

NOS PRODUITS

 SOMMAIRE

catalogue



DISTRIBUTEUR DE MATÉRIELS PROFESSIONNELS
CHR & MÉTIERS ALIMENTAIRES DEPUIS 1992



2026

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



WWW.SODIMATS.COM

QUI SOMMES NOUS?

QUI SOMMES NOUS?

← SOMMAIRE



8H-18H
LUNDI-VENDREDI*



2 500M2 + 10 000
ARTICLES DISPONIBLES



14 COLLABORATEURS

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

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

Jeremy | Nice, Corse & Est 06

06 66 352 360 jeremy@sodimats.com

Olivier | Ouest 06, arrière pays & Est Var

06 33 635 470 olivier@sodimats.com

Florent | Centre 06, littoral azuréen (Cannes-Menton)

06 49 75 14 78 florent@sodimats.com

Julien | Magasin Vallauris

06 03 593 706 julien@sodimats.com

Ingrid | Location

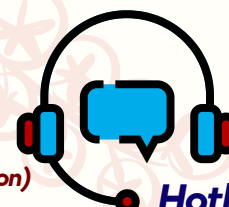
04 93 216 337 secretariat@sodimats.com

Nathalie | Service technique

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



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



Hotline SAV:
09 72 681 000



Itinéraire

Chez SODIMATS, chaque client a un interlocuteur identifié.

Un vrai numéro. Un vrai visage. Un vrai suivi.

*permanence téléphonique samedi et jours fériés





ÉDITO

ÉDITO

[SOMMAIRE](#)



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

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



Thierry PETRA & Gwenaëlle COFFINET

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

1. Des prix justes.

Notre slogan n’est pas une promesse marketing. C’est une ligne de conduite.

Nous avons engagé un rééquilibrage complet de nos grilles tarifaires afin de proposer des prix cohérents, lisibles et compétitifs, sans compromis sur la qualité.

Dans un contexte économique fragile, notre objectif est simple :

👉 permettre aux restaurateurs d’investir, de s’équiper et de renouveler leurs matériels sans fragiliser leur trésorerie.

2. Un catalogue enrichi, fidèle à ses racines.

2026 marque l’arrivée de nouvelles gammes et de nouvelles marques dans notre offre, sélectionnées pour leur fiabilité, leur performance et leur rapport qualité/prix.

En parallèle, nous restons profondément attachés à nos partenaires historiques.

Notre catalogue devient plus large, plus cohérent, plus protecteur pour vos investissements.

3. Le SAV remis au centre de tout.

Un matériel performant ne vaut rien sans un service qui suit.

Nous avons fait du service après-vente notre priorité absolue :

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

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

Cette nouvelle page ne s’écrit pas seule.

Nous avons la chance de pouvoir compter sur le regard bienveillant et le soutien du fondateur, **Yvon Guez**, qui nous accompagne dans cette transition avec générosité et confiance.

Son exigence, sa proximité avec les clients et sa vision ont construit SODIMATS.

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

L’histoire continue.

Et elle ne fait que commencer.



BIEN PLUS QU'UN FOURNISSEUR D'ÉQUIPEMENTS CHR

Notre métier : vous accompagner à chaque étape

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

 [SOMMAIRE](#)



DISTRIBUTEUR DEPUIS 1992



Conseils-Vente
matériels neufs &
occasions révisées



Location de
matériel



Dépôt vente



Service
technique



Financement



Reprise &
renouvellement
de matériel

Un éventail
de solutions
adapté à
chaque
projet

ACTIVITÉS

ILS NOUS FONT CONFIANCE

★ **Note Google : 4,4 / 5**

Clients CHR satisfaits – avis vérifiés

 Proximité locale

 SAV interne

 Accompagnement



SOMMAIRE

SOMMAIRE



Cliquez sur un chapitre

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



Cliquez ici pour découvrir les granités !



LÉGENDES DES PICTOGRAMMES



Gamme **EASY**
Notre 1er prix



Disponible
en location



Disponible
en autres couleurs



Adoucisseur
recommandé



Classe
climatique



Classe
climatique



Classe
climatique



Température
négative



DISTRIBUTEUR CHOCOLAT CHAUD

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



Code	Dim (mm)	Puiss. Kw	Capacité L	€
K0067	440x360x(h)471	1,06 -230V	5	448
K0107	415x300x(h)580	1,06 -230V	10	498

DISTRIBUTEUR BOISSONS CHAUDES

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



Ne convient pas pour du chocolat chaud.

Code	Dim (mm)	Puiss. Kw	Capacité L	€
K0009	370X332X(h)472	2,2 -230V	9	97
K0037	385X385X(h)595	2,2 -230V	18	129

Mixeur à milkshake professionnel

135 €



Dim: 178X196X490mm

Milkshakes, frappés & cappuccinos freddo.

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

PERCOLATEUR

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



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

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

BOISSONS & PRÉPARATIONS
SNACK-BAR-TRAITEUR
SOLUTIONS DE CUISSON
FOURS PROFESSIONNELS
PIZZAS & ACCESSOIRES
HOTTES & MOTEURS
RÉFRIGÉRATION & VITRINES
HYGIÈNE & LAVERIE
MOBILIER INOX
USTENSILES & PETITS MATÉRIELS



PRESSE AGRUMES

> AUTOMATIQUE

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

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

> À LEVIER K0059

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

> CLASSIQUE 3 OGIVES K0018

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



325 €



172 €



176 €



225 €



CENTRIFUGEUSE K0025



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

- 2 vitesses
- Puissance : 800 W - 230 V

BLENDER BAR K0058



Équipé d'un couteau inox avec revêtement titane amovible, offrant puissance et durabilité. Réglage manuel de la vitesse avec fonction pulse pour un contrôle précis des préparations.

Livré avec un pichet amovible de 2,5 L en tritan, résistant aux chocs et aux températures de -40 °C à +90 °C, équipé d'un couvercle renforcé et d'un bouchon sécurisé. Moteur haute vitesse (jusqu'à 24 800 tr/min) avec protections contre la surchauffe et les surcharges électriques, garantissant fiabilité et sécurité à l'usage.
 Puissance : 1,68 kW - 230 V Dim : 320X250X(h)532 mm

> AVEC CAISSON INSONORISANT EN POLYCARBONATE K0098

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

365 €



MÉLANGEUR

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



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

SYPHON

① Tête en aluminium livré avec set de 3 douilles en polypropylène + brosse de nettoyage

Ne convient pas aux préparations chaudes

Diam: 95 mm Haut: 320mm

Capacité: 0,95 L | **U0074 : 34€**

② Pour tout type de préparation (chaud/froid)

Livré avec set de 3 douilles en acier inox + brosse de nettoyage

Conservation du contenu jusqu'à 14 jrs au réfrigérateur

Diam: 98 mm Haut: 330mm

Capacité: 1 L | **U0122 : 78€**



C40 Robot Coupe Extracteur de Jus & Coulis P0124

Pour coulis de fruits et légumes, et jus pressés de façon rapide et facile.

Débit : Jusqu'à 12 L/h

Goulotte XL 90 x 75 mm permet d'introduire une tomate entière pour une plus grande facilité et un débit important

Le bras coulis conçu spécialement pour les fruits et légumes à chair tendre tels que framboise, cassis, tomate...

- Dimensions : 245X305X370mm
- 500W 230V



BL3 Robot Coupe Blender Professionnel K0055

Extra silencieux et performances Maxi ! Technologie X-Flow qui permet une turbulence maximale pour un mixage encore plus fin. C'est le robot parfait pour réaliser toutes vos sauces, soupes, appareils et coulis.

Vitesse : variable de 500 à 12 600 tr/min

Moteur puissant de 1100W vous permet une utilisation prolongée a forte intensité.

Capacité: 3L

- Dimensions : 214X470X450mm



COUPE LÉGUMES

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

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

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



MANDOLINE P0074



59 €



5 lames
Boîte de rangement

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

BATTEUR MÉLANGEUR

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

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

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

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



ENTONNOIR DE DOSAGE U0170

Poignée ergonomique
La conception de la vanne d'arrêt assure une fermeture étanche

Inclus 3 douilles (Ø. 4,5 et 6 mm)

Spécialement conçu pour le dosage des sauces de composition diverses ainsi que la décoration des plats et de la confiserie.

- Dim. L270xP195xH270 mm
- Capacité 1,5 L

49 €



COUPE LÉGUMES

> CL 50 1 OU 2 VITESSE(S)

Performant, robuste, facile à nettoyer, et dispose d'une grande variété de coupes. Cette machine vous fera gagner du temps dans toutes vos préparations.

Vitesse : 375 tr/min (!) Triphasé

Goulotte demi-lune 2,2L, Goulotte cylindrique Ø58mm et Ø39mm, poussoir exactitube **inclus**

Ce modèle existe en 2 versions :

1 vitesse (monophasé ou triphasé) : 375 tr/min

2 vitesses (triphasé) : 375 tr/min et 750 tr/min

PACK READY



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

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

> CL50 GOURMET P0122

Livré sans disque

7 coupes exclusives

4 tailles de Gaufrettes et 3 tailles de Brunoises. Coupez aussi bien les grandes quantités que les petites grâce au bac de réception amovible : Capacité brunoise : 600 g de pommes de terre 3x3x3 mm

Une grande goulotte (surface de 139 cm²)

Une goulotte cylindrique (Ø 58 mm ou 68 mm)

Puiss: 550W-230V Dim: 340X390X610mm

2229 €



> OPTIONS PACK DE DISQUES

6 X

+2 accessoires



Économisez avec ce pack !!

P0150 Ce pack comprend :

1x Disque éminceur 1mm • 1x Disque éminceur 3mm • 1x Disque râpeur 2mm • 1x Disque bâtonnet/julienne 4X4mm • 1x Disque macédoine 10x10mm + 2x Double porte disques mural

795 €

8 X

+2 accessoires



Économisez avec ce pack !!

P0151 Ce pack comprend :

1x Disque éminceur 2mm • 1x Disque éminceur 5mm • 1x Disque râpeur 2mm • 1x Disque râpeur 3mm • 1x Disque macédoine 10x10x10mm • 1x Disque macédoine 20X20X20mm + 2x Double porte disques mural

963 €

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

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

COMBINÉ CUTTER / CL

> R301 Combiné Cutter & Coupe-légumes P0121

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

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

PACK



1695 €



> R211XL Combiné Cutter & Coupe-légumes P0105

Allie les fonctions des cutters et coupe-légumes.
 Modèle R 211XL avec éjection en continu hors de la cuve.

Vitesse : 1 500 tr/min

Une goulotte :

Extra-large

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

De précision

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

Un couvercle accessible

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

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

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

> R101 XL Combiné Cutter & Coupe-légumes P0125

Le Robot Coupe R 101 XL est idéal pour les petites quantités et petits espaces.

Notre exclusivité: le couteau fond de cuve !

Vitesse de rotation des lames de : 1500 tr/mn

goulotte cylindrique de Ø58

Dim: 245X305X(h)520mm • Puiss: 450W 230V • Cuve 1,9L

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

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

PACK



1260 €



640 €



BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS



MACHINE À BARBE À PAPA



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

- Résultat rapide : produit une barbe à papa en seulement 30 secondes

Code	Dim (mm)	Puiss. Kw	Diam. (mm)	€
R0018 à poser	520X520X(h)500	1,2-230V	520	230
R0038 sur chariot	948X520X(h)914	1,2-230V	520	265
R0042 couvercle plexi	Ø520X(h)350		520	55



MACHINE À POP CORN



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

Code	Dim (mm)	Puiss. Kw	OPTION	€
R0015①	900X420X(h)760	1,7-230V	vitrine avec stockage	525
R0016②	560X420X(h)760	1,4-230V	sans stockage	375
R0017③	940X370X(h)820		chariot	120



① R0015



② R0016



③ R0017

SNACK-BAR-TRAITEUR

 **SOMMAIRE**

GRANITE

MACHINES A GRANITÉ SUNFREEZE

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

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



Attention !
N'utiliser que les produits adaptés !

ACCESSOIRES

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



PRÉPARATIONS POUR GRANITÉS

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

Formule prêt à l'emploi
14 parfums à découvrir !



13,95 €

MACHINE POUR CAFÉ GLACÉ

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

PRÉPARATION POUR CAFÉ GLACÉ

Tarif : 8,50€/500g

Réf: CAFE500

Prix de vente conseillé pour 1 portion : 3€

Cout de revient par portion : 0,28€

Nombre de portions avec 1 sachet : 30

Chiffre d'affaires avec 1 sachet : 90€



990 €



8,50 €

BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS

CRÊPIÈRES Fest Noz

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

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

Poids net : 64 kg

Dimensions crêpe : Ø 40 cm, en fonte émaillée.

En gaz: brûleur 6 branches, robinet de sécurité



Fabriqué en France



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

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

KIT D'ÉTALEMENT R0023

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



59 €

Options:

R0048 Tampon avec 3 recharges **35€**

R0049 15 recharges tampon **39€**

R0013 Pierre abrasive **25€**

R0043 Râteau inox rond **27€**

R0045 Spatule bois hêtre **9€**

VARIANTE R0001A

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



159 €



CHAUFFE SAUCE C0560

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

①

259 €



②

379 €



③

499 €



Disponible version 1, 2 ou 3 sauces

MEUBLE SUR ROULETTE



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

GAUFRIER 4x6 LIÈGE 90° R0014A

La gaufre 4x6 (empreinte à 4 plots par 6) est plus épaisse et plus longue que la gaufre de Liège classique, pour un résultat encore plus gourmand. Typiquement Belge, c'est une gaufre légèrement caramélisée à l'extérieur et reconnaissable à sa forme irrégulière et à ses grains de sucre perlé.

Dans sa version 90°, ce gaufrier est idéal pour réchauffer des gaufres précuites ou surgelées.

Poids net : 16 kg

Dimensions : 3150X260X220mm

1,4KW Thermostat réglable de 50 à 300°C

760 €

Fabriqué en France



R0037 SPRAY DE DÉMOULAGE ALIMENTAIRE 200ML 15€



VARIANTE R0014

Gaufres de liège

Dimensions : 330X437X(h)251mm

1,5KW-230V

2 empreintes 4X6 cases

Régulation de température thermostatique de 50° à 300°C

Egouttoir amovible, livré avec une fourchette à gaufres

279 €



POËLE PAELLA UO195

Tôle acier avec 2 poignées

Diam 800mm

Haut 70mm

99 €



PLAT SOCCA

Voir page 51



RECHAUD À GAZ XL KITCHEN LINE

Équipé d'un thermocouple et d'un allumage électronique.

Livré complet avec tuyau de gaz et détendeur.

Dim: 580X650X(h)400mm

Puiss: 10,8Kw

C0672 Tarif: 398 €



APPAREIL RACLETTE DEMI MEULE C0002

Boîtier de chauffe horizontal

Bouton ON/OFF

Résistance

Porte fromage réglable en hauteur et inclinable

Puiss : 600 W -230V Dim: 520 x320 x(h)310 mm

Poids : 4 Kg

Existe en version quart de meule **C0626: 109 €**

Accessoire: couteau à raclette: **20 €**

159 €



BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS

MACHINE À GLAÇONS AUTONOME G0038



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

Taille des glaçons:

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



239 €

BROYEUR À GLAÇONS G0020

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

295 €



MACHINE HOT DOG 4 PLOTS C0032



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

220 €



CHAUFFE-SAUCISSE C0033

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

160 €



MARMITE À SOUPE C0406

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

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

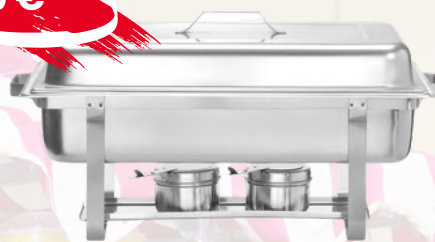


Chafing dish Gastronomique 1/1 REF C0408



49 €

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



>Pâte combustible pour chafing dish en boîte

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



Réchaud électrique Tellano REF C0024

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

109 €



CUISEUR À OEUFS C0632

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

159 €



BAIN MARIE AVEC ROBINET DE VIDANGE



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

① DIM: 574X334X(h)241 mm 1000W-230V

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

132 €



① CO411

139 €



② CO411B

BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS

TABLE DE BOUCHEIRE BILLOT EN POLYÉTHYLÈNE

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



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

SCIE A OS

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



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

TRANCHEUR À GRAVITÉ

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



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

SNACK-BAR-TRAITEUR

 SOMMAIRE

HACHOIR



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

*Ne convient pas l'utilisation continue

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ n°22 V0063

Dim: 310X350X(h)615mm Puis: 1,1 KW-230V

Productivité horaire: 350 kg. **Inclus:** grille 4,5 mm et couteau inox.

Bouche et pivot d'hélice en acier AISI 304

Moteur puissant et ventilé (pour usages intensifs), muni d'une sécurité de surchauffe du moteur

3169 €



MACHINE À SAUCISSE

Bâti, cylindre et piston fait en inox.

Équipé d'un système de remplissage à deux vitesses qui est facile à utiliser.

Le piston peut être facilement enlevé pour le remplissage et le nettoyage.

Équipé d'un roulement et d'une roue dentée en acier trempé, résistant à la pression.

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



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

GYROS*

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

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

*Garantie limitée à 6 mois



COUTEAUX

215 €

SANS FIL C0821

2 lames inox Ø 100 mm, 1 lisse + 1 dentelé.

La lame tourne à 2600 RPM et peut trancher jusqu'à 60 kg/h.

Épaisseur de découpe réglable de 0 à 8 mm.

Dim: 232X120X(h)140mm

Deux batteries d'une capacité 2000 mAh chacune incluses. Puiss: 80W-230V



FILAIRE

298 €

C0820 Grand disque à trancher lisse de Ø 80 mm avec protection en acier inoxydable.

Le couvercle de la lame assure la sécurité pendant le tranchage.

Disque à trancher supplémentaire dentelé de Ø 80 mm inclus. Dim: 155X127X(h)202mm

Un affûteur de couteaux, un porte-couteau et un tournevis sont inclus. Puiss: 80W-230V



BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS

ROTOISSOIRE ÉLECTRIQUE

Conçue pour toute activité dans un espace réduit.
Entretien facile et rapide.
Cuve 1 source de chaleur par broche. Lampes halogènes.
Cuvette de récolte graisse extractible.
La capacité de volailles par broche doit être inférieure à 1,2 Kg.

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



ROTOISSOIRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE

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

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



RÔTISSOIRE GAZ

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

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

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



RÔTISSOIRE À BALANCELLES C0668

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

Option support placard pour rôtissoire
N0194 : 1066€



4834 €



ARMOIRE VITRINE CHAUFFANTE C0716

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



ARMOIRE DE SUPPORT N0067

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



FOUR MICRO-ONDE C0645



Dim. ext 483X420X(h)281mm • capacité 25L.
Puiss: 0,9W 230V
Commandes numériques et plan tournant
Tôle peinte en noir avec porte réfléchissante
6 niveaux de puissance
Fonction décongélation
Minuterie numérique
Alarme de fin de cuisson



FOUR MICRO-ONDE C0646

Dim: 511x432x(h)311mm • capacité 25L
Puiss: 1 KW restituer 230V 1550W
Boîtier et intérieur de la chambre avec fond en céramique en acier inox.
Panneau de commande facile à lire / 6 pgrm
Commande électronique avec un seul bouton de réglage du temps de 15 s à 6 min.
Antenne magnétron à rotation inférieure pour une distribution uniforme de l'énergie, sans disque rotatif.
Filtre à air intégré pour la protection contre les facteurs externes et la poussière.



FOUR MICRO-ONDE 2 MAGNÉTRONS C0266

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



PLAQUES À INDUCTION

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



①



②



③

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

FEU GAZ

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



WOK INDUCTION C0201



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



312 €

WOK U0010

Matériel 3-ply (3 couches). Ø360x(H)180
 Poignée en inox avec prise douce.
 Avec couvercle en inox.
 A utiliser seulement avec le C0201



99 €

CUISEUR RIZ

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



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

GRILL PIERRE DE LAVE 3 feux 19.5 Kw

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

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

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



GRILL PANINI



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



140 €



C0724

Disponibles en plaques lisses également



232 €

C0558



350 €

C0667



GRILL PANINI VITROCÉRAMIQUE

Plaque supérieure nervurée et inférieure lisse en vitrocéramique.

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

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



SALAMANDRE PLAFOND FIXE GRILLE AMOVIBLE

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



Code	Dim (mm)	Puiss. KW	€
C0641	600X360X(h)300	2,25 -230V	285
C0642	800X360X(h)360	3 -230V	369

SALAMANDRE PLAFOND MOBILE

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



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

TOASTER SALAMANDRE

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

Code	Dim (mm)	Puiss. KW	€
C0478 SIMPLE	535X275X(h)250	2,7 -230V	196
C0479 DOUBLE	535X275X(h)365	4-230V	260



TOASTER

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

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



TOASTER CONVOYEUR C0647

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



789 €

Existe en version verticale !

PLANCHA ÉLECTRIQUE C0251



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

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



219 €



VARIANTE

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

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



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

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



PLANCHA GAZ



Construction tout inox
Équipée d'un bac de récupération des graisses qui facilite le nettoyage

Témoins lumineux de fonctionnement

Pieds antidérapants

Zone de chauffe : 1

Plaque :

- lisse pour C0637B
- chrome pour C0638B et C0639

Gaz naturel G25

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

RACLOIR À GRILLE U0193

Le grattoir à grille est un accessoire utile qui vous aidera à garder votre grill propre.

Nettoyage facile et efficace du grill

Lame remplaçable

Polyvalent

15,75 €



BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS

PLANCHA MAINHO

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



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

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

PLANCHA GAZ KRAMPOUZ Confort Largeur C0678

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



Version ELECTRIQUE KRAMPOUZ C0677

Puiss: 2X2700W 400V

1280 €

PLANCHA ÉLECTRIQUE EN PROFONDEUR C0631



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

PLANCHA ÉLECTRIQUE NERVURÉE C0644



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

FRITEUSE ÉLECTRIQUE À POSER



> SANS VANNE DE VIDANGE

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
1 ou 2 cuve(s)

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

Thermostat de sécurité

Code SIMPLE	Capacité L	Dim (mm)	Puiss. KW	€
C0459	4	180X410X(h)415	2,2 -230V	140
C0618	7	282X425X(h)330	3,5 -230V	199

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

> AVEC VANNE DE VIDANGE

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

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



FRITEUSE BEIGNETS C0617

Capacité 16L, avec vanne de vidange

Panier dim: 470X250X(h)110mm

Machine dim: 578X525X(h)430mm

Puiss: 9 KW-400V



695 €

SUPPORTS



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

BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR ARMOIRE

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



Code	Capacité L	Dim (mm)	Puiss. KW	€
C0011 SIMPLE	14	375X655X845/985	9 -400V	890
C0012 DOUBLE	14+14	750X655X845/985	2X9 -400V	1450

FRITEUSE GAZ SUR ARMOIRE

Livré avec 1 panier 235x290xh110 mm / avec poignée athermique
 Cuve soudée avec zone froide et robinet de vidange inférieure
 Quantité d'huile à l'utilisation, max. 15 litres min. 13 litres
 Filtre en cuve en acier chromé. Couvercle en acier inox
 Production horaire 1X ou 2X 18 kg
 Chauffage par brûleurs à flamme horizontale stabilisée
 Régulation de 110°C à 190°C par vanne thermostatique, sécurité par thermocouple et allumage piézo électrique
 Thermostat de sécurité de série
 Armoire inférieure avec bac filtrage huile
 Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds en inox réglables



Code	Capacité L	Dim (mm)	Puiss. KW	€
C0014 SIMPLE	15	375X650X845/1010	13 Gaz	1557
C0015 DOUBLE	15+15	750X650X845/1010	2X13 Gaz	2805

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

Machine à éplucher les pommes de terre P0108

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



539 €



Adoucisseur
recommandé

>P74

COUPE FRITE P0075

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



189 €

CHAUFFE FRITES C0570

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



249 €



SET DE CASSEROLES

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

U0001:

4 casseroles avec couvercle et 1 poêle

Casserole 1 : capacité 2 L, Ø du fond 16 cm, H 10 cm

Casserole 2 : capacité 2,7 L, Ø du fond 18 cm, H 11 cm

Casserole 3 : capacité 5,1 L, Ø du fond 24 cm, H 11,5 cm

Casserole 4 : capacité 6,1 L, Ø du fond 20 cm, H 20 cm

Poêle : capacité 2,8 L, Ø du fond 24 cm, H 6,5 cm

U0002 :

4 casseroles avec couvercle

Casserole 1 : capacité 8 L, Ø du fond 24 cm, H 20 cm

Casserole 2 : capacité 9 L, Ø du fond 26 cm, H 20,5 cm

Casserole 3 : capacité 13 L, Ø du fond 28 cm, H 22,5 cm

Casserole 4 : capacité 15 L, Ø du fond 30 cm, H 25 cm

CUIT PÂTES U0004

Ø 360mm

H: 250mm

Capacité 31 L

Avec 4 passoirs à panier haut

295 €



COCOTTE À MOULES & SAUCES avec couvercles



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

142 €



215 €



BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE

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



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

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

POELES SANS COUVERCLE

Induction • Gaz • Électrique



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

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

POELES EN CÉRAMIQUE

Induction • Gaz • Électrique • céramique

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



POELES À FRIRE

Induction • Gaz • Électrique

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



POISSONNIÈRE U0120

Dim: 400X275X(h)35mm

45 €



WOK U0167

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

75 €



autres modèle >voir P 21

SOLUTIONS DE CUISSON SNACKING 600



[SOMMAIRE](#)

BASE 600 CUISINIÈRE À GAZ

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

BASE 600 FRITEUSE

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

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

BASE 600 CUISEUR POUR PATES ELEC. C0496

Température 0°C-100°C

Dim: 400X600X(h)300mm

17 kgs

Puiss: 6 Kw- 230V

Inclus: 4x paniers Dim: 99x160x135mm



*Adoucisseur
recommandé*

>P74

BASE 600 GRILL PIERRE LAVIQUE GAZ C0503

Grille de cuisson en V acier inox. Allumage piezo électrique

Dim: 600X600X(h)300mm

41 kgs

Puiss: 8,5 Kw

BASE 600 PLAQUES ACIER LISSE GRILL

Code ELEC	Dim (mm)	Puiss.	€
C0499	400X600X(H)300	3,6 KW-400V	1075
C0501	600X600X(h)300	6 KW-400V	1231

Code GAZ	Dim (mm)	Puiss.	€
C0507	400X600X(H)300	6 KW	870
C0514	600X600X(h)300	7KW	1099

BASE 600 SOUBASSEMENT AVEC PORTE

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



Gaz naturel
Inclu: 1 panier / cuve



770 €



1199 €



Existe aussi en plaque
acier chromée



BOISSONS &
PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-
TRAITEUR

SOLUTIONS DE
CUISSON

FOURS
PROFESSIONNELS

PIZZAS &
ACCESSOIRES

HOTTES &
MOTEURS

RÉFRIGÉRATION &
VITRINES

HYGIÈNE &
LAVERIE

MOBILIER
INOX

USTENSILES &
PETITS MATÉRIELS

SOLUTIONS DE CUISSON

GAMME 700



BASE 700 CUISINIÈRE À GAZ

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

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

Code	Dim (mm)	Puiss.	Porte	€
C0283	1100X700X(h)850	6X5,5 kW	Armoire neutre GN 2/1 (portes en option).	2111
C0121	1100X700X(h)850	6X5,5 kW	Four gaz GN 2/1 560x630xh295 mm (5.2 kW), régulation de 160°C à 310°C, en dotation 1 grille.	2850

BASE 700 CUISINIÈRE ELEC

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

BASE 700 CUISINIÈRE INDUCTION C0740

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

2330 €



SOLUTIONS DE CUISSON

GAMME 700



BASE 700 CUISINIÈRE À GAZ

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

> SUR SOUBASSEMENT OUVERT

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



> SUR FOUR GAZ

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

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



> SUR FOUR ELEC

Dim: 700X700X(h)850/920MM 4 brûleurs (4x7 kW).

Four électrique 400V (5,3 kW), GN 2/1 dimensions : 560x660xh310 mm. Four électrique GN 2/1, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous le sol du four. Régulation de la température du four de 125°C à 300°C par thermostat, grill avec régulation indépendante équipé de thermostat de sécurité. Inclus : 1 grille.

C0126 : Tarif **3490 €**

> SUR FOUR ELEC CONVECTION

Dim: 1100X700X(h)850/920MM 6 brûleurs (6x7 kW). Four à convection électrique 230V (2,6 kW), GN 1/1 dimensions : 560x370xh320 mm. Four électrique à convection GN 1/1, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Régulation de la température du four de 70°C à 270°C, par thermostat.
Inclus : 1 grille.

Armoire neutre GN 1/1, dimensions : 325x535x(h)320 mm.

C0128 : Tarif **4600 €**

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

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

Armoire neutre GN 1/1, dimensions : 340x650xh350 mm.

4700 €



Disponible aussi en Dim: 1200X700X(h)900MM 4 brûleurs (4x6,5 kW). Plaque à mijoter (6,5 kW) dimensions : 320x585 mm, Four à gaz (6 kW).

Dim : 543x645x(h)266 mm.

Armoire neutre GN 1/1, dimensions : 340x650xh350 mm.

C0595B : Tarif **4300 €**



SOLUTIONS DE CUISSON

GAMME 700



BASE 700 CUISINIÈRE ELEC

> SUR SOUBASSEMENT N0016

4 plaques 400V/230V/3N (2,6 kW), Dim: 700X700X(h)850/920 mm
Dim plaques : 220x220 mm. abriqué en acier inoxydable AISI 304,
cylindres réglables en acier inoxydable.

Plateau embouti et scellé (15/10 mm) en acier inoxydable AISI 304,
étanchéité à l'eau "IPX5".

Cheminée arrière en acier inoxydable AISI 304.

Plaques en fonte, avec bord d'étanchéité en acier inoxydable,
dispositif de sécurité en cas desurchauffe.

Régulation de la puissance de chauffe par interrupteur 7 positions,
accès frontal pour une maintenance facilitée.

C0127 : Tarif **2990 €**

2990 €

C0127



514 €

N0016



> SUR FOUR ELEC

4 plaques 400V/230V/3N (2,6 kW), Dim: 700X700X(h)850/920 mm
Dim plaques: 220x220 mm. Four électrique, (5,3 kW) dim. 560x660xh310
mm, grill. Four électrique GN 2/1, chauffage par résistances en inox,

placées dans la voûte et sous la sole du four. Régulation de la
température du four de 125°C à 300°C, par thermostat, grill avec
régulation indépendante, équipé de thermostat de sécurité.

Inclus: 1 grille.

C0133 : Tarif **3990 €**

3990 €



BASE 700 FRITEUSE ELEC



Voir page 28

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



BASE 700 FRITEUSE GAZ



Voir page 28

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



BASE 700 CUISEUR PÂTES

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



>Paniers en option

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



Adoucisseur
recommandé

>P74

Prix conseillé HT | photos non contractuelles

SOLUTIONS DE CUISSON GAMME 700



SOMMAIRE

BASE 700 PLAQUE LISSE

Top supérieur en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 mm, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis cPlaque disponible en option chrome dur (épaisseur "50 µm") vous garantit:

- 1 - Hygiène irréprochable.
- 2 - Facilité d'entretien.
- 3 - Atténuation de la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.



C0326

> SUR SOUBASSEMENT OUVERT

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

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

C0132



N0015

BASE 700 GRILLE PIERRE DE LAVE

Construction "tout Inox" AISI 304. 2 zones de cuisson indépendantes avec leur grille en fonte reversible. Tiroir de récupération du jus en facade. Livré avec son kit soulèvement grille.

Grille (2 pièces) de cuisson (viande/poisson), Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5". Cheminée arrière en acier inox AISI 304.

Chauffage à gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Chambre de combustion et grille avec support pierre de lave, entièrement en acier inox • 400V



C0684

N0017

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

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

BASE 700 BAIN MARIE ELECTRIQUE C0371

Dim: 400X700X(h)850/920mm Puiss : 1,5 KW-230V

Cuve GNI/1 livré sans bacs gastronorm

Top étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, étanchéité à l'eau "IPX5". Vérins réglables. Cuve en acier inox AISI 304 soudée (en continu), un robinet de vidange(à billes) est placé sur la face avant de l'appareil.

A prévoir: Une évacuation au réseau d'eau usagée

Option

Bac GNI/3 X0026 **9,20€**

Bac GNI/6 X0028 **8€**

Couvercle GNI/3 X0032 **6€**

Couvercle GNI/6 X0034 **4€**

C0371

999 €

430 €

N0015

BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS

SOLUTIONS DE CUISSON

GAMME 900



SOMMAIRE

BASE 900 CUISINIÈRE À GAZ

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

> SUR SOUBASSEMENT OUVERT

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



> SUR FOUR GAZ

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

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



> SUR FOUR ELEC

Dim: 800X900X(h)850/920mm 4 brûleurs (2x7 KW + 2X11 KW).

Four électrique 400V (6 KW), GN 2/1 dimensions : 540x700xh300 mm. Four électrique GN 2/1, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous le sol du four. Régulation de la température du four de 125°C à 300°C par thermostat, grill avec régulation indépendante équipé de thermostat de sécurité, en dotation : 1 grille.

C0696: 3999 €

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

Dim: 1200X900X(h)850/920mm Puiss: Plaque (12 kW) coup de feu (755x625 mm), 2 brûleurs (1x7, 1x11 kW) high efficiency & flexibility).

Four (7 kW) GN 2/1 (535x650xh300 mm).

Armoire (GN 1/1) neutre (360x740xh360 mm).

Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.

Top embouti (20/10 mm), cuvette de récolte de liquide en acier inox AISI 304, emboutie et étanche.

Four régulation de 160°C à 310°C.



5062 €

SOLUTIONS DE CUISSON GAMME 900



BASE 900 CUISINIÈRE À PLAQUES ELECTRIQUES

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



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

BASE 900 FRITEUSE ELEC

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



BASE 900 FRITEUSE GAZ

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



BASE 900 CUISEUR PÂTES

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

>Paniers en option

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



*Adoucisseur
recommandé
>P74*

BOISSONS &
PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-
TRAITEUR

SOLUTIONS DE
CUISSON

FOURS
PROFESSIONNELS

PIZZAS &
ACCESSOIRES

HOTTES &
MOTEURS

RÉFRIGÉRATION &
VITRINES

HYGIÈNE &
LAVERIE

MOBILIER
INOX

USTENSILES &
PETITS MATÉRIELS

SOLUTIONS DE CUISSON GAMME 900



SOMMAIRE

BASE 900 PLAQUE LISSE

Top supérieur en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis. Un superbe design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD".

Plaque disponible en option chrome dur (épaisseur "50 µm") vous garantit:

- 1 - Hygiène irréprochable.
- 2 - Facilité d'entretien.
- 3 - Atténuation de la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.

> SUR SOUBASSEMENT OUVERT

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

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



BASE 900 GRILL PIERRE DE LAVE C0287

Grille de cuisson en fonte (368x638 mm) "double face" avec 1 côté poisson et 1 côté viande.

Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.

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



BASE 900 BAIN MARIE ELECTRIQUE C0138

Dim: 400X900X(h)850/920

Cuve : 310x690xh160 mm, bacs GN-150 mm

(NB : livré sans bacs GN).

Armoire (GN 1/1) neutre (360x740xh360 mm).

Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.

Top étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.

Régulation de 30°C à 90°C, accessibilité frontale pour une maintenance très aisée.

Option

Bac GN1/3 X0026 **9,20€**

Bac GN1/6 X0028 **4,30€**

Couvercle GN1/3 X0032 **6€**

Couvercle GN1/6 X0034 **2,50€**

**Adoucisseur
recommandé**

>P74

1964 €



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

TARIFS : NOUS CONSULTER



Adoucisseur recommandé >P74



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

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



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

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



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

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



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

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

BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS

LAMPE CHAUFFANTE CONIQUE C0598

Cette lampe chauffante est très flexible, grâce au fil réglable.

La longueur du fil est ajustable de 70 à 150 cm.

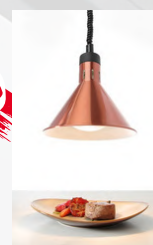
La quantité de chaleur fournie peut être modifier en réglant la longueur du fil.

Interrupteur marche/arrêt.

L'ampoule est incassable et convient ainsi pour maintenir au chaud les aliments

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

89€



Modèles 230 V

C0596 argent

C0597 cuivre

C0744 noir



CHAUFFE ASSIETTES

Construction en acier inox, sur roulettes

Régulation température

Avec étagère réglable

Interrupteur on/off

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



ÉTUVE

Possibilité d'utilisation GN2/1 ou GN1/1 espacement 60 mm.
Équipée de 4 roues dont 2 avec freins, pivotantes et insonorisées.

Pare choc périphérique très résistant et non marquant

Poignées latérales très robustes

Dispositif humidificateur, bac à eau avec système anti-débordement.

Thermostat de régulation de 0 à 90°C



Modèles	Capacité	Dim. LxPxH mm	Puiss. KW	€
C0528	10xGN2/1	799x876x1190	2 - 230 V	2486
C0451	20xGN2/1	799x876x1640	2 - 230 V	2699
C0529	40xGN2/1	1489x876x1640	3,6 - 230 V	4289

THERMO BOX : REF/P0091

Dim.L635xP465xH660 mm

Très léger et durable avec une ouverture qui peut se fermer hermétiquement

Convient aux bacs gastronomes GN1/1

Avec 8 sillons espacés de 61 cm afin de glisser des bacs

Hauts rebords empilables avec verrouillage qui garantissent un empilement stable sans glissement

275€





FOUR HAUTE VITESSE C0729

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



3,5 KW, température 20-280°C • 15 phases de cuisson • 6 programmes en accès rapide par affichage • 1024 programmes déjà installés réglables individuellement • équipé USB • chambre de cuisson 305x305x185 mm en Inox • catalyseur de chambre pour éliminer odeurs et fumées • plage de température 25°C-280°C

Dim: 460X680X(h)660mm

Puis: 3,3 KW - 230V

Inclus :

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

EXEMPLE DE CUISSON

Filet de poulet panés en 3 min vs 20 min

Pizza surgelé cuite en 3 min

Tarte fine aux pommes surgelé cuite en 2min

Cuisson multi panini en - 2min!

FOUR À CONVECTION À CUISSON ACCÉLÉRÉE C0729A

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

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



4370 €

FOUR À CONVECTION À CUISSON ACCÉLÉRÉE C0711

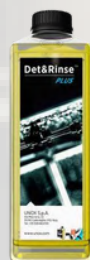
Le SPEED.Pro™ est le premier four avec double fonction de cuisson: four à convection et four à cuisson accélérée en un seul équipement

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



7600 €

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


FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION

C0523

Dim: 595X615X(h)580mm

Puiss: 2,7 KW - 230V

Four four à convection et air ventilée • intérieur INOX
• **4 niveaux pour plaque 438X315mm** • distance entre les niveaux 75 mm • Température 30 à 260°C réglable en continu • Minuterie de 0 temps infini • Double vitrage • Éclairage LED



575 €

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION

C0336

Dim: 750X695X(h)553mm - 230V

Four à convection et air ventilée • intérieur INOX • 4 niveaux 600x400 mm • distance entre les niveaux 75 mm • Température 30 à 260°C • réglable en continu • Minuterie de 0 à 120 min • double vitrage • format GN 1/1 • Système d'humidification par injection directe

Code	Règlage	Puiss KW	Dim (mm)	€
C0336	Mécanique	3,4-230V	750X693X560	1280
C0337	Mécanique	5,8-400V	750X693X560	1480
C0338	Numérique	6,7-400V	750X755X553	1800



N0088

Dim: 800X580X(h)800 - 230V

Support Inox 7 niveaux 600x400mm

Distance entre les niveaux 80 mm pour C0336 et C0337



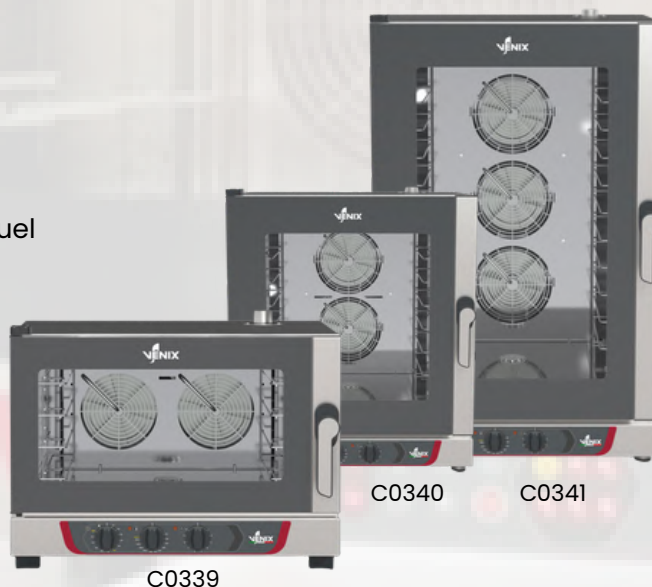
FOUR ÉLECTRIQUE À VAPEUR

VERSION MANUEL



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

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



Options:

N0090 pour le C0340+C0341

Dim: 820X740X(h)800mm

Support Inox 7 niveaux 600x400mm Tarif **595€**

N0091 pour le C0339+C0340

Dim: 820X740X(h)700mm

Support Inox 6 niveaux 600x400mm Tarif **595€**

E0094 pour le C0339+C0340

Hotte Tarif **1295€**



Adoucisseur
recommandé

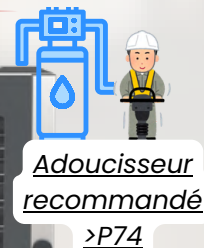
>P74

FOUR ÉLECTRIQUE À VAPEUR

VERSION ÉCRAN DIGITAL

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

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



Options:

N0090

Dim: 780X760X(h)950mm

Support Inox 7 niveaux 600x400mm **595€**

N0091

Dim: 780X760X(h)600mm

Support Inox 4 niveaux 600x400mm **595€**



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

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



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

Options:

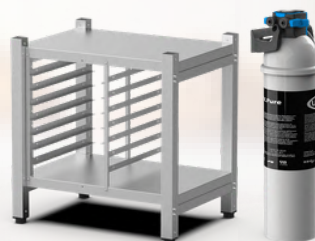
EPLM Porte inversée gauche/droite Tarif **400€**

Options:

N0204

Dim: 732X546X(h)752mm

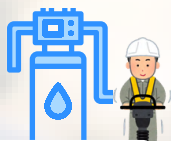
Support Inox 7 niveaux 600x400mm **680€**



Options:

L0196 Système filtration **329€**

L0197 Kit 1ere instal. **205€**



**Adoucisseur
recommandé**
>P74



TARIFS : NOUS CONSULTER

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**iCombi
Classic**

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



BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS



SAC ISOTHERME

Matériel robuste & lavable intérieur et extérieur

Maintien de la température + anneaux pour limiter la condensation

Sangles de transport • poche transparente • sac isolé sur tous les cotés



SACS SOUPLES

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

SACS RIGIDES

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

CAISSON À PIZZA ÉTANCHE

Perforé pour limiter la condensation

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



SUPPORT UNIVERSEL Z0207



SAC À DOS DE LIVRAISON Z0225

Polyester waterproof 600D

Bande réfléchissante extérieure

Isolation avec mousse PE et papier aluminium

410X410X480mm



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

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

Chambre de cuisson (LxPxH) :
1040x700x125 mm
Surface de cuisson : 9.4 m²
=> Température maximale : 500°C

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



15990 €



Technologie Coupe Air System®

> empêche la chaleur de sortir de la bouche du four:

- parfaite **homogénéité de la cuisson**
- **économie d'énergie jusqu'à 30%** par rapport à un four à coupole sans ce système.

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



MINI FOUR ÉLECTRIQUE DE TABLE



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

Code	Dim (mm)	Puiss KW	Niveaux	€
Z0213	560X510X(h)245	1,9-230V	X1 Niveau 1 pizza Ø 35 cm	420
Z0214	560X510X(h)450	3,5-230V	X2 Niveau 1 pizza Ø 35 cm	730
Z0215	560X510X(h)650	5,25-400V	X3 Niveau 1 pizza Ø 35 cm	1100



FOUR ÉLECTRIQUE 4 PIZZAS (Ø35)

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



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

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

SUPPORT EN ACIER INOX

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



Option
Z0152 RoulettesX4: **140€**

HOTTE INOX STATIQUE

Code	Compatible	€
E0058	Z0115+Z0119	274
E0059	Z0116+Z0120	312
E0060	Z0117+Z0121	320
E0061	Z0118+Z0122	400



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

FOUR ÉLECTRIQUE 4 PIZZAS (Ø35)

Les avantages des chambres entièrement en pierre réfractaire :

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

Alim: 380 V 3ph +N+T

Existe en version digitale



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

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

SUPPORT EN ACIER INOX

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



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

HOTTE INOX STATIQUE

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



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

FAÇONNEUSE INOX À PIZZA

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

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



Z0022A ①

LAMINOIR ÉLECTRIQUE DE TABLE

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



Tablettes inox démontables
Recouvertes de teflon

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

PÉTRIN À SPIRALE

Code	Pâte KG	L	Pétrissage KG/h	Puiss KW	€
Z0026	8	10	30	0,37-230V	950
Z0136	10	15	40	0,37-230V	1190
Z0027	18	22	70	0,75-230V	1290
Z0028	25	33	100	1,1-230V	1431
Z0029	35	42	130	1,5-230V	1630
Z0031	42	53	150	1,5-230V	1850

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

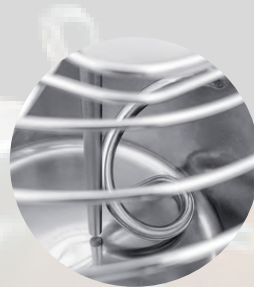


PÉTRIN À SPIRALE 2 VITESSES

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

NB: Cette machine est conçue pour une fabrication de pâton avec maximum 60% d'humidité.

Code	Pâte KG	L	Pétrissage KG/h	Puiss KW	€
Z0161	18	22	70	1,1-230V	1140
Z0162	25	33	100	1,4-230V	1600
Z0163	38	42	140	1,7-230V	1850
Z0030	44	53	170	1,5-230V	2050



BAC À PATONS

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



CHARIOT Z0204

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



75 €

SUPPORT MURAL POUR PELLE Z0198



15 €

Dim: 210X70mm
pour 3 pièces

PORTE FICHE MURAL

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

POELE À SOCCA



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

PELLE À ENFOURNER

En alliage anodisé
Manche alu / légère

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

PELLE À ENFOURNER

En alliage anodisé
Manche alu / légère

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

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

PELLE À DÉFOURNER

Alu Z0224: 38€
Inox X0224A: 43€

ÉTAGÈRE À PIZZA Z0222

14 grilles
Dim: 300X305X680mm
49€

FILET DE CUISSON

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

BROSSE Z0059

76€

ROULETTE PRÉDECOUPE Z0170

34€

ROULETTE À PIZZA Z0148

6,75€

Contactez nous pour retrouver tous les produits



950 HOTTE STATIQUE MURALE SANS MOTEUR

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

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



900 HOTTE MURALE AVEC MOTEUR

GAMME EASY



Hauteur arrière 450mm
Hauteur avant 140mm
Profondeur 900mm

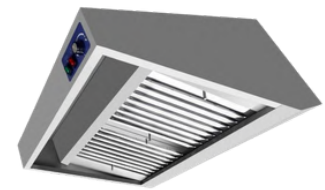
Acier Inox 201, filtres ANTI-GRASSE. Eclairage LED et variateur de vitesse moteur. Robinet de vidange diamètre de raccordement 350 mm.

Hauteur arrière 450mm
Profondeur 900mm

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

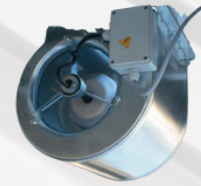
Code	Dim (mm)	Débit M3/h	Filtre	Puiss W	€
E0001	1000	2000	2	250 -230V	995
E0002	1200	2000	2	250 W-230V	1045
E0003	1600	2000	2	250 W-230V	1149
E0004	2000	2000	3	420 W-230V	1379
E0005	2400	3000	4	420 W-230V	1489

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



MOTEUR

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



CAISSON DE VENTILATION A ENTRAINEMENT DIRECT

2 X demi-coques en acier galvanisé. Les deux panneaux latéraux fixés par des écrous 6 pans, permettant l'accès au groupe moto-ventilateur, l'étanchéité étant assurée par un joint.

Isolation simple paroi en option.

Raccordement de gaine possible sur la face arrière ou supérieure, sauf sur caisson ALVI-D2, aspiration et refoulement en ligne et virole de raccordement Ø160 montée en standard.

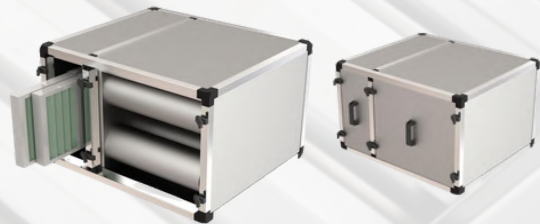
Moto-ventilateur à action, fixé à l'enveloppe par des goujons thermosoudés et écrous M6.



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

CAISSON CHARBON ACTIF

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



NÉON HAUTE TEMPÉRATURE

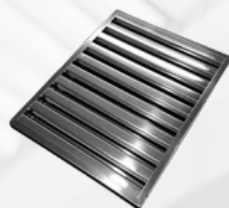


Luminaire fluorescent à tube protégé IP65
Résistance au fil incandescent : 750°C

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

FILTRE LABYRINTHE

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



VARIATEUR

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

BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS



THERMOMÈTRE INFRAROUGE U0012

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

57 €



THERMOMÈTRE UNIVERSEL U0188



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

4,90 €



THERMOMÈTRE DIGITAL U0118

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

15,25 €



THERMO BOX P0091

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

265 €



VITRINE À SUSHI NOIRE

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



3
Classe climatique

2
ANS GARANTIE

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

VITRINE DE COMPTOIR RÉFRIGÉRÉE 3 NIV.

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



3
Classe climatique

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



VERSION vitre droite

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

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



2
ANS GARANTIE

VITRINE DE COMPTOIR CHAUDE

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

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



BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS

VITRINE PATISSERIES RÉFRIGÉRÉE

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

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



VERSION vitre droite

Dim: 660X(h)1400mm

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



> VARIANTE

Dim: 660X(h)1200mm

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



COMPTOIR VITRINE RÉFRIGÉRÉE

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

Prof: 800mm

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

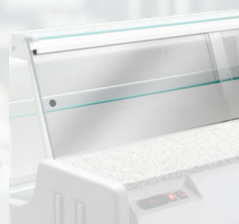


Option chassis x4 roues: N0096 **545€**
x6 roues: N0195 **744€**

Kit fermeture inclus:

- Plexiglass coulissants
- Profils (2x) pour plexiglass

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



VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENICE LINE



Dim: 1085X(h)1280mm

Temp: +0°C / +4°C

Joues en ABS thermoformées, face avant et arrière en tôle plastifiée.

Vitres en verre trempé, vitre frontale droite à 90°, ouverture à pistons (vers le haut), structure portante en aluminium anodisé.

Exposition en acier inox AISI 304, profondeur 860mm.

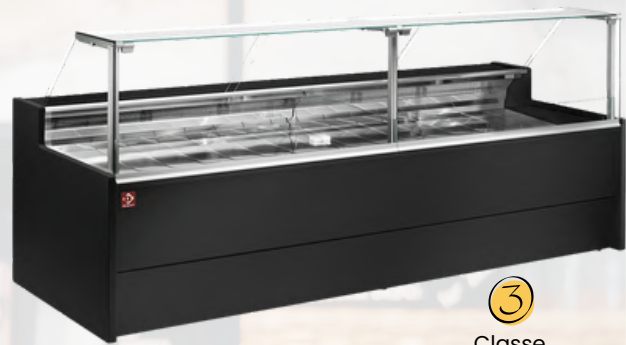
Tablette de travail en granit de type "NOIR ABSOLU".

Eclairage de l'exposition de type LED (positionné sous la vitre supérieure).

Portillons coulissants en plexiglass côté service.

Évaporateur ventilé "air forcé" traité contre les acides alimentaire ("coating").

Groupe compresseur incorporé.



3

Classe climatique

Réfrigérant R290.

Panneau de commande avec régulateur électronique (affichage digital), interrupteur lumière.

Thermomètre digital dans l'exposition.

Dégivrage automatique (réglable à souhait).

Auto-évaporation du condensat.

Avec réserve réfrigérée.

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



ÉLÉMENTS DE CAISSE

plan de travail en acier inox AISI 304

Dim: 800X(h)990mm

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

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE



Dim: 910X(h)1280mm

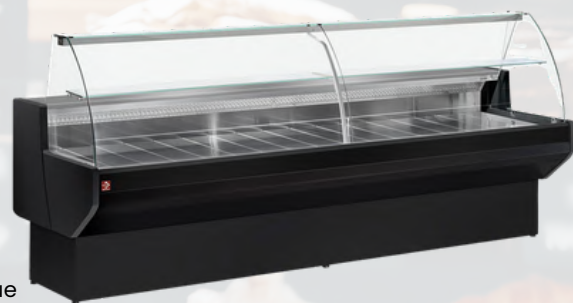
Temp: +0°C / +4°C • Vitres bombées, toutes en "verre trempé". • Groupe compresseur incorporé •

Réserve réfrigérée • Éclairage LED • Gaz réfrigérant R290 • Évaporateur ventilé, traité contre les acides

alimentaires • Dégivrage automatique • Exposition acier inox AISI 304

NB: portillons en plexiglass non inclus.

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



3

Classe climatique

Dim: 1000X(h)1300mm

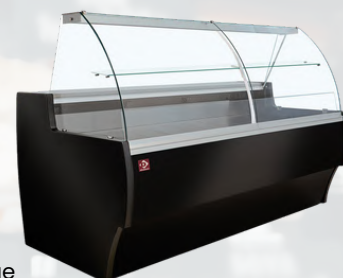
Temp: +2°C / +4°C • Vitres bombées rabattables, en "verre trempé" • Groupe compresseur incorporé •

Réserve réfrigérée • Éclairage LED • Gaz réfrigérant R290 • Évaporateur ventilé (air forcé) • Dégivrage

automatique • Exposition acier inox AISI 304

NB: portillons en plexiglass non inclus.

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



3

Classe climatique

TABLE À PIZZA & SANDWICH SUR GRANIT

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

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

Options:

vitrine à ingrédients 2 portes F0561A: **538 €**

vitrine à ingrédients 3 portes F0562A: **752 €**



Classe climatique **4**
 1 AN GARANTIE

> VARIANTE



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



Classe climatique **5**
 2 ANS GARANTIE

TABLE DE PRÉPARATION À PIZZA ET SANDWICH

Table pizzas frigorifique 3 portes GN1/1, top en granit

DIM: 1400X335X(H)460mm

PUISS: 190 W- 230V

Capacité 6 bacs GN1/4 - livré sans bac

4 vérins réglables et rouleaux arrière.

Gaz réfrigérant R290.

Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte, réglable en hauteur.

Options:

Glissière droite U0197: **11 €** / gauche U0196: **11 €**

Grille plastifiée U0138: **20 €** / Bac GN1/4 X0027: **8,40 €**

588 €

F0560



1293 €

F0559

Classe climatique **4**



VITRINE À INGRÉDIENTS INOX VITRÉE

Système de refroidissement statique +2°/+8°

Utilisation de fluide réfrigérant R290

Type GN1/3 (GN1/4 disponible également)

Livré sans les bacs

Dim: 395X435mm • Puiss: 149W 230V

1 AN GARANTIE



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

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

Version gaz R600A



PIZZA SALADETTE RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ



Version vitrine transparente dispo!

La température peut être réglée précisément selon vos besoins entre +2°C et +8°C grâce à l'affichage digital.

Plan de travail granit, étagère inox

Évaporateur à serpentin noyé dans les parois

4 pieds réglables avec roulettes intégrées

1 grille GNI/1 par porte

Capacité 368L

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



4

Classe climatique

1 AN GARANTIE

> VARIANTE



+2°C et +8°C

Structure intérieure et extérieure en granit

Thermostat numérique Dixell / Carel

Froid par serpentin moulé dans l'enceinte

1 grille GNI/1 par porte

Capacité 380L

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



4

Inox AISI 201 Classe climatique

2 ANS GARANTIE

SALADETTE RÉFRIGÉRÉ INOX

+2°C / +8°C

Tablette de travail en teflon

Thermostat digital

Froid statique assisté par ventilateur

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



Inox AISI 201

4

Classe climatique

1 AN GARANTIE

> VARIANTE



+2°C / +8°C

Tablette de travail en teflon

Thermostat numérique Dixell / Carel

Froid par serpentin moulé dans l'enceinte

Brassage de l'air avec un ventilateur au centre du meuble

Réfrigérant gaz R600A

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



4

Inox AISI 201 Classe climatique

2 ANS GARANTIE

BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS

TOUR PATISSIER RÉFRIGÉRÉ INOX

-2°C/+8°C

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



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



Inox
AISI 304

5

Classe
climatique

2
ANS
GARANTIE

NOUVEAUTÉ!

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



DESSERTÉ RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE INOX

-2°C/+8°C

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

NOUVEAUTÉ!

Disponible avec tiroirs



PROFONDEUR 600 CENTRALE

Code	Portes	Long	Puiss. W	€	Code adossé	€
F0724A	2	1360	260-230V	1080	F0721A	1230
F0725A	3	1800	400-230V	1264	F0722A	1420
F0726A	4	2230	600-230V	1531	F0723A	1686

PROFONDEUR 700 CENTRALE

Code	Portes	Long	Puiss. W	€	Code adossé	€
F0538A	2	1360	260-230V	1180	F0595A	1330
F0539A	3	1800	400-230V	1330	F0596A	1485
F0540A	4	2230	600-230V	1780	F0597A	1935



4

Classe
climatique

1
AN
GARANTIE

> **VARIANTE**

PROFONDEUR 600 CENTRALE

Code	Portes	Long	Puiss. W	€	Code adossé	€
F0724	2	1360	250-230V	1545	F0721	1700
F0725	3	1800	400-230V	1828	F0722	1980
F0726	4	2230	600-230V	2174	F0723	2330

PROFONDEUR 700 CENTRALE

Code	Portes	Long	Puiss. W	€	Code adossé	€
F0538	2	1360	250-230V	1575	F0595	1722
F0539	3	1800	400-230V	1830	F0596	1962
F0540	4	2230	600-230V	2187	F0597	2332

NOUVEAUTÉ!

Disponible en version adossée



Inox
AISI 304

5

Classe
climatique

2
ANS
GARANTIE

TABLE INOX RÉFRIGÉRÉE PLAN DE TRAVAIL

+2°C/8°C

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable
Thermostat digital
Froid statique avec ventilateur

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

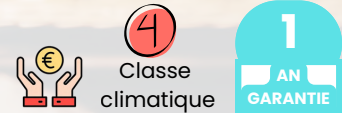
> VARIANTE



+2°C/8°C

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable
Thermostat numérique Dixell / Carel
Froid par serpentín moulé dans l'enceinte
Brassage de l'air avec un ventilateur au centre du meuble
Pieds et roulettes de série
Isolation enceinte : 35 mm

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



DESSERTÉ NÉGATIVE VENTILÉE

-10°C/-20°C

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable
Thermostat digital
Froid ventilé
Isolation enceinte : 60 mm

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

> VARIANTE



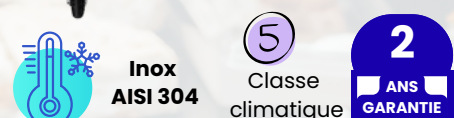
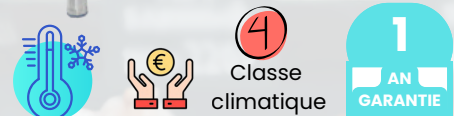
NOUVEAUTÉ!

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

-22°C/-17°C

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

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



BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS

DESSERT DE BAR RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE *

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

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

*Transport sur demande



Disponible aussi en version vitrée!

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

*Transport sur demande

MEUBLE D'EXPOSITION POUR BOUTEILLES portes battantes

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

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

Disponible aussi en porte coulissante !

F0181 **722€** la 2p

F0182 **909€** la 3p

ARMOIRE DE BAR RÉFRIGÉRÉE HAUTE

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

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

Options:

Grille pour F0289 > U0172 **21€**

Grille pour F0290 > U0173 **28€**



ARMOIRE VITRÉE POSITIVE

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

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



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

*Disponible en noir **F0652N 1999€**



ARMOIRE VITRÉE NÉGATIVE F0810CB



Dim: 640X670X(h)2056mm • Capacité 374 L • -24°C/-18°C • Puiss: 300W • Réalisation intérieure en ABS blanc, extérieur en acier laqué blanc • Éclairage LED vertical • 2 roues unidirectionnelles et 2 Vérins réglables • Gaz R290

Capacité de charge : 467 canettes 33cl ou 217 bouteilles 50 cl.

Disponible en noire **F0810CN 1636€**

1598 €



VITRINE POSITIVE 4 FACES VITRÉES F0184

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

2249 €

3350 €



Disponible aussi en négative **F0185**

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

F0185

F0184

BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS

MINI VITRINE POSITIVE 4 FACES VITRÉE

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



Disponible en noir



+2°C/+12°C • Éclairage LED vertical • roues pivotantes • dégivrage automatique • 2 à 4 tablettes

Disponible aussi en version 98L à **521€ (F0070)** et 86L à **521€ (F0069)**

MEUBLE MURAL RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ



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

POSITIVE 0°C/+10°C

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



NÉGATIVE -18°C/-22°C

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

Existe aussi en blanc

*Transport sur demande

Option

Glissière U0231 **10€**

Grille milieu U0229 **25€**

Grille porte U0230 **25€**

Roue X0172 **90€**

Porte droite/gauche

U0260 U0261 **15€**



Classe climatique



VARIANTE POSITIVE 0°C/+2°C

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

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



Classe climatique



ARMOIRE FRIGORIFIQUE POUR POISSON F0876

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

1770 €

Classe
 climatique

Inox
 AISI 304

4



VITRINE CAVE A VINS VENTILÉE

F0076



Dim: 490X447X(H)1557mm • Puiss: 160W
 Capacité: 382 L • Température: 7°C/+20°C • **118 bouteilles** • Serrure à clés de série •
 Thermostat mécanique • Thermomètre analogique • Eclairage interne (de type LED)
 vertical avec interrupteur On/Off • Groupe frigorifique pour température ambiante
 +32°C • Evaporateur ventilé
 Inclus: 5 layettes en bois

932 €



1949 €

F0877

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

DISPONIBLE AUSSI EN GAMME EASY



1749 €



F0875

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

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

BOISSONS &
 PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-
 TRAITEUR

SOLUTIONS DE
 CUISSON

FOURS
 PROFESSIONNELS

PIZZAS &
 ACCESSOIRES

HOTTES &
 MOTEURS

RÉFRIGÉRATION &
 VITRINES

HYGIÈNE &
 LAVERIE

MOBILIER
 INOX

USTENSILES &
 PETITS MATÉRIELS

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE GN2/1

1 porte

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

Inclus: 3 grilles de fond GN2/1



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



Inox
AISI 201



Classe
climatique



VARIANTE

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

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



Inox
AISI 201



Classe
climatique



2 portes

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

Inclus: 6 grilles de fond GN2/1



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



Inox
AISI 201



Classe
climatique



VARIANTE

Dim: 1314X800X(h)2065mm • avec roues

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



Inox
AISI 201



Classe
climatique



ARMOIRE PÂTISSIÈRE RÉFRIGÉRÉE INOX

Dim: 725X675X(h)1970mm

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

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



Existe aussi en 800 L



Inox AISI 430 Classe climatique

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE INOX POUR PLAFOND BAS

0°C/+8°C

Dim: 690X720X(h)2065mm

Dégivrage automatique • froid ventilé • compatible bac GN2/1 • fermeture de porte par rappel automatique • réfrigérant R290 • joints de porte magnétiques pour faciliter le nettoyage

Inclus: 3 grilles (560x542 mm) + 4 pieds en inox réglables.

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



Classe climatique



Classe climatique

-20°C/-15°C



Dim: 1385X720X(h)20065mm

Dégivrage automatique • froid ventilé • compatible bac GN2/1 • fermeture de porte par rappel automatique • réfrigérant R290 • joints de portes magnétiques pour faciliter le nettoyage

Inclus: 6 grilles (560x542 mm) et 3 petites grilles de raccord (154X500mm) + 4 pieds réglables

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

BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS

ARMOIRE REFRIGÉRÉES SNACK



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

Version BLANC

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



Version INOX

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



4

Classe climatique



CONGÉLATEUR COFFRE



Température: -22°C/-18°C

Réfrigérant R600A • Coffre ouvrant

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



4

Classe climatique



Température: -22°C/-18°C

Réfrigérant R600A • vitre coulissante

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

5

Classe climatique



Température: -24°/18°C

Sur roues • vitre coulissante • Livré sans panier • Refroidissement statique • Dégivrage manuel • Sans éclairage

Inclus: grattoir à glace

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



3

Classe climatique



RÉFRIGÉRATEUR



EN ACIER INOX 1 PORTE

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

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



EN TOP BLANC 1 PORTE

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



Inox AISI 430 Classe climatique



CELLULE DE CONGÉLATION RAPIDE F0835A

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



1990 €



VARIANTE

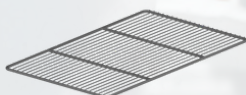
Temp: +90°C/-18°C & +90°C/+3°C
Sonde à cœur de série • Froid ventilé • Evaporateur traité anti-corrosion • Ventilateur facilement démontable • Dégivrage automatique par air chaud • Système de blocage de la porte à 90° • Cuve en pointe de diamant avec écoulement des eaux résiduelles ou de nettoyage •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

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



Option:

Grille 400x600mm X0038 **12€**
Grille GNI/1 X0036 **11€**



BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS

CONSERVATEUR PANORAMIQUE POUR SURGELÉS



Dim: P960X7(h)80mm
Temp: -23°C/-18°C

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



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



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

VITRINE À CRÈME GLACÉE



Dim: 825X(h)1257mm
Temp: -15°C/-22°C

Avec roues de série • Refroidissement statique • dégivrage manuel • capacité 9 bacs de 5 litres et espace de rangement • éclairage LED • vitres coulissantes

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



Temp: -15°C/-24°C

Avec roues de série • Refroidissement statique • dégivrage manuel • capacité 6 bacs de 5 litres et espace de rangement • vitres coulissantes



Existe aussi en noir!

Code	Longueur (mm)	Puiss W	Capacité	€
F0806	909X684X(h)1229	190	6 bacs	1115
F0807	1184X727X(h)2129	200	8 bacs	1365
F0808	1439X727X(h)2129	260	10 bacs	1575

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



BACS 5 LITRES

U0186 à **18€**



12,75 €

PORTIONNEUR À GLACE

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

RÉFRIGÉRATION & VITRINES



MACHINE À GLAÇONS CREUX



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



**Adoucisseur
recommandé**
>P74

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



MACHINE À GLAÇONS PLEINS

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

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



1
AN
GARANTIE

5
Classe
climatique



VARIANTE



HOSHIZAKI

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

Existe en version avec lampe UV de désinfection



5
Classe
climatique

3
ANS
GARANTIE*

*sous réserve
utilisation d'un
adoucisseur

MACHINE À GLAÇONS À GRAINS

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

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



1
AN
GARANTIE

5
Classe
climatique



BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS

CHAMBRE FROIDE

Porte, passage utile 700x(h)1900 mm (positionnement de la porte au choix, sur les 4 côtés).

Joint de porte équipé d'un cordon chauffant périphérique (pour T° négative).

Soupape de dépression (pour T° négative).

Chambre polyvalente pour température positive ou négative, épaisseur des parois, sol et plafond de 80mm, modulation avec panneaux de largeur de 200 à 1200mm (200+200+200 ...).

Panneaux réalisés en tôle d'acier galvanisé laqué blanc "atoxique et antigriffe".

Isolation en polyuréthane injecté haute densité (43kg/m³), écologique (sans CFC).

Verrouillage des panneaux par des crochets "excentriques" incorporés.

Sol renforcé en bois multiplex 12mm, recouvert d'une résine phénolique antidérapante "alvéolée", supportant une charge de 4000 kg/m² (140kg de charge ponctuelle).

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



Livré démontée!

GROUPE FRIGORIFIQUE À CHEVAUCHEMENT

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



5
Classe
climatique

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



RIDEAU POUR CHAMBRE FROIDE ET FRIGORIFIQUE U0176



240 €

KIT RAYONNAGE ALUMINIUM



Rayonnage 4 niveaux GN2/3

Montage facile, rapide et sans outils.

Etagère inoxydable avec profil en aluminium anodisé et clayettes amovibles ajourées en polypropylène.

Etagères profondeur 400mm.

Très grande robustesse, jusqu'à 150kg par niveau.

Tablette en plastique injecté sous pression et prévue aux normes alimentaires.

Pour un maximum d'hygiène les tablettes sont prévues pour le lave-vaisselle.

Support avec trou tous les 150mm pour pouvoir régler ou ajouter un niveau.

Pieds réglables de 40mm à 75mm.

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

BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

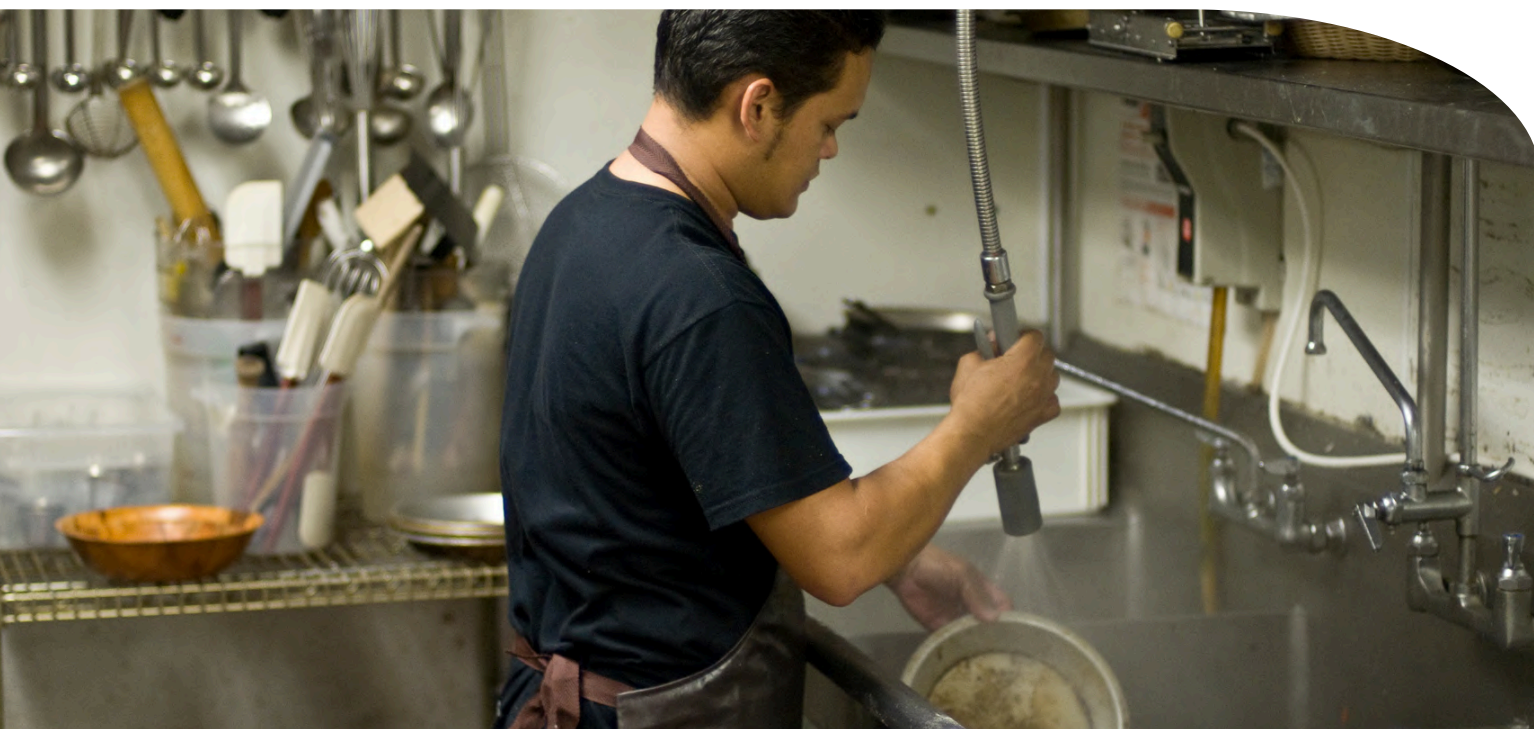
HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS



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



2394€ HT

*Sur produits éligibles.

Nous contacter pour les options disponibles

INFORMATIONS PRODUIT :

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

70% REMBOURSÉS*

SUR VOTRE LAVE-VERRES + OSMOSEUR

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

L0144 OSMOSEUR PROFESSIONNEL



2620€ HT

INFORMATIONS PRODUIT



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

ADOUCCISSEURS

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



LAVE VERRES

PANIER CARRÉ 35X35 L0002



Dim: 400X510X(h)595mm Puiss: 3,4 KW-230V
 Hauteur de charge verres : 250 mm.
 30 paniers/heure, cycle 120"
 Bras de lavage (inférieur) et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs.

Gicleurs autonettoyants.
 Cuve bords arrondis (7 L, 0,6 kW).
 Parois embouties.
 Porte double paroi.

Panneau de commandes extractible.
 Remplissage automatique de la cuve.
 Soupape anti-retour.

Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle de 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 L, 2,6 kW).
 Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte.
 Thermostat de sécurité.

Réalisation en acier inox AISI 304.

Inclus : 2 paniers, 1 support, 1 gobelet.



Adoucisseur
 recommandé
 >P74



1167 €



PANIER CARRÉ 40X40 L0120



Dim: 435X540X(h)670mm Puiss: 3,4 KW-230V
 Hauteur de charge verres : 300 mm.

Commandes mécaniques. **Vidange par gravité.**

Doseur de produit de rinçage de série
 30 paniers/heure, cycle 120"

Bras de lavage et rinçage rotatifs.

Cuve avec bords arrondis (capacité 8 Lt - 0,6 kW), fond "embouti".

Porte double parois.

Panneau de commandes extractible.
 Remplissage automatique de la cuve.

Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 1,6 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 Lit., 2,6 kW).

Filtre pompe

Micro-interrupteur de sécurité à l'ouverture de la porte.

Thermostat de sécurité.

Réalisation en acier inoxydable.

Inclus : Kit de raccordement incluant un tuyau d'alimentation d'eau avec joints d'étanchéité, un filtre pour retenir les impuretés et un tuyau de décharge. 2 paniers, 1 support, 1 gobelet.

• **OPTION:**

L0121: Version avec pompe de vidange incorporée

Avec pompe de vidange, filtre pompe et doseur de produit de rinçage: **1362 €**

L0123: Version avec pompe de vidange incorporée

Avec pompe de vidange, filtre pompe et doseur de produit de lavage et doseur de produit de rinçage: **1445 €**



1202 €



BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

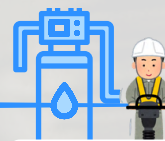
HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS



Adoucisseur
recommandé
>P74

LAVE-VAISSELLE PANIER 500X500MM L0132



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

Inclus: Kit de raccordement incluant un tuyau d'alimentation d'eau avec joints d'étanchéité, un filtre pour retenir les impuretés et un tuyau de décharge. 2 paniers, 1 gobelet

• **OPTION:**

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

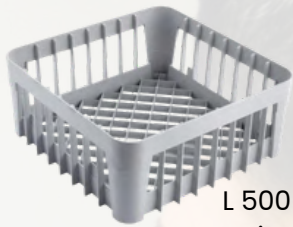
A CAPOT PANIER 500X500MM avec doseur de produit de lavage L0130



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

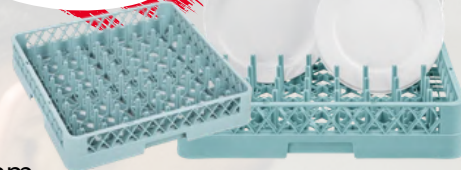


CASIER DE LAVAGE



L 500 x P 500 mm
Universel: L0146

16,40



L 500 x P 500 mm
Pour assiettes L0093



L 500 x P 500 mm
Pour couverts: L0094

SUPPORT REHAUSSEUR L0158

En polypropylène
Dim: 600X550X(h)450mm

240 €



TABLE DE PRÉLAVAGE AVEC CUVE

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

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

TABLE DE PRÉLAVAGE AVEC CUVE & VIDE ORDURE

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

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

TABLE ENTRÉE / SORTIE POUR LAVE-VAISSELLE A CAPOT

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

Code	Dim (mm)	€
L0160	700X700X(h)850	540
L0161	1200X700X(h)850	640
L0199	1600X700X(h)850	740

TABLE DÉBARRASSAGE AVEC TAMPON VO



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

Code Modèle central	Dim (mm)	€	Code Modèle adossé	Dim (mm)	€
L0020	1000	400	L0023	1000	480
L0021	1200	422	L0024	1200	525
L0107	1400	434	L0025	1400	565
L0022	1600	495	L0026	1600	595
L0184	1800	519			



BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS

Préciser si égouttoir à droite ou à gauche à la commande

TABLE CHEF AVEC ÉTAGÈRES

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

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



PLONGE INOX 1 BAC

AVEC PASSAGE LAVE-VAISSELLE

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

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

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



1 bac sur piètement avec étagère.

Livré en kit à monter

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



1 bac + 1 égouttoir sur piètement avec étagère

Livré en kit à monter

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

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



PLONGE INOX 2 BACS

1 bac + 1 égouttoir sur piètement avec étagère

Dim: 500X400X(h)300mm

Préciser si égouttoir à droite ou à gauche à la commande

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

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



DOUCHETTES

L0058

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



L0164

Robinet mitigeur et douche extractible
Mitigeur céramique, grand débit: 30L/mn
Col de cygne diam 20mm
douchette 1000mm avec fixation murale
Débit (10L/mn) Mono trou 3/4 diam 35mm **187€**



L0059

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



ROBINET L0052

Mélangeur monotrou + ouverture normale



49 €

POSTE DE NETTOYAGE L0177

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



499 €

PÉDALE MÉLANGEUSE L0056

69 €



LAVE MAIN RÈGLEMENTAIRE L0054



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

LAVE MAINS L0053

Prêt à poser
Dim: 390X290mm



162 €

LAVE MAIN SUR PIED AUTONOME L0185

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

485 €

LAVE MAIN SUR PIED L0168

400 €



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



BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS

BACS À GRAISSE

Empêche les canalisations des eaux usées de se boucher avec la graisse.

En acier inox. Raccords d'entrée et de sortie : ø50 mm.

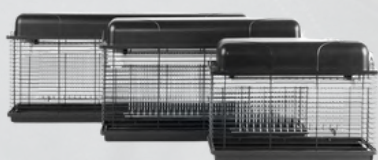
2 compartiments intérieurs verticaux pour séparer les graisses et les résidus.

Équipé d'un robinet à bille pour vider le compartiment à graisse.

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



DESTRUCTEUR D'INSECTES



Utilisation intérieur / extérieur

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



Utilisation intérieur

2x tubes UV-A.

Électrocute des insectes avec 2000 – 2500 V

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

X0130 CHARIOT POUBELLE PINCE SAC SUR ROUES

Support en acier inox

Système de fermeture par clapet, coince le sac et le maintien fermé.

Action par pédale à pied. 2 roues avec freins

Dim: 420X580X(h)960mm



154 €

POUBELLE INOX

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



X0131 BAC À DÉCHET INOX

Dim: 490X700mm

Capacité: 90 L

Couvercle amovible

4 roulettes pivotantes

Idéal pour tables vide ordure

195 €



X0079 POUBELLE INOX DE RESTAURATION

Dim: 500X530X1200mm

Capacité: 60 L

Rebord pour déposer des plateaux

Inclus: Poubelle plastique noire

419 €





BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

TABLE DE SERVICE

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

Code	Etagère	€
X0127	2	140
X0041	3	173



PIZZAS & ACCESSOIRES

TABLE DE TRAVAIL CENTRALE EN INOX

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

Version Profondeur 600mm

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

Version Profondeur 700mm

Code Centrale	Code adosée	Long (mm)	€
X0232	X0240	600	260
X0233	X0241	800	280
X0234	X0243	1000	310
X0235	X0244	1200	340
X0236	X0245	1400	370
X0237	X0246	1600	395
X0238	X0247	1800	430
X0239	X0248	2000	460



HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS



Option

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

TABLE ARMOIRE NEUTRE

Avec portes coulissantes

Version Profondeur 600mm

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

Version Profondeur 700mm

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



TABLE ARMOIRE CHAUDE CENTRALE

Profondeur 700mm Hauteur 850mm
Puiss 2025W-230V
Température 30°C/ 90°C

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

Long (mm)	Code	€
1000	C0378	869
1200	C0375	999
1400	C0379	1099
1600	C0380	1199
1800	C0533	1359
2000	C0745	1469



ARMOIRE MURALE INOX

Porte coulissantes

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



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

ARMOIRE MURALE INOX

Porte battantes
Hauteur: 850mm

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



ÉTAGÈRE RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE 4 NIVEAUX | INOX



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

Version Profondeur 400mm

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

Version Profondeur 500mm

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



ÉTAGÈRE RAYONNAGE CHAMBRE FROIDE 4 NIVEAUX | ALUMINIUM

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

*autres dimensions disponibles sur demande

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



ÉTAGÈRE POUR MICRO-ONDE

Idéal pour gagner de la place !

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



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

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

> nous consulter pour d'autres dimensions



BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

RÉFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS

ÉTAGÈRE MURALE INOX

Version Profondeur 300mm

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

Version Profondeur 400mm

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



ÉTAGÈRE CHEF

Profondeur: 350mm

Hauteur: 700mm



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



ÉTAGÈRE CHEF CHAUDE

Profondeur: 300mm

Hauteur: 700mm

Réalisation en acier inox AISI 441

Chauffage par résistance électrique

Régulation par thermostat

Tablettes renforcées

Structure soudée

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



CHARIOT PORTE PLATEAUX GN 1/1

Conçu pour des bacs et plateaux GN 1/1 - espacement 80 mm

Avec plan de travail

Verrouillage des plateaux sur les deux côtés

Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec freins

GN 1/1 - 530x325 mm

Livré démonté et à plat



Code	Niveaux	€
X0091	7 (gastronomes)	170
X0040	15 (gastronomes)	228
X0039	15 (pâtisseries)	263





BALANCE DE CUISINE RÉF/P0104

Elle peut peser jusqu'à 15 kg avec une précision de 1g et un poids minimum de 2g
Écran tactile marche/arrêt et tare
Fonctionne avec 3 piles non incluses
Dim. L266xP269xH34 mm



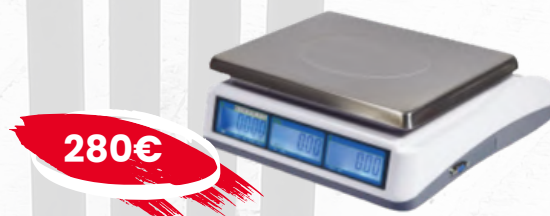
BALANCE DE LABORATOIRE RÉF/P0069

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



BALANCE POIDS-PRIX RÉF/P0071

AFFICHAGE POIDS - PRIX
Portée 15 KG
Précision 5 g
Dim. plateau 200x280 mm
Fonctionne sur secteur
Batterie rechargeable
Connection sur PC et Imprimante
Homologation en métrologie légale avec vignette



BALANCE AU SOL

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

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



THERMO SCELLEUSE RÉF/P0101

Machine manuelle permettant de sceller hermétiquement les barquettes.
 Découpe et soudure simultanées, changement d'outillage simple et rapide
 Plaque de soudure en aluminium téflonné (anti adhérent et facile entretien)
 Régulation électronique de la température température
 Laize max de la bobine 160 mm
 Diamètre max de la bobine 200 mm
 Cadence : 6 barquettes par minutes
 Dim.190xP545xH440 mm
 Puiss. 400 W - 230 V. Capacité de soudure 195x160



MACHINE SOUS VIDE AUTOMATIQUE

Pour produits secs - 230 V

Ne convient pas aux produits liquides

Modèles	Barre de soudure	Dim (mm)	Prix H.T.
P0014	350 mm	370x280x170	412 €
P0015	400 mm	420x280x170	498 €



MACHINE À CLOCHE SOUS VIDE

Chambre inox vide par aspiration intérieure ou extérieure / 230 V

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

Nous consulter pour des machines plus importantes



SAC LISSE PAR 100 PIÈCES

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



2 couches: intérieure est faite en Polyéthylène et convient au contact alimentaire.
 extérieure est faite en Polyamide (nylon) - augmente la résistance et garantit une fermeture hermétique.
 Épaisseur 65 µm.
 Convient aux machines à emballer sous vide avec chambre.
 Ne convient pas à la cuisson sous vide.
 X100 pièces

SAC GAUFRE PAR 100 PIÈCES

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



2 couches: intérieure en polyéthylène de 60 µm agréé contact alimentaire direct, extérieure en polyamide (Nylon) de 15 µm.
 Épaisseur totale: 75 µm.
 Les matériaux utilisés fonctionnent également comme un filtre Anti-UV.
 Un relief spéciale fait sortir l'air du sac pour obtenir un meilleur vide.
 Les sacs peuvent être utilisés avec des températures de -20° à 100°C.
 Convient pour des machines à emballer sous vide avec chambre et des machines à emballer sous vide externes.
 X100 pièces

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS : LA SÉLECTION

 SOMMAIRE

BOISSONS &
PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-
TRAITEUR

SOLUTIONS DE
CUISSON

FOURS
PROFESSIONNELS

PIZZAS &
ACCESSOIRES

HOTTES &
MOTEURS

RÉFRIGÉRATION &
VITRINES

HYGIÈNE &
LAVERIE

MOBILIER
INOX

USTENSILES &
PETITS MATÉRIELS



Contactez nous pour retrouver tous les produits



Tools for Chefs

AIGUISEUR À COUTEAUX U0168

Dim: 310X110X(H)110mm

Puis: 50W

Convient au couteau à viande, à poisson,
légumes & fruits



189 €

SUPPORT MAGNÉTIQUE

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



COUTEAU À PAIN U0321



11,30 €

Dim: lame 210/335mm

COUTEAU CHEF U0320



14,50 €

Dim: lame 200/340mm

MALETTE U0221

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



78 €

COUTEAU À DÉCOUPER U0319



10,50 €

Dim: lame 200/300mm

COUTEAU ÉPLUCHEUR U0318



6,50 €

Dim: lame 90/200mm


ARMOIRE STÉRILISATEUR V0047

310 €

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



USTENSILES & PETITS MATÉRIELS : LA SÉLECTION

 **SOMMAIRE**

SÉCATEUR GIBIER U0129



14 €
Lame 240mm
acier carbone
Hachoir demi lune

ÉCONOME U0130



5,45 €
Lame 175mm
Outil de décoration

VIDE-POMMES U0132



5,45 €
Diam 20mm
Long 100mm

COUPEAU À DÉCORATION U0131

Lame 200mm
Dentelé 90mm



7,25 €

PINCEAU SILICONE U0128



3,95 €

Manche en polypropylène
35X235mm

FOUET 7 FILS



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

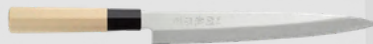
COUPEAU SANTOKU U0148



Lame 240mm
acier carbone

26,50 €

COUPEAU SASHIMI U0147



Lame 210/335mm

29,30 €

Fabriqué au Japon – design japonais traditionnel. Tous les couteaux de cette série forment un ensemble complet pour la préparation traditionnelle des sushis.

Lame en acier inoxydable japonais SUS 420J2.

Manche en bois de peuplier.

Dureté de la lame : environ 53 HRC.
Ne convient pas au lave-vaisselle.

CUILLÈRE À GLACE U0222



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

16,95

ARAIGNÉE U0076



8,25 €

Diam 125mm
Long 360mm

PASSOIRE TAMIS U0080



Diam: 215mm

8,95 €

SPATULE À FRIRE U0083



4,95 €

En bois hêtre, 360mm
Vendu par 4

SPATULE À FRIRE U0127



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

4,25 €

EGOUTTOIR



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

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS : LA SÉLECTION

← SOMMAIRE

PINCE À SERVICE U0096

Manche PVC noire 250mm



3,95 €

PINCE À SERVICE U0086

Long. 345mm
Résistant à la chaleur



6,95 €

PINCE À SALADE U0081

Long. 240mm



3,85 €

PELLE À FRITES U0077

Dim: 455X160mm



24 €

SPATULE À HAMBURGER



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

FLACON DISTRIBUTEUR



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

CUILLÈRE À SERVICE U0082

Manche en polypropylène
Long.350mm



7,25 €

LOUCHE



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

PLANCHES À DÉCOUPER

Prix unitaire

20,95 €



BOL DE PRÉPARATION



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

BOL MÉLANGEUR



Code	Dim (mm)	L	€
U0057	158X55	0,7	2,25
U0058	197X68	1,4	3,10
U0059	240X88	2,3	4,75
U0060	259X92	3,3	5,50
U0061	300X118	4,9	6,45

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

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

PLATEAU FASTFOOD

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

4,65 €

BAC À COUVERTS



7,50 €

Code	couleur
U0190	Noir
U0192	Gris

Dim: 530X325X(h)110mm

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

33,50 €

BOISSONS & PRÉPARATIONS

SNACK-BAR-TRAITEUR

SOLUTIONS DE CUISSON

FOURS PROFESSIONNELS

PIZZAS & ACCESSOIRES

HOTTES & MOTEURS

REFRIGÉRATION & VITRINES

HYGIÈNE & LAVERIE

MOBILIER INOX

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS

USTENSILES & PETITS MATÉRIELS : LA SÉLECTION



BACS & COUVERCLES INOX

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



BACS & COUVERCLES POLYPROPYLÈNE

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



BARRE INTERMÉDIAIRE

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

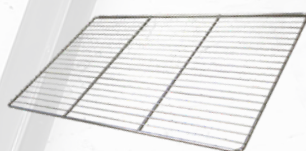
PLAQUE AVEC BORD

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



GRILLE INOX

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



PLAQUE

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



CONDITIONS DE VENTES & GARANTIES

CONDITIONS DE VENTES & GARANTIES

Les prix et renseignements figurant sur nos catalogues, prospectus et devis sont donnés à titre indicatif et valables à la date d'émission.

SODIMATS se réserve le droit d'apporter toute modification de présentation, de conception ou de caractéristiques aux matériels proposés.

Toute commande implique l'adhésion pleine et entière aux présentes Conditions Générales de Ventes, qui prévalent sur tout autre document du client.

1. Commande – Acceptation

Les devis ne valent commande qu'après validation écrite et encaissement d'un acompte minimum de 50 % du montant TTC, sauf paiement comptant intégral. Toute modification ou annulation de commande ne pourra être prise en compte qu'avec l'accord écrit de SODIMATS.

Toute commande portant sur des articles spécifiques, hors catalogue ou non référencés au présent catalogue est considérée comme ferme et définitive et ne pourra faire l'objet d'aucun retour, reprise ou échange. Les acomptes versés restent acquis à SODIMATS en cas d'annulation acceptée afin de couvrir les frais de remise en stock, ré-emballage et frais d'annulation auprès de nos fournisseurs.

2. Prix – Conditions de paiement

Les prix sont exprimés en euros HT, TVA et frais annexes en sus.

Modes de paiement acceptés : Virement bancaire, Carte bancaire (en magasin ou à distance), Chèque bancaire, sous conditions, Espèces.

Les règlements par plusieurs chèques à échéance sont acceptés uniquement sous réserve :

-de la remise d'un chèque de caution personnel du même montant,

-accompagné d'un justificatif d'identité du signataire.

Tout incident de paiement rend immédiatement exigible l'intégralité du solde restant dû.

3. Retard ou défaut de paiement

Tout retard entraîne, de plein droit et sans mise en demeure préalable :

-l'exigibilité immédiate de toutes les sommes dues,

-des pénalités de retard égales à trois (3) fois le taux d'intérêt légal,

-une indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement.

Le non-respect des conditions de paiement entraîne la suspension des livraisons et la perte de la garantie du matériel.

4. Livraison – Transfert des risques

Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif et les retards ne peuvent en aucun cas justifier l'octroi d'une indemnité ou de dommages et intérêts ni annulation de commande. SODIMATS est libérée de tout engagement relatif au délai de livraison si l'acheteur n'est pas à jour de ses obligations envers elle qu'elle qu'en soit la cause.

La livraison est effectuée soit par remise directe, soit par mise à disposition, soit par transporteur.

Les accessoires aux matériels et pièces SAV hors garantie, sont envoyés en port dû, frais d'emballage en sus.

Les marchandises voyagent aux risques et périls du client, y compris en cas de retour, dès leur remise au transporteur ou enlèvement en magasin.

5. Réclamations – Transport

Le client doit vérifier la marchandise à réception.

Toute réserve doit être portée sur le bon de livraison et confirmée par écrit dans un délai de 3 jours francs.

À défaut, la livraison est réputée conforme.

6. Retours

Le retour des marchandises vendue ou consignée ne pourra être accepté que si 3 conditions sont remplies: notre accord écrit préalable, retour dans l'emballage d'origine, retour franco de port. Le retour en vu d'une réparation devra être précédé d'une demande de devis ou de réparation et adressé franco de port sous peine d'être refusé.

Dans tous les cas, les marchandises voyagent au risque et frais du client. Tout le matériel retourné sans notre accord sera refusé et retourné à l'acquéreur à sa charge.

7. Garantie

La garantie est strictement limitée à la réparation ou au remplacement des pièces reconnues défectueuses, hors mauvaise utilisation, usure anormale, nuisibles et mauvais entretien détectés, installation non conforme ou intervention non autorisée par SODIMATS.

La garantie est exclue si le vice de fonctionnement est lié à un cas de force majeure ou d'incident divers pouvant se produire du fait notamment des canalisations, des variations du réseau électrique, des mauvais réglages, des mauvaises manipulations, etc.

Pour les appareils portatifs (exemple : friteuse, toaster...), la garantie est prise en charge à l'atelier SODIMATS.

Exclus de garantie : panier, poignée, câble électrique, piètement, quartz, vitrocéramique, piezzo, manette de réglage, vitre, joint, ressort, charnière de porte, radiant, sole réfractaire, flexible gaz, ampoule. La garantie ne prend pas en charge les changements d'injecteurs, le nettoyage des veilleuses et des injecteurs sur les appareils gaz, le nettoyage des condenseurs, les thermostats de sécurité, ampoules et tout ce qui concerne le système d'éclairage électrique.

Les thermostats électriques et thermocouples sont garantis 6 mois.

Modalités d'intervention selon zone géographique :

La garantie couvre les pièces défectueuses ainsi que la main-d'œuvre associée.

Les frais de déplacement sont inclus dans un rayon de 50 km autour de Vallauris (06220).

Entre 50 km et 120 km, les interventions sous garantie font l'objet d'un forfait de déplacement de 120 € HT. Le forfait de déplacement applicable aux interventions situées au-delà de 50 km est payable à l'avance, sauf accord commercial préalable.

Au-delà de 120 km, la garantie est limitée à la fourniture des pièces défectueuses, après diagnostic préalable. La main-d'œuvre et les frais de déplacement restent à la charge du client.

Dans le cadre d'une même intervention sous garantie liée à une panne identifiée, un seul forfait de déplacement est appliqué. Toute nouvelle intervention liée à une cause distincte ou à un nouvel incident fera l'objet d'une facturation de déplacement selon les conditions en vigueur.

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

Les demandes formulées à titre gracieux, commercial ou exceptionnel ne constituent en aucun cas une reconnaissance de garantie et n'emportent aucune obligation de prise en charge ultérieure par SODIMATS.

Aucune indemnité ne pourra être réclamée pour pertes d'exploitation, frais annexes ou dommages indirects.

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

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

8. Réserve de propriété

Conformément à la loi, SODIMATS reste propriétaire des matériels livrés jusqu'au paiement intégral du prix, indépendamment du transfert des risques.

En cas de non-paiement, SODIMATS pourra exiger la restitution immédiate du matériel, aux frais du client.

9. DEEE – Environnement

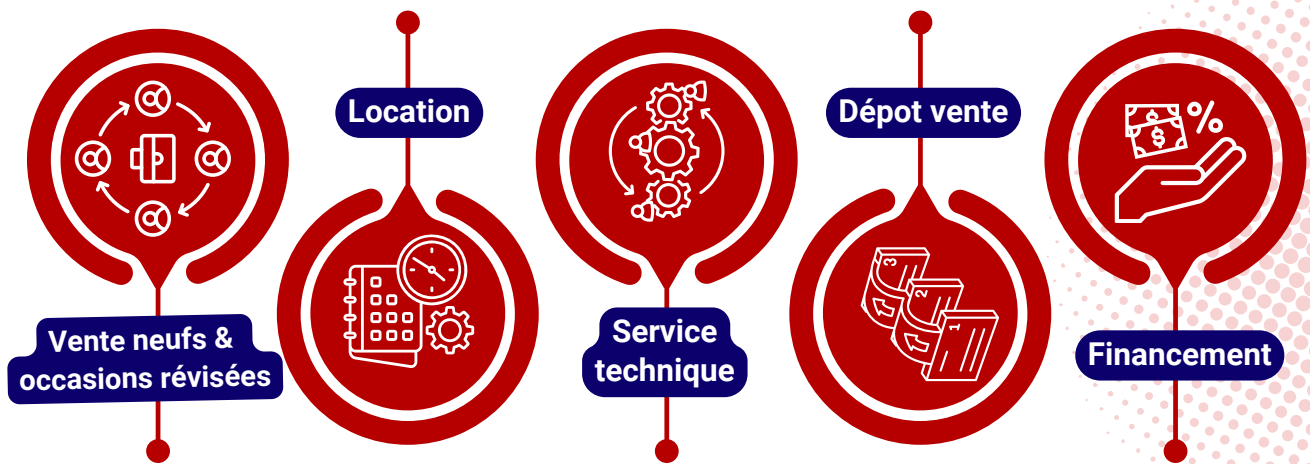
SODIMATS est adhérente à l'éco-organisme agréé Eco-systèmes Pro pour la gestion des Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) professionnels.

Les modalités de reprise et de recyclage sont disponibles sur :

✚ www.eco-systemes-pro.fr

10. Juridictions compétentes

tout litige dont le règlement amiable n'a pas pu être obtenu sera porté devant les Tribunaux de Nice même en cas de pluralité du défendeur.



DEMANDEZ VOTRE DIAGNOSTIC ÉQUIPEMENT GRATUIT

Scannez le QR code:

- ✓ Étude de votre besoin
- ✓ Conseils personnalisés
- ✓ Devis sous 48 h
- ✓ Achat, location ou financement
Sans engagement

ILS NOUS RECOMMANDENT

★ **Note Google : 4,4 / 5**

Clients CHR satisfaits – avis vérifiés



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