

La Sélection

GIF EXPRESS

Un grand choix de matériel
Le meilleur rapport qualité prix
service - La livraison chrono

VALABLE JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2017



SOMMAIRE

PRÉPARATION - CAFÉTERIE SNACK BAR

Poussoir - Mélangeur	7
Trancheur à courroie	8
Trancheur à pignon /manuel	9
Scie à os	9
Spécial rôtisserie	10 à 11
Hachoirs	12
Machine sous vide	13
Thermoscelleuse - thermoplongeur	
Mixer - cuiseurs sous vide - turbobroyeur	14
Batteur mélangeur	15
Éssoreuse eplucheuse	16
Coupe légumes - blixer - cutter - blender	18
Toasters - fumeur	18
Grill pannini - crêpière - gaufrier	19
Hot dog - tempereuse a chocolat	19
chauffe assiette - bain marie	20
Plancha à gaz et électrique	21
Friteuse	22
Balance - rechaud induction	23
Buffet chaud/froid	24
Percolateur - machine à café	25
Presse agrume - blender	25
SPECIAL BOULANGERIE PATISserie	26 à 27
Spécial Pizzas	28 à 29

INOX / DISTRIBUTION

Chariot	59 à 60
Bain-Marie	61
Caisson de transport	61
Chariot de distribution	61
Armoire mobile de maintien en T°	62
Chariot petit déjeuner	62
Porte sac inox - lavemains	63
Désinfecteur - armoire stérilisation	64
rayonnages	64
Étagère murale	65
Meuble chauffant porte coulissante	65
Meuble bas- meuble suspendu / mural	66
Armoire haute	67
Table de travail	68
Table du chef	70
Plonge	70 à 71
Table de laverie - meuble de tri	72
Robinetterie	73

CUISSON

Salamandre	31
Plaque à induction Four à micro-ondes	32
Étuve mobile four air pulsé	33
Étuve- four mixte	34
Four Mixte	34 à 36
Filtration d'huile	38 à 39
Cuisson horizontale	37 à 40
(gamme 650-700 -900)	

FROID

Conservateur	45
Armoire réfrigérée	46 à 48
Table réfrigérée	49 à 50
Cellule mixte refroidissement	51
Arrière de bar	52
Armoire à vin	53
Vitrine à poser	53
Vitrine verticale - vitrine de service	54
Vitrine murale & à pâtisserie	55
Machine à chantilly - machine à glace	55
Refroidisseur d'eau - fontaine	56
Machine à glaçons	57

VENTILATION

Hotte dynamique -	41
Chambre froide positive négative	42 à 43
Rideau à lanières	42
Rayonnage	43
Enregistreur - thermomètre	44

LAVERIE BUANDERIE HYGIÈNE

Lave-verres	75
Lave-vaisselle frontale	76
Lave-vaisselle à capot	77
Lave batterie	78
Laveuse à avancement automatique	78
Polisseur à couverts	78
Adoucisseur - cartouches	79
Chariot	80
Lave linge	81
Sèche linge	81
Table de repassage	82
Générateur de vapeur	82
Centrale de désinfection	83
Doseur de produits	83



Madame, Monsieur, Cher client,

Le document que vous avez entre vos mains est une représentation très partielle des capacités et du savoir-faire de nos entreprises.

En effet, depuis 1967 le GIF, (Groupement des Installateurs Français) composé de 80 entreprises plus 15 agences, qui couvrent exhaustivement l'ensemble des territoires Français, Belges et Luxembourgeois, fédère des entreprises spécialistes de fournitures et d'équipements pour la restauration hors foyer.

Notre chiffre d'affaires annuel de 262 millions d'euros représente 24 % du marché Français de la cuisine professionnelle qui est de 1 100 millions d'euros environ.

Nos équipes techniques et commerciales comptent 1050 intervenants professionnels formés en permanence dans notre centre de formation de Rungis garantissant le suivi parfait des conditions d'installation des matériels, de formation de vos personnels et de maintenance de vos installations.

Le GIF, fidèlement relayé par ses 80 entreprises adhérentes partageant des moyens communs, offre sur l'ensemble des territoires, un niveau élevé de professionnalisme et de qualité de service.

En parcourant ce mini-catalogue vous constaterez que notre entreprise adhérente met à votre disposition la puissance économique de notre groupement se traduisant par une extrême compétitivité des prix proposés pour des **matériels fabriqués à 100% par des usines européennes dont 60% de fabrications Françaises.**

N'hésitez pas à nous contacter pour de plus amples renseignements ou pour élaborer avec vous des projets plus complexes.

Pour le GIF (Groupement des Installateurs Français)
Son Président
Jean Bernard LABRUQUÈRE



CONTRAT DE MAINTENANCE

CONTRAT DE MAINTENANCE GIF

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*.

BRÛLEURS ENCRASSÉS, BRÛLEURS MAL RÉGLÉS, CONDENSEURS ENCRASSÉS, DÉRÈGLEMENTS DES TEMPÉRATURES, FUITE DE FLUIDES FRIGORIGÈNES, RÉISTANCES ENTARTRÉES, ÉVAPORATEURS GIVRÉS... **TOUT PEUT CONCOURIR À DES DÉPENSES ÉNERGÉTIQUES ET FINANCIÈRES PLUS QU'INUTILES ET NON CONTRÔLÉES.**

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

VOS OBLIGATIONS MINIMALES EN ENTRETIEN DES MATÉRIELS



MATÉRIEL GAZ : ENTRETIEN ET CONTRÔLE SELON LES ARTICLES GC21-GC22-GZ29-GZ30.



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.

CES VÉRIFICATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR UNE ENTREPRISE POSSÉDANT L'ATTESTATION DE CAPACITÉ DE MANIPULATION DE CES FLUIDES R543-106 ET R543-99.



ALORS, POUR VOTRE TRANQUILLITÉ, N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER

*Etablissement recevant du public

Souscrire
un contrat de
maintenance GIF
génère

JUSQU'À **20%**
D'ÉCONOMIES

par rapport à un matériel
non entretenu.

Pourquoi financer vos investissements ?

- ✓ ***Diversifiez vos sources de financement***
- ✓ ***Réservez votre Trésorerie pour vos besoins courants***
- ✓ ***Utilisez vos banques pour vos investissements longs terme***
- ✓ ***Passez les loyers en charge externes***

Pourquoi DLG ?

- ❏ Accord de financement en 24/48h
- ❏ Contrat minimum 1000€ HT
- ❏ Durées possibles de 12 à 84 mois
- ❏ Insertion au contrat de Prestations associées
- ❏ Gestion de l'acompte à votre place
- ❏ Contrat Électronique pour gagner du temps



VOTRE CUISINE COMPLÈTE



DANS CE
CATALOGUE



VALIDEZ votre
projet avec
VOTRE PARTENAIRE

CONCEVOIR

VOTRE CUISINE

comme VOUS EN RÊVEZ





NOS RÉALISATIONS



PRÉPARATION



La préparation est une affaire de professionnels

Consultez nous

Poussoir



● Poussoir manuel 10L

- Remplissage à deux vitesses
- Roulement et roue dentée en acier trempé
- 4 entonnoirs en inox, Ø: 16/22/32/38 mm.
- Entonnoir de 10 litres

Modèle	282151/A
Référence	H13-282151/GEX
Dim L x P x H (mm)	370 x 320 x 670

PRIX HT*
249€



● Poussoir hydraulique 15L

- Cylindre démontable
- Patte de commande au pieds
- 3 canules plastique : Ø 10 / 18 / 25 mm

Modèle	PECO15/R
Référence	M15-PECO15
Dim L x P x H (mm)	370 x 490 x 1100
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,52 kW

PRIX HT*
3195€



● Poussoir hydraulique 20L

- Piston & couvercle aluminium.
- Patte de commande au genou robuste.
- Indicateur de pression en façade.
- Socle sur pieds stabilisateurs.
- Recul automatique du piston.
- 3 canules inox : Ø 15 / 20 / 30 mm (autres, au choix).

Modèle	MAPPA20/R
Référence	M15-MAPPA20
Dim L x P x H (mm)	470 x 410 x 1110
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,92 kW

PRIX HT*
4220€

Mélangeur

- Construction tout inox AISI 304 • Bonnes capacités d'absorption de liquides dans le mélange • Cuve basculante facile à vider grâce à son bras démonTable • Double sens de rotation : marche avant pour la charcuterie, marche arrière pour les produits à pétrir • Transmission par pignons • Commandes électromécaniques • Arrêt automatique dès l'ouverture du couvercle et bouton arrêt d'urgence frontal.



● Mélangeur rectangulaire 20 L

Modèle	MAPMR20/R
Référence	M15-MAPMR20
Dim L x P x H (mm)	580 x 320 x 500
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,24 kW

PRIX HT*
2195€



● Mélangeur rectangulaire 100 litres

Modèle	MAPMR100/R
Référence	M15-MAPMR100
Dim L x P x H (mm)	820 x 470 x 1290
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,30 kW

PRIX HT*
6570€



TRANCHEUR À COURROIE



● Trancheur Ø 250 à courroie

- Coque en aluminium / lame : 250 mm
- Épaisseur de coupe : 0-12 mm max / Modèle incliné
- Diamètre de coupe maximum: 180 mm
- Moteur avec ventilation à air protégé (couvercle en métal)
- Chariot avec mécanisme de verrouillage
- Protecteur de lame et affûteur intégré
- Ne convient pas pour du fromage.

Modèle	210000/R
Référence	H13-210000/GEX
Dim L x P x H (mm)	380 x 490 x 380
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,32 kW

PRIX HT*
395€



Trancheur Ø 250 à courroie

- Coque aluminium anodisé / lame : 185 mm
- Épaisseur de coupe : 0-15 mm
- Chariot basculant en acier inox
- Poussoir inox démonTable
- Affûteur intégré
- Dimension de la coupe : L 170x H 165

Modèle	D8E/E
Référence	006-1JGD8E25E07ST
Dim L x P x H (mm)	290 x 370 x 370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,18 kW

PRIX HT*
595€



● Trancheur Ø 300 à courroie

- Coque en aluminium. / lame : 300 mm
- Épaisseur de coupe : 0-15 mm / Modèle incliné
- Diamètre de coupe : 200 mm
- Moteur avec ventilation à air protégé (couvercle en métal)
- Chariot avec mécanisme de verrouillage
- Protection de sécurité en acrylique
- Facile à démonter pour le nettoyage
- Protecteur de lame et affûteur intégré
- Ne convient pas pour du fromage

Modèle	210017/R
Référence	H13-210017/GEX
Dim L x P x H (mm)	500 x 620 x 435
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,42 kW

PRIX HT*
645€



Trancheur Ø 300 à courroie

- Coque aluminium anodisé / lame : 205mm
- Épaisseur de coupe : 0-15 mm.
- Chariot basculant en acier inox
- Poussoir inox démonTable
- Affûteur intégré / Grande capacité de coupe
- Dimension de la coupe : L 240x H 170

Modèle	D12E/K
Référence	006-1JGD1B30E07ST
Dim L x P x H (mm)	385 x 470 x 500
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,127 kW

PRIX HT*
845€



● Trancheur Ø 300 à courroie

- Coque en aluminium anodisé.
- Épaisseur de coupe : 0 à 16 mm.
- Moteur ventilé de grande puissance.
- Lame en acier trempé chromée.
- Anneau de sécurité protège lame «CE».
- Affûteur aluminium incorporé.
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir

Modèle	MAPSC300CL/R
Référence	M15-MAPSC300CL
Dim L x P x H (mm)	720 x 560 x 500
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27 kW

PRIX HT*
1295€



Trancheur Ø 350 à courroie

- Coque aluminium anodisé / lame : 350 mm
- Épaisseur de coupe : 0-15 mm
- Chariot basculant en acier inox
- Poussoir inox démonTable
- Affûteur intégré / Grande capacité de coupe
- Dimension de la coupe : L 280x H 200

Modèle	D1235E/E
Référence	006-1JGD1B35E07GF
Dim L x P x H (mm)	385 x 470 x 550
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27 kW

PRIX HT*
1295€



● Trancheur Ø 350 à courroie

- Coque en aluminium anodisé.
- Épaisseur de coupe : 0 à 16 mm.
- Moteur ventilé de grande puissance.
- Lame en acier trempé chromée.
- Anneau de sécurité protège lame «CE».
- Grande accessibilité entre la lame et le bâti.
- Démontage du protège lame et du chariot.
- Affûteur aluminium incorporé.
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir

Modèle	MAPSC350/R
Référence	M15-MAPSC350
Dim L x P x H (mm)	780 x 550 x 500
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW

PRIX HT*
1955€



TRANCHEUR À PIGNON ET MANUEL - SCIE À OS

- Coque aluminium anodisé • Lame en acier trempé chromée • Affûteur intégré avec protection de lame



● Trancheur Ø 350 à pignon

- Epaisseur de coupe : 0 à 16 mm.
- Entraînement par pignons hélicoïdaux.
- Moteur ventilé de grande puissance.
- Anneau de sécurité protège lame «CE».
- Affûteur aluminium incorporé.
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir

Modèle	MAPSP350/R
Référence	M15-MAPSP350
Dim L x P x H (mm)	765 x 540 x 490
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 kW

PRIX HT*
2480€



FRANSTAL

● Trancheur Ø 350 à pignon

- Epaisseur de coupe 0-15mm max
- Cache lame, racleur, affûteur, chariot porte produits.
- Extractable pour le nettoyage
- Inclinaison de travail 30 ° / Blocage buté normes EC

Modèle	OG35P/T
Référence	FR1-ROMOG35P
Dim L x P x H (mm)	415 x 535 x 520
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 kW

PRIX HT*
2495€

FRANSTAL



● Trancheur Manuel

- Trancheur traditionnel à volant couleur rouge
- Affûteur inclus / anneau de protection cache lame
- Epaisseur de coupe 0-15mm max

Modèle	1JVNT30E13ST/E
Référence	FR1-ROM1JVNT30E13ST
Dim L x P x H (mm)	560 x 720 x 550

PRIX HT*
3195€

● Socle pour trancheur

- Socle pour trancheur

Modèle	STAND/R
Référence	FR1-ROMSTAND
Dim L x P x H (mm)	520 x 560 x 850

PRIX HT*
1080€

Scie à os



- Construction en inox AISI 304 • Roulements en inox • Protecteur de lame à bascule • Bac récupérateur de sciure
- Moteur ventilé avec frein moteur aux normes CE • Contacteur de sécurité de porte.

● Scie à os

- Surface intérieure plane et lisse.
- Guide de coupe réglable.
- Marche / arrêt basse tension IP66 avec arrêt d'urgence.
- Hauteur de coupe : 210mm
- Lame : 1500mm

Modèle	SO/R
Référence	M15-SO1600INOXL
Dim L x P x H (mm)	530 x 740 x 890
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T /0,75 kW

PRIX HT*
1995€



● Scie à os

- Surface intérieure plane et lisse avec angles ajourés
- Tendeur de lame à débrayage automatique.
- Bouton marche / arrêt basse tension IP66.
- Hauteur de coupe : 230mm
- Lame : 1750mm

Modèle	SO/R
Référence	M15-SOMAP1750P
Dim L x P x H (mm)	520 x 510 x 910
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T /1,10 kW

PRIX HT*
2490€



Spécial rôtisserie



● Rôtissoire légende américaine 4 broches

- Construction tout inox, finition émaillée.
- Livrée avec vitrage et broches à griffes réglable
- Capacité par broche : 24 poulets de 1,2 kg.
- Eclairage halogène 300 watts.
- Allumage électrique par train d'étincelles.
- Kit détente gaz non fourni.
- Zone de chauffe : 1012 mm.

Modèle	ITLUR4/K
Référence	I20-ITLUR4
Dim L x P x H (mm)	1580 x 750 x 1120
Tension / Puissance Elec.	230V+T/8 kw

PRIX HT*
9735€



● Rôtissoire verticales Prestige 6 broches

- Construction tout inox.
- Livrée avec fermeture arrière, éclairage
- Capacité par broche : 36 poulets de 1,2 kg.
- Broches à griffes, réglable
- Allumage électrique par train d'étincelles.
- Kit détente gaz non fourni.
- Zone de chauffe : 1015 mm.

Modèle	ITXDGP61A/K
Référence	I20-ITXDGP61A
Dim L x P x H (mm)	1484 x 617 x 1505
Tension / Puissance Elec.	230V+T/43 kw

PRIX HT*
8695€



● Rôtissoire verticale "PRELUDE 2" 4 broches

- Construction tout inox.
- Livrée avec broche épée
- + tôle de fermeture arrière inox
- Capacité par broche : 20 poulets de 1,2 kg
- Kit détente gaz «non fourni».
- Zone de chauffe : 782 mm.
- 3 positions de réglage.
- Robinet gaz à 2 positions.

Modèle	ITD24A/R
Référence	I20-ITD24A
Dim L x P x H (mm)	1100 x 555 x 952
Puissance Gaz	25,6 kw

PRIX HT*
2499€



● Vitrine chaude

- Construction tout inox alimentaire.
- Exposition 2, 3 ou 4 bacs GN 1/1.
- Vitres bombées basculantes, démonTables en façade.
- Vitres coulissantes démonTables à l'arrière.
- Etagère intermédiaire en fils incluse.
- Bac d'humidification pour ne pas dessécher.
- Système de chauffe ventilé.
- Thermostat réglable de 30 °C à 90 °C.
- Eclairage intérieur.
- Bandeau «RÔTISSERIE» en façade.



● Meuble bas sur roulettes

- Meuble pour ITLUR4
- Hauteur 900 mm sur roulettes + tiroir avec 1 bac de débouchage

Modèle	ITPLUR390T/K
Référence	I20-ITPLUR390T
Dim L x P x H (mm)	1550 x 885 x 900

PRIX HT*
3285€

● Vitrage pour ITXDGP61A

- Vitrage pour ITXDGP61A

Modèle	ITRA62/K
Référence	I20-ITRA62

PRIX HT*
895€

● Soubassement pour ITXD

- Soubassement pour ITXD large
- Hauteur 500 mm sur roulettes
- Finition inox et email noir

Modèle	ITPDL250N/K
Référence	I20-ITPDL250N
Dim L x P x H (mm)	1390 x 630 x 500

PRIX HT*
1335€

● Vitrage pour prelude ITD24A

- Vitrage pour prelude ITD24A

Modèle	ITD24A/R
Référence	I20-ITD24A

PRIX HT*
295€

● Soubassement pour ITD2

- Hauteur : 715 sur roulettes avec porte
- bouteilles gaz et bac de débouchage

Modèle	ITPD2275BD/K
Référence	I20-ITPD2275BD
Dim L x P x H (mm)	1037 x 465 x 715

PRIX HT*
795€

Modèle	MAPHOT1410S/R
Référence	M15-MAPHOT1410S
Dim L x P x H (mm)	1410 x 775 x 1210
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,20kW

PRIX HT*
3775€

Spécial rôtisserie



● Rôtissoire mini-séduction 2 broches

- Finition tout inox.
- Utilisation : uniquement en intérieur.
- Livrée avec broches à griffes réglables
- Capacité par broche : 6 poulets de 1,2 kg.
- Un moteur par broche.
- Allumage électrique par train d'étincelles.
- Kit détente gaz non fourni.

Modèle	ITN2/K
Référence	I20-ITN2
Dim L x P x H (mm)	870 x 530 x 722
Tension / Puissance Elec.	230V+T/8 kw

PRIX HT*
3150€

● Meuble bas 2 portes sur roulettes

- Meuble pour ITN2
- Hauteur 900 mm sur roulettes

Modèle	ITPN390/K
Référence	I20-ITPN390
Dim L x P x H (mm)	870 x 595 x 900

PRIX HT*
1555€



● Rôtissoire mini-séduction 2 broches

- Construction tout inox avec finition émaillée.
- Existent en rouge, noir ou bleu.
- Livrée avec broches à griffes réglable
- Capacité par broche : 6 poulets de 1,2 kg.
- Allumage électrique par train d'étincelles.
- Kit détente gaz non fourni.

Modèle	ITNR2/K
Référence	I20-ITNR2
Dim L x P x H (mm)	870 x 530 x 722
Tension / Puissance Elec.	230V+T/8 kw

PRIX HT*
3295€

● Meuble bas 2 portes sur roulettes

- Meuble pour ITNR2
- Hauteur 900 mm sur roulettes.
- Meuble emaille/finition inox-laiton

Modèle	ITPNR390/K
Référence	I20-ITPNR390
Dim L x P x H (mm)	870 x 595 x 900

PRIX HT*
1595€



● Rôtissoire 5 balancelles Electrique

- 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.
- Tablette de service coulissante.
- Filtre et toit inox piégeant les graisses.
- Système de chauffe par résistances épinglé.
- Eclairage quartz intensif 1000 W.
- Commandes et minuterie électromécaniques.
- Réglage électronique de la température 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

PRIX HT*
4530€



Support Rôtissoire

Modèle	SR/R
Référence	M15-CHASSISMAPE

PRIX HT*
499€



● Rôtissoire Gaz

- Construction en inox.
- Entraînement des broches par chaîne et pignons acier.
- RAPID'BROCHE® équipées de poignées athermiques pour faciliter la manipulation et l'embrochage.
- Tiror permettant de stocker cuissous et pommes de terre.
- Eclairage halogène.
- Option : Toit inox et bandeau «rôtisserie».
- Alimentation gaz DN 1/2" (15 x 21) mâle.
- Alimentation électrique MONOPHASE 230 V.

Modèle	ROTMAP/R
Référence	M15-ROTMAPE4GAZ
Dim L x P x H (mm)	1100 x 480 x 1010
Tension / Puissance Elec./Gaz	230V+T/2,34kW/ 2,3kW

PRIX HT*
2900€





● Hachoir viande

- Axe de propulsion et les cuvettes inox
- Poussoir en polyéthylène.
- Transmission silencieuse, remplie de l'huile
- Plaque perforée Ø 70mm trous de Ø 6 mm
- Fonctionnement en continu non possible

Modèle	HV/E
Référence	H13-282199/GEX
Dim L x P x H (mm)	370 x 220 x 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75kW

PRIX HT*
540€



Hachoir

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

Modèle	TS8E/R
Référence	O06-1WTS08EA17ST
Dim L x P x H (mm)	170 x 210 x 380
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5 kW

PRIX HT*
799€



● Hachoir double coupe

- Carrosserie inox.
- Ø de coupe : 82mm
- Corps, couteaux, grilles et vis sans fin en inox
- Marche / arrêt par bouton poussoir.
- Transmission par engrenages.
- Démontage du corps ultra-rapide.

Modèle	HD/R
Référence	M15-TC22XDC380
Dim L x P x H (mm)	240 x 450 x 530
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,11 kW

PRIX HT*
1495€



● Hachoir grand débit Ø 82

- Simple ou Double Coupe UNGER
- Construction inox AISI 304, carrosserie sablée.
- Bouche et goulotte extérieures, évite la transmission de chaleur à la viande.
- Démontables facilement.
- Transmission par engrenages en bain d'huile très silencieux.
- Bâti monté sur patins anti-vibrations.
- Marche / arrêt par bouton poussoir.

Modèle	HG/R
Référence	M15-HGDMAP82
Dim L x P x H (mm)	306 x 494 x 424
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,11 kW

PRIX HT*
2160€

Hachoir réfrigéré



- 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 «vac» en un seul geste SYSTEME BREVETE MAP.



● Hachoir réfrigéré avec reconstitueur

- Spécial marché et restauration
- Réserve supérieure réfrigérée.
- Froid de contact à haut rendement, température -15°C classe 3M1
- Fluide frigorigère R 134A / 90 grammes.
- Régulation électronique.

Modèle	HR/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*
3300€



● Hachoir réfrigéré avec reconstitueur

- Grande capacité grâce au capot thermoformé
- Réserve supérieure réfrigérée.
- Couvercle formé en polycarbonate ultra résistant.
- Froid ventilé à haut rendement, temp. 1 °C / 5 °C classe 3M1.
- Fluide frigorigère R 404A / 310 grammes.

Modèle	HR/R
Référence	M15-ARTICR380
Dim L x P x H (mm)	410 x 485 x 490
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,41 kW

PRIX HT*
3530€



● Machine sous vide à l'aspiration extérieure

- 2 programmes automatiques
- 1 programme manuel
- Ne pas utiliser avec les liquides
- Barre de soudure 400 mm

Modèle	MATIC40/E
Référence	E10-MATIC40
Dim L x P x H (mm)	420 x 280 x 170
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,15kW

PRIX HT*
395€



● Machine sous vide à cloche de Table manuelle

- Régulation du temps de la phase de soudure
- Puissance pompe : 6 m³/h
- Barre de soudure 300 mm

Modèle	ESSENTIAL/R
Référence	E10-ESSENTIAL
Dim L x P x H (mm)	370 x 530 x 250
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 kW

PRIX HT*
1195€

• Cuve emboutie en acier inox • Barre de soudure démontable • Possibilité de vider à l'extérieur dans des bacs G/N • Couvercle en plexi • Carter basculant



● Machine sous vide à cloche de Table

- Régulation du temps de la phase de soudure
- Puissance pompe : 10 m³/H
- Barre de soudure 350 mm

Modèle	ERMETIKA/K
Référence	E10-ERMETIKA
Dim L x P x H (mm)	420 x 530 x 400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 kW

PRIX HT*
1495€



● 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

Modèle	SPRINT/K
Référence	E10-SPRINT
Dim L x P x H (mm)	470 x 600 x 430
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,90 kW

PRIX HT*
1795€



● Machine sous vide à cloche de Table manuelle

- Puissance pompe : 12 m³/H
- Barre de soudure 500 mm

Modèle	SUPERIOR/K
Référence	E10-SUPERIOR
Dim L x P x H (mm)	560 x 610 x 450
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

PRIX HT*
2195€



● Machine sous vide digitale

- Barre de soudure 250 mm
- Puissance pompe : 8 m³/H

Modèle	8/250/K
Référence	V58-1410V263
Dim L x P x H (mm)	490 x 650 x 390
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,7 kW

PRIX HT*
1590€

Machine sous vide avec réglage pourcentage



- Carrosserie et cuve emboutie tout inox • Cloche transparente à ouverture automatique par vérins. • Pompe à vide haut de gamme BUSCH • Barre de soudure amovible « sans fils » avec double filament. • % / Fonction évaporation de l'humidité pour préserver la pompe.



● Machine sous vide avec réglage par le temps

- Barre de soudure: 420 mm
- Puissance pompe 16m³/H

Modèle	MS/R
Référence	M15-MSVACT420
Dim L x P x H (mm)	490 x 525 x 430
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55 kW

PRIX HT*
2590€

FINANCEMENT
PRIX HT*
3690€ JOUR
SUR 5 ans



● Machine sous vide avec réglage par pourcentage vide de Table

- Barre de soudure: 420 mm
- Puissance pompe 21m³/H
- Commandes numériques [% ou mbar]

Modèle	MS/K
Référence	M15-MSVACT420P
Dim L x P x H (mm)	490 x 520 x 450
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1 kW

PRIX HT*
3690€



● Thermoplongeur

- Pour récipients jusqu'à 50L

Modèle	V188/K
Référence	V58-1410V188
Dim L x P x H (mm)	164 x 220 x 332
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2 kW

PRIX HT*
999€



● Thermoscelleuse

- Thermoscelleuse manuelle
- Système de verrouillage hermétique pour tous types de barquettes
- Livrée avec un outillage barquette GN1/2 (325 x 265)
- D'autres empreintes sont disponibles

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/0,1 kW

PRIX HT*
2990€

Mixer



● Mixer dynamix 160 pied démontable

- Longueur tube + cloche : 160 mm
- Vitesse : 0 à 13000 tr/mn et Ø : 70 mm
- Poids - conditionné : 1 kg - 1,4 kg
- Couteau émulsionneur

Modèle	MX050/R
Référence	D07-MX050
Dim Bras (mm)	Longueur du bras 395
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22 kW

PRIX HT*
125€



● Mixer dynamix 190 pied démonTable

- Longueur tube + cloche : 190 mm
- Diamètre : 95 mm
- Vitesse : 0 à 13000 tr/mn
- Poids - conditionné : 1,4 kg - 1,5 kg

Modèle	MX090/A
Référence	D07-MX090
Dim Bras (mm)	Longueur du bras 425
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25 kW

PRIX HT*
165€

robot coupe

robot coupe



● Mixer plongeant Micromix

- Vitesse Variable de 1500 à 14000 tr/mn.
- Couteau, outil aéromix et tube longueur: 165 mm.
- Livré avec un Support mural, un couteau, et un aeromix.
- Homogénéise et aère les sauces

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

PRIX HT*
170€



● Mixer plongeant CMP300 V.V.

- Vitesse variable de 2300 à 9600 tr/mn.
- Principe d'autorégulation de la vitesse.
- Couteau, cloche, tube longueur : 300 mm
- Pied équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux
- Livré avec un Support mural.
- Capacité maximale de marmite : 30 litres.

Modèle	CMP300 VV/A
Référence	R02-34230A
Dim L x P x H (mm)	700 x 230 x 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3 kW

PRIX HT*
335€



● Mixer plongeant Ultra Combi

- Bloc moteur inox
- Enrouleur du cordon d'alimentation breveté
- Couteau, cloche et tube longueur de 450 mm.
- Pied avec cloche et couteau démontables.
- Livré avec un support mural.
- Capacité maximale de marmite : 100 litres.

Modèle	MP450 ULTRA/A
Référence	R02-34810
Dim L x P x H (mm)	Long. du bras 450
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5 kW

PRIX HT*
399€



● Cuisinier sous vide

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

Modèle	CSV/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*
435€



● Turbobroyeur

- Grandes productions.
- Turbine, disque et grille démontage facile sans outil
- Nettoyage au lave-vaisselle.
- Micro de sécurité: évite que la turbine s'entre en fonctionnement lorsque le bras est trop élevé ou trop bas.
- Capacité: 800 litres. Long. du bras 600mm.

Modèle	TB/R
Référence	FR1-RSA3030503
Dim L x P x H (mm)	568 x 963 x 1651
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2,2kW

PRIX HT*
4200€



caplain



● Batteur mélangeur KITCHENAID

- Capacité bol 4,28 L
- Accessoires standards : crochet pétrisseur, batteur, plat, fouet à fils
- Capacité de pâte maximale : 1 kg de farine, 840 g de farine complète

Modèle	5K45SEWH/A
Référence	W48-5K45SEWH
Dim L x P x H (mm)	221 x 359 x 353
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25 kW

PRIX HT*
475€



● Batteur mélangeur KITCHENAID

- Type de moteur : à courant continu Vitesse de 1 à 10 : 40 à 200 (en rotation min)
- Quantité max de farine conseillé : 2.2 kg pâte à tarte 1.15 kg blancs d'oeufs

Modèle	KITCHENAID/A
Référence	W48-5KSM7591WH
Dim L x P x H (mm)	371 x 287 x 417
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5 kW

PRIX HT*
799€



● Batteur mélangeur 5L

- Modèle 3 vitesses
- Tête relevable
- Cuve inox de 5 L
- Livré avec 3 outils

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

PRIX HT*
695€

FRANSTAL

- Variateur de vitesse • Transmission avec réducteur mécanique • Hauteur de cuve non réglable • Equipé avec : 1 cuve, 1 fouet, 1 crochets à spirale, 1 palette • Hauteur indiquée avec grille levée



● Batteur mélangeur 8L

Modèle	PL118B/A
Référence	FR1-RCOPL1108B
Dim L x P x H (mm)	480 x 370 x 616
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW

PRIX HT*
1195€

● Batteur mélangeur 10L

Modèle	PL1110B/K
Référence	FR1-RCOPL11010B
Dim L x P x H (mm)	480 x 370 x 660
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW

PRIX HT*
1595€

● Batteur mélangeur 20L

Modèle	PL1120B/R
Référence	FR1-RCOPL11020B
Dim L x P x H (mm)	500 x 650 x 800
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75 kW

PRIX HT*
1995€



robot coupeur

● Batteur mélangeur RM8

- Moteur asynchrone.
- Sélection de vitesses avec 10 vitesses indexées.
- Cuve inox de 7,6 litres avec poignée.
- Bâti en métal avec tête relevable pour un dégagement des outils.
- Livré avec 3 outils et un accessoire mini-cutter avec cuve de 1,7 litres.

Modèle	RM8/A
Référence	R02-2070
Dim L x P x H (mm)	318 x 465 x 405
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,7 kW

PRIX HT*
1295€

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



● 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*
4995€



● 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

PRIX HT*
6495€



ESSOREUSES - EPLUCHEUSES



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



● Essoreuse manuelle 10L

- Hauteur totale : 420 mm Ø : 330 mm
- Poids - conditionné : 2,4 kg - 3,1 kg
- Conseillée pour 2 à 3 salades

Modèle E10/K
Référence D07-E001

PRIX HT*
99€



● Essoreuse manuelle 20L

- Hauteur totale : 500 mm Ø : 430 mm
- Poids - conditionné : 3,6 kg - 4,8 kg
- Conseillée pour 3 à 5 salades

Modèle E20/E
Référence D07-E002

PRIX HT*
125€

- Construction en acier inoxydable avec couvercle transparent en plastique résistant • Plateau abrasif garantissant la qualité d'épluchage • Tableau de commande à touches tactiles incorporé à la machine avec une commande de remise à zéro et une minuterie programmable • Moteur asservi à l'ouverture porte et couvercle • Douchette intégrée pour faciliter le nettoyage • Protection IP65 du tableau de commandes avec tension basse.



● Eplucheuse 8 kg à cuve amovible T8E

- Eplucheuse 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 (pré réglé à 1 minute 30)
- Eléments démontables pour le nettoyage
- Les parties électriques et le caisson moteur : IP55
- Panier d'essorage en option
- Livrée avec un plateau abrasif

Modèle T8 E/E
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*
2106€



● Eplucheuse 10kg T10E

Modèle T10E/E
Référence D02-603510
Dim L x P x H (mm) 440 x 690 x 680
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,37 kW

PRIX HT*
2666€



● Eplucheuse 15kg T15E

Modèle T15E/E
Référence D02-603512
Dim L x P x H (mm) 440 x 690 x 750
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,37 kW

PRIX HT*
2995€

Éplucheuses



- Livré avec le panier d'essorage • Plateau en alu avec abrasif en carbure de silice (NSF) • Tableau de commande étanche (IP65) • Contact aux. pour électrovanne extérieure • Minuterie 0-6 min / fonction en continu

● 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/0,37kW

PRIX HT*
2099€

● 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/0,55kW

PRIX HT*
2299€

● Socle pour Essoreuse

Modèle SFAM/R
Référence FR1-RSA2009250
Dim L x P x H (mm) 433 x 638 x 1040

PRIX HT*
549€

● Éplucheuse Essoreuse PES-20

Modèle 20kg/K
Référence FR1-RSA1000674
Dim L x P x H (mm) 433 x 635 x 735
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,55kW

PRIX HT*
2490€



**● Coupe-Légumes (5 couteaux)**

- Avec 5 couteaux inclus: 2 disques à trancher de 2 et 4 mm et 3 disques à râper de 3,5 et 7 mm.
- Grande et petite ouverture

Modèle	231807/GEX/R
Référence	H13-231807/GEX
Dim L x P x H (mm)	540 x 240 x 450
Tension/ Puissance Elec.	230V+T/0,55 kW

PRIX HT*
599€

robot coupe

**● Coupe-Légumes CL50**

- Modèle 1 vitesse 375 tr/mn.
- Couvercle et cuve métallique.
- Couvercle amovible composé d'une grande goulotte demi-lune 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*
1090€

robot coupe



robot coupe

**● Robot multifonctions**

- 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 «R-Mix» en rotation inverse du Couteau de -100 à -500 tr/min
- Vitesse intermittente

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

PRIX HT*
2190€

● Blixer

- 1 vitesse 3000 tr/mn.
- Livré avec cuve de 4,5 litres inox
- Couteau denté.
- Arbre moteur inox.
- 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	BLIXER 4/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*
1349€

● Combiné Cutter Coupe légumes R301 Ultra

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

PRIX HT*
1435€

robot coupe



robot coupe

**● Combiné Cutter et Coupe légumes R201 XL**

- Cuve de 2,9L avec poignée/Vitesse 1500 tr/mn
- Livré avec coupe-légumes.
- 2 goulottes : 1 grande goulotte XL
- 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

PRIX HT*
735€

● 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

PRIX HT*
1095€

● Combiné cutter et Coupe légumes R402

- Cuve 4,5 L en inox/Vitesse 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 demi-lune 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*
1755€



TOASTERS - FUMOIR



Bartscher



● Toaster simple

- Dim L x P x H utile (mm) 355 x 240 x 50

Modèle TS/R

Référence **B17-A151300/GEX**

Dim L x P x H (mm) 440 x 260 x 290

Tension/Puissance Elec. 230V+T/1,7 kW

PRIX HT*
165€

● Toaster double niveaux

- Fabrication inox
- Résistances en quartz
- Pince à toasts incluse
- Minuterie de 15 minutes
- Dim L x P x H utile (mm) 355 x 240 (2 x 50)

Modèle TD/A

Référence **B17-A151600/GEX**

Dim L x P x H (mm) 440 x 260 x 400

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

PRIX HT*
195€

● 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.
- Dim L x P x H utile (mm) 350 x 240

Modèle TS/R

Référence **R09-BAR1000**

Dim L x P x H (mm) 450 x 285 x 305

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

PRIX HT*
199€



● Toaster double niveaux

- Poignée amovible.
- Livré avec des grilles protège tubes (système breveté).
- Dim L x P x H utile (mm) 2x (350 x 240)
- Poids 11kg

Modèle TD/E

Référence **R09-BAR2000**

Dim L x P x H (mm) 450 x 285 x 420

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

PRIX HT*
299€

● 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*
555€

Fumoir



- Permet de fumer à la sciure de hêtre 100% naturelle vos poissons, viandes, charcuterie etc
- Épingle chauffante avec minuterie pour l'allumage automatique et la combustion de la sciure
- Grille de cuisson : 400 x 600 mm



● Fumoir automatique 1 niveau

- 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*
425€

● 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*
575€





GRILL PANNINI - CRÉPIÈRE - GAUFRIER



- 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 maximum, avec voyants lumineux • Avec poignée (H) 530 mm



● Grill Panini

- Surface de grill 220x230 mm

Modèle	263501/E
Référence	H13-263501/GEX
Dim L x P x H (mm)	290 x 370 x 210
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,8 kW

PRIX HT*
185€



● Grill Panini

- Surface de grill 340x230 mm.

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

PRIX HT*
235€

● Grill Panini

- Modèle double en fonte
- Surface de grill inférieur 475x230 mm
- Thermostats réglables indépendamment

Modèle	263709/K
Référence	H13-263709/GEX
Dim L x P x H (mm)	570 x 370 x 210
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6 kW

PRIX HT*
335€



● Grill Panini XXL

- Contact-grill : extra-large (360 x 360 mm) 5 panini à la fois
- Plaque à snacker : une plancha pour la saisie homogène de 9 steaks ou hamburgers
- Idéal pour usage intensif (klaxon de sécurité).
- Livré avec 4 pieds supplémentaires (H : 100mm)

Modèle	CONTACTGRILL/R
Référence	R09-PANINIXL
Dim L x P x H (mm)	410 x 620 x 340
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6 kW

PRIX HT*
595€



● Panini GM 230v

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

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

PRIX HT*
655€



● 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	212103/R
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*
280€



● Gaufrier rotatif

- Plaques en fonte d'acier
- Boîtier en inox
- Les plaques sont fixes
- Taille des gaufres: Ø 170 mm

Modèle	DELUXE/A
Référence	B17-370164/GEX
Dim L x P x H (mm)	250 x 495 x 385
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1 kW

PRIX HT*
425€



- Haut rendement: 60 crêpes / h • 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

● Crêpière électrique haut rendement

Modèle	CPE/K
Référence	R09-CFE400
Diam	200
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6 kW

PRIX HT*
315€



● Crêpière gaz haut rendement

Modèle	CFG/R
Référence	R09-CFG400
Diam	200
Tension / Puissance Gaz	3,6 kW

PRIX HT*
325€



**HENDI**● **Marmite à soupe**

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

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

PRIX HT*
90€

Bartscher● **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*
275€

**SOFICA**
Fourniture Industrielle● **Chauffe saucisse 4 plots**

- Résistance en fond d'aluminium
- Débit 175/200 pièces heure environ
- Régulation thermo avec voyant de contrôle
- Tiroir de propreté
- Température de 50 à 400 °C
- Résistance garantie 10 ans

Modèle	17012/E
Référence	S04-17012
Dim L x P x H (mm)	310 x 325 x 460
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,8 kW

PRIX HT*
465€



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

● **Tempéreuse à chocolat 1 pot**

- 1 Pot
- Poids 2kg

Modèle	CC/R
Référence	R09-WI/1
Dim L x P x H (mm)	225 x 175 x 220
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,17 kW

PRIX HT*
299€

● **Tempéreuse à chocolat 2 pots**

- 2 Pots
- Poids 3kg

Modèle	CC/K
Référence	R09-WI/2
Dim L x P x H (mm)	310 x 210 x 230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,34 kW

PRIX HT*
499€

Bartscher

- Intérieur inox, thermostat 130°C, thermo-ventilateur double isolation parois et toit
- Portes à fermeture magnétique
- Livré avec 3 grilles, sans bac GN
- Étagères réglables
- 4 roues avec systèmes de frein

● **Chauffe assiettes**

- 1 porte, 1 étagère ajustable
- Contenance : 55-60 assiettes, Ø 320 mm
- Thermostat réglable 0-85 °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*
335€

● **Chauffe assiettes**

- 2 portes, 1 étagère ajustable
- Contenance : 110-120 assiettes
- Thermostat réglable 0-85 °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

PRIX HT*
535€

HENDI

- Gastronorm 1/ Cuve en inox coins arrondis
- Température réglable en continu jusqu'à 85°C
- Livré sans bacs. Convient aux bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur
- Robinet de vidange.

● **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*
105€

● **Bain-Marie avec robinet**

- Robinet de vidange

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

PRIX HT*
135€

**● Plancha électrique 600 x 400**

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

- 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

PRIX HT*
485€**● Plancha gaz 600 x 400**

- 2 zones indépendantes de cuisson
- 2 brûleurs 6-8 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

PRIX HT*
515€**● Plancha gaz 900 x 400**

- 3 zones indépendantes de cuisson
- 3 brûleurs 6-8 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

PRIX HT*
655€

- 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).

**● Plancha chrome électrique 600 x 400 mm**

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

Modèle	PSE/K
Référence	R09-PSR600EC
Dim L x P x H (mm)	600 x 475 x 230
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6 kW

PRIX HT*
685€**● Plancha chrome gaz 600 x 400 mm**

- 2 zones indépendantes de cuisson
- 2 brûleurs 6-8 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

PRIX HT*
695€**● Plancha chrome gaz 900 x 400 mm**

- 3 zones indépendantes de cuisson.
- 3 brûleurs 6-8 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

PRIX HT*
899€

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

**● Plancha email électrique 600 x 400 mm**

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

Modèle	PSE/K
Référence	R09-PSR600EE
Dim L x P x H (mm)	600 x 475 x 230
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6 kW

PRIX HT*
555€**● Plancha email gaz 600 x 400 mm**

- 2 zones indépendantes de cuisson
- 2 brûleurs 6-8 branches en étoile
- Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
- Poids 32kg

Modèle	PG/K
Référence	R09-PSR600GE
Dim L x P x H (mm)	600 x 475 x 230
Puissance Elec.	6,4 kW

PRIX HT*
575€**● Plancha email gaz 900 x 400 mm**

- 3 zones indépendantes de cuisson
- 3 brûleurs 6-8 branches en étoile
- Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
- Poids 46kg

Modèle	PGA/K
Référence	R09-PSR900GE
Dim L x P x H (mm)	900 x 450 x 190
Puissance Elec.	9,6 kW

PRIX HT*
755€**● Plancha email électrique 900 x 400 mm**

- 2 zones indépendantes de cuisson
- Cuisson homogène sans déperdition en périphérie grâce aux résistances Incoloy en serpent
- Poids 44kg

Modèle	PE/K
Référence	R09-PSR900EE
Dim L x P x H (mm)	900 x 475 x 230
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/9 kW

PRIX HT*
725€VOIR
flexible
P37



FRITEUSE



• 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.



● Friteuse simple 4L

Modèle	205808/E
Référence	H13-205808/GEX
Dim L x P x H (mm)	217 x 400 x 290
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3 kW

PRIX HT*

110€



● Friteuse simple 8L

Modèle	205822/R
Référence	H13-205822/GEX
Dim L x P x H (mm)	580 x 550 x 410
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5 kW

PRIX HT*

120€



● Friteuse double 2x8L

Modèle	205839/R
Référence	H13-205839/GEX
Dim L x P x H (mm)	550 x 430 x 345
Tension / Puissance Elec.	2 X 230V+T/3,5 kW

PRIX HT*

220€



● 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.	580 / 550

PRIX HT*

390€



● Friteuse électrique sur coffre

- Cuve de 16L d'huile pour 35 kg frites/h
- Puissance commutable : 4, 8 ou 12kW selon produit à frire pour une consommation d'énergie maîtrisée
- Vidange par robinet gros débit.

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

PRIX HT*

955€



● Friteuse modulaire gaz 12L

- 2 brûleurs puissants placés sous la cuve
- Allumage Piezo et veilleuse
- Dosseret pour l'évacuation des gaz
- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité. Retrait aisé des brûleurs sans vider la friteuse si intervention technique
- Modulable : peut s'adapter sur le coffre de friteuse (R09-MSRFG12)

Modèle	FM/R
Référence	R09-RFG12
Dim L x P x H (mm)	400 x 600 x 505
Puissance Gaz	9kW

PRIX HT*

999€



● Coffre pour friteuse RFG 12

- Partie modulable (R09-RFG12)
- Porte et contreporte à fermeture magnétique
- Pieds réglables jusqu'à 150 mm avec possibilité de fixation au sol.

Modèle	SPF/R
Référence	R09-MSRFG12

PRIX HT*

235€



Réchaud a induction



● 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

PRIX HT*
185€



● Réchaud induction wok

- Acier inoxydable.
- Avec filtre de graisse
- Réglage numérique (puissance, T° et minuteur)
- Set avec wok en 3-Ply (3 couches) inclus

Modèle	239681/R
Référence	H13-239681/GEX
Dim L x P x H (mm)	340 x 450 x 120
Tension/Puissance Elec.	230V+T/3,5 kW

PRIX HT*
315€



● Balance Compact

- Division 2 g Tarage max. 15 kg
- Division : 5 g Pesage max. 15 kg
- Surface de pesage : L 280 x P 220 mm
- Pour pesage sans exigence d'étalonnage.
- Dotation : accumulateur et bloc d'alimentation

Modèle	A300118/E
Référence	B17-A300118
Dim L x P x H (mm)	280 x 330 x 125
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,04kW

PRIX HT*
170€

Balances compactes
FRANSTAL

- Balance compacte étanche IP65 sur piles standard

● Balance compacte étanche IP65
- 6 kg / 1 g

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

PRIX HT*
380€

● Balance compacte étanche IP65
- 12 kg / 2 g

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

PRIX HT*
380€

● Balance compacte étanche IP65
- 30 kg / 5 g

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

PRIX HT*
380€

Balances à colonne
FRANSTAL

- Balance de comptoir avec colonne, accu

● 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/0,23kW

PRIX HT*
299€

● Balance de comptoir
- 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/0,23kW

PRIX HT*
299€

● Balance de comptoir
- 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/0,23kW

PRIX HT*
299€



- Construction bois • Pare-haleine en verre • 4 roues dont 2 avec freins. • Thermostat électronique. • Éclairage LED



● Buffet ilot chaud

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

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

PRIX HT*
1750€



● Buffet ilot froid

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

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

PRIX HT*
1850€



● Buffet chaud 6 GN1/1

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

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

PRIX HT*
2250€



● Buffet froid 6 GN1/1

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

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

PRIX HT*
2275€



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

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

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

PRIX HT*
2480€

* Les prix du matériel sont HT, départ magasin. Livraison et installation en sus.



Percolateur

- HENDI** • Modèle à simple paroi, inox • Utilisation café moulu standard dans le filtre intégré • Fonctionnement automatique • Avec indicateur de niveau en verre • Robinet antigoutte • Équipé avec une réinitialisation automatique et un indicateur de nettoyage



● Percolateur 6L

Modèle	P/K
Référence	H13-208007/GEX
Dim H (mm)	445
Tension/Puissance Elec.	230V+T/1,5 kW

PRIX HT*
105€

● Percolateur 15L

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

PRIX HT*
145€

● Percolateur 10L

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

PRIX HT*
135€

FRANSTAL

- Contrôle mécanique de la température de la chaudière • Contrôle électronique ONE TOUCH • Remplissage automatique. Pompe d'eau incorporée • Automatique : Possibilité de programmation des doses de café • Easy Care: Cycles de nettoyage automatiques



● Machine à café expresso 1 groupe

Modèle	RFI1G/R
Référence	FR1-RFI2.0.016.1106
Dim L x P x H (mm)	475 x 563 x 530
Tension/Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,95 kW

PRIX HT*
1695€

● Machine à café expresso 2 groupes

Modèle	RFI2G/K
Référence	FR1-RFI2.0.017.3106
Dim L x P x H (mm)	475 x 563 x 530
Tension/Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,95 kW

PRIX HT*
2055€

● Machine à café

- Plaques chauffantes en haut et en bas
- Système à filtre rapide
- Ecoulement continu : 1,8 L/5 min.
- Température entre 93° à 96°C.
- Appareil et porte-filtre en inox.
- Livrée avec 2 verseuses en verre de 1,8L et 50 filtres.
- Conçu en Inox



Modèle	MC/K
Référence	H13-208304/GEX
Dim L x P x H (mm)	200 x 385 x 430
Tension/Puissance Elec.	230V+T/2,1 kW

PRIX HT*
195€

HENDI

● Blender 2,5 L

- Livré avec un pichet en copolymère sans BPA de 2,5 litres
- Un poussoir et un couvercle rigide.
- Résistante du pichet 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	230718/K
Référence	H13-230718/GEX
Dim L x P x H (mm)	270 x 250 x 550
Tension/Puissance Elec.	230V+T/1,5kW

PRIX HT*
199€



● Pichet pour Blender

- En copolymère Tritan sans BPA
- Avec couvercle.

Modèle	933688/M
Référence	H13-933688/GEX
Dim L x P x H (mm)	200 x 170 x 360

PRIX HT*
84€

HENDI

● Presse Agrume

- En inox avec base en aluminium
- Equipé d'un top avec levier
- Bol et cône amovibles en inox
- RPM: 900/min.



Modèle	221037/R
Référence	H13-221037/GEX
Dim L x P x H (mm)	180 x 290 x 400
Tension/Puissance Elec.	230V+T/3,5kW

PRIX HT*
529€

FRANSTAL



● Moulin à café

- Panneau de contrôle facile à utiliser
- Compteur des doses
- Moulin à l'instant avec meules classiques plats.

Modèle	RFIMC/R
Référence	FR1-RFI6.0.056.0001
Dim L x P x H (mm)	225 x 360 x 515
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,3 kW

PRIX HT*
455€

● Kit PURITY C300.

- Spécial machines à café :
- Capacité moyenne 4000 L
- Extraction optimale de l'arôme du café
- Pas de branchement électrique
- Pas d'évacuation d'eau
- Pas de rechargement de sel
- Un respect des normes sanitaires
- Utilisation horizontale ou verticale
- kit complet accessoires (1 référence / 1 carton)



Modèle	KP/A
Référence	B66-1009564
Dim L x P x H (mm)	250 x 250 x 515

PRIX HT*
145€



SPECIAL BOULANGERIE PATISSERIE



caplain



● Laminoin électrique à Tablette inox

- A poser larg. utile de travail : 500 mm
- Abaisse des cylindres : de 0.31 à 34 mm
- Cylindres : Ø 60 mm
- Tables démontables
- Poids du paton réfrigéré : 4 kg maximum
- Bac à farine en inox
- Racleurs supérieurs démontables
- Inversion du laminage par joystick
- Grilles de protection

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

PRIX HT*
3290€

● Laminoin manuel

- Poids du paton réfrigéré : 2 kg maximum
- Cylindres : Ø 60 mm
- Abaisse des cylindres : de 0.5 à 34 mm
- Tables inox 18/10 démontables
- Nettoyage facile

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

PRIX HT*
1499€



caplain

● Coupeuse à pains sur socle

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

Modèle CP/A
Référence C47-CP420SP
Dim L x P x H (mm) 651 x 751 x 1215
Tension/Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,75kW

PRIX HT*
3590€



● Laminoin manuel

- Laminoin manuel à poser sur Table
- Larg. de travail : 500 mm
- Tables inox 18/10 démontables
- Abaisse des cylindres : de 0.5 à 32 mm
- cylindre : Ø 80 mm
- Poids du paton réfrigéré : 4 kg maxi

Modèle LAMINETTE/R
Référence C47-LAMINETTE-GIF
Dim L x P x H (mm) 790 x 835 x 310

PRIX HT*
1610€



● Laminoin électrique

- Machine à poser sur Table
- Largeur utile de travail 500 mm
- Fonctionnement avec tapis (mécanisme différentiel)
- Poids du paton réfrigéré 8 kg maximum
- Cylindre Ø 60 mm - Réglage cylindres de 1 à 35 mm
- Inversion de laminage possible
- Bac à farine - Tapis relevables

Modèle LP5890X/A
Référence C47-LP5890X
Dim L x P x H (mm) 2050 x 890 x 810
Tension/Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,37 kW

PRIX HT*
4085€



VMI
 THE MIXING COMPANY

● Pétrin AXO+ 95EV

- Chassis laqué
- Cuve inox entraînée
- Bras 2 branches aluminium avec relevage électrique
- Capot de cuve en PETG alimentaire
- Vitesses de cuve et de bras réglables
- Minuterie incorporée
- Roulettes inox intégrées dont 2 freinée
- Fonctionnement manuel ou mémorisation

Modèle AXO+95 EV/A
Référence V04-B503029
Dim L x P x H (mm) 750 x 1230 x 1270
Tension/Puissance Elec. 230V+T/2kW

PRIX HT*
7495€

Batteur



● Batteur 40L

Modèle BATTEUR BV422/A
Référence V04-B501422C
Dim L x P x H (mm) 610 x 740 x 1330
Tension/Puissance Elec. 230V+T/2,2kW

PRIX HT*
6295€

VMI
 THE MIXING COMPANY



● Batteur 60L

Modèle BATTEUR BV622/R
Référence V04-B501622C
Dim L x P x H (mm) 610 x 740 x 1450
Tension/Puissance Elec. 230V+T/2,2kW

PRIX HT*
8950€

SPECIAL BOULANGERIE PATISserie



caplain



- **Refroidisseur d'eau 100 litres**
- Cuve inox cuve fermée et sous pression du réseau d'eau
- Valve pour la purge d'air
- Revêtement inox
- Capacité de refroidissement : environ 6°/par heure
- Température en sortie : 2°

Modèle REA100F/R
Référence C47-REA100F
Dim L x P x H (mm) 500 x 500 x 1350
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,37kW

PRIX HT*
2755€



- **Tamiseur à farine**
- Capacité de cuve : 50 kg production : 50 kg / minute
- Corps en inox sur socle à roulettes

Modèle TF50K/R
Référence C47-TF50K
Dim L x P x H (mm) 635 x 1120 x 1570
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,75kW

PRIX HT*
3895€

caplain



- **Façonneuse à baguettes**
- 3 cylindres en inox
- A poser : 1 cylindre de pré laminage, 2 cylindres de laminage débrayage
- Chassis rigide indéformable
- Largeur de travail : 792 MM
- Poids des patons : de 50 à 1200 grs

Modèle FB08F-INOX/R
Référence C47-FB08F-INOX
Dim L x P x H (mm) 960 x 830 x 700
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/1,1kW

PRIX HT*
6380€

- **Support inox**
- Pour façonneuse à baguettes

Modèle FB08F-SUPPORT/R
Référence C47-FB08F-SUPPORT

PRIX HT*
540€

caplain



- **Diviseuse Bouleuse 30 DIV**
- Modèle semi-automatique 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/R
Référence C47-DE30
Dim L x P x H (mm) 620 x 660 x 2100
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,55kW

PRIX HT*
7250€



- **Diviseuse carrée 20 DIV**
- Patons de 150 à 800 grs
- Cuve carrée capacité maxi : 16 kg capacité mini : 3 kg
- Vérin hydraulique
- Couteaux inox montée automatique
- 4 roulettes mobiles dont 2 à freins

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

PRIX HT*
7395€



- **Armoire de fermentation**
- Dimensions des grilles : 600 x 800 mm
- 27 niveaux
- Laqué blanc
- Intérieur inox
- Tableau de commandes électroniques
- Sur patins glissants

Modèle AFGR68H/R
Référence C47-AFGR68-H
Dim L x P x H (mm) 870 x 1950 x 2230
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,3kW

PRIX HT*
7830€



Spécial Pizzas



● Pétrin spirale 2 vitesses

- Capacité: 18 kg de pâte

Modèle	PE18MC-TR/R
Référence	C47-PE18MC-TR-GIF
Dim L x P x H (mm)	410 x 715 x 1040
Tension/Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,8kW

PRIX HT*
1950€



● Pétrin spirale 2 vitesses

- Capacité: 38 kg de pâte

Modèle	PE38MC-TR/R
Référence	C47-PE38MC-TR-GIF
Dim L x P x H (mm)	480 x 820 x 1230
Tension/Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2,2kW

PRIX HT*
2495€

caplain
Les artisans du Pain et de la Pâte



● Pétrin spirale 2 vitesses

- Capacité: 60 kg de pâte

Modèle	PE60MC-TR/R
Référence	C47-PE60MC-TR-GIF
Dim L x P x H (mm)	585 x 1050 x 1680
Tension/Puissance Elec.	TRI400V+N+T/3,4kW

PRIX HT*
4695€

HENDI
Les professionnels de la cuisine

• 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.



● Saladette inox

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

Modèle	232804/A
Référence	H13-232804/GEX
Dim L x P x H (mm)	900 x 698 x 850
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

PRIX HT*
699€



● Saladette Pizza 2 portes

- Chambre avec doubles portes convient pour des bacs GN 1/1.
- Livré avec 2 étagères de 575x335 mm.

Modèle	232859/A
Référence	H13-232859/GEX
Dim L x P x H (mm)	900 x 700 x 1100
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

PRIX HT*
799€



● Saladette Pizza 2 portes

- Avec vitrine réfrigérée pour 6 x bacs GN 1/4 (dim.: 1400x335x(H)225 mm)
- Livré avec 2 étagères adaptables de 575x335 mm
- Porte avec fermeture automatique

Modèle	232033/K
Référence	H13-232033/GEX
Dim L x P x H (mm)	1400 x 700 x 1445
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,27kW

PRIX HT*
1699€

• Portes 600 x 400 • Température -2°C +8°C • Groupe logé ambiance +35°C • Finition extérieure et intérieure inox AISI 304 (sauf arrière) • Plan de travail en granit • Evaporateur ventilé • Dégivrage automatique et réévacuation des condensats • Epaisseur d'isolation : 50 mm sans CFC • Joints de portes magnétiques facilement démontables • Dotation : 7 jeux de glissières par porte pour grilles 600 x 400



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

PRIX HT*
1275€



● Table à pizza avec vitrine 1/3

- Capacité avec 9 bacs GN1/3

Modèle	PZ3600+V20GN13/R
Référence	F46-PZ3600+V20GN13
Dim L x P x H (mm)	2020 x 800 x 1415
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,45 + 0,17 kW

PRIX HT*
2494€



● Table à pizza avec vitrine 1/3

- Capacité avec 9 bacs GN1/3

Modèle	PZ2610+V20GN13/R
Référence	F46-PZ2610+V20GN13
Dim L x P x H (mm)	2020 x 800 x 1415
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,34 + 0,17 kW

PRIX HT*
2608€





● Four à pizza électrique 1 niveau

- Four avec chambre de 610 x 610 pour 4 pizzas Ø 30 cm

Modèle E4-A/A

Référence FR1-CGGE4A

Dim L x P x H (mm) 900 x 735 x 420

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/4,2 kW

PRIX HT*
999€

● Support four à pizza

- Support plateau plein avec étagère.

- Roulettes en option.

Modèle SP-4/A

Référence FR1-CGGELSP4

Dim L x P x H (mm) 900 x 735 x 980

PRIX HT*
237€



• Structure en acier inox • Panneau de commandes électromécaniques • Dim. int. de la chambre de cuisson : largeur 700 x profondeur 700 • Température maxi : 400°C • Température voûte et sole réglable séparément • Eclairage avec lampe halogène • Porte vitrée • Fermeture porte avec ressorts



● Four à pizza électrique 1 niveau

Modèle CITIZENEP704/MC/R

Référence Z07-2EP6E11B

Dim L x P x H (mm) 990 x 990 x 350

Tension/Puissance Elec. TRI400V+N+T/5,6kW

PRIX HT*
1590€

● Four à pizza électrique 2 niveaux

Modèle CITIZEN/R

Référence Z07-2EP6E10B

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*
2250€

● Support four à pizza

- En acier inox sur pieds fixes

- roulettes en option

Modèle CITIZENEP70/BM/K

Référence Z07-0EP0A07

Dim L x P x H (mm) 990 x 870 x 1000

PRIX HT*
380€



● Four à pizza électrique

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

Modèle ID PD 72.72/R

Référence E01-121860

Dim L x P x H (mm) 988 x 1082 x 760

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

PRIX HT*
3236€

● Support four à pizza

- Construction en tôle aluminée

- Livré sans glissières

- Pour PM 72.72 - PD 72.72

Modèle S/72.72-90/R

Référence E01-121865

Dim L x P x H (mm) 988 x 947 x 900

PRIX HT*
408€



Une gamme complète

nous consulter



● Façonneuse pizza 42 cm

Modèle S42/A

Référence FR1-CGGS42A

Dim L x P x H (mm) 555 x 382 x 750

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

PRIX HT*
969€



● Presse à pizza

- Presse à pizza Ø 33cm. Disques lisses.

Modèle DEVIL/R

Référence Z07-4FD3301

Dim L x P x H (mm) 470 x 590 x 830

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/4,75 kW

PRIX HT*
3292€





CUISSON



NOS RÉALISATIONS





La cuisson est une affaire de professionnels



● Salamandre électrique

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

Modèle	SE/R
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*
599€



● Salamandre vitrocéramique détection auto

- Ultra-rapide : 400°C en 9s
- Puissante: 570°C après 15 min de chauffe
- Système de Détection de Plat (PDS)
- Cuisson instantanée et Economie d'énergie
- Entretien aisé
- Contrôle de cuisson et maîtrise de l'énergie grâce aux 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

PRIX HT*
1299€



GIORIK

● Salamandre 3 foyers "HI-LITE" fixe

- Inox 18/10
- Plafond fixe, grille réglable
- 3 foyers radiants protégés par verre diffuseur
- Régulation électronique avec réglage et affichage digital
- Surface de cuisson : 560 x 358 mm - GN 1/1
- Livré avec support mural.

Modèle	SHF30/R
Référence	E01-126309
Dim L x P x H (mm)	570 x 581 x 519
Tension / Puissance Elec.	230V+T ou TRI400V+N+T/4,5kW

PRIX HT*
1734€



FRANSTAL

● Salamandre 3 foyers "HI-LITE"

- Construction en inox AISI 304
- Plafond mobile de 19 à 2,5 cm des aliments.
- Foyers radiants protégés par vitre de diffusion.
- Economie d'énergie : 200°C en 20 sec.
- Contrôle électronique.
- 3 foyers

Modèle	FSC5332/K
Référence	FR1-CEB105769
Dim L x P x H (mm)	570 x 230 x 520
Tension / Puissance Elec.	230V+T ou TRI400V+N+T/4,5kW

PRIX HT*
2388€

ADVENTYS

• Commande par clavier sensible tactile • 20 réglages • Minuterie • Conçu et fabriqué entièrement en France

● **Plaque induction à poser**

- Plaque de cuisson induction monofoyer posable

Modèle	GL2500/K
Référence	A26-GL2500
Dim L x P x H (mm)	280 x 370 x 80
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,5 kW

PRIX HT*
330€



● **Plaque induction à poser**

- Plaque de cuisson induction monofoyer posable

Modèle	GL3500/R
Référence	A26-GL3500
Dim L x P x H (mm)	390 x 450 x 80
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5 kW

PRIX HT*
580€

• Réglage en puissance (directement en Watt) et en température entre 30 et 140° • Test de la qualité des casseroles • Minuterie • Glace vitrocéramique protégée sur les 4 côtés • Ventilation interne renforcée

● **Plaque induction à poser**

- Puissance : 3000 W.

Modèle	BRIC3000/K
Référence	A26-BRIC3000
Dim L x P x H (mm)	392 x 526 x 96
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3000W

PRIX HT*
959€



● **Plaque induction à poser**

- Puissance : 3600 W.

Modèle	BRIC3600/K
Référence	A26-BRIC3600
Dim L x P x H (mm)	392 x 526 x 96
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3600W

PRIX HT*
1220€



● **Four à micro-ondes 900 W**

- Fabrication inox
- Puissance micro-ondes : 900 W
- Puissance gril : 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

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

PRIX HT*
210€



● **Four à micro-ondes 1100 W**

- Fabrication inox
- 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 338 x 225

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

PRIX HT*
446€



● **Four à micro-ondes 1100 W**

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

Modèle	CM1089A/R
Référence	N01-CM1089A
Dim L x P x H (mm)	517 x 412 x 297
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5 kW

PRIX HT*
489€



● **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

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

PRIX HT*
520€



● **Four à micro-ondes 1800 W**

- Fabrication inox, 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

Modèle	CM1929A/R
Référence	N01-CM1929A
Dim L x P x H (mm)	557 x 464 x 368
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,8 kW

PRIX HT*
1050€

● **Etagère à plateaux pour four à micro-ondes**

- Fixation murale sur console
- Charge répartie : 100 kg

Modèle	ETMO/R
Référence	T02-503425
Dim L x P (mm)	500 x 600

PRIX HT*
80€



● Four air pulsé 4 niveaux

- 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*

570€



● Four air pulsé 4 niveaux

- Intérieur et extérieur inox
- Humidificateur par projection d'eau sur la résistance
- Capacité : 4 GN1/1 ou 60 x 40 cm
- Température : 50°C à 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

Modèle RX-604-H/A

Référence C03-RX-604-H

Dim L x P x H (mm) 760 x 800 x 545

Tension/Puissance Elec. TRI400V+N+T/5,7 kW

PRIX HT*

1173€



● Four à air pulsé 6 niv. 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*

1899€

● Support de four

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

Modèle SF706/K

Référence A04-SF706CT

Dim L x P x H (mm) 690 x 550 x 900

PRIX HT*

445€



• Habillage et moufle intérieur en inox AISI 304 • Remise et maintien en température • Tableau de commande à régulation électromécanique • Programme «Frites» intégré • Minuterie 120 mn • Thermostat multipoints • Thermostat de sécurité • Ours d'évacuation et tiroir de récupération des condensats • Livré sans grille



● Four 705 AIR'T 5 niveaux

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

Modèle CFE705RT/R

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*

2245€

● Support de four

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

Modèle CSF705RT/R

Référence A04-CSF705RT

Dim L x P x H (mm) 750 x 590 x 820

PRIX HT*

376€

● Four 710 AIR'T 10 niveaux

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

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*

3150€

● Four 710 AIR'T 10 niveaux avec chariot

Modèle CFE710RTC/R

Référence A04-CFE710RTC

Dim L x P x H (mm) 750 x 750 x 1770

Tension/Puissance Elec. TRI400V+N+T/9 kW

PRIX HT*

3944€



● Etuve électrique mobile 10 niveaux

- Plan de travail inox
- Pas de 78 mm
- Thermostat 50-250°
- 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/R

Référence A04-CTFE710CTE

Dim L x P x H (mm) 900 x 650 x 1100

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

PRIX HT*

2290€





ÉTUVE - FOUR MIXTE

• Fabrication autoportée en inox • Isolation renforcée • Maintien en température ou remise en température • Liaison chaude • Cuisson basse température et fin de cuisson • 12 étages 600x400 espacés de 70 mm • Thermostat 60 à 200 °

• Fabrication et bâti tubulaire en inox • Isolation renforcée • Maintien en température ou remise en température à l'assiette • Liaison chaude • Cuisson basse température et fin de cuisson • 12 étages gn2/1 espaces de 70 mm • Thermostat 60 -200 ° • Thermomètre • Gestion d'hydrométrie par oura • Socle débordant avec protection d'angle



- **Etuve Traiteur 12 niveaux 600x400**
- Etuve chauffante ventilée de remise ou maintien en température

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* 1994€



- **Paire de glissières GN1/1**
- Glissière pour GN1/1 et 600x400 pour étuve EV6412

Modèle	Essentiel/R
Référence	D10-OPTION12
	PRIX HT* 16€



- **Etuve électrique mobile 12 niveaux GN2/1**
- Etuve chauffante ventilée GN de maintien température

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
	PRIX HT* 3103€

LAINOX

• Four mixte électrique mécanique • Glissières double capacité en GN1/1 et 600x400 • Espacement 70mm • Convention ,mixte ,vapeur • Autoreverse • Construction en acier inox • Eclairage LED • Oura manuel • En option : kit de superposition, roulettes • Tension spéciales • Hotte à condensation



- **Four mixte 5 GN1/1**

Modèle	ICM051/K
Référence	L03-ICEM051
Dim L x P x H (mm)	812 x 725 x 770
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,25 Kw
	PRIX HT* 2265€



- **Four mixte 7 GN1/1**

Modèle	ICM071/K
Référence	L03-ICEM071
Dim L x P x H (mm)	812 x 725 x 935
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12,5 kW
	PRIX HT* 2965€



- **Kit douchette**

Modèle	KD/K
Référence	L03-ICLD
	PRIX HT* 126€



- **Support four 5 et 7 niveaux**

Modèle	ISR071/K
Référence	L03-ISR071
Dim L x P x H (mm)	810 x 700 x 790
	PRIX HT* 398€



- **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 - 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.

FRANSTAL

Modèle	LWAKIT2XL/K
Référence	FR1-LWAKIT2XL
Dim L x P x H (mm)	330 x 535 x 670
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04kW
	PRIX HT* 420€

* Les prix du matériel sont HT, départ magasin. Livraison et installation en sus.





- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis • Égouttoir avec drainage continu • Double vitrage • Thermostat de contrôle
- Étanchéité du panneau de contrôle • Ampoules LED • Serrure en fibre de carbone • Sonde à cœur • Lavage automatique
- Panneau tactile couleur • Contrôle électronique de l'humidité de la chambre de cuisson

+ 1 carton de PRODUIT offert



● Four mixte 5 niveaux GN 1/1 ONE

Modèle	CHEFTOPMIND.MAPS™/R
Référence	U06-XEVC-0511-E1R
Dim L x P x H (mm)	750 x 773 x 675
Tension/Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7kW

PRIX HT*
2985€



● Four mixte 7 niveaux GN 1/1 ONE

Modèle	CHEFTOPMIND.MAPS™/R
Référence	U06-XEVC-0711-E1R
Dim L x P x H (mm)	750 x 773 x 843
Tension/Puissance Elec.	TRI400V+N+T/9,9kW

PRIX HT*
3995€



● Four mixte 10 niveaux GN 1/1 ONE

Modèle	CHEFTOPMIND.MAPS™/R
Référence	U06-XEVC-1011-E1R
Dim L x P x H (mm)	750 x 773 x 1010
Tension/Puissance Elec.	TRI400V+N+T/14 kW

PRIX HT*
4950€



● Kit douchette

- Kit douchette pour chef top bakertop

Modèle	CHEFTOPMIND.MAPS™/E
Référence	U06-XHC001

PRIX HT*
126€

● Système de filtration UNOX PURE

- Système de filtrage

Modèle	BAKERTOP MIND.MAPS™/T
Référence	U06-XHC003

PRIX HT*
226€



● Support four

- Piétement support haut ouvert GN1/1

Modèle	CHEFTOPMIND.MAPS™/R
Référence	U06-XWVRC-0011-H
Dim L x P x H (mm)	732 x 546 x 692

PRIX HT*
382€

- Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis • Égouttoir avec drainage continu • Triple vitrage • Système d'auto-détection des cassures • Thermostat de contrôle • Étanchéité du panneau de contrôle • Ampoules LED • Serrure en fibre de carbone • Sonde à cœur multi point • Lavage des résistances • Panneau tactile couleur • Contrôle électronique de l'humidité de la chambre de cuisson



● Four mixte 5 niveaux GN 1/1 COMPACT PLUS

- Système autocook
- Mode multitude et mise en place
- Cuissons avec le mode consommation et HACCP

Modèle	CHEFTOP MIND.MAPS™/R
Référence	U06-XECC-0513-EPR
Dim L x P x H (mm)	535 x 682 x 649
Tension/Puissance Elec.	TRI400V+N+T/9,2kW

PRIX HT*
3999€

2 cartons de détergents OFFERT

● Support four COMPACT

- Piétement haut GN 1/3 compact mm

Modèle	CHEFTOP MIND.MAPS™/R
Référence	U06-XWCRC-0013H
Dim L x P x H (mm)	920 x 760 x 230

PRIX HT*
374€



- Avec chaudière • So nde à coeur 5 modes de cuisson jusqu'à 300°C • Préchauffage de la chambre Enceinte de cuisson en inox AISI 304 Porte double vitrage Pas de 68 mm 3 vitesses • 2 puissances lavage semi • automatique
- Douchette de série • Détecteur de calcaire dans le surchauffeur

A chaudière



● Four mixte électrique 6 niveaux GN1/1

Modèle	FRE-061 400/230V/E
Référence	FR1-CFA19036123
Dim L x P x H (mm)	898 x 867 x 846
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10,2kW

PRIX HT*
4622€

● Four mixte électrique 10 niveaux GN 1/1

Modèle	FRE-101 400/230V/E
Référence	FR1-CFA19036124
Dim L x P x H (mm)	898 x 867 x 846
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/19,2kW

PRIX HT*
5549€

● Support sans glissières

- Support four fabriqué en tube carré 40x40 acier inoxydable
- Valable pour tous les fours 6 et 10 niveaux GN 1/1

Modèle	SH-11/E
Référence	FR1-CFA19013205
Dim L x P x H (mm)	815 x 724 x 650

PRIX HT*
415€



- A chaudière, Tableau de commande par tablette tactile écran 10" • Connexion WiFi pour Cloud • Cuisson interactive ICS • Chambre de cuisson acier inox AISI304 • Possibilité glissières 600x400 en option • Porte à double vitrage avec éclairage, espacement grilles 70mm • Fermeture porte à 3 points • Charnière réglable • Protection IPX5 • Système autoreverse • 6 vitesses ventilation • système des cuissons auto • Lavage auto produit liquide

Mise en service par
démonstrateur
culinaire FRANSTAL
OFFERT.



● Four mixte électrique

- 7 niveaux GN 1/1 à chaudière

Modèle	FOUR ELECTRIQUE PLAT/K
Référence	FR1-CLANAEB071L
Dim L x P x H (mm)	875 x 825 x 820
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10,5kW

PRIX HT*
7752€

● Smoke grill 3 en 1

- Système barbecue / fumage / aromatisation

Modèle	OPTIONS NAB00/G
Référence	FR1-CLANS0G

PRIX HT*
220€

● Support four

- Support 7 nive aux en acier inox

Modèle	OPTIONS NAB00 - GOLD/K
Référence	FR1-CLANSR071
Dim L x P x H (mm)	875 x 725 x 860

PRIX HT*
540€

FINANCEMENT
PRIX HT* €
6,25 JOUR
SUR 5 ans



● Four mixte électrique

- 10 niveaux GN 1/1 à chaudière

Modèle	FOUR ELECTRIQUE PLAT/K
Référence	FR1-CLANAEB101L
Dim L x P x H (mm)	930 x 825 x 1040
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/16 kW

PRIX HT*
9217€

● Support four

- Support 10 nive aux en acier inox

Modèle	OPTIONS NAB00 - GOLD/K
Référence	FR1-CLANSR101
Dim L x P x H (mm)	930 x 725 x 710

PRIX HT*
540€



Cuiseur Vapeur



● Cuiseur vapeur pression 3 GN1/1

- Fours à vapeur à pression 1.2Bar

Modèle	CVE031E/R
Référence	M08-CVE031E
Dim L x P x H (mm)	680 x 870 x 700
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/15 kW

PRIX HT*
9990€



● Friteuse électrique 9 litres

- Module friteuse électrique
- Cuve inox
- Capacité de production 18/21 kg/h
- Soubassement GN1/1
- Pieds inox.

Modèle CME419FR/R
Référence A04-CME419FRI
Dim L x P x H (mm) 400 x 650 x 900
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/9Kw

PRIX HT*
1358€



● Table de cuisson mobile 3 feux

- 3 feux gaz sur four électrique à convection forcée
- 6 niveaux GN1/1

Modèle CTG731CT/R
Référence A04-CTG731CT
Dim L x P x H (mm) 900 x 650 x 950
Tension / Puissance Elec./Gaz 230V+T/3,5Kw-11Kw

PRIX HT*
2961€



● Plancha mobile gaz

- En fonte émaillée
- Surface de cuisson 500 x 460 mm
- Bac de récupération amovible GN1/4
- Allumage électrique par batterie
- Châssis inox sur piètement tubulaire.

Modèle CTG720PL/R
Référence A04-CTG720PL
Dim L x P x H (mm) 900 x 650 x 950
Puissance Gaz 6Kw

PRIX HT*
1883€



● 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 et 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
Tension / Puissance Elec. 20,5 kW

PRIX HT*
1999€



Flexible et coupleur

● Flexible gaz ERP DN 1/2

- 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

PRIX HT*
152€



● Flexible gaz ERP DN 1/2

- 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*
180€

● Coupleur rapide click

- Gaz DN 1/2

Modèle CP/I
Référence B24-0039001

PRIX HT*
68€



● Coupleur rapide click

- Gaz DN 3/4

Modèle CP/T
Référence B24-0039002

PRIX HT*
185€

SILCO



● **Top grillade gaz plaque lisse sur soubassement ouvert**

- En acier inox Aisi 430
- Bavettes laterales et tiroir extractible
- Brûleur gaz à flamme pilote et thermocouple
- Distribution gaz par robinet-vanne de sécurité
- Surface de cuisson de 396x555 mm
- Raclette de nettoyage en inox fourni
- pieds réglables en hauteur

Modèle	BBG72GLL/K
Référence	S80-BBG72GLL
Dim L x P x H (mm)	400 x 700 x 870
Tension/Puissance Gaz	5,5Kw

PRIX HT*
1143€



● **Fourneaux gaz 4 feux vifs sur baie libre**

- En acier inox Aisi430
- 2 brûleurs de 3,5Kw et 2 brûleurs de 5,5Kw
- Plan embouti
- Grilles en fonte emaille
- Flamme pilote plus thermocouple de sécurité.
- Pieds réglable en acier inox

Modèle	BCG74GPS/K
Référence	S80-BCG74GPS
Dim L x P x H (mm)	800 x 700 x 870
Puissance Gaz	18kw

PRIX HT*
1221€



● **Friteuse électrique 1 cuve de 10L.**

- Sur placard ouvert en acier inox Aisi 430
- Cuve embouti de 10 L.
- Avec zone froide
- Resistance pivotant pour le nettoyage facile
- Thermostat réglable de 100°C-180°C
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Voyant lumineux de fonctionnement
- Filtre extractible, panier, couvercle et collecteur pour le robinet de vidange de serie, pieds réglable en inox

Modèle	BFE72G10/R
Référence	S80-BFE72G10
Dim L x P x H (mm)	400 x 700 x 870
Tension/Puissance Elec.	TRI400V+N+T9Kw

PRIX HT*
1298€



● **Fourneaux 4 feux vifs sur four gaz**

- En acier inox Aisi430
- 2 brûleurs de 3,5Kw et 2 brûleurs de 5,5Kw
- Plan embouti, grilles en fonte emaille, flamme pilote plus thermocouple de sécurité.
- Four gaz réglable par robinet thermostatique températures de 140°C -300°C
- Dimensions chambre interieur de cuisson 57x54,5x28,5, puissance de 5kw.
- Pieds réglable en acier inox

Modèle	BCG74FPS/K
Référence	S80-BCG74FPS
Dim L x P x H (mm)	800 x 700 x 870
Puissance Gaz	23kw

PRIX HT*
1887€



● **Friteuse électrique 1 cuve de 15L.**

- Sur placard ouvert en acier inox Aisi 430
- Cuve embouti de 10 L. avec zone froide
- Resistance pivotant pour le nettoyage facile
- Thermostat réglable de 100°C-180°C
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Voyant lumineux de fonctionnement
- Filtre extractible, panier, couvercle et collecteur pour le robinet de vidange de serie, pieds réglable en inox

Modèle	BFG72115/R
Référence	S80-BFG72115
Dim L x P x H (mm)	400 x 700 x 870
Tension/Puissance Elec.	TRI400V+N+T10,5Kw

PRIX HT*
1675€



● **Element neutre sur baie ouverte**

- Meuble de base neutre en acier inox Aisi430
- Pieds réglables en acier

Modèle	BEN72GPS/R
Référence	S80-BEN72GPS
Dim L x P x H (mm)	400 x 700 x 870

PRIX HT*
449€

Filtration d'huile



● **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-VIT030
Dim L x P x H (mm)	115 x 175 x 355
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,3 kW

PRIX HT*
1515€



● **Testeur d'huile**

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

Modèle	VOT-70/A
Référence	V09-VIT0OILTESTER
Dim L x P x H (mm)	360 x 50 x 30
Tension/Puissance	2 Piles AAA/

PRIX HT*
490€



ANGELO PO



● **Element neutre sur baie ouverte**

- Plan de travail, réalisé en acier 18/10 dessus épaisseur 12/10, finition satinée.
- Côtés à structure tubulaire autoportante.

Modèle	GAMMA PROF.700/R
Référence	A44-0G0TN+0GIVG
Dim L x P x H (mm)	350 x 700 x 240

PRIX HT*
548€



● **Fourneau top 2 feux vifs sur soubassement ouvert**

- Élément 2 feux vifs

Modèle	FFV/R
Référence	A44-0G0FA0+0GIVG
Dim L x P x H (mm)	350 x 700 x 900
Puissance Gaz	12 Kw

PRIX HT*
899€



● **Friteuse électrique top 9L sur soubassement ouvert**

- Friteuse 1 cuve

Modèle	F91/R
Référence	A44-0G0FR3E+0GIVG
Dim L x P x H (mm)	350 x 700 x 900
Tension/Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,3 kW

PRIX HT*
1390€

ANGELO PO



● **Top grillade gaz plaque lisse sur soubassement ouvert**

- Soubassement placard ouvert

Modèle	GPL/R
Référence	A44-0G0FT1G+0GIVG
Dim L x P x H (mm)	350 x 700 x 900
Puissance Gaz	5,5 kW

PRIX HT*
1370€



● **Fourneaux gaz 4 feux vifs sur baie libre**

- Plan de travail en inox 18/10, épaisseur 12/10.
- Structure autoportante.
- Grilles et brûleurs amovibles en fonte émaillée.
- Tête de brûleur à double couronne,
- Robinet gaz de sécurité
- Veilleuse pilote et thermocouple.
- Plan sous brûleurs rayonné et étanche.

Modèle	GAMMA PROF.700/R
Référence	A44-1G0FA0B+1GIVG
Dim L x P x H (mm)	700 x 700 x 240
Puissance Gaz	24kW

PRIX HT*
1476€



● **Fourneaux gaz 2 feux vifs +PCF sur four gaz**

- Plan de travail en inox 18/10, épaisseur 12/10.
- Grilles et brûleurs amovibles en fonte émaillée.
- Tête de brûleur à double couronne
- Robinet gaz de sécurité
- Veilleuse pilote et thermocouple.
- Plan sous brûleurs rayonné étanche.
- Plaque droite.
- Four statique acier inox GN 2/1 avec thermostat.

Modèle	GAMMA PROF.700/R
Référence	A44-1G1FAPG
Dim L x P x H (mm)	700 x 700 x 900
Puissance Gaz	24kW

PRIX HT*
2465€

Filtration d'huile



● **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-VIT050
Dim L x P x H (mm)	210 x 210 x 370
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,5 kW

PRIX HT*
2199€



● **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-VIT080
Dim L x P x H (mm)	210 x 205 x 460
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,7 kW

PRIX HT*
2650€



GAMME 900 serie S



- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10
- Panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304
- Finition Scotch Brite.



● Annexe 2 feux sur baie libre

- Brûleurs en fonte de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW dotés de thermocouples
- Thermostat réglable de 160° à 280°C.

Modèle	SG9F2MPS/K
Référence	B21-13717600
Dim L x P x H (mm)	400 x 900 x 900
Puissance Gaz	14 kW

PRIX HT*
1551€



● Elément neutre

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10,
- Panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304,
- Finition Scotch Brite.

Modèle	SN9T4M/K
Référence	B21-13903000
Dim L x P x H (mm)	400 x 900 x 900

PRIX HT*
915€



● Friteuse gaz 22 litres

- Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 et avec une grande zone froide, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile
- Contrôle de la température par le biais d'une vanne thermostatique de 110° C à 190° C
- Robinet d'évacuation à bille, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier.

Modèle	S9GL22M/K
Référence	B21-13470000
Dim L x P x H (mm)	400 x 900 x 900
Puissance Gaz	20 kW

PRIX HT*
2355€



● Grillade plancha lisse gaz plaque inox AISI316 COMPOUND

- Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface
- Allumage piézoélectrique
- Température maximum de plus de 300°C
- Plaque lisse de grande épaisseur,
- Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation.

Modèle	SG9FL4M/CPD/K
Référence	B21-13301800
Dim L x P x H (mm)	400 x 900 x 900
Puissance Gaz	7 kW

PRIX HT*
2271€



● Friteuse électrique 22 litres 22kw

- Résistances en acier inoxydable
- Dispositif de sécurité pour la désactivation de l'alimentation électrique
- Cuve en acier inoxydable AISI 304
- Robinet d'évacuation à bille, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier.

Modèle	SE9F22-4MS/K
Référence	B21-13515700
Dim L x P x H (mm)	400 x 900 x 900
Tension / Puissance ELEC.	TRI400V+N+T/22 kW

PRIX HT*
2450€

● Pare éclaboussures

- Pour plancha

Modèle	PSFT40/E
Référence	B21-38900200
Dim L x P x H (mm)	384 x 320 x 85

PRIX HT*
72€

● Porte pour soubassement 400mm

- Porte droite

Modèle	S1PDX/E
Référence	B21-13920000
Dim L (mm)	400

PRIX HT*
185€



- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10
- Panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304
- Finition Scotch Brite.

● Fourneau 4 feux 7 KW sur four gaz GN 2/1 7,8 KW

- Brûleurs en fonte de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW dotés de thermocouples
- Thermostat réglable de 160° à 280°C.
- Chambre du four en AISI 430 à 4 niveaux
- Poignées double moule à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10

Modèle	SG9F4PS+FG/K
Référence	B21-13718200
Dim L x P x H (mm)	800 x 900 x 900
Puissance Gaz	35,8 kW

PRIX HT*
3573€



● Fourneau 4 plaques électriques sur four à convection GN1/1

- Plaques en fonte avec thermostat et sélecteur à 6 positions
- Four électrique à convection avec ventilateur à inversion de rotation,
- Thermostat : réglage de la température : 50° à 270°C.
- Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10.

Modèle	SE9PQ4+FE2/K
Référence	B21-13724300
Dim L x P x H (mm)	800 x 900 x 900
Tension / Puissance ELEC.	TRI400V+N+T/23,5 kW

PRIX HT*
4238€



40

* Les prix du matériel sont HT, départ magasin. Livraison et installation en sus.



La VENTILATION est une affaire de professionnels

Consultez nous



- Hotte monobloc, sans visserie apparente sur les faces extérieures • Pièces visibles réalisées en acier inox austénitique, finition poli mat sur les deux faces • Capteur avec bouchon de purge inox G3/8 pour évacuer les graisses et condensats
- Hauteur arrière : 530mm • Hauteur façade : 380mm



● Hotte statique - Proline

- Capteur / Hotte adossée
- Proline 53-09t long 1500
- 2 filtres à chevron cadre inox tricot galva
- + 1 plaque inox

Modèle	PROLINE 53T/A
Référence	A53-118T0915
Dim L x P x H (mm)	1500 x 915 x 530

PRIX HT*
558€

● Hotte statique - Proline

- Capteur / Hotte adossée - Proline 53-09t long 2000
- 2 filtres à chevron cadre inox tricot galva
- + 2 plaques inox

Modèle	PROLINE 53T/A
Référence	A53-118T0920
Dim L x P x H (mm)	2000 x 915 x 530

PRIX HT*
655€



- Fabrication en inox austénitique • Finition brossé grain 200 une face pour les parties visibles • Joue assemblée par goujon thermosoudés • 3 Filtres à chevron • cadre inox tricot galva • Bouchon de purge Ø 3/8 en partie inférieure • Hauteur arrière : 530mm • Hauteur façade : 380mm



● Hotte dynamique - Proline + variateur

- Proline + variateur
- Ventilateur MO 7/7-4PM
- Monté position verticale centrée
- Régulateur électronique 3A (non monté)

Modèle	118T0915M774/A
Référence	A53-118T0915M774+31M03L
Dim L x P x H (mm)	1500 x 915 x 530
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,15 Kw

PRIX HT*
932€

● Hotte dynamique - Proline + variateur

- Proline + variateur
- Ventilateur MO 9/9-4PM
- Monté position verticale centrée
- Régulateur électronique 9A (non monté)
- 1 Plaque inox

Modèle	118T0920M994/A
Référence	A53-118T0920M994+31M09L
Dim L x P x H (mm)	2000 x 915 x 530
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,55 Kw

PRIX HT*
1105€

● Hotte dynamique - Proline + variateur

- Proline + variateur
- Ventilateur MO 9/9-4PM
- Monté position verticale centrée
- Régulateur électronique 9A (non monté)
- 2 Plaques inox

Modèle	118T0925M994/A
Référence	A53-118T0925M994+31M09L
Dim L x P x H (mm)	2500 x 915 x 530
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,55 Kw

PRIX HT*
1217€



CHAMBRE FROIDE POSITIVE ET NEGATIVE - RIDEAU À LANIÈRES

• 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

● Chambre froide positive Tundra sans groupe

Volume 3,57 m³

Dim L x P x H (inter) 1230 x 1430 x 2030

Modèle B7X1214A00/R

Référence D40-GIFEXB7X1214A00

Dim L x P x H (mm) 1350 x 1550 x 2150

⑦ Avec rayonnage
en L

PRIX HT*
1965€

Volume 4,73 m³

Dim L x P x H (inter) 1430 x 1630 x 2030

Modèle B7X1416A00/R

Référence D40-GIFEXB7X1416A00

Dim L x P x H (mm) 1550 x 1750 x 2150

⑧ Avec rayonnage
en L

PRIX HT*
2195€

Volume 6,72 m³

Dim L x P x H (inter) 1630 x 2030 x 2030

Modèle B7X1620A00/A

Référence D40-GIFEXB7X1620A00

Dim L x P x H (mm) 1750 x 2150 x 2150

⑨ Avec rayonnage
en U

PRIX HT*
2700€



● Chambre froide négative Tundra sans groupe

Volume 4,07m³

Dim L x P x H (inter) 1230 x 1630 x 2030
(+60 mm chevron)

Modèle B7Y1216A00/R

Référence D40-GIFEXB7Y1216A00

Dim L x P x H (mm) 1430 x 1830 x 2230

⑫ Avec rayonnage
en L

PRIX HT*
2452€

Volume 4,73m³

Dim L x P x H (inter) 1430 x 1630 x 2030
(+60 mm chevron)

Modèle B7Y1416A00/A

Référence D40-GIFEXB7Y1416A00

Dim L x P x H (mm) 1630 x 1830 x 2230

⑪ Avec rayonnage
en L

PRIX HT*
2580€

Volume 6,06 m³

Dim L x P x H (inter) 1630 x 1830 x 2030
(+60 mm chevron)

Modèle B7Y1618A00/A

Référence D40-GIFEXB7Y1618A00

Dim L x P x H (mm) 2030 x 1830 x 2030 x 2230

⑩ Avec rayonnage
en U

PRIX HT*
3055€



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



● Rideau à lanières positif

Modèle FERMOFLEXRL/E

Référence F03-GE2620R40P940A

Dim L x H (mm) 940 x 1980

PRIX HT*
138€

● Rideau à lanières négatif

Modèle FERMOFLEXRL/E

Référence F03-GE2620R40N940A

Dim L x H (mm) 940 x 1980

PRIX HT*
153€



• 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) • Groupe frigorifique +2° pour les chambres froides EASY BLOC positives et - 18° pour les chambres négatives • 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 • Puissance frigorifique : 1kw et puissance électrique : 0,6kW

● Chambre froide positive Easy bloc avec groupe

Volume 3,57 m³

Dim L x P x H (inter) 1430 x 1230 x 2030

Modèle B7X1412A10/A

Référence D40-GIFEXB7X1412A10

Dim L x P x H (mm) 1550 x 1350 x 2150

① Avec rayonnage
en L

PRIX HT*
3465€

Volume 4,73 m³

Dim L x P x H (inter) 1630 x 1430 x 2030

Modèle B7X1614A10/A

Référence D40-GIFEXB7X1614A10

Dim L x P x H (mm) 1750 x 1550 x 2150

② Avec rayonnage
en U

PRIX HT*
3825€

Volume 6,72 m³

Dim L x P x H (inter) 2030 x 1630 x 2030

Modèle B7X2016A10/R

Référence D40-GIFEXB7X2016A10

Dim L x P x H (mm) 2150 x 1750 x 2150

⑥ Avec rayonnage
en U

PRIX HT*
4335€



● 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)

Modèle B7Y1412A20/A

Référence D40-GIFEXB7Y1412A20

Dim L x P x H (mm) 1630 x 1430 x 2230

④ Avec rayonnage
en L

PRIX HT*
4557€

Volume 4,73 m³

Dim L x P x H (inter) 1630 x 1430 x 2030
(+60 mm chevron)

Modèle B7Y1614A20/R

Référence D40-GIFEXB7Y1614A20

Dim L x P x H (mm) 1830 x 1630 x 2230

⑤ Avec rayonnage
en U

PRIX HT*
5015€

Volume 6,06 m³

Dim L x P x H (inter) 1830 x 1630 x 2030
(+60 mm chevron)

Modèle B7Y1816A20/A

Référence D40-GIFEXB7Y1816A20

Dim L x P x H (mm) 2030 x 1830 x 2230

③ Avec rayonnage
en U

PRIX HT*
5285€



• Rayonnage 120 kg • 3 niveaux • Clayettes polyéthylène
 • Echelles et longerons duralinox anodisé • Conforme aux normes NF hygiène alimentaire • Profondeur 36cm/3

● Rayonnage en L

	Dim. L x P x H (mm)	Modèle	
⑦	1200 x 1400 x 1700	ARB1214B31/R	en L
⑫	1200 x 1600 x 1700	ARB1216B31/R	en L
① ④	1400 x 1200 x 1700	ARB1412B31/R	en L
⑧ ⑪	1400 x 1600 x 1700	ARB1416B31/R	en L
② ⑤	1600 x 1400 x 1700	ARB1614B30/R	en U
⑨	1600 x 2000 x 1700	ARB1620B30/R	en U

• Rayonnage 120 kg • 3 niveaux • Clayettes polyéthylène
 • Echelles et longerons duralinox anodisé • Conforme aux normes NF hygiène alimentaire • Profondeur 36cm

	Dim. L x P x H (mm)	Modèle	
⑥	2000 x 1600 x 1700	ARB2016B30/R	en U
③	1800 x 1600 x 1700	ARB1816B30/R	en U
⑩	1600 x 1800 x 1700	ARB1618B30/R	en U



LeFroid
Pecomark



● Enregistreur USB à usage unique

- Simple et compact : 3 secondes sur un bouton ON/OFF pour 18 mois d'enregistrements
- Valeurs enregistrées consultables sur fichier PDF sécurisé généré automatiquement.

Modèle	3580051/K
Référence	L11-3580051

PRIX HT*
70€



● Enregistreur autonome 1 voie THERMALIM II R

- Boîtier 144 x 144 x 119 mm- IP20.
- Porte transparente à clé
- Fixation encastrée ou en saillie.
- Capillaire cuivre 3m avec bulbe acier inoxydable 100 mm x Ø 10 mm.
- Exactitude de mesure à 23°C : ± 2%
- Durée d'enregistrement 7 jours ou 24h par sélecteur
- Mouvement à quartz.

Modèle	0515014/A
Référence	L11-0515014
Dim L x P x H (mm)	144 x 144 x 119
Alimentation	Pile LR6/AA 1,5 V

PRIX HT*
518€



● Thermomètre infrarouge FZ500

- Permet le contrôle de la température de surface de cibles rapprochées.

Modèle	3580006/R
Référence	L11-3580006

PRIX HT*
135€



● Alarme personne enfermée ECP-APE03

- Boîtier coup de poing lumineux de type industriel (IP65) et voyant de signalisation de grande dimension sur l'unité de signalisation.

Modèle	0440703/R
Référence	L11-0440703

PRIX HT*
245€



● Transmetteur téléphonique d'alarme à deux entrées

- Permet l'acquisition de 2 entrées et la transmission d'alarmes téléphoniques jusqu'à 8 numéros.

Modèle	3598108/A
Référence	L11-3598108
Tension	230V+T

PRIX HT*
400€



● Coffret électronique de régulation MASTERCELLA 2

- Permet la gestion d'une chambre froide positive ou négative en contrôlant : compresseur, ventilateurs de l'évaporateur, dégivrage, lumières et le relais d'alarme.
- IP65 3 entrées digitales permettent l'acquisition d'information.

Modèle	0428038/R
Référence	L11-0428038

PRIX HT*
200€



LE FROID

est une affaire de

professionnels

Consultez nous

LIEBHERR
Qualité, Durabilité et Innovation

Refroidissement -10 à -24 °C sur 5 faces • Fluide propre R600A • Couvercle coulissant vitré ou plein • Revêtement époxy blanc • Cuve alu • Thermomètre intérieur • 4 roulettes orientables • Condenseur statique de surface • Equipé de paniers glacier

● Conservateur 326 Litres

- Avec couvercle plein

Modèle	GTE3302/R
Référence	E01-121286
Dim L x P x H (mm)	1045 x 661 x 911
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW

PRIX HT*
506€

● Conservateur 334 Litres

- Avec couvercle vitrée

Modèle	GTE3300/R
Référence	E01-121289
Dim L x P x H (mm)	1045 x 661 x 916
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW

PRIX HT*
547€



● Conservateur coffre 601 Litres

- Refroidissement -14 à -26 °C sur 5 faces
- Fluide propre R-600A
- Classe Climatique 5 (+40°C)
- Condenseur statique de surface
- Carrosserie traitée anti-corrosion blanc
- Cuve aluminium
- Système stop-givre
- Eclairage intérieur - 3 paniers

Modèle	GTL6105/R
Référence	E01-106854
Dim L x P x H (mm)	1650 x 776 x 917
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW

PRIX HT*
793€



ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE BLANCHE, INOX & VITRÉE

Ferrat

- 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 • Ouverture de porte réversible • Evaporateur ventilé • Fluide R134A • Dégivrage et réévaporation automatiques



● Armoire froide positive 350 L

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

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

PRIX HT*
590€



● Armoire froide positive 570 L

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

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

PRIX HT*
768€

Ferrat

- Température : +2°C +10°C • Ambiance 32°C • Intérieur : ABS thermoformé • Fermeture à clé d'origine • Affichage digital • Livrée avec 2 roulettes montées à l'arrière pour armoire 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



● Armoire froide positive 350 L

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

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

PRIX HT*
617€



● Armoire froide positive 570 L

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

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

PRIX HT*
867€

Ferrat

- Température de -10°C à -25°C • Intérieur ABS thermoformé • Fermeture à clé d'origine • Affichage digital • Livrée avec 2 roulettes montées à l'arrière possibilité d'installer 4 pieds inox de 90 mm fournis avec l'armoire • Ouverture de porte réversible • Réfrigération statique • Fluide R134A • Grilles fixes évaporatrices



● Armoire froide négative 550 L

- 7 niveaux fixes GN2/1 - 650 x 530 mm
- Isolation 60 mm

Modèle	HF600/R
Référence	F46-HF600
Dim L x P x H (mm)	770 x 695 x 1890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 Kw

PRIX HT*
919€

Ferrat

- Température : +2°C +10°C Intérieur : ABS thermoformé • Fermeture à clé d'origine • Affichage digital • Livrée avec 2 roulettes montées à l'arrière pour armoire 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



● Armoire froide positive 555 L

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

Modèle	HR600/R
Référence	F46-HR600I
Dim L x P x H (mm)	770 x 695 x 1890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,185 kW

PRIX HT*
1005€


LIEBHERR
Qualité, Conscience et Innovation
● Armoire froide positive 373L blanc

- Température +2°/+15°C
- Isolation 50mm
- Thermomètre digital
- Dégivrage automatique
- Classe climatique 5 (+40° C)
- Carrosserie époxy blanc
- Fluide propre R-600A
- Porte pleine

Modèle FKV4140/R

Référence E01-120989

Dim L x P x H (mm) 600 x 610 x 1800

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,14kW

 PRIX HT*
825€

FRANSTAL
● Armoire froide positive 554 L blanc

- Refroidissement ventilé +2° à +15°C. HR 65-75%
- Dégivrage entièrement automatique
- Fluide propre R-600A
- Thermomètre digital autonome sur bandeau
- Classe climatique 5 (+40°C)
- Volume brut 554 L / utile 520 L

Modèle FAV 544/K

Référence FR1-FEBFAV544

Dim L x P x H (mm) 750 x 730 x 1640

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

 PRIX HT*
961€
SAGI

● Armoire réfrigérée positive 700L

- Température d'utilisation 0° +10°C

Modèle VE70/R

Référence SA4-HD70

Dim L x P x H (mm) 750 x 835 x 2040

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,38 kW

 PRIX HT*
1325€
● Armoire réfrigérée négative 700L

- Température d'utilisation -22° /-15°C

Modèle VE70B/R

Référence SA4-HD70B

Dim L x P x H (mm) 750 x 835 x 2040

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,7 kW

 PRIX HT*
1610€
Points forts

- Fermeture à clé
- + Éclairage OFFERT

• Epaisseur isolation 75 mm sans CFC Groupe tropicalisé à 43 °C au R404A • Intérieur/ extérieur en acier vernis multi-couches "anti empreintes" • 3 clayettes plastifiées GN 2/1 par porte • Poignée intégrée à la porte sur toute la hauteur • Thermostat électronique

● Armoire réfrigérée positive 1500L

- Température d'utilisation 0° +10°C

Modèle VE150/A

Référence SA4-HD150

Dim L x P x H (mm) 1500 x 835 x 2040

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

 PRIX HT*
2022€
● Armoire réfrigérée négative 1500L

- Température d'utilisation -22° /-15°C

Modèle VE150B/R

Référence SA4-HD150B

Dim L x P x H (mm) 1500 x 835 x 2040

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

 PRIX HT*
2432€
● Clayette Rilsan GN 2/1

- Clayette plastifiée GN 2/1 pour armoires frigorifiques.

Modèle GP21/E

Référence SA4-GP21

 PRIX HT*
36€
● Paire de glissières

- Paire de glissières supplémentaires

Modèle PG/E

Référence SA4-CGX

 PRIX HT*
30€
● Kit 4 Roulettes

- Roulettes pivotantes dont 2 à freins en remplacement des pieds

Modèle RF/K

Référence SA4-KRPRV

 PRIX HT*
100€



ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

FRANSTAL



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

● Armoire positive ventilée 700L

Inox

- 0/+10°C
- Puissance Gaz 0.245 kW

Modèle	FHIHP70TN/E
Référence	FR1-FHIHP70TN
Dim L x P x H (mm)	700 x 830 x 2080
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,365kW

PRIX HT*
1875€



● Armoire positive ventilée 1400L

Inox

- 0/+10°C
- Puissance Gaz 0.353 kW

Modèle	FHIHP140TN/K
Référence	FR1-FHIHP140TN
Dim L x P x H (mm)	1400 x 830 x 2080
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,42kW

PRIX HT*
2998€



● Armoire négative ventilée 700L Inox

- 15 / -25 °C
- Puissance Gaz 0.464 kW

Modèle	FHIHP70BT/K
Référence	FR1-FHIHP70BT
Dim L x P x H (mm)	700 x 830 x 2080
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW

PRIX HT*
2238€

● Armoire négative ventilée 1400L

- 15-25°C
- Puissance Gaz 0.642 kW

Modèle	FHIHP140BT/K
Référence	FR1-FHIHP140BT
Dim L x P x H (mm)	1400 x 830 x 2080
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,775kW

PRIX HT*
3404€

LIEBHERR

- Classe climatique 5 (+40°C) • - Fluide propre R-290 • Carrosserie inox • Cuve inox avec glissières embouties • Isolation épaisseur 83 mm • Régulation électronique • Alarme porte • Réglage au niveau d'hygrométrie • Serrure • Evacuation des eaux de nettoyage

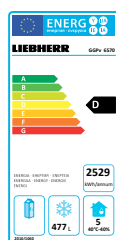


● Armoire positive ventilée 601L à roulettes

- Refroidissement ventilé +1° à +15°C
- Conso : 1,81 kWh/24h
- 4 grilles GN2/1 renforcées charge max 60kg
- 4 roulettes dont 2 avec frein

Modèle	GKPV6570/R/A
Référence	E01-122710
Dim L x P x H (mm)	700 x 830 x 2133
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

PRIX HT*
2154€



● Armoire négative 601L à roulettes

- Refroidissement ventilé -35° à -10°C
- Conso : 6,93 kWh/24h
- 4 grilles GN2/1 renforcées charge max 60kg
- 4 roulettes dont 2 avec frein

Modèle	GGPV6570/R/A
Référence	E01-122715
Dim L x P x H (mm)	700 x 830 x 2133
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,60kW

PRIX HT*
2602€

● Armoire positive 1430L à roulettes

- Refroidissement ventilé +1° à +15°C
- Conso : 6,93 kWh/24h
- 8 grilles GN2/1 renforcées
- Démontable en 2 caissons
- 5 roulettes dont 2 avec frein

Modèle	GKPV1470/R/A
Référence	E01-122713
Dim L x P x H (mm)	1430 x 830 x 2133
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

PRIX HT*
3460€



● Armoire négative 1430L à roulettes

- Refroidissement ventilé -26° à -10°C
- Conso : 9,8kWh/24h
- 8 grilles GN2/1
- Démontable en 2 caissons
- 5 roulettes dont 2 avec frein

Modèle	GGPV1470/R/A
Référence	E01-122607
Dim L x P x H (mm)	1430 x 830 x 2133
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,60kW

PRIX HT*
3907€





• Température 2° à +8° C • Intérieur et extérieur Inox AISI 304 (sauf l'arrière) • Evaporateur ventilé et traité anti-corrosion • Evaporation automatique des eaux de dégivrage • Dégivrage automatique, régulation électronique avec affichage digital de la température 1 grille par porte avec glissière • Portes avec dispositif automatique de fermeture Isolation : épaisseur 60 mm côté groupe, épaisseur 50 mm côté opposé au groupe • Gaz R-600A



● Table 2 portes GN1/1 Centrale

- Capacité 290 L

Modèle	EMFP-135-GN SP/A
Référence	F08-19040519
Dim L x P x H (mm)	1342 x 700 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW

PRIX HT*
1385€



● Table 2 portes GN1/1 Adossée

- Capacité 290 L

Modèle	EMFP-135-GN/A
Référence	F08-19036976
Dim L x P x H (mm)	1342 x 700 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW

PRIX HT*
1385€



● Table 3 portes GN1/1 Centrale

- Capacité 452 L

Modèle	EMFP-180-GN SP/A
Référence	F08-19040254
Dim L x P x H (mm)	1792 x 700 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,41kW

PRIX HT*
1620€



● Table positive 3 portes adossée

- Capacité 452 L

Modèle	EMFP-180-GN/A
Référence	F08-19036983
Dim L x P x H (mm)	1792 x 700 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,41kW

PRIX HT*
1680€

● Kit roues

- 4 roues Ø 80 dont 2 à frein

Modèle	KR/K
Référence	F08-19016846

PRIX HT*
177€

● Paires glissières

- Paire de glissières inox - long.: 562 mm

Modèle	PG/G
Référence	F08-19016843

PRIX HT*
16€

● Clayette époxy GN1/1

- Clayette époxy

Modèle	CE/K
Référence	F08-12035781

PRIX HT*
25€



TABLE RÉFRIGÉRÉE 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 60 mm 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 • Température de fonctionnement 0°C/+10°C • Evaporateur traité anticorrosion • Fluide réfrigérant R404A • 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



● Table réfrigérée Centrale GN1/1

- 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/0,35kW

PRIX HT*
1818€



● Table réfrigérée Adossée GN1/1

- 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/0,35kW

PRIX HT*
1847€



● Table réfrigérée Centrale GN1/1

- 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/0,55kW

PRIX HT*
2268€



● Table réfrigérée Adossée GN1/1

- 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/0,55kW

PRIX HT*
2299€



GAMME ÉCO



• Cellule mixte de refroidissement et congélation • Froid ventilé • Groupe logé 43°C d'ambiance • Fluide R404A • 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



● Cellule mixte rapide 3 niveaux

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

Modèle CMR/A
Référence S38-AT0301
Dim L x P x H (mm) 750 x 740 x 750
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,15kW

PRIX HT*
1670€



● Cellule mixte rapide 5 niveaux

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

Modèle CMR/R
Référence S38-AT0501
Dim L x P x H (mm) 750 x 750 x 880
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,42kW

PRIX HT*
1995€



● Cellule mixte refroidissement 4 GN1/1

- 15kg de 64,5 à + 8,5° en 90 min
- 5kg de 64,5 à - 19,5° en 4h50 min
- Régulation électromécanique.
- Revêtement en acier inoxydable
- Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien de porte en position ouverte à 90°.
- Pieds de 150 mm réglables en hauteur jusqu'à 180 mm.
- Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente pour l'évacuation d'eau.

Modèle MX15-5AEM/K
Référence F10-39271134
Dim L x P x H (mm) 770 x 790 x 945
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,95kW

PRIX HT*
2362€



● Cellule mixte refroidissement 9 GN1/1

- 30kg de 63 à + 10° en moins de 110 min
- 15kg de 63 à - 18° en moins de 4h30 min
- TouchScreen avec fonction I-Chilling
- Groupe à air logé
- 9 paires de glissières (70 mm)

Modèle MX 30-15 ATS/K
Référence F10-39271420
Dim L x P x H (mm) 770 x 820 x 1565
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,7kW

PRIX HT*
4188€



• 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 (uniquement sur le modèle DF51M)

• Sonde à cœur multi-points. Intérieur/extérieur acier inox • Commandes électroniques encastrées sur bandeau • Production par cycle : 22kg de +90°C à +3° en 90 minutes ; 13kg de +90°C à -18°C en 240 minutes • Carte commandes LCD + encodeur, multilingue, système de réfrigération I.F.R. • Programmes spéciaux : Infinity, Smart on, Multy... • Signalisation par barres LED colorisées • Poignée double opening



● Cellule mixte refroidissement

- Rapide 20/12 Kg/cycle
- 5 GN 1/1 ou 600x400

Modèle DF51M/E
Référence FR1-FSADF51M
Dim L x P x H (mm) 745 x 700 x 870
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,35kW

PRIX HT*
2938€



● Cellule mixte refroidissement

- Rapide 22/13 Kg
- 5 GN 1/1 ou 600x400 mm

Modèle FSAIF51M/K
Référence FR1-FSAIF51M
Dim L x P x H (mm) 745 x 720 x 900
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,4kW

PRIX HT*
4192€



ARRIERE DE BAR

Farnotel

- 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 • Prévu pour fonctionnement en ambiance maxi +32°C • Thermostat électronique



● Arrière bar 3 portes pleines 460L

- Dotation 6 clayettes

Modèle	BC3100/R
Référence	F46-BC3100
Dim L x P x H (mm)	2002 x 513 x 860
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

PRIX HT*
1374€



● Arrière bar 3 portes vitrées 460L

- Dotation 6 clayettes

Modèle	BC3100V/R
Référence	F46-BC3100V
Dim L x P x H (mm)	2002 x 513 x 860
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

PRIX HT*
1481€

● Arrière bar 4 portes pleines 630L

- Dotation 8 clayettes

Modèle	BC4100/K
Référence	F46-BC4100
Dim L x P x H (mm)	2542 x 513 x 860
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,30kW

PRIX HT*
1647€

● Arrière bar 4 portes vitrées 630L

- Dotation 8 clayettes

Modèle	BC4100V/R
Référence	F46-BC4100V
Dim L x P x H (mm)	2542 x 513 x 860
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,30kW

PRIX HT*
1764€



- Desserte monocoque norme C.E • Groupe logé ventilé • Température +2/+18°C • Finition extérieure skinplate anthracite et intérieur argenté • Eclairage LED blanc & fermeture à clé sur les modèles vitrés • Gaz R600A • Isolation polyuréthane injectée in situ sans C.F.C • Epaisseur 40 mm • Régulation électronique • Dégivrage automatique • 2 plateaux réglables par porte • Pieds réglables par l'intérieur de 860 mm à 880 mm • Puissance frigorifique : 515W pour tous les modèles • La profondeur du meuble comprend la prise électrique



● Arrière bar 2 portes pleines

- Capacité 344x30cl (ø 60mm)
- Kcal/h - 623 dB(A) - 54A

Modèle	E3/22MU/R
Référence	G53-E3/22MU
Dim L x P x H (mm)	1434 x 516 x 880
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,21kW

PRIX HT*
1606€



● Arrière bar 2 portes vitrées

- Capacité 344x30cl (ø 60mm)
- Kcal/h - 632 dB(A) - 54A

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

PRIX HT*
1670€



● Arrière bar 3 portes pleines

- Capacité 531x30cl (ø 60mm)
- Kcal/h - 623 dB(A) - 54A

Modèle	E3/222MU/R
Référence	G53-E3/222MU
Dim L x P x H (mm)	1988 x 516 x 880
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,21kW

PRIX HT*
1722€



● Arrière bar 3 portes vitrées

- Capacité 531x30cl (ø 60mm)
- Kcal/h - 641 dB(A) - 54A

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

PRIX HT*
2023€

* Les prix du matériel sont HT, départ magasin. Livraison et installation en sus.

**LIEBHERR**
Special Design & Innovation● **Armoire à vin**

- Capacité 200 bouteilles
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Porte rouge réversible
- Carrosserie traitée anti corrosion
- 5 clayettes
- Filtre de charbon actif
- Plage de température +5°C à +20°C

Modèle	WK201CHR/K
Référence	E01-127256
Dim L x P x H (mm)	600 x 730 x 1650
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,36kW

PRIX HT*
842€**iglu**
FOHFINANCEMENT
PRIX HT*
5,07€ JOUR
SUR 5 ans● **Armoire à vin Royal**

- Température réglable entre +4°C/+18°C
- Régulateur digitale
- Complètement en acier inox AISI304
- Finition extérieure: inox poli miroir
- Finition intérieure: poli miroir
- Dos en acier inox Aisi 304 (pas visible)

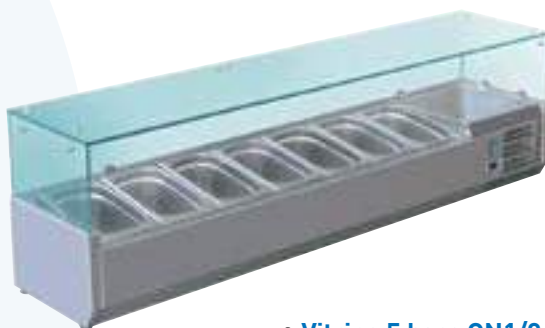
Modèle	ROY-SPAM-1M1/A
Référence	I12-ROY-SPAM-1M1
Dim L x P x H (mm)	720 x 735 x 2360
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW

PRIX HT*
7480€

- Nr. 1 porte vitrée avec poignée encastrée et charnières pas visibles
- Compartiment technique en partie basse
- Serrure mécanique
- Groupe logé au gaz R404a
- Eclairage à Led blanc chaud
- Pour classe climatique 3 (25°C, 60% RH)
- 1 porte vitrée, groupe logé

Armoire réfrigérée à poser*Furusetel*

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

● **Vitrine 4 bacs GN1/3**

- Capacité 4 bacs GN1/3

Modèle	V12GN13/R
Référence	F46-V12GN13
Dim L x P x H (mm)	1200 x 395 x 425
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,19kW

PRIX HT*
568€● **Vitrine 5 bacs GN1/3+1 bac 1/2**

- Capacité 5 bacs GN1/3

Modèle	V15GN13/R
Référence	F46-V15GN13
Dim L x P x H (mm)	1500 x 395 x 425
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,19kW

PRIX HT*
592€● **Vitrine 8 bacs GN1/3**

- Capacité 8 bacs GN1/3

Modèle	V18GN13/R
Référence	F46-V18GN13
Dim L x P x H (mm)	1800 x 395 x 425
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,19kW

PRIX HT*
641€● **Vitrine 9 bacs GN1/3**

- Capacité 9 bacs GN1/3

Modèle	V20GN13/R
Référence	F46-V20GN13
Dim L x P x H (mm)	2000 x 395 x 425
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,19kW

PRIX HT*
663€



Fornitel

● **Vitrine 400L**

- 4 faces vitrées, double vitrage
- Eclairage leds sur les 4 montants
- Construction inox
- Température +2°C +10°C
- Réfrigération ventilée
- Thermostat électronique et affichage digital
- Grilles chromées
- Crémaillères verticales avec pas de 15 mm
- Livraison sur roulettes
- Dégivrage automatique
- Réévaporation automatique des condensats
- Fluide 134A

Modèle	LSC400/A
Référence	F46-LSC400
Dim L x P x H (mm)	706 x 706 x 1800
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,185kW

PRIX HT*

1670€

SAGI

- Enceinte armoire en verre trempé, structure inférieure en acier spécial verni multi-couches, anti-empreintes
- Refroidissement intérieur ventilé, évaporateur dans partie inférieure de la structure
- Dégivrage automatique à air et évaporation automatique des condensats
- Fluide R404A
- Commandes électroniques
- Étagères en verre trempé sur crémaillères en acier inox AISI 304
- Eclairage par leds lumineux
- Roulettes intégrées au socle
- Triple vitrage Gaz inerte traité anti-UV

● **Vitrine positive LUXOR**

- Température +2/+10°C
- 5 niveaux

Modèle	KP8Q/R
Référence	SA4-KP8Q
Dim L x P x H (mm)	805 x 645 x 1840
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,60 kW

PRIX HT*

2662€



- 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 epoxy
- Isolation en polyuréthane
- Vitre droite sécurit rabattable
- Stockage réfrigéré
- Lumière intérieure en partie haute
- Froid statique
- Temp. -1°/+5° (classe 3 régime M1)
- Gaz R404 A

● **Vitrine service arrière**

Modèle	CVED-8-15-R/R
Référence	C03-CVED-8-15-R+KEN
Dim L x P x H (mm)	1525 x 800 x 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW

PRIX HT*

1582€

● **Vitrine service arrière**

Modèle	CVED-8-20-R/R
Référence	C03-CVED-8-20-R+KEN
Dim L x P x H (mm)	2025 x 800 x 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,68kW

PRIX HT*

1946€

● **Vitrine service arrière**

Modèle	CVED-8-25-R/R
Référence	C03-CVED-8-25-R+KEN
Dim L x P x H (mm)	2525 x 800 x 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,88kW

PRIX HT*

2261€



- Froid ventilé • Température +2 +6 °C classe 3M2 • Exposition acier laqué gris • 4 niveaux • Étagère de 300 mm non inclinable
- Groupe logé R404 avec dégivrage et évaporation automatiques • Rideau de nuit manuel avec enroulement lent • Décor blanc
- Température d'utilisation données pour une ambiance de 25° et 60° d'humidité relative



● Vitrine murale

Modèle	CA130/K
Référence	S38-CA130
Dim L x P x H (mm)	1280 x 610 x 2000
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,78kW

PRIX HT*
2484€

● Vitrine murale

Modèle	CA190/R
Référence	S38-CA190
Dim L x P x H (mm)	1880 x 610 x 2000
Tension/Puissance Elec.	230V+T/1,17kW

PRIX HT*
3153€

● Vitrine murale

Modèle	CA160/R
Référence	S38-CA160
Dim L x P x H (mm)	1580 x 610 x 2000
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,97kW

PRIX HT*
2751€



● Machine à chantilly

- Cuve amovible de 2 L
- Gaz R134A,
- Condensation à air
- Thermostat électronique
- Pompe et labyrinthe en acier inoxydable
- Conservation de la crème à +4°C
- Nettoyage très facile et rapide

Modèle	PRIMA 2/A
Référence	FR1-FTEPRIMA2
Dim L x P x H (mm)	250 x 410 x 400
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,3kW

PRIX HT*
1760€

● Machine à dessert glacé

- Tôle blanche
- Cuve 6 litres
- Cuve polycarbonate
- Évaporateur horizontal
- Affichage de la Température en façade
- Réglages : Temp., densité, brassage produit
- Panneau arrière personnalisable
- Système de décongélation de la cuve
- Système de mélange renforcé pour une glace plus épaisse et plus compacte

Modèle	MINIGELPLUS1/K
Référence	C03-MINIGELPLUS1
Dim L x P x H (mm)	200 x 480 x 620
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,46 kW

PRIX HT*
1590€



- Température +2 +4 °C • Groupe logé • 3 étagères éclairées et réfrigérées • Accès par portes arrières coulissantes
- Décor crème RAL1015



● Vitrine pâtisserie

Modèle	EVO/R
Référence	S38-EV0012
Dim L x P x H (mm)	900 x 785 x 1400
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,9 kW

PRIX HT*
2334€

● Vitrine pâtisserie

Modèle	EVO/R
Référence	S38-EV0013
Dim L x P x H (mm)	1200 x 785 x 1400
Tension/Puissance Elec.	230V+T/0,69 kW

PRIX HT*
2762€



● Fontaine à eau

- Capacité 45L/H
- Carrosserie acier prélaqué plastifié
- 2 sorties : Robinet rinse-bouche et Col de cygne pour remplissage bouteilles

Modèle	EDA45/A
Référence	E39-83AE01LG00
Dim L x P x H (mm)	333 x 333 x 1015
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,17kW

PRIX HT*
488€



● Fontaine gobelets

- Capacité 45L/H
- 2 sorties : Eau réfrigérée ou tempérée
- Carrosserie acier prélaqué gris métallisé

Modèle	LUMIO/K
Référence	E39-81GE330000
Dim L x P x H (mm)	332 x 280 x 1132
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,17kW

PRIX HT*
569€



● Refrigerateur sur sol

- 80L/H Eau réfrigérée

Modèle	RC/E
Référence	E39-84MJ12P000
Dim L x P x H (mm)	413 x 335 x 1397
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,29kW

PRIX HT*
1245€



● Refrigerateur eau plate et gazeuse

- Modèle sur sol 80L/H
- Refroidissement banc de glace.
- Fluide R134A
- Echangeur Inox et condenseur dynamique
- Une sortie eau gazeuse et une sortie eau réfrigérée

Modèle	RS80C02/A
Référence	FR1-FED89QK02P000
Dim L x P x H (mm)	413 x 395 x 1397
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

PRIX HT*
1483€



● Refrigerateur de comptoir

- Modèle sur sol 80L/H Eau réfrigérée

Modèle	RS/E
Référence	E39-84QJ12P000
Dim L x P x H (mm)	504 x 494 x 729
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,29kW

PRIX HT*
1160€

Cartouche



● Kit première installation PURITY C1000 AC.

- Retient les substances altérant les goûts et les odeurs

Modèle	1019211/T
Référence	B66-1019211
Dim L x P x H (mm)	250 x 250 x 190

PRIX HT*
68€



MACHINE A GLAONS



- 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



- **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/0,34kW

PRIX HT*
842€



- **Machine à glaçons creux 33 Kg**
- Production : 33 Kg / 24 h. (1650 glaçons)
- Stockage : 12 Kg. (600 glaçons)
- Glaçon creux type sucette de 20 g

Modèle	SD30A/A
Référence	S25-SD30A
Dim L x P x H (mm)	376 x 550 x 767
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

PRIX HT*
1233€



- 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



- **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/0,38kW

PRIX HT*
871€



- **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/A
Référence	S25-SC30A
Dim L x P x H (mm)	485 x 570 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38kW

PRIX HT*
1269€



- Carrosserie en acier inox AISI 304 finition Scotch Brite • Cuve en ABS alimentaire facilement nettoyable
- Portillon isolé escamotable • Filtre à poussière en façade démontable sans outils • Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement en façade • Condenseur à air haute performance tropicalisé 43°C • Fluide R-290



- **Machine à glaçons creux 25 Kg**
- Arbres et Palettes en inox
- Nettoyage du bac à eau entre chaque cycle
- Production 25 kg / 24 h pour température air/eau 21/15°C
- Réserve isolée 8 kg cuve ABS

Modèle	IMF28A-HC/E
Référence	E01-127222
Dim L x P x H (mm)	385 x 468 x 687
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,31kW

PRIX HT*
1195€



- **Machine à glaçons creux 35 Kg**
- Arbres et Palettes en inox
- Nettoyage du bac à eau entre chaque cycle
- Production 35 kg / 24 h pour température air/eau 21/15°C
- Réserve isolée 15 kg cuve ABS
- Hauteur avec pied : ajouter 110 à 150 mm

Modèle	IMF35A-HC/E
Référence	E01-127223
Dim L x P x H (mm)	495 x 580 x 687
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,31kW

PRIX HT*
1450€



- 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



- **Machine à glaçons pleins 22Kg**
- Système à projection d'eau par circuit recyclé facilement démontable pour le nettoyage.
- Production 22kg/24h température air/eau 21/15°C
- 20 glaçons/cycle
- Réserve isolée 4kg cuve ABS
- Condenseur à air - Système à projection d'eau
- Carrosserie en ABS
- Tropicalisé + 43°C

Modèle	CB184A-HC/E
Référence	E01-127371
Dim L x P x H (mm)	355 x 404 x 590
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,32kW

PRIX HT*
900€



- **Kit Purity C1100**
- Traitement d'eau anticalcaire pour les machines à glaçons



- **Machine à glaçons pleins 29 kg**
- Système à projection d'eau par circuit recyclé facilement démontable pour le nettoyage.
- Production 29kg/24h température air/eau 21/15°C
- 24 glaçons/cycles
- Réserve isolée 9kg cuve ABS
- Condenseur à air
- Système à projection d'eau
- Carrosserie en inox AISI 304
- Tropicalisé + 43°C

Modèle	CB249A-HC/E
Référence	E01-127227
Dim L x P x H (mm)	390 x 460 x 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

PRIX HT*
1197€

Modèle	CSP/K
Référence	B66-1017200
Dim L x P x H (mm)	720 x 351 x 300

PRIX HT*
384€



NOS RÉALISATIONS



INOX



L'INOX est une affaire de professionnels

Consultez nous

**TOURNAUS
EQUIPEMENT**

• Chariot GN soudé à l'argon • 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



● Chariot GN 1/1 20 niveaux

Modèle CG20N/R
Référence T02-804209
Dim L x P x H (mm) 656 x 457 x 1785

PRIX HT*
205€

● Housse polyéthylène pour chariot GN 1/1

- Carton de 100 housses
jetables pour chariot GN 1/1

Référence T02-228170

PRIX HT*
85€



● Chariot GN 2/1 20 niveaux

Modèle CG20N/A
Référence T02-804239
Dim L x P x H (mm) 773 x 659 x 1785

PRIX HT*
218€

● Housse polyéthylène pour chariot GN 2/1

- Carton de 100 housses
jetables pour chariot GN 2/1

Référence T02-228171

PRIX HT*
99€



● Chariot porte assiettes

- Pour 200 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Modèle 800541/R
Référence T02-800541
Dim L x P x H (mm) 1065 x 450 x 810

PRIX HT*
245€



● Chariot à plateaux à niveau constant

- Capacité 140 plateaux

Modèle 808105/R
Référence T02-808105
Dim L x P x H (mm) 817 x 545 x 930

PRIX HT*
521€



● Chariot porte assiettes

- Pour 400 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Modèle 800551/R
Référence T02-800551
Dim L x P x H (mm) 1065 x 740 x 810

PRIX HT*
343€



CHARIOTS

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

- 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 T02-801542
Dim L x P x H (mm) 800 x 530 x 960

PRIX HT*
165€



- **Chariot de service 3 plateaux**
- 800x530mm
- Distance entre les plateaux 260 mm

Modèle CS/R
Référence T02-801543
Dim L x P x H (mm) 800 x 530 x 960

PRIX HT*
205€

BOURGEAT

- Structure tube inox 25x25 mm • Support en fil inox • Livré démonté; visserie et clé de montage fournies • Roues composites dont 2 avec freins (NF)



- **Chariot d'égouttage 3 niveaux**
- 2 n iveaux GN1/1
- 1 niveau GN2/1

Référence B08-798730
Dim L x P x H (mm) 1250 x 575 x 1870

PRIX HT*
745€



- **Chariot d'égouttage 4 niveaux**
- 4 niveaux de bacs GN1/1
- Peut se transformer en modèle 3 niveaux.

Référence B08-798740
Dim L x P x H (mm) 1250 x 575 x 1870

PRIX HT*
895€

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

- Plateau épaisseur 12/10^è mm • 4 roues pivotantes diamètre 100 mm à chape électrozingué charge maxi 80 kg



- **Porte Casier GA**
- Tout Inox

Modèle PC/I
Référence T02-800101
Dim L x P x H (mm) 515 x 515 x 165

PRIX HT*
109€



- **Porte Casier GA à dossier**
- Tout Inox

Modèle PC/R
Référence T02-800102
Dim L x P x H (mm) 600 x 515 x 850

PRIX HT*
129€



- **Cuvier à niveau variable**
- Conception acier inoxydable
- Capacité 1 bac GN 2/1 H 200 inox ou polycarbonate
- Hauteur du bac au sol : position basse 400 mm et haute 850 mm
- Changement de niveau par treuil manuel non réversible
- Charge maxi 60kg
- Marquage CE

Référence B08-793606
Dim L x P x H (mm) 700 x 860 x 1140

PRIX HT*
925€



60

* Les prix du matériel sont HT, départ magasin. Livraison et installation en sus.


BLANCO
PROFESSIONAL

- Caisson de transport de repas • En polypropylène neutre, avec porte battante, pivotante sur 270° • Convient pour le lave-vaisselle.



● Caisson de transport

- Capacité 2 x GN 1/1-150,
- 11 paires de glissières
- Ecartement de 31 mm
- poids 15 kg

Modèle BLT420K/A
Référence B01-573514
Dim L x P x H (mm) 630 x 430 x 490

PRIX HT*
371€



● Caisson de transport

- Capacité 3 x GN 1/1-150,
- 12 paires de glissières
- Ecartement de 39mm, 15 kg

Modèle BLT620KUF/A
Référence B01-564365
Dim L x P x H (mm) 670 x 445 x 660

PRIX HT*
456€

- En polypropylène • Chauffé par air pulsé avec thermostat • Numérique pour la régulation précis (Degré près) • Température à l'intérieur de l'appareil de + 40°C à + 85°C avec porte battante



● Caisson de transport chauffant

- 11 paires de glissières
- Ecartement de 31 mm
- Capacité 2GN 1/1 - 150

Modèle BLT420KBRUH/A
Référence B01-573516
Dim L x P x H (mm) 690 x 437 x 490
Tension/Puissance Elec. 230V+T/0,2kW

PRIX HT*
844€



● Caisson de transport chauffant-

- 12 paires de glissières
- Ecartement de 39mm

Modèle BLT620KBRUH/R
Référence B01-572537
Dim L x P x H (mm) 700 x 445 x 660
Tension/Puissance Elec. 230V+T/0,2kW

PRIX HT*
983€

BLANCO
PROFESSIONAL


● Chariot de distribution

- Distributeur d'assiettes
- Mode éco et Boost pour niveaux chauffés
- Chauffé statiquement, couvercle cloche inclus
- Capacité 120 assiettes Ø 210/260 mm
- Hauteur d'empilage avec cloche 670 mm, 620 mm sans cloche

Modèle 2SHE21-26/A
Référence B01-572164
Dim L x P x H (mm) 898 x 513 x 931
Tension/Puissance Elec. 230V+T/1,8kW

PRIX HT*
895€

TOURNUS
EQUIPEMENT

- 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



● Chariot Bain-Marie 2 bacs

- 2 cuves avec étagère pour bacs GN 1/1 200 mm

Modèle CB2/A
Référence T02-812321
Dim L x P x H (mm) 900 x 650 x 900
Tension/Puissance Elec. 230V+T

PRIX HT*
1150€



● Chariot Bain Marie ECO 2 X 1/1GN

- Acier inoxydable 18/10
- Plage de température de 0 à 90 °C
- Bac à double paroi
- Thermostat à réglage progressif de 0 à 90°C
- Voyant de chauffe 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm (dont 2 avec pédale de frein fixe du côté de l'utilisateur)
- Câble de connexion spirale
- Longueur 3 m
- Degré de protection selon EN 60529 : IPX4
- Montage simple
- Livraison sans bac GN

Modèle CBM/A
Référence B17-200261/GEX
Dim L x P x H (mm) 650 x 820 x 855
Tension/Puissance Elec. 230V+T/

PRIX HT*
890€



ARMOIRE DE MAINTIEN - CHARIOT PETIT DEJEUNER

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

• Construction acier inoxydable alimentaire • Isolation des parois et de la porte en laine de roche • Panneau de commande intégré à touches sensibles • Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières emboutis • Espace entre les 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 • Température pré-réglée à 85°C • Thermostat électronique de régulation à affichage digital permettant un réglage de 60 à 85°C



● Armoire mobile de maintien en température Roll'Service

- 20 niveaux GN 1/1

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

PRIX HT*
2695€

● Armoire mobile de maintien en température Roll'Service

- 20 niveaux GN 1/1 + Humidification

Modèle	507386/A
Référence	T02-507386
Dim L x P x H (mm)	528 x 821 x 1844
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,215kW

PRIX HT*
2900€

● Armoire mobile de maintien en température

- 20 niveaux GN 2/1

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

PRIX HT*
2995€

● Armoire mobile de maintien en température

- 20 niveaux GN 2/1 + Humidification

Modèle	507486/M
Référence	T02-507486
Dim L x P x H (mm)	733 x 941 x 1880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,015kW

PRIX HT*
3200€

FINANCEMENT
PRIX HT*
2,17
JOUR
SUR 5 ans



● Armoire mobile réfrigérée de maintien en température porte inox Roll'Fresh

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

Référence	T02-507286
-----------	------------

PRIX HT*
3895€



● Armoire mobile réfrigérée de maintien en température porte inox Roll'Fresh

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

Référence	T02-507296
-----------	------------

PRIX HT*
4195€

CHARIOT PETIT DÉJEUNER ET DISTRIBUTION

DEVIS SUR DEMANDE



● Chariot petit déjeuner 40 Gn1/2 avec décors

- Conception en panneaux sandwich isolants, alimentaires classe M1 ignifugé en mousse de polyuréthane Châssis en inox 18/10.
- Pare-chocs périphérique anti-traçant.
- Charnières solides et protégées par le châssis.
- Equipé de 4 roues diamètre 125mm dont 2 avec frein.
- Galerie sur 2 cotés.
- Pas de 40 mm permettant tous les agencements : soit 40 GN 1/2 ou 20 plateaux GN 1/1

Modèle	G2840GN4P/G
Référence	B68-G2840GN4P

BURLODGE
temp'rite



● Chariot multi portions Temp Classic M

- Platine électronique avec tracabilité HACCP
- Module amovible par coté de 8 GN 1/1 (pas de 74 mm)
- Dessus chauffant réglable en température

Modèle	BLM52.180/G
Référence	B68-BLM52.180.400
Dim L x P x H (mm)	1259 x 731 x 963
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,9kW

● Chariot multi portions Temp Classic XS

- Module 4 niveaux amovible coté chaud (pas 77mm) et module 3 niveaux amovible coté froid (pas 57mm)
- Dessus chauffant réglable en température
- Joints de porte amovibles sans outil

Modèle	BLM51.180/G
Référence	B68-BLM51.180.40
Dim L x P x H (mm)	848 x 731 x 963
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/3,6kW



Structure en tube inoxydable Ø 20 mm

● **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/I

Référence T02-804465

Dim L x P x H (mm) 450 x 535 x 900

PRIX HT*
153€● **Porte sac à pince**

- Pour sacs de 100 litres
- 2 roues à chape acier électrozinguée diam. 80 mm
- Structure en tube inoxydable Ø 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

PRIX HT*
132€

Lave - mains

● **Lave-mains GA**

- Avec dossier
- Cuve Ø 275 mm profondeur 115 mm
- Commande au genou
- Réglage de température EC-EF
- Clapets anti-retour
- Fixation murale
- Livré avec siphon

Modèle LM/A

Référence T02-806332

Dim L x P x H (mm) 350 x 330 x 500

PRIX HT*
113€● **Lave-mains TS2000N**

- Commande fémorale
- Avec corbeille à papier crochetable sous la cuve
- Brosse à ongles
- Pompe à savon manuelle intégrée sur la cuve
- Monobloc avec dossier intégré
- Cuve dim. 350x275x80 mm
- Bouton poussoir à l'avant
- Pré-mélangeur EC-EF avec clapets

Modèle 806324/R

Référence T02-806324

Dim L x P x H (mm) 400 x 440 x 755

PRIX HT*
395€● **Lave-mains GC**

- Avec dossier
- hauteur 355 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 par 2 robinets d'alimentation EC-EF
- Munis de clapets anti-retour accessibles sous la palette de commande

Modèle IT0806383F/M

Référence FR1-IT0806383F

Dim L x P x H (mm) 440 x 335 x 540

PRIX HT*
153€● **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/E

Référence T02-507003

Dim L x P x H (mm) 400 x 400 x 305

PRIX HT*
385€● **Siphon carré**

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

Modèle 802422/K

Référence T02-802422

Dim L x P x H (mm) 200 x 200 x 85

PRIX HT*
190€

Autres dimensions disponibles



DESINSECTEUR - ARMOIRE STÉRILISATION - RAYONNAGES

FRANSTAL

● Désinsectiseur OPUS 400 inox

- Equipé ampoule 2x20w
- Economie d'énergie (15000h).
- Surface 120m².
- Finition inox
- ABS alimentaire
- Ouverture et maintenance rapide(sans outil).
- Appareil à suspendre, à poser ou mural.

Modèle	OPUS400I/M
Référence	FR1-IBROPUS400I
Dim L x P x H (mm)	270 x 160 x 300
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04kW

PRIX HT*
117€



● Désinsectiseur mural

- Désinsectiseur à glu 1x36W
- Equipé tube anti-éclats
- Protection 120m²
- Carrosserie entièrement inox304.
- Installation murale ou à poser.

Modèle	AGR40GMIAE/R
Référence	FR1-IBRAGR36MIAE
Dim L x P x H (mm)	760 x 100 x 190
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,05kW

PRIX HT*
175€

FRANSTAL

- 1 lampe UVC économique (8000h) • Support panier amovible • Minuterie 0-2 heures • Finition inox 304 • Porte plexifumé transparent • Toit penté • Fermeture magnétique • Sécurité à l'ouverture de la porte

● Armoire stérilisation 20 couteaux

- Capacité 20 couteaux

Modèle	ARM50P P.PLEXI/M
Référence	FR1-IBRARM50P
Dim L x P x H (mm)	510 x 125 x 600
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,015kW

PRIX HT*
179€



● Armoire stérilisation

- Capacité 30 couteaux,

Modèle	ARM100P P.PLEXI/M
Référence	FR1-IBRARM100P
Dim L x P x H (mm)	1020 x 125 x 600
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,03kW

PRIX HT*
360€

LES + FRANSTAL

- Durée de vie des lampes 8000H
- Technologie sans ballast et starter
- Maintenance simplifiée

- Stockage pour réserve sèche, cuisine, laverie et blanchisserie. • Notre rayonnage FERMOSTOCK 6622 supporte une charge maximum uniformément répartie de 200 kg par niveau et de 900 kg entre 2 échelles

● Rayonnage fermostock 4 niveaux 6622

- Clayettes polymère structure duralinox

Dim. L x P x H (mm)	Modèle	Référence	Prix
957 x 460 x 1800	GE4F957B17/K	F03-GE4F957B17	220€
1197 x 460 x 1800	GE4F1197B17/R	F03-GE4F1197B17	243€
1497 x 460 x 1800	GE4F1497B17/R	F03-GE4F1497B17	277€



- Solution premium • Rayonnage FERMOSTOCK 6611 & 6811 supporte une charge maximum uniformément répartie de 175 kg par niveau pour le FERMOSTOCK 6611, de 250 kg par niveau pour le FERMOSTOCK 6811 et de 900 kg entre 2 échelles.

● Rayonnage fermostock 4 niveaux 6611 & 6811

- Clayettes polymère structure duralinox

	Dim. L x P x H (mm)	Modèle	Référence	Prix
①	1197 x 360 x 1685	GE4P1197A16/K	F03-GE4P1197A16	232€
	1197 x 460 x 1685	GE4P1197B16/K	F03-GE4P1197B16	246€
②	1197 x 360 x 1685	GE4D1197A16/K	F03-GE4D1197A16	321€
	1197 x 460 x 1685	GE4D1197B16/K	F03-GE4D1197B16	343€



- Solution économique • Rayonnage FERMOSTOCK 5611 supporte une charge maximum uniformément répartie de 90 kg par niveau et de 450 kg entre 2 échelles.

● Rayonnage fermostock 4 niveaux 5611

- Clayettes polymère structure duralinox

Dim. L x P x H (mm)	Modèle	Référence	Prix
1189 x 360 x 1685	GE4S1189A16/K	F03-GE4S1189A16	209€
1189 x 460 x 1685	GE4S1189B16/K	F03-GE4S1189B16	216€



64

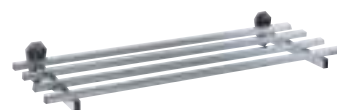
* Les prix du matériel sont HT, départ magasin. Livraison et installation en sus.


TOURNAIS
EQUIPEMENT

AISI
441

- Dosseret en retrait de 40 mm • Fixation murale sur console • Charge répartie : 100 kg

- Étagère murale à plateaux pleins ● Modèle EMS/R/K



Étagère à plateau

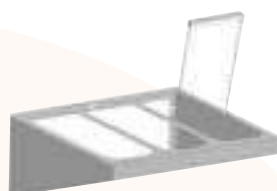
Dim. L x P (mm)	Référence	Prix
600 x 300	T02-503429	61€
800 x 300	T02-503430	68€
1000 x 400	T02-503441	76€
1200 x 400	T02-503442	90€
1400 x 400	T02-503443	92€
1600 x 400	T02-503444	107€

Étagère à plateau avec bacs

Nombre bacs	Référence	Prix
4	T02-503451	180€
5	T02-503452	198€
6	T02-503453	230€
7	T02-503454	271€

Etagère murale 4 barres

Dim. L x P x H (mm)	Référence	Prix
800 x 400 x 150	T02-805715	120€
1000 x 400 x 150	T02-805720	120€
1200 x 400 x 150	T02-805721	125€
1400 x 400 x 150	T02-805722	130€
1600 x 400 x 150	T02-805723	140€
1800 x 400 x 150	T02-805724	145€
2000 x 400 x 150	T02-805725	150€
1500 x 400 x 150	T02-805726	135€
2200 x 400 x 150	T02-805727	185€



● Support mural

- Capacité 3 bacs GN1/3 ou 6 GN1/6
- Livré avec barrettes de séparation
- Fixation murale par vis bacs non fournis

Modèle	SET/A
Référence	T02-503420
Dim L x P (mm)	350 x 560

PRIX HT*
90€
SOFINOR
inox

18/10
AISI
304L

- Tout inox AISI304L • Tôle épaisseur 15/10 • Livrée avec 2 consoles indépendantes à fixer au mur (3 consoles à partir de 1800 mm) • Plateau plein.

● Étagère murale à bords droits

● Modèle ETM/T



Profondeur 300 mm

Dim. L x P x H (mm)	Référence	Prix
1000 x 300	S10-EM103	162€
1200 x 300	S10-EM123	172€
1400 x 300	S10-EM143	188€
1600 x 300	S10-EM163	198€
1800 x 300	S10-EM183	223€
1900 x 300	S10-EM193	233€
2000 x 300	S10-EM203	233€

Profondeur 400 mm

Dim. L x P x H (mm)	Référence	Prix
1000 x 400	S10-EM104	183€
1200 x 400	S10-EM124	198€
1400 x 400	S10-EM144	213€
1600 x 400	S10-EM164	223€
1800 x 400	S10-EM184	264€
1900 x 400	S10-EM194	269€
2000 x 400	S10-EM204	274€

SOFINOR
inox

- Tout inox AISI304L, dessus à bords droits, bords tombés de 40 mm, renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge
- 2 portes coulissantes • étagère intermédiaire réglable • Portes coulissantes avec serrure

18/10
AISI
304L

● Meuble bas à portes coulissantes

Modèle MNS/A

Dimensions L x P x H (mm)	Meuble bas à portes coulissantes			
	Central		Adossé	
	Référence	Prix	Référence	Prix
1000 x 700 x 900	S10-MC110	693€	S10-MD110	744€
1200 x 700 x 900	S10-MC112	790€	S10-MD112	835€
1400 x 700 x 900	S10-MC114	845€	S10-MD114	906€
1600 x 700 x 900	S10-MC116	906€	S10-MD116	972€
1800 x 700 x 900	S10-MC118	987€	S10-MD118	1058€


65


* Les prix du matériel sont HT, départ magasin. Livraison et installation en sus.

SUDINOX
fabrication française maîtrisée**AIISI**
441

- 2 portes coulissantes • Étagère intermédiaire réglable • Kit de fixation murale

● **Armoire suspendue Éco**● **Modèle AMS/M**

Dim. L x P x H (mm)	Modèle	Référence	Prix
1000 x 400 x 600	AMS/M	S75-XTE340204	350€
1200 x 400 x 600	AMS/M	S75-XTE340205	371€
1400 x 400 x 600	AMS/M	S75-XTE340206	407€
1600 x 400 x 600	AMS/A	S75-XTE340208	500€
1800 x 400 x 600	AMS/R	S75-XTE340209	564€

**SOFINOR**
acier inoxydable**18/10**
AIISI
304L

- Tout inox AISI304L • Portes coulissantes suspendues • 1 étagère réglable en hauteur • Toit plat • Portes avec serrure

● **Meuble mural suspendu à portes coulissantes**● **Modèle M/M/R**

Dim. L x P x H (mm)	Modèle	Référence	Prix
1000 x 407 x 600	MM/R	S10-MM110	440€
1200 x 407 x 600	MM/R	S10-MM112	483€
1400 x 407 x 600	MM/R	S10-MM114	537€
1500 x 407 x 600	MM/R	S10-MM115	562€
1600 x 407 x 600	MM/R	S10-MM116	591€
1800 x 407 x 600	MM/R	S10-MM118	653€
2000 x 407 x 600	MM/R	S10-MM120	699€

**TOURNAIS**
EQUIPEMENT

- Portes coulissantes • Bandeau avant rayonné dessus inox épais. 20/10e mm • Chauffage : résistances blindées, étuve par 1 ventilateur, 1 étagère réglable • Charge 160 kg maxi par étagère • Thermostats de régulation (0° à 90°C) • Interrupteurs M/A + voyant portes doublées avec butées d'arrêt

● **Meuble Chauffant**

Dimensions L x P x H (mm)	Porte coulissante 1 face		Adossé		Dimensions L x P x H (mm)	Porte coulissante 2 faces	
	Référence		Référence			Référence	
1200 x 700 x 900	T02-804675	2090€	T02-824675	2115€	1200 x 700 x 900	T02-804685	2250€
1400 x 700 x 900	T02-804676	2235€	T02-824676	2275€	1400 x 700 x 900	T02-804686	2395€
1600 x 700 x 900	T02-804677	2350€	T02-824677	2395€	1600 x 700 x 900	T02-804687	2515€
1800 x 700 x 900	T02-804678	2495€	T02-824678	2535€	1800 x 700 x 900	T02-804688	2655€
2000 x 700 x 900	T02-804679	2625€	T02-824679	2690€	2000 x 700 x 900	T02-804689	2895€

SUDINOX
fabrication française maîtrisée**AIISI**
441

- Bords avant et arrière droits 40 mm • 2 portes coulissantes • Étagères intermédiaire réglable

● **Meuble à portes coulissantes eco**● **Modèle MPC/M-A**

Dimensions L x P x H (mm)	Meuble à portes coulissantes éco		Adossé	
	Référence	Prix	Référence	Prix
1000 x 700 x 900	S75-XTE329606	660€	S75-XTE329706	670€
1200 x 700 x 900	S75-XTE329607	715€	S75-XTE329707	734€
1400 x 700 x 900	S75-XTE329609	764€	S75-XTE329709	785€
1600 x 700 x 900	S75-XTE329611	835€	S75-XTE329711	877€
1800 x 700 x 900	S75-XTE329612	890€	S75-XTE329712	921€




**TOURNAIS
EQUIPEMENT**

- Portes doublées avec butées d'arrêt suspendues sur rail
- 3 étagères réglables
- Piètement en polyamide avec vérins

**AISI
441**

- **Armoire haute à portes coulissantes**
- **Modèle AHS/M-A**

Dim. L x P x H (mm)	Référence	Prix
1000 x 600 x 1800	T02-503492	1200€
1200 x 600 x 1800	T02-503493	1260€

SOFINOR

- Armoire haute tout inox 18/10 AISI 304
- Hauteur : 1935 mm
- 2 portes coulissantes doublées
- 3 étagères dont 2 réglables en hauteur
- Serrures + poignées
- Dessus incliné à 15°

**18/10
AISI
304L**

- **Armoire haute à portes coulissantes**
- **Modèle AHPC/R**

Dim. L x P x H (mm)	Référence	Prix
1000 x 600 x 1935	S10-MAG10	1421€
1200 x 600 x 1935	S10-MAG12	1535€
1400 x 600 x 1935	S10-MAG14	1906€
1600 x 600 x 1935	S10-MAG16	2051€
1800 x 600 x 1935	S10-MAG18	2187€


**TOURNAIS
EQUIPEMENT**
**AISI
441**


- **Armoire pour produits d'entretien**

- Porte battante doublée
- 1 séparation verticale et 3 demi-étagères réglables
- Fermeture à clé

Modèle	ABS/A
Référence	T02-503481
Dim L x P x H (mm)	600 x 500 x 1800

PRIX HT*
765€

- Tout inox AISI304L
- 1 porte battante doublée et avec serrure
- 3 étagères avec plis écrasés dont 2 réglables en hauteur ou 3 petites étagères intérieures dont une réglable en hauteur, avec plis écrasés
- Toit et plafond lisses et inclinés à 15°
- Sur pieds en ABS réglables

SOFINOR
**18/10
AISI
304L**

- Tout inox AISI304L
- 2 portes battantes doublées et avec serrure
- 3 étagères avec plis écrasés dont 2 réglables en hauteur ou 3 petites étagères intérieures dont une réglable en hauteur, avec plis écrasés
- Toit et plafond lisses et inclinés à 15°
- Sur pieds en ABS réglables

- **Armoire haute 1 porte battante + 1 cloison verticale**

Modèle	AHPB/R
Référence	S10-MAT1PV
Dim L x P x H (mm)	600 x 475 x 1935

PRIX HT*
826€


- **Armoire haute 2 portes battantes + 1 cloison verticale**

Modèle	AHPB/R
Référence	S10-MAT2PV
Dim L x P x H (mm)	1000 x 475 x 1935

PRIX HT*
1153€

SUDINOX
fabrication française maîtrisée
**AISI
441**

- Épaisseur 10/10 Bord avant 40 mn et bord arrière 40 mn droit • Ceinture inox sur plateau • Dosseret 100 x 20 droit • Piètement inox tube Ø 38 mm démonté

● **Table standard largeur 700 sans étagère Centrale** ● **Modèle TT10/M-A Adossée**



Dim. L x P x H (mm)	Référence	Prix	Référence	Prix
1000 x 700 x 900	S75-XTE270407	201€	S75-XTE270207	241€
1200 x 700 x 900	S75-XTE270409	222€	S75-XTE270209	263€
1400 x 700 x 900	S75-XTE270411	268€	S75-XTE270211	299€
1600 x 700 x 900	S75-XTE270413	284€	S75-XTE270213	325€
1800 x 700 x 900	S75-XTE270415	313€	S75-XTE270215	346€

● **Table standard largeur 700 avec étagère Centrale**

Dim. L x P x H (mm)	Référence	Prix	Référence	Prix
1000 x 700 x 900	S75-XTE270407E	252€	S75-XTE270207E	284€
1200 x 700 x 900	S75-XTE270409E	293€	S75-XTE270209E	318€
1400 x 700 x 900	S75-XTE270411E	335€	S75-XTE270211E	366€
1600 x 700 x 900	S75-XTE270413E	360€	S75-XTE270213E	393€
1800 x 700 x 900	S75-XTE270415E	406€	S75-XTE270215E	438€


**TOURNAIS
EQUIPEMENT**

● **Table inox CHR adossée sans étagère**

Dim. L x P x H (mm)	Référence	Prix
1200 x 700 x 900	T02-503223	295€
1400 x 700 x 900	T02-503224	310€
1600 x 700 x 900	T02-503226	347€
1800 x 700 x 900	T02-503227	368€
2000 x 700 x 900	T02-503229	388€



● **Table inox CHR adossée avec étagère**

Adossée			Centrale		
Dim. L x P x H (mm)	Référence	Prix	Dim. L x P x H (mm)	Référence	Prix
1000 x 700 x 900	T02-503262	347€	1000 x 700 x 900	T02-503242	319€
1200 x 700 x 900	T02-503263	358€	1200 x 700 x 900	T02-503243	335€
1400 x 700 x 900	T02-503264	381€	1400 x 700 x 900	T02-503244	370€
1600 x 700 x 900	T02-503266	426€	1600 x 700 x 900	T02-503246	400€
1800 x 700 x 900	T02-503267	457€	1800 x 700 x 900	T02-503247	425€
2000 x 700 x 900	T02-503269	488€	2000 x 700 x 900	T02-503249	451€

SOFINOR

- Dessus central en tôle inox AISI 304L, bords droits, coins pliés non soudés • Renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge de 19mm • Pieds en tube inox ø38 sur vérins réglables en ABS noir.

**18/10
AISI
304L**

● **Table de travail centrale**

sans étagère

Dim. L x P x H (mm)	Référence	Prix	Référence	Prix
1000 x 700 x 900	S10-TC710	281€	S10-TCEG710	356€
1200 x 700 x 900	S10-TC712	301€	S10-TCEG712	388€
1400 x 700 x 900	S10-TC714	326€	S10-TCEG714	427€
1500 x 700 x 900	S10-TC715	331€	S10-TCEG715	443€
1600 x 700 x 900	S10-TC716	340€	S10-TCEG716	453€
1800 x 700 x 900	S10-TC718	366€	S10-TCEG718	494€

Avec étagère


**18/10
AISI
304L**

● **Table de travail adossée**

sans étagère

Dim. L x P x H (mm)	Référence	Prix	Référence	Prix
1000 x 700 x 900	S10-TD710	326€	S10-TDEG710	422€
1200 x 700 x 900	S10-TD712	330€	S10-TDEG712	435€
1400 x 700 x 900	S10-TD714	366€	S10-TDEG714	498€
1500 x 700 x 900	S10-TD715	383€	S10-TDEG715	525€
1600 x 700 x 900	S10-TD716	385€	S10-TDEG716	537€
1800 x 700 x 900	S10-TD718	417€	S10-TDEG718	580€

Avec étagère



PETITS, GRANDS, PERSONNES À MOBILITÉ RÉDUITE, AJUS'TABLE PERMET À TOUS DE S'EXPRIMER PLEINEMENT.

Pour cuisines professionnelles, centres de formation, milieu hospitalier, blanchisseries...



1/ S'adapte à la taille des utilisateurs

2/ Evite les TMS (troubles musculo-squelettiques)

3/ Réduit la pénibilité au travail

4/ Permet l'accueil des PMR
(personnes à mobilité réduite)



- Table tout inox AISI 304L
- Dessus épaisseur 15/10e
- Renforcé par collage d'un panneau mélaminé hydrofuge de 19 mm
- Dessus rayonné : rayon de 20 mm avant et arrière
- Bords tombés de 60 mm
- Piètement en tubes inox AISI 304L de 40 x 40 soudés
- Niveau variable par vérins avec tige acier inoxydable
- Plage hauteur réglable de 700 mm à 1100 mm
- Gestion de la montée et de la descente par bouton poussoir sur le bandeau
- Se branche sur secteur (Mono 230V)
- Charge utile 20 kg
- Système étanche
- Fiabilité et robustesse approuvée à 10 000 cycles
- Largeur possible : 1200, 1400, 1600, 1800 et 2000 x 87 mm

● Table Inox à niveau variable

Référence	Prix
sur verins S10-THV16	SUR DEMANDE
sur roulettes S10-THV16RP	
sur verins avec option PMR* S10-THVP16	
sur roulettes avec option PMR* S10-THVP16RP	

* Un capteur sensible positionné sous le plateau de la table en partie avant déclenche l'arrêt du mouvement de descente et une remontée de la table d'une distance de 10 mm en cas de détection d'obstacle

* Les prix du matériel sont HT, départ magasin. Livraison et installation en sus.



TABLE DU CHEF - PLONGE



• Table du chef à bords droits cuve de 400x400x250. • Dessus à dossier en tôle inox AISI 304L, renforcé par un panneau mélaminé hydrofuge de 19 mm • Dossieret AR 100x20 • Pieds en tubes inox Ø38 sur vérins réglables en ABS noir • Livrée avec bonde, tube surverse et siphon plastique



Table du chef bords droits, centrale Modèle TCB/R

Dim. L x P x H (mm)	Référence	Prix
1200 x 700 x 900 cuve à droite	S10-TH12CD	527€
1200 x 700 x 900 cuve à gauche	S10-TH12CG	527€
1400 x 700 x 900 cuve à droite	S10-TH14CD	582€
1400 x 700 x 900 cuve à gauche	S10-TH14CG	582€
1600 x 700 x 900 cuve à droite	S10-TH16CD	638€
1600 x 700 x 900 cuve à gauche	S10-TH16CG	638€



Étagère pour table du chef bords droits

Pour Table	Référence	Prix
TH12	S10-EG712	92€
TH14	S10-EG714	107€
TH16	S10-EG716	117€



• Table inox du chef adossée • Épaisseur 12/10 • Bac à gauche ou à droite • Avec ou sans étagère • Dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Dossieret hauteur 100 mm • Bac embouti 400 x 400 x 250 mm • Piètement tube inox Ø 38 mm avec vérins

Modèle TSC12/R



Table du chef sans robinet adossée

Dim. L x P x H (mm)	Bacs	Référence Adossé	Prix	Référence avec étagère	Prix
1200 x 700 x 900	A gauche	T02-503283	503€	T02-503303	556€
1400 x 700 x 900	A gauche	T02-503284	518€	T02-503304	582€
1600 x 700 x 900	A gauche	T02-503286	545€	T02-503306	596€
1200 x 700 x 900	A droite	T02-503323	517€	T02-503343	556€
1400 x 700 x 900	A droite	T02-503324	518€	T02-503344	582€
1600 x 700 x 900	A droite	T02-503326	519€	T02-503346	596€

Table du chef avec robinet adossée

Dim. L x P x H (mm)	Bacs	Référence Adossé	Prix	Référence avec étagère	Prix
1200 x 700 x 900	A gauche	T02-503293	570€	T02-503313	623€
1400 x 700 x 900	A gauche	T02-503294	561€	T02-503314	634€
1600 x 700 x 900	A gauche	T02-503296	587€	T02-503316	668€
1200 x 700 x 900	A droite	T02-503333	570€	T02-503353	623€
1400 x 700 x 900	A droite	T02-503334	561€	T02-503354	634€
1600 x 700 x 900	A droite	T02-503336	587€	T02-503356	668€



• Bords arrière anti ruissellement 3 faces • Dossieret hauteur 100 mm • Égouttoir nervuré penté • Habillage cache bacs 3 faces • Piètement tube Ø 38 mm en retrait à l'arrière de 80 mm, avec vérins



Modèle PLS/R

Dimensions		Plonge					
L x P x H (mm)		Désignation	Bacs	Sans robinet		Sans robinet avec étagère	
				Référence	Prix	Référence	Prix
800 x 700 x 900		1 bac	600 x 500	T02-503602	392€	T02-503622	431€
1400 x 700 x 900		1 bac + égouttoir à droite	600 x 500	T02-503603	442€	T02-503623	505€
1400 x 700 x 900		2 bacs	600 x 500	T02-503606	579€	T02-503626	647€
1600 x 700 x 900		2 bacs + 1 égouttoir à droite	400 x 500	T02-503601	599€	T02-503621	670€
1900 x 700 x 900		2 bacs + 1 égouttoir à droite	600 x 500	T02-503607	633€	T02-503627	726€

Modèle PLSL/A

Dimensions		Plonge pour machine à laver					
L x P x H (mm)		Désignation	Bacs	Sans robinet		Sans robinet avec étagère	
				Référence	Prix	Référence	Prix
1600 x 700 x 900		2 bacs + égouttoir à gauche	400 x 500	T02-503604	583€	T02-503624	628€
1200 x 700 x 900		1 bac + égouttoir à gauche	500 x 500	T02-503605	435€	T02-503625	460€

* Les prix du matériel sont HT, départ magasin. Livraison et installation en sus.





• Cuve **500x400x300** • Plonge à bords droits avec dessus tout inox AISI 304L • Bords anti-ruissellement et dossier arrière 100x20mm • Pieds en tube inox ø38 sur vérins réglables en ABS noir • Livrée avec bonde, tube surverse et siphon plastique



● Plonge centrale à bords droits profondeur 600

Modèle PD/R

Dim. L x P x H (mm)	Référence	Prix
1200 x 600 x 900 égouttoir à droite	S10-PN112D	446€
1200 x 600 x 900 égouttoir à gauche	S10-PN112G	446€
1200 x 600 x 900 avec 2 cuves	S10-PN212	527€
1400 x 600 x 900 égouttoir à droite	S10-PN114D	471€
1400 x 600 x 900 égouttoir à gauche	S10-PN114G	471€
1800 x 600 x 900 égouttoir à droite 2 bacs	S10-PN218D	623€
1800 x 600 x 900 égouttoir à gauche 2 bacs	S10-PN218G	623€

● Etagère pour plonge à bords droits

- Pour plonge PN112 et PN212

Référence	Prix
S10-EG612	86€
S10-EG614	97€
S10-EG618	122€



• Cuve **500x500x300** • Plonge à bords droits avec dessus tout inox AISI 304L • Bords anti-ruissellement et dossier arrière 100 x 20mm • Pieds en tube inox ø38 sur vérins réglables en ABS noir • Livrée avec bonde, tube surverse et siphon plastique



● Plonge centrale à bords droits profondeur 700 mm

Modèle PD/R

Dim. L x P x H (mm)	Référence	Prix
1200 sans égouttoir	S10-P107	415€
1200 égouttoir à droite	S10-P112D	461€
1200 x 700 x 900 égouttoir à gauche	S10-P112G	461€
1600 x 700 x 900 égouttoir à droite 2 bacs	S10-P216D	623€
1600 x 700 x 900 égouttoir à gauche 2 bacs	S10-P216G	623€
1800 x 700 x 900 égouttoir à droite 2 bacs	S10-P218D	658€
1800 x 700 x 900 égouttoir à gauche 2 bacs	S10-P218G	658€

● Etagère pour plonge à bords droits

- Pour plonge P107

Référence	Prix
S10-EG707	69€
S10-EG718	137€

Autres dimensions disponibles



• Plonge à bords droits avec dessus tout inox AISI 304L • Spécial machine à lave vaisselle (600 x 600 x 850)
• Cuve **500 x 500 x 300** • Bords anti-ruissellement et dossier arrière 100 x 20 mm • Pieds en tube inox ø38 sur vérins réglables en ABS noir.



● Plonge centrale à bords droits Modèle PD/K

Dim. L x P x H (mm)	Référence	Prix
1200 x 700 x 900 1 bac égouttoir à droite	S10-P1MLD	498€
1200 x 700 x 900 1 bac égouttoir à gauche	S10-P1MLG	498€
1800 x 700 x 900 2 bacs égouttoir à droite	S10-P2MLD	700€
x 700 x 900 2 bacs égouttoir à gauche	S10-P2MLG	700€

● Etagère pour plonge machine à laver à bords droits

Modèle EP/E

Modèle	Référence	Prix
- Pour plonge P1MLD et P1MLG	S10-EG712ML	78€
Pour plonge P2MLD et P2MLG	S10-EG718ML	126€



TABLE DE LAVERIE - MEUBLE DE TRI



LAVERIE



- Tout inox AISI304L épaisseur 15/10 • Bac de 400 x 400 • Zone de glissement l: 550 x H : 875 mm • Piètement rond démontable • Livrée non montée



Option TVO S10-OPLVD 61€

● Table d'entrée de laverie avec bac Modèle TL/R

Dim. L x P x H (mm)	Cuve	Référence	Prix
600 x 750 x 875	Droite	S10-TLC06D	683€
600 x 750 x 875	Gauche	S10-TLC06G	683€
1100 x 750 x 875	Droite	S10-TLC11D	734€
1100 x 750 x 875	Gauche	S10-TLC11G	734€
1600 x 750 x 875	Droite	S10-TLC16D	820€
1600 x 750 x 875	Gauche	S10-TLC16G	820€
2100 x 750 x 875	Droite	S10-TLC21D	1011€
2100 x 750 x 875	Gauche	S10-TLC21G	1011€



● Table de sortie simple ● Modèle TS/R/M

Dim. L x P x H (mm)	Référence	Prix
600 x 600 x 875	S10-TLS06	339€
1100 x 600 x 875	S10-TLS11	339€
1600 x 600 x 875	S10-TLS16	476€
2100 x 600 x 875	S10-TLS21	653€



● Table de pré tri 3 porte sacs - Avec 3 trous vide déchets + collerette livré avec 3 porte-sacs

Modèle	TPT/R
Référence	T02-507532
Dim L x P x H (mm)	1700 x 600 x 900

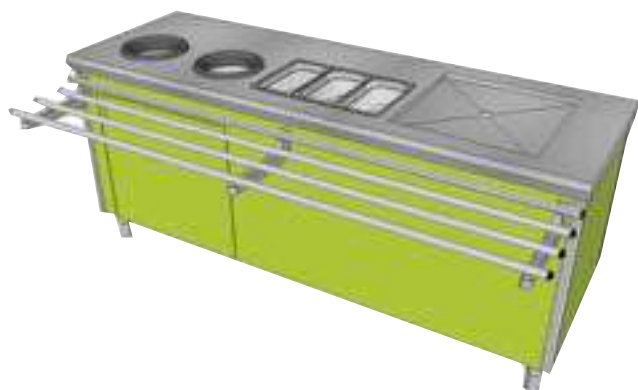
PRIX HT*
815€



● Table de pré tri 2 porte sacs - Avec 2 trous vide déchets + collerette livré avec 2 porte-sacs

Modèle	TPT/E
Référence	T02-507531
Dim L x P x H (mm)	1200 x 600 x 900

PRIX HT*
755€

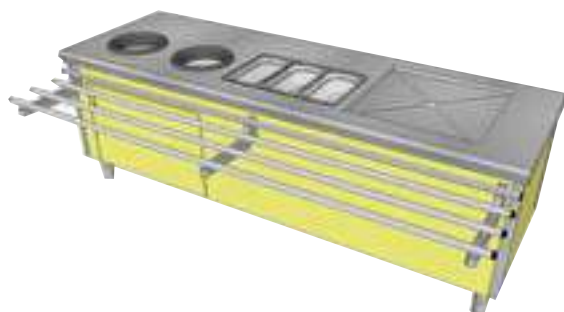


Meuble de tri adultes

- 2 trous vide déchets + collerette
- Porte battante sous la rampe permettant l'accès aux sacs
- 1 découpe avec 3 bacs poly GN1/3-150
- 1 décaissé pour casier fond pointe de diamant + évacuation
- Livré avec rampe à plateaux et habillage mélaminé sur 3 faces
- Destiné à être disposé contre un mur
- Dessus inox ép. 15/10e mm
- Habillage côtés et avant

Modèle	MTA/K
Référence	T02-507541
Dim L x P x H (mm)	2100 x 700 x 900

PRIX HT*
2875€



Meuble de tri enfant

- 2 trous vide déchets + collerette
- Porte battante sous la rampe permettant l'accès aux sacs
- 1 découpe avec 3 bacs poly GN1/3-150 1
- Décaissé pour casier
- Fond pointe de diamant + évacuation livré avec rampe à plateaux
- Habillage mélaminé sur 3 faces
- Destiné à être disposé contre un mur
- Dessus inox ép. 15/10e mm
- Habillage côtés et avant

Modèle	MT/R
Référence	T02-507540
Dim L x P x H (mm)	2100 x 700 x 720

PRIX HT*
2555€



KLARCO Mélangeur monotrou



● 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/T
Référence	K02-1C.2455.56.KC9
Dim L x H (mm)	250 x 120

PRIX HT*
49€



● 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

PRIX HT*
65€



● 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/I
Référence	K02-1E.2100.14.59
Dim L x H (mm)	250 x 150

PRIX HT*
115€



● 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/K
Référence	K02-1E.2901.82.72
Dim L x H (mm)	225 x 125

PRIX HT*
125€

- Mélangeur monotrou 1/4 de tour à tête céramique • Flexible double tresse inox protégée • Ressort acier harmonique inoxydable et revêtement anti-griffure • Tête de douchette avec dosage précis du débitanti-goutte et anti-coup de béliér
- Bloque levier pour débit continu

- Douchette dosage précis, anti-goutte, anti-coup béliér • Flexible inox spirale résistant à la tension • Ressort en acier • Support de mur pour douchette (L 115 mm) réglable • Pression à 3 bar - 16L /min
- Mélangeur 1/4 tour - Ø 3/4 perceage (27 à 35 mm) • Robinet col de cygne Ø 25 x L 250 mm • Clapet anti-retour

● Douchette avec mélangeur monotrou

Modèle	DO/E
Référence	K02-2M.2456.BP.KC9
Longueur(mm)	1000

PRIX HT*
149€

● Douchette avec mélangeur monotrou + robinet de puisage

- Robinet prémonté, bec L 220 mm

Modèle	DOC/E
Référence	K02-3M.2456.BP.KC9
Longueur(mm)	1000

PRIX HT*
170€

● Douchette avec mélangeur monotrou

- En construction massive

Modèle	DO/T
Référence	K02-2E.2100.00.59
Longueur(mm)	1000

PRIX HT*
285€

● Douchette avec mélangeur monotrou + robinet de puisage

- Robinet bec L 250 mm + col de cygne
- Robinet de puisage en construction massive

Modèle	DOC/I
Référence	K02-3S.2403.S1.49
Longueur(mm)	1000

PRIX HT*
215€

- Carter en acier inoxydable (AISI 304) • Ensemble de poulies revêtu Rilsan® • Tuyau spécial EPDM, conforme pour l'eau potable • Enroulement automatique et dispositif de retenu du tuyau, blocage et déblocage par intervalles pendant l'extraction • Montage à fixation latérale DX/SX ou horizontale

● Enrouleur Automatique

- Raccord de branchement flexible
- L. 23 cm. F1/2

Modèle	EA/E
Référence	K02-5R.MINI.KP/325
Dim L x P x H (mm)	196 x 199 x 115

PRIX HT*
225€





L' INOX est une affaire de professionnels

Consultez nous

TOURNUS
EQUIPEMENT

• Construction acier inoxydable alimentaire • Isolation des parois et de la porte en laine de roche • Panneau de commande intégré à touches sensibles • Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières emboutis • Espace entre les glissières : 77 mm • Porte pleine inox à ouverture 270° avec joint compressible • 2 poignées latérales de manoeuvre et une barre de guidage à l'arrière • Température pré-réglée à 85°C • Thermostat électronique de régulation à affichage digital permettant un réglage de 60 à 85°C



● Armoire mobile de maintien en température

- 20 niveaux GN 1/1
Modèle 507381/M
Référence T02-507381
Dim L x P x H (mm) 528 x 821 x 1844
Tension / Puissance 230V+T / 1,215 kW

PRIX HT*
2577€

● Armoire mobile de maintien en température

- 20 niveaux GN 1/1 + Humidification
Modèle 507386/A
Référence T02-507386
Dim L x P x H (mm) 528 x 821 x 1844
Tension / Puissance 230V+T / 1,215 kW

PRIX HT*
2759€

● Armoire mobile de maintien en température

- 20 niveaux GN 2/1
Modèle 507481/M
Référence T02-507481
Dim L x P x H (mm) 733 x 941 x 1880
Tension / Puissance 230V+T / 2,015 kW

PRIX HT*
2990€

● Armoire mobile de maintien en température

- 20 niveaux GN 2/1 + Humidification
Modèle 507486/M
Référence T02-507486
Dim L x P x H (mm) 733 x 941 x 1880
Tension / Puissance 230V+T / 2,015 kW

PRIX HT*
3120€

BLANCO
PROFESSIONAL

● Chariot de distribution

- Distributeur d'assiettes, chauffé statiquement couvercle cloche inclus
- Capacité 120 assiettes Ø 210/260 mm, hauteur d'empilage avec cloche 670 mm, 620 mm sans cloche

Modèle 2SHE21-26/K
Référence B01-572164
Dim L x P x H (mm) 898 x 513 x 931
Puissance / Tension 230V+T / 1,8 kW

PRIX HT*
971€




BLANCO
PROFESSIONAL

- Caisson de transport de repas • En polypropylène neutre, avec porte battante, pivotante sur 270°
- Convenant pour le lave-vaisselle.



● Caisson de transport

- Capacité 2 x GN 1/1-150, 11 paires de glissières écartement de 31 m, poids 15 kg

Modèle BLT420K/A
Référence B01-573514
Dim L x P x H (mm) 630 x 420 x 490

PRIX HT*
389€



● Caisson de transport

- Capacité 3 x GN 1/1-150, 12 paires de glissières écartement de 39 m, 15 kg

Modèle BLT620KUF/A
Référence B01-564365
Dim L x P x H (mm) 670 x 445 x 660

PRIX HT*
478€



● Caisson de transport chauffant

- Caisson de repas en polypropylène, chauffé par air pulsé avec thermostat numérique pour la régulation précise (Degré près)
- Température à l'intérieur de l'appareil de + 40°C à + 85°C avec porte battante
- 11 paires de glissières, écartement de 31 m
- Capacité 2GN 1/1 - 150

Modèle BLT420KBRUH/A
Référence B01-573516
Dim L x P x H (mm) 690 x 437 x 490
Puissance /Tension 230V+T / 0,2 kW

PRIX HT*
846€

● Caisson de transport chauffant

- Caisson de repas en polypropylène, pour repas, chauffé par air pulsé, avec thermostat numérique précis (Degré près)
- Température intérieur de l'appareil de + 40° C à + 85°C avec porte battante
- 12 paires de glissières, écartement de 39 m

Modèle BLT620KBRUH/R
Référence B01-572537
Dim L x P x H (mm) 700 x 445 x 660
Puissance /Tension 230V+T / 0,2 kW

PRIX HT*
985€

TOURNUS
EQUIPEMENT

- Chariot GN soudé à l'argon • 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



● Chariot GN 1/1 20 niveaux

Modèle CG20N/R
Référence T02-804209
Dim L x P x H (mm) 656 x 457 x 1785

PRIX HT*
205€

● Chariot GN 2/1 20 niveaux

Modèle CG20N/A
Référence T02-804239
Dim L x P x H (mm) 773 x 659 x 1785

PRIX HT*
218€





- Construction soudée en acier inoxydable • Plateaux emboutis avec bords écrasés, insonorisés • 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 : 50 kg par niveau • Marque NF-Hygiène Alimentaire



● Chariot de service 2 plateaux

- 800 x 530 mm
- Distance entre les plateaux 560 mm

Modèle CS/A
Référence T02-801542
Dim L x P x H (mm) 895 x 635 x 960

PRIX HT*
165€



● Chariot de service 3 plateaux

- 800 x 530 mm
- Distance entre les plateaux 260 mm

Modèle CS/R
Référence T02-801543
Dim L x P x H (mm) 895 x 625 x 960

PRIX HT*
205€



● Chariot à plateaux à niveau constant

- Capacité 140 plateaux

Modèle 808105/R
Référence T02-808105
Dim L x P x H (mm) 817 x 545 x 930

PRIX HT*
520€



● Chariot porte assiettes

- Pour 200 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Modèle 800541/R
Référence T02-800541
Dim L x P x H (mm) 1065 x 450 x 810

PRIX HT*
245€

● Chariot porte assiettes

- Pour 400 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Modèle 800551/R
Référence T02-800551
Dim L x P x H (mm) 1065 x 740 x 810

PRIX HT*
344€



● 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/R
Référence T02-804465
Dim L x P x H (mm) 450 x 535 x 900

PRIX HT*
153€



• Stockage pour réserve sèche, cuisine, laverie et blanchisserie. • Notre rayonnage FERMOSTOCK 6622 supporte une charge maximum uniformément répartie de 200 kg par niveau et de 900 kg entre 2 échelles



● Rayonnage fermostock 4 niveaux 6622

- Clayettes polymère structure duralinox

Dim. L x P x H (mm)	Modèle	Référence	Prix
957 x 460 x 1800	GE4F957B17/K	F03-GE4F957B17	219€
1197 x 460 x 1800	GE4F1197B17/R	F03-GE4F1197B17	244€
1497 x 460 x 1800	GE4F1497B17/R	F03-GE4F1497B17	277€

• Solution premium • Rayonnage FERMOSTOCK 6611 & 6811 supporte une charge maximum uniformément répartie de 175 kg par niveau pour le FERMOSTOCK 6611, de 250 kg par niveau pour le FERMOSTOCK 6811 et de 900 kg entre 2 échelles.



①



②

● Rayonnage fermostock 4 niveaux 6611 & 6811

- Clayettes polymère structure duralinox

Dim. L x P x H (mm)	Modèle	Référence	Prix
① 1197 x 360 x 1685	GE4P1197A16/K	F03-GE4P1197A16	232€
1197 x 460 x 1685	GE4P1197B16/K	F03-GE4P1197B16	247€
Dim. L x P x H (mm)	Modèle	Référence	Prix
② 1197 x 460 x 1685	GE4D1197A16/K	F03-GE4D1197A16	321€
1197 x 460 x 1685	GE4D1197B16/K	F03-GE4D1197B16	343€



• Solution économique • Rayonnage FERMOSTOCK 5611 supporte une charge maximum uniformément répartie de 90 kg par niveau et de 450 kg entre 2 échelles.

● Rayonnage fermostock 4 niveaux 5611

- Clayettes polymère structure duralinox

Dim. L x P x H (mm)	Modèle	Référence	Prix
1189 x 360 x 1685	GE4S1189A16/K	F03-GE4S1189A16	209€
1189 x 460 x 1685	GE4S1189B16/K	F03-GE4S1189B16	217€



• Bords avant et arrière droits 40 mm • 2 portes coulissantes • Étagère intermédiaire réglable

441

● Modèle MPC/M-A

● Meuble à portes coulissantes eco

Dimensions L x P x H (mm)	Meuble à portes coulissantes éco				
	Central		Adossé		
	Référence	Prix	Référence	Prix	
1000 x 700 x 900	S75-XTE329606	596€	S75-XTE329706	621€	
1200 x 700 x 900	S75-XTE329607	641€	S75-XTE329707	661€	
1400 x 700 x 900	S75-XTE329609	740€	S75-XTE329709	761€	
1600 x 700 x 900	S75-XTE329611	811€	S75-XTE329711	851€	
1800 x 700 x 900	S75-XTE329612	861€	S75-XTE329712	891€	



• Tout inox AISI304L, dessus à bords droits, bords tombés de 40 mm, renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge
• 2 portes coulissantes • étagère intermédiaire réglable • Portes coulissantes avec serrure

18/10
AISI
304L

● Modèle MNS/A

● Meuble bas à portes coulissantes

Dimensions L x P x H (mm)	Meuble bas à portes coulissantes				
	Central		Adossé		
	Référence	Prix	Référence	Prix	
1000 x 700	S10-MC110	685€	S10-MD110	735€	
1200 x 700	S10-MC112	780€	S10-MD112	825€	
1400 x 700	S10-MC114	835€	S10-MD114	895€	
1600 x 700	S10-MC116	895€	S10-MD116	960€	
1800 x 700	S10-MC118	975€	S10-MD118	1045€	





MEUBLE SUSPENDU - MEUBLE MURAL



• 2 portes coulissantes • Étagère intermédiaire réglable • Kit de fixation murale

AISI
441

● Modèle AMS/M

● Armoire suspendue Éco

Dimensions L x P x H (mm)	Référence	Prix
1000 x 400 x 600	S75-XTE340204	340€
1200 x 400 x 600	S75-XTE340205	360€
1400 x 400 x 600	S75-XTE340206	396€
1600 x 400 x 600	S75-XTE340208	486€
1800 x 400 x 600	S75-XTE340209	550€



• Portes coulissantes doublées avec butée fin de course, suspendues sur rail • 1 étagère intermédiaire réglable • Fixation murale • Bacs à ingrédients.

AISI
441

● Modèle AMS/A-R

● Armoire suspendue

Désignation	Dimensions L x P x H (mm)	Référence	Prix
Armoire suspendue + 5 bacs GN inox	1200 x 400 x 600	T02-503563	554€
Armoire suspendue + 7 bacs GN inox	1400 x 400 x 600	T02-503564	656€
Armoire suspendue + 7 bacs GN inox	1600 x 400 x 600	T02-503565	700€
Armoire suspendue + 9 bacs GN inox	1800 x 400 x 600	T02-503567	800€



• Tout inox AISI340L • Portes coulissantes suspendues • 1 étagère réglable en hauteur • Toit plat • Portes avec serrure

18/10
AISI
304L

● Modèle M/M/R

● Meuble mural suspendu à portes coulissantes

Dimensions L x P x H (mm)	Référence	Prix
1000 x 407 x 600	S10-MM110	434€
1200 x 407 x 600	S10-MM112	477€
1400 x 407 x 600	S10-MM114	530€
1500 x 407 x 600	S10-MM115	555€
1600 x 407 x 600	S10-MM116	584€
1800 x 407 x 600	S10-MM118	645€
2000 x 407 x 600	S10-MM120	690€





- Portes doublées avec butées d'arrêt suspendues sur rail
- 3 étagères réglables
- Piètement en polyamide avec vérins

AISI
441

- **Modèle AHS/M-A**
- **Armoire haute à portes coulissantes**

Dimensions L x P x H (mm)	Référence	Prix
1000 x 600 x 1800	T02-503492	1200€
1200 x 600 x 1800	T02-503493	1238€



- Armoire haute tout inox 18/10 AISI 304
- Hauteur : 1935 mm
- 2 portes coulissantes doublées
- 3 étagères dont 2 réglables en hauteur
- Serrures + poignées
- Dessus incliné à 15°

18/10
AISI
304L

- **Modèle AHPC/R**
- **Armoire haute à portes coulissantes**

Dimensions L x P x H (mm)	Référence	Prix
1000 x 600 x 1935	S10-MAG10	1469€
1200 x 600 x 1935	S10-MAG12	1604€
1400 x 600 x 1935	S10-MAG14	1957€
1600 x 600 x 1935	S10-MAG16	2226€
1800 x 600 x 1935	S10-MAG18	2264€



- Porte battante doublée
- 1 séparation verticale et 3 demi-étagères réglables
- Fermeture à clé

AISI
441

- **Modèle ABS/A**
- **Armoire pour produits d'entretien**

Dimensions L x P x H (mm)	Référence	Prix
600 x 500 x 1800	T02-503481	766€



- Tout inox AISI304L
- Portes battantes doublées et avec serrure
- 1 cloison verticale dont 3 petites étagères intérieures dont une réglable en hauteur, avec plis écrasés
- Toit et plafond lisses et inclinés à 15°
- Sur pieds en ABS réglables

18/10
AISI
304L

- **Modèle AHPB/R**

- **Armoire haute 1 porte battante + 1 cloison verticale**

Dimensions L x P x H (mm)	Référence	Prix
600 x 475 x 1935	S10-MAT1PV	827€

- **Armoire haute 2 portes battantes + 1 cloison verticale**

Dimensions L x P x H (mm)	Référence	Prix
1000 x 475 x 1935	S10-MAT2PV	1141€





LAVE MAINS - TABLE DE TRAVAIL

TOURNUS
EQUIPEMENT

- Avec dossieret • Cuve Ø 275 mm profondeur 115 mm • Commande au genou • Réglage de température EC-EF • Clapets anti-retour • Fixation murale • Livré avec siphon



● Lave mains GA

Modèle LM/A
Référence T02-806332
Dim L x P x H (mm) 350 x 330 x 500

PRIX HT*
113€

AISI
441

● Modèle TT10/M-A



- Épaisseur 10/10 • Bord avant 40 mn et bord arrière 40 mn droit • Ceinture inox sur plateau • Dossieret 100 x 20 droit • Piètement inox tube Ø 38 mm démonté



Dimensions

L x P x H (mm)

1000 x 700 x 900
1200 x 700 x 900
1400 x 700 x 900
1600 x 700 x 900
1800 x 700 x 900

Table standard largeur 700 sans étagère

Centrale

Référence

S75-XTE270407
S75-XTE270409
S75-XTE270411
S75-XTE270413
S75-XTE270415

Prix

195€
215€
260€
275€
305€

Adossée

Référence

S75-XTE270207
S75-XTE270209
S75-XTE270211
S75-XTE270213
S75-XTE270215

Prix

235€
255€
290€
315€
335€



Dimensions

L x P x H (mm)

1000 x 700 x 900
1200 x 700 x 900
1400 x 700 x 900
1600 x 700 x 900
1800 x 700 x 900

Table standard largeur 700 avec étagère

Centrale

Référence

S75-XTE270407E
S75-XTE270409E
S75-XTE270411E
S75-XTE270413E
S75-XTE270415E

Prix

245€
285€
325€
350€
395€

Adossée

Référence

S75-XTE270207E
S75-XTE270209E
S75-XTE270211E
S75-XTE270213E
S75-XTE270215E

Prix

275€
310€
355€
385€
425€



- Dessus en tôle inox AISI 304L, bords droits, coins pliés non soudés • Renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge de 19mm • Pieds en tube inox ø38 sur vérins réglables en abs noir.



18/10
AISI
304L

● Table de travail centrale/R

Dimensions	Référence centrale sans étagère	Prix	Référence centrale avec étagère	Prix
1000x700	S10-TC710	277€	S10-TCEG710	351€
1200x700	S10-TC712	297€	S10-TCEG712	383€
1400x700	S10-TC714	322€	S10-TCEG714	422€
1500x700	S10-TC715	327€	S10-TCEG715	437€
1600x700	S10-TC716	336€	S10-TCEG716	447€
1800x700	S10-TC718	361€	S10-TCEG718	488€



18/10
AISI
304L

● Table de travail adossée

Dimensions	Référence adossée sans étagère	Prix	Référence adossée avec étagère	Prix
1000x700	S10-TD710	322€	S10-TDEG710	417€
1200x700	S10-TD712	326€	S10-TDEG712	430€
1400x700	S10-TD714	361€	S10-TDEG714	492€
1500x700	S10-TD715	378€	S10-TDEG715	518€
1600x700	S10-TD716	380€	S10-TDEG716	530€
1800x700	S10-TD718	412€	S10-TDEG718	573€





- Table du chef à bords droits cuve de 400x400x250. Dessus à dossier en tôle inox AISI 304L, renforcé par un panneau mélaminé hydrofuge de 19 mm. Dossier AR 100x20. Pieds en tubes inox Ø38 sur vérins réglables en ABS noir • Livrée avec bonde, tube surverse et siphon en plastique



● Table du chef bords droits

● Modèle TCBD/R

Dimensions	Référence centrale sans étagère	Prix
1200 x 700 cuve à droite	S10-TH12CD	520€
1200 x 700 cuve à gauche	S10-TH12CG	520€
1400 x 700 cuve à droite	S10-TH14CD	575€
1400 x 700 cuve à gauche	S10-TH14CG	575€
1600 x 700 cuve à droite	S10-TH16CD	630€
1600 x 700 cuve à gauche	S10-TH16CG	630€

● Étagère pour table du chef bords droits

Pour Table	Référence	Prix
TH12	S10-EG712	90€
TH14	S10-EG714	105€
TH16	S10-EG716	115€



- Table inox du chef adossée • Épaisseur 12/10 • Bac à gauche ou à droite • Avec ou sans étagère • Dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Dossier hauteur 100 mm • Bac embouti 400 x 400 x 250 mm • Piètement tube inox Ø 38 mm avec vérins

● Modèle TSC12/R



Table du chef sans robinet adossée						Table du chef avec robinet adossée					
Dimensions L x P x H (mm)	Bacs	Adossée Référence	Prix	Avec étagère Référence	Prix	Dimensions L x P x H (mm)	Bacs	Adossée Référence	Prix	Avec étagère Référence	Prix
1200 x 700 x 900	A gauche	T02-503283	480€	T02-503303	555€	1200 x 700 x 900	A gauche	T02-503293	570€	T02-503313	621€
1400 x 700 x 900	A gauche	T02-503284	511€	T02-503304	581€	1400 x 700 x 900	A gauche	T02-503294	560€	T02-503314	631€
1600 x 700 x 900	A gauche	T02-503286	536€	T02-503306	596€	1600 x 700 x 900	A gauche	T02-503296	585€	T02-503316	666€
1200 x 700 x 900	A droite	T02-503323	504€	T02-503343	556€	1200 x 700 x 900	A droite	T02-503333	570€	T02-503353	620€
1400 x 700 x 900	A droite	T02-503324	753€	T02-503344	581€	1400 x 700 x 900	A droite	T02-503334	560€	T02-503354	631€
1600 x 700 x 900	A droite	T02-503326	536€	T02-503346	598€	1600 x 700 x 900	A droite	T02-503336	585€	T02-503356	666€



- Bords arrière anti ruissellement 3 faces • Dossier hauteur 100 mm • Egouttoir nervuré penté • Habillage cache bacs 3 faces • Piètement tube diam. 38 mm en retrait à l'arrière de 80 mm, avec vérins



● Modèle PLS/R

Dimensions L x P x H (mm)			Plonge			
			Bacs	Sans robinet Référence	Prix	Sans robinet avec étagère Référence
800 x 700 x 900	1 bac	600 x 500	T02-503602	391€	T02-503622	430€
1400 x 700 x 900	1 bac + égouttoir à droite	600 x 500	T02-503603	441€	T02-503623	505€
1400 x 700 x 900	2 bacs	600 x 500	T02-503606	580€	T02-503626	645€
1600 x 700 x 900	2 bacs + 1 égouttoir à droite	400 x 500	T02-503601	601€	T02-503621	670€
1900 x 700 x 900	2 bacs + 1 égouttoir à droite	600 x 500	T02-503607	636€	T02-503627	725€

● Modèle PLSL/A

Dimensions L x P x H (mm)			Plonge pour machine à laver			
			Bacs	Sans robinet Référence	Prix	Sans robinet avec étagère Référence
1600 x 700 x 900	2 bacs + égouttoir à gauche	400 x 500	T02-503604	586€	T02-503624	631€
1200 x 700 x 900	1 bac + égouttoir à gauche	500 x 500	T02-503605	436€	T02-503625	461€



PLONGE



- Plonge à bords droits avec dessus tout inox AISI 304L • Bords anti-ruissellement et dossier arrière 100x20mm
- Pieds en tube inox ø38 sur vérins réglables en abs noir • Livrée avec bonde, tube surverse et siphon en plastique



● Modèle PD/R

● Plonge à bords droits largeur 600 mm - Cuve 500x400x300

Dimensions	Référence centrale sans étagère	Prix
1200 x 600 égouttoir à droite	S10-PN112D	440€
1200 x 600 égouttoir à gauche	S10-PN112G	440€
1200 x 600 avec 2 cuves	S10-PN212	520€
1400 x 600 égouttoir à droite	S10-PN114D	465€
1400 x 600 égouttoir à gauche	S10-PN114G	465€
1800 x 600 égouttoir à droite 2 bacs	S10-PN218D	615€
1800 x 600 égouttoir à gauche 2 bacs	S10-PN218G	615€



● Etagère pour plonge à bords droits PN

Pour Plonge	Référence	Prix
PN112 et PN212	S10-EG612	85€
PN114	S10-EG614	95€
PN218	S10-EG618	120€



- Plonge à bords droits avec dessus tout inox AISI 304L • Bords anti-ruissellement et dossier arrière 100 x 20mm
- Pieds en tube inox ø38 sur vérins réglables en abs noir • Livrée avec bonde, tube surverse et siphon en plastique



● Modèle PD/R

● Plonge à bords droits largeur 700 mm - Cuve 500x500x300

Dimensions	Référence centrale sans étagère	Prix
700 x 700 sans égouttoir	S10-P107	410€
1200 x 700 égouttoir à droite	S10-P112D	455€
1200 x 700 égouttoir à gauche	S10-P112G	455€
1600 x 700 égouttoir à droite 2 bacs	S10-P216D	615€
1600 x 700 égouttoir à gauche 2 bacs	S10-P216G	615€
1800 x 700 égouttoir à droite 2 bacs	S10-P218D	650€
1800 x 700 égouttoir à gauche 2 bacs	S10-P218G	650€

Spéciale lave vaisselle



● Etagère pour plonge à bords droits

Pour Plonge	Référence	Prix
P107	S10-EG707	68€
P112	S10-EG712	90€
P216	S10-EG716	115€
P218	S10-EG718	135€



- Plonge à bords droits avec dessus tout inox AISI 304L • Spécial lave-vaisselle (600 x 6000 x 850) • Cuve 500 x 500 x 300
- Bords anti-ruissellement et dossier arrière 100 x 20 mm • Pieds en tube inox ø38 sur vérins réglables en ABS noir.

● Modèle PD/K

● Plonge à bords droits largeur 700 mm - Cuve 500x500x300

Dimensions	Référence centrale sans étagère	Prix
1200 x 700 1 bac égouttoir à droite	S10-P1MLD	550€
1200 x 700 1 bac égouttoir à gauche	S10-P1MLG	550€
1800 x 700 2 bacs égouttoir à droite	S10-P2MLD	760€
1800 x 700 2 bacs égouttoir à gauche	S10-P2MLG	760€

● Modèle EP/E

● Etagère pour plonge machine à laver à bords droits

Dimensions pour Plonge	Référence	Prix
P1MLD et P1MLG	S10-EG712ML	77€
P2MLD et P2MLG	S10-EG718ML	124€





LAVERIE



- Tout inox AISI304L épaisseur 15/10 • Zone de glissement largeur de 550 mm • Hauteur de glissement de 875 mm
- Piètement rond démontable • livré non monté



Option TVO S10-OPLVD 60€

● Modèle TL/R

● Table d'entrée de laverie bac 400 x 400

Dimensions	Référence	Cuve	Prix
600 x 750	S10-TLC06D	Droite	675€
600 x 750	S10-TLC06G	Gauche	675€
1100 x 750	S10-TLC11D	Droite	725€
1100 x 750	S10-TLC11G	Gauche	725€
1600 x 750	S10-TLC16D	Droite	810€
1600 x 750	S10-TLC16G	Gauche	810€
2100 x 750	S10-TLC21D	Droite	999€
2100 x 750	S10-TLC21G	Gauche	999€



● Modèle TS/R

● Table de sortie simple

Dimensions	Référence	Prix
600 x 600	S10-TLS06	335€
1100 x 600	S10-TLS11	335€
1600 x 600	S10-TLS16	470€
2100 x 600	S10-TLS21	645€



- Dossieret en retrait de 40 mm • Fixation murale par 4 vis • Charge répartie : 100 kg

AISI 441

● Modèle EMS/R

Dimensions
L x P x H (mm)

Étagère murale à plateaux pleins

Dimensions L x P x H (mm)	Étagère à plateau		Étagère à plateau avec bacs		
	Référence	Prix	Référence	Nbre bacs	Prix
600 x 300	T02-503429	61€			
800 x 300	T02-503430	68€			
1000 x 400	T02-503441	76€	T02-503451	4	179€
1200 x 400	T02-503442	90€	T02-503452	5	199€
1400 x 400	T02-503443	92€	T02-503453	6	231€
1600 x 400	T02-503444	107€	T02-503454	7	270€

● Étagère pour four à micro-ondes

Dimensions (largeur x longueur)	Référence	Prix
500 x 600	T02-503425	80€

● Modèle SM/A

Support mural pour 3 bacs GN1/3

Dimensions (largeur x longueur)	Référence	Prix
350 x 560	T02-503420	90€



- Tout inox AISI304L, tôle épaisseur 15/10. Livrée avec 2 consoles indépendantes à fixer au mur (3 consoles à partir de 1800 mm)

● Modèle ETM/T

● Étagère murale à bords droits, à plateau plein



Profondeur 300 mm

Dimensions	Référence	Prix
1000 x 300	S10-EM103	160€
1200 x 300	S10-EM123	170€
1400 x 300	S10-EM143	185€
1600 x 300	S10-EM163	195€
1800 x 300	S10-EM183	220€
1900 x 300	S10-EM193	230€
2000 x 300	S10-EM203	230€

Profondeur 400 mm

Dimensions	Référence	Prix
1000 x 400	S10-EM104	180€
1200 x 400	S10-EM124	195€
1400 x 400	S10-EM144	210€
1600 x 400	S10-EM164	220€
1800 x 400	S10-EM184	260€
1900 x 400	S10-EM194	265€
2000 x 400	S10-EM204	270€



Mélangeur monotrou



● **Mélangeur monotrou 1/4 de tour, construction légère**

- Manettes en BayBlend® chromé
- 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/T
Référence K02-1C.2455.56.KC9
Dim L x H (mm) 250 x 120

PRIX HT*
49€



● **Mélangeur monotrou 1/4 de tour, construction massive**

- Levier renforcé en fibre de verre, haute résistance et élasticité
- Cartouche céramique Ø 35 mm + filtre
- Flexibles raccordement L. 35 cm. F1/2"
- Débit : 20 L/Min.
- Fixation : Ø 35 mm

Modèle MN/E
Référence K02-1S.2960.45.92
Dim L x H (mm) 180 x 110

PRIX HT*
65€



● **Mélangeur monotrou 1/4 de tour, construction massive**

- Manettes en laiton chromé
- 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/I
Référence K02-1E.2100.14.59
Dim L x H (mm) 250 x 150

PRIX HT*
115€

● **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/K
Référence K02-1E.2901.82.72
Dim L x P x H (mm) 225 x 125

PRIX HT*
125€



- Mélangeur monotrou 1/4 de tour à tête céramique • Flexible double tresse inox protégée • Ressort acier harmonique inoxydable et revêtement anti-griffure • Tête de douchette avec dosage précis du débitanti-goutte et anti-coup de béliér
- Bloque levier pour débit continu

- Douchette dosage précis, anti-goutte, anti-coup béliér • Flexible inox spirale résistant à la tension • Ressort en acier • Support de mur pour douchette (L 115 mm) réglable • Pression à 3 bar - 16L /min
- Mélangeur 1/4 tour - Ø 3/4" perçage (27 à 35 mm) • Robinet col de cygne Ø 25 x L 250 mm • Clapet anti-retour

● **Douchette avec mélangeur monotrou**

Modèle DO/E
Référence K02-2M.2456.BP.KC9
Longueur (mm) 1000

PRIX HT*
149€



● **Douchette avec mélangeur monotrou, construction massive**

Modèle DO/T
Référence K02-2E.2100.00.59
Longueur (mm) 1000

PRIX HT*
285€



● **Douchette avec mélangeur monotrou + robinet de puisage**

- Robinet prémonté, bec L 220 mm

Modèle DOC/E
Référence K02-3M.2456.BP.KC9
Longueur (mm) 1000

PRIX HT*
170€

● **Douchette avec mélangeur monotrou, + robinet de puisage construction massive**

- Robinet bec L 250 mm + col de cygne

Modèle DOC/E
Référence K02-3E.2100.35.59
Longueur (mm) 1000

PRIX HT*
325€

- Carter en acier inoxydable (AISI 304) • Ensemble de poulies revêtu Rilsan® • Tuyau spécial EPDM, conforme pour l'eau potable • Enroulement automatique et dispositif de retenu du tuyau, blocage et déblocage par intervalles pendant l'extraction • Montage à fixation latérale DX/SX ou horizontale

● **Enrouleur Automatique**

- Raccord de branchement flexible L. 23 cm. F1/2

Modèle EA/E
Référence K02-5R.Mini.KP/325
Dim L x P x H (mm) 196 x 199 x 115

PRIX HT*
225€



● **Enrouleur Automatique**

- Raccord de branchement M1/2

Modèle EA/K
Référence K02-5R.M4Q.325/W
Dim L x P x H (mm) 260 x 260 x 64

PRIX HT*
275€





FRANSTAL

LAVE-VERRES OSMOSEUR PLATINIUM

- "RCD", rinçage indépendant de la pression du réseau.
- Double filtrage des résidus par tamis inox et panier récupérateur
- **Cycle auto nettoyage intérieur de fin de service**
- Osmoseur intégré dans le socle pour branchement à l'eau froide (entre 10 et max.30°C) et max.35°C pour le lave-verre (LC06F6910)
- Commandes à touches digitales et bouton "cycle" multifonction avec changement de couleur selon l'état de la machine.
- **Écran digital.**
- 3 cycles de lavage sélectionnables avec vidange partielle.
- HPS : prédisposition pour acquisition des données HACCP
- Fabrication à double paroi
- **Châssis, cuve et panneaux en acier inox AISI 18/10.**
- Porte contrebalancée par ressorts, pieds réglables
- **Pompe de vidange intégrée**
- Prédisposition pour branchements de doseur pour produit lessiviel.
- Capacité cuve : 14,0 litres

Points forts

- > Panneau de commande DIGITAL
- > Double filtrage
- > Châssis en acier INOX



**STOP
ESSUYAGE**



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Référence	FR1-LC06F6910
Dim. l x P x H Produit	600 x 605 x 858 mm
Hauteur utile de lavage	300 mm
Durée du cycle de lavage	75-120-180-480 sec.

6557€



La LAVERIE est une affaire de professionnels

Consultez nous

- Fabrication inox AISI 304 avec porte en double parois et cuve avec angles arrondis • Bras tournants de lavage et rinçage avec injecteurs facilement démontables • Thermostop • Hauteur passage : 195 mm • Doseur produit rinçage réglable • Livré avec 2 paniers verres + 1 godet couverts + 1 support soucoupes



KROMO
INSTALLATION & ENTRETIEN

● Lave-verres

- Panier 350 x 350 mm
- Commandes mécaniques avec cycle 120 sec. (30 paniers/h)

Modèle	AQUA35/A
Référence	K50-AQUA35
Dim L x P x H (mm)	400 x 495 x 595
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,6kW

PRIX HT*
860€

- Construction en acier inox AISI 304 • Porte double paroi • Commandes mécaniques • Cycle de lavage 120sec • Production horaire de 30 paniers/heure • Thermostop • Bras tournants de lavage et rinçage supérieurs et inférieurs en polypropylène • Capacité cuve 12,5 litres - Pompe de lavage 350W • Clapet anti-retour sur le circuit hydraulique • Doseur produit de rinçage incorporé • Predisposition pour branchements doseur de produit de lavage



ADOUCEUR
INTEGRE

● Lave-verres

- Hauteur de passage 220 mm
- Dotation: 1x panier verres; 1x intercalaire soucoupes; 1x godet
- Casiers 350 x 350 mm
- Adoucisseur intégré

Modèle	AGV350/A
Référence	C04-GV350
Dim L x P x H (mm)	430 x 521 x 620
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,15 kW

PRIX HT*
1246€

FRANSTAL

● Lave-verres

- Casier 400 x 400 mm
- Commandes électromécaniques
- Cycle de lavage réglable de 0 à 120 sec.
- 30 paniers/h ou 540 assiettes/h
- Hauteur de passage 275 mm

Modèle	FRCO-21COLDD/R
Référence	FR1-LFA19031226
Dim L x P x H (mm)	470 x 520 x 720
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,06kW

PRIX HT*
1250€

● Socle pour lave-verres

- Construction en acier inox AISI 304
- Capacité : 2 paniers 400 x 400 mm

Modèle	EVPL-47/A
Référence	FR1-LFA19031298
Dim L x P x H (mm)	470 x 450 x 400

PRIX HT*
260€

● Pompe de vidange pour lave-verres

- Kit adaptable à monter par un technicien

Modèle	KITDRAINPUMPGW&UC/R
Référence	FR1-LFA19013376
Puissance	0,03kW

PRIX HT*
140€



- Construction en acier inox AISI 304 • Porte double paroi
- Commandes mécaniques • Cycle de lavage 120sec • Production horaire de 30 paniers/heure • Thermostop • Bras tournants de lavage et rinçage supérieurs et inférieurs en polypropylène • Capacité cuve 12,5 litres - Pompe de lavage 350W • Clapet anti-retour sur le circuit hydraulique • Doseur produit de rinçage incorporé • Predisposition pour branchements doseur de produit de lavage

● Lave-verres

- Hauteur de passage 260 mm
- Dotation: 1x panier verres; 1x intercalaire soucoupes; 1x godet
- Casiers 400 x 400 mm
- Adoucisseur intégré

Modèle	GV400/A
Référence	C04-GV400
Dim L x P x H (mm)	460 x 521 x 695
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,15kW

PRIX HT*
1370€



ADOUCEUR
INTEGRE

- Construction inox 18.10/AISI 304 • Double parois avec supports panier emboutis et cuve avec angles arrondis, bras tournants lavage et rinçage aussi supérieurs avec injecteurs facilement démontables • Commandes digitales avec cycle 90+120+180 sec (max 36 paniers/h) • Hauteur passage verres 305mm • Ø assiettes 295mm, doseur rinçage réglable et pompe vidange incorporés. • Livré avec 2 paniers verres + 1 godet couverts + 1 support soucoupes.



KROMO
INSTALLATION & ENTRETIEN

Double paroi
Pompe de vidange
intégrées

● Lave-verres

- Panier 400 x 400 mm
- Lavage et rinçage aussi supérieurs
- Pompe de vidange incorporée

Modèle	DUPLA40LSTPS/K
Référence	K50-DUPLA40LST+PS
Dim L x P x H (mm)	460 x 545 x 715
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,2kW

PRIX HT*
1499€



LAVE-VAISSELLE FRONTAL



• Construction en inox 18.10/AISI 304 avec porte double parois 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.



• Construction en inox 18.10 - AISI 304 • Double parois avec supports panier emboutis et cuve avec angles arrondis • Bras tournants de lavage inox, triple filtrage de protection pompe • commandes digitales. 3 cycles de lavage 90-120-180 sec. (40-30-20 paniers/h) • Ø assiettes 325mm, hauteur verres 310mm, panier 500x500mm • Doseur rinçage incorporé • Livré avec 1 panier assiettes + 1 panier verres + 1 godet • Thermostop.



● Lave-vaisselle frontal

- Panier 500 x 500 mm
- Doseur produit de rinçage réglable
Modèle DWASH50/R
Référence K50-DWASH50
Dim L x P x H (mm) 590 x 600 x 850
Tension/Puissance Elec. 230V+T/3,2kW

PRIX HT*
1250€



● Lave-vaisselle à porte frontale

Modèle DUPLA50T/R
Référence K50-DUPLA50T
Dim L x P x H (mm) 595 x 610 x 845
Tension/Puissance Elec. TRI400V+N+T/5,2kW

PRIX HT*
1690€

● Lave-vaisselle à porte frontale

- Pompe de vidange incorporée

Modèle DUPLA50TPS/R
Référence K50-DUPLA50T+PS
Dim L x P x H (mm) 595 x 610 x 845
Tension/Puissance Elec. TRI400V+N+T/5,2kW

PRIX HT*
1792€



• Construction en acier inox AISI 304 • Commandes électromécaniques • Cuve emboutie • Porte double parois contre balancée • Bras de lavage et de rinçage en inox • Doseur de produit de lavage et de rinçage • Niveau sonore inférieur à 63 dB • Indice de protection IPX4 • Dotation : 1 panier assiettes, 1 panier base 500 x 500 et 4 godets à couverts.

● Lave-vaisselle à porte frontale

- 2 Cycles de lavage 120-180s. (30 paniers/h ou 540 assiettes/h)
- Hauteur de passage 380 mm

Modèle FRCO-48DD/M
Référence FR1-LFA19031261
Dim L x P x H (mm) 600 x 600 x 830
Tension/Puissance Elec. Multipower / 230V+T
TRI400V+N+T/3,40 / 6,20 kW

PRIX HT*
1390€

● Socle pour lave-vaisselle

- Po ur lave-vaisselle LFA19031261 et LFA19031264
- Construction en acier inox AISI 304
- Capacité : 3 paniers 500 x 500 mm

● Lave-vaisselle à porte frontale

- 3 Cycles de lavage 90-120-180s. (40 paniers/h)
- Hauteur de passage 380 mm
- Fonction Thermostop garantissant une température de rinçage à 82,5°C mini.
- Pompe de rinçage

Modèle FRCOP-48DD/M
Référence FR1-LFA19031264
Dim L x P x H (mm) 600 x 600 x 830
Tension/Puissance Elec. Multipower / 230V+T
TRI400V+N+T / 3,40 / 6,20 kW

PRIX HT*
1590€

Modèle EVPL-60/A
Référence FR1-LFA19004660
Dim L x P x H (mm) 600 x 600 x 400

PRIX HT*
260€

• Construction en acier inox AISI 304 • Porte double paroi • Commandes mécaniques • Cycle de lavage 180sec • Production horaire de 20 paniers/heure • Thermostop • Bras tournants de lavage et rinçage supérieurs et inférieurs en polypropylène • Capacité cuve 20 litres • Pompe de lavage 550W • Clapet anti-retour sur le circuit hydraulique • Doseur produit de rinçage incorporé • Predisposition pour branchements doseur de produit de lavage



● Lave-vaisselle frontal

- Hauteur de passage 360 mm
- Casiers 500 x 500 mm
- Adoucisseur intégré
- Dotation: 1x panier assiettes;
1x panier verres; 1x godet

Modèle GA500/A
Référence C04-GA500
Dim L x P x H (mm) 600 x 600 x 820
Tension/Puissance Elec. 230V+T/3,55 kW

PRIX HT*
1950€

• Construction en inox 18.10
• Double parois avec supports panier et cuve emboutis • Bras tournants de lavage inox • Filtre cuve inox 6 cycles standard/ eau propre + Energy Saving + Thermostop + AutoDiagnostic + Autonettoyage + Thermomètres • Hauteur passage 340mm • Doseur détergent + rinçage + pompe vidange + plus rinçage constant + MPOWER multitension/voltage.
• Avec 1 panier verres + 1 panier assiettes + 1 godet couverts.

● Lave-vaisselle

- 6 programmes
- Panier 500 x 500 mm
- Gastronorm 530 x 325
- Hauteur utile : 340mm
- Ø assiette 340mm
- Commandes électroniques
COLOUR CODES



Modèle PREMIUM50/E
Référence K50-PREMIUM50
Dim L x P x H (mm) 600 x 610 x 850
Tension/Puissance Elec. TRI400V+N+T/6,7kW

PRIX HT*
2910€




KROMO
EXCELLENCE IN EQUIPMENT


● 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
- Livré avec 1 panier assiette + 1 panier verres + 1 godet

Modèle DWASH100/R
Référence K50-DWASH100
Dim L x P x H (mm) 720 x 735 x 1440/1880
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6,6kW

PRIX HT*
1930€

- Fabrication inox AISI 304 avec cuve emboutie et angles arrondis
- Bras tournants de lavage inox
- Triple filtrage pompe avec filtre cuve inox
- Thermostop
- Démarrage à la fermeture du capot
- Installation droite ou en angle
- Hauteur utile 410 mm
- Doseur rinçage réglable
- Livré avec 2 paniers assiettes + 1 panier verres + 2 godets
- Thermostop



● Lave-vaisselle à capot

- Commandes mécaniques avec thermomètres + 2 cycles 50-120 sec.
- (70-30 paniers/h)

Modèle HOOD110/K
Référence K50-HOOD110
Dim L x P x H (mm) 720 x 735 x 1445/1880
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/10,2kW

PRIX HT*
2825€


FRANSTAL


● Lave-vaisselle à capot

- Construction en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie - Capot simple paroi
- Ouverture compensée - Hauteur utile d'ouverture de capot de 440 mm - Cycles de lavage: 90 - 120 sec - Production horaire de 40 paniers/heure - 720 assiettes/heure - Fonction Soft& Start: démarrage progressif de la puissance en début de cycle
- Bras de lavage et rinçage en inox
- Doseurs produit de lavage et rinçage
- Indice de protection IPX 4

Modèle FRCO-80 DD/A
Référence FR1-LFA19031247
Dim L x P x H (mm) 658 x 756 x 1554
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6,6kW

PRIX HT*
2390€

● Pompe de vidange lave-vaisselle

- Pompe de vidange pour lave-vaisselle
- Kit adaptable à monter par un technicien

Modèle PV/R
Référence FR1-LFA19022349
Tension / Puissance /0,03kW

PRIX HT*
140€



● Lave-vaisselle à capot

- Casier 500 x 500 mm - Commandes électromécaniques - 3 Cycles de lavage 55-75-120sec - (65 paniers/h ou 1170 assiettes/h) - Hauteur de passage 440 mm et bacs GN1/1 - Récupérateur d'énergie

Modèle COP-173HRS/E
Référence F08-19029396
Dim L x P x H (mm) 665 x 775 x 2258
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/13,23kW

PRIX HT*
5490€

● Pompe de vidange lave-vaisselle

- Pompe de vidange pour lave-vaisselle
- Kit adaptable à monter par un technicien

Modèle KITDRAINPUMP&UC/E
Référence F08-19022349
Puissance 0,03kW

PRIX HT*
140€

FRANSTAL

PRODUITS LESSIVIELS

POUDRE RENOVANTE VAISSELLE CHLORÉE

Disponible en seau de 10kg

DETERGENT LIQUIDE POUR LE LAVAGE DE LA VAISSELLE

Disponible en 20L

LIQUIDE VAISSELLE CONCENTRE CITRON
DETARTRANT LAVE VAISSELLE

Disponible en 5L



Des produits complémentaires sont également disponibles

CONSULTEZ-NOUS !

77





LAVE-BATTERIE - LAVEUSE A AVANCEMENT AUTOMATIQUE - POLISSEUR A COUVERTS

FRANSTAL

- Lave-batterie à paniers 665 x 550 mm • Cuve emboutie avec angles arrondis • Porte demi abattante en double parois • Bras de lavage et rinçage en inox • Triple filtrage en inox • Pompe lavage 2 kW • Commandes élect. 5 cycles de lavage • Hauteur utile 805 mm
- Surpresseur rinçage - Sortie de buées • Economie d'énergie entre les cycles



● Lave-batterie

- Livré : 1 panier inox 665 x 550 mm
- 1 support plateaux
- 1 porte ustensiles
- 1 grille

Modèle	LKRKP151E/K
Référence	FR1-LKRKP151E
Dim L x P x H (mm)	650 x 750 x 1690/2070
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/8,2kW

PRIX HT*
5630€



FRANSTAL

● Polisseur à couverts

- Tout inox.
- Fait briller et élimine les traces de calcaire sur les couverts après lavage.
- Ergonomique: réduit les coûts de personnel et retour rapide de l'investissement
- Ventilateur de sortie de série
- Débit : 3000 couverts
- Entièrement automatique
- Rampes d'entraînement des couverts arrondies pour éviter d'éventuels engorgements.

Modèle	SAM-3001/K
Référence	FR1-RSA1370053
Dim L x P x H (mm)	489 x 652 x 412
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,75kW

PRIX HT*
3405€

Petit dehors mais grand à l'intérieur

Les lave-vaisselles à avancement automatique compacte LKRRK1010 à un encombrement limité et de hautes performances. Le sens d'entrée réversible, le panneau de commande simple et intuitif et tous les autres accessoires optionnels, font de LKRRK1010 la solution idéale

Points forts

- > Sens entrée réversible
- > Éconiseurs lavage/rinçage inclus
- > Panneau électronique
- > Dimensions compactes

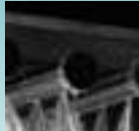
Intérieur compact



Éconiseur



Zone de lavage



Bras de lavage



Bras de rinçage



DISPONIBLE EN
longueur **1080 mm**
sans SAS d'entrée
et de sortie



● Laveuse à avancement automatique

- Entrée à droite
- Commande par touches sensibles.
- Alimentation en eau chaude adoucie.
- 70/100 casiers/h

Modèle	K1010-DX/K
Référence	FR1-LKRRK1010-DX
Dim L x P x H (mm)	1080 x 715 x 1565/1900
Tension / Puissance Elec	TRI400V+N+T/22,1kW

PRIX HT*
12300€

● Laveuse à avancement automatique

- Entrée à gauche
- Commande par touches sensibles.
- Alimentation en eau chaude adoucie.
- 70/100 casiers/h

Modèle	K1010-SX/K
Référence	FR1-LKRRK1010-SX
Dim L x P x H (mm)	1080 x 715 x 1565/1900
Tension / Puissance Elec	TRI400V+N+T/22,1kW

PRIX HT*
12300€

● Tunnel de séchage électrique

- Allonge la machine entre table de 350mm
- Construction en acier inoxydable

Modèle	LKRKDR24/E
Référence	FR1-LKRKDR24
Dim L x P x H (mm)	500 x 715 x
Tension / Puissance Elec	TRI400V+N+T/4,5kW

PRIX HT*
3092€

12300€



FRANSTAL



● 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 : 20°fm³
- Autonomie bac à sel (Nbre de régénération) : 40

Modèle	SOFT25FC/G
Référence	FR1-LCISOFT25EFC
Dim L x P x H (mm)	275 x 545 x 550
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04kW

PRIX HT*
587€

● 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 : 45°fm³
- Autonomie bac à sel (Nbre de régénération) : 28

Modèle	SOFT50FC/I
Référence	FR1-LCISOFT50EFC
Dim L x P x H (mm)	330 x 505 x 670
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04kW

PRIX HT*
725€



● 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/T
Référence	FR1-LCISOFT25ECC
Dim L x P x H (mm)	275 x 525 x 550
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04kW

PRIX HT*
825€

● 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/E
Référence	FR1-LCISOFT50ECC
Dim L x P x H (mm)	330 x 535 x 670
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04kW

PRIX HT*
930€

FRANSTAL TRAITEMENT ANTI-CALCAIRE

● 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
- 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/K
Référence	FR1-LWAKIT2XL
Dim L x P x H (mm)	330 x 535 x 670
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04kW

PRIX HT*
420€

● Cartouche de remplacement Franstal 2XL

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

Modèle	LWAFRANSTAL2XL/K
Référence	FR1-LWAFRANSTAL2XL
Dim H (mm)	574

PRIX HT*
240€



BRITA

- Capacité moyenne : 12 000 L pour le 1200 • Clean et 5 000 L pour le 1200 Clean Extra • Dérminéralisation partielle (Clean) ou osmose (Clean Extra)



● Système PURITY 1200 Clean Premium.

- Spécial lave-vaisselle et lave-verres

Modèle	SPCP/K
Référence	B66-104758
Dim L x P x H (mm)	720 x 300 x 351

PRIX HT*
822€



● Système PURITY 1200 Clean Extra Premium.

- Traitement d'eau anticalcaire pour les lave-verres haut de gamme

Modèle	SPCEP/K
Référence	B66-104759
Dim L x P x H (mm)	720 x 300 x 351
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04kW

PRIX HT*
863€



La BUANDERIE est une affaire de professionnels

Consultez nous



- Structure en alliage léger traité par oxydation anodique
- Avec couvercle blanc et pédale d'ouverture
- Large plateforme en ABS pour un meilleur maintien et une manipulation aisée
- Charnière de couvercle renforcée
- Mise en place du sac facilitée par l'ouverture avant
- Système de maintien par anneau métallique avec 4 coins en caoutchouc pour tous les types de sacs en tissu ou plastique
- 4 roues pivotantes en caoutchouc



● Chariot porte 1 sac

- Avec couvercle blanc et 1 pédale

Modèle	38300N001C1/K
Référence	E01-105893
Dim L x P x H (mm)	390 x 410 x 880

PRIX HT*
195€

● Chariot porte 2 sacs

- Avec couvercle blanc et 2 pédales

Modèle	38350N001C1/A
Référence	E01-105895
Dim L x P x H (mm)	785 x 410 x 880

PRIX HT*
299€



● Chariot pour linge sec

- Structure de tube avec traitement EPOXY de grande résistance à la corrosion
- Structure pliante avec 4 roues pivotantes
- Sac tissu en nylon pour le linge sec

Modèle	CRS-20/K
Référence	FR1-LFA19017190
Dim L x P x H (mm)	895 x 560 x 750

PRIX HT*
180€



● Chariot pour linge humide

- Bac fabriqué en fibre de verre
- 4 roues pivotantes
- Capacité du bac: 200 litres
- Capacité: 20 kg de linge humide

Modèle	CRH-20/E
Référence	FR1-LFA19000440
Dim L x P x H (mm)	655 x 560 x 715

PRIX HT*
325€



Merker

Montage en colonne possible pour un encombrement réduit



FRANSTAL



● Sèche-linge professionnel à condensation

- Capacité 6 Kg
- Tambour inox
- Programmateur électronique
- Contrôle d'humidité
- Chauffage électrique
- Carrosserie blanche

Modèle V 400 KB/K
Référence E01-114713
Tension/Puissance Elec. TRI400V+N+T/2,5 Kw

PRIX HT*
1490€

● Lave linge professionnel

- Capacité 6 Kg
- Vitesse d'essorage jusqu'à 1400 t/mn
- Cuve suspendue
- Chauffage électrique
- Programmateur électronique
- Hublot : 300 mm
- Vidange par pompe

Modèle B 400 B/R
Référence E01-114712
Tension/Puissance Elec. TRI400V+N+T/3,8kW

PRIX HT*
1930€

FRANSTAL



● 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

Modèle SD10TRI/A
Référence FR1-LPRFRSD10TRI
Dim L x P x H (mm) 683 x 711 x 1097
Tension/Puissance Elec. TRI400V+N+T/4,5 kW

PRIX HT*
1390€

● 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 FRSPC10/R
Référence FR1-LPRFRLSP10P
Dim L x P x H (mm) 683 x 704 x 1027
Tension/Puissance Elec. TRI400V+N+T/4,8 Kw

PRIX HT*
2400€

● Colonne lave linge + seche 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

Modèle SPS10P/R
Référence FR1-LPRFRLSPS10P
Dim L x P x H (mm) 683 x 704 x 1986
Tension/Puissance Elec. TRI400V+N+T/4,8 + 5,3 Kw

PRIX HT*
3870€

● Sèche-linge à essorage 16kg

- GREEN EVOLUTION
- Cap.: 18 Kg. (1:18) ou 15 Kg (1:22).
- Production: 33 Kg/h. Porte Ø 574 mm.
- Commande à contrôle digital
- Meuble en skin couleur gris, esthétique Inox.
- Tambour en acier inoxydable, volume 330 litres.
- Inversion du sens de rotation tambour
- Flux d'air mixte axial - radial Volume d'air : 870 m³/h

Modèle SR-16 E/R
Référence F08-19034464
Dim L x P x H (mm) 785 x 1100 x 1694
Tension/Puissance Elec. TRI400V+N+T/18,55 kw

PRIX HT*
3200€

● Lave-linge à essorage 14kg

- Fabrication: acier inox. AISI 304
- Cap.: 14 kg (1:9) ou 13 kg (1:10)
- Contrôle par microprocesseur électronique «Touch Plus Control».
- 26 programmes (dont 4 économiques).
- Contrôle et d'importation de programmes par USB Software de gestion WASH CONTROL inclus.
- Traçabilité et sauvegarde des programmes

Modèle LA-14 TP E/K
Référence F08-19034352
Dim L x P x H (mm) 788 x 870 x 1301
Tension/Puissance Elec. TRI400V+N+T/9,5 kw

PRIX HT*
6105€





TABLE DE REPASSAGE - GÉNÉRATEUR DE VAPEUR



- Chaudière 5,8 litres • Réserve eau 20 litres • Remplissage automatique à partir de la réserve • Puissance chaudière 1,7 kW
- Fer électrovaporisant avec semelle téflon • En option : jeannette, bras d'éclairage, néon LED, suspension fer



présentée
AVEC ACCESSOIRES

● Table de repassage autonome

Modèle	388AI/K
Référence	E01-123343
Dim L x P x H (mm)	1700 x 550 x 1900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/4,57 kW

PRIX HT*
2690€

● Bras + Jeannette manche aspirante/ chauffante

Modèle	TXRSF1/RA5/E
Référence	E01-121914

PRIX HT*
345€

● Bras d'éclairage+néon led

Modèle	TXRLLT4EF/R
Référence	E01-124690

PRIX HT*
425€

● Suspension fer

Modèle	TXRSUPEF/K
Référence	E01-124688

PRIX HT*
77€

Repassage



● 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/A
Référence	E01-121904
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,65 kW

PRIX HT*
395€



● Chariot support

- Chariot support TROL compatible avec la table de repassage TIPIS pour Mini 3

Modèle	TROL/R
Référence	E01-121903

PRIX HT*
89€

● 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/R
Référence	E01-121257
Dim L x P x H (mm)	240 x 380 x 280
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,1 kW

PRIX HT*
240€



erdemil

- Pistolet anti choc de pulvérisation • Support bidon acier inoxydable 5 litres • Vanne d'alimentation 1/4 de tour avec filtre intégré et poignée inox • Système de protection du réseau d'eau - disconnecteur CA NF • Homologation CSTB • Norme NF EN1717



- **Centrale de désinfection 1 produit**
- Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 15 mètres
- Capot polypropylène

Modèle	CD1P/E
Référence	E54-HCENE00121
Dim L x P x H (mm)	342 x 105 x 478

PRIX HT*
255€



- **Centrale de désinfection 1 produit**
- Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 15 mètres
- Capot inox

Modèle	CD1PI/K
Référence	E54-HCEVI00121
Dim L x P x H (mm)	281 x 100 x 363

PRIX HT*
270€



- **Centrale de désinfection 1 produit avec enrouleur**
- Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 13 mètres
- Capot polypropylène

Modèle	CD1PE/K
Référence	E54-HCENE00158
Dim L x P x H (mm)	240 x 560 x 490

PRIX HT*
530€

● Mitigeur thermostatique

- Mitigeur 38° avec clapets NF + Raccord tournant

Modèle	MT/I
Référence	E54-PMITI00001

PRIX HT*
80€

erdemil

- Coffret double moulé • Tuyau Ø 5x8 pour aspiration /refoulement (lavage) • Tuyau Ø 2.7x4 pour aspiration/refoulement (rincage) • Débit de pompe 5L/h(lavage) et 1,2L/h(rincage) • Passage cloison équerre inox et clapet d'injection inox canelé • Pression refoulement 0,8 bars(lavage) et 3 bars (rincage)

● Doseur de produit lavage

- Masterdose pour transfert d'un liquide de lavage pour machine à lave-vaisselle

Modèle	ML/G
Référence	E54-DELO000101
Dim L x P x H (mm)	180 x 150 x 114

PRIX HT*
195€



● Doseur de produit lavage/rincage

- Masterdose double lavage et rincage pour machine à lave - vaisselle à capot/frontale

Modèle	ML/E
Référence	E54-DELRM00101
Dim L x P x H (mm)	193 x 138 x 178

PRIX HT*
265€



NOTE





Proximité

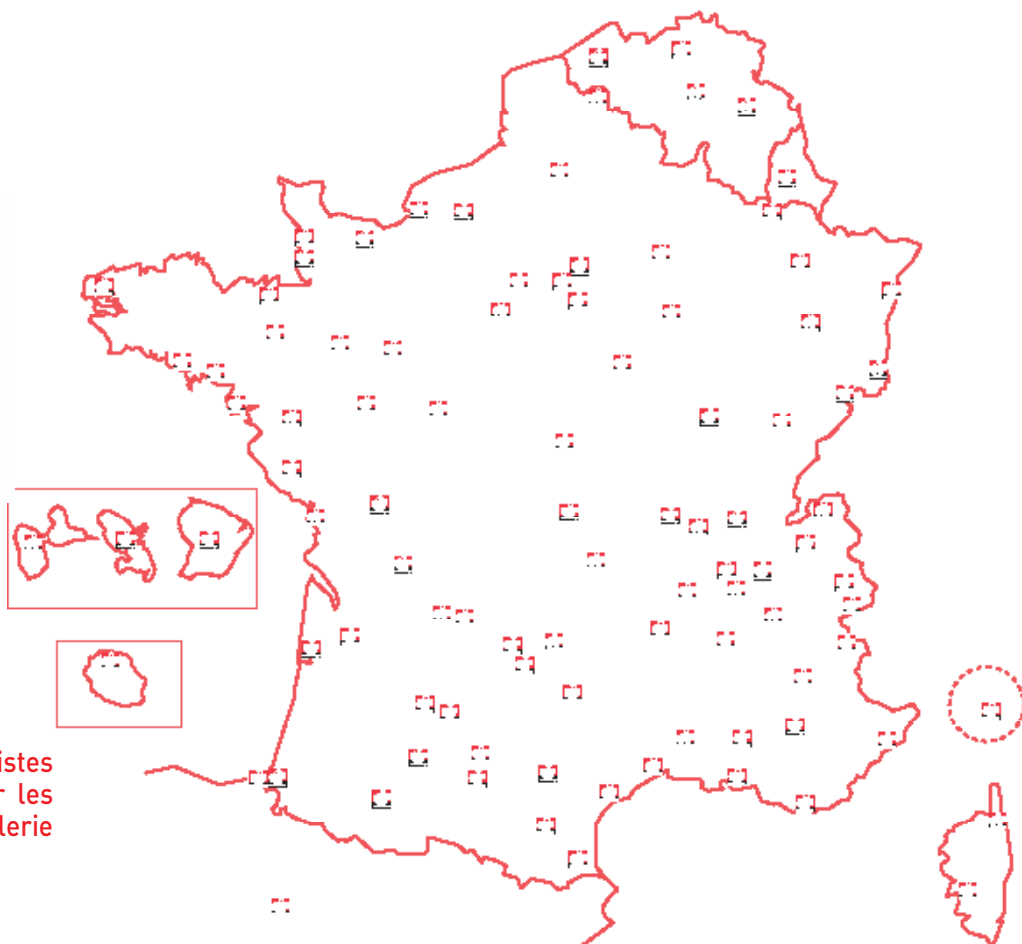
Une présence forte sur tout le territoire :
une entreprise GIF est à moins d'une heure
de votre établissement.

Le GIF Express

Du matériel adapté à vos besoins, en
livraison chrono, à un prix compétitif.

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.

De plus, chaque entreprise possède dans ses locaux des milliers de références en stock disponibles.

Nous sommes organisés pour pouvoir répondre à toutes vos demandes d'intervention de Service Après Vente dans les meilleurs délais. Toute notre logistique s'applique dès votre premier appel.



2, rue du caducée MIN RUNGIS

94516 RUNGIS Cedex

Tél. : 01 41 800 880 - Fax : 01 46 866 961

Email : gif-groupe@wanadoo.fr - www.groupegif.com

