

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

Pousoir - Mélangeur	7
Trancheur à courroie	8
Trancheur à pignon /manuel	9
Scie à os	9
<b>Spécial rotissoire</b>	10 à 11
Hachoirs	12
Machine sous vide	13
Thermoscelleuse - thermoplongeur	
Mixer - cuiseurs sous vide - turbobroyeur	14
Batteur mélangeur	15
Éssoreuse epluchuese	16
Coupe légumes - blixer - cutter - blender	18
Toasters - fumoir	18
Grill pannini - crépière - 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
<b>SPECIAL BOULANGERIE PATISSERIE</b>	
<b>Spécial Pizzas</b>	26 à 27
	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 dejeuner	62
Porte sac inox - lavemains	63
Désinctiseur - 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
Etuve 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 patisserie	55
Machine à chantilly - machine à glace	55
Refroidisseur d'eau - fontaine	56
Machine a glacons	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, RÉSISTANCES 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

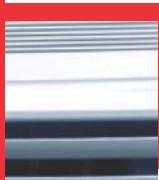
## VOS OBLIGATIONS MINIMALES EN ENTRETIEN DES MATÉRIELS



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

PRIXHT\*  
**249€**



### ● Poussoir hydraulique 15L

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

Modèle PEC015/R  
Référence M15-PEC015  
Dim L x P x H (mm) 370 x 490 x 1100  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,52 kW

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**845€**

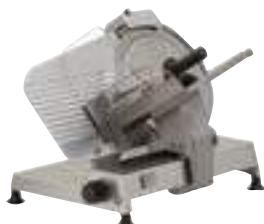


### ● Trancheur Ø 300 à courroie

- Coque en aluminium anodisé.
- Epaisseur 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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**1295€**



### ● Trancheur Ø 350 à courroie

- Coque en aluminium anodisé.
- Epaisseur 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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**2495€**

**FRANSTAL**



### ● Trancheur Manuel

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

Modèle	1JVVNT30E13ST/E
Référence	FR1-ROM1JVVNT30E13ST
Dim L x P x H (mm)	560 x 720 x 550

PRIXHT\*  
**3195€**

### Socle pour trancheur

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

PRIXHT\*  
**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-S01600INOXL
Dim L x P x H (mm)	530 x 740 x 890
Tension /Puissance Elec.	TRI400V+N+T /0,75 kW

PRIXHT\*  
**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-S0MAP1750P
Dim L x P x H (mm)	520 x 510 x 910
Tension /Puissance Elec.	TRI400V+N+T /1,10 kW

PRIXHT\*  
**2490€**



# Spécial rotissoire



- **Rotissoire 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 ITLUF4/K

Référence I20-ITLUF4

Dim L x P x H (mm) 1580 x 750 x 1120

Tension / Puissance Elec. 230V+T/8 kw

Prix HT\*  
9735€

## ● Meuble bas sur roulettes

- Meuble pour ITLUF4
- 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€



## ● Rotissoire 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€

## ● Vitrage pour ITXDGP61A

- Vitrage pour ITXDGP61A

Modèle ITRA62/K

Référence I20-ITRA62

Prix HT\*  
895€



## ● Rotissoire 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€

## ● Vitrage pour prelude ITD24A

- Vitrage pour prelude ITD24A

Modèle ITD2A4/R

Référence I20-ITD2A4

Prix HT\*  
295€



## ● 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 fil inclus.
- Bac d'humidification pour ne pas dessécher.
- Système de chauffe ventilé.
- Thermostat réglable de 30 °C à 90 °C.
- Eclairage intérieur.
- Bandeau «ROTISSERIE» en façade.



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€



10

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

# Spécial rôtissoire



## ● 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

PRIXHT\*  
**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
PRIXHT*	<b>1555€</b>



## ● Rôtissoire mini-séduction 2 broches

- Construction tout inox avec finition émaillée.
- Existant 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

PRIXHT\*  
**3295€**

## ● Meuble bas 2 portes sur roulettes

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

Modèle	ITPNR390/K
Référence	I20-ITPNR390
Dim L x P x H (mm)	870 x 595 x 900
PRIXHT*	<b>1595€</b>



## ● Rotissoire 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 épingle.
- 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

PRIXHT\*  
**4530€**



## Support Rôtissoire

Modèle	SR/R
Référence	M15-CHASSISMAPE

PRIXHT\*  
**499€**



## ● Rôtissoire Gaz

- Construction en inox.
- Entrainement des broches par chaîne et pignons acier.
- RAPID'BROCHE® équipées de poignées athermiques pour faciliter la manipulation et l'embochage.
- Tiroir permettant de stocker cuissons 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-ROTMAP4GAZ
Dim L x P x H (mm)	1100 x 480 x 1010
Tension / Puissance Elec./Gaz	230V+T/2,34kW/ 2,3kW

PRIXHT\*  
**2900€**

**● Hachoir viande**

- Axe de propulsion et les cuvettes inox
- Pousoir 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**PRIXHT\***  
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** 006-1WTS08EA17ST**Dim L x P x H (mm)** 170 x 210 x 380**Tension / Puissance Elec.** 230V+T/0,5 kW**PRIXHT\***  
799€**● Hachoir double coupe**

- Carrosserie inox.
- Ø de coupe : 82mm
- Corps, couteaux, grilles et vis sans fin en inox
- Marche / arrêt par bouton pousoir.
- 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**PRIXHT\***  
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 pousoir.

**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**PRIXHT\***  
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 «vrac» 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 frigorifique 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**PRIXHT\***  
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 frigorifique 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**PRIXHT\***  
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	<b>E10-MATIC40</b>
Dim L x P x H (mm)	420 x 280 x 170
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,15kW

PRIXHT\*  
**395€**

**● Machine sous vide à cloche de Table manuelle**

- Régulation du temps de la phase de soudure
- Puissance pompe : 6 m<sup>3</sup>/h
- Barre de soudure 300 mm

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

PRIXHT\*  
**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 m<sup>3</sup>/H
- Barre de soudure 350 mm

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

PRIXHT\*  
**1495€**

**● Machine sous vide à cloche de Table manuelle**

- Régulation du temps de la phase de soudure
- Puissance pompe : 12 m<sup>3</sup>/H
- Barre de soudure 400 mm

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

PRIXHT\*  
**1795€**

**● Machine sous vide à cloche de Table manuelle**

- Puissance pompe : 12 m<sup>3</sup>/H
- Barre de soudure 500 mm

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

PRIXHT\*  
**2195€**

**● Machine sous vide digital**

- Barre de soudure 250 mm
- Puissance pompe : 8 m<sup>3</sup>/H

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

PRIXHT\*  
**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	<b>M15-MSVACT420</b>
Dim L x P x H (mm)	490 x 525 x 430
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55 kW

PRIXHT\*  
**2590€**

FINANCEMENT  
PRIXHT\* €  
**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	<b>M15-MSVACT420P</b>
Dim L x P x H (mm)	490 x 520 x 450
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1 kW

PRIXHT\*  
**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 émulsioneer

**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 aére 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€**



● **Cuisier 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 turbinen'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€**




**● 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** 5K45SSEWH/A

**Référence** **W48-5K45SSEWH**
**Dim L x P x H (mm)** 221 x 359 x 353

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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**695€**
**FRANSTAL**

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


**● Batteur mélangeur 8L**
**Modèle**
**Référence**
**Dim L x P x H (mm)**
**Tension / Puissance Elec.**
**Modèle**
**Référence**
**Dim L x P x H (mm)**
**Tension / Puissance Elec.**
**PRIXHT\***  
**1195€**
**● Batteur mélangeur 10L**
**Modèle**
**Référence**
**Dim L x P x H (mm)**
**Tension / Puissance Elec.**
**Modèle**
**Référence**
**Dim L x P x H (mm)**
**Tension / Puissance Elec.**
**PRIXHT\***  
**1595€**
**● Batteur mélangeur 20L**
**Modèle**
**Référence**
**Dim L x P x H (mm)**
**Tension / Puissance Elec.**
**Modèle**
**Référence**
**Dim L x P x H (mm)**
**Tension / Puissance Elec.**
**PRIXHT\***  
**1995€**

*robot à coupe*
**● 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**
**Référence**
**Dim L x P x H (mm)**
**Tension / Puissance Elec.**
**Modèle**
**Référence**
**Dim L x P x H (mm)**
**Tension / Puissance Elec.**
**PRIXHT\***  
**1295€**
**caplain**

- Batteur mélangeur à variateur de vitesse 20 vitesses présélectionnées minuterie • Cuve renforcée livré 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**
**Référence**
**Dim L x P x H (mm)**
**Tension / Puissance Elec.**
**BT40F/A**
**C47-BT40F**
**600 x 910 x 1670**
**TRI400V+N+T/1,5 Kw**
**PRIXHT\***  
**4995€**

**● Batteur mélangeur 60 Litres**

- Capacité de cuve : 60 litres

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

E10/K  
D07-E001

PRIXHT\*  
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  
Référence

E20/E  
D07-E002

PRIXHT\*  
125€



### ● 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)
- Éléments démontables pour le nettoyage
- Les parties électriques et le caisson moteur : IP55
- Panier d'essorage en option
- Livrée avec un plateau abrasif

Modèle  
Référence  
Dim L x P x H (mm)  
Tension/Puissance Elec.

T8 E/E  
D02-603506

422 x 396 x 676

230V+T/0,37 kW

PRIXHT\*  
2106€



### ● Eplucheuse 10kg T10E

Modèle  
Référence  
Dim L x P x H (mm)  
Tension/Puissance Elec.

T10E/E

D02-603510

440 x 690 x 680

TRI400V+N+T/0,37 kW

PRIXHT\*  
2666€



### ● Eplucheuse 15kg T15E

Modèle  
Référence  
Dim L x P x H (mm)  
Tension/Puissance Elec.

T15E/E

D02-603512

440 x 690 x 750

TRI400V+N+T/0,37 kW

PRIXHT\*  
2995€

## Éplucheuses



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

### ● Éplucheuse 10 kg

Modèle  
Référence  
Dim L x P x H (mm)  
Tension/Puissance Elec.

10KG/K

FR1-RSA1000654

433 x 635 x 625

TRI400V+N+T/0,37kW

PRIXHT\*  
2099€



### ● Éplucheuse 20 kg

Modèle  
Référence  
Dim L x P x H (mm)  
Tension/Puissance Elec.

20KG/K

FR1-RSA1000664

433 x 635 x 735

TRI400V+N+T/0,55kW

PRIXHT\*  
2299€

### ● Socle pour Essoreuse

Modèle  
Référence  
Dim L x P x H (mm)

SFAM/R

FR1-RSA2009250

433 x 638 x 1040

PRIXHT\*  
549€

### ● Éplucheuse Essoreuse PES-20

Modèle  
Référence  
Dim L x P x H (mm)  
Tension/Puissance Elec.

20kg/K

FR1-RSA1000674

433 x 635 x 735

TRI400V+N+T/0,55kW

PRIXHT\*  
2490€





## COUPE LÉGUMES - BLIXER - CUTTER - BLENDER



### ● 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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
1090€

### robot coupe



### robot coupe



### ● Blixer

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

#### Modèle

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

PRIXHT\*  
1349€

### ● CombinéCutter 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

PRIXHT\*  
1435€

### 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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
1095€

### ● Combiné cutter et Coupe légumes

#### R402

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

PRIXHT\*  
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

**PRIXHT\***  
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

**PRIXHT\***  
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 ais.

- 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

**PRIXHT\***  
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

**PRIXHT\***  
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

**PRIXHT\***  
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

**PRIXHT\***  
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

**PRIXHT\***  
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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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 (klixon 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

PRIXHT\*  
595€



### Panini GM 230v

- Construction inox (AISI430)
- Surface utile : 340 x 280 mm
- 120 pièces /Heure
- Thermostat réglage 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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
280€



- 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

PRIXHT\*  
315€



### 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

PRIXHT\*  
425€



### Crêpière gaz haut rendement

Modèle CFG/R

Référence R09-CFG400

Diam 200

Tension / Puissance Gaz 3,6 kW

PRIXHT\*  
325€



## HOT DOG - TEMPEREUSE A CHOCOLAT - CHAUFFE ASSIETTE - BAIN MARIE

**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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**275€**



### ● Chauffe saucisse 4 plots

- Résistance en fond d'a luminiu m
- 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

**PRIXHT\***  
**465€**

**ROLLER GRILL**

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



### ● 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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**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
- Etagères 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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**135€**





## PLANCHA À GAZ ET ELECTRIQUE



### ● Plancha électrique 600 x 400

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

- Poids 32kg

Modèle	PSR/R
Référence	R09-PSR600E
Dim L x P x H (mm)	600 x 475 x 230
Tension/Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6 kW
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 serpentin.

- 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 émail électrique 600 x 400 mm

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

- Poids 32kg

Modèle	PSE/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 émail 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	PGK
Référence	R09-PSR600GE
Dim L x P x H (mm)	600 x 475 x 230
Puissance Elec.	6,4 kW
Prix HT*	575€



### ● Plancha émail 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 émail électrique 900 x 400 mm

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

- 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€



21



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



## FRITEUSE

**HENDI** • Construction en acier chrome • Cuve en inox. Elément 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	<b>H13-205808/GEX</b>
Dim L x P x H (mm)	217 x 400 x 290
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5 kW
<b>PRIXHT* 110€</b>	



### ● Friteuse simple 8L

Modèle	205822/R
Référence	<b>H13-205822/GEX</b>
Dim L x P x H (mm)	580 x 550 x 410
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5 kW
<b>PRIXHT* 120€</b>	



### ● Friteuse double 2x8L

Modèle	205839/R
Référence	<b>H13-205839/GEX</b>
Dim L x P x H (mm)	550 x 430 x 345
Tension / Puissance Elec.	2 X 230V+T/3,5 kW
<b>PRIXHT* 220€</b>	



### ● 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	<b>B17-A150407/GEX</b>
Dim L x P x H (mm)	580 x 550 x 410
Tension / Puissance Elec.	580 / 550

**PRIXHT\*  
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	<b>R09-RFE16C</b>
Dim L x P x H (mm)	400 x 600 x 980
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12 kW
<b>PRIXHT* 955€</b>	

### ● 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 aisément des brûleurs sans vider la friteuse si intervention technique
- Modulable : peut s'adapter sur le coffre de friteuse (R09-MSRG12)

Modèle	FM/R
Référence	<b>R09-RFG12</b>
Dim L x P x H (mm)	400 x 600 x 505
Puissance Gaz	9kW
<b>PRIXHT* 999€</b>	

**PRIXHT\*  
999€**

**PRIXHT\*  
999€**

**PRIXHT\*  
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	<b>R09-MSRG12</b>
<b>PRIXHT* 235€</b>	
<b>PRIXHT* 235€</b>	



**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**PRIXHT\***  
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**PRIXHT\***  
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

**Balances compactes**  

- Balance compacte étanche IP65 sur piles standard

**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**PRIXHT\***  
170€**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**PRIXHT\***  
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**PRIXHT\***  
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)** 295 x 210 x 60**PRIXHT\***  
380€**Balances à colonne**

- 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**PRIXHT\***  
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**PRIXHT\***  
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**PRIXHT\***  
299€



## BUFFET CHAUD/FROID

- 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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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 céramisé.

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

PRIXHT\*  
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 10L**

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

**PRIXHT\***  
135€**Percolateur 6L**

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

**PRIXHT\***  
105€**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

**PRIXHT\***  
529€**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.	TRI/400V+N+T/1,95 kW

**PRIXHT\***  
1695€**FRANSTAL****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.	TRI/400V+N+T/1,95 kW

**PRIXHT\***  
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

**PRIXHT\***  
195€**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

**PRIXHT\***  
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 rechargeable 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

**PRIXHT\***  
145€**HENDI****Blender 2,5 L**

- Livré avec un pichet en copolyester 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

**PRIXHT\***  
199€**Pichet pour Blender**

- En copolyester Tritan sans BPA
- Avec couvercle.

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

**PRIXHT\***  
84€



# SPECIAL BOULANGERIE PATISSERIE



caplain



caplain

## ● Laminoir 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 pâton réfrigéré : 4 kg maximum
- Bac à farine en inox
- Racloirs 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€

## ● Laminoir manuel

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

Modèle LAM400/K

Référence C47-LAM400

Dim L x P x H (mm) 1990 x 680 x 400

Prix HT\*  
1499€

## ● 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€



## ● Laminoir manuel

- Laminoir 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 pâton 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€

## ● Laminoir électrique

- Machine à poser sur Table
- Largeur utile de travail 500 mm
- Fonctionnement avec tapis (mécanisme différentiel)
- Poids du pâton 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€

## ● Pétrin AX0+ 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 AX0+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€



## ● 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€



26

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

# 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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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

Modèle FB08F-SUPPORT/R

Référence C47-FB08F-SUPPORT

Dim L x P x H (mm) 960 x 830 x 700

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/1,1kW

PRIXHT\*  
6380€

## ● Support inox

- Pour façonneuse à baguettes

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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
7395€



## ● Armoire de fermentation

- Dimensions des grilles : 600 x800 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

PRIXHT\*  
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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**2495€**

## ● 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

**PRIXHT\***  
**4695€**



• 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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**1699€**

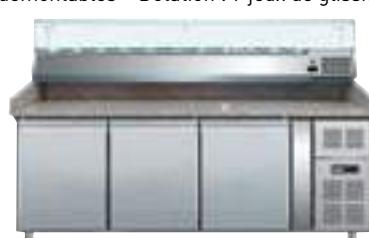


## ● Meuble de préparation GN1/1

- 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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**2608€**



# Spécial Pizzas



FRANSTAL



## ● 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 aluminisée

- 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



FRANSTAL

## ● 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€



Zanolli

## ● 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€



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



CUISISON



# 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 indépendants, 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

PRIXHT\*

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

PRIXHT\*

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 x358 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

PRIXHT\*

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

PRIXHT\*

2388€



## PLAQUES A INDUCTION - FOUR A MICRO-ONDES



• Commande par clavier sensitif étanche • 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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**1220€**



### ● Four à micro-ondes 900 W

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

**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

**PRIXHT\***  
**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 + minuterie 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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**80€**





AMBASSADE



#### ● 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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**445€**



#### ● 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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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 dépôse
- 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/3,5 kW

PRIXHT\*  
**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 °



### ● 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
PRIXHT*	1994€



### ● Paire de glissières GN1/1

- Glissière pour GN1/1 et 600X400 pour étuve EV6412

Modèle	Essentiel/R
Référence	D10-OPTION12
PRIXHT*	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
PRIXHT*	3103€

## LAINOX

• Four mixte électrique mécanique • Glissières double capacité en GN1/1 et 600x400 • Espace 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
PRIXHT*	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
PRIXHT*	2965€



### ● Kit douchette

Modèle	KD/K
Référence	L03-ICLD
PRIXHT*	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
PRIXHT*	398€

## 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
PRIXHT*	420€



### ● 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 9m<sup>3</sup> sur four mixte/ 12 m<sup>3</sup> sur machine à café pour dureté moyenne 10° KH.

\* 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.MAPSTM/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

2985€



#### ● Four mixte 7 niveaux GN 1/1 ONE

Modèle	CHEFTOPMIND.MAPSTM/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

3995€



#### ● Four mixte 10 niveaux GN 1/1 ONE

Modèle	CHEFTOPMIND.MAPSSTM/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

4950€



#### ● Système de filtration UNOX PURE

- Système de filtrage

Modèle	BAKERTOP MIND.MAPSTM/T
Référence	U06-XHC003

226€



#### ● Support four

- Piétement support haut ouvert GN1/1

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

382€

#### ● Kit douchette

- Kit douchette pour chef top bakertop

Modèle	CHEFTOPMIND.MAPSTM/E
Référence	U06-XHC001

126€

- 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	
- Cuisssons avec le mode consommation et HACCP	
Modèle	CHEFTOP MIND.MAPSTM/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

2 cartons de détergents OFFERT 3999€

#### ● Support four COMPACT

- Piétement haut GN 1/3 compact mm

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

374€



- Avec chaudière • Sonde à cœur 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



#### ● 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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**415€**



- A chaudière, Tableau de commande par tablette tactile ecran 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 cuissous auto • Lavage auto produit liquide



Mise en service par démonstrateur culinaire FRANSTAL OFFERT.

FINANCEMENT  
PRIXHT\* €  
**6,25** JOUR  
SUR 5 ans



#### ● Four mixte électrique

- 7 niveaux GN 1/1 à chaudière

Modèle FOUR ELECTRIQUE PLAT/K

Référence FR1-CLANAEBO71L

Dim L x P x H (mm) 875 x 825 x 820

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/10,5kW

PRIXHT\*  
**7752€**

#### ● Smoke grill 3 en 1

- Système barbecue / fumage / arômatisation

Modèle OPTIONS NABOO/G

Référence FR1-CLANSG

PRIXHT\*  
**220€**

#### ● Support four

- Support 7 niveaux en acier inox

Modèle OPTIONS NABOO - GOLD/K

Référence FR1-CLANSR071

Dim L x P x H (mm) 875 x 725 x 860

PRIXHT\*  
**540€**

#### ● Four mixte électrique

- 10 niveaux GN 1/1 à chaudière

Modèle FOUR ELECTRIQUE PLAT/K

Référence FR1-CLANAEBO101L

Dim L x P x H (mm) 930 x 825 x 1040

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/16 kW

PRIXHT\*  
**9217€**

#### ● Support four

- Support 10 niveaux en acier inox

Modèle OPTIONS NABOO - GOLD/K

Référence FR1-CLANSR101

Dim L x P x H (mm) 930 x 725 x 710

PRIXHT\*  
**540€**



#### Cuisleur Vapeur



#### ● Cuisleur 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

PRIXHT\*  
**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



PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*

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 piétement tubulaire.

Modèle CTG720PL/R

Référence A04-CTG720PL

Dim L x P x H (mm) 900 x 650 x 950

Puissance Gaz 6Kw

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
180€



##### ● Coupleur rapide click

- Gaz DN 1/2

Modèle CP/I  
Référence B24-0039001

PRIXHT\*  
68€

##### ● Coupleur rapide click

- Gaz DN 3/4

Modèle CP/T  
Référence B24-0039002

PRIXHT\*  
185€



**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** BCG72GLL/K**Référence** S80-BBG72GLL**Dim L x P x H (mm)** 400 x 700 x 870**Tension / Puissance Gaz** 5,5Kw**PRIXHT\***  
1143€**Fournage 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 émaillée
- Flamme pilote plus thermocouple de sécurité
- Pieds réglables en acier inox

**Modèle** BCG74GPS/K**Référence** S80-BCG74GPS**Dim L x P x H (mm)** 800 x 700 x 870**Puissance Gaz** 18kW**PRIXHT\***  
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 rarmement manuel
- Voyant lumineux de fonctionnement
- Filtre extractible,panier,couvercle et collecteur pour le robinet de vidange de serie,pieds réglables 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**PRIXHT\***  
1298€**Fournage 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 émaillée,flamme pilote plus thermocouple de sécurité.
- Four gaz réglable par robinet thermostatique températures de 140°C -300°C
- Dimensions chambre intérieur de cuisson 57x54,5x28,5,puissance de 5kw.
- Pieds réglables en acier inox

**Modèle** BCG74FPS/K**Référence** S80-BCG74FPS**Dim L x P x H (mm)** 800 x 700 x 870**Puissance Gaz** 23kW**PRIXHT\***  
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 rarmement manuel
- Voyant lumineux de fonctionnement
- Filtre extractible,panier,couvercle et collecteur pour le robinet de vidange de serie,pieds réglables 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**PRIXHT\***  
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**PRIXHT\***  
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-VITO30**Dim L x P x H (mm)** 115 x 175 x 355**Tension / Puissance Elec.** 230V+T/0,3 kW**PRIXHT\***  
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-VITOOLTESTER**Dim L x P x H (mm)** 360 x 50 x 30**Tension / Puissance** 2 Piles AAA/**PRIXHT\***  
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

**PRIXHT\***  
**548€**

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

- Elément 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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**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

**PRIXHT\***  
**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-VITO50  
**Dim L x P x H (mm)** 210 x 210 x 370  
**Tension / Puissance Elec.** 230V+T/0,5 kW

**PRIXHT\***  
**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-VITO80  
**Dim L x P x H (mm)** 210 x 205 x 460  
**Tension / Puissance Elec.** 230V+T/0,7 kW

**PRIXHT\***  
**2650€**




## GAMME 900 série 8



- 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 4 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
- 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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**655€**



- Fabrication en inox austénitique
- Finition brossé grain 200 une face pour les parties visibles
- Joue assemblé 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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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 Toundra sans groupe

Volume 3,57 m<sup>3</sup>

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

PRIXHT\*  
1965€

**dagard**

FABRICATION  
FRANÇAISE



Volume 4,73 m<sup>3</sup>

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

PRIXHT\*  
2195€

Volume 6,72 m<sup>3</sup>

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

PRIXHT\*  
2700€

### ● Chambre froide négative Toundra sans groupe

Volume 4,07 m<sup>3</sup>

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

PRIXHT\*  
2452€

Volume 4,73 m<sup>3</sup>

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

PRIXHT\*  
2580€

Volume 6,06 m<sup>3</sup>

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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
138€

### ● Rideau à lanières négatif

Modèle FERMOFLEXRL/E

Référence F03-GE2620R40N940A

Dim L x H (mm) 940 x 1980

PRIXHT\*  
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 m<sup>3</sup>  
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 **PRIXHT\* 3465€**



Volume 4,73 m<sup>3</sup>  
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 **PRIXHT\* 3825€**



Volume 6,72 m<sup>3</sup>  
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 **PRIXHT\* 4335€**



## Chambre froide négative Easy bloc avec groupe

Volume 3,57 m<sup>3</sup>  
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 **PRIXHT\* 4557€**

Volume 4,73 m<sup>3</sup>  
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 **PRIXHT\* 5015€**

Volume 6,06 m<sup>3</sup>  
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 **PRIXHT\* 5285€**



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

## 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



## ENREGISTREUR - THERMOMÈTRE

**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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
518€



### ● Thermomètre infrarouge FZ500

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

Modèle	3580006/R
Référence	L11-3580006

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
200€



# LE FROID est une affaire de professionnels

Consultez nous



**LIEBHERR**  
Qualité. Design 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	<b>E01-121286</b>
Dim L x P x H (mm)	1045 x 661 x 911
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW

PRIXHT\*  
**506€**

### ● Conservateur 334 Litres

- Avec couvercle vitrée

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

PRIXHT\*  
**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	<b>E01-106854</b>
Dim L x P x H (mm)	1650 x 776 x 917
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW

PRIXHT\*  
**793€**



## ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE BLANCHE, INOX & VITRÉE

**farotel**

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

PRIXHT\*  
**590€**



### ● Armoire froide positive 570 L

- Dotation : 3 grilles GN2/1 650 x 530 mm	
+ 1 grille 650 x 305 mm	
- Isolation 40 mm	
<b>Modèle</b>	HR600/R
<b>Référence</b>	<b>F46-HR600</b>
<b>Dim L x P x H (mm)</b>	770 x 695 x 1895
<b>Tension / Puissance Elec.</b>	230V+T/0,185 kW

PRIXHT\*  
**768€**

**farotel**

- 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	
<b>Modèle</b>	HR400V/R
<b>Référence</b>	<b>F46-HR400V</b>
<b>Dim L x P x H (mm)</b>	600 x 585 x 1850

PRIXHT\*  
**617€**



### ● Armoire froide positive 570 L

- Dotation : 3 grilles GN2/1 650 x 530 mm et 1 grille 650 x 305 mm	
<b>Modèle</b>	HR600V/R
<b>Référence</b>	<b>F46-HR600V</b>
<b>Dim L x P x H (mm)</b>	770 x 695 x 1895

PRIXHT\*  
**867€**

**farotel**

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

PRIXHT\*  
**919€**

**farotel**

- 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	
<b>Modèle</b>	HR600/R
<b>Référence</b>	<b>F46-HR600I</b>

PRIXHT\*  
**1005€**



## ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE



**LIEBHERR**

### ● 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

**PRIXHT\***  
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

**PRIXHT\***  
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

**PRIXHT\***  
1325€

#### Points forts

- Fermeture à clé
- + Éclairage OFFERT

### ● Armoire réfrigérée négative 700L

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

Modèle	VE70/B
Référence	SA4-HD70B
Dim L x P x H (mm)	750 x 835 x 2040
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,7 kW

**PRIXHT\***  
1610€

### ● Clayette Rilsan GN 2/1

- Clayette plastifiée GN 2/1 pour armoires frigorifiques.

Modèle	GP21/E
Référence	SA4-GP21

**PRIXHT\***  
36€

### ● Paire de glissières

- Paire de glissières supplémentaires

Modèle	PG/E
Référence	SA4-CGX

**PRIXHT\***  
30€



### ● Kit 4 Roulettes

- Roulettes pivotantes dont 2 à freins en remplacement des pieds

Modèle	RF/K
Référence	SA4-KRPRV

**PRIXHT\***  
100€

47





## 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	<b>FR1-FHIHP70TN</b>
Dim L x P x H (mm)	700 x 830 x 2080
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,365kW

PRIXHT\*  
**1875€**

#### ● Armoire positive ventilée 1400L

##### Inox

- 0/+10°C
- Puissance Gaz 0.353 kW

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

PRIXHT\*  
**2998€**



#### ● Armoire négative ventilée 700L Inox

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

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

PRIXHT\*  
**2238€**

#### ● Armoire négative ventilée 1400L

- 15-25°C
- Puissance Gaz 0.642 kW

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

PRIXHT\*  
**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
- Consommation : 1,81 kWh/24h
- 4 grilles GN2/1 renforcées charge max 60kg
- 4 roulettes dont 2 avec frein

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

PRIXHT\*  
**2154€**

#### ● Armoire négative 601L à roulettes

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

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

PRIXHT\*  
**2602€**

#### ● Armoire positive 1430L à roulettes

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

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

PRIXHT\*  
**3460€**

#### ● Armoire négative 1430L à roulettes

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

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

PRIXHT\*  
**3907€**



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



- 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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
1680€

#### ● Kit roues

- 4 roues Ø 80 dont 2 à frein

Modèle KR/K  
Référence F08-19016846

PRIXHT\*  
177€

#### ● Paires glissières

- Paire de glissières inox - long.: 562 mm

Modèle PG/G  
Référence F08-19016843

PRIXHT\*  
16€

#### ● Clayette époxy GN1/1

- Clayette époxy

Modèle CE/K  
Référence F08-12035781

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

**PRIXHT\***  
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

**PRIXHT\***  
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

**PRIXHT\***  
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

**PRIXHT\***  
4188€

## FRANSTAL

- Sonde à cœur monopoint • Structure monocoque en acier inox AISI 304 • Porte, côtés et bandeau supérieur satinés • Finition Scotchbrute • Commandes sérigraphiées encastrées sur bandeau de façade incliné (uniquement sur le modèle DF51M)

● **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

**PRIXHT\***  
2938€

- 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, Multi... • Signalisation par barres LED colorisées • Poignée double opening

● **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

**PRIXHT\***  
4192€



## ARRIÈRE DE BAR

**Farnel**

- Arrière bar groupe logé • Fermeture à clé • Température +0°C +10°C • Carrosserie Skinplate • Finition intérieure inox
- Evaporateur ventilé • Éclairage intérieur • Dotation : 2 clayettes 430 x 395 par porte • Dégivrage et évaporation des condensats automatiques • Prévus pour fonctionnement en ambiance maxi +32°C • Thermostat électronique



### ● Arrière bar 3 portes pleines 460L

- Dotation 6 clayettes

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

**PRIXHT\***  
**1374€**



### ● Arrière bar 3 portes vitrées 460L

- Dotation 6 clayettes

Modèle	BC3100/V/R
Référence	<b>F46-BC3100V</b>
Dim L x P x H (mm)	2002 x 513 x 860
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

**PRIXHT\***  
**1481€**

### ● Arrière bar 4 portes pleines 630L

- Dotation 8 clayettes

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

**PRIXHT\***  
**1647€**

### ● Arrière bar 4 portes vitrées 630L

- Dotation 8 clayettes

Modèle	BC4100/V/R
Référence	<b>F46-BC4100V</b>
Dim L x P x H (mm)	2542 x 513 x 860
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,30kW

**PRIXHT\***  
**1764€**



- Desserte monocoque norme C.E • Groupe logé ventilé • Température +2/+18°C • Finition extérieure skinplate anthracite et intérieur argenté • Éclairage LED blanc & fermeture à clé sur les modèles vitrés • Gaz R600A • Isolation polyuréthane injecté 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	<b>G53-E3/22MU</b>
Dim L x P x H (mm)	1434 x 516 x 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,21kW

**PRIXHT\***  
**1606€**



### ● Arrière bar 2 portes vitrées

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

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

**PRIXHT\***  
**1670€**



### ● Arrière bar 3 portes pleines

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

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

**PRIXHT\***  
**1722€**



### ● Arrière bar 3 portes vitrées

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

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

**PRIXHT\***  
**2023€**

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



**LIEBHERR**  
Gastronomie & Pro



● Armoire à vin

- Capacité 200 bouteilles
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Porte rouge réversible
- Carrosserie traité 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

PRIXHT\*  
**842€**

● Armoire à vin Royal

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

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

- 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

ROY-SPAM-1M1/A

I12-ROY-SPAM-1M1

720 x 735 x 2360

230V+T/0,55kW

PRIXHT\*  
**7480€**

Armoire réfrigérée à poser



- 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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**663€**

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



**iglu**  
FOH



**FINANCEMENT**  
PRIXHT\*  
**5,07**€/JOUR  
SUR 5 ans





## VITRINE VERTICALE - VITRINE DE SERVICE

Furmotel



### ● 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
- Crêmaillères verticales avec pas de 15 mm
- Livrée 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

PRIXHT\*  
**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
- Éclairage 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

PRIXHT\*  
**2662€**

**CORECO**

- 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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**2261€**



54

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



- 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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**1590€**



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



#### ● Vitrine pâtissière

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

PRIXHT\*  
**2334€**

#### ● Vitrine pâtissière

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

PRIXHT\*  
**2762€**

**● Fontaine à eau**

- Capacité 45L/H
- Carrosserie acier prélaqué plastifié
- 2 sorties : Robinet rince-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**PRIXHT\***  
**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**PRIXHT\***  
**569€****● Refroidisseur 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**PRIXHT\***  
**1245€****FRANSTAL****● Refroidisseur 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**PRIXHT\***  
**1483€****● Refroidisseur 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**PRIXHT\*****1160€****● 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**PRIXHT\***  
**68€**



## MACHINE A GLACONS



- Carrosserie en acier inoxydable AISI 334
- Système de nettoyage intégré
- Rapport idéal entre production et capacité de stockage de la cabine
- Réfrigérant R 134A
- Refroidissement à air
- Composants facilement accessibles
- Consommation d'électricité et d'eau réduite
- Pompe verticale
- Interrupteur général ON/OFF
- Dimensions réduites
- Double système de dégivrage



### ● 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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
900€



### ● 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

PRIXHT\*  
1197€



### ● Kit Purity C1100

- Traitement d'eau anticalcaire pour les machines à glaçons

Modèle CSP/K

Référence B66-1017200

Dim L x P x H (mm) 720 x 351 x 300

PRIXHT\*  
384€

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



# NOS RÉALISATIONS

INOX





L' INOX  
est une affaire de

professionnels

Consultez nous

TOURNUS  
ÉQUIPEMENT

- 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
PRIXHT*	205€

● Housse polyéthylène pour chariot GN 1/1

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

Référence	T02-228170
PRIXHT*	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
PRIXHT*	218€

● Housse polyéthylène pour chariot GN 2/1

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

Référence	T02-228171
PRIXHT*	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
PRIXHT*	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
PRIXHT*	343€

● 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
PRIXHT*	521€

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



## CHARIOTS



- 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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
205€



- 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 niveaux GN1/1
- 1 niveau GN2/1

Référence

B08-798730

Dim L x P x H (mm)

1250 x 575 x 1870

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
895€



- Plateau épaisseur 12/10<sup>ème</sup> 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

PRIXHT\*  
109€



### ● Porte Casier GA à dosseret

- Tout Inox

Modèle

PC/R

Référence

T02-800102

Dim L x P x H (mm)

600 x 515 x 850

PRIXHT\*  
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 reversible
- Charge maxi 60kg
- Marquage CE

Référence

B08-793606

Dim L x P x H (mm)

700 x 860 x 1140

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
895€

**TOURNUS**  
EQUIPEMENT

- Cuves indépendantes régulées 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

PRIXHT\*  
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/

PRIXHT\*  
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 sensitives
- 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 préréglée 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	<b>T02-507381</b>
Dim L x P x H (mm)	528 x 821 x 1844
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,215kW

PRIXHT\*  
**2695€**

### ● Armoire mobile de maintien en température Roll'Service

- 20 niveaux GN 1/1 + Humidification

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

PRIXHT\*  
**2900€**



PRIXHT\*  
**2,17 JOUR**

### ● Armoire mobile de maintien en température

- 20 niveaux GN 2/1

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

PRIXHT\*  
**2995€**



### ● Armoire mobile de maintien en température

- 20 niveaux GN 2/1 + Humidification

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

PRIXHT\*  
**3200€**



### ● 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**

PRIXHT\*  
**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**

PRIXHT\*  
**4195€**

## CHARIOT PETIT DÉJEUNER ET DISTRIBUTION

## DEVIS SUR DEMANDE



**BURLODGE**  
**temp-rite**

### ● 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.
- Équipé 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	<b>B68-G2840GN4P</b>



### ● 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



62

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



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

**PRIXHT\***  
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

**PRIXHT\***  
132€

Lave - mains

**● Lave-mains GA**

- 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

**Modèle**

LM/A

**Référence**

T02-806332

**Dim L x P x H (mm)**

350 x 330 x 500

**PRIXHT\***  
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 dossieret intégré
- Cuve dim. 350x275x80 mm
- Bouton pousoir 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

**PRIXHT\***  
395€**● Lave-mains GC**

- Avec dossieret
- 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

**PRIXHT\***  
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 collarette 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

**PRIXHT\***  
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

**PRIXHT\***  
190€



## DESINCTISEUR - ARMOIRE STÉRILISATION - RAYONNAGES

**FRANSTAL**

### ● Désinsectiseur OPUS 400 inox

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

**Modèle** OPUS400I/M

**Référence** FR1-IBROPOUS400I

**Dim L x P x H (mm)** 270 x 160 x 300

**Tension / Puissance Elec.** 230V+T/0,04kW



PRIXHT\*

117€



### ● Désinsectiseur mural

- Désinsectiseur à glu 1x36W
- Equipé tube anti-éclats
- Protection 120m<sup>2</sup>
- 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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
360€



- 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)**

957 x 460 x 1800

1197 x 460 x 1800

1497 x 460 x 1800

**Modèle**

GE4F957B17/K

GE4F1197B17/R

GE4F1497B17/R

**Référence**

F03-GE4F957B17

F03-GE4F1197B17

F03-GE4F1497B17

**Prix**

220€

243€

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)**

1197 x 360 x 1685

1197 x 460 x 1685

**Modèle**

GE4P1197A16/K

GE4P1197B16/K

**Référence**

F03-GE4P1197A16

F03-GE4P1197B16

**Prix**

232€

246€

321€

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)**

1189 x 360 x 1685

1189 x 460 x 1685

**Modèle**

GE4S1189A16/K

GE4S1189B16/K

**Référence**

F03-GE4S1189A16

F03-GE4S1189B16

**Prix**

209€

216€



64

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



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€**



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.

### ● Etagère 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€



- 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

Référence	Prix
S10-MC110	693€
S10-MC112	790€
S10-MC114	845€
S10-MC116	906€
S10-MC118	987€

##### Adossé

Référence	Prix
S10-MD110	744€
S10-MD112	835€
S10-MD114	906€
S10-MD116	972€
S10-MD118	1058€



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



## MEUBLE BAS- MEUBLE SUSPENDU / MURAL

**SUDINOX**  
Fabrication française maîtrisée

AISI  
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**  
équipement

18/10  
AISI  
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€



**TOURNUS**  
ÉQUIPEMENT

- 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  
Central  
Référence

Adossé  
Référence

1200 x 700 x 900

T02-804675

2090€

T02-824675

2115€

1400 x 700 x 900

T02-804676

2235€

T02-824676

2275€

1600 x 700 x 900

T02-804677

2350€

T02-824677

2395€

1800 x 700 x 900

T02-804678

2495€

T02-824678

2535€

2000 x 700 x 900

T02-804679

2625€

T02-824679

2690€

Dimensions  
L x P x H (mm)

Porte coulissante 2 faces  
Central  
Référence

1200 x 700 x 900

T02-804685

2250€

1400 x 700 x 900

T02-804686

2395€

1600 x 700 x 900

T02-804687

2515€

1800 x 700 x 900

T02-804688

2655€

2000 x 700 x 900

T02-804689

2895€

**SUDINOX**  
Fabrication française maîtrisée

AISI  
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  
Central  
Référence

Prix

Adossé  
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€





## ARMOIRE HAUTE



**TOURNUS**  
EQUIPEMENT

AISI  
441

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

- 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**  
équipement

18/10  
AISI  
304L

- 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°

- 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€

**TOURNUS**  
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

PRIXT\*  
**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**  
équipement

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

PRIXT\*  
**826€**



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



- 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

PRIXT\*  
**1153€**

67

O  
GIF  
EXPRESS



## TABLE DE TRAVAIL

**SUDINOX**  
Fabrication française maîtrisée

AISI  
441



- Épaisseur 10/10
- Bord avant 40 mm et bord arrière 40 mm droit
- Ceinture inox sur plateau
- Dosseret 100 x 20 mm droit
- Piétement 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€



**TOURNUS**  
ÉQUIPEMENT



### ● 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€

### Adossée

Dim. L x P x H (mm)	Référence	Prix
1000 x 700 x 900	T02-503262	347€
1200 x 700 x 900	T02-503263	358€
1400 x 700 x 900	T02-503264	381€
1600 x 700 x 900	T02-503266	426€
1800 x 700 x 900	T02-503267	457€
2000 x 700 x 900	T02-503269	488€

### Centrale

Dim. L x P x H (mm)	Référence	Prix
1000 x 700 x 900	T02-503242	319€
1200 x 700 x 900	T02-503243	335€
1400 x 700 x 900	T02-503244	370€
1600 x 700 x 900	T02-503246	400€
1800 x 700 x 900	T02-503247	425€
2000 x 700 x 900	T02-503249	451€

**SOFINOR**  
Tous vos équipements

- 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.



### ● Table de travail centrale

18/10  
AISI  
304L

#### sans étagère

Dim. L x P x H (mm)	Référence	Prix
1000 x 700 x 900	S10-TC710	281€
1200 x 700 x 900	S10-TC712	301€
1400 x 700 x 900	S10-TC714	326€
1500 x 700 x 900	S10-TC715	331€
1600 x 700 x 900	S10-TC716	340€
1800 x 700 x 900	S10-TC718	366€

#### Avec étagère

Référence	Prix
S10-TCEG710	356€
S10-TCEG712	388€
S10-TCEG714	427€
S10-TCEG715	443€
S10-TCEG716	453€
S10-TCEG718	494€



18/10  
AISI  
304L

### ● Table de travail adossée

#### sans étagère

Dim. L x P x H (mm)	Référence	Prix
1000 x 700 x 900	S10-TD710	326€
1200 x 700 x 900	S10-TD712	330€
1400 x 700 x 900	S10-TD714	366€
1500 x 700 x 900	S10-TD715	383€
1600 x 700 x 900	S10-TD716	385€
1800 x 700 x 900	S10-TD718	417€

#### Avec étagère

Référence	Prix
S10-TDEG710	422€
S10-TDEG712	435€
S10-TDEG714	498€
S10-TDEG715	525€
S10-TDEG716	537€
S10-TDEG718	580€





## 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)

# AJUS'TABLE

Grands, petits,  
personnes à  
mobilité réduite...  
optez pour  
un équipement  
à votre taille.

MAXI 110 CM



MINI 70 CM

- 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
- Piétement 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

- sur vérins **S10-THV16**
- sur roulettes **S10-THV16RP**
- sur vérins avec option PMR\* **S10-THVP16**
- sur roulettes avec option PMR\* **S10-THVP16RP**

#### Prix

**SUR DEMANDE**

\* 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 dosseret en tôle inox AISI 304L, renforcé par un panneau mélaminé hydrofuge de 19 mm
- Dosseret 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 TCBDR/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
- Dosseret hauteur 100 mm
- Bac embouti 400 x 400 x 250 mm
- Piétement 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
- Dosseret hauteur 100 mm
- Egouttoir nervuré penté
- Habillage cache bacs 3 faces
- Piétement tube Ø 38 mm en retrait à l'arrière de 80 mm, avec vérins



#### ● Modèle PLS/R



Dimensions L x P x H (mm)	Désignation	Bacs	Plonge			
			Sans robinet Référence	Prix	Sans robinet avec étagère 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 PSL/A

Dimensions L x P x H (mm)	Désignation	Bacs	Plonge pour machine à laver			
			Sans robinet Référence	Prix	Sans robinet avec étagère 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€





- 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

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 laver 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 • Piétement rond démontable • Livrée non montée



Option TV0 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 + collarette livré avec 3 porte-sacs

Modèle TPT/R

Référence T02-507532

Dim L x P x H (mm) 1700 x 600 x 900

PRIXHT\*  
815€



#### ● Table de pré tri 2 porte sacs

- Avec 2 trous vide déchets + collarette livré avec 2 porte-sacs

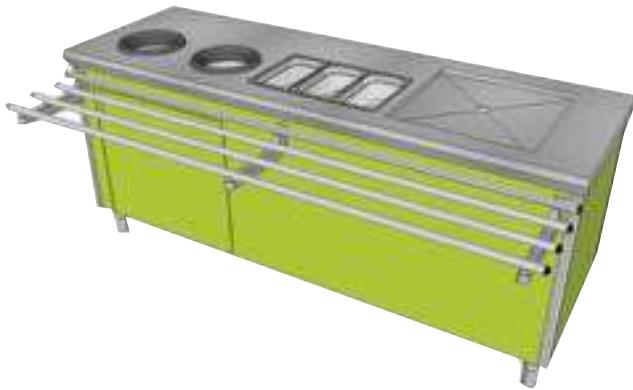
Modèle TPT/E

Référence T02-507531

Dim L x P x H (mm) 1200 x 600 x 900

PRIXHT\*  
755€

## TOURNUS EQUIPEMENT



#### Meuble de tri adultes

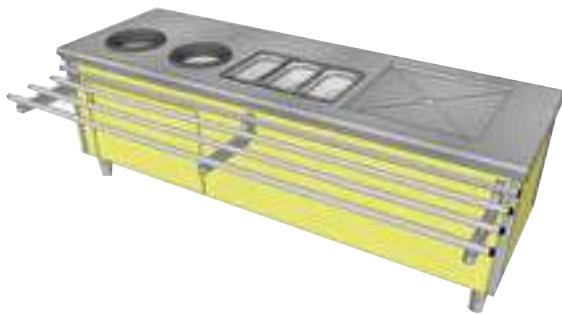
- 2 trous vide déchets + collarette
- Porte battante sous la rampe permettant l'accès aux sacs
- 1 découpe avec 3 bacs poly GN1/3-150
- 1 décaissé pour casier fond pointe de diamant + évacuation
- Livré avec rampe à plateaux et habillage mélaminé sur 3 faces
- Destiné à être disposé contre un mur
- Dessus 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

PRIXHT\*  
2875€



#### Meuble de tri enfant

- 2 trous vide déchets + collarette
- 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

PRIXHT\*  
2555€



ROBINETTERIE

## ◀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

PRIXHT\*

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

PRIXHT\*

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

PRIXHT\*

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

Référence

Dim L x H (mm)

MI/K

K02-1E.2901.82.72

225 x 125

PRIXHT\*

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 bâlier
- Blocage levier pour débit continu

- Douchette dosage précis, anti-goutte, anti-coup bâlier • 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

Référence

Longueur(mm)

DO/E

K02-2M.2456.BP.KC9\*

1000

PRIXHT\*

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

PRIXHT\*

170€



### ● 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

PRIXHT\*

215€



- Carter en acier inoxydable (AISI 304) • Ensemble de poulies revêtue Rilsan® • Tuyau spécial EPDM, conforme pour l'eau potable • Enroulement automatique et dispositif de retenue 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

PRIXHT\*

225€



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



# 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 sensitives
- 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 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

### - 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€**



## ● 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 - CHARIOT À GLISIÈRES



- 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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**478€**



### ● Caisson de transport chauffant

- Caisson de repas 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
- 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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**985€**



- 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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**344€**

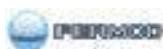


● Porte sac avec couvercle

- 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

PRIXHT\*  
**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€



### ● Rayonnage fermostock 4 niveaux 6611 & 6811

- Clayettes polymère structure duralinox

Dim. L x P x H (mm)	Modèle	Référence	Prix
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
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 intérieure réglable

AISI  
441

### ● Modèle MPC/M-A

#### ● Meuble à portes coulissantes eco

Dimensions L x P x H (mm)	Meuble à portes coulissantes éco Central Référence	Prix	Adossé 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 Référence	Prix	Adossé 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€




**TOURNUS**  
EQUIPEMENT

- Portes doublées avec butées d'arrêt suspendues sur rail • 3 étagères réglables
- Piétement 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€

**SOFINOR**  
équipement

- 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°



- **Modèle AHPC/R**

**18/10  
AISI  
304L**

- **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€


**TOURNUS**  
EQUIPEMENT

- 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€

**SOFINOR**  
équipement

- 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



- 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



### ● Lave mains GA

Modèle  
Référence  
Dim L x P x H (mm)

LM/A  
TO2-806332  
350 x 330 x 500

Prix HT\*  
113€

AISI  
441

- Modèle TT10/M-A



- Épaisseur 10/10 • Bord avant 40 mm et bord arrière 40 mm droit • Ceinture inox sur plateau • Dossier 100 x 20 droit • Piétement 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 Prix Adossée Référence Prix

S75-XTE270407	195€	S75-XTE270207	235€
S75-XTE270409	215€	S75-XTE270209	255€
S75-XTE270411	260€	S75-XTE270211	290€
S75-XTE270413	275€	S75-XTE270213	315€
S75-XTE270415	305€	S75-XTE270215	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 Prix Adossée Référence Prix

S75-XTE270407E	245€	S75-XTE270207E	275€
S75-XTE270409E	285€	S75-XTE270209E	310€
S75-XTE270411E	325€	S75-XTE270211E	355€
S75-XTE270413E	350€	S75-XTE270213E	385€
S75-XTE270415E	395€	S75-XTE270215E	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
1000x700	S10-TC710	277€
1200x700	S10-TC712	297€
1400x700	S10-TC714	322€
1500x700	S10-TC715	327€
1600x700	S10-TC716	336€
1800x700	S10-TC718	361€

### Référence centrale avec étagère

Référence	Prix
S10-TCEG710	351€
S10-TCEG712	383€
S10-TCEG714	422€
S10-TCEG715	437€
S10-TCEG716	447€
S10-TCEG718	488€



18/10  
AISI  
304L

- Table de travail adossée

Dimensions	Référence adossée sans étagère	Prix
1000x700	S10-TD710	322€
1200x700	S10-TD712	326€
1400x700	S10-TD714	361€
1500x700	S10-TD715	378€
1600x700	S10-TD716	380€
1800x700	S10-TD718	412€

### Référence adossée avec étagère

Référence	Prix
S10-TDEG710	417€
S10-TDEG712	430€
S10-TDEG714	492€
S10-TDEG715	518€
S10-TDEG716	530€
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 • Piétement tube inox Ø 38 mm avec vérins



#### ● Modèle TSC12/R



Dimensions L x P x H (mm)	Table du chef sans robinet adossée				Dimensions L x P x H (mm)	Table du chef avec robinet adossée			
	Bacs	Adossée	Référence	Prix		Bacs	Adossée	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€
1400 x 700 x 900	A gauche	T02-503284	511€	T02-503304	581€	1400 x 700 x 900	A gauche	T02-503294	560€
1600 x 700 x 900	A gauche	T02-503286	536€	T02-503306	596€	1600 x 700 x 900	A gauche	T02-503296	585€
1200 x 700 x 900	A droite	T02-503323	504€	T02-503343	556€	1200 x 700 x 900	A droite	T02-503333	570€
1400 x 700 x 900	A droite	T02-503324	753€	T02-503344	581€	1400 x 700 x 900	A droite	T02-503334	560€
1600 x 700 x 900	A droite	T02-503326	536€	T02-503346	598€	1600 x 700 x 900	A droite	T02-503336	585€



• Bords arrière anti ruissellement 3 faces • Dossier hauteur 100 mm • Egouttoir nervuré penté • Habillage cache bacs 3 faces • Piétement 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				Dimensions L x P x H (mm)	Plonge			
	Désignation	Bacs	Sans robinet Référence	Prix		Sans robinet Référence	Prix	Sans robinet avec étagère Référence	Prix
800 x 700 x 900	1 bac	600 x 500	T02-503602	391€	1200 x 700 x 900	T02-503622	430€		
1400 x 700 x 900	1 bac + égouttoir à droite	600 x 500	T02-503603	441€	1400 x 700 x 900	T02-503623	505€		
1400 x 700 x 900	2 bacs	600 x 500	T02-503606	580€	1600 x 700 x 900	T02-503626	645€		
1600 x 700 x 900	2 bacs +1 égouttoir à droite	400 x 500	T02-503601	601€	1200 x 700 x 900	T02-503621	670€		
1900 x 700 x 900	2 bacs +1 égouttoir à droite	600 x 500	T02-503607	636€	1400 x 700 x 900	T02-503627	725€		

#### ● Modèle PSL/A

Dimensions L x P x H (mm)	Plonge pour machine à laver				Dimensions L x P x H (mm)	Plonge pour machine à laver			
	Désignation	Bacs	Sans robinet Référence	Prix		Sans robinet Référence	Prix	Sans robinet avec étagère Référence	Prix
1600 x 700 x 900	2 bacs + égouttoir à gauche	400 x 500	T02-503604	586€	1200 x 700 x 900	T02-503624	631€		
1200 x 700 x 900	1 bac + égouttoir à gauche	500 x 500	T02-503605	436€	1400 x 700 x 900	T02-503625	461€		

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





## 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 egouttoir	S10-P107	410€
1200 x 700 egouttoir 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-vaiselle (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€



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



## LAVERIE



- Tout inox AISI304L épaisseur 15/10 • Zone de glissement largeur de 550 mm • Hauteur de glissement de 875 mm
- Piétement 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€



- Dosseret en retrait de 40 mm • Fixation murale par 4 vis • Charge répartie : 100 kg

AISI  
441

## ● Modèle EMS/R



## ● Etagère pour four à micro-ondes

Dimensions (largeur x longueur)	Référence	Prix
500 x 600	T02-503425	80€

Dimensions  
L x P x H (mm)

Dimensions L x P x H (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 murale à plateaux pleins

Dimensions L x P x H (mm)	Référence	Nbre bacs	Prix
600 x 300	T02-503451	4	179€
800 x 300	T02-503452	5	199€
1000 x 400	T02-503453	6	231€
1200 x 400	T02-503454	7	270€

## ● 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)

AISI  
304L

## ● Modèle ETM/T

## ● Etagère 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€

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





## 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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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 débit anti-goutte et anti-coup de bâlier
- Blocage levier pour débit continu

- Douchette dosage précis, anti-goutte, anti-coup bâlier • 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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**170€**



● **Douchette avec mélangeur monotrou, construction massive**

Modèle DO/T  
Référence K02-2E.2100.00.59  
Longueur (mm) 1000

PRIXHT\*  
**285€**

● **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

PRIXHT\*  
**325€**

- Carter en acier inoxydable (AISI 304) • Ensemble de poules revêtues Rilsan® • Tuyau spécial EPDM, conforme pour l'eau potable • Enroulement automatique et dispositif de retenue 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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**275€**



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



**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°Th 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 paroi 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**  
LAVAGE ET RINÇAGE

## ● 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

PRIXHT\*  
**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 cuve12,5 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 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

PRIXHT\*  
**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-21COLDDD/R
Référence	FR1-LFA19031226
Dim L x P x H (mm)	470 x 520 x 720
Tension/Puissance Elec.	230V+T/3,06kW

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**260€**

## ● Pompe de vidange pour lave-verres

- Kit adaptable à monter par un technicien

Modèle	KITDRAINPUMPGW&UC/R
Référence	FR1-LFA19013376
Puissance	0,03kW

PRIXHT\*  
**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 cuve12,5 litres - Pompe de lavage 350W • Clapet anti-retour sur le circuit hydraulique • Doseur produit de rinçage incorporé
- Livré avec 2 paniers verres + 1 godet couverts + 1 support soucoupes.
- 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

PRIXHT\*  
**1370€**

- Construction inox 18.10/AISI 304 • Double paroi 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**  
LAVAGE ET RINÇAGE

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

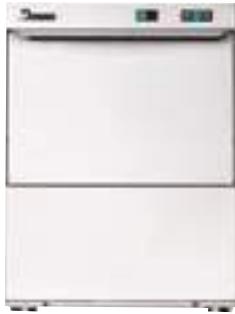
PRIXHT\*  
**1499€**



## LAVE-VAISSELLE FRONTAL

### KROMO

• Construction en inox 18.10/AISI 304 avec porte double parois et cuve avec angles arrondis, bras tournants de lavage et rinçage, triple filtre 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.



#### 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

**PRIXHT\***  
1250€

### KROMO

• Construction en inox 18.10 - AISI 304 • Double parois avec supports panier emboutis et cuve avec angles arrondis • Bras tournants de lavage inox, triple filtre 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 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

**PRIXHT\***  
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

**PRIXHT\***  
1792€

### FRANSTAL

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

**PRIXHT\***  
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

**PRIXHT\***  
1590€

**Modèle** EVPL-60/A

**Référence** FR1-LFA19004660

**Dim L x P x H (mm)** 600 x 600 x 400

**PRIXHT\***  
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

**PRIXHT\***  
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 + AutoDiagnostique + Autonettoyage + Thermomètres • Hauteur passage 340mm • Doseur détergent + rinçage + pompe vidange + plus rinçage constant + MPÖWER multitension/voltage. • Avec 1 panier verres + 1 panier assiettes + 1 godet couverts.



#### Lave-vaisselle

- 6 programmes

- Panier 500 x 500 mm

- Gastronom 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

**PRIXHT\***  
2910€



**KROMO**  
EXCELLENCE EN INOX



#### ● 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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**2825€**

**FRANSTAL**



#### ● Lave-vaisselle à capot

- Construction en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie - Capot simple paroi
- Ouverture compensée - Hauteur utile d'ouverte 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

PRIXHT\*  
**2390€**



#### ● 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 - Récuperateur 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

PRIXHT\*  
**5490€**

#### ● Pompe de vidange lave-vaisselle

- Pompe de vidange pour lave-vaisselle
- Kit adaptable à monter par un technicien

Modèle

KITDRAINPUMPGW&UC/E

Référence

**F08-19022349**

Puissance

0,03kW

PRIXHT\*  
**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 CONCENTRÉ CITRON

DETARTRANT LAVE VAISSELLE

Disponible en 5L

Des produits complémentaires sont également disponibles

CONSULTEZ-NOUS !

77





**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



DISPONIBLE EN  
longueur 1080 mm  
sans SAS d'entrée  
et de sortie

**12300€**

**Laveuse à avancement automatique**

- Entrée à droite
- Commande par touches sensitives.
- 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 sensitives.
- 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€**


**FRANSTAL**

**● Adouisseur soft 25 eau froide vanne chronométrique**

- Pour fours mixtes et laveuses frontales
- Débit : 2 m<sup>3</sup>/h - T° max de l'eau : 35 °C
- Volume résine : 5 litres
- Capacité d'échange : 20°fm<sup>3</sup>
- 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

**PRIXHT\***  
587€

**● Adouisseur 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°fm<sup>3</sup>
- 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

**PRIXHT\***  
725€

**● Adouisseur 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

**PRIXHT\***  
825€

**● Adouisseur 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

**PRIXHT\***  
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 9m<sup>3</sup> sur four mixte/ 12 m<sup>3</sup> 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

**PRIXHT\***  
420€

**● Cartouche de remplacement Franstal 2XL**

- Protection contre le calcaire
- 5 niveaux de protection : rétention chlore, particules, goûts et odeurs.
- Autonomie 9m<sup>3</sup> sur four mixte, 12m<sup>3</sup> sur machine à café pour dureté moyenne 10° KH.

**Modèle** LWAFRANSTAL2XL/K

**Référence** FR1-LWAFRANSTAL2XL

**Dim H (mm)** 574

**PRIXHT\***  
240€

**BRITA**

- Capacité moyenne : 12 000 L pour le 1200 • Clean et 5 000 L pour le 1200 Clean Extra • Déminéralisation 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

**PRIXHT\***  
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

**PRIXHT\***  
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 facilité 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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**299€**



**FRANSTAL**

## ● 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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**325€**




**Merker**

Montage en colonne possible pour un encombrement réduit


**● 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

**PRIXHT\***  
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

**PRIXHT\***  
1930€




**● 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

**PRIXHT\***  
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 1096

**Tension / Puissance Elec.** TRI400V+N+T/4,8 Kw

**PRIXHT\***  
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

**PRIXHT\***  
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 m<sup>3</sup>/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

**PRIXHT\***  
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 Controls».
- 26 programmes (dont 4 économiques).
- Exportation 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

**PRIXHT\***  
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

PRIXHT\*  
2690€

### ● Bras + Jeannette manche aspirante/ chauffante

Modèle	TXRSF1/RA5/E
Référence	E01-121914

PRIXHT\*  
345€

### ● Bras d'éclairage+néon led

Modèle	TXRLLT4EF/R
Référence	E01-124690

PRIXHT\*  
425€

### ● Suspension fer

Modèle	TXRSUPEF/K
Référence	E01-124688

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
395€

### ● Chariot support

- Chariot support TROL compatible avec la table de repassage TIPI S pour Mini 3

Modèle	TROL/R
Référence	E01-121903

PRIXHT\*  
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

PRIXHT\*  
240€



- 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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**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

PRIXHT\*  
**530€**

#### ● Mitigeur thermostatique

- Mitigeur 38° avec clapets NF + Raccord tournant

Modèle MT/I  
 Référence E54-PMITI00001

PRIXHT\*  
**80€**

- Coffret double moulé • Tuyau Ø 5x8 pour aspiration /refoulement (lavage) • Tuyau Ø 2.7x4 pour aspiration/refoulement (rinçage) • Débit de pompe 5L/h(lavage) et 1,2L/h(rinçage) • Passage cloison équerre inox et clapet d'injection inox canelé • Pression refoulement 0,8 bars(lavage) et 3 bars (rinçage)



#### ● 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

PRIXHT\*  
**195€**



#### ● Doseur de produit lavage/rincage

- Masterdose double lavage et rinçage 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

PRIXHT\*  
**265€**

## NOTE





## Proximité

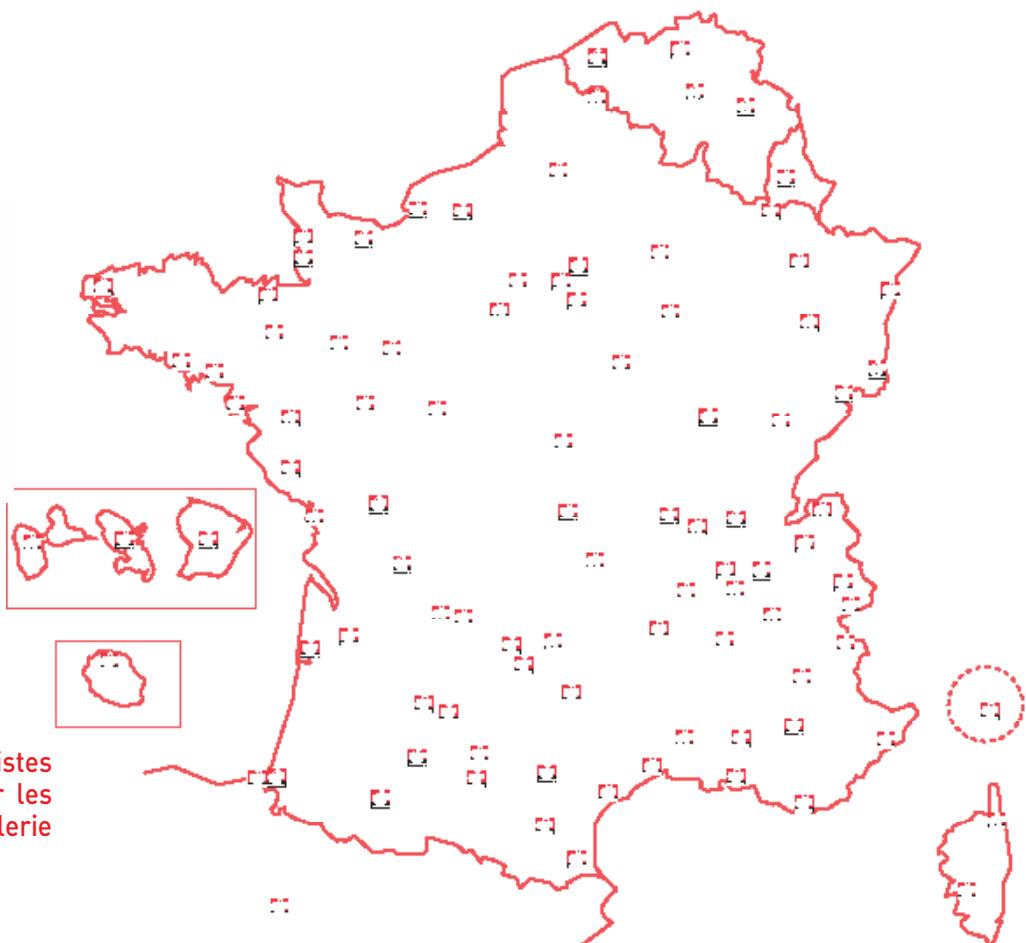
Une présence forte sur tout le territoire : une entreprise GIF est à moins d'une heure de votre établissement.

## 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](mailto:gif-groupe@wanadoo.fr) - [www.groupegif.com](http://www.groupegif.com)

