



La Sélection
GIF
EXPRESS

VALABLE JUSQU'AU 31 MARS 2021

Financez vos matériels professionnels

- ✓ J'envoie mon devis GIF à DLG
- +
- ✓ Je reçois un offre en 30mn
- +
- ✓ Je reçois le contrat par mail
- =
- ✓ Je conserve 100% de ma trésorerie

DLG

RETROUVEZ TOUTES NOS OFFRES DE FINANCEMENT

DANS CE CATALOGUE



FOUR RAPIDO

FRANSTAL
Platinum

FINANCEMENT
6 MOIS
SUR
146,64€
PRIX HT*

PRIX HT*
7369€

Four à cuisson accélérée RAPIDO - Mono

Four à grande vitesse
Chaleur pulsée 3 kW
Convection 95°C à 270°C
Micro-ondes 1 kW
Manuelle jusqu'à 4 cycles
Ecran tactile hd truetouch™ de 7" entièrement personnalisable

Modèle	RAPIDO/R
Référence	FR1-CLARAP1
Dim L x P x H (mm)	358 x 743 x 578
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,68 kW

- Les tarifs et délais de livraison s'entendent départ France métropolitaine et Bénélux hors DOM-TOM.

SOMMAIRE

SOMMAIRE

PRÉPARATION & SNACK BAR

Trancheur à courroie	4
Trancheur à pignon /manuel	4
Balance	5
SPÉCIAL ROTISSOIRE	
Rôtissoire	6
SPÉCIAL BOUCHER	
Mélangeur - Hachoir	7
Poussoir	7
Thermoscelleuse	8
Machine sous vide	8 à 9
Chariot pour machine sous vide	9
Mixer - Blender	10
Batteur - mélangeur	11
Éplucheuse - Éssoreuse	12
Coupe-légumes - Combiné	13
Blixer - Cutter	13
Ouvre boîte	13
Robot cook	14
Thermoplongeur	15
Cuiseur sous vide	15
Toaster - Grill pannini	16 à 17
SPÉCIAL SNACKING	
Crêpière - Gaufrier	18
Tempéreuse à chocolat	18
Fumoir	19
Réchaud induction - Hot Dog	19
Chauffe assiettes - Bain marie	20
Cuiseur à œuf - Marmite à soupe	20
Plancha à gaz et Électrique	21
Friteuse	22
Buffet chaud/froid	23
SPÉCIAL CAFETERIE	
Machine à café - Percolateur	24
SPÉCIAL BAR ENVIRONNEMENT	
Blender	25
Machine à jus - Broyeur à glaçons	25
SPÉCIAL BOULANGERIE	
Pétrin - Laminoir - Diviseuse	26 à 27
SPÉCIAL PIZZA	
Vitrine - Façonneuse	28
Saladette - Four à Pizza	29 à 30

CUISSON

Four à micro-ondes	32 à 33
Ensemble table plancha	34
Showcooking	35
Four à cuisson accéléré RAPIDO	36
Salamandre	35
Plaque à induction	37
Wok - Plancha	37
Four à air pulsé	38
Etuve mobile	39
Armoire mobile en maintien de t°	40
Four mixte	41 à 42
Sauteuse tout en un	43
Filtration & testeur d'huile	44
Flexible & coupleur	44
Gamme horizontale (gamme 500-650-700-900)	45 à 49
Grill four	50
Four a pizza - Neapolis	51

VENTILATION

Nettoyant	52
Alarme	53
Coffret de régulation	53
Chambre froide	53 à 54
Minibox	55
Rideau à lanières	55
Climatisation	55

FROID

Armoire réfrigérée	56 à 57 & 59 à 60
Armoire à maturation	56
Congélateur/Conservateur	58
Table réfrigérée	61 à 63
Cellule mixte refroidissement	64 à 65
Cellule multifonction	65
Arrière de bar	66
Armoire a vin	67
Distributeur de glace	68
Vitrine service	69
Bac surgelé	69
Vitrine murale	70 à 71
Armoire boisson	71
Armoire d'exposition	71
Refroidisseur d'eau	72
Machine à glaçons	73 à 75

DISTRIBUTION & INOX

Caisson de transport	76
Caniveaux - Siphon carré	76
Chariot	77 à 80
Chariot Bain-Marie	77 à 78
Chariot de distribution	78
Plaque de cuisson	79
Chariot de service - Porte casier	80
Chariot porte sac	81
Lave-mains	82
Désinsectiseur	82
Armoire stérilisation	82
Rayonnage	83
Étagère murale	84
Meuble bas	85
Armoire suspendue	86
Vestiaires - casiers	86
Armoires hautes	87
Table standard	88 à 89
Table du chef	90 à 91
Plonge	92 à 93
Douchette & Robinetterie	95

LAVÉRIE & BUANDERIE

Lave-verres	98
Lave-vaisselle frontale	99
Lave-vaisselle à capot	100
Lave-batterie	101
Centrale de désinfection	102
Produits lessiviels	102
Laveuse à avancement auto	103
Adoucisseur	104
Lave-linge	105
Colonne lave-linge	106
Sèche-linge	106
Repasseuse	107
Table de repassage	108
Générateur de vapeur	108
Chariot pour linge	108

CONTRAT DE MAINTENANCE

VOS OBLIGATIONS MINIMALES EN ENTRETIEN DES MATÉRIELS

Souscrire un contrat d'entretien pour vos équipements est une démarche essentielle qui vous épargnera bien des désagréments.

Nos contrats de maintenance GIF assurent la pérennité de votre matériel et comportent les contrôles obligatoires prévus par la réglementation. Notre entreprise est à même de vous délivrer l'attestation d'entretien périodique de vos matériels, conformément à la réglementation en vigueur des E.R.P..*

*Etablissement recevant du public

★ Contrat F3 :

Visite(s) d'entretien préventif. Les dépannages (main d'œuvre et déplacements) et les pièces détachées sont exclus.

★★ Contrat F2 :

Visite(s) d'entretien préventif. Les dépannages (main d'œuvre et déplacements) sont compris. Les pièces détachées sont exclues.

★★★ Contrat F1 :

Visite(s) d'entretien préventif. Les dépannages (main d'œuvre et déplacements) et les pièces détachées sont compris. Hors exclusions définies dans le contrat.

MATÉRIELS PROFESSIONNELS : VOS OBLIGATIONS D'ENTRETIEN

Notre devoir de conseil nous amène à vous informer sur les réglementations en vigueur concernant les établissements recevant du public (ERP). Que votre matériel soit sous garantie ou non, la réglementation exige certaines obligations en matière d'entretien de ces matériels. Toute négligence peut avoir d'importantes répercussions. Nous vous rappelons, qu'en cas de carence d'entretien, l'exploitant est responsable civilement et qu'il risque des sanctions pénales si le sinistre a des conséquences corporelles



MATÉRIEL ÉLECTRIQUE : ENTRETIEN ET CONTRÔLE SELON LES ARTICLES

GE6-GE7-GE8. Ces vérifications doivent être effectuées par une entreprise reconnue et compétente -GE10.



MATÉRIEL FRIGORIFIQUE ET CLIMATIQUE : CONTRÔLE PÉRIODIQUE DES APPAREILS CONTENANT DES FLUIDES FRIGORIGÈNES

(supérieur à 2KG), Selon le code de l'environnement, articles R.543-75 à R543-123.



MATÉRIEL GAZ : ENTRETIEN ET CONTRÔLE SELON LES ARTICLES

GC21-GC22-GZ29-GZ30.

Tout peut concourir à des dépenses énergétiques et financières plus qu'inutiles et non contrôlées.

- Brûleurs encrassés
- Condenseurs encrassés
- Dérèglements des températures
- Fuite de fluides frigorigènes
- Résistances entartrées
- Évaporateurs givrés...

Ces vérifications doivent être effectuées par une entreprise possédant l'attestation de capacité de manipulation de ces FLuides R543-106 et R543-99.

la force

DU RÉSEAU

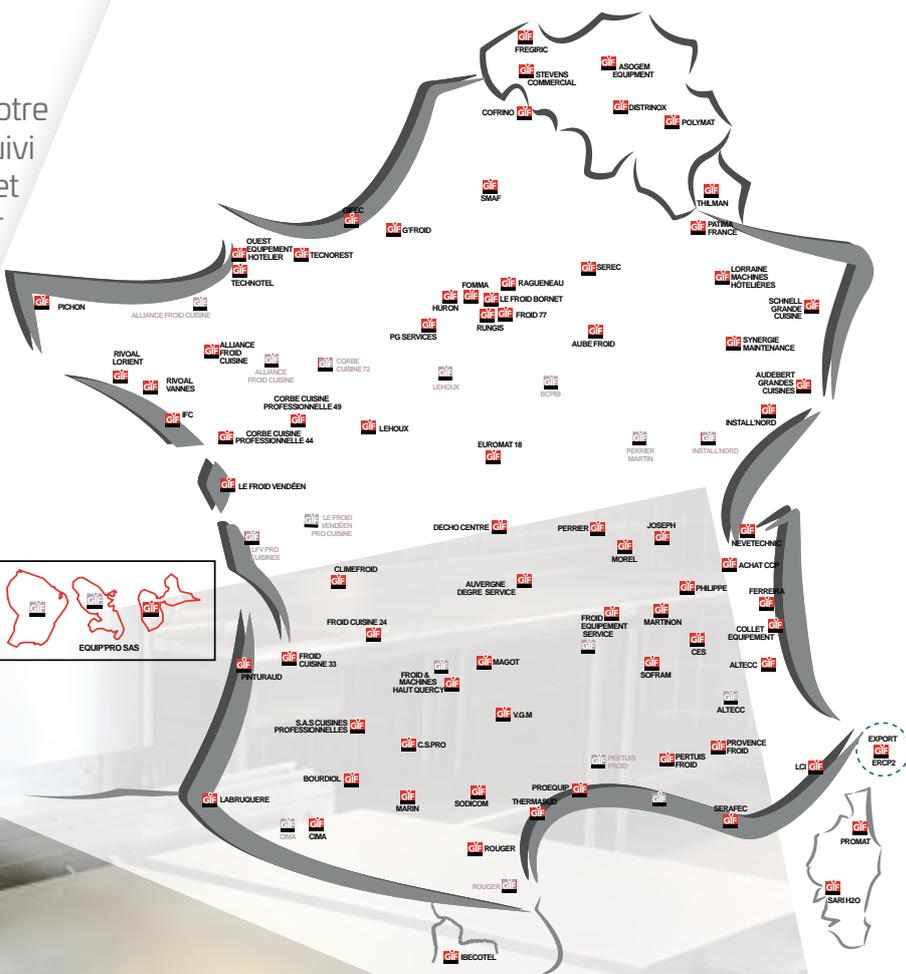


1050 TECHNICIENS & COMMERCIAUX SUR LE TERRAIN **80** entreprises spécialistes de l'équipement

pour les collectivités, l'hôtellerie et la restauration

Un SAV performant

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



TRANCHEUR À COURROIE ET PIGNON

SOMMAIRE



PRIX HT*
705€



PRIX HT*
850€



PRIX HT*
1708€



Trancheur à courroie 250

Trancheur décoratif au couleur rouge
Pour l'animation en salle ou cuisine ouverte
Diamètre 250 mm
Existe en châssis noir
Capacité de coupe L210x150h mm
Construction aluminium

Modèle	250 CFLE ROUGE/R
Référence	FRI-RDE0007R
Dim L x P x H (mm)	540 x 500 x 370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,15kW

Trancheur Ø 300 à gravité à courroie

Coque en aluminium protégée par oxydation anodique
Aiguiseur intégré de précision
Épaisseur de 0 à 15 mm avec mécanisme d'engrenages commandé par un bouton gradué
Diamètre de coupe maximum : 190 mm
Lame concave forgée
Chariot coulissant sur des coussinets autolubrifiants et des roulements à billes
Entièrement démontable pour faciliter le nettoyage

Modèle	GLOBUS300/K
Référence	A46-0125001
Dim L x P x H (mm)	570 x 480 x 430
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW

Trancheur à pignon 300

Trancheur en acier inox 18/8
Couteau GRUND&BUNSE en acier chromé dur
Transmission par engrenages
Affûteur automatique incorporé
Moteur MONO 230V ou TRIPHASÉ 230/400V avec ventilation
Indice de protection IP65
Possibilité de basculer le chariot
Épaisseur de coupe 0-25 mm
Capacité de coupe 265X160 mm
Diamètre 195mm

Modèle	MG 300/R
Référence	B25-MG300-12
Dim L x P x H (mm)	710 x 570 x 435
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,294 kW



PRIX HT*
61,23€



PRIX HT*
1989€

Trancheur à pignon 350

Trancheur en acier inox 18/8
Couteau GRUND&BUNSE en acier chromé dur
Transmission par engrenages
Affûteur automatique incorporé
Moteur MONO 230V ou TRIPHASÉ 230/400V avec ventilation
Indice de protection IP65
Possibilité de basculer le chariot
Épaisseur de coupe 0,25 mm
Capacité de coupe 305X205 mm
Diamètre 250mm

Modèle	MG 350/R
Référence	B25-MG350-12
Dim L x P x H (mm)	760 x 590 x 455
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,294 kW



PRIX HT*
2339€

Trancheur vertical

Construction en aluminium anodisé
Entraînement par courroie
Moteur ventilé de grande puissance
Lame en acier trempé chromée
Anneau de sécurité protège lame «CE»
Grande accessibilité entre la lame et le bâti
Affûteur incorporé
Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm
Mise en marche / arrêt par bouton poussoir basse tension

Modèle	MAPSCV350/R
Référence	M15-MAPSCV350
Dim L x P x H (mm)	760 x 630 x 530
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW



PRIX HT*
2357€

Trancheur à courroie 350

Entièrement inox 18/10
Manuel
Diamètre 350 Gravité
Entraînement par courroie
Grande précision de coupe de 0 à 25mm
Capacité de coupe 280 x 190
Accès facile pour le nettoyage
Moteur 0,35 kW. MONO 230V ou TRI 400V
Affûteur indépendant

Modèle	HIMALAYA 350 GX/E
Référence	FRI-RDAHIMALAYA350GX
Dim L x P x H (mm)	695 x 522 x 521
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 kW

PRIX HT*
3490€

Trancheur manuel série 315 noir avec rosace

Trancheur manuel PRESTIGE inox
Lame 300 mm à volant rosace
Capacité de découpe : 270x210 mm
Plaque porte-jambon avec griffe
Facilement démontable
Nettoyage rapide

Modèle	PRESTIGE/A
Référence	D39-0060F/N
Dim L x P x H (mm)	640 x 820 x 700



PRIX HT*
1150€

Piètement trancheur manuel

Piètement fixe pour série 315 noir

Modèle	0057PN/A
Référence	D39-0057P/N
Dim H (mm)	780



PRIX HT*
190€

Balance compacte 6Kg/0,5g

Protection IP65
Carter inox. Plateau inox amovible 225x186mm
Utilisation +5 à +40°C
Double affichage par diodes rouges
Batterie rechargeable

Modèle	GX6000/R
Référence	S35-GX6000
Dim L x P x H (mm)	235 x 285 x 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005 kW

PRIX HT*
190€

Balance compacte 15Kg/1g

Protection IP65
Carter inox. Plateau inox amovible 225x186mm
Utilisation +5 à +40°C
Double affichage par diodes rouges
Batterie rechargeable

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



PRIX HT*
379€



Balance compacte étanche IP65

6 kg / 1 g
Étanche IP65
Sur piles standard

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



PRIX HT*
379€



Balance compacte étanche IP65

12 kg / 2 g
Étanche IP65
Sur piles standard

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



PRIX HT*
379€



Balance compacte étanche IP65

30 kg / 5 g
Étanche IP65
Sur piles standard

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



PRIX HT*
299€



Balance de comptoir

15kg/5g sur colonne

Modèle	9955.01.002/R
Référence	FR1-RS09955.01.002
Dim L x P x H (mm)	310 x 275 x 35
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23 kW

PRIX HT*
299€



Balance de comptoir sur colonne

30kg/10g sur colonne

Modèle	9955.02.002/R
Référence	FR1-RS09955.02.002
Dim L x P x H (mm)	310 x 275 x 35
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23 kW

PRIX HT*
299€



Balance de comptoir sur colonne

60kg/20g sur colonne

Modèle	9955.03.002/R
Référence	FR1-RS09955.03.002
Dim L x P x H (mm)	310 x 275 x 35
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23 kW



Spécial Rôtisseries

SOMMAIRE



PRIX HT*
3707€

Rôtisserie COMETE 4 balancelles Electricque avec châssis à roulettes

Construction tout inox.
4 balancelles en fils inox avec possibilité d'y inclure des plateaux traiteur
Accessibilité sur 2 cotés par portes vitrées
Plat à pommes de terre inox en partie basse
Toit inox
Système de chauffe par résistance épingle
Commande électromécanique
Eclairage quartz intensif 1000W

Modèle

ROTCOMETE4CH/R

Référence

M15-COMETE4CH

Dim L x P x H (mm)

830 x 680 x 1650

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/7,5 kW



PRIX HT*
4603€

Rôtisserie 5 balancelles Electricque

Construction tout inox.
5 balancelles en fil inox (possibilité d'inclure des plateaux traiteur)
Vitres bombées panoramiques.
Plat pommes de terre inox en partie basse.
Accessibilité sur 2 coté par 2
Tablette de service coulissante.
Filtre et toit inox piégeant les graisses.
Système de chauffe par résistances épingle.
Eclairage quartz intensif 1000 W.
Commandes et minuterie électromécaniques.
Réglage électronique de la température de cuisson IP65.

Modèle

ROTFUSION/R

Référence

M15-ROTFUSION5CH

Dim L x P x H (mm)

830 x 770 x 1710

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/7,5 kW



Dadmax
PRIX HT*
870€

Poussoir manuel 7L

Cylindre colonne crémaillère en base inox
Capacité 7L
Livré avec 3 cornets
Souple à utiliser
Conforme aux normes CE
Fabrication française

Modèle **PM7/R**
Référence **D53-PM7**
Dim L x P x H (mm) 330 x 230 x 650



Dadmax
PRIX HT*
3600€

Poussoir hydraulique 25L

Entièrement Inox 18/10
Contenance 25L
Circuit hydraulique fermé, monté sur roulettes
Livré avec 3 cornets
Commandes 24V + relais thermique de protection
Décompression automatique
Conforme aux normes CE
Fabrication française

Modèle **PHX25/R**
Référence **D53-PHX25**
Dim L x P x H (mm) 431 x 492 x 1125
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,75 kW



PRIX HT*
3500€

Mélangeur type MX cuve motorisée

Entièrement Inox 18/10
Capacité 235 Kg
Cuve motorisée
Commandes 24V + relais thermique
Bras relevable + cuve basculante
Étanche, robuste et silencieux, monté sur roulettes
Conforme aux normes CE
Fabrication française

Modèle **PMX60CM/R**
Référence **D53-PMX60CM**
Dim L x P x H (mm) 600 x 817 x 1071
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,5 kW

· Construction inox AISI 304 · Corps UNGER double coupe Ø H82 · Verrouillage du corps par clavetage
· Economique en consommation d'énergie ·
Entièrement démontable · Portionneur à steak, plage réglable de 80 à 240 g, sans variation d'épaisseur ·
Fonction haché en un seul geste SYSTEME BREVETE MAP.



PRIX HT*
760€

Hachoir simple coupe

Châssis aluminium anodisé
Trémie acier inox
Système d'hache acier inox
Facilité de nettoyage
Moteur puissant
Diamètre de coupe : 62mm

Modèle **TS8E/A**
Référence **V16-BKWTTS080110000000**
Dim L x P x H (mm) 170 x 210 x 380
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,5 kW



PRIX HT*
3249€

Hachoir réfrigéré avec portionneur

Modèle Compact
Spécial marché et restauration
Réserve supérieure réfrigérée
Froid de contact à haut rendement
Température 1°C/ +5°C classe 3M1
Fluide frigorigère R 134A / 100 grammes
Régulation électronique

Modèle **ALIGHTR380/R**
Référence **M15-ALIGHTR380**
Dim L x P x H (mm) 355 x 470 x 435
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/1,41 kW



PRIX HT*
3615€

Hachoir réfrigéré avec vitrine et portionneur

Bac à viande en façade avec grille N° 3
Entièrement démontable
Réserve supérieure réfrigérée de grande capacité
Portionneur à steak, calibre de 80 à 240 g, sans variation

Modèle **ARTICCRY380/R**
Référence **M15-ARTICCRY380**
Dim L x P x H (mm) 410 x 540 x 490
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/1,405 kW

THERMOSCELLEUSE MACHINE SOUS VIDE

SOMMAIRE



PRIX HT*
830€

Thermosoudeuse à papier manuelle

Equipée du système de verrouillage TOPSEAL pour un scellage parfait et hermétique
Soudure large pour parfaite étanchéité
Modèle tout inox certifié APAVE pour milieu humide
Capacité soudure: 310 x 250 mm
Utilisation: poissonnerie, boucherie, fromagerie
Options : Table avec dérouleur de papier

Modèle	TS 300/R
Référence	T22-TS300
Dim L x P (mm)	350 x 380
Tension / Puissance Elec.	230V+T/



PRIX HT*
830€

Thermoscelleuse manuelle

Livrée avec un outillage double empreintes pour barquettes 192x138 et 138x96
Découpe et soudure simultanées
Régulation électronique de T° Inox alimentaire
Laize max de la bobine: 160 mm
Diam max de la bobine: 200 mm

Modèle	OP 140/R
Référence	T22-OP140
Dim L x P x H (mm)	545 x 190 x 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/



PRIX HT*
2990€

Thermoscelleuse manuelle

Système de verrouillage Top Seal pour sceller hermétiquement pour tous types de barquettes
Livrée avec un outillage barquette GN1/2 (325 x 265)
D'autres empreintes sont disponibles sur demande
Laize max de la bobine 350mm
Diam max de la bobine 230mm

Modèle	TOPSEAL190/R
Référence	FR1-RBEYOP190TS-GN1/2
Dim L x P x H (mm)	430 x 650 x 600
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1 kW



· Cuve emboutie en acier inox · Chambre emboutie avec les angles arrondis pour faciliter son nettoyage · Barre de soudure extractible · Possibilité de vider à l'extérieur dans des bacs G/N · Couvercle en plexi transparent · Carter basculant · Structure en acier inox



PRIX HT*
1295€

Machine sous vide à cloche de Table manuelle

Régulation du temps de la phase de soudure
Puissance pompe : 8 m3/h
Barre de soudure 300 mm
Soudure : largeur 5 mm
Dimension chambre 310x350x120

Modèle	ESSENTIAL/R
Référence	E10-ESSENTIAL
Dim L x P x H (mm)	410 x 460 x 350
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 kW



PRIX HT*
400€

Machine sous vide à l'aspiration extérieure

2 programmes automatiques
1 programme manuel
9 niveaux de soudure
Structure en acier inox
Barre de soudure 400 mm
Soudure : largeur 5 mm
Pompe de vide 20 lt/minute

Modèle	MATIC40/K
Référence	E10-MATIC40
Dim L x P x H (mm)	420 x 280 x 170
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27 kW



· Cuve emboutie en acier inox · Chambre emboutie avec les angles arrondis pour faciliter son nettoyage · Barre de soudure extractible · Possibilité de vider à l'extérieur dans des bacs G/N · Couvercle en plexi transparent · Carter basculant · Structure en acier inox



PRIX HT*
1595€

Machine sous vide à cloche de Table

Régulation du temps de la phase de soudure
Puissance pompe : 8 m3/h
Barre de soudure 350 mm
Soudure : largeur 6 mm
Dimension chambre 340x400x190

Modèle	ERMETIKA/K
Référence	E10-ERMETIKA
Dim L x P x H (mm)	460 x 500 x 420
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 kW



PRIX HT*
1895€

Machine sous vide à cloche de Table manuelle

Régulation du temps de la phase de soudure
Puissance pompe : 12 m3/h
Barre de soudure 400 mm
Soudure : largeur 5 mm
Dimension chambre 410x450x220

Modèle	SPRINT/E
Référence	E10-SPRINT
Dim L x P x H (mm)	510 x 560 x 450
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,90 kW



PRIX HT*
2199€

Machine sous vide à cloche de Table manuelle

Régulation du temps de la phase de soudure
Barre de soudure 450 mm
Soudure : largeur 5 mm
Dimension chambre 500x460x200
Pompe de vide 20 m3/h

Modèle	SUPERIOR/K
Référence	E10-SUPERIOR
Dim L x P x H (mm)	560 x 610 x 450
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,90 kW



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



PRIX HT*
1660€

Machine sous vide à cloche 280

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

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



PRIX HT*
2257€

Machine sous vide à cloche 350

Modèle	GO35-16/E
Référence	FR1-RHEGO35-16
Dim L x P x H (mm)	554 x 450 x 405
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55 kW



PRIX HT*
2507€

Machine sous vide à cloche 420

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

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



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



PRIX HT*
3090€

Machine sous vide à cloche 420 LCD

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

Modèle	PLA42-21/E
Référence	FR1-RHEPLA-42-21
Dim L x P x H (mm)	528 x 493 x 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75 kW



PRIX HT*
5522€



Machine sous vide à cloche 520

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

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

ACCESSOIRES A COMMANDER AVEC UNE MACHINE



PRIX HT*
500€



Imprimante Etiquette Thermique pour machine sous vide

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

Modèle	PRINT/E
Référence	FR1-RHEALLPRINT-TH
Dim L x P x H (mm)	220 x 115 x 151



PRIX HT*
435€



Chariot pour machine sous vide

Roues pivotantes et autobloquantes
Avec étagères: idéal pour stock imprimante, sachets sousvide, plaques de volume etc...

Modèle	TROLLEY/E
Référence	FR1-RHETROLLEY-BAS
Dim L x P x H (mm)	606 x 483 x 673

Nous **CONSULTER**
pour les **MACHINES**
sous vide double cloche



Mixer Emulsionneur

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

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

robot coupe

PRIX HT*
165€



Mixer MP350ULTRA

Mixer plongeant MP350 Ultra. Monophasé 230/50/1.
Puissance : 440W. 1 vitesse 9500tr/mn.
Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 350 mm.

Modèle	O1-MP350/R
Référence	R02-34800L
Dim Longueur bras (mm)	740
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,44 kW

robot coupe

PRIX HT*
395€



Mixer MP600ULTRA

Mixer plongeant 1 Vitesse 9500tr/mn
Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 600 mm
Pied avec cloche

Modèle	MP600 ULTRA/R
Référence	R02-34830L
Dim Longueur bras (mm)	600
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,85 kW

PRIX HT*
885€



Support marmite

Support marmite mixer pour 500 a 1000 mm de diamètre
Support ergonomique, entièrement démontable
Entretien facile

Modèle	SMM/R
Référence	R02-27364
Dim L x P x H (mm)	1115 x 210 x 195

PRIX HT*
220€



Mixer Blendeur

Hauteur 300 mm démontable

Modèle	RDYMX006F/R
Référence	FRI-RDYMX006F
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 kW

PRIX HT*
378€



Mixer Blendeur

Pied blender vitesse variable
Hauteur pied 410 mm

Modèle	RDYMX120F/R
Référence	FRI-RDYMX120F
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6 kW

PRIX HT*
605€



PRIX HT*
515€



PRIX HT*
705€



PRIX HT*
865€

Batteur mélangeur tête Relevable KITCHENAID 4,8L

Capacité bol 4,8L avec une poignée
Accessoires standards : crochet pétrisseur, batteur, plat, fouet à fils, verseur protecteur
Couvercle verseur protecteur livré avec 2 bols

Modèle	5KPM50EWH/R
Référence	W48-5KPM50EWH
Dim L x P x H (mm)	338 x 264 x 411
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,32 kW

Batteur mélangeur 4,8L

Modèle 3 vitesses
Tête relevable
Cuve inox de 4,8L
Livré avec 3 outils (crochet spiral, fouet, palette):

Modèle	BT05CS/M
Référence	C47-BT05CS
Dim L x P x H (mm)	230 x 350 x 460
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3 kW

Batteur mélangeur 8L Multifonction 1500W

Bol à mélanger en inox de 8L
Capacité 2kg de farine, 2 poignées
Livré avec crochets pétrisseurs, batteur plat, fouet
Poids : 15kg

Modèle	CPM800/R
Référence	LO6-CPM800
Dim L x P x H (mm)	350 x 430 x 400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5 kW



· Corps en matériau anticorrosion avec cuve en acier inoxydable 18/8 · Dispositif de détection de présence de cuve · Moteur puissant (500W) avec variateur de vitesse mécanique · Système d'engrenages protégé de l'eau · Treillis de sécurité transparent · Panneau de commande tactile avec minuteur 60 minutes



PRIX HT*
3295€

Batteur mélangeur 10L XBM10 + Cuve offerte réf 653276 valeur 298€

Capacité 10L
Livré avec 3 outils (crochet spiral, fouet, palette)

Modèle	DXBM10B/R
Référence	D02-600141
Dim L x P x H (mm)	454 x 606 x 700
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,5 kW



· Corps en matériaux inoxydables avec cuve inox 18/8 · Dispositif de détection de présence de cuve · Moteur puissant (750W) avec variateur de vitesse mécanique · Etanchéité à l'aspersion du planétaire · Ecran de sécurité rotatif facilement démontable · Tableau de commande à touches tactiles



PRIX HT*
4199€

Batteur sur table 20L TRI XBM + Table offerte Réf 653434 Valeur 494€

Modèle table
Capacité 20L
Livré avec 3 outils (crochet spiral, fouet, palette)

Modèle	DXBM20BT3/R
Référence	D02-600145
Dim L x P x H (mm)	521 x 685 x 1010
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,75 kW

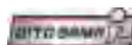


PRIX HT*
4410€

Batteur sur table 20L Mono XBM + Table offerte Réf 653434 Valeur 494€

Modèle table
Capacité 20L
Livré avec 3 outils (crochet spiral, fouet, palette)

Modèle	DXBM20BT/R
Référence	D02-600144
Dim L x P x H (mm)	521 x 685 x 1010
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75 kW



· Corps en matériaux inoxydables avec cuve inox 18/8 · Dispositif de détection de présence de cuve · Moteur 750W avec variateur de vitesse mécanique · Planétaire étanche à l'aspersion · Ecran de sécurité rotatif facilement démontable · Tableau de commande à touches tactiles (minuterie 60 min) · Dispositif de sécurité pour arrêter la machine facilement · Pieds réglables pour stabilité



PRIX HT*
7120€

Batteur sol 20L TRI XBM200 + 1 cuve offerte Réf 650121 valeur 482€

Modèle sol
Capacité 20L
Livré avec 3 outils (crochet spiral, fouet, palette):

Modèle	DXBM20B3/R
Référence	D02-600150
Dim L x P x H (mm)	521 x 685 x 1230
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,75 kW



PRIX HT*
7475€

Batteur sol 20L Mono XBM200 + 1 cuve offerte Réf 650121 valeur 482€

Modèle sol
Capacité 20L
Livré avec 3 outils (crochet spiral, fouet, palette):

Modèle	DXBM20B/R
Référence	D02-600149
Dim L x P x H (mm)	521 x 685 x 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75 kW



- Bac, couvercle et panier en polypropylène (plastique alimentaire)
- Poignée en aluminium



PRIX HT*
95€

Essoreuse manuelle 10L

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

Modèle

E10/R

Référence

D07-E001



PRIX HT*
114€

Essoreuse manuelle 20L

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

Modèle

E20/R

Référence

D07-E002



PRIX HT*
2790€

Essoreuse 12KG

Capacité 12 kg
Fabrication inox
Panier inox
Frein moteur
Vibration control system exclusif, qui contrôle la répartition de la charge dans le panier avant le démarrage du cycle
Sélection de cycles
Panneau de commande électronique
Roues avec frein de série pour un confort maximum dans le lieu de travail
Facilité de déplacement pour son nettoyage ou stockage
Essorage 9000tr/mn
Production 240720 kg/h

Modèle

ES-200/K

Référence

FR1-RSA1000714

Dim L x P x H (mm)

540 x 750 x 815

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,55 kW



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



PRIX HT*
1935€

Éplucheuse 10 kg

Modèle 10KG/K

Référence **FR1-RSA1000654**

Dim L x P x H (mm) 433 x 635 x 625

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,37 kW



PRIX HT*
1950€

Éplucheuse 8 kg à cuve amovible

Éplucheuse de comptoir
Chambre d'épluchage amovible permettant de transporter les légumes
Couvercle transparent avec poignée douchette amovible
Un relais temporisé assure le cycle de marche (prérégulé à 1 minute 30)
Éléments démontables pour le nettoyage
Les parties électriques et le caisson moteur : IP55
Panier d'essorage en option
Livrée avec un plateau abrasif
Panier filtre T8E Réf. 653514 (Valeur 148€)

Modèle T8E/R

Référence **D02-603506**

Dim L x P x H (mm) 422 x 396 x 676

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,37 kW



PRIX HT*
2490€

Éplucheuse Essoreuse

Livré avec le panier d'essorage
Plateau en alu avec abrasif en carbure de silice (NSF)
Tableau de commande étanche (IP65)
Contact auxi. pour électrovanne extérieure
Minuterie 06 min / fonction en continu
Sans mélangeur abrasif

Modèle 20kg/E

Référence **FR1-RSA1000674**

Dim L x P x H (mm) 433 x 635 x 735

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,55 kW



PRIX HT*
2299€

Éplucheuse 20 kg

Modèle 20KG/K

Référence **FR1-RSA1000664**

Dim L x P x H (mm) 433 x 635 x 735

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,55 kW



PRIX HT*
550€

Socle et filtre avec dispositif anti-mousse

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

Modèle SFAM/K

Référence **FR1-RSA2009250**

Dim L x P x H (mm) 433 x 638 x 1040



robot coupeur

PRIX HT*
1155€



Cutter de Table R3-1500

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

Modèle R3-1500/R

Référence R02-22382

Dim L x P x H (mm) 210 x 320 x 400

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,65 kW



robot coupeur

PRIX HT*
1375€



Blixer

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

Modèle BLIXER4/A

Référence R02-33208

Dim L x P x H (mm) 400 x 300 x 500

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,90 kW



PRIX HT*
1435€

Combiné Cutter Coupe légumes R301 Ultra

Cuve 3.7L en inox/Vitesse 1500tr/mn
Livré avec 4 disques: éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm bâtonnet 2x2.
Livré avec une cuve cutter en inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve inclus
2 goulottes : 1 goulotte demilune et une goulotte cylindrique, 10 à 70 couverts

Modèle R301/R

Référence R02-2546

Dim L x P x H (mm) 325 x 300 x 550

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,65 kW



robot coupeur

PRIX HT*
760€



Combiné Cutter et Coupe légumes R201 XL

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

Modèle R201XL/R

Référence R02-22570

Dim L x P x H (mm) 220 x 360 x 450

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55 kW



robot coupeur

PRIX HT*
1120€



Coupe-Légumes CL50

Modèle 1 vitesse 375 tr/mn.
Couvercle et cuve métallique.
Couvercle amovible composé d'une grande goulotte demilune et d'une goulotte cylindrique.
Livré sans disque
20 à 300 couverts et plus

Modèle CL50/R

Référence R02-24440

Dim L x P x H (mm) 350 x 320 x 590

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,37 kW



PRIX HT*
1805€

Combiné cutter et Coupe légumes R402 - 2 vitesses

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

Modèle R402/R

Référence R02-2453

Dim L x P x H (mm) 320 x 304 x 590

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,75 kW



PRIX HT*
2090€



Combiné cutter coupe-légumes électrique CL32

Vitesse variable de 320 à 720 TR/MN en coupe-légumes
De 350 à 3500 TR/MN en cutter avec capacité ulite 4,3L
Fonctions PULSE et REVERSE, couteau lisse et sans disque
Dim. cutter : 275 x 505 x 510 mm

Modèle CL32/R

Référence FR1-RDYCL322

Dim L x P x H (mm) 400 x 505 x 475

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



PRIX HT*
1190€



Coupe-légumes électrique CL10

1 vitesse de 320 TR/MN
Livré sans disque
Poignée en inox

Modèle C10/K

Référence FR1-RDYCL100

Dim L x P x H (mm) 400 x 505 x 475

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

PRIX HT*
335€

1 Pack de disque pour CL ou COMBINE (2 éminceurs 1,5 et 4mm + 1 râpeur 2mm + 1 effileur 3x2)

Diamètre de 225 mm
Poids 2.200 kg

Modèle PACK/K

Référence FR1-RDYCL700

Dim L x P x H (mm) 240 x 240 x 260



PRIX HT*
1325€



Ouvre boîtes électrique

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

Modèle OBE/R

Référence T04-OEXTC

Dim L x P x H (mm) 45 x 25 x 75

L'INDISPENSABLE ROBOT MULTIFONCTION

SOMMAIRE

Emulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger et pétrir, des actions réalisées facilement par le seul cutter blender chauffant du marché.

Le Robot Cook® est le seul capable de répondre aux exigences des professionnels de la cuisine. Assistant autonome et minutieux, le premier robot chauffant professionnel optimisé le temps consacré à la préparation.

Pour toutes vos réalisations, le robot obéit au doigt et à l'œil dans le silence de son puissant moteur. Gagner en temps et en précision en programmant vos recettes sur le Robot Cook®



Robot Cook,

répond parfaitement aux besoins de la restauration commerciale et collective pour les préparations culinaires «minute».

FINANCEMENT
36 sur
MOIS
PRIX HT*
72,34€

Robot multifonctions robot coupe GIF

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

PRIX HT*
2350€

Modèle	ROBOTCOOK/R
Référence	R02-43000R
Dim L x P x H (mm)	226 x 338 x 522
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,8 kW

SPÉCIAL CUISSON sous vide


wismar
Thermoplongeur

Plage de température : Ambiante+5%95 °C
Stabilité en t° : +/-0.05
Profondeur d'immersion : 99 mm
Capacité max 50 L

Modèle T/R

Référence W48-VORTICE

Dim L x P x H (mm) 172 x 120 x 333

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,3 kW

 PRIX HT*
810€

Thermoplongeur

Haut rendement avec sonde à cœur
Construction acier inoxydable
Ecran tactile LCD
Température de 0 °C à 95°C, départ différé
Capacité de chauffe 50 L
Système de contrôle du niveau d'eau
Adaptable à tout type de bac récepteur
(hauteur minimum 20 cm) Monophasé 230 V

Modèle THERMOCOOK AVEC SOND/E

Référence D39-THCOOK

Dim L x P x H (mm) 150 x 240 x 380

Tension / Puissance Elec. 230V+T/2 kW

 PRIX HT*
1050€

Sonde pour thermoplongeur

Sonde à cœur pour THCOOK

 PRIX HT*
176€

Modèle SAC/E

Référence D39-THSOND

 PRIX HT*
439€

Cuiseur sous vide

Résultats de cuisson de haute qualité constante
Thermostat réglable avec précision (0,1°C) de 45° à 90°C
Bâti en inox
Livré avec un panier en inox avec 6 compartiments
et un couvercle avec une bande de silicone pour une
fermeture hermétique

Modèle 225448/T

Référence H13-225448/GEX

Dim L x P x H (mm) 600 x 330 x 300

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,6 kW



PRIX HT*
208€

Toaster simple niveau

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

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



PRIX HT*
309€

Toaster double niveaux

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

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



PRIX HT*
299€

Toaster simple club1

Surface utile : 340 x 230 mm
1 Étage
2 Rampes de 2 tubes quartz chacune
1 Grille intérieure de travail
2 Interrupteurs (sélection haut et bas des rampes)
1 Minuterie Construction Inox (AISI 430)
Capacité : 4 à 6 pièces Débit : 80 pièces par heure
Allumage instantané, pas de préchauffage, pas d'odeur, pas de fumée

Modèle	11552R/R
Référence	S04-11552R
Dim L x P x H (mm)	410 x 275 x 295
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,8 kW



PRIX HT*
575€

Toaster grand club

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

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



PRIX HT*
1080€

Toaster à convoyeur

Toaster convoyeur infrarouge spécial buffet petit déjeuner.
2 réglages indépendants
Rampes quartz infrarouges
2 sorties selon les produits toastés :
A l'avant pour pain de mie, pain brioché.
A l'arrière pour gaufres, tartines, viennoiserie.
Entretien aisé : toit, fermeture arrière et plateaux sont amovibles.
Fabrication tout inox
Sortie arrière pour baguettes, quiches, pizzas, croquemonsieur...
Chauffecroissants en partie supérieure
Rendement 300 à 540 toasts/heure
Surface de cuisson 330 x 335 mm
Poids 20 kg

Modèle	TC/R
Référence	R09-CT540B
Dim L x P x H (mm)	500 x 680 x 345
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,65 kW



PRIX HT*
265€

Grill Panini

Grill de contact en fonte avec revêtement céramique
Boîtier en inox, avec brosse métallique
Bac collecteur de graisse et bords anti éclaboussure
Thermostat réglable en continu jusqu'à 300 °C
Poignée levée (H) 530 mm
Surface de grill 340x230 mm.



PRIX HT*
399€

Grill panini simple

Modèle pour la cuisson de steaks, hamburgers
Surface utile : 260 x 240
Plaques en fonte à forte valeur de conduction et résistances
Forme serpentin sous chaque plaque pour une cuisson homogène
Plaque supérieure autobalancée et ressort de pression réglable
Équipement : thermostat de régulation 0300°C, ramassejus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants
Livré avec grattoir
Disponible en plaques lisses



PRIX HT*
617€

Grill panini double

2 plaques supérieures + 1 grande plaque inférieure avec commandes indépendantes
Plaques en fonte à forte valeur de conduction et résistances
Forme serpentin sous chaque plaque pour une cuisson homogène
Plaques supérieures autobalancées et ressort de pression réglable
Équipement : thermostat de régulation 0300°C, ramassejus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants
Livré avec grattoir
Disponible en plaques lisses

Modèle	263655/T
Référence	H13-263655/GEX
Dim L x P x H (mm)	430 x 370 x 210
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,2 kW

Modèle	CONTACT-GRILL/R
Référence	R09-SAVOYE
Dim L x P x H (mm)	330 x 385 x 220
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2 kW

Modèle	CONTACT-GRILL/R
Référence	R09-MAJESTIC
Dim L x P x H (mm)	600 x 385 x 220
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4 kW



PRIX HT*
675€

Panini GM 230v

Construction inox (AISI430)
Surface utile : 340 x 280 mm
120 pièces /Heure
Thermostat réglable jusqu'à 300°C

Modèle	10182/M
Référence	S04-10182
Dim L x P x H (mm)	380 x 550 x 650
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3 kW



PRIX HT*
795€

Grill panini vitro simple

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

Modèle	GRILLVITRO/R
Référence	R09-GV5335R
Dim L x P x H (mm)	390 x 600 x 260
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3 kW



PRIX HT*
1070€

Grill panini vitro double

Température: 270°C en 2'30 min
Cuisson par contact sur plaques vitrocéramiques rainurées ou lisses
Rayonnement infrarouge des foyers vitrocéramiques
Pression calibrée avec effet four grâce au cadre inox amovible posé sur la plaque inférieure
Cuisson homogène par contact «VitoSpeedGrill®» sous chaque plaque (verre > 500°C)
Cuisson qui ne dégage pas de fumée
Grill qui peut être utilisé sans extracteur
Surface de cuisson: 2x (335 x 304) mm
Poids 20 kg

Modèle	GRILLVITRO/R
Référence	R09-GVD335R
Dim L x P x H (mm)	780 x 600 x 260
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2 x 3 kW



GAUFRIER
CRÉPIÈRE

Spécial hacking

SOMMAIRE

· Haut rendement: 60 crêpes / h · Thermostat de 0 à 300°C · Plaque en fonte émaillée Ø 400 mm lisse pour un parfait transfert de température · Cuisson homogène : résistance intégrée dans la plaque fonte · Réelle économie d'énergie : cuisson à 200°C au lieu des 240°C recommandés sur une plaque en fonte pure · Phase de culottage très réduite



Modèle CPE/K
Référence R09-CFE400
Dim H (mm) 200
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6 kW

PRIX HT*
328€

Crêpière électrique haut rendement

Livré avec raclette en bois
Fabrication tout inox
Poids 18 kg



Modèle CFG/R
Référence R09-CFG400TH
Dim H (mm) 200
Puissance Gaz 3,6 kW

PRIX HT*
340€

Crêpière gaz haut rendement

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



Modèle CREPIERE ELECTRIQUE/R
Référence R09-CVE400
Dim L x P x H (mm) 450 x 500 x 240
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,5 kW

PRIX HT*
580€

Crêpière simple vitro

Pour les établissements à haut débit
Montée très rapide en température
Plaque vitrocéramique pour une température homogène par contact avec peu de puissance
Commuteur thermostat (0300°C)
Voyants de contrôle

Modèle	CPE/K
Référence	R09-CFE400
Dim H (mm)	200
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6 kW

Modèle	CFG/R
Référence	R09-CFG400TH
Dim H (mm)	200
Puissance Gaz	3,6 kW

Modèle	CREPIERE ELECTRIQUE/R
Référence	R09-CVE400
Dim L x P x H (mm)	450 x 500 x 240
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,5 kW



Modèle 212103/E
Référence H13-212103/GEX
Dim L x P x H (mm) 480 x 320 x 226
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,5 kW

PRIX HT*
295€

Gaufrier électrique

Gaufres de Liège, motif de deux 4x6 carrés
Plaques de cuisson en fonte avec couche antiadhésif
Régulation température thermostatique
Livré avec une fourchette à gaufres
Poignée isolante
Égouttoir amovible



Modèle GAUFRIER BATONNET/R
Référence R09-GES80
Dim L x P x H (mm) 305 x 440 x 230
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,6 kW

PRIX HT*
540€

Gaufrier simple batonnet

Gaufrier électrique
Moule à gaufres salées ou sucrées sur bâtonnet
4 gaufres en une seule cuisson à 250°C en 2'30 min
Plaques en fonte à forte valeur de conduction pour une répartition uniforme de la chaleur
Dimension de l'agafre : 155 x 40 x 40 mm
Équipement: interrupteur marche/arrêt, thermostat 0300°C, voyants de contrôle
Bac récupérateur d'excédent de pâte (breveté)



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

PRIX HT*
595€

Gaufrier de Bruxelles - Réversible

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

Modèle	212103/E
Référence	H13-212103/GEX
Dim L x P x H (mm)	480 x 320 x 226
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5 kW

Modèle	GAUFRIER BATONNET/R
Référence	R09-GES80
Dim L x P x H (mm)	305 x 440 x 230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,6 kW

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



· La tempéreuse réchauffe et rend liquide tout type de chocolat, pâte à tartiner, fromage, sauce... pour napper desserts ou sandwichs.
· Livré avec présentoir et 2 bouteilles à pression munies de 3 sorties pour un dosage facile, précis et hygiénique.



Modèle CC/R
Référence R09-WI/1
Dim L x P x H (mm) 225 x 175 x 255
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,17 kW

PRIX HT*
299€

Chauffe-chocolat 1 pot

1 Pot
Poids 2kg
Thermostat de régulation précis
Enceinte et couvercle tout inox

Modèle	CC/R
Référence	R09-WI/1
Dim L x P x H (mm)	225 x 175 x 255
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,17 kW



PRIX HT*
530€

Station HOT DOG

Cuisson vapeur
Panier à saucisses surmonté d'un couvercle inox
Bac à eau de 4L
Thermoventilateur pour maintenir chaud les pains sans les dessécher
Oùies de ventilation pour une parfaite circulation de l'air
Poids 13kg

Modèle	SHD/R
Référence	R09-HDS60
Dim L x P x H (mm)	500 x 445 x 410
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1 kW



PRIX HT*
275€



Appareil à hot-dogs

Fabrication inox, avec 4 plots chauffés
Cylindre en verre : Ø 200 mm, H: 240 mm
Température réglable de 40°C à 100°C

Modèle	AHD/R
Référence	B17-A120408/GEX
Dim L x P x H (mm)	500 x 280 x 390
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,96 kW



PRIX HT*
495€



Chauffe saucisse 4 plots

Résistance blindée surmoulée dans l'aluminium
Débit : 120 pièces heure environ
Régulation thermo avec voyant de contrôle
Température de 50 à 180 °C
Les plots chauffent grâce au thermostat puissant

Modèle	17012/E
Référence	504-17012
Dim L x P x H (mm)	310 x 325 x 460
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,8 kW

· Permet de fumer à la sciure de hêtre 100% naturelle vos poissons, viandes, charcuterie etc · Épingle chauffante avec minuterie pour l'allumage automatique et la combustion de la sciure



PRIX HT*
444€

Fumoir automatique 1 niveau

Fumage à froid
Fabrication tout inox
Livré avec 500 gr de sciure de hêtre
Surface grille de cuisson 400x600 mm
Poids 16kg

Modèle	FUMOIRAUTO/A
Référence	R09-FM2
Dim L x P x H (mm)	715 x 415 x 230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25 kW



PRIX HT*
601€

Fumoir automatique 2 niveaux

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

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



PRIX HT*
195€

Réchaud induction

Réglage numérique sur écran tactile
Construction en inox
Filtre à graisse facile à nettoyer + double ventilation
Pieds ajustables en hauteur

Modèle	239711/R
Référence	H13-239711/GEX
Dim L x P x H (mm)	340 x 440 x 120
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5 kW



HENDI

PRIX HT*
80€

Marmite à soupe

Marmite en inox, capacité 8L
Revêtement noir et couvercle à charnière
Avec réglage de puissance. Idéal pour les buffets.
Pancartes magnétiques incluses.

Modèle	860083/R
Référence	H13-860083/GEX
Dim H (mm)	360
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,435 kW



PRIX HT*
269€

Cuiseur à œuf

Gastronorm GN 1/3
Capacité : 6 oeufs
Plaque résistante en aluminium
Chaleur homogène
Limiteur de température pour une cuisson en toute sécurité
Couvercle tout inox

Modèle	CUISEUR A ŒUFS/R
Référence	R09-C060
Dim L x P x H (mm)	215 x 430 x 255
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,2 kW



· Fabrication et intérieur inox, thermostat 130°C, thermo-ventilateur double isolation parois et toit · Portes à fermeture magnétique · Livré avec 3 grilles, sans bac GN · Etagères réglables



PRIX HT*
345€

Chauffe assiettes

1 porte, 1 étagère ajustable
Contenance : 5560 assiettes, Ø 320 mm
Thermostat réglable 0 à 85 °C

Modèle	CA/M
Référence	B17-103063/GEX
Dim L x P x H (mm)	450 x 510 x 855
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75 kW



PRIX HT*
540€

Chauffe assiettes

2 portes, 1 étagère ajustable
Contenance : 110120 assiettes
Thermostat réglable 0 à 85 °C

Modèle	CA2/M
Référence	B17-103122/GEX
Dim L x P x H (mm)	750 x 510 x 855
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,2 kW



· Gastronorme GN1/1 · Cuve en inox coins arrondis · Température réglable en continu, jusqu'à 85°C · Livré sans bacs. Convient aux bacs GN1/1 jusqu'à 150 mm de profondeur



PRIX HT*
110€

Bain-Marie sans robinet

Modèle	238905/K
Référence	H13-238905/GEX
Dim L x P x H (mm)	340 x 540 x 250
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,2 kW



PRIX HT*
135€

Bain-Marie avec robinet

Robinet de vidange

Modèle	238912/E
Référence	H13-238912/GEX
Dim L x P x H (mm)	340 x 540 x 250
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,2 kW



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



PRIX HT*
502€



PRIX HT*
538€



PRIX HT*
685€

Plancha électrique 600 x 400

2 zones indépendantes de cuisson
Cuisson homogène sans déperdition en périphérie grâce aux résistances Incoloy en serpentin.

Poids 32kg

Modèle PSR/R

Référence **R09-PSR600E**

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

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

Plancha gaz 600 x 400

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

Poids 32kg

Modèle PGA/R

Référence **R09-PSR600G**

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

Puissance Gaz 6,4 kW

Plancha gaz 900 x 400

3 zones indépendantes de cuisson
3 brûleurs 68 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN

Poids 46kg

Modèle PGA/R

Référence **R09-PSR900G**

Dim L x P x H (mm) 920 x 450 x 190

Puissance Gaz 9,6 kW



· Acier (10 mm) chromé · Revêtement chromé par polissage · Montée rapide en température à 300°C · Evacuation du jus et des graisses dans le tiroir amovible (1L)



PRIX HT*
715€



PRIX HT*
725€



PRIX HT*
939€

Plancha chrome électrique 600 x 400 mm

2 zones indépendantes de cuisson
Cuisson homogène sans déperdition en périphérie grâce aux résistances Incoloy en serpentin.

Poids 32kg

Modèle PSE/R

Référence **R09-PSR600EC**

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

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

Plancha chrome gaz 600 x 400 mm

2 zones indépendantes de cuisson
2 brûleurs 68 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

Poids 32kg

Modèle PGC/R

Référence **R09-PSR600GC**

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

Puissance Gaz 6,4 kW

Plancha chrome gaz 900 x 400 mm

3 zones indépendantes de cuisson.
3 brûleurs 68 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN

Poids 32kg

Modèle PGC/R

Référence **R09-PSR900GC**

Dim L x P x H (mm) 900 x 450 x 190

Puissance Gaz 9,6 kW



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



PRIX HT*
578€



PRIX HT*
598€



PRIX HT*
565€

Plancha émail électrique 600 x 400 mm

2 zones indépendantes de cuisson
Cuisson homogène sans déperdition en périphérie grâce aux résistances Incoloy en serpentin

Poids 32kg

Modèle PSE/R

Référence **R09-PSR600EE**

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

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

Plancha émail gaz 600 x 400 mm

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

Poids 32kg

Modèle PGC/R

Référence **R09-PSR600EG**

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

Tension / Puissance Gaz /6,4 kW

Plancha elec inox 600x400

2 zones dotée d'un seul bouton de commande par zone de cuisson
2 résistances Incoloy en serpentin
2 commutateurs thermostats 0 à 300°C
Voyants de mise sous tension et voyants thermostatiques

Poids : 29kg

Modèle PE/R

Référence **R09-PSI600E**

Dim L x P x H (mm) 600 x 450 x 190

Tension / Puissance Elec. 230V+T/

Plancha gaz inox 600X400

2 feux avec double allumage piezo et 2 boutons de réglage
La cloche permet la cuisson à l'étouffée
La grille de cuisson facilite la cuisson

Poids : 32kg

Modèle PGC/R

Référence **R09-PSI600G**

Dim L x P x H (mm) 600 x 450 x 190

Puissance Gaz 5,5 kW



· Construction en acier chrome · Cuve en inox. Élément chauffant amovible · Voyant lumineux si l'élément chauffe · Réglable jusqu'à 190°C, thermostat de sécurité contre la surchauffe (équipé d'un reset) · Panier avec manche garantie basse température et extra-longue · Livré avec panier et couvercle.



PRIX HT*
115€

Friteuse simple 4L



PRIX HT*
135€

Friteuse simple 8L



PRIX HT*
245€

Friteuse double 2x8L

Modèle 205808/E
Référence H13-205808/GEX
Dim L x P x H (mm) 217 x 380 x 300
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3 kW

Modèle 205822/K
Référence H13-205822/GEX
Dim L x P x H (mm) 265 x 430 x 345
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,5 kW

Modèle 205839/K
Référence H13-205839/GEX
Dim L x P x H (mm) 550 x 430 x 345
Tension / Puissance Elec. 2 X 230V+T/2x3,5 kW



PRIX HT*
330€

Friteuse induction 8L

Un contrôle de la température très précise, car grâce à la technologie de l'induction la matière grasse reste exactement à la température programmée.
Avec minuteur compte à rebours. Une transmission de chaleur efficace.
Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile. Protection surchauffe. Affichage de la température programmée de l'huile.
Livré avec un panier à frites et couvercle Inox.

Modèle 215012/K
Référence H13-215012/GEX
Dim L x P x H (mm) 290 x 485 x 406
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,5 kW



Friteuse double «IMBISS II»

Contenance : 2 x 8 litres
2 cuves embouties avec vannes de vidange et 2 paniers
Nécessite 2 prise de courant

Modèle IMBISS2/A
Référence B17-A150407/GEX
Dim L x P x H (mm) 580 x 550 x 410
Tension / Puissance Elec. 2x 230V+T/2x3,25 kW

PRIX HT*
395€



PRIX HT*
999€

Friteuse électrique sur coffre

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

Modèle RFE16C/R
Référence R09-RFE16C
Dim L x P x H (mm) 400 x 600 x 980
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12 kW

Friteuse Gaz 12l

Fabrication tout inox
2 brûleurs puissants placés sous la cuve
Allumage Piezzo et veilleuse
Dossieret pour l'évacuation des gaz
Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité. Retrait aisé des brûleurs sans vider la friteuse si intervention technique
Modulable : peut s'adapter sur le coffre de friteuse (R09MSRFG12)

Modèle FM/R
Référence R09-RFG12B
Dim L x P x H (mm) 400 x 600 x 325
Puissance Gaz 8 kW

PRIX HT*
1040€



PRIX HT*
243€

Coffre pour friteuse RFG 12

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

Modèle SPF/A
Référence R09-MS-RFG12
Dim L x P x H (mm) 400 x 600 x 525



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

Buffet ilot chaud

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

Modèle	SB40C/A
Référence	R09-SB40CWENGE
Dim L x P x H (mm)	1495 x 855 x 1405
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6 kW

PRIX HT*
1799€

Buffet ilot froid

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

Modèle	SB40F/A
Référence	R09-SB40FWENGE
Dim L x P x H (mm)	1495 x 855 x 1405
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5 kW

PRIX HT*
1899€

Buffet chaud 6 GN/1

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

Modèle	SB60C/A
Référence	R09-SB60CWENGE
Dim L x P x H (mm)	2070 x 855 x 1405
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6 kW

PRIX HT*
2299€

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



PRIX HT*
2420€

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

Réfrigéré (+2°/+10°C) pour plats froids.
Gaz R134A
Compresseur U.H./Danfoss.
Construction bois avec parehaleine en verre
Profilé alu sur tablettes démontables
4 roues dont 2 avec freins.
Thermostatélectronique.
Éclairage LED blancfroid.
Livré sans bac.
Structure en blanc céruisé.

Modèle	SBC40FM/M
Référence	R09-SBC40FMBLANC
Dim L x P x H (mm)	1435 x 1435 x 1540
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5 kW

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



PRIX HT*
2345€

Buffet froid 6 GN1/1

6 bacs GN réfrigérés (+2°/+10°C plats froids)
Froid de conduction
Gaz R134A
Compresseur U.H./Danfoss.

Modèle	SB60F/A
Référence	R09-SB60FWENGE
Dim L x P x H (mm)	2070 x 855 x 1405
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5 kW





· Modèle à simple paroi, inox · Utilisation café moulu standard dans le filtre intégré · Fonctionnement automatique · Avec indicateur de niveau en verre · Robinet anti goutte · Équipé avec une réinitialisation automatique et un indicateur de nettoyage



PRIX HT*
105€

Percolateur 6L

Modèle	208007/R
Référence	H13-208007/GEX
Dim L x P x H (mm)	336 x 310 x 465
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5 kW

Percolateur 10L

Modèle	208106/R
Référence	H13-208106/GEX
Dim L x P x H (mm)	384 x 355 x 530
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5 kW

PRIX HT*
135€

Percolateur 15L

Modèle	208205/R
Référence	H13-208205/GEX
Dim L x P x H (mm)	384 x 355 x 600
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5 kW

PRIX HT*
145€



· Simple paroi: inox avec couche noir mat · Poignées et couvercle: polypropylène · Robinet antigoutte avec indicateur de niveau en verre intégré · Bac égouttoir magnétique, facile à enlever · Support à filtre intégré · Maintien de température · Voyant lumineux pour indiquer la fin de la préparation ou pour détartrage



PRIX HT*
105€

Percolateur 7L Noir

Modèle	211472/A
Référence	H13-211472/GEX
Dim L x P x H (mm)	270 x 270 x 500
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,95 kW

Percolateur 13L Noir

Modèle	211489/R
Référence	H13-211489/GEX
Dim L x P x H (mm)	320 x 320 x 530
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,65 kW

PRIX HT*
130€



ANIMO



PRIX HT*
275€

Machine à café verseuse EXCELSO

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

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



Kit PURITY C500

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

Modèle	KP/E
Référence	B66-1009584
Dim L x H (mm)	144 x 557

PRIX HT*
238€



FINANCEMENT
60 SUR
MOIS
PRIX HT*
146,44€

RANCILIO

PRIX HT*
7280€

Machine à café Automatique

Machine complètement automatique avec écran tactile (jusqu'à 48 produits programmables)
Lance vapeur Clever et robinet eau chaude
2 chaudières et possibilité simultanée de café, eau chaude et vapeur.
Différents options, comme Frigo à lait, module pour produits à poudre (chocolat), Chauffe Tasses et Systèmes de paiements...

Modèle	MA/R
Référence	R59-MAEB01-02140
Dim L x P x H (mm)	300 x 570 x 770
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38 kW



Machine à café traditionnelle 2 Groupes

Echangeurs de chaleur indépendants
Pompe volumétrique incorporée
Manomètre control pression pompe et pression chaudière
Contrôle pression chaudière avec pressostat
Contrôle électronique du niveau de l'eau
Disponible aussi en version 1 group et 2 groupes Compact
Disponible aussi en couleur Blanche

PRIX HT*
2650€

Modèle	MT/R
Référence	R59-MCRQ12-06292
Dim L x P x H (mm)	770 x 540 x 520
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38 kW

Spécial Bar environnement

SOMMAIRE

MACHINE À JUS
BROYEUR À GLAÇONS - BLENDER



zumoval
PRIX HT*
2870€

Machine à jus d'orange MINIMAX + Robinet

Machine presse agrumes digital.
Alimentation manuelle 6 fruits
Vitesse 15 oranges par minute, 1 litre par minute.
Pignons en métal
Fabrication en aluminium, axes d'acier inoxydable

Modèle	MINIMAX/R
Référence	Z08-30001
Dim L x P x H (mm)	330 x 450 x 840
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55 kW



PRIX HT*
4030€

Machine à jus d'orange TOP + Robinet

Machine presse agrumes digital
Alimentation automatique 20 kg.
Vitesse 28 oranges par minute, 2 à 3 litres par minute

Modèle	TOP/R
Référence	Z08-30002
Dim L x P x H (mm)	620 x 500 x 990
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55 kW



PRIX HT*
1215€

Broyeur à glaçons

Capacité: 3kg/min
Stockage : 1kg

Modèle	GLAÇONS/R
Référence	C03-TR3-INOX
Dim L x P x H (mm)	180 x 330 x 320
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,15 kW



PRIX HT*
220€

Distributeur de boisson 5L

Distributeur pour la zone de buffet
Remplissage et prélèvement simples des boissons froides
Fraîcheur lobgue durée grâce au refroidissement thermoélectrique.
Socle et couvercle en acier inoxydable
Réservoir polycarbonate : dimensions : Ø 170 mm, hauteur 280 mm
Interrupteur marche/arrêt

Modèle	150983/E
Référence	B17-150983/GEX
Dim L x P x H (mm)	220 x 330 x 520
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,06 kW



PRIX HT*
1042€

Centrifugeuse

Grande goulotte automatique (Ø 79 mm)
Pièces en inox, facilement démontable
Pour tous types de fruits et légumes
Favorise l'utilisation en libre-service

Modèle	J80/R
Référence	R02-56000B
Dim H (mm)	155
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,7 kW



PRIX HT*
215€

Blender 2,5L

Livré avec un pichet en copolyester sans BPA de 2,5 litres
Un poussoir et un couvercle rigide.
Résistante aux T° entre 40°C à 90°C.
Couteau amovible en inox, corps et couvercle en plastique ABS
Vitesse rotation: 14000 à 25000 tpm (sans charge)
Protection surchauffe et surcharges électriques.

Modèle	230213/E
Référence	H13-230213/GEX
Dim L x P x H (mm)	270 x 250 x 550
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5 kW



PRIX HT*
535€

Blender 1,5L Bol INOX

Mixer bol inox base grise

Modèle	MXING01/M
Référence	S04-MXING01
Dim L x P x H (mm)	200 x 200 x 460
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9 kW



PRIX HT*
1195€

Blender 2L

Haut rendement
Idéal pour la préparation culinaire
Bol transparent de 2 L, robuste, durable et empilable
Permet de hacher, broyer et mélanger
10 vitesses avec fonction Pulse
Vitesse : jusqu'à 37000 tours/min
Ventilation de refroidissement du moteur durant les pics d'utilisation
Vitesse réglable et système d'accélération breveté

Modèle	VITA-PREP3/K
Référence	C03-VITA-PREP3
Dim L x P x H (mm)	203 x 229 x 514
Tension / Puissance Elec.	230V mono/1,2 kW

Spécial Boule'Pât

SOMMAIRE

caplain

· Batteur mélangeur à variateur de vitesse 20 vitesses présélectionnées + minuterie · Cuve renforcée livrée avec 1 cuve et 3 outils (fouet + palette + crochet) · Blocage de cuve · Levage de cuve par levier · Grille de sécurité relevable · Bec verseur sur grille · Roulettes fixes



PRIX HT*
4995€

Batteur mélangeur 40 Litres

Capacité de cuve : 40 litres

Modèle BT40F/A
Référence C47-BT40F
 Dim L x P x H (mm) 600 x 910 x 1670
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/1,5 kW



PRIX HT*
7030€

Batteur mélangeur 60 Litres

Capacité de cuve : 60 litres

Modèle BT60F/A
Référence C47-BT60F
 Dim L x P x H (mm) 630 x 920 x 1700
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/2,2 kW

FRANSTAL

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



PRIX HT*
1890€

Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 18kg

Modèle POWER MIX RMEPK18AD/K
Référence FR1-RMEPK18AD
 Dim L x P x H (mm) 700 x 410 x 700
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,8 kW

PRIX HT*
2300€

Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 38kg

Modèle POWER MIX RMEPK38AD/K
Référence FR1-RMEPK38AD
 Dim L x P x H (mm) 830 x 500 x 790
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/2,2 kW



FRANSTAL

PRIX HT*
2090€

Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 25kg

Modèle POWER MIX RMEPK25AD/K
Référence FR1-RMEPK25AD
 Dim L x P x H (mm) 770 x 450 x 790
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/1,4 kW



PRIX HT*
7250€



Diviseuse Bouleuse 30 DIV

Modèle semiautomatique couteaux inox
30 divisions fourni avec 3 plateaux PVC
Poids des patons : de 30 à 100 g
2 roulettes fixes
Tête relevable pour nettoyage

Modèle	DE30/A
Référence	C47-DE30
Dim L x P x H (mm)	620 x 660 x 2100
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,55 kW



PRIX HT*
9180€



Pétrin à bras oblique

2 vitesses
Panneau de commande électromécanique
Grille de protection relevable
Cuve inox libre
Fourche en aluminium alimentaire
Frein de cuve
Version automatique, passage automatique de la 1ère à la 2ème vitesse

Modèle	PAF80Mx/A
Référence	C47-PAF80MA
Dim L x P x H (mm)	940 x 1300 x 1550
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4,5 kW



PRIX HT*
7395€

Diviseuse carrée 20 DIV

Patons de 150 à 800 grs
Cuve carrée capacité maxi : 16 kg capacité mini : 3 kg
Vérin hydraulique
Couteaux inox montées automatiques
4 roulettes mobiles dont 2 à freins

Modèle	DVC20V/R
Référence	C47-DVC20V2
Dim L x P x H (mm)	650 x 650 x 1770
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2,2 kW



PRIX HT*
1499€



Laminoir manuel

Poids du pâton réfrigéré : 2 kg maximum
Cylindres : Ø 60 mm
Abaisse des cylindres : de 0,5 à 34 mm
Tables inox 18/10 démontables
Nettoyage facile
Laminage par action manuelle

Modèle	LAM400/K
Référence	C47-LAM400
Dim L x P x H (mm)	1990 x 680 x 400



PRIX HT*
2990€



Laminoir électrique

A poser larg. utile de travail : 500 mm
Abaisse des cylindres : de 0,31 à 34 mm
Cylindres : Ø 60 mm
Tables démontables inox 18/10
Poids du pâton réfrigéré : 4 kg maximum
Bac à farine en inox
Racleurs supérieurs démontables
Inversion du laminage par joystick
Grilles de protection

Modèle	LP2000X/A
Référence	C47-LP2000X
Dim L x P x H (mm)	1000 x 835 x 470
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,37 kW



PRIX HT*
3490€

Coupeuse à pains sur socle

Découpe semiautomatique
Chargement par l'arrière
Couteaux inox
Levier de coupe à droite
Tiroir de réception des miettes
Support pour emballage rapide du pain

Modèle	CP/K
Référence	C47-CP420MG-SP
Dim L x P x H (mm)	651 x 751 x 1215
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,75 kW



Spéciale Pizzas

SOMMAIRE



· Températures : +2°C +10°C · Fabrication inox AISI 304 · Froid statique · Thermostat électronique · Affichage digital Isolation : 30 mm Gaz réfrigérant : R134A · Dégivrage automatique · Groupe logé · Ambiance max +38°C · Livraison sans bac · Pour bacs profondeur 150 mm



PRIX HT*
600€

Vitrine 4 bacs GN1/3

Capacité 4 bacs GN1/3

Modèle V12GN13/R

Référence **F46-V121GN13**

Dim L x P x H (mm) 1200 x 395 x 425

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,19 kW



PRIX HT*
620€

Vitrine 5 bacs GN1/3 + 1 bac 1/2

Capacité 5 bacs GN1/3

Modèle V15GN13/R

Référence **F46-V151GN13**

Dim L x P x H (mm) 1500 x 395 x 425

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,19 kW



PRIX HT*
685€

Vitrine 8 bacs GN1/3

Capacité 8 bacs GN1/3

Modèle V18GN13/R

Référence **F46-V181GN13**

Dim L x P x H (mm) 1800 x 395 x 425

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,19 kW



PRIX HT*
705€

Vitrine 9 bacs GN1/3

Capacité 9 bacs GN1/3

Modèle V20GN13/R

Référence **F46-V201GN13**

Dim L x P x H (mm) 2000 x 395 x 425

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,19 kW



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



PRIX HT*
1180€

Façonneuse à Pizza

Modèle RMEDL40/R

Référence **FR1-RMEDL40**

Dim L x P x H (mm) 520 x 450 x 712

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,37 kW



PRIX HT*
1030€

Façonneuse à Pizza

Modèle RMEDL30/R

Référence **FR1-RMEDL30**

Dim L x P x H (mm) 420 x 450 x 650

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,37 kW



HENDI · Thermostat numérique et écran LCD · Dégivrage automatique · Livré avec 2 étagères adaptables · Pieds réglables · Liquide réfrigérant R134a · Réfrigération ventilée · Livrée sans bacs · Température: 2/10°C.



PRIX HT*
799€

Saladette inox

Avec couvercle pliant en inox.
Chambre froide GN 1/1 standard avec double portes.

Modèle	232804/K
Référence	H13-232804/GEX
Dim L x P x H (mm)	900 x 700 x 888
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,31 kW



PRIX HT*
895€

Saladette Pizza 2 portes

Chambre avec doubles portes convient pour des bacs GN 1/1.
Livré avec 2 étagères de 335x570 mm.

Modèle	232859/K
Référence	H13-232859/GEX
Dim L x P x H (mm)	900 x 700 x 1100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,31 kW



PRIX HT*
1790€

Saladette Pizza 3 portes

Avec vitrine réfrigérée pour 6 x bacs GN 1/4 (dimensions : 1400x335x(H)225 mm)
Livré avec 2 étagères adaptables de 335x570 mm
Porte avec fermeture automatique

Modèle	232033/E
Référence	H13-232033/GEX
Dim L x P x H (mm)	1400 x 700 x 1445
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22 kW + 0,18 kW

Furnotel · Température : +2°C +8°C · Fabrication inox AISI 304 (sauf arrière) · Froid statique · Livrée sans bac



Meuble de préparation GN1/1

Prévu pour 7 bacs GN1/3 prof. 150 mm
Dotation : 3 jeux de glissières et 3 grilles GN1/1
Profondeur plan de travail : 304 mm

Modèle	PS300/K
Référence	F46-AFG300PS
Dim L x P x H (mm)	1370 x 700 x 1006
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW

PRIX HT*
1275€



PRIX HT*
1995€

Table à pizza avec vitrine 1/3

Meuble pizzas réfrigérées sur roulettes + vitrine 2 portes
Volume : 390 litres
Poids : 250kg
Capacité 6 bacs GN 1/3

Modèle	AFG2PZ/E
Référence	F46-AFG2PZ
Dim L x P x H (mm)	1510 x 800 x 1000
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,51 kW



PRIX HT*
2250€

Table à pizza avec vitrine 1/3

Meuble pizzas réfrigérées sur roulettes + vitrine 2 portes
7 tiroirs à pâtons
Volume : 580 litres
Poids : 366kg
Capacité 9 bacs GN 1/3

Modèle	AFG2PZTB/K
Référence	F46-AFG2PZTB
Dim L x P x H (mm)	2025 x 800 x 1435
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,395 kW



PRIX HT*
2250€

Table à pizza avec vitrine 1/3

Meuble pizzas réfrigérées sur roulette avec VRX + vitrine 3 portes
Volume : 585 litres
Poids : 320kg
Capacité 9 bacs GN 1/3

Modèle	AFG3PZ/E
Référence	F46-AFG3PZ
Dim L x P x H (mm)	2020 x 800 x 1000
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,62 kW



Spéciale Pizzas

SOMMAIRE

· Chambre de cuisson avec une sole en pierre réfractaire · Boîtier en tôle d'acier peinte et avant en acier inox · Poignée de porte à isolation thermique · Fenêtre en verre de sécurité · Éclairage intérieur · Contrôle de température individuel · Thermomètre pour l'affichage de la température analogique · Isolation intérieure en laine de roche · Standard avec interrupteur marche / arrêt et voyant



PRIX HT*
769€

Four à pizza 1 chambre

Capacité : 4 pizzas Ø33cm

Modèle	FPF7070ET/K
Référence	FR1-CGMFPF7070ET
Dim L x P x H (mm)	970 x 890 x 430
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5 kW



PRIX HT*
1649€

Four à pizza 1 chambre - Commande électromécanique

Capacité 2x4 pizzas Ø33cm

Modèle	CITIZEN EP 70 4 / MC/K
Référence	Z07-2EP6E11C
Dim L x P x H (mm)	990 x 990 x 350
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6 kW



PRIX HT*
2899€

Four à pizza IDECK 1 chambre

Commandes électroniques 1 chambre
Capacité 4 pizzas Ø33cm
Consommation élec. moyenne horaire 3 kWh

Modèle	IDM72.72/K
Référence	E01-121861
Dim L x P x H (mm)	988 x 1082 x 363
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6 kW



PRIX HT*
1339€

Four à Pizza 2 chambres

Capacité : 2x4 pizzas Ø33cm

Modèle	FPF7070DET/K
Référence	FR1-CGMFPF7070DET
Dim L x P x H (mm)	970 x 890 x 760
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10 kW

PRIX HT*
179€

Support four à pizza

Etagère intermédiaire
Angles de montage pour les coins surélevés empêchent le four à pizza de glisser

Modèle	PM70/K
Référence	FR1-CGMPM70
Dim L x P x H (mm)	970 x 800 x 850



PRIX HT*
2359€

Four à pizza 2 chambre - Commande électromécanique

Capacité 2x4 pizzas Ø33cm

Modèle	CITIZEN/K
Référence	Z07-2EP6E10C
Dim L x P x H (mm)	990 x 990 x 590
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6 + 5,6 kW

PRIX HT*
379€

Support four à pizza

En acier inox sur pieds fixes
Roulettes en option

Modèle	CITIZENEP70/BM/K
Référence	Z07-OEPOA07
Dim L x P x H (mm)	990 x 870 x 1000



PRIX HT*
4499€

Four à pizza IDECK 2 Chambres

Commandes électroniques 2 chambres
Capacité 2x4 pizzas Ø33cm
Consommation élec. moyenne horaire 6 kW

Modèle	IDD72.72/K
Référence	E01-121862
Dim L x P x H (mm)	988 x 1082 x 760
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12 kW

PRIX HT*
459€

Support four IDECK

Construction en tôle aluminée
Livré sans glissières
Pour PM 72.72 PD 72.72

Modèle	S/72.72-90/K
Référence	E01-121865
Dim L x P x H (mm)	988 x 947 x 900



· Structure en acier inox · Panneau de commandes électromécaniques · Température maxi : 400°C · Température voûte et sole réglable séparément · Éclairage avec lampe halogène · Système anti-dispersion de chaleur à l'ouverture · Porte vitrée · Fermeture porte avec ressorts

PRIX HT* **4199€**

Four à pizza électrique 2 chambres - Commande électromécanique

Dim. des chambres de cuisson : 1050x700x160mm
Capacité 2 x 6 pizzas Ø33cm

Modèle	CITIZEN PW 6+6/K
Référence	Z07-2CT3E09B
Dim L x P x H (mm)	1420 x 1030 x 780
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/8,8 + 8,8 kW

PRIX HT* **659€**

Support four à pizza

Piètement en acier inox
Roulettes pivotantes avec freins

Modèle	CITIZEN PW 6+6/K
Référence	Z07-OCT5A24



30

Les tarifs et délais de livraison s'entendent départ France métropolitaine et Bénélux hors DOM-TOM. * Les prix du matériel sont HT, départ magasin. Livraison et installation en sus.

FOURS PIZZA



Possibilité de composer son four de 1 à 4 chambres superposées, sur support ou étuve / avec ou sans hotte d'extraction. Capacité par chambre 6 / 9 / 12 pizzas de diam. 30cm ou 2 / 3 plaques 600x400 en fonction du modèle sélectionné.



Four à pizza - SÉRIE S

- 30% de consommation électrique en moins / 20% plus rapide
- Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD
- Chauffe assurée par des résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole
- Sole en pierre réfractaire sablée
- Fonctions : PowerBooster (logo APT Moretti), charge partielle, éco, double timer de cuisson, port USB et mode nettoyage.
- Permet de cuire parfaitement de nombreux produits de pâtisserie et de plats cuisinés.

Four à pizza - SÉRIE P AMALFI

- Adapté à un usage INTENSIF
- Excellent maintien de la température pendant les services
- Chambre de cuisson ENTIEREMENT en pierre réfractaire sablée
- Chauffe assurée par des résistances-ressorts incorporées dans la pierre de la voûte et de la sole
- Thermostat électronique séparé pour la voûte et la sole.



Four à Convoyeur

- Débit horaire pizzas (ø 33 cm) : 25,
- Largeur du tapis (mm) : 406,
- Dimensions intérieures : 510x406x80 mm
- Conçu pour les petits espaces de travail

Nous consulter
pour plus d'informations



Four à micro-ondes 900 W

Fabrication inox
Puissance microondes : 900 W
Puissance grill : 1000 W
Plateau tournant Ø 270 mm
Volume 25 litres
Niveaux de puissance : 10
Minuterie digitale jusqu'à 95 minutes
Dim. int.: L x P x H (mm) 340 x 344 x 220

PRIX HT*
219€

Modèle	610835/A
Référence	B17-610835/GEX
Dim L x P x H (mm)	483 x 422 x 281
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,95 kW



Four à micro-ondes 1100 W

Fabrication inox (Façade et intérieur)
Four à sole céramique
1 magnétron
Plateau fixe
Volume 26L
Commandes mécaniques
4 niveaux de puissance
1 décongélation + minuteur cuisson
Dim. int.: L x P x H (mm) 349 x 336 x 225

PRIX HT*
499€

Modèle	CM1099A/R
Référence	N01-CM1099A
Dim L x P x H (mm)	517 x 412 x 297
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5 kW



Four à micro-ondes touche unique cafétéria 1100 W

Fabrication inox
Sol fixe en céramique
Volume 25 litres
Durée de cycle 45 secondes
Dim. int.: L x P x H (mm) 335 x 364 x 212

PRIX HT*
539€

Modèle	FMOT/T
Référence	C03-P1100C
Dim L x P x H (mm)	520 x 456 x 312
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1 kW



Four à micro-ondes 1100 W

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

PRIX HT*
549€

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



Four à micro-ondes 1850 W

Fabrication inox (Façade et intérieur), à sole fixe
2 magnétrons, filtre à air
Volume 26L
Affichage digital avec 30 mémoires programmables
5 niveaux de puissance
Dim. int.: L 370 x P 370 x H 190 mm

PRIX HT*
1099€

Modèle	CM1929A/A
Référence	N01-CM1929A
Dim L x P x H (mm)	464 x 577 x 368
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,85 kW

**Panasonic**

PRIX HT*
409€

Four à micro-ondes 1000 W

Pratique pour réchauffer des plats ou des assiettes
Pour un usage en salle
Finition en acier inoxydable - cavité en époxy
Puissance restituée : 1000 W
Puissance absorbée : 1490 W
Capacité 22 litres
Minuterie avec bouton rotatif

Modèle	GAMME/R
Référence	P63-NE-1025EUG
Dim L x P x H (mm)	510 x 415 x 306
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,49 kW

**Panasonic**

PRIX HT*
679€

Four à micro-ondes 1000 W

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

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

**Panasonic**

PRIX HT*
1649€

Four à micro-ondes 2100 W2 niv

Cuve et carrosserie tout inox
2 magnétrons en haut et en bas pour un chauffage uniforme (3 niveaux de puissance jusqu'à 2100W)
Puissance restituée : 2100 W
Puissance absorbée : 3160 W
Capacité 18L
Plaque céramique pour une utilisation sur 2 niveaux
Affichage digital avec 30 programmes de mémoire libres
Modèle empilable
Dim. int.: L 330 x P 310 x H 175 mm

Modèle	GAMMECOMPACT/R
Référence	P63-NE-2153-2EUG
Dim L x P x H (mm)	422 x 508 x 337
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,1 kW

**Panasonic**

PRIX HT*
2549€

Four à micro-ondes 1800 W GN1/1

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

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

**Panasonic**

PRIX HT*
2689€

Four à micro-ondes combiné

Combinaison d'options: convection,
Grill avec micro-ondes, 1350 / 1840 Watt
Grill air chaud 250° C, 1800 Watt
Puissance restituée : 1850 W
Puissance absorbée : 3300 W
Coque et four intérieur en acier très résistant
Préchauffage 190° C, 220° C, 240° C
Température de l'air chaud 100° C à 250° C
Panneau arrière Catalytique Easy-clean
Permet la cuisson et le réchauffage d'aliments de snacking tels que pizzas, quiche, viennoiseries, etc.

Modèle	GAMME MULTIFONCTIONS/R
Référence	P63-NE-C1475EUG
Dim L x P x H (mm)	600 x 484 x 383
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,3 kW

**Panasonic**

PRIX HT*
3259€

Four à micro-ondes 3200 W - GN1/1

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

Modèle	GAMMEGOURMET/R
Référence	P63-NE-3240EUG
Dim L x P x H (mm)	650 x 526 x 471
Tension / Puissance Elec.	TR1400V+N+T/3,2 kW

L'innovation avec les concepts Tabl'Grill !

RESTAURATEURS : Pour aménager votre espace restauration, équiper les chalets et mobil-homes, ...

Les Tabl'Grill vous permettront d'animer la restauration de votre hôtel de plein air .

TRAITEURS : Mariages, cocktails, évènements d'entreprise... il y a toujours un bon moment pour proposer Tabl'Grill à vos clients.



Spécial
traiteurs

PRIX HT*
1380€



Le **PRODUIT**
Modèle avec
aspiration des
fumées

Utilisation
interieur

PRIX HT*
4150€

Ensemble Nomade Haut 1000 sur Plateau Stratifié gris

Ensemble sur Plateau Stratifié gris avec une plancha Gaz 2,2 kW
Plateau Stratifié ép 10 mm
Rangement plié : l 22 cm x H 1,3m
Homologué Extérieur et Intérieur. BREVETE

Modèle	NH(M1)/M
Référence	T25-NH(M1)
Dim L x P x H (mm)	1200 x 1200 x 750
Puissance Gaz	2,2 kW

Housse Nomade Haut (M1)

Modèle	ACC-HOU-004/M
Référence	T25-ACC-HOU-004

PRIX HT*
120€

Ensemble sur Plateau et pied en Aluminium

Ensemble sur Plateau et pied en Aluminium avec une plancha
Electrique 1,8 kW.
Un système avec aspiration des fumées Intégrées
Débit d'air maxi : 700 M3/H
Niveau de pression acoustique: 62 db (moyenne) BREVETE

Modèle	SLSAL/M
Référence	T25-SLSAL
Dim L x P x H (mm)	1200 x 1200 x 750
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,8 kW

Rehausse en Aluminium pour version Mange Debout

Modèle	RehausseSLSAL/M
Référence	T25-REHAUSSESLSAL
Dim H (mm)	350

PRIX HT*
220€



PRIX HT*
1410€

Ensemble Barrique Bois sur Plateau en Aluminium

Ensemble sur Barrique Bois et plateau en
Aluminium avec une plancha
Gaz 2,2 kW

Modèle	BP120-01/M
Référence	T25-BP120-01
Dim L x P x H (mm)	1200 x 1200 x 1100
Puissance Gaz	2,2 kW



SHOW COOKING

SOMMAIRE

SALAMANDRE
WOK - PLANCHA



PRIX HT* **8039€**

Showcooking Visio 3 postes (Meuble seul)

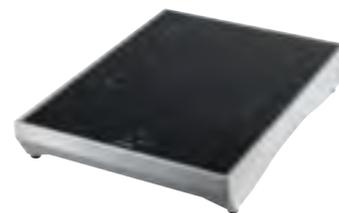
Capacité : 3 postes
Compatibilité : Gamme induction posable TecnoXTECLINE et DESIGN
Aspiration : motorisée à 4 vitesses réglables
Éclairage : led
Dotation : bloc tiroir, planche à découper

Modèle VISIO-3P/2/K

Référence **E01-127804**

Dim L x P x H (mm) 1515 x 761 x 1264

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/11 kW



PRIX HT*
509€

Plaque induction posable 1 foyer diam 250 mm

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

Modèle D3000/K

Référence **E01-124512**

Dim L x P x H (mm) 386 x 526 x 90

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3 kW



PRIX HT* **169€**

Rehausse pour plaque à induction

Rehausse réglable en hauteur pour plaque à induction

Modèle REHREGL/K

Référence **E01-127797**



PRIX HT*
1399€

Wok induction posable

1 foyer 3200W
Nombre de foyers : 1
Forme inducteur : circulaire
Nombre de positions de réglages : 11

Modèle DW3200/K

Référence **E01-124515**

Dim L x P x H (mm) 386 x 526 x 155

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,2 kW



PRIX HT*
2119€



Plancha induction posable

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

Modèle DG3200/K

Référence **E01-127847**

Dim L x P x H (mm) 386 x 526 x 155

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,2 kW



HENDI

PRIX HT*
659€

Salamandre électrique

Type 600, construction en acier inoxydable
Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C max
2 zones de chaleur indépendantes, réglage séparé
Égouttoir amovible avec grille de 590x350 mm

Modèle SE/K

Référence **H13-264706/GEX**

Dim L x P x H (mm) 600 x 520 x 530

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6 kW



PRIX HT*
1399€

Salamandre vitrocéramique - Détection auto

Ultrarapide : 400°C en 9s
Puissante : 570°C après 15 min de chauffe
Système de Détection de Plat (PDS)
2 zones de chauffe indépendantes

Modèle PDS/A

Référence **R09-SEM600PDS**

Dim L x P x H (mm) 600 x 590 x 590

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3 kW



FRANSTAL

PRIX HT*
2159€

Salamandre "HI-LITE" - Mécanique - Détection auto

2 zones de chauffage "HiLight", réglage séparé
Commutateurs en acier inoxydable.
Réglable en hauteur sur 3 côtés.
Manuel ou automatique + PDS
4 puissances + 1x1/1 ou 2 assiettes

Modèle VARIOLIFTC/R

Référence **FR1-CPA878381**

Dim L x P x H (mm) 600 x 520 x 445

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/4,6 kW

FOUR RAPIDO

RAPIDO est la solution optimale pour ceux qui recherchent un four compact mais aux grandes performances.

Grâce à l'interface tactile HD True-Touch™, et aux nombreuses recettes préprogrammées il suffit simplement d'effleurer l'icône souhaitée pour lancer la procédure de cuisson.

FINANCEMENT
60 SUR MOIS
146,64€
PRIX HT*

PRIX HT*
7369€

Four à cuisson accélérée RAPIDO - Mono

Four à grande vitesse
Chaleur pulsée 3 kW
Convection 95°C à 270°C
Micro-ondes 1 kW
Manuelle jusqu'à 4 cycles
Ecran tactile hd truetouch™ de 7" entièrement personnalisable

Modèle RAPIDO/R

Référence **FRI-CLARAPI**

Dim L x P x H (mm) 358 x 743 x 578

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,68 kW

PRIX HT* **7779€**

Four à cuisson accélérée RAPIDO - Tri

Four à grande vitesse
Chaleur pulsée 3 kW
Convection - 95°C / 270°C
Micro-ondes 2 kW
Manuelle jusqu'à 4 cycles
Ecran tactile hd true-touch™ de 7"
Entièrement personnalisable

Modèle RAPIDO/R

Référence **FRI-CLARAP3**

Dim L x P x H (mm) 358 x 743 x 578

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/5,95 kW

CHALEUR PULSÉE

Puissance jusqu'à 3000 W pour garantir d'excellentes colorations et marquages au grill

MICRO-ONDES

Puissance jusqu'à 2000 W pour chauffer rapidement et réduire les temps de cuisson

CONVECTION

Température de 95°C à 270°C avec vitesse du ventilateur réglable

ÉCRAN PERSONNALISABLE

Doté d'un menu personnalisable ainsi que d'un écran tactile HD True-Touch™ de 7"

PRÊT À L'EMPLOI

Peut être installé rapidement même dans des zones visibles au public. Il est prêt à l'emploi, vous branchez et parez à cuisiner immédiatement.





ADVENTYS



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

**Plaque induction à poser**

Puissance de 50 à 2500 W

PRIX HT*
349€

Modèle	GLN2500/R
Référence	A26-GLN_2500
Dim L x P x H (mm)	310 x 385 x 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,5 kW

**Plaque induction à poser**

Puissance de 50 à 3500 W

PRIX HT*
599€

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



PRIX HT*
789€

Plaque induction double à poser

Dimension vitro : 280 x 560 mm
Protection sur les côtés
Commandes par clavier à touches sensibles
Touche MAX pour puissance maximum instantanée
Alimentation : de 185 à 270V et de 35 à 70Hz

Modèle	GLN2 3500 5/R
Référence	A26-GLN2_3500_S
Dim L x P x H (mm)	590 x 385 x 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5 kW

**Plaque induction double à poser**

Double foyer induction 3500 W
2 zones indépendantes + 2 générateurs
2 inducteurs de diamètre 210 mm.
Dimension vitro : 650 x 370 mm.
Commandes par clavier sensitif étanche
Filtre métallique lavable en machine

Modèle	GLN23500F/R
Référence	A26-GLN2_3500_F
Dim L x P x H (mm)	370 x 730 x 140
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5 kW

FRANSTAL
Gold

PRIX HT*
1119€

Plaque induction à poser

Plaque de cuisson induction mono foyer.
Inducteur de diamètre 280mm.
Dimension vitro : 405 x 342 x ép 4mm.
Commandes par clavier à touches sensibles

Modèle	BRIC3600/R
Référence	FRI-CADFTIP3600
Dim L x P x H (mm)	392 x 526 x 96
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6 kW

FRANSTAL
Gold

PRIX HT*
2159€

Plancha induction à poser W

Plancha induction posable.
Surface de cuisson : 363 x 297mm.
Commandes par clavier à touches sensibles.

Modèle	BGIC3600/R
Référence	FRI-CADFTWP3600
Dim L x P x H (mm)	392 x 526 x 236
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6 kW

FRANSTAL
Gold

PRIX HT*
1409€

Wok induction à poser

Commandes par clavier à touches sensibles
Cordon secteur de 1m80 fourni

Modèle	BWIC 3600/R
Référence	FRI-CADFTWP3600
Dim L x P x H (mm)	392 x 526 x 177
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6 kW



FOUR À AIR PULSÉ FOUR REMISE ET MAINTIEN

SOMMAIRE



· Intérieur et extérieur inox · Système électromécanique avec humidificateur · Capacité : 4 grilles GN1/1 ou 600x 400 · Température maximum 250°C · Rack démontable pour nettoyage facile · Thermostat de sécurité · Minuterie : 0 - 120 mn et mode continu · Lumière intérieure · Porte double vitrage : 75mm · Dim. int. : L x P x H (mm) 620 x 450 x 350



PRIX HT*
639€

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

Température maximum 250°C
Intérieur et extérieur inox
Livré avec 4 plaques alu 430 x 340
Dim. int.: L x P x H (mm) 450 x 370 x 345

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



PRIX HT*
1279€

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

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



PRIX HT*
1279€

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

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



PRIX HT*
1899€

AMBASSADE
ÉQUIPEMENTS

Four à air pulsé - 6 niveaux GN 1/1

Moufle intérieur en inox
6 niveaux GN1/1 au pas de 65 mm
Minuterie
Livré avec 1 grille, une tôle pâtisserie
Dim. int. : (L x P x H) 530 x 410 x 420 mm

Modèle	CFE706CT/A
Référence	A04-CFE706CT
Dim L x P x H (mm)	750 x 725 x 600
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6 kW

PRIX HT*
455€

Support pour four 6 niveaux

Support et pieds acier tube inox Ø 60
Vérins réglables
Tablette inférieure inox

Modèle	SF706/K
Référence	A04-SF706
Dim L x P x H (mm)	690 x 550 x 900



PRIX HT*
2249€

AMBASSADE
ÉQUIPEMENTS

Four de remise et maintien en température 5 niveaux

5 niveaux GN1/1 au pas de 67 mm
Capacité : de 15 à 60 repas
Commande électromécanique

Modèle	CFE705RT/A
Référence	A04-CFE705RT
Dim L x P x H (mm)	750 x 700 x 730
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6 kW

PRIX HT*
419€

Support pour four 5 niveaux

Pieds inox avec vérins réglables 150/175 mm
Livré avec Tablette inférieure inox 18/10+

Modèle	CSF705RT/A
Référence	A04-CSF705RT
Dim L x P x H (mm)	750 x 590 x 820



PRIX HT*
3199€

AMBASSADE
ÉQUIPEMENTS

Four de remise et maintien en température 10 niveaux avec support

10 niveaux GN1/1 au pas de 67 mm
Capacité : de 30 à 120 repas
Commande électromécanique

Modèle	CFE710RT/R
Référence	A04-CFE710RT
Dim L x P x H (mm)	750 x 700 x 1550
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/9 kW

PRIX HT*
749€

Chariot de chargement pour four 10 niveaux

Pour plusieurs fours
4 roulettes pivotantes dont 2 à freins

Modèle	CH700RT/R
Référence	A04-CH700RT



PRIX HT*
1839€

Etuve mobile 5 niveaux 600x400

Chariot chauffant ventilé isolé
5 étages 600x400 espacés de 70 mm
Construction autoportée en acier inoxydable
Thermostat 60-200° et voyants
Agencement intérieur mobile pour faciliter l'entretien

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



PRIX HT*
1999€

Etuve Traiteur 12 niveaux 600x400

Etuve chauffante ventilée de remise ou maintien en température en inox
Fabrication autoportée
Isolation renforcée
Cuisson basse température et fin de cuisson
12 étages 600x400 espacés de 70 mm
Thermostat 60 à 200 °

Modèle	Essentiel/R
Référence	D10-EV6412
Dim L x P x H (mm)	580 x 870 x 1170
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,3 kW



PRIX HT*
16€

Paire de glissières GN1/1 600x400

Glissière pour GN1/1 et 600x400 pour étuve 5 et 12 niveaux
1 jeu de 2 glissières amovibles pour équiper un étage au format GN1/1 et 600x400

Modèle	Essentiel/R
Référence	D10-OPTION12



PRIX HT*
2299€

Etuve mobile 10 niveaux

Plan de travail inox
Pas de 78 mm
Thermostat 50250°
Thermomètre indicateur
Bac de récupération des condensats
Poignées latérales soudées et butoirs caoutchouc
Châssis acier inoxydable avec tablette de dépose
Livré avec cordon 16A

Modèle	CTFE710CTE/A
Référence	A04-CTFE710CTE
Dim L x P x H (mm)	900 x 650 x 1100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5 kW



PRIX HT*
3029€

Etuve mobile 12 niveaux GN2/1

Etuve chauffante ventilée de maintien température en inox
Fabrication sur bâti inox
Isolation renforcée
Cuisson basse température et fin de cuisson
12 étages GN2/1 espacés de 70 mm
Thermostat 60 200
Thermomètre 250°
Gestion d'hydrométrie manuelle par oura
Socle débordant avec butoirs caoutchouc

Modèle	Alizé/R
Référence	D10-CG24V
Dim L x P x H (mm)	765 x 1000 x 1280
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,3 kW



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

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



PRIX HT*
2995€

Armoire mobile de maintien en température GN1/1

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

Modèle 507381/R

Référence **T02-507381**

Dim L x P x H (mm) 528 x 821 x 1844

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,215 kW



PRIX HT*
3290€

Armoire mobile de maintien en température GN2/1

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

Modèle 507481/A

Référence **T02-507481**

Dim L x P x H (mm) 733 x 941 x 1880

Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,015 kW



PRIX HT*
3250€

Armoire mobile de maintien en température GN1/1 + Humidificateur

20 niveaux GN 1/1
Régulation électronique
Contrôle hygrométrie par 5 cycles

Modèle 507386/R

Référence **T02-507386**

Dim L x P x H (mm) 528 x 821 x 1844

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,215 kW



PRIX HT*
3590€

Armoire mobile de maintien en température GN2/1 + Humidificateur

20 niveaux GN 2/1
Régulation électronique
Contrôle hygrométrie par 5 cycles

Modèle 507486/A

Référence **T02-507486**

Dim L x P x H (mm) 733 x 941 x 1880

Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,015 kW



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



PRIX HT*
3995€

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

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

Modèle 507286/R

Référence **T02-507286**

Dim L x P x H (mm) 522 x 815 x 1750

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,2 kW



PRIX HT*
4310€

Armoire mobile réfrigérée de maintien en température GN2/1 Roll'Fresh

15 niveaux GN2/1
Roues Ø160 mm chape inox dont 2 à frein

Modèle AF/A

Référence **T02-507296**

Dim L x P x H (mm) 737 x 941 x 1786

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,3 kW





Icon est le four idéal pour vous qui êtes en train d'ouvrir un bar, un restaurant ou une pâtisserie. Avec un budget limité, vous disposez de toutes les fonctionnalités et les performances des fours haut de gamme

Grâce à son système de contrôle simple et intuitif, vous pouvez donner libre cours à votre créativité en cuisine.



LAINOX

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



PRIX HT*
2319€

Four mixte électrique 5 Niveaux électromécanique

GN1/1 ou 600x400

Modèle

EVO/R

Référence

LO3-ICEM051E

Dim L x P x H (mm)

777 x 729 x 777

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/7,25 kW



PRIX HT*
425€



Kit première installation PURITY C1100 Steam spécial four

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



PRIX HT*
3029€

Four mixte électrique 7 Niveaux électromécanique

GN1/1 ou 600x400

Modèle

EVO/R

Référence

LO3-ICEM071E

Dim L x P x H (mm)

777 x 729 x 942

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/12,5 kW

Modèle

KI/E

Référence

B66-1027756

Dim H (mm)

557



PRIX HT*
3489€

Four mixte électrique 10 Niveaux électromécanique

GN1/1 ou 600x400

Modèle

EVO/R

Référence

LO3-ICEM101E

Dim L x P x H (mm)

777 x 729 x 1152

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/14,5 kW



· Four mixte électrique à injection · Cuisson « manuelle » avec trois modes possibles : Convection de 30°C à 300°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné de 30°C à 300°C ou « automatique » avec plus de 90 programmes de cuisson testés et mémorisés · Contrôle de la température à cœur avec sonde multipoints débrochable (en option) · Autoclisma, système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson et Fast-Dry, système de déshumidification rapide de l'enceinte de cuisson · Écrans alphanumériques à LED haute visibilité · 6 vitesses de ventilation pour les modèles 7 et 10 niveaux et 2 vitesses pour le modèle 6 niveaux compact · Système de lavage automatique avec réservoir intégré et dosage de détergent automatique (en option)



Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1 - COMPACT

6 x 1/1GN
Modèle GOLD/K
Référence **FR1-CLACOES061R**
Dim L x P x H (mm) 510 x 800 x 880
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/7,75 kW

PRIX HT*
4279€



Support Four mixte pour 6 niveaux

Support de base en acier inox
Modèle SF/K
Référence **FR1-CLACSR061**
Dim L x P x H (mm) 510 x 648 x 860

PRIX HT*
449€



Four mixte électrique 7 Niveaux GN1/1

7 x 1/1GN
Modèle GOLD/K
Référence **FR1-CLASAEV071R**
Dim L x P x H (mm) 875 x 825 x 820
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/10,5 kW

PRIX HT*
4299€



Support four

Support 7 niveaux en acier inox
Modèle OPTIONSGOLD/K
Référence **FR1-CLANSR071**
Dim L x P x H (mm) 875 x 725 x 860

PRIX HT*
519€



Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/1

10 x 1/1GN
Modèle GOLD/K
Référence **FR1-CLASAEV101R**
Dim L x P x H (mm) 930 x 825 x 1040
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/16 kW



PRIX HT*
4999€



Support four

Support 10 niveaux en acier inox
Modèle OPTIONSGOLD/K
Référence **FR1-CLANSR101**
Dim L x P x H (mm) 930 x 725 x 710

PRIX HT*
519€

PRIX HT* **159€**



PRIX HT* **619€**

PRIX HT* **289€**

PRIX HT* **439€**

Sonde à cœur multi-points débrochable
Ø 3mm

Modèle SAC/K
Référence **FR1-CLAKSC0040**

Système de lavage automatique pour four Gold

Système de lavage automatique lcs
1 bidon à cartouche de détergent
liquidecdl05
990 gr

Modèle OPTION/K
Référence **FR1-CLALCS**

Porte inversée (Four Gold)

Modèle OPTION/K
Référence **FR1-CLANPS**

Option lavage
Pour le four Compact Gold

Modèle /K
Référence **FR1-CLAILCSI**

PRIX HT* **250€**

Cartouche de remplacement Franstal 2XL

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

Modèle LWAFRANSTAL2XL/E
Référence **FR1-LWAFRANSTAL2XL**
Dim H (mm) 520



Kit Complet Franstal 2XL

Accessoires (tête de raccordement avec clapets anti retour, 2 flexibles inox, débitmètre, test de dureté, vanne de purge, réductions)
Protection contre le calcaire en 5 niveaux de filtration : rétention chlore, particules, goûts et odeurs
Vanne d'arrêt intégrée, réglage bypass
Autonomie 9m3 sur four mixte, 12 m3 sur machine à café pour dureté moyenne 10° KH

Modèle LWAKIT2XL/E
Référence **FR1-LWAKIT2XL**
Dim H (mm) 574

PRIX HT* **435€**

LA CUISINE PRÉCISE

Le tout en 1 offre de nombreuses possibilités culinaire, avec ses deux cuves offrant le choix de varier les plats en une seule utilisation. En plus d'être très fonctionnel, il s'adapte très bien dans les petites cuisines.

Mise en service par démonstrateur culinaire FRANSTAL OFFERTE.



Sauteuse tout en un WW

Appareil multifonctions électrique double cuve 18 kW Largeur 800 mm

2 cuves indépendantes 2 écrans de contrôle tactiles

Fond de cuve inox 304

Couvercles doublés et équilibrés avec joint d'étanchéité

1 sonde à cœur avec régulation électronique multipoints par cuve

Régulation de température fond de cuve multipoints

Remplissage des cuves par rejet eau chaude/ eau froide avec

compteur volumétrique

Systèmes de vidange séparés des jus et eaux de nettoyage

3 niveaux support bacs GN 2/1 en soubassement.

Cuve de gauche: fonctions friteuse, cuiseur à pâtes, sauteuse, marmite 9 kW Volume utile 30 litres (10 litres en mode friteuse) capacité horaire mode friteuse : 15 kg/h

Cuve de droite: fonctions marmite, sauteuse braisière 9 kW Volume utile 12 Litres

Dim L x P x H (mm)

800 x 800 x 900

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/18 kW



MIJOTER

Une cuisson lente pour des plats en sauces pour rendre vos viandes tendres et onctueuses



POCHER

Le vous permet de cuire de nombreux aliments à chaud comme à froid en contrôlant le temps, la température et le volume d'eau.



FRIRE

Pour une alimentation savoureuse et appétissante, sans perte des nutriments des aliments.



SNACKER

Le permet de faire cuire rapidement à haute température des pièces de viandes, des légumes ou bien même des poissons



ÉCRAN-TACTILE

Écran tactile couleur haute définition rapide et intuitif.



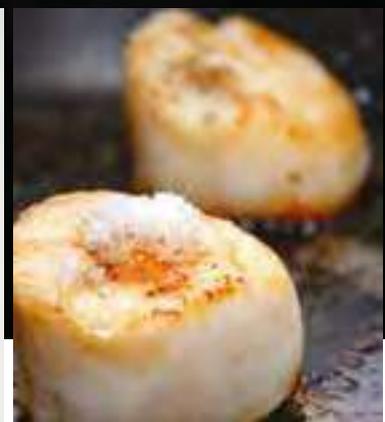
LES RECETTES EN UN CLIC

Possibilité de mémoriser vos recettes.



CUVES

Composée de deux cuves qui sont elle même dotées de leurs propres écrans, capacités 30 et 12 litres utiles





PRIX HT*
1630€



Filtration d'huile stockage 0,9L

Filtre à l'huile de friture micro filtration jusqu'à 5 µm.
Capacité de filtration jusqu'à 35L/min
Profondeur d'Aspiration env. 20 cm
Inox 1.4301 Poids 6,3 kg

Modèle	V30-3G/M
Référence	V09-VITO30
Dim L x P x H (mm)	115 x 175 x 355
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3 kW



PRIX HT*
2350€



Filtration d'huile stockage 1,2L

Filtre à l'huile de friture micro filtration jusqu'à 5 µm.
Capacité de filtration jusqu'à 50L/min
Profondeur d'Aspiration env. 30 cm
Inox 1.4301 Poids 7,7 kg

Modèle	V50-3GB/M
Référence	V09-VITO50
Dim L x P x H (mm)	210 x 210 x 370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5 kW



PRIX HT*
2790€



Filtration d'huile stockage 3,5L

Filtre à l'huile de friture micro filtration jusqu'à 5 µm.
Capacité de filtration jusqu'à 95L/min
Profondeur d'Aspiration env. 45 cm
Inox 1.4301 Poids 9,2 kg

Modèle	V80-2GB/M
Référence	V09-VITO80
Dim L x P x H (mm)	210 x 205 x 460
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,7 kW



PRIX HT*
490€

Testeur d'huile

Mesure électronique directe dans la friteuse
Capteur «blindé» Affichage rapide des valeurs de mesure en % TPM/
Alarme acoustique et visuelle (tricolore)

Modèle	VOT-70/A
Référence	V09-VITOOILTETER
Dim L x P x H (mm)	360 x 50 x 30
Tension	2 Piles AAA



PRIX HT*
185€

Coupleur rapide click

Gaz DN 3/4

Modèle	CP/T
Référence	B24-0039002



PRIX HT*
180€

Flexible gaz ERP DN 3/4

DN 3/4 sortie m/m 20x27
1,50 m F/F
Avec raccord union dn 3/4" m/f inclus

Modèle	FG/T
Référence	B24-0038205



PRIX HT*
155€

Flexible gaz ERP DN 3/4

DN 3/4 sortie m/m 20x27
1,00 m F/F
Avec raccord union dn 3/4" m/f inclus

Modèle	FG/T
Référence	B24-0038203



**Elément neutre**

Plan de travail en acier inoxydable avec isolation phonique
Soubassement ouvert ou avec porte battante
Façade de tiroir à double paroi
Coulisses à extraction totale avec arrêt final

Modèle	ASCOLINE 500/K
Référence	A35-SUA040
Dim L x P x H (mm)	400 x 500 x 850

PRIX HT*
795€

**Module 2 feux vifs**

Fourneaux à gaz à brûleurs apparents
Cavité de brûleur fermée
Profondeur de cavité de brûleurs 82 mm
Brûleur avec flamme pilote recouverte
Sécurité d'allumage thermoélectrique
Brûleurs apparents avec allumage manuel
1 de 3,9 kW
1 de 5,4 kW
Grille de dépose en acier inoxydable

Modèle	ASCOLINE 500/K
Référence	A35-SGH210
Dim L x P x H (mm)	600 x 500 x 850
Puissance Gaz	9.3 kW

PRIX HT*
1770€



PRIX HT*
1935€

Plancha / Sauteuse

Plaques à grillades à fonds de 65 mm emboutie profond sans joint, soudée dans le recouvrement
Compatible GN en inox
Fond en acier inoxydable et cuivre
Vidange par tube d'évacuation Ø 36 mm vers réservoir de récupération d'huile GN 1/1-65
Chauffage indirect par foyers radiants
Régulation thermostatique de 50 à 260°C
Inclus 1 réservoir de récupération d'huile, 1 grattoir inox, 1 bouchon PTFE

Modèle	ASCOLINE 500/K
Référence	A35-SEB230
Dim L x P x H (mm)	600 x 500 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/3,5 kW



PRIX HT*
1965€

**Module vitro 2 foyers**

Plaque lisse collée étanche dans le plan de l'appareil
Facile à nettoyer
P: 2x3 kW
Chauffage rapide des casseroles
Réglage de la puissance de chauffe par doseur d'énergie Inclus : grattoir de nettoyage

Modèle	ASCOLINE 500/K
Référence	A35-SEH300
Dim L x P x H (mm)	600 x 500 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6 kW



PRIX HT*
2145€

Friteuse 1 cuve 8 litres

Régulation thermostatique de 100°C à 195°C
Thermostat de sécurité intégré
Écoulement avec vanne à bille
Inclus 1 couvercle, 1 fond grillagé, 1 panier à frites

Modèle	ASCOLINE 500/K
Référence	A35-SEF124
Dim L x P x H (mm)	600 x 500 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/9 kW



AMBASSADE
F E R R O U G G I N E



PRIX HT*
1789€

Fourneau 4 feux sur four gaz GN1/1

Habillage et façade inox.
Pieds inox avec vérins réglables : H 150/175mm
Table LxP (700 x 650 mm)
Brûleurs à sécurité avec thermocouple :
2 Brûleurs de 3 kW, 1 de 4 kW, 1 de 1,5 kW
Grilles fonte
Four : LxPxH (530 x 400 x 305), 1 brûleur de 4 kW.
Thermostat
Equipement standard : 1 grille et 1 tôle à pâtisserie.

Modèle CG741/A

Référence **A04-CG741**

Dim L x P x H (mm) 700 x 650 x 900

Puissance Gaz 15,5 kW



PRIX HT*
2099€

Fourneau 5 feux sur four gaz GN 1/1 et armoire neutre

Habillage et façade inox.
Pieds inox réglables 150/175mm
Table LxP (1000 x 650), 5 brûleurs avec thermocouple :
2 Brûleurs de 3 kW, 1x4 kW, 1 de 1,5 kW
1 brûleur central 5 kW
Four : LxPxH (530 x 405 x 305), 1 brûleur de 4 kW.
Thermostat
Armoire neutre GN1/1 sans échelles
Livré avec 1 grille et 1 tôle à pâtisserie.

Modèle CG1051GA/A

Référence **A04-CG1051GA**

Dim L x P x H (mm) 1000 x 650 x 900

Puissance Gaz 20,5 kW



PRIX HT*
2279€

Fourneau 5 feux sur grand four gaz

Habillage et façade inox
Pieds inox réglables 150/175mm
Brûleurs avec thermocouple
2 Brûleurs de 3 kW, 14 kW, 11,5 kW
1 brûleur central 5 kW
Grilles fontes
Four : LxPxH (900x455x305) 2 brûleurs de 3,5 kW
Livré avec 1 grille, 1 tôle à pâtisserie

Modèle CG1051B/A

Référence **A04-CG1051B**

Dim L x P x H (mm) 1000 x 650 x 900

Puissance Gaz 23,5 kW



PRIX HT*
4899€

Fourneau Induction sur four elec. GN1/1

Habillage et façade inox.
Pieds inox avec vérins réglables (H :150/175mm)
Vitrocéramique 3 foyers
Bandeau de commande à touches tactiles
Four multifonction platerie gastronomique GN1/1
Sole et voûte : 130 W + 1500W
Convection forcée : 2,65 kW
Grill : 2,85 kW
Thermostat
Livré avec 1 grille et 1 tôle à pâtisserie.

Modèle CE8311X/A

Référence **A04-CE8311X**

Dim L x P x H (mm) 800 x 650 x 900

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12,45 kW



PRIX HT*
649€

Elément neutre sur soubassement ouvert

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

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



PRIX HT*
1329€

Plancha nervurée gaz sur soubassement ouvert

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

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



PRIX HT*
1699€

Plancha lisse gaz sur soubassement ouvert - Revêtement compound

Construction en acier inoxydable AISI 304
Brûleur tubulaires de 6,9 kw
Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu
Température maximale contrôlée jusqu'à 280 °C
Plaque de cuisson « Compound » qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie. Idéal pour la cuisson de plats délicats.

Modèle	G7FL4M/CPD/K
Référence	B21-18301800
Dim L x P x H (mm)	400 x 700 x 900
Puissance Gaz	6,9 kW

PRIX HT* **119€**

Porte ouverture Droite

Modèle	1P DX/K
Référence	B21-20920000

PRIX HT* **119€**

Porte ouverture Gauche

Modèle	1P SX/K
Référence	B21-20920100



PRIX HT*
1959€

Friteuse électrique 1 cuve 18L - Mécanique

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

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



PRIX HT*
1679€

Fourneau 4 feux sur soubassement ouvert

Construction en acier inoxydable AISI 304
2 brûleurs en fonte nickelée de 7 kw et 2 de 3,5 kw
Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles
Soubassement ouvert

Modèle	G7F4M/K
Référence	B21-18702500
Dim L x P x H (mm)	800 x 700 x 900
Puissance Gaz	21 kW



PRIX HT*
2699€

Fourneau 4 feux sur four gaz GN2/1

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

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



PRIX HT*
849€

Elément neutre sur soubassement ouvert

Construction en acier inoxydable AISI 304
Soubassement ouvert

Modèle N9T4M/K
Référence **B21-20900500**
Dim L x P x H (mm) 400 x 900 x 900



PRIX HT*
2389€

Plancha lisse gaz sur soubassement ouvert - Revêtement compound

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

Modèle G9FL4M/CPD/K
Référence **B21-20301800**
Dim L (mm) 400 900
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/18 kW



PRIX HT*
2249€

Friteuse électrique 1 cuve 18L - Mécanique

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

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

PRIX HT*
119€

Porte ouverture Droite

Modèle 1P DX/K
Référence **B21-20920000**

PRIX HT*
119€

Porte ouverture Gauche

Modèle 1P SX/K
Référence **B21-20920100**



PRIX HT*
2359€

Fourneau 4 feux sur soubassement ouvert

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

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



PRIX HT*
3349€

Fourneau 4 feux sur four gaz GN2/1

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

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



PRIX HT*
3999€

Marmite gaz chauffe directe 100 litres

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

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

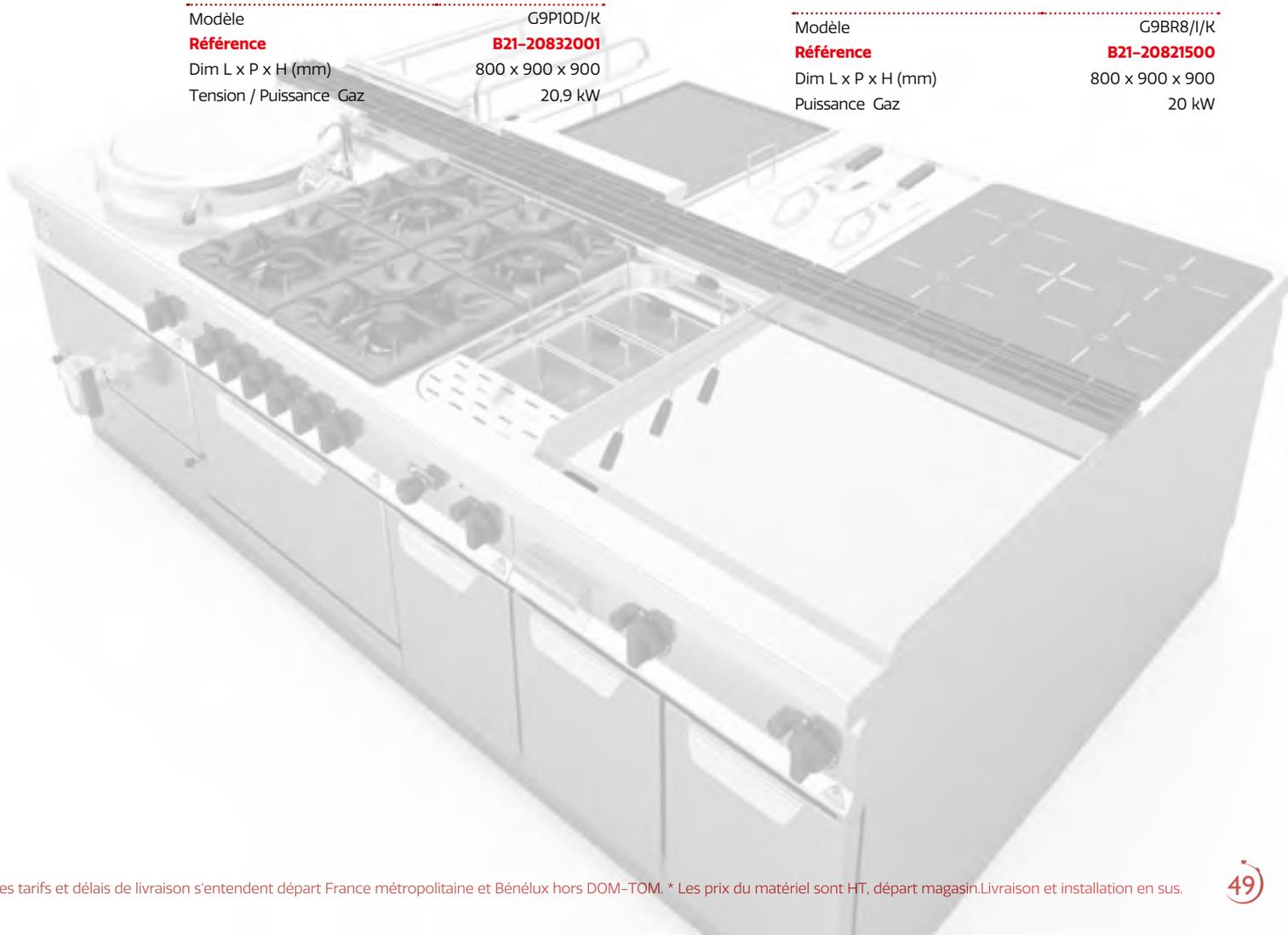


PRIX HT*
4709€

Sauteuse basculante 80 Litres gaz cuve inox avec relevage manuel

Construction en acier inoxydable AISI 304
Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304
Fond de cuve en acier inoxydable, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur
Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable
Commande avec vanne thermostatique de grande précision avec réglage de la température : 100 à 300 °C
Allumage électrique

Modèle	G9BR8/I/K
Référence	B21-20821500
Dim L x P x H (mm)	800 x 900 x 900
Puissance Gaz	20 kW



DÉCOUVREZ L'ART DE LA CUISSON À LA BRAISE

SOMMAIRE

2x1 GRILL ET FOUR
en une seule machine



CUISINE TOUT TYPE D'ALIMENTS
viande, poisson, fruits de mer, légumes et desserts



FONCTIONNE AVEC DU CHARBON VÉGÉTAL

apportant une
INFINITÉ DE SAVEURS



SYSTÈME D'OUVERTURE ET FERMETURE DE PORTE
sans effort et sans entretien



ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL **SANS IMPACT**
thermique constante pour le cuisinier



PARFAIT CONTRÔLE DES FLAMMES ET DE LA TEMPÉRATURE
moyennant le système de régulation du flux d'air



Possibilité de travailler durant tout le service entre
250°C ET 350°C



PLUS RAPIDE ET PROPRE
qu'un grill ouvert

utilisant environ
40% DE CHARBON EN MOINS



ESPACE DE TRAVAIL **PROPRE**
avec un tiroir à cendres fermé et un collecteur de graisse



RAPIDE RÉACTION DE MAILLARD
avec des résultats optimaux

La cuisson à hautes températures permet de sceller et braiser le produit

TOUT EN MAINTENANT SON JUS ET TOUT EN AUGMENTANT SON GOUT



SYSTÈME DE RÉGULATION DU FLUX D'AIR
de facile utilisation, sûre et ergonomique pour le cuisinier

 **MINI GRILL HIBACHI**

MINI GRILL PORTABLE
L'Hibachi MIBRASA® est basé sur un style de cuisine japonaise où les aliments se préparent sur une petite grille portable.



POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ NOUS

capolis

Le FOUR électrique Le + PUISSANT AU MONDE

Cuit une pizza en
MOINS D'1 MINUTE



DES TECHNOLOGIES DE POINTE EXCLUSIVES



Défecteurs réglables

- Technologie unique et brevetée
- Calibrage des flux de chaleur
- Jusqu'à - 30% de consommation énergétique



Cool-Around®

- Maintien de la chaleur à l'intérieur de la chambre
- Structure froide
- Efficacité énergétique inégalée

Eco Stand-By®

- Technologie brevetée
- Maintien de la température de consigne stable "mode veille"
- Immédiatement prêt à l'emploi en cas de besoin

Power®

- Stockage d'énergie supplémentaire
- Utilisation de l'énergie stockée durant les coups de feu
- Garantie de la qualité de cuisson

POUR UNE PRÉCISION INFAILLIBLE ET UNE CUISSON PARFAITE

- Chambre de cuisson en pierres réfractaires
- Sole en "Biscotto di Sorrento" interchangeable
- Résistances "ressort" incorporées dans la pierre de la voûte et de la sole
- Optimisation du placement des résistances pour un bon équilibre thermique et une répartition homogène de la chaleur

POUR PLUS DE SÉCURITÉ

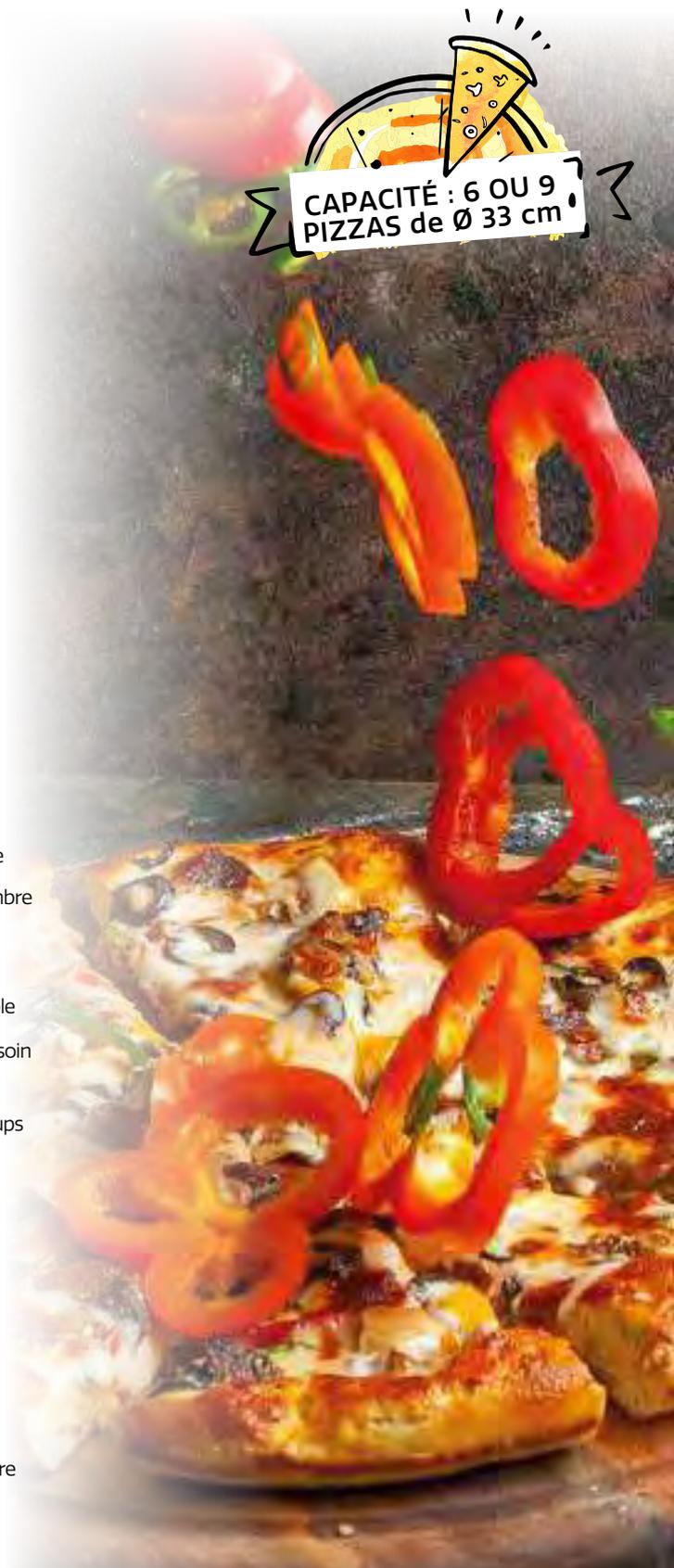
- Plateau de travail en granit noir équipé de joints thermiques
- Isolation de la porte amovible

POUR TOUJOURS PLUS D'ERGONOMIE"

- Protections en acier inoxydable et éclairage dans la chambre de cuisson
- Plateau de cuisson çà une hauteur de 28 cm
- Four sur etuve à roulettes pour faciliter le déplacement



510°C
en 1h45





BERNER



PRIX HT*
7€

Huile de coupe - Perçage 400 ML

Recommandée pour le perçage de petits diamètres (jusqu'au Ø 16 mm)
Évite l'échauffement et augmente la durée de vie des outils coupants grâce à un pouvoir mouillant élevé
Très efficace sur tous les aciers, les aciers spéciaux, alu, fonte, bronze, laiton, magnésium
Ne pas mélanger à l'eau

Modèle NT/N
Référence B47-147658



BERNER



PRIX HT*
10€

Nettoyant Inox 400ML

Entretien et protège les surfaces en acier inoxydable.
Élimine la poussière, la saleté, les traces de doigts et les films lubrifiants.
Dépose une protection de longue durée qui repousse l'eau et empêche l'incrustation de toutes nouvelles salissures.
Laisse un film antistatique.
Certificat alimentaire NSF A7.
Ne contient ni phosphates, ni silicones.
1 Carton : 6 unités

Modèle NT/I
Référence B47-160366



BERNER



PRIX HT*
12€

Nettoyant clim 250ML

Parfum légèrement citronné contre les mauvaises odeurs
Élimine le biofilm formé par l'accumulation de saleté sur les aérateurs et dans les conduits d'air
Rapide drainage de la condensation.
Application facile et effet longue durée.
Protège contre la corrosion.
Sans biocide. Biodégradable.
Sans silicone, non toxique. Ininflammable.
Respecte les peintures et plastiques.
pH: 7,5 - 1 Carton : 6 unités

Modèle NT/I
Référence B47-214902



BERNER



PRIX HT*
27€

Lingettes PROFICLEAN/BERNI'NET

Seau de lingettes proclean
Dimensions lingettes : 31,5 x 27,5 cm
Formule liquide nettoyante imbibée sur une serviette
En polymère à haut pouvoir dégrassant
Ne nécessite pas d'eau, aucun rinçage ni séchage
Lingettes ayant un côté grattant et un côté essuyant
Ne retransfère pas les salissures sur les mains
Pratique et mobile
Combine facilité d'utilisation et efficacité de nettoyage
Non toxique pour la peau

Modèle NT/I
Référence B47-142454



PRIX HT*
185€



Coffret Régul AKO CORE

Sorties spécifiques pour compresseur et solénoïde pour une fonction de pompe down
5 touches de raccourci avec les fonctions les plus courantes à un seul clic
Plage de température : 50.0 à +99.9°C
Assistant de configuration 2 niveaux
Gestion de dégivrage d'un 2ème évaporateur (AKO16523P, AKO16523D)
Pour groupe et ventilateur d'évaporateur monophasés
Sorties : 5 relais (Comp, Dégivr, Ventil, Aux1 et Aux2 config)
Degré de protection : IP65
Communication intégrée : RS485

Modèle	AKO-16523/T
Référence	C46-114855100
Dim L x P x H (mm)	290 x 84.4 x 141



PRIX HT*
285€



Kit alarme personne enfermée

Conçues conformément à la réglementation Européenne EN 3781
Disposent d'une configuration RS485 pour connexion à un système de surveillance
Alarme visuelle et sonore (90 dB à 1 m)
1 relais sortie (SPDT 3A, 230V, cos φ : 1) pour connecter une alarme à distance (module GSM)
Indication de charge de la batterie Autonomie supérieure à 10h
Étanchéité IP65
Communication RS485 pour connexion à un système de surveillance

Modèle	AKO-55123B/K
Référence	C46-102915100
Dim L x P x H (mm)	290 x 84.4 x 141
Tension / Puissance Elec.	230V+T/50-60Hz

FABRICATION FRANÇAISE

FRANSTAL Gold

· Panneaux TA à boîtiers · Épaisseur 60 mm (positive) · Épaisseur 100 mm (négative) · Revêtement 2 faces tôle lisse blanc banquise proche RAL 9010 · Panneaux de sol contreplaqué + résine phénolique (antidérapante) · Groupe frigorifique +2° pour les chambres froides EASY BLOC positives et -18° pour les chambres négatives · Angles gris arrondis facilitant le nettoyage · Chevrons d'aération pour les cellules épaisseur 100 mm · Porte pivotante réversible, serrure à clé avec décondamnation intérieure · Puissance frigorifique : 1 kW et puissance électrique : 0,6 kW



PRIX HT*
3720€

Chambre froide positive Easy bloc avec groupe

Volume 3,57 m3
Dim L x P x H (inter) 1430 x 1230 x 2030
R134a

Modèle	B7X1412A10/R
Référence	FR1-VDAF7X1412A10
Dim L x P x H (mm)	1550 x 1350 x 2150

PRIX HT*
4325€

Chambre froide positive Easy bloc avec groupe

Volume 6,72 m3
Dim L x P x H (inter) 2030 x 1630 x 2030
R134a

Modèle	B7X2016A10/R
Référence	FR1-VDAF7X2016A10
Dim L x P x H (mm)	2150 x 1750 x 2150

PRIX HT*
3955€

Chambre froide positive Easy bloc avec groupe

Volume 4,73 m3
Dim L x P x H (inter) 1630 x 1430 x 2030
R134a

Modèle	B7X1614A10/R
Référence	FR1-VDAF7X1614A10
Dim L x P x H (mm)	1750 x 1550 x 2150

PRIX HT*
2128€

Chambre froide positive Tundra sans groupe

Volume 4,73 m3
Dim L x P x H (inter) 1430 x 1630 x 2030

Modèle	B7X1416A00/R
Référence	FR1-VDAF7X1416A00
Dim L x P x H (mm)	1550 x 1750 x 2150



· Panneaux TA à boîtiers · Epaisseur 60 mm (positive) · Epaisseur 100 mm (négative) · Revêtement 2 faces tôle lisse blanc banquise proche RAL 9010 · Panneaux de sol contreplaqué + résine phénolique (antidérapante) · Qualité alimentaire · Angles gris arrondis facilitant le nettoyage · Chevrons d'aération pour les cellules · Epaisseur 100 mm · Porte pivotante réversible, serrure à clé avec décondamnation intérieure



PRIX HT*
1893€

Chambre froide positive Toundra sans groupe

Volume 3,57 m³
Dim L x P x H (inter) 1230 x 1430 x 2030

Modèle B7X1214A00/R
Référence FR1-VDAF7X1214A00
Dim L x P x H (mm) 1350 x 1550 x 2150

PRIX HT*
2455€

Chambre froide négative Toundra sans groupe

Volume 4,07m³
Dim L x P x H (inter) 1230 x 1630 x 2030 (+60 mm chevron)

Modèle B7Y1216A00/R
Référence FR1-VDAF7Y1216A00
Dim L x P x H (mm) 1430 x 1830 x 2230

PRIX HT* **2605€**

Chambre froide négative Toundra sans groupe

Volume 4,73m³
Dim L x P x H (inter) 1430 x 1630 x 2030 (+60 mm chevron)

Modèle B7Y1416A00/R
Référence FR1-VDAF7Y1416A00
Dim L x P x H (mm) 1630 x 1830 x 2230

PRIX HT* **4925€**

Chambre froide négative Easy bloc avec groupe

Volume 3,57 m³
Dim L x P x H (inter) 1430 x 1230 x 2030 (+60 mm chevron)
R452a

Modèle B7Y1412A20/R
Référence FR1-VDAF7Y1412A20
Dim L x P x H (mm) 1630 x 1430 x 2230

PRIX HT* **2501€**

Chambre froide positive Toundra sans groupe

Volume 6,72 m³
Dim L x P x H (inter) 1630 x 2030 x 2030

Modèle B7X1620A00/R
Référence FR1-VDAF7X1620A00
Dim L x P x H (mm) 1750 x 2150 x 2150

PRIX HT* **5210€**

Chambre froide négative Easy bloc avec groupe

Volume 4,73 m³
Dim L x P x H (inter) 1630 x 1430 x 2030 (+60 mm chevron)
R452a

Modèle B7Y1614A20/R
Référence FR1-VDAF7Y1614A20
Dim L x P x H (mm) 1830 x 1630 x 2230

PRIX HT* **2905€**

Chambre froide négative Toundra sans groupe

Volume 6,06 m³
Dim L x P x H (inter) 1630 x 1830 x 2030 (+60 mm chevron)

Modèle B7Y1618A00/R
Référence FR1-VDAF7Y1618A00
Dim L x P x H (mm) 1830 x 2030 x 2230

PRIX HT* **5510€**

Chambre froide négative Easy bloc avec groupe

Volume 6,06 m³
Dim L x P x H (inter) 1830 x 1630 x 2030 (+60 mm chevron)
R452a

Modèle B7Y1816A20/R
Référence FR1-VDAF7Y1816A20
Dim L x P x H (mm) 2030 x 1830 x 2230



fermasters · Chevonnage d'aération PVC noir - 40 x 50mm



PRIX HT*
2679€

Minibox 1800x1800x2100

Longeur 1800mmL

Modèle	MB181821VS/R
Référence	I04-MB181821V
Dim L x P x H (mm)	8400 x 3600 x 2100



PRIX HT*
2898€

Minibox 1800x2100x2100

Longeur 2100mmL

Modèle	MB182121VS/R
Référence	I04-MB182121V
Dim L x P x H (mm)	8700 x 3600 x 2100



PRIX HT*
3133€

Minibox 2100x2100x2100

Longeur 2100mmL

Modèle	MB212121VS/R
Référence	I04-MB212121V
Dim L x P x H (mm)	11400 x 3600 x 2100



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



PRIX HT*
134€

Rideau à lanières positif

Modèle	FERMOFLEXRL/R
Référence	F03-GE2620R40P940A
Dim H (mm)	940 x 1980



PRIX HT*
165€

Rideau à lanières négatif

Modèle	FERMOFLEXRL/E
Référence	F03-GE2620R40N940A
Dim H (mm)	940 x 1980



PRIX HT*
440€

COOLSMART CLIMATISATION MOBILE

Climatisation mobile Froid seul
3 modes de fonctionnement: Refroidissement / Déshumidificateur / Ventilation
Fonction avec minuterie possible
Limite de fonctionnement : +17°C à +35°C
Fourni avec télécommande, tuyau d'évacuation et kit de fixation pour fenêtre

Modèle	CS12P0/R
Référence	L11-3770105
Dim L x P x H (mm)	467 x 397 x 765
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5 kW



· Température de +2°C à +10°C · Ambiance 32°C · Intérieur ABS thermoformé · Fermeture à clé d'origine · Affichage digital
· Livrée avec 2 roulettes montées à l'arrière, pour armoires HR600 et HF600 possibilité d'installer 4 pieds inox de 90 mm fournis avec les armoires (Sauf HR400) · Ouverture de porte réversible · Evaporateur ventilé (Sauf HF600 Froid Statique) · Fluide R134a · Dégivrage et réévaporation automatiques



PRIX HT*
655€

Armoire froide positive 350 L Blanche

Dotation : 3 grilles 502 x 415 mm + 1 grille 502 x 211 mm
Isolation 40 mm

Modèle	HR400/A
Référence	F46-HR401
Dim L x P x H (mm)	600 x 585 x 1850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,185 kW



PRIX HT*
815€

Armoire froide positive 570 L Blanche

Dotation : 3 grilles GN2/1 650 x 530 mm + 1 grille 650 x 305 mm
Isolation 40 mm

Modèle	HR600/A
Référence	F46-HR601
Dim L x P x H (mm)	770 x 695 x 1895
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,185 kW



· Température de +2°C à +10°C · Ambiance 32°C · Intérieur ABS thermoformé · Fermeture à clé d'origine · Affichage digital · Livrée avec 2 roulettes montées à l'arrière, pour armoires H600V possibilité d'installer 4 pieds inox de 90 mm fournis avec les armoires (Sauf HR400V) · Ouverture de porte réversible · Evaporateur ventilé · Fluide R134a · Dégivrage et réévaporation automatiques



PRIX HT*
905€

Armoire froide positive 570 L Vitrée

Dotation : 3 grilles GN2/1 650 x 530 mm et 1 grille 650 x 305 mm

Modèle	HR600V/A
Référence	F46-HR601V
Dim L x P x H (mm)	770 x 695 x 1895
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,185 kW



PRIX HT*
725€

Armoire froide positive 350 L Vitrée

Dotation : 3 grilles 502 x 415 mm et 1 grille 502 x 211 mm

Modèle	HR400V/A
Référence	F46-HR401V
Dim L x P x H (mm)	600 x 585 x 1850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,185 kW



PRIX HT*
1025€

Armoire froide positive 555 L Inox

Température de +2°C à +10°C
Intérieur ABS thermoformé
Fermeture à clé d'origine
Affichage digital
Livrée avec 2 roulettes montées à l'arrière, pour armoires HR600 et HF600 possibilité d'installer 4 pieds inox de 90 mm fournis avec les armoires
Ouverture de porte réversible
Evaporateur ventilé
Fluide R134a
Dégivrage et réévaporation automatiques
Dotation : 3 grilles GN2/1 650 x 530 mm et 1 grille 650 x 305 mm
Isolation 40 mm

Modèle	HR600/A
Référence	F46-HR601
Dim L x P x H (mm)	770 x 695 x 1890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,185 kW



PRIX HT*

7255€

Armoire à maturation 700L Viandes ou Fromages

Armoire d'exposition éclairage LED
Régulation spéciale maturation de viande 25 à 75% d'HR
Froid ventilé
Température 0+4°C
Groupe logé
Affichage digital
Température et hygrométrie
Intérieur inox
Extérieur aluminium noir RAL9005
Roulettes pivotantes avec freins
5 clayettes chromées
1 porte vitrée dos plein et 2 côtés vitrées

Modèle	DUO XL/R
Référence	S38-SMAT35
Dim L x P x H (mm)	900 x 640 x 1930
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1 kW



PRIX HT*
1115€

Armoire Inox Positive 1 porte R600

Armoire positive GN2/1
Volume : 670 L
Température : -2 / +8 °C
Température de fonctionnement : +43°C tropicalisé
Poids brut/net : 140/120 Kg
Alimentation électrique : 220V-50 Hz
Réfrigérant : R600a
Évaporateur traité anti-corrosion
Finition : Inox Int/Ext : AISI304 sauf der/dess : Acier

Modèle ARMOIRE GR GN2/1/R

Référence **A31-MBF8116GR**

Dim L x P x H (mm) 730 x 805 x 2065

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,22 kW



PRIX HT*
1415€

Armoire Inox Négative 1 porte R290

Armoire négative GN2/1
Volume : 670 L
Température : -22 / -18 °C
Température de fonctionnement : +43°C Tropicalisé
Poids brut/net : 140/120 Kg
Alimentation électrique : 220V-50 Hz
Réfrigérant : R290
Évaporateur traité anti-corrosion et froid ventilé
Finition : Inox Int/Ext : AISI

Modèle ARMOIRE GR GN2/1/R

Référence **A31-MBF8113GR**

Dim L x P x H (mm) 730 x 805 x 2065

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,6 kW



PRIX HT*
1915€

Armoire Inox Positive 2 portes R600

Armoire positive GN2/1
Volume : 1300 L
Température : -2 / +8 °C
Température de fonctionnement : +43°C Tropicalisé
Poids brut/net : 205/175 Kg
Alimentation électrique : 220V-50 Hz
Réfrigérant : R600a
Évaporateur traité anti-corrosion
Finition : Inox Int/Ext : AISI

Modèle ARMOIRE GR GN2/1/T

Référence **A31-MBF8117GR**

Dim L x P x H (mm) 1345 x 805 x 2065

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,35 kW



PRIX HT*
2215€

Armoire Inox Négative 2 portes R290

Armoire négative GN2/1
Volume : 1300 L
Température : -22 / -18 °C
Température de fonctionnement : +43°C Tropicalisé
Poids brut/net : 205/185 Kg
Alimentation électrique : 220V-50 Hz
Réfrigérant : R290
Évaporateur traité anti-corrosion et froid ventilé

Modèle ARMOIRE GR GN2/1/T

Référence **A31-MBF8114GR**

Dim L x P x H (mm) 1345 x 805 x 2065

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,8 kW



PRIX HT*
1875€

Armoire froide positive 583L BLACKSTEEL

Type de froid : positif
Refroidissement : ventilé
Température : +1° à +15°C
Volume brut (l) : 583
Dégivrage : automatique
Régulation : électronique
Affichage température : digital
Fluide : R-600a
Modèle : porte pleine
Finition : BlackSteel

Modèle GKVB 6160/K

Référence **E01-130537**

Dim L x P x H (mm) 750 x 750 x 1864

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,15 kW



PRIX HT*
1575€

Armoire Négative statique

Température 28° à 14°C
Dégivrage manuel
Régulation électronique
Alarmes porte et température
Verrouillage des touches
Carrosserie en acier époxy blanc
Isolation haute densité sans CFC épaisseur 70 mm
Pieds en acier inox réglables de 150 à 180 mm montés de série
Porte réversible avec serrure et rappel automatique
Plaques évaporateur fixes
Fluide R290

Modèle FNS520/K

Référence **FR1-FEB128762**

Dim L x P x H (mm) 750 x 750 x 1864

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,25 kW



LIEBHERR

· Refroidissement -10 à -24 °C sur 5 faces · Fluide propre R600a · Couvercle coulissant vitré ou plein · Carrosserie époxy blanc · Cuve aluminium · Thermomètre intérieur · 4 roulettes orientables renforcées · Condenseur statique de surface · Equipé de paniers glacières



PRIX HT*
625€

Conservateur 334 Litres

Avec couvercle vitré

Modèle GTE3300/K

Référence **E01-132008**

Dim L x P x H (mm) 1045 x 661 x 916

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,23 kW



PRIX HT*
595€

Conservateur 326 Litres

Avec couvercle plein

Modèle GTE3302/K

Référence **E01-132003**

Dim L x P x H (mm) 1045 x 661 x 911

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,23 kW



Infrico

PRIX HT*
695€

Congélateur coffre 664L

Congélateur avec couvercle battant HF700

Modèle HF700I/T

Référence **I17-HF700IHC**

Dim L x P x H (mm) 1570 x 750 x 1005

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,005 kW



LIEBHERR

PRIX HT*
865€

Conservateur coffre 598 Litres

Refroidissement 14 à 26 °C sur 5 faces

Fluide propre R600a

Classe Climatique 5 (+40°C)

Condenseur statique de surface

Carrosserie traitée anticorrosion blanc

Cuve aluminium

Système stopgivre

Eclairage intérieur 3 paniers

Modèle GTL6105/R

Référence **E01-128540**

Dim L x P x H (mm) 1655 x 770 x 915

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,2 kW



· Structure extérieure et intérieure en acier spécial anti-empainte · Condenseur ventilé · Thermostat électronique · Dégivrage automatique à air · Évaporation automatique des condensats · Crémaillères en acier inox AISI 304 · Un compartiment positif GN 2/1, une porte pleine.



PRIX HT*
1410€

Armoire réfrigérée positive 590L SILVER

Régulation 0°C/+10°C
Un compartiment positif GN 2/1, une porte pleine.
Fluide R134a

Modèle SILVER/E

Référence **FR1-FSAH7C**

Dim L x P x H (mm) 750 x 830 x 2040

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,27 kW



PRIX HT*
1710€

Armoire réfrigérée négative 590L SILVER

Régulation 10°C/20°C.
Un compartiment négatif GN 2/1, une porte pleine.
Fluide R452a

Modèle SILVER/E

Référence **FR1-FSAH7BC**

Dim L x P x H (mm) 750 x 830 x 2040

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,75 kW



PRIX HT*
2035€

Armoire réfrigérée positive 1180L SILVER

Régulation 0°C/+10°C.
Un compartiment positif GN 2/1, 2 portes pleines.
Fluide R134a

Modèle SILVER/E

Référence **FR1-FSAH15C**

Dim L x P x H (mm) 1500 x 830 x 2040

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,42 kW



PRIX HT*
2600€

Armoire réfrigérée négative 1180L SILVER

Régulation 10°C/20°C.
Un compartiment négatif GN 2/1, 2 portes pleines.
Fluide R452a

Modèle SILVER/E

Référence **FR1-FSAH15BC**

Dim L x P x H (mm) 1500 x 830 x 2040

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1 kW



· Construction en inox 304 · Groupe tropicalisé · Arrière en inox AISI 304 · Glissières embouties · Fermeture à clef · Pieds en acier · Tableau de commande électronique compatible HACCP · Evacuation fond de cuve à baignonnette pour lavage · Epaisseur de l'isolation : 83mm.



Glissières embouties 55 mm 24 positions



Épaisseur 83mm CFC and sans HCFC



Capacité maximale grâce au monobloc



Circulation optimale



PRIX HT*
1950€

Armoire positive ventilée 700L Inox GOLD

0 / +10°C
Puissance Gaz 0.245 kW
Fluide R134a

Modèle FHIHP70TN/K

Référence **FR1-FHIHP70TN**

Dim L x P x H (mm) 700 x 830 x 2080

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,365 kW

Armoire négative ventilée 700L Inox GOLD

15 / 25 °C
Puissance Gaz 0.464 kW
Fluide R452a

Modèle FHIHP70BT/R

Référence **FR1-FHIHP70BT**

Dim L x P x H (mm) 700 x 830 x 2080

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55 kW

PRIX HT*
2200€



PRIX HT*
2999€

Armoire positive ventilée 1400L Inox GOLD

0 / +10°C
Puissance Gaz 0.353 kW
Fluide R134a

Modèle FHIHP140TN/R

Référence **FR1-FHIHP140TN**

Dim L x P x H (mm) 1400 x 830 x 2080

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,42 kW

Armoire négative ventilée Inox 1400L GOLD

15 / 25°C
Puissance Gaz 0.642 kW
Fluide R452a

Modèle FHIHP140BT/K

Référence **FR1-FHIHP140BT**

Dim L x P x H (mm) 1400 x 830 x 2080

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,775 kW

PRIX HT*
3790€



· Construction en inox 304 · Groupe tropicalisé · Arrière en inox AISI 304 · Glissières embouties · Fermeture à clef · Eclairage à LED à l'intérieur du compartiment · Pieds réglables en acier · Tableau de commande écran tactile à couleurs compatible HACCP · Epaisseur de l'isolation : 83mm · Ventilateurs évaporateur et condenseur électroniques · Dégivrage électrique



PRIX HT*
2585€

Armoire positive ventilée 700L Inox PLATINIUM

Température 2°8°C
Fluide R290a

Modèle FHIPLAT70TNN/E

Référence **FR1-FHIPLAT70TNN**

Dim L x P x H (mm) 700 x 820 x 2080

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,26 kW

PRIX HT*
2780€

Armoire négative ventilée 700L Inox PLATINIUM

Température 15°25°C
Fluide R290a

Modèle FHIPLAT70BT/E

Référence **FR1-FHIPLAT70BT**

Dim L x P x H (mm) 700 x 850 x 2080

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,53 kW



PRIX HT*
3515€

Armoire positive ventilée 1400L Inox PLATINIUM

Température 2°8°C
Fluide R290a

Modèle FHIPLAT140TNN/E

Référence **FR1-FHIPLAT140TNN**

Dim L x P x H (mm) 1400 x 850 x 2080

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,495 kW

PRIX HT*
3950€

Armoire négative ventilée 1400L Inox PLATINIUM

Température 15°25°C
Fluide R290a

Modèle FHIPLAT140BT/E

Référence **FR1-FHIPLAT140BT**

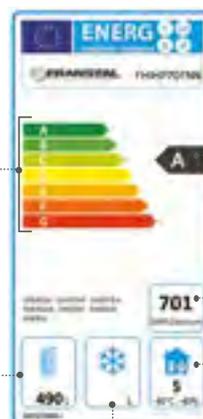
Dim L x P x H (mm) 1400 x 850 x 2080

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,72 kW

UNE ÉTIQUETTE ÉNERGIE

Elle fait suite au règlement européen UE2015/1094 et s'appuie sur la norme EN16825 qui définit les textes et mesures de la classe climatique et consommation énergétique.

Échelle de performance énergétique
La classification est indiquée par des lettres
A désigne la performance maximale des produits les + économes



Référence de l'armoire ou meuble frigorifique

Classement énergétique de l'appareil

Consommation électrique annuelle

Classe climatique : critère qui définit jusqu'à quelles conditions ambiantes de température et d'hygrométrie l'appareil peut maintenir la température des denrées stockées.

Volume net destockage pour enceintes négatives

Volume net destockage pour enceintes positives



Glissières embouties 55 mm 24 positions



Épaisseur 83mm CFC and sans HCFC



Capacité maximale grâce au monobloc



Circulation optimale



· Structure monocoque en acier anti-empainte · Températures defonctionnement: 0/+10°C · Plan de travail hauteur 60 mm, en acier inox AISI 304 · Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital



PRIX HT*
1675€

Table réfrigérée 2 portes GN1/1 Centrale

Modèle	TWIN/E
Référence	SA4-KUEAM
Dim L x P x H (mm)	700 x 1850 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27 kW



PRIX HT*
1695€

Table réfrigérée 2 portes GN1/1 Adossée

Modèle	TWIN/E
Référence	SA4-KUEAA
Dim L x P x H (mm)	700 x 1850 x 985
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27 kW



PRIX HT*
1975€

Table réfrigérée 3 portes GN1/1 Centrale

GN 1/1.3 portes

Modèle	TWIN/E
Référence	SA4-KUEBM
Dim L x P x H (mm)	700 x 1850 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,43 kW



PRIX HT*
1995€

Table réfrigérée 3 portes GN1/1 Adossée

Modèle	TWIN/E
Référence	SA4-KUEBA
Dim L x P x H (mm)	700 x 1850 x 985
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,43 kW



PRIX HT*
2435€

Table réfrigérée 4 portes GN1/1 Centrale F

GN 1/1.4 portes

Modèle	TWIN/E
Référence	SA4-KUECM
Dim L x P x H (mm)	700 x 2300 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,43 kW



PRIX HT*
2475€

Table réfrigérée 4 portes GN1/1 Adossée

Températures : 0/+10°C

Modèle	TWIN/E
Référence	SA4-KUECA
Dim L x P x H (mm)	700 x 2300 x 985
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,43 kW



FRANSTAL Gold

· Structure monocoque entièrement en acier inox 18/10 y compris le panneau arrière · Epaisseur d'isolation 60 mm par injection de polyuréthane expansé sans CFC · Plan de travail hauteur 60mm ignifuge et hydrofuge · Groupe moteur extractible monté sur guides · Ventilation du compartiment technique par un système de circulation de l'air en «U» · Dégivrage à air · Réévaporation automatique des condensats · Régulation par thermostat/thermomètre digital · Evaporateur traité anticorrosion · Fluide réfrigérant R134A · Fonctionnement jusqu'à une température de +43°C (Classe climatique 5, 40% HR) · Protection IP24, niveau sonore inférieur à 70 dBA · Portillon réversible avec fermeture automatique et maintien de l'ouverture à 90° · Poignée inox intégrée · En dotation: 1 couple de guides et 1 grille plastifiée GN1/1 par portillon



PRIX HT*
2010€

Table réfrigérée 2 portes GN1/1 Centrale

Température : 0 / +10 °C
2 Portillons
Capacité 250L

Modèle KUAM/E

Référence **FR1-FSAKUAM**

Dim L x P x H (mm) 1400 x 700 x 985

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,35 kW



PRIX HT*
2045€

Table réfrigérée 2 portes GN1/1 Adossée

Température : 0 / +10 °C
2 Portillons
Capacité 250L

Modèle KUAA/E

Référence **FR1-FSAKUAA**

Dim L x P x H (mm) 1400 x 700 x 985

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,35 kW



PRIX HT*
2510€

Table réfrigérée 3 portes GN1/1 Centrale

Température : 0 / +10 °C
3 Portillons
Capacité 390L

Modèle KUBM/E

Référence **FR1-FSAKUBM**

Dim L x P x H (mm) 1850 x 700 x 985

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55 kW



PRIX HT*
2545€

Table réfrigérée 3 portes GN1/1 Adossée

Température : 0 / +10 °C
3 Portillons
Capacité 390L

Modèle KUBA/E

Référence **FR1-FSAKUBA**

Dim L x P x H (mm) 1850 x 700 x 985

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55 kW



PRIX HT*
2965€

Table réfrigérée 4 portes GN1/1 Centrale

Température : 0 / +10 °C
4 Portillons
Capacité 530L

Modèle KUCM/E

Référence **FR1-FSAKUCM**

Dim L x P x H (mm) 2300 x 700 x 985

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55 kW



PRIX HT*
3045€

Table réfrigérée 4 portes GN1/1 Adossée

Température : 0 / +10 °C
4 Portillons
Capacité 530L

Modèle KUCA/E

Référence **FR1-FSAKUCA**

Dim L x P x H (mm) 2300 x 700 x 985

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55 kW


FRANSTAL
 Platinum

 PRIX HT*
2495€
Table réfrigérée 2 portes GN1/1 Centrale

Modèle	FHI7120TNNP/R
Référence	FRI-FHI7120TNNP
Dim L x P x H (mm)	1275 x 700 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,21 kW

 PRIX HT*
2550€
Table réfrigérée 2 portes GN1/1 Adossée

Modèle	FHI7120TNNA/K
Référence	FRI-FHI7120TNNA
Dim L x P x H (mm)	1275 x 700 x 1000
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,21 kW


 PRIX HT*
3095€
Table réfrigérée 3 portes GN1/1 Centrale

Modèle	FHI7130TNNP/R
Référence	FRI-FHI7130TNNP
Dim L x P x H (mm)	1735 x 700 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 kW

 PRIX HT*
3150€
Table réfrigérée 3 portes GN1/1 Adossée

Modèle	FHI7130TNNA/R
Référence	FRI-FHI7130TNNA
Dim L x P x H (mm)	1735 x 700 x 1000
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 kW


 PRIX HT*
3495€
Table réfrigérée 4 portes GN1/1 Centrale

Modèle	FHI7140TNNP/K
Référence	FRI-FHI7140TNNP
Dim L x P x H (mm)	2195 x 700 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,32 kW

 PRIX HT*
3550€
Table réfrigérée 4 portes GN1/1 Adossée

Modèle	FHI7140TNNA/K
Référence	FRI-FHI7140TNNA
Dim L x P x H (mm)	2195 x 700 x 1000
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,32 kW



· Cellule mixte de refroidissement et congélation · Froid ventilé · Groupe logé 43°C d'ambiance · Fluide R507A · Régulation électronique avec affichage digital · Intérieur et extérieur AISI 304 · Isolation 60 mm · Poignée encastrée · Pieds réglables inox · Aménagement de 3 niveaux inox 600x400 ou GN1/1 Pas 70 mm · Sonde à cœur

PRIX HT*
1699€

PRIX HT*
1999€



Cellule mixte rapide 3 niveaux 14/11 Kg

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

Modèle	CMR/A
Référence	S38-AT03
Dim L x P x H (mm)	750 x 740 x 750
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,15 kW

Cellule mixte rapide 5 niveaux 20/15 Kg

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

Modèle	CMR/K
Référence	S38-AT05
Dim L x P x H (mm)	750 x 750 x 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,42 kW



· Sonde à cœur monopoint · Structure monocoque en acier inox AISI 304 · Porte, côtés et bandeau supérieur satinés · Finition Scotchbrite · Commandes sérigraphiées encastrées sur bandeau de façade incliné · R452a

PRIX HT*
2960€

PRIX HT*
4450€



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

Cellule mixte de refroidissement rapide 20/12 Kg par cycle
5 niveaux GN 1/1 et 600x400mm
20 Kg de +90°C à +3°C à cœur en 90 min
12 Kg de +90°C à -18°C à cœur en 240 min

Modèle	SILVER/E
Référence	FR1-FSADF51M
Dim L x P x H (mm)	745 x 720 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,35 kW



Cellule mixte refroidissement 10 GN1/1 - 42/27Kg par cycle

Cellule mixte de refroidissement rapide 42/27 Kg par cycle.
10 niveaux GN 1/1 et 600x400mm
45kg de +90°C à +3°C en 90 minutes
27kg de +90°C à -18°C en 240 minutes

Modèle	PLATINIUM/K
Référence	FR1-FSADF11L
Dim L x P x H (mm)	800 x 830 x 1850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4 kW



· Sonde au cœur en série · Revêtement intérieur entièrement rayonné · En acier inox AISI 304 18/10 · Equipée d'afficheur custom à haute visibilité · Régulation électronique

PRIX HT*
3650€



Cellule positive de refroidissement 6 GN1/1

Capacité de refroidissement: 23Kg +63/+10°C
Capacité 6 GN1/1 / 6 600x400

Modèle	FHIRCRO615/K
Référence	FR1-FHIRCRO615
Dim L x P x H (mm)	790 x 700 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,2 kW



PRIX HT*
4590€

Cellule positive de refroidissement 10 GN1/1

Capacité de refroidissement: 33Kg +63/+10°C
Capacité 10 GN1/1 / 10 600x400

Modèle	FHIRCRO1015/K
Référence	FR1-FHIRCRO1015
Dim L x P x H (mm)	790 x 800 x 1320
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,55 kW

CELLULE MULTIFONCTIONS

SOMMAIRE

5 MODÈLES ADAPTÉS À VOTRE BESOIN

- Norme gastro GN1/1
- GN 2/1 ou euro norme 600 x 400 ou 800 x 600
- Espacement entre glissières : 45, 60 ou 75 mm
- De 4 à 23 niveaux

FRANSTAL
Platinum



Refroidissement positif

Surgélation

Décongélation contrôlée

Fermentation contrôlée

Cuisson Lente et maintien au chaud

20:20

23 Oct 2015



Refroidissement Positif >



Surgélation >



Décongélation >



Plus

Configuration



Par sa simplicité, son écran tactile la prise en main est rapide et explicite. Avec ses 300 programmes et applications les cellules multifonctions s'adaptent à vos exigences. Les 5 fonctions sont facilement reconnaissables sur l'écran : à chaque sélection on lance le cycle, sans besoin d'autres réglages ou interventions. Tout est vraiment à la portée d'un doigt.

Cellule multifonctions 5 niveaux GN1/1 PLATINIUM

Capacité refroidissement 18Kg en 90minutes
Capacité de surgélation 12Kg en 240 minutes
Capacité 5 grilles en GN1/1 et 600x400 espacement 60mm
Sonde a cœur chauffante de série
Dégivrage automatique de série
Electrovanne eau de série. Connexion USB de série
Décongélationpousse contrôlecuisson lente
Display Touchscreen de 7" R452a

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

PRIX HT*

6495€

FHIH505TS/K

FR1-FHIH505TS

790 x 720 x 850

230V+T/1,43 kW



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



PRIX HT*
1415€

Arrière bar 3 portes pleines 460L

Dotation 6 clayettes

Modèle	BC3100/A
Référence	F46-BC3101
Dim L x P x H (mm)	2002 x 513 x 860
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25 kW



PRIX HT*
1715€

Arrière bar 4 portes pleines 630L

Dotation 8 clayettes

Modèle	BC4100/R
Référence	F46-BC4101
Dim L x P x H (mm)	2542 x 513 x 860
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,30 kW



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



PRIX HT*
1515€

Arrière bar 3 portes vitrées 460L

Dotation 6 clayettes

Modèle	BC3100V/A
Référence	F46-BC3101V
Dim L x P x H (mm)	2002 x 513 x 860
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25 kW



PRIX HT*
1815€

Arrière bar 4 portes vitrées 630L

Dotation 8 clayettes

Modèle	BC4100V/R
Référence	F46-BC4101V
Dim L x P x H (mm)	2542 x 513 x 860
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,30 kW



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



PRIX HT*
1650€

Arrière bar 2 portes pleinesCapacité 344x30cl (ø 60mm)
Kcal/h 623 / dB(A) 54A

Modèle	E3/22MU/A
Référence	G53-E3/22MU
Dim L x P x H (mm)	1434 x 516 x 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,21 kW



PRIX HT*
1730€

Arrière bar 2 portes vitréesCapacité 344x30cl (ø 60mm)
Kcal/h 632 / dB(A) 54A

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



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



PRIX HT*
1790€

Arrière bar 3 portes pleinesCapacité 531x30cl (ø 60mm)
Kcal/h 623 / dB(A) 54A

Modèle	E3/222MU/A
Référence	G53-E3/222MU
Dim L x P x H (mm)	1988 x 516 x 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,21 kW



PRIX HT*
2075€

Arrière bar 3 portes vitréesCapacité 531x30cl (ø 60mm)
Kcal/h 641 / dB(A) 54A

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



LIEBHERR

 PRIX HT*
899€

Armoire à vins vieillissement

Capacité en type Bordeaux : 200
 Nombre de zones de température : 1
 Température : +5°C à +20°C
 Carrosserie : époxy noir mat, porte rouge
 Régulation : électronique
 Affichage température : digital, Fluide : R600a

Modèle WK201CHR/R

 Référence **E01-126415**

Dim L x P x H (mm) 600 x 730 x 1650

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,36 kW


 ARMOIRE A VIN
 SUR MESURE
 NOUS CONSULTER


LIEBHERR

 PRIX HT*
1445€

Cave à vins 201 bouteilles

Nombre de zones de température : 1
 Température : +5°C à +20°C
 Carrosserie : époxy noir mat
 Régulation : électronique
 Affichage température : digital
 Fluide : R600a

Modèle WTB4212/K

 Référence **E01-119366**

Dim L x P x H (mm) 600 x 739 x 1650

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,46 kW


 PRIX HT*
3590€

Armoire à vins

Cave à vin 1 porte réfrigération statique
 Éclairage à LED sur le vitre de façade
 Contrôle digital de la température
 Agencement intérieur par 4 niveaux de tubes en acier pour
 placer les bouteilles inclinées
 Finition: laminé gris aluminium

Modèle MIAMI/K

 Référence **FR1-FENAMIAMI/873**

Dim L x P x H (mm) 820 x 550 x 1970

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,15 kW



PRIX HT*
4060€

Distribution De Glaces Et Softs à poser

Production de 25kg/h soit 270 cônes de 80g
2 cuves de 12 L
Alimentation par gravité
Débits intensifs, 2 parfums + panachage
Contrôle électronique par microprocesseur
Régulation automatique de la réfrigération
Système de réfrigération des cuves indépendant

Modèle	DG/A
Référence	C03-6225
Dim L x P x H (mm)	6225 x 553 x 653
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,4 kW



PRIX HT*
4260€



Distribution De Glaces Et Softs sur roulettes

Production de 40kg/h soit 290 cônes de 80g
2 cuves de 12 L
Alimentation par gravité
Débits intensifs, 2 parfums + panachage
Contrôle électronique par microprocesseur
Régulation automatique de la réfrigération
Système de réfrigération des cuves indépendant

Modèle	6240/R
Référence	C03-6240
Dim L x P x H (mm)	553 x 653 x 1374
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,7 kW



PRIX HT*
21400€



Distribution De Glaces Et Softs sur roulettes

Machine à glaces soft et frozen yogurts
Auto-pasteurisation
Sur sol avec roulettes
Débits intensifs
2 parfums + panachage
Production de 80L/h soit 800 cônes de 80g
2 cuves de 12 L
Alimentation par pompe
Contrôle électronique par microprocesseur
Régulation automatique de la réfrigération afin de maintenir la consistance du produit
Enregistrement des opérations, erreurs et consultation de l'historique

Modèle	JUS & GLACES/T
Référence	C03-6378AB-C
Dim L x P x H (mm)	552 x 820 x 1563
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5 kW





SAGI

PRIX HT*
2690€
Vitrine positive LUXOR

Modèle	LUXOR/A
Référence	SA4-KP8Q
Dim L x P x H (mm)	KP8Q x 805 x 645
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,60 kW


PRIX HT*
1660€
Vitrine service arrière

Modèle	CVED-8-15-R/A
Référence	C03-CVED-8-15-R+KEN
Dim L x P x H (mm)	1525 x 800 x 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55 kW

CODIGEL
CONCEPTS ET ÉQUIPEMENTS

· Service arrière avec étagère · Gamme non canalisable · Extérieur et intérieur en tôle d'acier pré-peinte · Plan de travail en stratifié, finition mélamine · Plan d'expo et protection de l'évaporateur en tôle, finition époxy · Isolation en polyuréthane · Vitre droite sécurit rabattable · Stockage réfrigéré · Lumière intérieure en partie haute · Froid statique · Temp. -1°/+5° (classe 3 régime M1) · Fluide R452a


PRIX HT*
2015€
Vitrine service arrière

Modèle	CVED-8-20-R/A
Référence	C03-CVED-8-20-R+KEN
Dim L x P x H (mm)	2025 x 800 x 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,68 kW


PRIX HT*
2375€
Vitrine service arrière

Modèle	CVED-8-25-R/A
Référence	C03-CVED-8-25-R+KEN
Dim L x P x H (mm)	2525 x 800 x 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,88 kW


CODIGEL
CONCEPTS ET ÉQUIPEMENTS

· Vitre relevable avec double sécurité · Extérieur et intérieur acier plastifié · Plan de travail et surface d'expo inox AISI-304 · Cotés ABS thermoformé épaisseur 40 · En aluminium anodisé · Isolation en polyuréthane · Thermostat électronique réglable avec affichage digital · Evaporation automatique des eaux de dégivrage · Stockage réfrigéré avec portes, entrée 440x270mm · Lumière LED intérieure


PRIX HT*
4590€
Vitrine service arrière

Modèle	VITRINES/A
Référence	C03-CVE-12-20-RR-TF/N
Dim L x P x H (mm)	2025 x 1215 x 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,417 kW


PRIX HT*
5200€
Vitrine service arrière

Modèle	VITRINES/A
Référence	C03-CVE-12-25-RR-TF/N
Dim L x P x H (mm)	2525 x 1215 x 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,689 kW


PRIX HT*
6110€
Vitrine service arrière

Modèle	VITRINES/R
Référence	C03-CVE-12-30-RR-TF/N
Dim L x P x H (mm)	2955 x 1215 x 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,136 kW

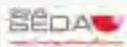
· Bacs surgelés et produits frais · Température +2+5° c ou -18-22°C · Classe 4L1 (+32°C) · Groupe logé Fluide R290a · Couillants vitrés « push » d'avant en arrière · Eclairage LED - porte-étiquettes · Intérieur aluminium embouti laqué - Faux fond · Dégivrage automatique gaz chauds · Vidange manuelle · Régulation électronique Carel · Pieds de réglage


SÉDA
CONCEPTS ET ÉQUIPEMENTS
PRIX HT*
1566€
Bacs surgelés 850 L

Modèle	TIANE/R
Référence	S38-TIANE2100BT/TN
Dim L x P x H (mm)	2100 x 850 x 870
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,53 kW

PRIX HT*
1760€
Bacs surgelés 1040 L

Modèle	TIANE/R
Référence	S38-TIANE2500BT/TN
Dim L x P x H (mm)	2500 x 850 x 870
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,56 kW



· Meuble muraux · Groupe logé R290a · Froid positif 0+4°C ou Froid négatif -18-22°C · Intérieur extérieur noir · 5 clayettes plastifiées noire par porte · Eclairage LED vertical blanc 4000 K · Dégivrage et évaporation automatique



PRIX HT*
2050€

Vitrine murale 2 portes

Modèle	ALTAIR 126 TN/R
Référence	S38-ALTA003
Dim L x P x H (mm)	1253 x 710 x 1997
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,77 kW

PRIX HT*
2780€

Vitrine murale 3 portes

Modèle	ALTAIR 188 TN/R
Référence	S38-ALTA004
Dim L x P x H (mm)	1880 x 710 x 1997
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,92 kW



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



PRIX HT*
1650€

Vitrine murale positive sans porte

Capacité 356l

Modèle	CPROH-60/K
Référence	C03-CPROH-60
Dim L x P x H (mm)	640 x 640 x 1965
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,38 kW

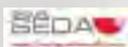


PRIX HT*
1930€

Vitrine murale positive sans porte

Capacité 523l

Modèle	CPROH-90/R
Référence	C03-CPROH-90
Dim L x P x H (mm)	915 x 640 x 1965
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,63 kW



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



PRIX HT*
2220€

Vitrine service arrière 1 portillon

Modèle	EVOK12/R
Référence	S38-EVOK12
Dim L x P x H (mm)	900 x 785 x 1400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,40 kW

PRIX HT*
2700€

Vitrine service arrière 1 portillon

Modèle	EVOK13/R
Référence	S38-EVOK13
Dim L x P x H (mm)	1200 x 785 x 1400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,69 kW



PRIX HT*
1520€

Armoire à Boissons

Armoire à 1 porte
Température : 0+10°C
Volume : 600l

Modèle ALTAIR 75 TN/K

Référence **S38-ALTA007**

Dim L x P x H (mm) 750 x 710 x 1997

Tension / Puissance Elec. 230V+T/5,4 kW

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENT

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



PRIX HT*
3495€

Armoire D'exposition Positive 3 Portes

Température : 2° / + 8°C

Modèle RVC-2003/R

Référence **C03-RVC-2003-NN**

Dim L x P x H (mm) 2115 x 1845 x 1960

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,174 kW



PRIX HT*
6015€

Armoire D'exposition Négative 3 Portes

Température : 18° / 25°C

Modèle CVC-2003/R

Référence **C03-CVC-2003-NN**

Dim L x P x H (mm) 2115 x 1845 x 1960

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,235 kW



PRIX HT*
5990€

Vitrine murale Snacking

Intérieur extérieur noir en phase avec les tendances actuelles
Rideau de nuit à lattes avec fermeture à clef
Éclairage LED sous fronton et étagères pour impact lumineux maximal
Roulettes pour un entretien du local facilité

Modèle ALASKASLIM/R

Référence **S38-SP00500112**

Dim L x P x H (mm) 1250 x 635 x 1950

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,37 kW





PRIX HT*
73€



Kit première installation PURITY C1000 AC.

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

Modèle	1019211/T
Référence	B66-1019211
Dim L x H (mm)	250 x 238



EDAFIM
PRIX HT*
569€



Fontaine gobelets

Capacité 45L/H
2 sorties : Eau réfrigérée ou tempérée
Carrosserie acier prélaqué gris métallisé
Filtration en ligne

Modèle	LUMIO/E
Référence	E39-81GE330000
Dim L x P x H (mm)	332 x 280 x 1132
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,17 kW



PRIX HT*
640€



Fontaine à eau

Capacité 45L/H
Carrosserie acier prélaqué plastifié
2 sorties : Robinet rincebouche et Col de cygne pour remplissage bouteilles eau réfrigérée

Modèle	EDA45/A
Référence	E39-83AE01LGOO
Dim L x P x H (mm)	333 x 333 x 1015
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,17 kW



PRIX HT*
1160€



Refroidisseur de comptoir

Modèle sur comptoir 80L/H Eau réfrigérée

Modèle	RC/R
Référence	FR1-FED89PJ12P000
Dim L x P x H (mm)	495 x 505 x 730
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,29 kW



PRIX HT*
1249€



Refroidisseur sur sol

Modèle sur sol 80L/H Eau réfrigérée

Modèle	RS/K
Référence	FR1-FED89OJ12P000
Dim L x P x H (mm)	412 x 342 x 1412
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,29 kW



PRIX HT*
1985€

Refroidisseur eau plate et gazeuse

Modèle sur sol 80L/H
Fluide R134a
Echangeur Inox et condenseur dynamique
Une sortie eau gazeuse et une sortie eau réfrigérée

Modèle	RS80CO2/K
Référence	FR1-FED89QK02P000
Dim L x P x H (mm)	540 x 488 x 1483
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 kW


SIMAG
ICE MACHINES

· Carrosserie en acier inoxydable AISI 334 · Refroidissement à air · Pompe verticale · Interrupteur général ON/OFF · Système de nettoyage intégré
· Composants facilement accessibles · Consommation d'électricité et d'eau réduite · Rapport idéal entre production et capacité de stockage de la cabine · Dimensions réduites · Double système de dégivrage · Réfrigérant R 134a


PRIX HT*
940€
Machine à glaçons creux 21 Kg

Production : 21 Kg / 24 h. (1050 glaçons)
Stockage : 6,5 Kg. (325 glaçons)
Glaçon creux type sucette de 20 g

Modèle	SD18A/A
Référence	S25-SD18A
Dim L x P x H (mm)	333 x 455 x 597
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,34 kW


PRIX HT*
1190€
Machine à glaçons creux 27 Kg

Production : 27 Kg / 24 h. (1350 glaçons).
Stockage : 12 Kg. (600 glaçons).
Glaçon creux type sucette de 20 g

Modèle	SD23A/A
Référence	S25-SD23A
Dim L x P x H (mm)	376 x 550 x 637
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,34 kW


PRIX HT*
1680€
Machine à glaçons creux 43Kg

Production 43 kg / 24h (2150 glaçons)
Stockage 17 kg (750 glaçons)
Glaçons creux de 20 g

Modèle	SD40A/R
Référence	S25-SD40A
Dim L x P x H (mm)	485 x 570 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38 kW


PRIX HT*
397€
Kit Purity C1100

Traitement d'eau anticalcaire pour les machines à glaçons

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

SIMAG
ICE MACHINES

· Carrosserie en acier inoxydable AISI 334 · Refroidissement à air · Pompe verticale · Interrupteur général ON/OFF · Système de nettoyage intégré
· Composants facilement accessibles · Consommation d'électricité et d'eau réduite · Rapport idéal entre production et capacité de stockage de la cabine · Dimensions réduites · Double système de dégivrage · Réfrigérant R 134a


PRIX HT*
965€
Machine à glaçons pleins 21 Kg

Production : 21 Kg / 24 h. (778 glaçons)
Stockage : 6,5 Kg. (241 glaçons)
Glaçon cube plein de 27 g

Modèle	SC20A/A
Référence	S25-SC20A
Dim L x P x H (mm)	333 x 455 x 597
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38 kW


PRIX HT*
1450€
Machine à glaçons pleins 35 Kg

Production : 35 Kg / 24 h. (1296 glaçons)
Stockage : 17 Kg. (630 glaçons)
Glaçon cube plein de 27 g

Modèle	SC30A/R
Référence	S25-SC30A
Dim L x P x H (mm)	485 x 570 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38 kW


PRIX HT*
1720€
Machine à glaçons pleins 45Kg

Production 45 kg/24h (1666 glaçons)
Stockage 20 kg (740 glaçons)
Glaçon cube plein de 27 g

Modèle	SC40A/R
Référence	S25-SC40A
Dim L x P x H (mm)	485 x 570 x 950
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,53 kW



· Glaçon creux type sucette de 17 g. (Ø 26 à 30 mm, h. 40 mm) · Système de fabrication à palettes · Ventilation Frontale · Raccordement Electrique / Hydraulique simplifié · Evacuation d'eau réhaussée à 60 mm



FINANCEMENT
36 SUR MOIS
PRIX HT* 40,02€

PRIX HT* 1175€

Machine à glaçons Creux 21kg
 Production : 21 Kg/24 h.(1235 glaçons)
 Stockage : 7 Kg. (410 glaçons)
 Carrosserie inox Groupe à air 1/6 ch.

Modèle	FSCGPE21AX/K
Référence	FRI-FSCGPE21
Dim L x P x H (mm)	340 x 545 x 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22 kW



Machine à glaçons Creux 25kg
 Production : 25 Kg/24 h.(1470 glaçons)
 Stockage : 10 Kg. (580 glaçons)
 Carrosserie inox Groupe à air 1/5 ch.

Modèle	FSCGPE25AX/E
Référence	FRI-FSCGPE25
Dim L x P x H (mm)	400 x 545 x 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,265 kW



Machine à glaçons Creux 35kg
 Production : 37 Kg/24 h.(2176 glaçons)
 Stockage : 12 Kg. (706 glaçons)
 Carrosserie inox Groupe à air 1/4 ch.

Modèle	FSCGPE35AX/E
Référence	FRI-FSCGPE35
Dim L x P x H (mm)	450 x 545 x 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 kW



· Evaporateur en acier inoxydable, avec vis sans fin · Double échange frigorifique, par serpentin de contact · Fonctionnement en régime noyé · Temporisation du moto-réducteur afin d'évacuer la glace du cylindre · Régulation électronique



PRIX HT* 3250€



Machine à glaçons grain 70Kg

Production : 70 Kg/24 h
 Stockage : 25 Kg
 Groupe à eau 1/4 ch
 Hauteur sans pieds -89 mm

Modèle	AF 80 AS/K
Référence	S25-AF80AS
Dim L x P x H (mm)	535 x 626 x 889
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,34 kW



PRIX HT* 4005€



Machine à glaçons grain 120Kg

Production : 122 Kg/24 h
 Stockage : 40 Kg
 Groupe à air 3/8 ch
 Hauteur sans pieds -80 mm

Modèle	AF 124 AS/K
Référence	S25-AF124AS
Dim L x P x H (mm)	950 x 600 x 869
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6 kW

EcoX FLUIDE R290



PRIX HT*
1350€

Machine à glaçons pleins 25Kg- EcoX

Stockage 9 kg (450 glaçons)
Glaçons gourmets individuels purs et cristallins.
Carrosserie acier inoxydable.
Régulation électronique avec autodiagnostic.
Panneau de façade avec entrée et sortie du flux d'air (condensation par air)
Installation encastrée amovible et lavable.
Accès à la cabine de stockage grâce à la porte escamotable.
Système d'amortissement pour fermeture de porte.
Système anticalcaire breveté protégeant le circuit d'eau
Vidange par pompe de relevage.

Modèle

ECM47AS/K

Référence

S25-ECM47AS

Dim L x P x H (mm)

386 x 600 x 643

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,61 kW



PRIX HT*
1815€

Machine à glaçons pleins 33Kg- EcoX

Stockage: 12 Kg. (600 glaçons).
Superglaçon tronconique plein de 20 g.
Finition inox. Vidange par pompe de relevage.
Régulation électromécanique.
Système de récupération du calcaire «Scale-Guard» breveté.
Porte de cabine arrondie avec amortisseur de fin de course.
Groupe à air propane.

Modèle

ECM57AS/E

Référence

S25-ECM57AS

Dim L x P x H (mm)

386 x 600 x 645

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,37 kW



PRIX HT*
2130€

Machine à glaçons pleins 53Kg- EcoX

Stockage : 23 Kg. (1150 glaçons)
Superglaçon tronconique plein de 20 gr.
Finition inox.
Vidange par pompe de relevage.
Régulation électronique.
Système de récupération du calcaire «Scale-Guard» breveté.
Porte de cabine arrondie avec amortisseur de fin de course.
Groupe à air propane.

Modèle

ECM107AS/K

Référence

S25-ECM107AS

Dim L x P x H (mm)

531 x 600 x 930

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,58 kW

BLANCO
PROFESSIONAL

Conteneur de transport de repas en polypropylène · Capacité : 2x GN 1/1-150 ou leurs subdivisions · 11 paires de glissières · Espacement des glissières : 31mm



PRIX HT*
398€

Conteneur polypropylène 420 neutre

Non chauffé
Chargement frontal avec porte battante
Poids : 12kg



PRIX HT*
682€

Conteneur polypropylène 420 chauffant

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



PRIX HT*
844€

Caisson de transport chauffant

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

Modèle BLT 420 K NEUTRE/R
Référence **B01-573514**
Dim L x P x H (mm) 663 x 445 x 470

Modèle BLT 420 KBUH/R
Référence **B01-573515**
Dim L x P x H (mm) 692 x 445 x 470
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,2 kW

Modèle BLT 420 KBRUH/R
Référence **B01-573516**
Dim L x P x H (mm) 692 x 445 x 470
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,2 kW



PRIX HT*
475€

Caisson de transport

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

Modèle BLT 620 KUF/A
Référence **B01-564365**
Dim L x P x H (mm) 660 x 440 x 660



PRIX HT*
724€

Conteneur polypropylène 620 chauffant

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

Modèle BLT 620 KBUH/R
Référence **B01-572536**
Dim L x P x H (mm) 692 x 440 x 660
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,2 kW

Autres dimensions disponibles



Siphon carré

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

Modèle 802422/K
Référence **T02-802422**
Dim L x P x H (mm) 200 x 200 x 85

PRIX HT*
190€



Autres dimensions disponibles



Caniveaux avec cuvette

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

Modèle 507003/R
Référence **T02-507003**
Dim L x P x H (mm) 400 x 400 x 305

PRIX HT*
369€



BLANCO
PROFESSIONAL

PRIX HT*
561€

PRIX HT*
561€

Niveau contant Paniers

Niveau constant non chauffé
Pour paniers en acier inoxydable
4 roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 avec frein
Dimensions des paniers : 500 x 500 / 525 x 525 mm
6 paniers hauteur 115 mm ou 9 paniers hauteur 75mm
Hauteur d'empilage : 700 mm
Poids : 33kg

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

Niveau Constant Plateaux

Pour plateaux en acier inoxydable
4 roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 avec frein
Capacité : env. 100 plateaux, max. 530 x 370 mm
Hauteur d'empilage : 700 mm
Poids : 31,5kg

Modèle CCE 54/38/R
Référence **B01-574927**
Dim L x P x H (mm) 810 x 555 x 900



GIF **FRANSTAL**
Gold

PRIX HT*
695€

GIF



BLANCO
PROFESSIONAL

PRIX HT*
1150€

Chariot Bain-Marie 2 bacs

2 cuves avec étagère pour bacs GN 1/1 H:200 mm,
Cuves indépendantes réglées par thermostats séparés
avec voyants
Chauffage par résistances blindées
Soubassement avec étagère basse
4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à
frein, butoirs de protection sur l'extérieur de l'étagère

Modèle CB2/A
Référence **T02-812321**
Dim L x P x H (mm) 900 x 650 x 900
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,1 kW



GIF

PRIX HT*
1555€

Chariot Bain-Marie 3 Bacs

3 cuves pour 3 bacs (avec étagère) pour bacs GN 1/1
200 mm
Cuves indépendantes réglées par thermostats séparés
avec voyants
Chauffage par résistance blindées
Soubassement avec étagère basse
4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2
à frein, butoirs de protection sur l'extérieur de l'étagère

Modèle CB3/A
Référence **T02-812322**
Dim L x P x H (mm) 1300 x 650 x 900
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,15 kW

Modèle 808105/I
Référence **FR1-ITO808105F**
Dim L x P x H (mm) 817 x 545 x 930

Chariot à plateaux à niveau constant

Capacité 140 plateaux



BLANCO
PROFESSIONAL

PRIX HT* **1845€**

Chariot de transport de repas STW 2

Chariot de transport de repas en acier inoxydable
Plage de température : +30 °C à +85 °C
2 compartiments d'armoire chauffés, avec dans chacun 9 paires de
glissières pour GN 1/1
Espacement : 57,5 mm
4 roues Ø 125 mm
2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein
Hauteur de travail : 885 mm

Modèle STW 2/R
Référence **B01-572159**
Dim L x P x H (mm) 1009 x 714 x 915
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1 kW

CHARIOT DE DISTRIBUTION ET NIVEAU CONSTANT

SOMMAIRE

BLANCO
PROFESSIONAL

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



PRIX HT*
639€

Chariot de distribution de repas SAW 1

1 cuve simple avec thermostat, chauffée humide et sèche
Capacité : 1 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions

Modèle	SAW 1/R
Référence	B01-572152
Dim L x P x H (mm)	750 x 508 x 933
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,7 kW

PRIX HT*
858€

Chariot de distribution de repas SAW 2

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

Modèle	SAW 2/R
Référence	B01-572153
Dim L x P x H (mm)	936 x 714 x 933
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,4 kW

PRIX HT* **1135€**

Chariot de distribution de repas SAW 3

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

Modèle	SAW 3/R
Référence	B01-572154
Dim L x P x H (mm)	1276 x 714 x 933
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,1 kW

PRIX HT* **1406€**

Chariot de distribution de repas SAW 4

4 cuves simples avec thermostat, chauffées humides et sèches
Capacité : 4 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions

Modèle	SAW 4/R
Référence	B01-572155
Dim L x P x H (mm)	1615 x 714 x 933
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,8 kW

· Pour assiettes en acier inoxydable · 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 avec frein chauffé statiquement · Couvercle cloche inclus, degré de protection : IP X5 · Plage de température +30 °C à +110 °C · Tubes à assiettes ronds, sans système Easy-Setting · Hauteur d'empilage avec cloche 670 mm, sans cloche 620 mm



PRIX HT*
935€

Niveau constant chauffe assiettes

Capacité : env. 120 assiettes ø 21-26 cm

Modèle	2 SHE 21-26/A
Référence	B01-574836
Dim L x P x H (mm)	898 x 513 x 931
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,8 kW



PRIX HT*
895€

Niveau constant chauffe assiettes

Capacité : env. 120 assiettes ø 26-31 cm

Modèle	2 SHE 26-31/R
Référence	B01-574837
Dim L x P x H (mm)	1018 x 513 x 931
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,8 kW

BLANCO
PROFESSIONAL

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

PRIX HT*
2386€

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

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

Modèle	SAG 2/R
Référence	B01-572150
Dim L x P x H (mm)	936 x 714 x 933
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,9 kW

PRIX HT*
2812€

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

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

Modèle	SAG 3/R
Référence	B01-572151
Dim L x P x H (mm)	1276 x 714 x 933
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,85 kW





PRIX HT*
6608€

BLANCO
PROFESSIONAL

BLANCO COOK I-flex 1

Plaque de cuisson à induction intégrée (2 zones de cuisson)
4 roues jumelles pivotantes Ø 75 mm, dont 2 avec frein
Hauteur du soubassement : 900 mm
Surface d'utilisation : max. 1x GN 1/1
Poids à vide : env. 130 kg
Charge utile max. : 60 kg

Modèle	BC I-flex 1/K
Référence	B01-575025
Dim L x P x H (mm)	925 x 678 x 1306
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,4 kW



PRIX HT*
8613€

BLANCO COOK I-flex 2

2 plaques de cuisson à induction intégrées (4 zones de cuisson)
4 roues jumelles pivotantes Ø 75 mm, dont 2 avec frein
Hauteur du soubassement : 900 mm
Surface d'utilisation : max. 2x GN 1/1
Poids à vide : env. 130 kg
Charge utile max. : 60 kg

Modèle	BC I-flex 2/K
Référence	B01-575013
Dim L x P x H (mm)	925 x 678 x 1306
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,4 kW

· Construction tube inox 25 x 25 mm très robuste · 20 niveaux espace 77 mm · Butées d'arrêt en extrémité des glissières · 4 Roues pivotantes à chape polyamide, axes et billes inox, Ø 125 mm dont 2 avec frein



FRANSTAL
Gold

PRIX HT*
220€

Chariot GN 1/1 20 niveaux

Chariot GN soudé à l'argon

Modèle	CG20N/K
Référence	FR1-ITO804209F
Dim L x P x H (mm)	656 x 457 x 1785



FRANSTAL
Gold

PRIX HT*
100€

Housse polyéthylène pour chariot GN 1/1

Carton de 100 housses jetables

Modèle	HP/R
Référence	T02-228170



FRANSTAL
Gold

PRIX HT*
240€

Chariot GN 2/1 20 niveaux

Chariot GN soudé à l'argon

Modèle	CG20N/R
Référence	FR1-ITO804239F
Dim L x P x H (mm)	773 x 659 x 1785



FRANSTAL
Gold

PRIX HT*
115€

Housse polyéthylène pour chariot GN 2/1

Carton de 100 housses jetables

Modèle	HP/R
Référence	T02-228171



· Plateau épaisseur 12/10 · 4 roues pivotantes diamètre 100 mm à chape électrozingué charge maxi 80 kg



Porte Casier GA

Tout Inox

Modèle PC/G

Référence **T02-800101**

Dim L x P x H (mm) 515 x 515 x 165

PRIX HT*
140€



Porte Casier GA à dossier

Tout Inox

Modèle PC/A

Référence **T02-800102**

Dim L x P x H (mm) 600 x 515 x 850

PRIX HT*
129€



· Construction soudée en acier inoxydable · Plateaux emboutis avec bords écrasés, insonorisé · Arceaux : tube Ø 25 mm · 4 roues pivotantes Ø125 mm à chape polyamide dont 2 à frein, avec pare-chocs · Bandage caoutchouc non marquant · Charge maxi : 50kg par niveau · Marque NF- Hygiène Alimentaire



Chariot de service 2 plateaux

800x530mm
Distance entre les plateaux 560 mm

Modèle CS/A

Référence **FR1-ITO801542F**

Dim L x P x H (mm) 800 x 530 x 960

PRIX HT*
169€



Chariot de service 3 plateaux

800x530mm
Distance entre les plateaux 260 mm

Modèle CS/R

Référence **FR1-ITO801543F**

Dim L x P x H (mm) 800 x 530 x 960

PRIX HT*
215€



· Chariot de service en acier inoxydable · 4 roues pivotantes en acier galvanisé dont 2 avec frein · Ø 125 mm · Charge max. par tablette : 80 kg · Capacité de charge : 120 kg



PRIX HT*
142€

Chariot de service 8x5-2

2 tablettes : 800 x 500 mm
Dimensions intérieures entre les tablettes : 585 mm

Modèle SW 8 X 5-2/R

Référence **B01-555527**

Dim L x P x H (mm) 900 x 600 x 950

Chariot de service 9x6-2

2 tablettes : 900 x 550 mm
Dimensions intérieures entre les tablettes : 585 mm

Modèle SW 9 X 6 - 2/R

Référence **B01-555531**

Dim L x P x H (mm) 1000 x 650 x 950

PRIX HT*
167€



PRIX HT*
170€

Chariot de service 8x5-3

3 tablettes : 800 x 500 mm
Dimensions intérieures entre les tablettes : 275 mm

Modèle SW 8 X 5-3/R

Référence **B01-555528**

Dim L x P x H (mm) 900 x 600 x 950

Chariot de service 9x6-3

3 tablettes : 900 x 550 mm
Dimensions intérieures entre les tablettes : 275 mm

Modèle SW 9 X 6 - 3/R

Référence **B01-555532**

Dim L x P x H (mm) 1000 x 650 x 950

PRIX HT*
199€



PRIX HT*
245€

Chariot porte assiettes

Pour 200 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Modèle 800541/A

Référence **T02-800541**

Dim L x P x H (mm) 1065 x 450 x 810



PRIX HT*
345€

Chariot porte assiettes

Pour 400 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Modèle 800551/A

Référence **T02-800551**

Dim L x P x H (mm) 1065 x 740 x 810



PRIX HT*
170€



Porte sac avec couvercle

Couvercle à pédale, pour sacs 100/130 l.
Structure en tube inox diam. 20 mm
Fixation du sac par sangle élastique
Couvercle en polypropylène
Poignée de transport
2 roues lisses Ø 150 mm

Modèle

PS/N

Référence

T02-804465

Dim L x P x H (mm)

450 x 535 x 900



PRIX HT*
145€

Porte sac à pince

Pour sacs de 100 litres
2 roues à chape acier électrozinguée diam. 80 mm
Structure en tube inoxydable diam. 20 mm
Pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc
Ouverture à commande par pédale socle inox pour le support du sac

Modèle

PS/M

Référence

T02-804452

Dim L x P x H (mm)

450 x 535 x 810



PRIX HT*
1140€

Chariot porte-bacs gastronorme

38 cases par niveau
Roues à chape polyamide
Pour égouttage et stockage des bacs, grilles et couvercles GN
Construction en inox
Structure tube inox 25 x 25 mm soudée
Grilles amovibles en fils inox diam. 6 et 4 mm barres d'arrêt escamotables
4 roues pivotantes diam. 125 mm dont 2 à freins bandage non marquant, parechoc annulaires

Modèle

CPS/E

Référence

T02-805602

Dim L x P x H (mm)

1270 x 620 x 1705



PRIX HT*
1355€

Chariot porte-bacs gastronorme

51 cases par niveau
Roues à chape polyamide
Pour égouttage et stockage des bacs, grilles et couvercles GN
Construction en inox structure tube inox 25 x 25 mm soudée
Grilles amovibles en fils inox diam. 6 et 4 mm barres d'arrêt escamotables
4 roues pivotantes diam. 125 mm dont 2 à freins bandage non marquant, parechoc annulaires

Modèle

CPS/E

Référence

T02-805605

Dim L x P x H (mm)

1670 x 620 x 1705



FRANSTAL Gold

PRIX HT*
135€



FRANSTAL Gold

PRIX HT*
160€



PRIX HT*
175€

Lave-mains GA avec dossier

Avec dossier cuve diam. 275 mm profondeur 115 mm
Commande au genou par palette avec temporisation de 6 secondes
Réglage de température ECEF à l'aide d'une molette
Raccordement sur 2 entrées filetés mâles 15x21
fixation avec vis diam. 4,5 mm et chevilles (fournies)
livré avec siphon

Modèle	LM/K
Référence	FR1-ITO806332F
Dim L x P x H (mm)	350 x 330 x 500

Lave-mains GC

Avec dossier hauteur 540 mm
Distributeur de savon liquide
Bac 345 x 245 x 120 mm
Commande au genou avec temporisation
Bec col de cygne haut. 150 mm avec aérateur
Réglage de la température ECEF à l'aide d'une molette
prémélangeur, muni de clapets antiretour accessibles
sous la palette de commande

Modèle	ITO806383F/M
Référence	FR1-ITO806383F
Dim L x P x H (mm)	440 x 335 x 540

Lave-mains MONOBLOC

Inox 304 mélangeur EC/EF
Commande fémorale

Modèle	LVM/E
Référence	FR1-IBRHYGILMC
Dim L x P x H (mm)	400 x 355 x 530



FRANSTAL Gold

PRIX HT*
355€

Lave-mains TS2000 + Corbeille

Fixation murale avec corbeille à papier en inox
Crochetable sous la cuve cuve diamètre 400 mm Profondeur 100 mm
Commande fémorale par poussoir
Prémélangeur permettant réglage de la température avec clapets
antiretour
Distributeur de savon intégré, brosse à ongle avec chaînette +support,
marque NF hygiène alimentaire

Modèle	ITO806412F/A
Référence	FR1-ITO806412F
Dim L x P x H (mm)	440 x 475 x 790



FRANSTAL Gold

PRIX HT*
165€

Désinsectiseur mural 1x36w

Désinsectiseur à glue 1x36W
Equipé tube antiéclats
Protection 120m²
Carrosserie entièrement inox 304.
Installation murale ou à poser.

Modèle	AGR40GMIAE/A
Référence	FR1-IBRAGR36MIAE
Dim L x P x H (mm)	760 x 100 x 190
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,05 kW



PRIX HT*
57€

Désinsectiseur gt 20 blanc

Désinsectiseur à glue inox
Lampe 1x 20W
Poids : 1,2kg
Surface : 40m²

Modèle	DB/K
Référence	FR1-IBRGT20B
Dim L x P x H (mm)	450 x 165 x 170
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,020 kW



PRIX HT*
143€

Désinsectiseur capture 300 inox

Réceptacle amovible, la grille se maintient ouverte
Emission à 360°
Référence lampe : T15W
Poids : 5,3kg

Modèle	CAPTURE 300 inox/K
Référence	FR1-IBRCAPTURE300INS
Dim L x P x H (mm)	480 x 260 x 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,03 kW



Entièrement
Automatique

FRANSTAL Gold

PRIX HT*
265€

Armoire Automatique Râtelier 20 couteaux

Armoire de stérilisation, innovante et brevetée
Stérilisation systématique des couteaux
2 lampes UVC 15W économique(8000h)
Capacité 20 couteaux
Support panier
Minuterie AUTOMATIQUE 120 minutes
Finition inox 304
Porte plexifumé transparent
Toit penté
Fermeture magnétique
Sécurité à l'ouverture de la porte

Modèle	KS20/A
Référence	FR1-IBRKS20P304
Dim L x P x H (mm)	496 x 145 x 607
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,015 kW

Boîte de 10 Lampes

Basse consommation de 20W culot E27 pour
Opus

Modèle	BL/K
Référence	FR1-IBRE27ASLampe



· Avec clayettes Polymère amovibles (lavables en machine) · Structure Duralinox anodisée 20 microns · Résiste au froid jusqu'à - 40°C · Réglage des niveaux par pas de 150 mm sans outil · Vérins composite et visserie inox · Bénéficie de la marque NF «Hygiène Alimentaire» et NSF «Food Equipment» · Charge maximum : 175 Kg par niveau (uniformément répartie), 900 Kg pour un linéaire entre 2 échelles et 600 kg



PRIX HT*
248€

Rayonnage Fermostock 6611

Clayettes amovibles Polymère 6611

Modèle GE4P1197A16/K

Référence **F03-GE4P1197A16**

Dim L x P x H (mm) 1197 x 360 x 1685



PRIX HT*
225€

Rayonnage Fermostock 5711 Clayettes amovibles

Fixation murale et au sol
Montage rapide et définitif
Résiste à une température comprise entre - 40°C et + 80°C
Chaque clayette est apte au lavage en machine (+ 100 °C maxi)
Multiples combinaisons possibles

Modèle GE4E1189A16/K

Référence **F03-GE4E1189A16**

Dim L x P x H (mm) 1190 x 360 x 1685



PRIX HT*
240€

Rayonnage Fermostock 6622 Clayettes pleines

Clayettes pleines amovibles en polymère
Structure Duralinox
4 niveaux

Modèle FERMOSTOCK6622/A

Référence **F03-GE4F1197B17**

Dim L x P x H (mm) 1197 x 460 x 800



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



PRIX HT*
345€

Rayonnage Fermostock 6811

Clayettes amovibles Duralinox 6811

Modèle GE4D1197A16/R

Référence **F03-GE4D1197A16**

Dim L x P x H (mm) 1197 x 360 x 1685



PRIX HT*
86€

Etagère pour four à micro-ondes

Dossier arrière en retrait de 40 mm
Fixation murale

Modèle **CHR/K**
Référence **T02-503425**
Dim L x P x H (mm) **600 x 500 x 191**



PRIX HT*
104€

Support mural pour 3 bacs GN 1/3

Capacité 3 bacs GN1/3 ou 6 GN1/6
Livré avec barrettes de séparation
Fixation murale par vis - bacs non fournis

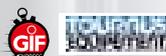
Modèle **CHR/K**
Référence **T02-503420**
Dim L x P x H (mm) **350 x 560 x 200**



AISI
441

· Dossieret en retrait de 40 mm · Fixation murale sur console · Charge répartie : 100 kg

ÉTAGÈRE MURALE À PLATEAUX PLEINS			
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
600 x 300 x 191	EMS/R	T02-503429	65€
800 x 300 x 191	EMS/R	T02-503430	70€
1000 x 400 x 191	EMS/R	T02-503441	80€
1200 x 400 x 191	EMS/R	T02-503442	85€
1400 x 400 x 191	EMS/R	T02-503443	95€
1600 x 400 x 191	EMS/R	T02-503444	110€



AISI
441

· Dossieret en retrait de 40 mm · Fixation murale par 4 vis - charge répartie : 100 kg · Support monobloc à visser sous l'étagère · Bacs GN inox 1/3 · Profondeur 100 mm fournis



ÉTAGÈRE À PLATEAU AVEC BACS GN			
DIMENSIONS L X P X H (MM)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 400 x 191	CHR/K	T02-503451	192€
1200 x 400 x 191	CHR/K	T02-503452	221€
1400 x 400 x 191	CHR/K	T02-503453	251€
1600 x 400 x 191	CHR/K	T02-503454	293€



• Fixation sur consoles inox • Construction soudée inox • Tubes 25 x 25 mm • Marque NF (Hygiène alimentaire)

ÉTAGÈRE MURALE 4 BARRES			
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 400 x 150	EM/R	T02-805720	120€
1200 x 400 x 150	EM/R	T02-805721	125€
1400 x 400 x 150	EM/R	T02-805722	130€
1600 x 400 x 150	EM/R	T02-805723	140€
1800 x 400 x 150	EM/R	T02-805724	150€
2000 x 400 x 150	EM/R	T02-805725	160€



· 1 étagère intermédiaire réglable · Portes doublées avec butée de fin de course · Fixation murale par 2 supports



Dimensions L x P x H (mm)		ARMOIRE SUSPENDUE CHR + 5 BACS GN INOX			PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE			
1200 x 400 x 600	CHR/K	T02-503563	Glissières support 5 bacsinox 1/3-100 portes coulissantes		625€
1400 x 400 x 600	CHR/K	T02-503564	Glissières support 7 bacsinox 1/3-100 portes coulissantes		730€
1600 x 400 x 600	CHR/K	T02-503565	Glissières support 8 bacsinox 1/3-100 portes coulissantes		785€
1800 x 400 x 600	CHR/K	T02-503567	Glissières support 9 bacsinox 1/3-100 portes coulissantes		899€



· Tout inox AISI 304L · Dessus incliné à 15° · 2 portes coulissantes suspendues avec poignées intégrées et serrure · 1 étagère réglable en hauteur · Livré avec 2 crochets de suspension · Pans coupés de renfort des parois latérales · Plis écrasés.



Dimensions L x P x H (mm)		MEUBLE MURAL AVEC SERRURE			PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE			
1000 x 407 x 710	MM/K	FR1-ISOMM210			548€
1200 x 407 x 710	MM/K	FR1-ISOMM212			593€
1400 x 407 x 710	MM/K	FR1-ISOMM214			659€
1500 x 407 x 710	MM/K	FR1-ISOMM215			681€
1600 x 407 x 710	MM/K	FR1-ISOMM216			710€



· Meuble bas RAYONNE tout inox AISI 304L · Avec dessus épaisseur 15/10ième à bords RAYONNE tombé de 60mm · Renforcé panneau mél hydro Coins soudés · 2 Portes coulissantes suspendues sans rail inférieur · avec poignées intégrées et serrure · 1 étagère intérieure réglable · Pans coupés de renfort et plis écrasés généralisés · Sur pieds Ø40 en inox.



Dimensions L x P x H (mm)		MEUBLE BAS AVEC DESSUS RAYONNE			PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CENTRAL		
1000 x 700 x 900	MC/K	FR1-ISOMC210X	Central		960€
1200 x 700 x 900	MC/K	FR1-ISOMC212X	Central		1065€
1400 x 700 x 900	MC/K	FR1-ISOMC214X	Central		1153€
1600 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISOMC216X	Central		1242€
1800 x 700 x 900	MC/K	FR1-ISOMC218X	Central		1364€



Dimensions L x P x H (mm)		MEUBLE BAS AVEC DESSUS RAYONNE			PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	ADOSSÉ		
1000 x 700 x 900	MD/K	FR1-ISOMD210X	Adossé		1048€
1200 x 700 x 900	MD/K	FR1-ISOMD212X	Adossé		1130€
1400 x 700 x 900	MD/K	FR1-ISOMD214X	Adossé		1251€
1600 x 700 x 900	MD/K	FR1-ISOMD216X	Adossé		1334€
1800 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISOMD218X	Adossé		1463€



VESTIAIRES CASIERS

SOMMAIRE



· Fermeture encastrée morillon débrayable · Fente courrier · Tablette dépose casque moto possible · Tige porte-cintres, porte-étiquette · Séparation verticale, ligne 30 · Gris Bleu



PRIX HT*

299€

Vestiaire IS-2 cases gris bleu

Vestiaire Ind. salissante 2 cases

Modèle 32/2/GB/I

Référence **C67-32/2/GB**

Dim L x P x H (mm) 800 x 500 x 1800



PRIX HT*

417€

Vestiaire IS-3 cases gris bleu

Vestiaire Ind. salissante 3 cases

Modèle 32/3/GB/I

Référence **C67-32/3/GB**

Dim L x P x H (mm) 1185 x 500 x 1800



PRIX HT*

268€

Vestiaire multicases

4 cases (2 colonnes de 2 cases)

Modèle 752/4/GB/NEW-8/K

Référence **C67-752/4/GB/NEW-8**

Dim L x P x H (mm) 800 x 500 x 1800



Vestiaire sur pieds IS-2 cases inox

Construction monobloc robuste soudée en INOX AISI 304

Épaisseur 8/10e et 10/10e

Fermeture 1 point par morillon porte-cadenas ou serrures à clés

Tablette soudée

Barre PVC porte-cintres + 2 crochets

Porte-étiquette, miroir de courtoisie, patère

Oméga de renfort sur la porte, portes indégonflables

Ouies d'aération hautes et basses

Modèle 52/2/INOX/PS/K

Référence **C67-52/2/INOX/PS**

Dim L x P x H (mm) 800 x 490 x 1800

PRIX HT*

753€



Casier individuel modulaire

Superposable et juxtaposable

Assemblage par vis et clavette, porte-étiquette

Serrure à clés 1 point - Gris



PRIX HT*

45€

Modèle 770CASIND380LUX/GG/K

Référence **C67-770CASIND380LUX/GG**

Dim L x P x H (mm) 380 x 380 x 380



PRIX HT*
785€

Armoire pour produits d'entretien

1 porte, séparation verticale
3 demi-étagères réglables
Dessus horizontal
Portes doublées avec fermeture à clé
Piétement en polyamide
Hauteur 155 mm avec vérins à filetage non-apparent

Modèle CHR/A

Référence **T02-503481**

Dim L x P x H (mm) 600 x 500 x 1800



· Portes doublées avec butées d'arrêt · 3 étagères réglables · Piétement en polyamide avec vérins



PRIX HT*
1250€

Armoire haute à portes coulissantes

Modèle CHR/A

Référence **T02-503492**

Dim L x P x H (mm) 1000 x 600 x 1800



PRIX HT*
1350€

Armoire haute à portes coulissantes

Modèle CHR/A

Référence **T02-503493**

Dim L x P x H (mm) 1200 x 600 x 1800



· Plan de travail en inox épaisseur 12/10e mm · Dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge · Renforcé par un cadre en profilé · Bandeau hauteur 40 mm à bords droits · Piètement tube inox · Diam. 38 mm avec vérins, en retrait à l'arrière de 55 mm



Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	TABLE CENTRALE RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	CHR/K	T02-503202	295€	
1200 x 700 x 900	CHR/E	T02-503203	319€	
1400 x 700 x 900	CHR/K	T02-503204	339€	
1600 x 700 x 900	CHR/K	T02-503206	365€	
1800 x 700 x 900	CHR/T	T02-503207	419€	
2000 x 700 x 900	CHR/E	T02-503209	440€	



Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	TABLE À DOSSERET RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	CHR/R	T02-503222	305€	
1200 x 700 x 900	CHR/K	T02-503223	321€	
1400 x 700 x 900	CHR/K	T02-503224	340€	
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503226	370€	
1800 x 700 x 900	CHR/K	T02-503227	410€	
2000 x 700 x 900	CHR/K	T02-503229	445€	



· Avec étagère inférieure fixe · Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm · Dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge et renforcé par un cadre en profilé · Bandeau hauteur 40 mm à bords droits · Piètement tube inox · Diam. 38 mm avec vérins, en retrait à l'arrière de 55 mm



Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	TABLE CENTRALE AVEC ÉTAGÈRE RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	CHR/R	T02-503242	325€	
1200 x 700 x 900	CHR/R	T02-503243	352€	
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503244	380€	
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503246	410€	
1800 x 700 x 900	CHR/K	T02-503247	465€	
2000 x 700 x 900	CHR/K	T02-503249	489€	



Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	TABLE À DOSSERET AVEC ÉTAGÈRE RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	CHR/A	T02-503262	335€	
1200 x 700 x 900	CHR/A	T02-503263	360€	
1400 x 700 x 900	CHR/A	T02-503264	385€	
1600 x 700 x 900	CHR/A	T02-503266	415€	
1800 x 700 x 900	CHR/A	T02-503267	460€	
2000 x 700 x 900	CHR/R	T02-503269	495€	



· Table démontable rayonnée · Dessus inox AISI 304L, épaisseur 15/10 renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge de 19mm · Rayon de 20mm, Bord tombé de 60mm, coins soudés · Pieds en tube inox AISI 304L Ø38 sur vérins réglables en inox · Pieds fixés dans les 4 bandeaux inox par système Turn'fix.



TABLE DÉMONTABLE RAYONNÉE TOUT INOX AISI 304L			
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAC710X	Centrale Sans étagère 399€
1200 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAC712X	Centrale Sans étagère 426€
1400 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAC714X	Centrale Sans étagère 454€
1500 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAC715X	Centrale Sans étagère 494€
1600 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAC716X	Centrale Sans étagère 497€
1800 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAC718X	Centrale Sans étagère 549€



TABLE DÉMONTABLE RAYONNÉE TOUT INOX AISI 304L			
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	TD/R	FR1-ISOTAD710X	Adossé Sans étagère 447€
1200 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAD712X	Adossé Sans étagère 474€
1400 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAD714X	Adossé Sans étagère 514€
1500 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAD715X	Adossé Sans étagère 542€
1600 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAD716X	Adossé Sans étagère 544€
1800 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAD718X	Adossé Sans étagère 597€



· Table démontable rayonnée · Dessus inox AISI 304L, épaisseur 15/10 renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge de 19mm · Rayon de 20mm, Bord tombé de 60mm, coins soudés · Pieds en tube inox AISI 304L Ø38 sur vérins réglables en inox · Pieds fixés dans les 4 bandeaux inox par système Turn'fix.



TABLE DÉMONTABLE RAYONNÉE TOUT INOX AISI 304L			
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTACEG710X	Centrale Avec étagère basse 483€
1200 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTACEG712X	Centrale Avec étagère basse 521€
1400 x 700 x 900	TD/R	FR1-ISOTACEG714X	Centrale Avec étagère basse 561€
1500 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTACEG715X	Centrale Avec étagère basse 609€
1600 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTACEG716X	Centrale Avec étagère basse 618€
1800 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTACEG718X	Centrale Avec étagère basse 680€



TABLE DÉMONTABLE RAYONNÉE TOUT INOX AISI 304L			
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTADEG710X	Adossé Avec étagère basse 532€
1200 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTADEG712X	Adossé Avec étagère basse 569€
1400 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTADEG714X	Adossé Avec étagère basse 623€
1500 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTADEG715X	Adossé Avec étagère basse 657€
1600 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTADEG716X	Adossé Avec étagère basse 664€
1800 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTADEG718X	Adossé Avec étagère basse 727€



· Diam. 33mm · Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm · Dessus doublé par panneau stratifié · Bandeau hauteur 40 mm à bords droits · Dosseret hauteur 100 mm · Bac embouti 400 x 400 x 250 mm · Piètement tube inox diam. 38 mm



Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	TABLE DU CHEF CHR, BAC À GAUCHE		RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	CHR/A	T02-503283	Sans robinetterie, avec perçage			489€
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503284	Sans robinetterie, avec perçage			520€
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503286	Sans robinetterie, avec perçage			545€
1200 x 700 x 900	CHR/A	T02-503293	Avec robinetterie mélangeuse			545€
1400 x 700 x 900	CHR/A	T02-503294	Avec robinetterie mélangeuse			560€
1600 x 700 x 900	CHR/A	T02-503296	Avec robinetterie mélangeuse			560€



· Bac à gauche, avec étagère inférieure fixe · Diam.33mm · Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm · Dessus doublé par panneau stratifié · Bandeau hauteur 40 mm à bords droits · Dosseret hauteur 100 mm · Bac embouti 400 x 400 x 250 mm · Piètement tube inox diam. 38 mm



Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	TABLE DU CHEF CHR, BAC À GAUCHE		RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	CHR/A	T02-503303	Sans robinetterie, avec perçage			532€
1400 x 700 x 900	CHR/A	T02-503304	Sans robinetterie, avec perçage			560€
1600 x 700 x 900	CHR/A	T02-503306	Sans robinetterie, avec perçage			595€
1200 x 700 x 900	CHR/A	T02-503313	Avec robinetterie mélangeuse			600€
1400 x 700 x 900	CHR/A	T02-503314	Avec robinetterie mélangeuse			614€
1600 x 700 x 900	CHR/A	T02-503316	Avec robinetterie mélangeuse			662€



· Diam.33mm · Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm · Dessus doublé par panneau stratifié · Bandeau hauteur 40 mm à bords droits · Dosseret hauteur 100 mm · Bac embouti 400 x 400 x 250 mm · Piètement tube inox diam. 38 mm



Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	TABLE DU CHEF CHR, BAC À DROITE		RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 40	CHR/A	T02-503323	Sans robinetterie, avec perçage			489€
1400 x 700 x 40	CHR/R	T02-503324	Sans robinetterie, avec perçage			520€
1600 x 700 x 40	CHR/R	T02-503326	Sans robinetterie, avec perçage			545€
1200 x 700 x 40	CHR/A	T02-503333	Avec robinetterie mélangeuse			545€
1400 x 700 x 40	CHR/A	T02-503334	Avec robinetterie mélangeuse			560€
1600 x 700 x 40	CHR/A	T02-503336	Avec robinetterie mélangeuse			585€



· Bac à droite, avec étagère inférieure fixe · Diam.33mm · Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm · Dessus doublé par panneau stratifié · Bandeau hauteur 40 mm à bords droits · Dossieret hauteur 100 mm · Bac embouti 400 x 400 x 250 mm · Piètement tube inox diam. 38 mm



Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	TABLE DU CHEF CHR, BAC À DROITE		PRIX HT*
			RÉFÉRENCE		
1200 x 700 x 900	CHR/A	T02-503343	Sans robinetterie, avec perçage	532€	
1400 x 700 x 900	CHR/A	T02-503344	Sans robinetterie, avec perçage	560€	
1600 x 700 x 900	CHR/A	T02-503346	Sans robinetterie, avec perçage	595€	
1200 x 700 x 900	CHR/A	T02-503353	Avec robinetterie mélangeuse	600€	
1400 x 700 x 900	CHR/A	T02-503354	Avec robinetterie mélangeuse	628€	
1600 x 700 x 900	CHR/A	T02-503356	Avec robinetterie mélangeuse	662€	



· 1 cuve inox soudée · Dessus adossé en tôle inox AISI 304L, épaisseur 15/10, rayon avant de 20mm, bords tombés de 60mm, renforcé par un panneau mélaminé hydrofuge de 19 mm · Dossieret AR 100x20 incliné à 30° · Pieds en tubes inox Ø38 sur vérins réglables en inox · Pieds fixés dans les 4 bandeaux inox par système Turn'fix · Livrée avec bonde et tube surverse.



Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	TABLE DU CHEF RAYONNÉE 1 CUVE 400X400X250		PRIX HT*
			RÉFÉRENCE		
1200 x 700 x 900	TC/K	FRI-ISOTAH12CDX	Cuve à droite	721€	
1200 x 700 x 900	TC/K	FRI-ISOTAH12CGX	Cuve à gauche	721€	
1400 x 700 x 900	TC/K	FRI-ISOTAH14CDX	Cuve à droite	772€	
1400 x 700 x 900	TC/K	FRI-ISOTAH14CGX	Cuve à gauche	772€	
1600 x 700 x 900	TC/K	FRI-ISOTAH16CDX	Cuve à droite	800€	
1600 x 700 x 900	TC/K	FRI-ISOTAH16CGX	Cuve à gauche	800€	



· Avec perçage diamètre 33 mm · Bords droits, anti-ruissellement 3 faces · Dosseret hauteur 100 mm · Egouttoir nervuré penté habillage cache · Bacs 3 faces bonde surverse et siphon · Piétement tube · Diam.38 mm en retrait à l'arrière de 80 mm, avec vérins · Sans robinetterie



PLONGE CHR 2 BACS				
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE		PRIX HT*
1400 x 700 x 900	CHR/A	T02-503606	2 bacs 600 x 500 x 320 mm	585€
1400 x 700 x 900	CHR/A	T02-503626	2 bacs 600 x 500 x 320 mm Étagère inférieure fixe	650€



· Étagère inférieure fixe · Avec perçage diam. 33 mm · Bords droits, anti-ruissellement 3 faces · Dosseret hauteur 100 mm · Egouttoir nervuré penté habillage cache · Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon · Piétement tube diamètre 38 mm · Sans robinetterie



PLONGE + ÉTAGÈRE, 1 BAC				
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE		PRIX HT*
800 x 700 x 900	CHR/A	T02-503602	1 bac 600 x 500 x 320 mm	394€
800 x 700 x 900	CHR/A	T02-503622	1 bac 600 x 500 x 320 mm	436€
1400 x 700 x 900	CHR/A	T02-503603	1 bac 600 x 500 x 320 mm	444€



· Avec perçage diamètre 33 mm · Bords droits, anti-ruissellement 3 faces · Dosseret hauteur 100 mm · Egouttoir nervuré penté habillage cache · Bacs 3 faces bonde surverse et siphon · Piétement tube · Diam.38 mm en retrait à l'arrière de 80 mm, avec vérins · Sans robinetterie



PLONGE CHR 2 BACS				
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE		PRIX HT*
1600 x 700 x 900	CHR/A	T02-503601	2 bacs 400 x 500 x 300 mm Egouttoir à droite	606€
1600 x 700 x 900	CHR/A	T02-503604	2 bacs 400 x 500 x 300 mm Egouttoir à gauche	621€
1900 x 700 x 900	CHR/A	T02-503607	2 bacs 600 x 500 x 320 mm Egouttoir à droite	635€



· Étagère inférieure fixe · Avec perçage diam. 33 mm · Bords droits, anti-ruissellement 3 faces · Dosseret hauteur 100 mm · Egouttoir nervuré penté habillage cache · Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon · Piétement tube diamètre 38 mm · Sans robinetterie



PLONGE + ÉTAGÈRE, 2 BACS AVEC ÉGOUTTOIR À DROITE				
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE		PRIX HT*
1600 x 700 x 900	CHR/A	T02-503621	2 bacs 400 x 500 x 300 mm	677€
1900 x 700 x 900	CHR/A	T02-503627	2 bacs 600 x 500 x 320 mm	734€



· Avec perçage diam. 33 mm · Bords droits, anti-ruisselement 3 faces · Dosseret hauteur 100 mm · Egouttoir nervuré penté habillage cache · Emplacement pour lave-vaisselle sous l'égouttoir · Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon · Piétement tube diamètre 38 mm · Sans robinetterie

Dimensions L x P x H (mm)		PLONGE CHR1 BAC 500X500 MM AVEC ÉGOUTTOIR À GAUCHE		
MODÈLE	RÉFÉRENCE		PRIX HT*	
CHR/A	T02-503605	1 bac 500 x 500 x 300 mm Emplacement MAL pour égouttoir	460€	
CHR/A	T02-503625	1 bac 500 x 500 x 300 mm	490€	



· Plonge avec dessus rayonné (20mm) · Bord tombé de 60mm · Tout inox AISI 304L épaisseur 15/10ème · Bac de 500X500Xht300 et égouttoir cannelé · Bords anti-ruisselement et dosseret arrière 100X20mm incliné à 30° · Pieds en tube inox ø38 sur vérins réglables en inox · Pieds fixés dans les bandeaux tout inox · Livrée avec bonde et tube surverse

Dimensions L x P x H (mm)		PLONGE RAYONNÉE CUVE 500X500X300		
MODÈLE	RÉFÉRENCE		PRIX HT*	
PL/K	FRI-ISOPA112DX	1 bac et 1 égouttoir à droite	645€	
PL/K	FRI-ISOPA216DX	2 bacs et 1 égouttoir à droite	845€	
PL/K	FRI-ISOPA218DX	2 bacs et 1 égouttoir à droite	894€	
PL/K	FRI-ISOPA112GX	1 bac et 1 égouttoir à gauche	645€	
PL/K	FRI-ISOPA216GX	2 bacs et 1 égouttoir à gauche	845€	
PL/K	FRI-ISOPA218GX	2 bacs et 1 égouttoir à gauche	894€	



· Étagère inférieure fixe · Avec perçage diam. 33 mm · Bords droits, anti-ruisselement 3 faces · Dosseret hauteur 100 mm · Egouttoir nervuré penté habillage cache · Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon · Piétement tube diamètre 38 mm · Sans robinetterie



PRIX HT*
508€



PRIX HT*
668€

Plonge + étagère, 1 bac avec égouttoir à droite

1 bac 600 x 500 x 320 mm

Modèle **CHR/A**
Référence **T02-503623**
Dim L x P x H (mm) **1400 x 700 x 900**

Plonge 2 bacs 400x500 mm avec égouttoir à gauche

2 bacs 400 x 500 x 300 mm
· Emplacement pour lave-vaisselle sous l'égouttoir ·

Modèle **CHR/A**
Référence **T02-503624**
Dim L x P x H (mm) **1600 x 700 x 900**



· Plonge avec dessus rayonné (20mm) · Bord tombé de 60mm · Tout inox AISI 304L épaisseur 15/10ème · Bac de 500X500Xht300 et égouttoir cannelé · Bords anti-ruisselement et dosseret arrière 100X20mm incliné à 30° · Pieds en tube inox ø38 sur vérins réglables en inox · Pieds fixés dans les bandeaux tout inox · Livrée avec bonde et tube surverse



Dimensions L x P x H (mm)		PLONGE RAYONNÉE SPÉCIALE MACHINE À LAVER		
MODÈLE	RÉFÉRENCE		PRIX HT*	
PL/K	FRI-ISOPA1MLDX	1 bac et 1 égouttoir à droite	684€	
PL/K	FRI-ISOPA2MLDX	2 bacs et 1 égouttoir à droite	910€	
PL/K	FRI-ISOPA1MLGX	1 bac et 1 égouttoir à gauche	684€	
PL/K	FRI-ISOPA2MLGX	2 bacs et 1 égouttoir à gauche	910€	

POUR UN PROJET

SOMMAIRE



SUR MESURE

Consultez
nous





Madial



PRIX HT*
440€

Douchette automatique monotrou 1/4 de tour sans col de cygne

Flexible renforcée
Poignée montée
Débit 17L/min
Ø de perçage 32mm
Clapets antiretour

Modèle	DMT/I
Référence	M70-5551MA
Dim Hauteur (mm)	1150



PRIX HT*
520€

Douchette automatique monotrou 1/4 de tour avec col de cygne

Flexible renforcée
Poignée montée
Débit 17L/min
Ø de perçage 32mm
Clapets antiretour

Modèle	DMT/I
Référence	M70-5553MA
Dim Hauteur (mm)	1150

KLARCO



PRIX HT*
119€

Mélangeur monotrou 1/4 de tour

Manettes en laiton chromé
Construction massive
Têtes céramiques 3/4"
Orientable 360°, Ø 25L, épaisseur 1,5 mm
Tubes raccordement L:35 cm., nipples M1/2"
Tige de fixation Ø 3/4" L. 80 mm
Débit d'eau: 40 L/Min.
Fixation Ø min. 27 à 35 mm max.

Modèle	MN/E
Référence	K02-1E.2100.14.59
Dim L x H (mm)	250 x 150



PRIX HT*
51€

Mélangeur monotrou 1/4 de tour

Manettes en BayBlend® chromé
Construction légère
Têtes céramiques 1/2"
Orientable 360°, Ø 18 L
Flexibles raccordement L:35 cm F3/8"
Débit d'eau : 18 L/Min.
Fixation Ø 30 mm

Modèle	MN/E
Référence	K02-1C.2455.56.KC9
Dim L x H (mm)	250 x 120



KLARCO



PRIX HT*
67€

Mélangeur monotrou 1/4 de tour

Construction massive

Modèle	MN/E
Référence	K02-1S.2960.45.92
Dim L x H (mm)	180 x 110



KLARCO

PRIX HT*
127€

Mitigeur avec levier de commande court

Levier de commande en laiton chromé
Cartouche céramique Ø 47 mm avec filtre
Construction massive
Orientable Ø 25, épaisseur 1,5 mm
Tubes de raccordement L:35 cm nipples M1/2
Tige de fixation Ø 3/4" L:50 mm
Débit d'eau : 20 L/Min Fixation : 27 mm max. 35 mm

Modèle	MI/R
Référence	K02-1E.2901.82.72
Dim L x H (mm)	225 x 125



KLARCO

· Monotrou 1/4 de tour à tête céramique · Flexible double tresse inox protégée · Ressort acier harmonique inoxydable et revêtement anti-rifflure · Tête de douchette avec dosage précis du débitant goutte et anti-coup de bélier · Bloque levier pour débit continu



PRIX HT*
149€

Douchette avec mélangeur monotrou

Modèle	DO/E
Référence	K02-2M.2456.BP.KC9
Dim Longueur (mm)	1000



PRIX HT*
285€

Douchette avec mélangeur monotrou

En construction massive

Modèle	DO/E
Référence	K02-2E.2100.00.59
Dim Longueur (mm)	1000



PRIX HT*
170€

Douchette avec mélangeur monotrou + robinet de puisage

Robinet prémonté, bec L 220 mm

Modèle	DOC/K
Référence	K02-3M.2456.BP.KC9
Dim Longueur (mm)	1000



PRIX HT*
217€

Douchette avec mélangeur monotrou + robinet de puisage

Robinet bec L 250 mm + col de cygne
Robinet de puisage en construction massive

Modèle	DOC/E
Référence	K02-3S.2403.S1.49
Dim Longueur (mm)	1000

STOP ESSUYA

POURQUOI SUPPRIMER L'ESSUYAGE MANUEL DES VERRES?

Dans les cafés, hôtels et restaurants (CHR) le nettoyage de la vaisselle nécessite, lorsque le séchage est insuffisamment

maîtrisé, une reprise manuelle afin d'éliminer les traces d'humidité et dépôts de calcaire, en particulier sur les verres. Or chaque année, uniquement dans le secteur de la restauration traditionnelle, l'Assurance maladie - Risques professionnels dénombre **2300 accidents du travail dus à des coupures causées par du verre cassé, le plus**

souvent lors de l'essuyage manuel des verres : lorsque le verre casse, la coupure à la main est en général grave. Ces accidents

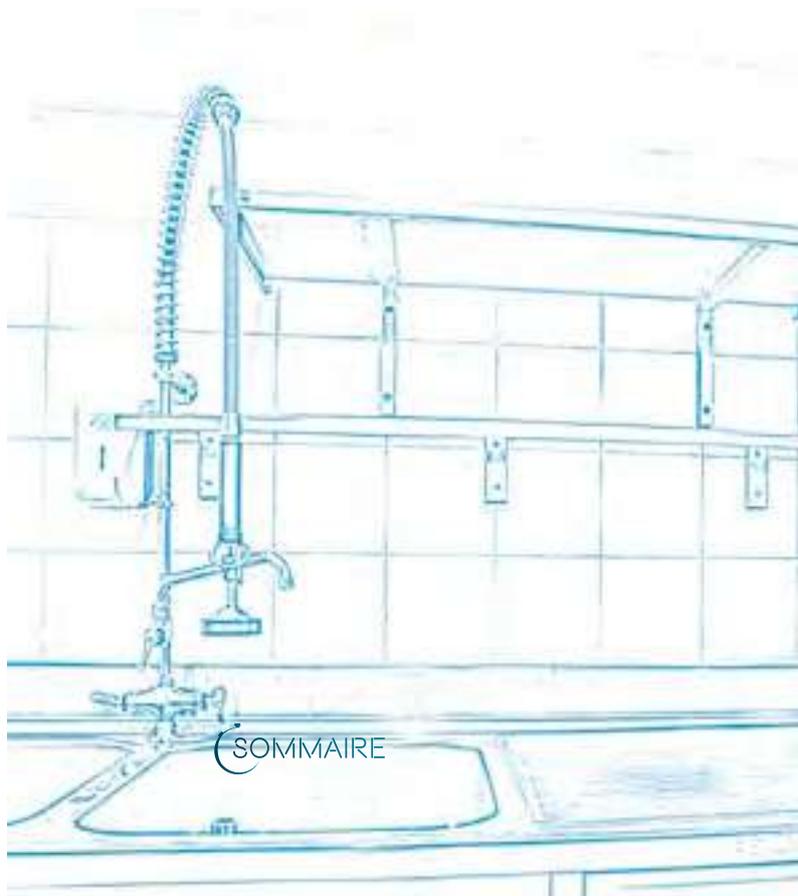
(entailles profondes, tendons coupés...) génèrent plus de **100 000 journées de travail perdues** par an. De plus, les coupures

sont incompatibles avec les règles d'hygiène alimentaire.

C'est pourquoi l'Assurance maladie - Risques professionnels propose aux cafés, hôtels et restaurants de 1 à 49 salariés **une subvention de 50%** pour l'acquisition de lave-verres ne nécessitant pas d'essuyage manuel.



NOUS CONSULTER
pour une offre



SOMMAIRE

QUELS SONT LES AVANTAGES DES LAVE-VERRES AVEC OSMOSEUR ?

Outre l'intérêt de ne pas exposer vos salariés, ou vous-même, au risque de coupures graves ainsi qu'au risque de développer des troubles musculo-squelettiques, utiliser un lave-verres adapté muni d'un osmoseur permet :

- D'obtenir des verres propres, sans traces, avec une haute qualité hygiénique,
- De ranger ou réutiliser les verres dès leur sortie du lave-verres,
- De beaucoup réduire la casse des verres,
- De consommer moins de produits de lavage et de rinçage.



STOP ESSUYAGE concerne le financement :

D'UN OU PLUSIEURS ENSEMBLE(S) COMPOSÉ :

- D'un lave-verres
- D'un osmoseur
- Et de trois paniers de lavages
- L'installation
- La mise en service
- La formation du personnel



COMMENT BÉNÉFICIER DE CETTE AIDE FINANCIÈRE ?

Étape 1 : Réservation sur devis

Vous consultez votre agenceurs de cuisines, en lui transmettant obligatoirement le cahier des charges. Vous envoyez, à la Caisse régionale le formulaire de réservation rempli ainsi que la copie de votre devis. La Caisse régionale vous répond dans un délai de deux mois. Si la réponse est positive, une référence de réservation vous est donnée. Vous avez alors deux mois pour confirmer cette réservation (étape2).

Étape 2 : Confirmation sur bon de commande

Vous envoyez à la Caisse régionale la copie de votre bon de commande, en mentionnant la référence de réservation. Les équipements commandés doivent être conformes au cahier des charges. Si la Caisse régionale décide de ne pas confirmer votre réservation, elle vous envoie une réponse motivée. Les équipements commandés doivent être conformes au cahier des charges.

Étape 3 : Versement de l'aide sur facture

Vous envoyez à la Caisse régionale, et en mentionnant la référence de réservation, le duplicata ou une copie certifiée conforme de la facture acquittée (mentions conformes au cahier des charges) ainsi qu'un relevé d'identité bancaire (RIB) original au nom de l'entreprise. La Caisse régionale vous verse en une seule fois le montant de votre aide financière.



· Commandes mécaniques avec cycle 120 sec. (30 paniers/h) · Fabrication inox AISI 304 avec porte en double paroi et cuve avec angles arrondis · Bras tournants de lavage et rinçage avec injecteurs facilement démontables · Doseur produit rinçage réglable incorporé · Thermostop
Livré avec 2 paniers verres + 1 godet couverts + 1 support soucoupes



PRIX HT*
995€

Lave-verres

Panier 350 x 350 mm
Hauteur passage : 195 mm

Modèle AQUA35/E

Référence **K50-AQUA35**

Dim L x P x H (mm) 400 x 495 x 595

Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,6 kW



PRIX HT*
1260€

Lave-verres

Hauteur verres 305mm (assiettes 295mm)

Modèle AQUA40/K

Référence **K50-AQUA40**

Dim L x P x H (mm) 450 x 535 x 710

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,2 kW

PRIX HT* **98€**

Pompe de vidange AQUA 35 ET 40

A utiliser seulement pour lave-verres et frontales sous-table

Modèle PS/R

Référence **K50-PS**



PRIX HT*
964€

Système PURITY 1200 Clean Extra Premium.

Traitement d'eau anticalcaire pour les laveverres
Utilisation Horizontale ou Verticale
Capacité moyenne : 5000 L
Démminéralisation totale
Pas de traces sur les verres
Pas d'essuyage manuel

Modèle SPCEP/E

Référence **B66-104759**

Diamètre Ø (mm) 550



· Bras de lavage et rinçage en inox · Cuve à fond imprimé et penté vers la vidange · Thermostop T* rinçage garantie · Doseur rinçage réglable · Cycles 120" · 2 casiers verres · 1 support soucoupes + 1 godet couverts



PRIX HT*
1100€

Lave-verres

Panier 350 x 350 mm
Hauteur utile 25cm
Porte isolée par double paroi
Débit 30 casiers/h

Modèle LARAF35.25/T

Référence **FR1-LARAF35.25**

Dim L x P x H (mm) 440 x 497 x 640

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3 kW



PRIX HT*
1400€

Lave-verres

Panier 400 x 400 mm
Hauteur utile 30cm
Supports panier emboutis

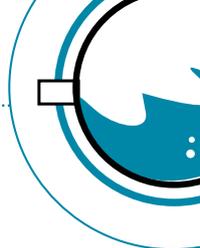
Modèle LARAF40.30LS/E

Référence **FR1-LARAF40.30LS**

Dim L x P x H (mm) 455 x 550 x 700

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,13 kW

FINANCEMENT
60 SUR
MOIS
PRIX HT*
43,10€



PRIX HT*
1350€



PRIX HT*
1490€



PRIX HT*
98€

Lave-vaisselle frontal

Construction en inox 18/10 AISI 304 avec porte double paroi et cuve avec angles arrondis
Bras tournants de lavage et rinçage, triple filtrage de protection pompe
Commandes mécaniques avec cycle de lavage 120 sec. (30 paniers/h) Ø assiettes 345mm, hauteur verres 320mm
Livré avec 1 panier assiettes + 1 panier verres + 1 godet couverts
Thermostop.
Panier 500 x 500 mm
Doseur produit de rinçage réglable

Modèle DWASH50/K
Référence K50-DWASH50
Dim L x P x H (mm) 590 x 600 x 850
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,2 kW

Lave-vaisselle frontal

Commandes mécaniques avec cycles de lavage 120»+180»(30/20 paniers/h)

Modèle AQUA50/R
Référence K50-AQUA50
Dim L x P x H (mm) 590 x 600 x 850
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/5,2 kW

Pompe de vidange AQUA 50

A utiliser seulement pour lave-verres et frontales sous-table

Modèle PS/R
Référence K50-PS-AQUA50
PRIX HT* **205€**

Socle AQUA 50

Support inox pour laveuse frontale
Panier 500x500mm

Modèle SOCLE50/R
Référence K50-SOCLE50



PRIX HT*
1650€



PRIX HT*
1690€



PRIX HT*
1950€

Lave-vaisselle

Panier 500 x 500 mm
Hauteur utile 35cm
Lavage GN1/1 avec casier spécial
Bras de lavage et rinçage en inox
Cuve à fond imprimé et penté vers la vidange
Supports panier emboutis
Thermostop T° rinçage garantie
Doseur rinçage réglable
Cycles 90/120° débit 4030 casiers/h
1 casier assiettes + 1 casier verres + 1 godet couverts

Modèle LARAF50.35M/K
Référence FR1-LARAF50.35M
Dim L x P x H (mm) 572 x 630 x 814
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,35 kW

Lave-vaisselle frontal

Panneau commandes lcd avec visualisat.températ
4 cycles 60/90/120/180 sec, soft-start, auto-nettyage

Modèle AQUA50T/K
Référence K50-AQUA50T
Dim L x P x H (mm) 590 x 600 x 850
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/5,2 kW

Lave-vaisselle à commande électronique

Panier 500 x 500 mm
Hauteur utile 35cm.
Lavage GN1/1 avec casier spécial
Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic+ Thermomètres
Bras lavage+rinçage inox
Cuve + supports panier emboutis
Fonction GREEN économie énergie
Thermostop T° rinçagegarantie
Doseurs électriques
Cycles 90/120/180/300° 40302012 casiers/h
1 casier assiettes + 1 casier verres + 1 godet couverts

Modèle LARAF50.35E/K
Référence FR1-LARAF50.35E
Dim L x P x H (mm) 572 x 630 x 814
Tension / Puissance Elec. 230V+T (Commutable)/5,05 kW

PRIX HT* **140€**

PRIX HT* **210€**



PRIX HT*
935€

Système PURITY 1200 Clean Premium.

Traitement d'eau anticalcaire lavevaisselle
Utilisation Horizontale ou Verticale
Capacité moyenne : 13 000L
Déméralisation partielle
Une vaisselle éclatante

Modèle SPCP/E
Référence B66-104758
Diamètre Ø (mm) 550

Pompe de vidange

Kit pompe de vidange

Modèle LARDP/E
Référence FR1-LARKITDP

Surpresseur rinçage

Kit Pompe De Surpression Rinçage (+0,5 Bar)

Modèle LARKITBP/E
Référence FR1-LARKITBP

PRIX HT* **365€**

Socle de réhausse

Socle De Rehausse X Frontale H.420mm + 130mm Pieds

Modèle LARBASE50/E
Référence FR1-LARBASE50
Dim L x P x H (mm) 533 x 630 545



· Construction inox 18.10 · Cuve emboutie et angles arrondis · Bras lavage/rinçage indépendants · Filtre cuve dédoublé + filtres pompe · Démarrage à fermeture capot · Installation droite ou en angle · Hauteur utile 410mm · Doseur produit rinçage réglable incorporé · 2 paniers assiettes + 1 verres + 2 godets · Thermostop



PRIX HT*
2100€




PRIX HT*
2680€



PRIX HT*
2850€

Lave-vaisselle à capot

Construction inox 18/10 avec cuve emboutie et angles arrondis

Bras tournants de lavage et rinçage
Triple filtrage, commandes mécaniques
Cycle 90 sec. avec Thermostop (40 paniers/h)
Filtres de surface cuve
Démarrage à la fermeture du capot
Installation droite ou en angle
Hauteur utile 410mm
Doseur produit de rinçage réglable incorporé
1 panier assiette + 1 panier verres + 1 godet

Modèle DWASH100/K

Référence **K50-DWASH100**

Dim L x P x H (mm) 720 x 735 x 1445/1880

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

Lave-vaisselle à capot

Commandes mécaniques avec thermomètres
2 cycles 50-120»(70-30 paniers/h)

Modèle HOOD110/R

Référence **K50-HOOD110**

Dim L x P x H (mm) 720 x 735 x 1880

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/10,2 kW

Lave-vaisselle à capot

Panneau Lcd avec visualis
4 cycles 50/80/120/180sec, soft-start, auto-nettoyage

Modèle HOOD110T/K

Référence **K50-HOOD110T**

Dim L x P x H (mm) 720 x 735 x 1880

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/10,2 kW

PRIX HT* **98€**

Pompe de vidange HOOD110

A utiliser seulement pour lave-verres et frontales sous-table

Modèle PV/R

Référence **K50-PS-HOOD110**

PRIX HT* **3495€**



Lave-vaisselle à capot

Rinçage indépendant du réseau +MPOWER commutable
Hauteur utile 42cm.
Lavage 60x40cm ou GN1/1 (casier spécial).
Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic + Thermomètres.
Bras lavage + rinçage inox

Commande électronique
Cuve emboutie latérale+filtre inox
Fonction GREEN économie énergie
Thermostop T* rinçage garantie
Doseurs détergent+rinçage électriques
Cycles 60|20|180"
2 casiers assiettes + 1 casier verres + 2 godets

Modèle LARAH1040EPRSHD/R

Référence **FRI-LARAH1040EPRSHD**

Dim L x P x H (mm) 760 x 793 x 1485

Tension/Puissance Elec. TRI400V+N+T/12,8 kW



PRIX HT* **5865€**

Lave-vaisselle à capot avec condenseur

Rinçage indépendant du réseau +MPOWER
Hauteur utile 42cm.
Lavage 60x40cm ou GN1/1 avec casier spécial.
Cycle Autonettoyage+AutodiagnosticThermomètresGREEN économie énergie.
Capot Double paroi isolé

Bras lavage triple+rinçage inox
Commande électronique
Cuve emboutie latérale+filtre inox
Thermostop T* rinçage garantie
Dos.réglables électriques
4 cycles : 60|20|180|300"
2 casiers assiettes + 1 casier verres + 2 godets

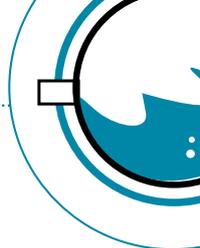
Modèle LARAH1240EESHDR

Référence **FRI-LARAH1240EESHDR**

Dim L x P x H (mm) 760 x 793 x 2258

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/14,8 kW





Lave-batterie

Lavebatterie à paniers 665 x 550 mm
Cuve emboutie avec angles arrondis
Porte demi abattante en double paroi
Bras de lavage et rinçage en inox
Triple filtrage en inox
Pompe lavage 2,18 kW
Commandes élect. 5 cycles de lavage
Hauteur max panier 805 mm
Surpresseur rinçage

Sortie de buées
Economie d'énergie entre les cycles
Doseur produit de rinçage.
Thermostop.
Livré : 1 panier inox 665 x 550 mm
1 support plateaux 8 pièces
1 porte ustensiles
1 grille

PRIX HT*
5330€

Modèle

LKRKP151E/T

Référence

FRI-LKRKP151E

Dim L x P x H (mm)

650 x 750 x 1690/2070

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/8,2 kW



Lave-batterie

Paniers 700x700 mm.
Construction en inox aisi 304.
Cuve emboutie avec angles arrondis.
Porte demi abattante.
Double parois
Bras de lavage et rinçage en inox indépendants
Triple filtrage en inox
Pompes: 2x1,75 kW
Commandes électroniques
4 cycles de lavage.

Hauteur utile max panier 645 mm.
Cheminée extraction buée
Doseur produit de rinçage.
Thermostop.
Livré: 1 panier inox+1 support plateaux 8 pièces+1 porte ustensiles.
Economie d'énergie entre les cycles.
PLUS : Rinçage stabilisé à température et pression constantes grâce au surchauffeur atmosphérique + surpresseur et breaktank

PRIX HT*
7950€

Modèle

LKRKP202EPLUS/E

Référence

FRI-LKRKP202EPLUS

Dim L x P x H (mm)

840 x 885 x 1790/2050

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/12,5 kW



Lave-batterie

Paniers 850x725 mm.
Construction en inox aisi 304.
Cuve acier inox aisi 316.
Cuve emboutie avec angles arrondis.
Porte demi abattante.
Double parois
Bras de lavage et rinçage en inox indépendant
Triple filtrage en inox
Pompes: 2x2,18 kW
Cheminée extraction buée
Commandes électroniques

4 cycles de lavage.
Hauteur utile max panier 645 mm.
Doseur produit de rinçage.
PLUS : Rinçage stabilisé à température et pression constantes grâce au surchauffeur atmosphérique + surpresseur et Break Tank
Economie d'énergie entre les cycles.
Thermostop.
Livré: 1 panier inox+1 support plateaux 8 pièces+1 porte ustensiles.

PRIX HT*
9460€

Modèle

LKRKP302EPLUS/K

Référence

FRI-LKRKP302EPLUS

Dim L x P x H (mm)

990 x 885 x 1790/2050

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/13,4 kW



· Pistolet anti choc de pulvérisation · Support bidon acier inoxydable 5 litres · Vanne d'alimentation 1/4 de tour avec filtre intégré et poignée inox · Système de protection du réseau d'eau · Disconnecteur CA NF Homologation CSTB Norme NF EN1717



PRIX HT*
248€

Centrale de désinfection 1 produit

Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 15 mètres
Capot polypropylène

Modèle CD1P/K

Référence **FR1-HERHCENE14121**

Dim L x P x H (mm) 300 x 200 x 170



PRIX HT*
544€

Centrale de désinfection 1 produit avec enrouleur

Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 13 mètres
Capot polypropylène

Modèle CD1PE/K

Référence **FR1-HERHCENE14158**

Dim L x P x H (mm) 500 x 350 x 270



PRIX HT*
85€

Mitigeur thermostatique

Mitigeur 38° avec clapets NF + Raccord tournant

Modèle MT/N

Référence **E54-PMIT100001**

PRODUITS LESSIVELS

VENDU PAR 3

Selection des matières premières

- Matières premières végétales
- Matières premières minérales

NORME BS OHSAS18001
moins de risque pour l'utilisateur

Nous consulter



liquide vaisselle 5l
machine concen eau
dure 5 l



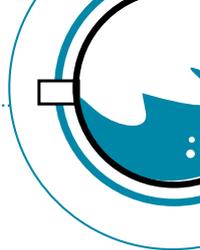
liquide de rinçage
séchage



detartrant circuits
eau et vapeur liquide
5 l

LAVE - VAISSELLE

À AVANCEMENT AUTOMATIQUE



Petit dehors mais grand à l'intérieur

Le lave-vaisselle à avancement automatique compact LKRRK1010 a un encombrement limité et de hautes performances. Le sens d'entrée réversible, le panneau de commande simple et intuitif et tous les autres accessoires optionnels, font de LKRRK1010 la solution idéale.

Bras de lavage



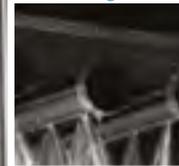
Bras de rinçage



Economiseur



Zone de lavage



Intérieur compact



Points forts

- Sens entrée réversible
- Économiseurs lavage /rinçage inclus
- Panneau électronique
- Dimensions compactes



- Cuve radiée en acier inox
- Pompe de lavage verticale, autonettoyante
- Surchauffeur en acier inox AISI 304
- Bras de lavage/rinçage en inox facilement démontables
- Porte en double paroi isolée, contre balancée
- Filtres protection cuve inox
- Réducteur de pression



NOUS CONSULTER
pour une offre

EAU FROIDE



 PRIX HT*
530€
Adoucisseur soft 25 eau froide vanne chronométrique

Pour fours mixtes et laveuses frontales
 Débit : 2 m³/h T° max de l'eau : 35 °C
 Volume résine : 5 litres Capacité d'échange : 25°fm³
 Autonomie bac à sel (Nbre de régénération) : 40

Modèle	SOFT25FC/I
Référence	FRI-LWASOFT25EFC
Dim L x P x H (mm)	275 x 525 x 550
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04 kW

 PRIX HT*
707€
Adoucisseur soft 50 eau froide vanne chronométrique

Pour laveuses à capot Débit : 4,5 m³/h
 Volume résine : 10L T° max de l'eau : 35°C
 Capacité d'échange : 50°fm³
 Autonomie bac à sel (Nbre de régénération) : 28

Modèle	SOFT50FC/I
Référence	FRI-LWASOFT50EFC
Dim L x P x H (mm)	330 x 505 x 670
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04 kW

EAU CHAUDE



 PRIX HT*
853€
Adoucisseur soft 25 eau chaude vanne chronométrique

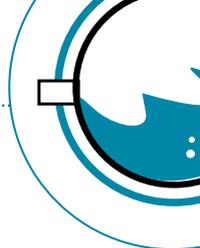
Pour fours mixtes et laveuses frontales
 Débit : 2 m³/h Volume résine : 5 litres
 Autonomie bac à sel (Nbre de régénération) : 40
 Température max de l'eau : 65°C

Modèle	SOFT25CC/I
Référence	FRI-LWASOFT25ECC
Dim L x P x H (mm)	275 x 545 x 550
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04 kW

 PRIX HT*
999€
Adoucisseur soft 50 eau chaude vanne chronométrique

Pour laveuses à capot Débit : 4,5 m³/h
 Volume résine : 10L T° max de l'eau : 65°C
 Autonomie bac à sel (Nbre régénération) : 28

Modèle	SOFT50CC/I
Référence	FRI-LWASOFT50ECC
Dim L x P x H (mm)	330 x 505 x 670
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04 kW



Merker

PRIX HT*
2200€

Lave linge 7kg

Capacité 7 Kg.
Essorage variable 1500 t/mn.
Tambour inox innovation 3D avec éclairage LED.
Chauffage électrique.
Programmeur SmartControl rétroéclairé, tactile et intuitif.
Hublot : 340 mm.
Vidange par pompe.
Carrosserie blanche.

Modèle	WS600/K
Référence	E01-128745
Dim L x P x H (mm)	600 x 660 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4,6 kW



GIF **FRANSTAL**
Gold

PRIX HT*
2400€

Machine à laver professionnelle

Capacité 10 Kg
Volume tambour INOX 97 litres
Variateur de fréquence
Vitesse de rotation 1200 tr/min
6 programmes de lavage

Modèle	FRLSP10P/E
Référence	FR1-LPRFRLSP10P
Dim L x P x H (mm)	683 x 704 x 1027
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,67 kW

FRANSTAL
Gold

· Facteur g : 400 - essorage 1075 trs/mn · Programmeur xcontrol 15 programmes · 2 arrivées eau · Diam 20/27mm tambour et cuve en acier inoxydable · Bac à produits sur le dessus en acier inoxydable, façade et cotes · Imitation gris anthracite · Vidange par gravité variateur de fréquence · Grand hublot



PRIX HT*
6820€

Lave-linge 11KG

Capacité 11 kg / 105l
Chauffage électrique 9 kW

Modèle	FRAF105/E
Référence	FR1-LPRFRAF105E
Dim L x P x H (mm)	795 x 761 x 1225
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10,2 kW

PRIX HT*
9100€

Lave-linge 14KG

Capacité 14 kg / 135l
Chauffage électrique 12 kW

Modèle	FRAF135/E
Référence	FR1-LPRFRAF135E
Dim L x P x H (mm)	795 x 911 x 1225
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/13,5 kW



Séchoir professionnel

Capacité 10 Kg de linge.
Tambour galva volume 198 L
Commande par minuterie ou par niveau de séchage automatique
Refroidissement automatique du linge
Hublot (520mm), Ouverture à gauche ou à droite
Evacuation des buées Ø100



PRIX HT*
1390€



PRIX HT*
1580€

Sèche-Linge 7kg

Capacité 7 Kg
Volume tambour 118L
Tambour inox ECO DRY
Eclairage LED
SmartControl : programmeur tactile et intuitif.
Condensateur à air
Ventilation Axiale
Départ différé
Vidange de la pompe des condensats
Mesure électronique de l'humidité.
Porte frontale
Grand hublot diam 360 mm avec ouverture à 180°.
Chauffage électrique
Carrosserie blanche



Colonne lave linge + sèche linge professionnel 10 kg

Capacité 10 Kg de linge sec
Essorage 1200 trs/min
Facteur G: 440
6 programmes standards, vidange par POMPE
Tambour galva volume 198 litres
Commande par minuterie ou par niveau de séchage automatique
Evacuation des buées Ø100



PRIX HT*
3990€

Modèle	FRLSD10TR/E
Référence	FR1-LPRFRLSD10TRI
Dim L x P x H (mm)	683 x 711 x 1027
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,25 kW

Modèle	DS600/R
Référence	E01-128746
Dim L x P x H (mm)	595 x 630 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2,5 kW

Modèle	FRLSPS10P/R
Référence	FR1-LPRFRLSPS10P
Dim L x P x H (mm)	683 x 704 x 1986
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,67 + 5,25 kW



Tambour inversant en acier inoxydable · Facade imitation gris · Carrosserie imitation gris · Diam. 200 mm · Version collectivité

PRIX HT*
4115€

Sèche-Linge 11kg

Capacité 11 kg / 250l
Chauffage électrique 13.5 kW programmeur full control (fct)

Modèle	FRLS250/E
Référence	FR1-LPRFRLS250E
Dim L x P x H (mm)	795 x 1070 x 1675
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/15 kW

PRIX HT*
4495€

Sèche-linge 14kg

Capacité 14 kg / 285l
Chauffage électrique 18 kW programmeur full control (fct)

Modèle	FRLS285/E
Référence	FR1-LPRFRLS285E
Dim L x P x H (mm)	795 x 1060 x 1675
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/19,5 kW



PRIX HT* **3290€**

Repasseuse IPSO I25-100

Repasseuse murale avec sortie du linge à l'avant
 Rouleau avec revêtement «Nomex»
 Largeur de rouleau 1000 mm
 Diamètre 250 mm
 Vitesse fixe 3,9 m/mn
 Carrosserie en acier traité époxy gris
 Pédale de démarrage et d'arrêt pour faciliter l'engagement
 Programmation électronique
 Sécurité mains

Modèle I 25-100/R

Référence **E01-125631**

Dim L x P x H (mm) 1400 x 420 x 1005

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/5 kW

CARACTÉRISTIQUES

- Nouvelle esthétique
- Sécurité mains
- Lorsqu'il n'est plus utilisé, l'appareil s'éteint automatiquement
- Nombre réduit de pièces de rechange (faible coût de maintenance)
- Pression homogène pour une qualité supérieure de repassage
- Le régulateur PID permet de régler la température, garantissant une meilleure distribution de la température et une réduction de la consommation d'énergie
- Des résistances électroniques solides
- Le profil aluminium anodisé et extrudé empêche toute chute de température et assure une qualité de repassage exceptionnelle
- Les composants principaux sont facilement accessibles
- Commande à pied pour arrêt et démarrage
- La couche supérieure de l'appareil dispose du label NOMEX
- L'arrière du bassin est isolé avec de la laine céramique (25mm) – augmentation rapide de la température de fréquence pouvant contrôler la vitesse



PRIX HT*
3020€

Table de repassage autonome

Plateau universel aspirant/chauffant
Fer électrovaporisant avec semelle téflon
Chaudière inox 5,8 litres
Puissance chaudière 1,7 kW
Réserve externe 20 litres
Remplissage automatique à partir de la réserve
En accessoires : jeannette, bras d'éclairage + néon LED, suspension fer

Modèle	388AI/K
Référence	E01-123342
Dim L x P x H (mm)	1700 x 550 x 1900
Tension / Puissance Elec.	230V mono/1,7 kW



PRIX HT*
920€

Chariot à fond mobile

Chariot pour charge 40-50 kg avec graduation pour pesée du linge - 336l

Modèle	680 ON 026/A
Référence	E01-129169
Dim L x P x H (mm)	1080 x 630 x 800



PRIX HT*
470€

Table de repassage semi professionnelle

Table aspirante/chauffante/soufflante
Hauteur du plateau 88 cm
Modèle repliable
Dimension position de travail (LxPxH) : 1200 x 540 x 880 mm

Modèle	TIPIS/R
Référence	E01-121887
Dim L x P x H (mm)	1200 x 540 x 880
Tension / Puissance Elec.	230V mono/0,60 kW

PRIX HT*
467€

Bras d'éclairage + néon LED

Bras éclairage + Néon led pour tables

Modèle	TXRLLT4EF/R
Référence	E01-124689

PRIX HT* **383€**

PRIX HT* **85€**

Bras + Jeannette manche aspirante/ chauffante

Bras + jeannette manche aspirante/ chauffante pour tables

Modèle	TXRSF1/RA5/E
Référence	E01-121898

Suspension fer

Suspension fer pour table

Modèle	TXRSUPEF/K
Référence	E01-124687

PRIX HT*
280€

Générateur de vapeur

Chaudière en inox
Remplissage manuel
Résistance fixée au corps de chauffe (démontable)
Fer à repasser avec thermostat 800W
Interrupteur marche/arrêt pour la chaudière et pour le fer à repasser
Témoin de fin d'eau dans la chaudière
Autonomie de repassage en moyenne 2 h/ jour
Livré avec entonnoir

Modèle	MINI3/K
Référence	E01-121878
Dim L x P x H (mm)	260 x 360 x 280
Tension / Puissance Elec.	230V mono/1,3 kW



PRIX HT*
105€

Chariot support

Chariot support TROL compatible avec la table à repasser TIPI 5 pour Mini 3/4/5

Modèle	TROL/E
Référence	E01-121885



BON DE COMMANDE (À PHOTOCOPIER)



Commande n° :

Date : / / 2020

Raison sociale :

Votre nom :

Tél. : Fax :

E-mail :

Votre adresse de livraison :

Signature :

Code postal : Ville :

Votre adresse de facturation :

Code postal : Ville :

Référence	Désignation	Quantité	Prix HT	Total HT

Frais de livraison (nous consulter)	
Frais de montage et mise en service (nous consulter)	
Total HT	
TVA	
Total TTC	

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Nos prix sont hors-taxes et unitaires. Les prix et les photos sont non-contractuels. Les prix ne tiennent pas compte d'éventuelles hausses imprévisibles des matières premières. Nos prix ne comprennent pas la livraison/installation (nous consulter). Cette sélection d'articles est non-exhaustive, n'hésitez pas à nous contacter pour toutes demandes supplémentaires. Frais supplémentaires en cas de déconditionnement, Eco-participation en sus. Le fait de nous passer commande implique l'adhésion sans réserve aux conditions générales du Fournisseur dont certaines des dispositions sont reprises ci-après ; l'Acheteur reconnaît en outre avoir eu communication des conditions générales complètes du Fournisseur

1. Commandes et Prix
L'envoi de nos catalogues, prospectus et tarifs ne peut en aucun cas être considéré comme une offre ferme. Nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications nécessaires, susceptibles d'améliorer la qualité de nos prestations. La commande acquiert un caractère définitif après notre acceptation écrite. Un acompte pourra être exigé lors de la passation de la commande. Nos marchandises sont facturées selon le tarif en vigueur à la date de la confirmation de commande. Nos prix s'entendent hors taxes, paiement comptant, marchandises prises au magasin et emportées par vos soins dans un délai de 15 jours à compter de l'avis de mise à disposition. Toute commande spéciale (notamment les marchandises non suivies en stock, les quantités importantes...) fait l'objet de versement d'avances à la commande. Les délais de livraison mentionnés ne constituent pas des délais de rigueur et le Fournisseur ne pourra voir sa responsabilité engagée à l'égard de l'Acheteur en cas de retard de livraison.

2. Paiement
Le prix est payable comptant, en totalité au jour de la livraison des produits. En cas de retard de paiement : des pénalités de retard calculées au taux mensuel de 1,3 % du montant TTC du prix d'acquisition figurant sur la facture, seront automatiquement et de plein droit acquises au Fournisseur, sans formalité aucune ni mise en demeure préalable outre, à titre de clause pénale, une somme égale à 20 % des sommes dues, sans préjudice de toute autre action que le Fournisseur serait en droit d'intenter, à ce titre, à l'encontre de l'Acheteur ; Le Fournisseur se réserve en outre le droit de suspendre l'exécution de ses obligations jusqu'à parfait paiement. Enfin, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, d'un montant de 40 euros sera due, de plein droit et sans notification préalable par l'Acheteur en cas de retard de paiement. Le Fournisseur se réserve le droit de demander à l'Acheteur

une indemnisation complémentaire si les frais de recouvrement effectivement engagés dépassaient ce montant, sur présentation des justificatifs

3. Réserve de propriété
Le Fournisseur se réserve, jusqu'au complet paiement du prix par l'Acquéreur, un droit de propriété sur les produits vendus, lui permettant d'en reprendre possession. Tout acompte versé par l'Acquéreur restera acquis au Fournisseur à titre d'indemnisation forfaitaire, sans préjudice de toutes autres actions qu'il serait en droit d'intenter de ce fait à l'encontre de l'Acquéreur. En revanche, le risque de perte et de détérioration sera transféré à l'Acquéreur dès la livraison des produits commandés. L'Acquéreur s'oblige, en conséquence, à faire assurer, à ses frais, les produits commandés, au profit du Fournisseur, par une assurance ad hoc, jusqu'au complet transfert de propriété et à en justifier à ce dernier lors de la livraison. A défaut, le Fournisseur serait en droit de retarder la livraison jusqu'à la présentation de ce justificatif. La reprise des marchandises pourra être effectuée par simple présentation d'une requête au Président du Tribunal de Commerce du lieu où se trouvent les marchandises. Cette action sera possible même en cas de sauvegarde, redressement ou de liquidation judiciaire. Tous les frais annexes et le dédommagement du préjudice subi sont à la charge de l'Acheteur.

4. Litiges
TOUS LES LITIGES AUXQUELS LE PRESENT CONTRAT POURRAIT DONNER LIEU, CONCERNANT TANT SA VALIDITE, SON INTERPRETATION, SON EXECUTION, SA RESILIATION, LEURS CONSEQUENCES ET LEURS SUITES SERONT SOUMIS AU TRIBUNAL DU LIEU DU SIEGE SOCIAL DU FOURNISSEUR. Les conditions générales de vente du Fournisseur sont expressément agréées et acceptées par l'Acheteur, qui déclare et reconnaît en avoir une parfaite connaissance, et renonce, de ce fait, à se prévaloir de tout document contradictoire et, notamment, ses propres conditions générales d'achat.



MIN Rungis
2, rue du Caducée
94516 RUNGIS Cedex
Tél. : 01 41 800 882
Fax : 01 46 866 961
Email : contact@groupegif.com
www.groupegif.com