mm

Code Centrale	Code adosée	Long (mm)	€
X0108	X0109	600	**252**
X0010	X0017	800	**279**
X0011	X0018	1000	**300**
X0012	X0019	1200	**330**
X0013	X0020	1400	**350**
X0014	X0021	1600	**370**
X0015	X0022	1800	**398**
X0016	X0023	2000	**440**

Version Profondeur 700mm

Code Centrale	Code adosée	Long (mm)	€
X0232	X0240	600	**260**
X0233	X0241	800	**280**
X0234	X0242	1000	**310**
X0235	X0243	1200	**340**
X0236	X0244	1400	**370**
X0237	X0245	1600	**395**
X0238	X0246	1800	**430**
X0239	X0247	2000	**460**







Option
4 roues livrées en lit X0107 **96 €**
Forfait montage des 4 roues **70 €**

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

TABLE ARMOIRE NEUTRE

Avec portes coulissantes

Version Profondeur 600mm

Long (mm)	Code Centrale	€	Code adosée	€
1000	X0155	**490**	X0092	**523**
1200	X0178	**560**	X0093	**610**
1400	X0190	**620**	X0154	**660**
1600	X0191	**670**	X0095	**710**
1800	X0193	**780**	X0152	**820**
2000	X0163	**850**	X0157	**910**

Version Profondeur 700mm

Long (mm)	Code Centrale	€	Code adosée	€
1000	X0099	**553**	X0100	**583**
1200	X0006	**620**	X0080	**660**
1400	X0088	**660**	X0007	**698**
1600	X0089	**750**	X0008	**815**
1800	X0101	**825**	X0102	**895**
2000	X0090	**912**	X0081	**998**



TABLE ARMOIRE CHAUDE CENTRALE

Profondeur 700mm Hauteur 850mm
*Sauf pour les 1200mm, 1400mm et 1600mm Hauteur 950mm
Puiss 2025W-230V
Température 30°C/ 90°C

Existe aussi en profondeur 600mm et en version non adossée
> nous consulter

Long (mm)	Code	€
1200*	C0375	**999**
1400*	C0379	**1099**
1600*	C0380	**1199**
1800	C0533	**1359**
2000	C0745	**1469**



ARMOIRE MURALE INOX

Porte coulissantes
*Porte battantes pour X0149 et X0150
Profondeur 600mm • Hauteur 650mm



Long (mm)	Code	€
600	X0149*	**228**
800	X0150*	**258**
1000	X0001	**353**
1200	X0002	**399**
1400	X0003	**420**
1600	X0004	**480**
1800	X0005	**515**
2000	X0151	**545**

ARMOIRE MURALE INOX

Porte battantes
Hauteur: 850mm

Long (mm)	Code	€
600X600	X0086	**370**
600X700	X0087	**390**
800X600	X0082	**430**
800X700	X0083	**480**



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

Version Profondeur 400mm

Code	Long (mm)	€
X0270	600	**299**
X0271	800	**329**
X0272	1000	**379**
X0273	1200	**409**
X0274	1400	**459**
X0275	1600	**489**
X0276	1800	**549**
X0277	2000	**569**

Version Profondeur 500mm

Code	Long (mm)	€
X0164	600	**339**
X0165	800	**379**
X0166	1000	**439**
X0167	1200	**479**
X0168	1400	**519**
X0169	1600	**559**
X0170	1800	**609**
X0171	2000	**649**



ÉTAGÈRE RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE 4 NIVEAUX| ALUMINIUM

Étagère rayonnage pour chambre froide 2 échelles simples latérales / 4 niveaux d'étagères.
Charge maxi 90 kg par niveau.
Profondeur: 465mm
Hauteur: 1700mm

*autres dimensions disponibles sur demande

Code	Long (mm)	€
X0252	813	**299**
X0253	1062	**329**
X0254	1311	**379**
X0255	1477	**409**
X0256	1844	**459**



ÉTAGÈRE POUR MICRO-ONDE

Idéal pour gagner de la place !

Code	Long (mm)	€
X0219	520X400	**74**
X0220	600X400	**93**



X0073B ÉTAGÈRE AVEC POTS À ÉPICES 5 X GN 1/6 ÉPICES

Étagère Murale Spéciale Bacs à Épices avec Poignées -
En option : Bacs avec Poignées x GN 1/6
Dim : 1000X210X(H)160
Inox AISI 430

> nous consulter pour d'autres dimensions



ÉTAGÈRE MURALE INOX

Version Profondeur 300mm

Long (mm)	Code Ét. pleine	€	Code Ét. ajourée	€
600	X0044	**75**	-	
800	X0045	**85**	-	
1000	X0046	**95**	X0132	**150**
1200	X0047	**106**	X0133	**160**
1400	X0048	**115**	X0216	**175**
1600	X0049	**130**	X0134	**210**
1800	X0050	**144**	-	
2000	X0051	**164**	-	

Version Profondeur 400mm

Long (mm)	Code Ét. pleine	€	Code Ét. ajourée	€
600	X0052	**85**		
800	X0053	**96**		
1000	X0054	**106**	X0060	**160**
1200	X0055	**118**	X0062	**172**
1400	X0056	**130**	X0064	**185**
1600	X0057	**142**	X0066	**220**
1800	X0058	**174**	X0209	**230**
2000	X0059	**190**	X0210	**240**



ÉTAGÈRE CHEF

Profondeur: 350mm
Hauteur: 700mm



Long (mm)	1 Niveau	€	2 Niveaux	€
800	X0263	**57**	X0278	**97**
1000	X0264	**70**	X0257	**122**
1200	X0265	**89**	X0258	**149**
1400	X0280	**101**	X0259	**168**
1500	X0281	**106**	X0279	**185**
1600	X0282	**115**	X0260	**199**
1800	X0283	**128**	X0261	**219**
2000	X0284	**137**	X0262	**252**



ÉTAGÈRE CHEF CHAUDE

Profondeur: 300mm
Hauteur: 700mm
Réalisation en acier inox AISI 441
Chauffage par résistance électrique
Régulation par thermostat
Tablettes renforcées
Structure soudée

Code	Long (mm)	Puiss W	€
X0076	1000	800	**635**
X0097	1400	1250	**734**
X0078	1600	1600	**750**
X0122	2000	2000	**802**



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	€
X0091	7 (gastronormes)	**170**
X0040	15 (gastronormes)	**228**
X0039	15 (patissiers)	**263**



USTENSILES & PETITS MATÉRIELS

SOMMAIRE



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



BALANCE DE LABORATOIRE RÉF/P0069

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



BALANCE POIDS-PRIX RÉF/P0071

AFFICHAGE POIDS - PRIX
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



BALANCE AU SOL

Fonctionne sur secteur
Batterie rechargeable
Connection sur PC et Imprimante
Fonction compteuse
230 V

Modèles	Capacité	Précision	Dim (mm)	€
P0005	60 kg	5 g	400x400	**276**
P0006	150 kg	10 g	450x350	**296**
P0007	300 kg	20 g	500x400	**319**



USTENSILES & PETITS MATÉRIELS

SOMMAIRE

THERMO SCELLEUSE RÉF/P0101

804€



Machine manuelle permettant de sceller hermétiquement les barquettes.
Découpe et soudure simultanées, changement d'outillage simple et rapide
Plaque de soudure en aluminium téflonné (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.190xP545xH440 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 (mm)	Prix H.T.
P0014	350 mm	370x280x170	412 €
P0015	400 mm	420x280x170	498 €



MACHINE À CLOCHE SOUS VIDE

Chambre inox vide par aspiration intérieure ou extérieure / 230 V



Modèles	Barre de soudure	Dim (mm)	Dim. chambre (mm)	€
P0012	300 mm	370x530x250	310x350x120	**1 656**
P0013	400 mm	470x550x400	410x450x180	**1 990**
P0087	500 mm	560x610x430	500x460x200	**2 590**

Nous consulter pour des machines plus importantes

SAC LISSE PAR 100 PIÈCES

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

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 de 60 µm agréé contact alimentaire direct, 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

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS : LA SÉLECTION

SOMMAIRE



Contactez nous pour retrouver tous les produits

HENDI
Tools for Chefs

AIGUISEUR À COUTEAUX U0168

Dim: 310X110X(H)110mm
Puis: 50W
Convient au couteau à viande, à poisson, légumes & fruits

189 €



SUPPORT MAGNÉTIQUE

Code	Dim	Crochets	€
V0039	340mm	3	**7,25**
V0040	470mm	5	**9,25**
V0041	625mm	6	**11,75**



COUTEAU À PAIN U0321

11,30 €



Dim: lame 210/335mm

COUTEAU CHEF U0320

14,50 €



Dim: lame 200/340mm

MALETTE U0221

78 €



1 fourchette à découper
1 fusil 340mm
1 couteau Santoku
1 couteau chef 370mm
1 couteau chef 330mm
1 couteau à jambon 331mm
1 couteau à pain 333mm
1 couteau à désosser 285mm
1 couteau d'office 193mm

COUTEAU À DÉCOUPER U0319

10,50 €



Dim: lame 200/300mm

COUTEAU ÉPLUCHEUR U0318

6,50 €



Dim: lame 90/200mm

ARMOIRE STÉRILISATEUR V0047

310 €



Capacité: 25/30pcs
Minuterie: 0-2H
Dim: 482X155X(h)613mm

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS : LA SÉLECTION

SOMMAIRE

SÉCATEUR GIBIER U0129

14 €



Lame 240mm
acier carbone
Hachoir demi lune

ÉCONOME U0130

5,45 €



Lame 175mm
Outil de décoration

VIDE-POMMES U0132

5,45 €



Diam 20mm
Long 100mm

COUTEAU À DÉCORATION U0131

Lame 200mm
Dentelé 90mm

7,25 €



PINCEAU SILICONE U0128

3,95 €



Manche en polypropylène
35X235mm

FOUET 7 FILS



Code	Dim (mm)	€
U0075	230	**3,25**
U0205	275	**3,75**
U0206	330	**4,25**
U0126	375	**4,75**

COUTEAU SANTOKU U0148

26,50 €



Lame 240mm
acier carbone

COUTEAU SASHIMI U0147

29,30 €



Lame 210/335mm

Fabriqué au Japon – design japonais traditionnel. Tous les couteaux de cette série forment un ensemble complet pour la préparation traditionnelle des sushis.
Lame en acier inoxydable japonais SUS 420J2.
Manche en bois de peuplier.
Dureté de la lame : environ 53 HRC.
Ne convient pas au lave-vaisselle.

CUILLÈRE À GLACE U0222

16,95



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

ARAIGNÉE U0076

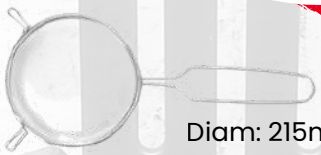
8,25 €



Diam 125mm
Long 360mm

PASSOIRE TAMIS U0080

8,95 €



Diam: 215mm

SPATULE À FRIRE U0083

4,95 €



En bois hêtre, 360mm
Vendu par 4

SPATULE À FRIRE U0127

En bois hêtre
Vendu par 3
300•350•400mm

4,25 €





EGOUTTOIR

Code	Dim. (mm)	€
U0048	240X(h)125	**5,50**
U0049	280X(h)135	**7,95**
U0322	340X(h)160	**10,75**

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS : LA SÉLECTION

SOMMAIRE

PINCE À SERVICE U0096

Manche PVC noire 250mm



3,95 €

PINCE À SERVICE U0086

Long. 345mm
Résistant à la chaleur



6,95€

PINCE À SALADE U0081

Long. 240mm



3,85 €

PELLE À FRITES U0077

Dlim: 455X160mm



24 €

SPATULE À HAMBURGER



Code	Dim (mm)	€
U0279	143X77	**8,95**
U0280	174X108	**11,95**

FLACON DISTRIBUTEUR



Code	L	€
U0123	0,20	**1**
U0124	0,35	**1,25**
U0125	0,70	**1,65**

CUILLÈRE À SERVICE U0082

Manche en polypropylène
Long.350mm



7,25 €

LOUCHE



Code	Dim (mm)	€
U0087	60X280	**3,50**
U0088	90X340	**4,30**
U0089	100X420	**5,50**

PLANCHES À DÉCOUPER

Prix unitaire



20,95 €

Dim: 530X325X(h)15mm

Code	Modèles GN1/1
U0062	Blanc| fromage & pain
U0063	Rouge| viande
U0064	Bleu| Poisson
U0065	Vert| légume, fruit
U0066	Brun| Saucisson
U0067	Jaune| Vollaile

Dim: 265X325X(h)12mm

Code	Modèles GN1/2
U0068	Blanc| fromage & pain
U0069	Rouge| viande
U0070	Bleu| Poisson
U0071	Vert| légume, fruit
U0072	Brun| Saucisson
U0073	Jaune| Vollaile

9,75 €

Dim: 530X325X(h)110mm

Code	Modèles 600X400
U0330	Blanc| fromage & pain
U0331	Rouge| viande
U0332	Bleu| Poisson
U0334	Vert| légume, fruit
U0335	Brun| Saucisson
U0336	Jaune| Vollaile

33,50 €

BOL DE PRÉPARATION



Code	Dim (mm)	L	€
U0050	160X63	0,7	**3,35**
U0051	205X74	1,2	**4,25**
U0052	227X83	1,5	**5,50**
U0053	254X95	2,6	**5,75**
U0054	281X100	3,3	**8,50**
U0055	310X107	4,4	**11,50**
U0056	340X113	5,7	**13,75**

BOL MÉLANGEUR



Code	Dim (mm)	L	€
U0057	158X55	0,7	**2,25**
U0058	197X68	1,4	**3,10**
U0059	240X88	2,3	**4,75**
U0060	259X92	3,3	**5,50**
U0061	3000X118	4,9	**6,45**

PLATEAU FASTFOOD



Code	couleur
U0215	Gris
U0216	Rouge
U0217	Bleu
U0218	Vert
U0219	Brun
U0220	Noir

4,65 €

BAC À COUVERTS



7,50 €

Code	couleur
U0190	Noir
U0192	Gris

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS : LA SÉLECTION

SOMMAIRE

BACS & COUVERCLES INOX

Modèle	Dim (mm)	Code bac	€	Code couvercle	€
GN 1/1	325X530X(h)150	X0024	**17,95**	X0030	**8,40**
GN 2/3	354X325X(h)150	X0120	**15,80**	X0121	**7,90**
GN 1/2	325X265X(h)150	X0025	**13**	X0031	**4,70**
GN 1/3	325X176X(h)150	X0026	**9,20**	X0032	**4,45**
GN 1/4	265X162X(h)150	X0027	**8,40**	X0033	**3,65**
GN 1/6	176X162X(h)150	X0028	**4,30**	X0034	**2,5**
GN 1/9	176X108X(h)150	X0029	**4,15**	X0035	**2**



BACS & COUVERCLES POLYPROPYLÈNE

Modèle	Dim (mm)	Code bac	€	Code couvercle	€
GN 1/1	325X530X(h)150	X0137	**13,75**	X0143	**5,55**
GN 1/2	325X265X(h)150	X0138	**7,50**	X0144	**3,30**
GN 1/3	325X176X(h)150	X0139	**6,20**	X0145	**2,65**
GN 1/4	265X162X(h)150	X0140	**5,25**	X0146	**1,85**
GN 1/6	176X162X(h)150	X0141	**4,15**	X0147	**1,30**
GN 1/9	176X108X(h)100	X0142	**2,30**	X0148	**1,15**



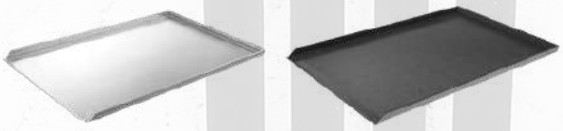
BARRE INTERMÉDIAIRE

Code	Modèle	€
X0135	GN 1/1	**6**
X0136	GN 1/3	**5**



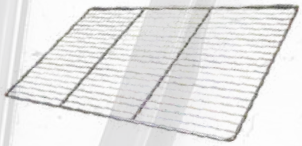
PLAQUE AVEC BORD

Code	Dim (mm)	Modèle	€
X0118	600X400	évasé 3cm	**18**
X0119	600X400	droit 2cm	**18**



GRILLE INOX

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



PLAQUE

Code	Dim (mm)	Modèle	€
X0116	530X325	GN 1/1	**28,50**
X0117	600X400	Pâtissière	**22,50**



Prix conseillé HT | photos non contractuelles

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
Les devis ne valent commande qu'après validation écrite et encaissement d'un acompte minimum de 50 % du montant TTC, sauf paiement comptant intégral.
Toute modification ou annulation de commande ne pourra être prise en compte qu'avec l'accord écrit de SODIMATS.
Toute commande portant sur des articles spécifiques, hors catalogue ou non référencés au présent catalogue est considérée comme ferme et définitive et ne pourra faire l'objet d'aucun retour, reprise ou échange. Les acomptes versés restent acquis à SODIMATS en cas d'annulation acceptée afin de couvrir les frais de remise en stock, ré-emballage et frais d'annulation auprès de nos fournisseurs.

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.

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 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 etfrais du client. Tout le matériel retourné sans notre accord sera refusé et retourné à l'acquéreur à sa charge.

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 majeure 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 thermocouples sont garantis 6 mois.

Modalités d'intervention selon zone géographique :
La garantie couvre les pièces défectueuses ainsi que la main-d'œuvre associée.
Les frais de déplacement sont inclus dans un rayon de 50 km autour de Vallauris (06220).
Entre 50 km et 120 km, les interventions sous garantie font l'objet d'un forfait de déplacement de 120 € HT. Le forfait de déplacement applicable aux interventions situées au-delà de 50 km est payable à l'avance, sauf accord commercial préalable.
Au-delà de 120 km, la garantie est limitée à la fourniture des pièces défectueuses, après diagnostic préalable. La main-d'œuvre et les frais de déplacement restent à la charge du client.
Dans le cadre d'une même intervention sous garantie liée à une panne identifiée, un seul forfait de déplacement est appliqué. Toute nouvelle intervention liée à une cause distincte ou à un nouvel incident fera l'objet d'une facturation de déplacement selon les conditions en vigueur.

Les déplacements rendus nécessaires par des causes externes au matériel (installation non réalisée par SODIMATS ou un sous-traitant agréé, utilisation non conforme, surtension électrique, présence d'insectes, manque d'entretien) restent à la charge du client.

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.

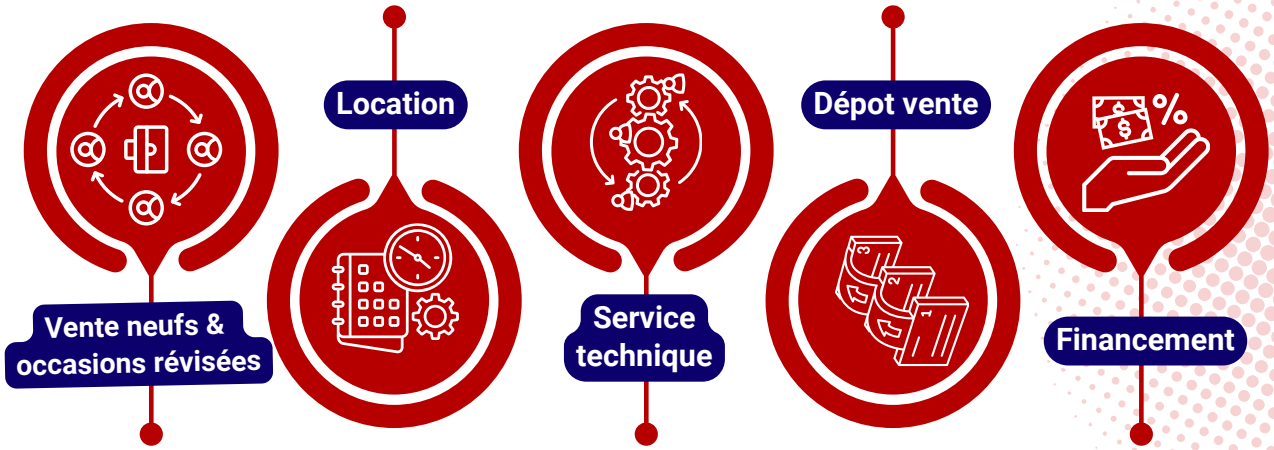
8. Réserve de propriété
Conformément à la loi, SODIMATS reste propriétaire des matériels livrés jusqu'au paiement intégral du prix, indépendamment du transfert des risques.
En cas de non-paiement, SODIMATS pourra exiger la restitution immédiate du matériel, aux frais du client.

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.

SOMMAIRE

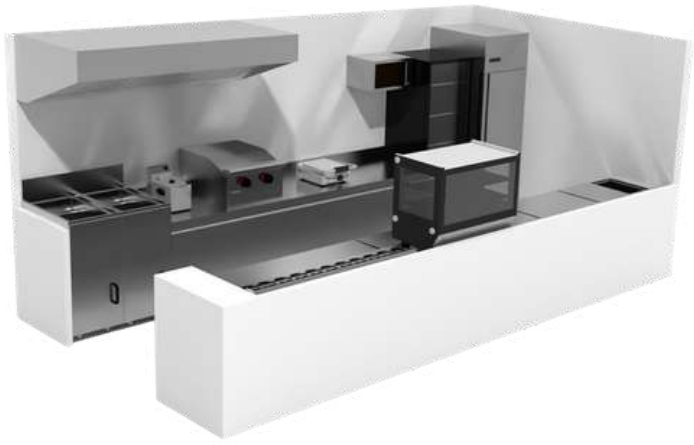




DEMANDEZ VOTRE ÉTUDE SUR PLAN 3D SUR MESURE

Visualisez votre future cuisine professionnelle grâce à une étude sur plan 3D.

- ✔ Étude de votre projet
- ✔ Accompagnement personnalisé
- ✔ Conception d'un plan 3D sur mesure
- ✔ Devis sous 48 h
- ✔ Implantation de votre espace de travail
- ✔ Service après-vente



ÉTUDES SUR MESURE DISPONIBLES, CONTACTEZ-NOUS :

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