

EUROMAT

Votre réseau en actions

Coupeuses, Pétrins, Batteurs, Vitrines, Froid, Snacking & Cuisson
Laminoirs & Nappeuses, Laverie, Doseurs, Refroidisseurs, Inox

Z.A. Les Bordes
5, rue Gustave Madiot
91921 BONDOUFLE Cedex
Tél.: 01 60 86 42 72
Fax : 01 60 86 63 65

CATALOGUE EUROMAT 2020

EUROMAT
2020



SIMATEL.CH

SIMATEL

SIMATEL CONCEPT

BOURMAUD EQUIPEMENT

POLYTECH
au service des Boulangers-Pâtissiers

BONGARD 67

DISTRIBUTION INSTALLATION MATERIEL AGROALIMENTAIRE
DIMA

Sodima équipement

selec pro AUVERGNE

CELSIUS EQUIPEMENT

A-E-B

TECHNIFOUR

selec pro

JMG EQUIPEMENT

TORTORA

ASSOCIATION
DES CONCESSIONNAIRES
BONGARD

EM EQUIPEMENT
EQUIPEMENT BOULANGERIE PÂTISSERIE BISCUITERIE
GRANDE CUISINE ET MÉTIERS DE BOUCHE

SOMABO

Tout Technique

PASCAL BORSOTTI

CONCESSIONNAIRE BONGARD
CELIKSAN

BONGARD
POITOU-CHARENTES

LE PÔLE
EQUIPEMENT

ROBIN-CHILARD
Basse Normandie

L'ÉQUIPEMENT MODERNE
S.A.S

MAINE FOURNIL
Concessionnaire BONGARD

F L
STREIFF Frères

Pani centre

cfmb

PaniFour

DUCORBIER
MATERIEL

BREAD Land

EUROMAT EST LA SOCIETE COOPERATIVE D'ACHATS DES CONCESSIONNAIRES BONGARD ET DE BONGARD



LES ACTIONNAIRES-COOPERATEURS D'EUROMAT ONT OBLIGATOIREMENT LES QUALITES CUMULEES DE CONCESSIONNAIRES BONGARD ET DE MEMBRES DE L'ASSOCIATION DES CONCESSIONNAIRES BONGARD (ACB).

EUROMAT'S SHAREHOLDERS PARTNERS MUST BE BOTH BONGARD DEALERS AND MEMBERS OF THE BONGARD DEALERS ASSOCIATION.





LES PRESTATIONS D'EUROMAT VISENT A MIEUX SERVIR LE CLIENT FINAL, DANS LES MEILLEURS DELAIS, DANS UN RAPPORT QUALITE/PRIX SATISFAISANT ET CORRESPONDANT A LA FOIS A L'ENVELOPPE BUDGETAIRE ET AUX EXIGENCES TECHNIQUES DE CHAQUE INSTALLATION.

EUROMAT IS A CATALOGUE OF PERIPHERAL PRODUCTS FOR BONGARD EQUIPMENT (OR GOODS OR HARDWARE), SELECTED FOR THEIR QUALITY, PRICE, AND AVAILABILITY.

EUROMAT EST LE CATALOGUE DE PRODUITS PERIPHERIQUES AUX MATERIELS BONGARD SELECTIONNES POUR LEUR QUALITE, LEUR PRIX, LEUR DISPONIBILITE.

EUROMAT'S MAJOR AIM IS TO SERVE THE CLIENT IN THE BEST MANNER, AS QUICKLY AS POSSIBLE, GIVING VALUE FOR MONEY AND IN ACCORDANCE WITH THE BUDGETARY AND TECHNICAL REQUIREMENTS OF EACH INSTALLATION.

EUROMAT REPRESENTE :
EUROMAT REPRESENTS:

32 CONCESSIONNAIRES BONGARD COUVRANT TOUS LES DEPARTEMENTS FRANÇAIS AINSI QUE LES DOM TOM ET LA SUISSE ROMANDE..
32 BONGARD DEALERS COVERING ALL THE FRENCH REGIONS, INCLUDING OVERSEAS AND WESTERN SWITZERLAND..

FORCE DE VENTE : 130 COMMERCIAUX.
SALES FORCE: 130.



TECHNICIENS : 250 PERSONNES POUR L'INSTALLATION ET LE SERVICE APRES VENTE.
TECHNICIANS: 250 FOR INSTALLATION AND AFTER SALES REPAIRS.



UN SERVICE ADMINISTRATIF DE 75 PERSONNES.
AN ADMINITRATIVE STAFF OF 75 EMPLOYEES.



AU TOTAL : 455 PERSONNES REPARTIES SUR TOUTE LA FRANCE.
IN TOTAL: 455 PERSONS COVERING THE WHOLE OF FRANCE.

ET AUSSI 35 FOURNISSEURS REFERENCES REPRESENTANT TOUT LE MATÉRIEL BOULANGERIE, PÂTISSERIE, RESTAURATION ET COLLECTIVITES.
AND ALSO 35 SUPPLIERS REPRESENTING ALL THE BAKERY, CATERING AND COLLECTIVITY EQUIPMENT.

EUROMAT C'EST :

1. UN SERVICE PERFORMANT :
   à travers le réseau Bongard 7 JOURS/ 7 ET 24H/24
2. UN SITE INTERNET : www.euromat-reseau.com
3. UN JOURNAL QUADRIMESTRIEL : LE FORUM MAG'
4. UNE PRESENCE SUR LES SALONS INTERNATIONAUX :
   EUROPAIN
   SIRHA
5. UNE PRESENCE SUR LES SALONS REGIONAUX FRANÇAIS :
   à travers le réseau des concessionnaires
   a travers les fournisseurs
6. UNE PRESENCE SUR LES PORTES OUVERTES DES CONCESSIONNAIRES :
   à travers les agences réparties dans toute la France.



• A.E.B.
Départements •09 - 31 - 81 - 12
•32 Partiel •82 Partiel
1, rue de l'Équipement - Zone de Vic
31320 CASTANET-TOLOSAN
Tél. : 05 61 81 28 57 - Fax : 05 61 27 08 49
E-mail : a.e.b.austruy@wanadoo.fr
Site Internet : www.austruy-equipement.com
Départements •12 - 81
Tél. Commercial : 06 78 99 23 82
Technique : 06 32 90 05 18

• BONGARD 67
Département •67
ZA - 12A, rue des cerisiers
67117 FURDENHEIM
Tél. : 03 88 96 00 11 - Fax : 03 88 96 18 19
E-mail : contact@bongard67.fr

• BORSOTTI
Départements •25 - 39
•70 Partiel
Rue de la Tournelle - 39600 MATHENAY
Tél. : 03 84 73 90 27 - Fax : 03 84 73 90 28
E-mail : pascal.borsotti@wanadoo.fr
Site Internet : www.borsotti.fr

• BOURMAUD EQUIPEMENT
SAS Huteau-Menard
Département •44
Impasse Alfred Kastler
44115 HAUTE-GOULAINE
Tél. : 02 40 30 23 53 - Fax : 02 40 25 11 13
E-mail : contact@f-d-o.com
Départements •49
•53 Partiel
12 square de la Ceriseraie
49070 BEAUCOUZÉ
Tél. : 02 41 72 06 99 - Fax : 02 41 48 22 73
E-mail : bourmaud49@f-d-o.com
Site Internet : www.bourmaud.fr
Départements •85 - 79
ZA - 2, rue Denis Papin
85190 VENANSAULT
Tél. : 02 51 48 12 42 - Fax : 02 51 48 12 43
E-mail : bourmaud85@orange.fr

• BREAD LAND CORSE
Départements •2 A/Corse du Sud
•2 B/Haute Corse
296, Avenue des Poilus - 13012 MARSEILLE
Tél. : + 33 (04) 91 90 54 08 - 06 07 58 11 97
Fax : 33 (04) 91 87 46 48
E-mail : breadlandcorse@orange.fr

• CELIKSAN
Départements •19 - 23 - 87
Rue des Tramways - ZI du Ponteix- BP20
87220 FEYTIAT
Tél. : 05 55 30 43 84 - Fax : 05 55 06 16 72
E-mail : celiksanbongard@gmail.com

• CELSIUS EQUIPEMENT
Départements •19 - 23 - 87
6, rue Aristide Bergès
21800 SENNECEY-LES-DIJON
Tél. : 03 80 51 99 76 - Fax : 03 80 51 99 79
E-mail : contact@celsius-equipement.fr
Site Internet : www.celsius-equipement.fr

• C.F.M.B.
Départements •11- 34 - 66
ZAC Les Portes de Sauvian - allée Moréno
34410 SAUVIAN
Tél. : 04 67 32 62 62 - Fax : 04 67 39 27 93
E-mail : cfmb@cfmb.fr
Site Internet : www.cfmb.fr

• DIMA
Départements •24 - 47 - 46 - 33
•32 Partiel •82 Partiel
5 avenue Louise Broglie - 33600 PESSAC
Tél. : 05 56 35 04 10 - Fax : 05 56 35 86 38
E-mail : direction@dima-fr.com
Site Internet : www.dima-bongard.fr

• DUCORBIER MATERIEL
Départements •76 - 27 - 60
•78 Partiel •95 Partiel •80 Partiel
ZI - 2, route de Paris
76240 MESNIL-ESNARD
Tél. : 02 35 80 56 69 - Fax : 02 35 80 81 87
E-mail : ducorbier@ducorbier-materiel.fr
Site Internet : www.ducorbier-materiel.fr

• E.M. EQUIPEMENT
Départements •22 - 35
•53 Partiel
11, rue Buffon - 22000 SAINT-BRIEUC
Tél. : 02 96 63 32 32 / Fax : 02 96 63 38 38
ZA Beauséjour - rue de l'aiguillage
35520 LA MÉZIÈRE
Tél. : 02 99 67 18 34
E-mail : em.equipement@wanadoo.fr
Site Internet : www.em-equipement.com

• L'EQUIPEMENT MODERNE
Départements •40 - 64 - 65
•32 Partiel
ZI du Herre - BP 19
64270 SALIES-DE-BEARN
Tél. : 05 59 38 14 07 - Fax : 05 59 65 06 15
E-mail : equipement.moderne@orange.fr
Site Internet : www.equipementmoderne.fr

• LE FOURNIL LORRAIN
Département •57
5, rue de la Forêt - 57340 EINCHEVILLE
Tél. : 03 87 86 14 67 - Fax : 03 87 86 14 22
E-mail : claude.streiff@nordnet.fr

• LE POLE EQUIPEMENT
Département •56 Agence Morbihan
2, rue de la Petite vitesse
56400 BRECH-AURAY
Tél. : 02 97 24 08 63 / Fax : 02 97 56 68 04
Site Internet : www.lepoleequipement.com
Département •29 Agence Finistère
ZI de Quillihuec - 8 rue Eugène Freyssinet
29500 ERGUÉ-GABÉRIC
Tél. : 02 98 97 23 71 - Fax : 02 98 97 27 89
E-mail : contact@lepoleequipement.com

• BONGARD Poitou-Charentes
Départements •16 - 17
ZAC de Belle-Aire - 27, rue Le Corbusier
17440 AYTRE
Tél. : 05 46 41 84 04 - Fax : 05 46 41 59 74
Département •86
Zone artisanale - 3, rue de Maupet
86370 VIVONNE
Tél. : 05 49 44 11 13
N° SAV pour la région Poitou-Charentes :
05 46 41 84 04
E-mail : littoralequipement@littoralequipement.fr
Site Internet : www.littoralequipement.fr

• MAINE FOURNIL
Départements •72 - 28
•53 Partiel •61 Partiel
22, rue Pierre Martin - 72100 LE MANS
Tél. : 02 43 72 79 35 - Fax : 02 43 41 45 34
Contact : Sébastien François : 06 83 81 27 33
E-mail : sfrancois@mainefournil.fr

• PANICENTRE
Départements •37 - 41 - 45
Tél. commercial et technique : 02 47 63 41 41
Fax : 02 47 63 41 42
Tél. SAV - 24h/24 - 7j/7 : N° indigo 0820 22 31 00
20, rue des Magasins Généraux
37700 SAINT-PIERRE-DES-CORPS
E-mail : contact@panicentre.com
Site Internet : www.panicentre.com

• PANIFOUR
Départements •75 - 77 - 91 - 92 - 93 - 94
•78 Partiel •95 Partiel
ZA les Bordes - 5, rue Gustave Madiot
91921 BONDOUFLE CEDEX
Tél. : 01 60 86 41 00 - Fax : 01 60 86 42 25
E-mail : panifour@panifour.com
Site Internet : www.panifour.fr

• POLY-TECH
Départements •68 - 90
ZA Carreau Amélie - 5, rue du Chevalement
68310 WITTELSHEIM
Tél. : 03 89 33 00 24 - Fax : 03 89 33 01 03
E-mail : contact@poly-tech-equipements.fr
Site Internet : www.poly-tech-equipements.fr

• ROBIN-CHILARD Basse-Normandie
Départements •50 - 14
•61 Partiel
85, rue Joseph Cugnot - 50000 SAINT-LÔ
Tél. : 02 33 56 67 36 - Fax : 02 33 56 30 50
E-mail : robinchilard@robin-chilard.fr

• SELEC PRO
Départements •07 - 26 - 30 - 48 •84 Partiel
RN 7- ZA de Marcerolles - 637, rue Alfred Nobel
26500 BOURG-LÈS-VALENCE
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301
Fax : 04 75 83 00 29
E-mail : contact@selecpro.fr
Site Internet : www.selecpro.fr

• SELEC PRO Auvergne
Départements •15 - 42 - 43
Impasse Malval - 42700 FIRMINY
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301
Fax : 04 77 40 56 33
E-mail : contactspa@selecpro.fr
Départements •03 - 63
9, rue Pierre Boulanger
63430 LES MARTRES D'ARTIERE
Tél. : N° Indigo : 0820 825 301
Fax : 04 73 90 10 43
E-mail : contactspa@selecpro.fr

• SIMATEL
Départements •73 - 74 •01 Partiel
415 avenue des Marais - PAE La Caille
74350 ALLONZIER-LA-CAILLE
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL)
Fax : 04 50 52 15 91
E-mail : simatel@simatel.eu
Site Internet : www.simatel-rhonealpes.com
Département •38
22, avenue de l'Ille brune
38120 SAINT-EGREVE
N° Indigo : 0820 22 00 30 (n° unique SIMATEL)
Fax : 04 76 75 54 90
E-mail : simatel@simatel.eu
Site Internet : www.simatel-rhonealpes.com

• SIMATEL CONCEPT
Départements •69 •01 Partiel
ZI Reyrieux - 2 rue des communaux
01600 REYRIEUX
Tél. : 04 28 29 03 89
Fax : 04 37 25 35 26
Site Internet : www.simatel-concept.fr
E-mail : simatel-concept@simatel-concept.fr

• SIMATEL SUISSE
Suisse Romande
7 rue Blavignac
1227 CAROUGE / GE
Tél. : +41 22 342 36 95
E-mail : contact@simatel.ch

• SODIMA EQUIPEMENT
Départements •54 - 55 - 88
•70 Partiel
Siège social Nancy : ZAC du Breuil,
840 rue Schuman - 54850 MESSEIN
Tél. : 03 83 61 45 25 - Fax 03 83 25 61 89
Agence : ZI le Voyen - 88550 POUXEUX
Tél. : 03 29 36 96 96 - Fax : 03 29 36 91 88
E-mail : sodimaequipement@sodima.eu
Site Internet : www.sodima.eu

• SOMABO
Départements •59 - 62
•80 Partiel
Rue Panhard, ZA des près Loribes
59128 FLERS-EN-ESCREBIEUX
Tél. : 03 20 96 27 43 - Fax : 03 20 97 00 56
E-mail : keeckman@somabo.fr
Site Internet : www.somabo-sa.com

• TECHNIFOUR
Départements • 02 - 08 - 51
ZA La Neuvillette
53, rue Louis Pasteur - 51100 REIMS
Tél. : 03 26 83 83 80 - Fax : 03 26 83 86 29
E-mail : philippe.montez@technifour.fr

• TORTORA
Départements •10 - 89
•52 Partiel
ZA - 20, rue de la Paix - 10320 BOUILLY
Tél. : 03 25 40 30 45 - Fax : 03 25 40 37 94
E-mail : tortora10@tortora.fr
Site Internet : www.tortora.fr

• TOUT TECHNIQUE
Départements •04 - 05 - 06 - 13 - 83
•84 Partiel
Siège social : ZI Camp Laurent
Chemin Robert Brun
53 Montée Batterie de la Montagne
83500 LA SEYNE-SUR-MER
Tél. : 0825 003 009 - Fax : 04 94 06 46 65
E-mail : contact@touttechnique.fr
Site Internet : www.touttechnique.fr

OUTRE-MER

• BREAD LAND OCEAN PACIFIQUE
• BREAD LAND OCEAN INDIEN
296, rue des Poilus - 13012 MARSEILLE
Tél. :+33 0(4) 91 90 54 08
+33 (0)6 07 58 11 97
Fax : +33 0(4) 91 87 46 48
E-mail : breadlandreunion@orange.fr

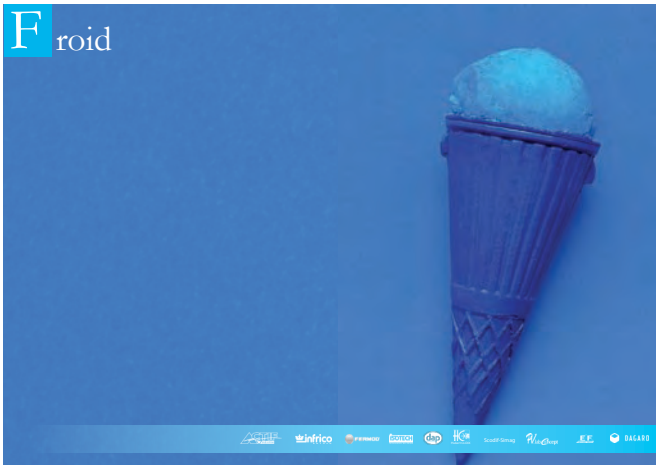
• JMG EQUIPEMENT
OCEAN ATLANTIQUE
Espace Gamma - Chemin des 2 Frères
83190 OLLIOULES
Tél. : 06 43 72 61 30 - Fax : 04 94 71 60 09
E-mail : jean-marc.gravier@jmg-equipement.com
Site Internet : www.jmg-equipement.com

matériels
pâtisserie
boulangerie
restauration
collectivités

SOMMAIRE













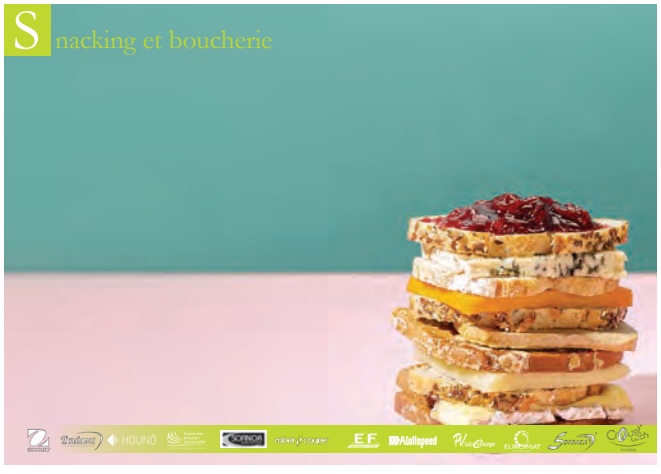
Photos couverture - 4e de couv : Pixel-Shot - Alexander Borisenko
Pages ouverture/intérieures : YesPhotographers / Alexander Borisenko / Pixel-Shot / lim_pix / George Dolgikh / master1305 / M.studio / OlekStock / stock.adobe.com

EUROMAT

Votre réseau en actions







COUPEUSES de 6 à 17

PÉTRINS, BATTEURS de 18 à 41

VITRINES de 42 à 89

FROID de 90 à 131

LAMINOIRS - NAPPEUSES de 132 à 143

LAVERIE de 144 à 161

H2O de 162 à 183

INOX de 184 à 217

SNACKING ET BOUCHERIE de 218 à 242

Coupeuses



JAC

Coupeuses

Pico/Picomatic

Les coupeuses à pain de table Macpain fabriquées par JAC vous charmeront par leur facilité d'utilisation, leur qualité de coupe et leur ergonomie. D'encombrement très réduit, la Pico et la Picomatic s'intègreront sans problème dans votre point de vente.

Argumentaire technique

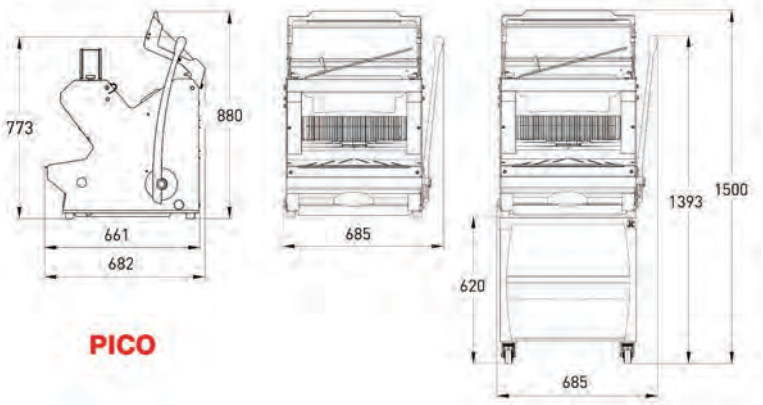
- Modèles de table
- Encombrement réduit de 66 X 68 cm
- Chargement frontal des pains
- Levier à traction progressive (Pico)
- Force de presse-pain réglable
- Pression du pousse-pain ajustable manuellement (Pico)
- Equipées d'un ensachoir
- Livrables avec socle (H 62 x Pr 57 x lg 61) (optionnel)
- Epaisseur des tranches : 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 mm (autre sur demande)
- La Picomatic est équipée du système IST (breveté JAC) système de gestion automatique de la coupe du pain en fonction de la consistance de celui-ci à chaque moment de la coupe
- Alimentation électrique :
  - Pico manuelle en monophasé.
  Option 220V sans supplément
  - Picomatic en triphasé.
  Option 380 V sans supplément

En option





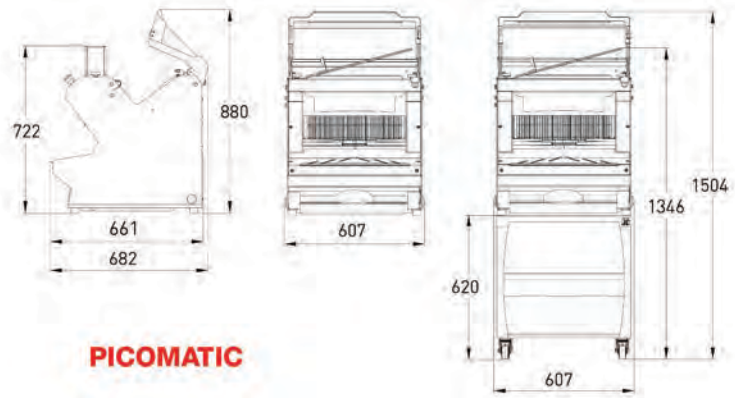




PICO

Caractéristiques techniques

DIMENSIONS MACHINE (cm)	
Largeur	69/61
Hauteur	73 (Pico) 73 (Picomatic)
Profondeur	68
POIDS (kg)	105
DIMENSIONS MAX DU PAIN (cm)	
Longueur	44
Largeur	30
Hauteur	18



PICOMATIC



Pico (manuelle)

COULEURS STANDARD

RAL 9010 RAL 9006 RAL 9011 RAL 3013

Argumentaire commercial

- L'importante surface pour la réception des pains vous permet une prise aisée du pain coupé. De plus, le design des machines vous assure une très bonne accessibilité du pain pendant la coupe.
- Toutes les coupeuses JAC sont équipées d'une palette avec butée coulissante facilitant l'ensachage des pains
- Grâce à leur encombrement réduit de 61 cm x 68 cm, la Pico et la Picomatic s'intègrent parfaitement dans votre magasin.
- Peuvent être livrées sur socle (en option).
- Ses quatres couleurs standards peuvent s'intégrer facilement dans tous les types de point de vente.

Option : Ecran



Picomatic (automatique)

Points forts

- Encombrement réduit
- Facilité d'utilisation
- Levier ergonomique à traction progressive (Pico)
- Chargement frontal des pains
- Capot automatique uniquement pour la Picomatic
- Option AutoMode offerte
- Option Black Edition

Pico manuelle* 45 modèles de comptoir	**2 622 €**
Picomatic Platinium*	**3 203 €**
Socle (H 64 x Pr 57 x lg 59)	**363 €**
Option Jac fix pour Platinium	**182 €**

€ Prix HT 2020

Coupeuses

Presto

La coupeuse à pain semi-automatique MACPAIN fabriquée par JAC alliant tradition et progrès au service de la boulangerie artisanale.



Argumentaire technique

- Levier à traction progressive
- Ajustement automatique de la hauteur du presse-pain
- Livrable en 2 largeurs de coupe : 45 et 60 cm
- Equipée d'un ensachoir
- Bâti monté sur roulettes
- Epaisseur des tranches : 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 mm (autre sur demande)
- Alimentation électrique :
  380V / triphasé / 50Hz
  220V / monophasé / 50Hz

Points forts

- Economique
- Levier à traction progressive
- Ajustement automatique de la hauteur du presse-pain
- Livrable en 2 largeurs de coupe

Presto 45	**3 110 €**
Presto 60*	**3 722 €**

* Modèle hors stock

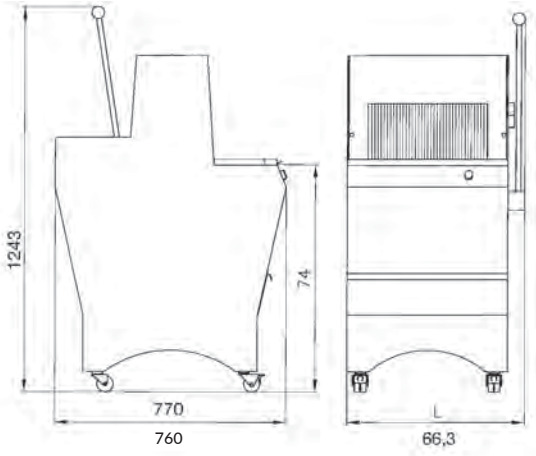
€ Prix HT 2020

Argumentaire commercial

- Toutes les coupeuses JAC sont équipées d'une palette avec butée coulissante facilitant l'ensachage des pains
- Toutes les coupeuses JAC sont équipées de 4 roulettes (dont 2 avec frein) pour un déplacement aisé lors du nettoyage.

Caractéristiques techniques

Modèles	450	600
DIMENSIONS MACHINE (cm)		
Largeur	66,3	84,3
Hauteur totale	124	124
Hauteur table	75	75
Profondeur	76	76
Poids (kg)	150	175
DIMENSIONS MAX DU PAIN (cm)		
Longueur	44	60
Largeur	32	32
Hauteur	16	16





Le Design s'installe dans votre magasin

La Jac a développé une conception de trancheuse adaptée aux nouvelles exigences du marché de la boulangerie. Cette machine est à la fois belle, ergonomique et hygiènique. Elle vous surprendra par la facilité d'utilisation et ses coupes parfaites. L'ECO+ est équipée (en option) d'une souffleuse qui facilite grandement l'emballage des pains.

Argumentaire technique

- Une attention toute particulière a été apportée à l'aspect sécurité de nos machines dans le but d'être en parfaite conformité avec les normes européennes.
- Capot sécurisé à ouverture automatique, démarre la machine lorsqu'il est fermé.
- Ajustement automatique de la hauteur du presse-pain
- Programmation des forces de coupe
- Adaptation automatique de la vitesse selon la consistance du pain
- Bâti monté sur roulettes
- Equipée d'un ensachoir
- Épaisseur de tranches de 8 , 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 et 18 mm
- Alimentation électrique : 380V/ triphasé/ 50Hz 220V/ monophasé /50 Hz
- L'ECO+ est équipée du système ISC (breveté JAC) système de gestion automatique de la coupe du pain en fonction de la consistance de celui-ci à chaque moment dela coupe en option, souffleuse à sachet
- Existe en 2 largeurs de coupe : 45 et 60 cm

Argumentaire commercial

- Toutes les trancheuses JAC sont équipées d'une palette avec butée coulissante facilitant l'ensachage des pains.
- Toutes les trancheuses JAC sont équipées de 4 roulettes dont deux possèdent un frein. Permet le déplacement aisé pour le nettoyage

Caractéristiques techniques

DIMENSIONS MACHINE (cm)	450	600
Largeur	60,4	78,4
Hauteur totale	124	124
Hauteur table	78,4	78,4
Profondeur	74,5	74,5
Poids (kg)	165	180
DIMENSIONS MAX DU PAIN (cm)		
Longueur	44	60
Largeur	31	31
Hauteur	16	16





Souffleuse rabattable en option



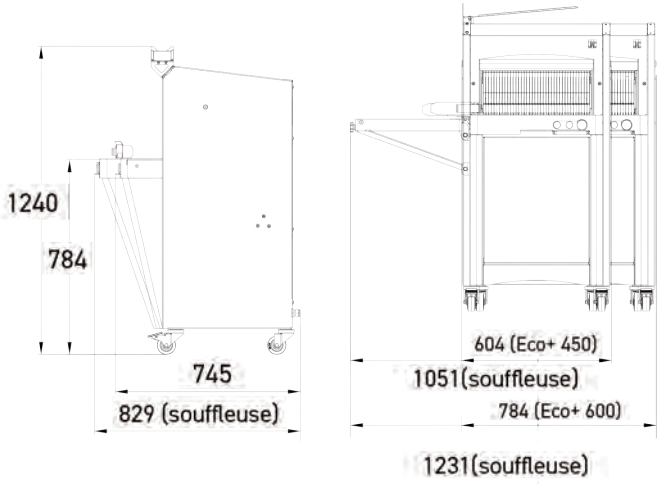
Points forts

- Machine conforme aux normes de sécurité européennes
- Programmation des forces de coupe
- Ajustement automatique de la hauteur du presse-pain
- Bac à mies accessible sans effort
- Possibilité d'ajouter une souffleuse à sachet (en option)
- Option AutoMode
- Option Black Edition

Eco+45	4 667 €
Eco+60+	5 186 €

* Modèle hors stock

€ Prix HT 2020



Coupeuses

Swift

La trancheuse SWIFT peux aller jusqu'a 300 coupes/heure

Argumentaire technique

- ISC : Intelligent Slicing Control (brevet JAC)
- ISC étendu avec sélecteur de modes
- Zone frontale de chargement des pains multiformat.
- Zone sécurisée de basculement des pains.
- Zone de réception des pains tranchés.

OPTIONS

- Moteur renforcé
- Souffleuse ensacheuse repliable
- Surélévation de 4 cm
- Compteur journalier
- Couteaux spéciaux



Caractéristiques techniques

Dim. max du pain (Lxh) en cm	44 x 31 x 16
Puissance moteur en kW	0,49
Poids net en kg	220
Type de lame et dimensions en mm	
ISC étendu avec sélecteur de modes	Acier 13 x 0,5
Epaisseur de tranche en mm	11 - 18

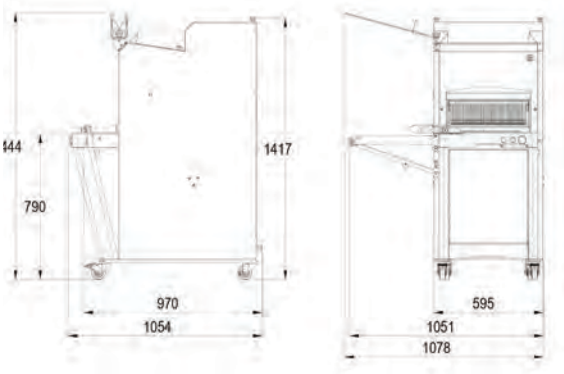
Points forts

- Tranchage en série multiformat
- Ergonomie et productivité
- Cycle de coupe rapide
- Economique
- Polyvalence

SWIFT

8 301 €*
* Modèle hors stock

Prix HT 2020



Varia Self

Trancheuses à lame circulaire self-service jusqu'à 120 tranches/minute

Argumentaire technique

- Griffe automatique stabilise le pain pendant la coupe et sécurise la manipulation du pain.
  - Ergonomie
  - Facilité d'utilisation
  - Rapidité pour l'utilisateur
- Tableau de commandes
  Offre à l'utilisatieur le choix de l'épaisseur de 5 à 25 mm*
- Capot de sécurité verrouillé pendant la coupe, empêche tout accès à la lame.
- Lame circulaire teflonée Anti-adhérente permettant le tranchage net de tout type de pains.
- Bac à mies amovible En matériau léger.
  Capacité de18 l.
- Porte sachets (en option)
  Facilite l'emballage du pain.

Argumentaire commercial

- Choix de l'épaisseur de tranche péprogrammable
- Sécurité maximale
- Hygiène exemplaire
- Finition inox ou acier peint
- Découpe sans huile

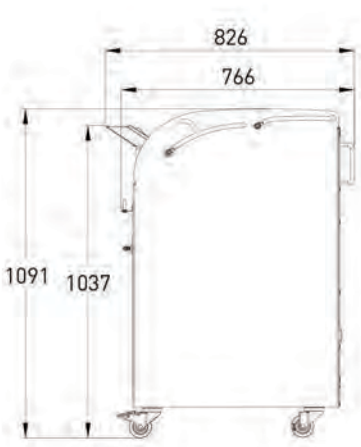
VARIA SELF 800 — **10 273 €***
VARIA SELF 1000 — **11 519 €***
* Modèle hors stock

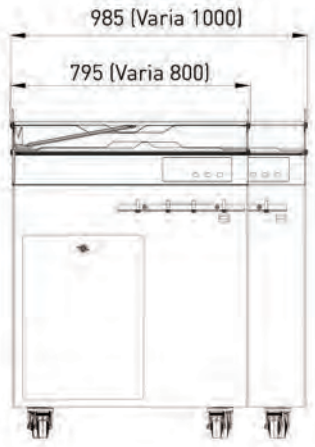
€ Prix HT 2020



En option : porte sachets

version inox





Caractéristiques techniques

	VARIA SELF 800	VARIA SELF 1000
Dim. du canal d'entrée (Lxlxh) en cm	36 x 28,5 x 16	43 x 28,5 x 16
Epaisseur de tranche en mm	Choix de 5 à 25*	Choix de 5 à 25*
Type de moteur	400V triphasé	400V triphasé
Puissance moteur en kW	1,1	1,1
Poids net en kg	220	230
Position nettoyage	•	•
Type de lame et dimensions en mm	Tefloné Ø 420	Tefloné Ø 420

Coupeuses

Varia Pro

La VARIA PRO à lame circulaire vous permet de trancher en toute sécurité tout en vous laissant le choix de l'épaisseur de tranche de 5 à 25 mm et quantitativement du demi-pain, quelques tranches ou tout le pain....

La nouvelle trancheuse professionnelle qui coupe votre pain quantitativement et sur mesure !

Argumentaire technique

- Une attention toute particulière a été apportée à l'aspect sécurité de nos machines dans le but d'être en parfaite conformité avec les normes européennes.
- Capot à ouverture sécurisée, la machine ne démarrera que lorsqu'il sera fermé et ce capot sera bloqué durant tout le processus de coupe.
- Programmation complète et très simple par un seul bouton à actions successives
- Tranche tous types de pains, du mou au très dur
- Bâti monté sur roulettes
- Equipée d'un ensachoir
- épaisseur de tranche de 5 à 25 mm (mm par mm)
- Peut trancher 1/2 pain par 1 seule coupe, tranche par tranche à la demande, tout le pain en une fois
- Alimentation électrique : 380V/ triphasé/ 50Hz
- **En option** : écran tactile



Argumentaire commercial

- Toutes les trancheuses JAC sont équipées d'une palette avec butée coulissante facilitant l'ensachage des pains.
- Toutes les trancheuses JAC sont équipées de 4 roulettes dont deux possèdent un frein.
- Permet le déplacement aisé pour le nettoyage

Option écran tactile



Caractéristiques techniques

DIMENSIONS MACHINE (cm)	800	1000
Largeur	795	985
Hauteur totale	109	109
Profondeur	766	766
Poids (kg)	220	230
DIMENSIONS MAX DU PAIN (cm)		
Longueur	36	43
Largeur	28,5	28,5
Hauteur	16	16

Points forts

- Machine conforme aux normes de sécurité européennes
- Double programmation à choix multiples
- Option Black Edition
- Avec griffe manuelle de serie
- Option griffe automatique

Varia Pro 800* — **9 339 €**
Varia Pro 1000* — **10 377 €**
* Modèle hors stoc

€ Prix HT 2020

New-self

La coupeuse "libre-service" MACPAIN fabriquée par JAC pour la clientèle de vos magasins. Le démarrage automatique permet à votre clientèle d'utiliser très facilement la coupeuse. De plus, la Self Service répond aux normes de sécurité les plus exigeantes, pour une coupe sans risque. La Self Service est un service rentable que vous offrez à votre clientèle.



Argumentaire technique

- Encombrement réduit de 600 x 730 cm
- Chargement frontal des pains
- Démarrage automatique femeture capot
- Adapation automatique de la vitesse selon la consistance du pain
- Ajustement automatique de la hauteur du presse-pain
- Equipée d'un ensachoir
- Bâti monté sur roulettes
- Capot verrouillé pendant la coupe
- Capot de sécurité avant
- Epaisseur des tranches : 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 ou 18 mm (autre sur demande)
- Alimentation électrique :
  380V / triphasé / 50Hz
  220V / monophasé / 50Hz
- La Self Service est équipée du système ISC (breveté JAC) système de gestion automatique de la coupe du pain en fonction de la consistence de celui-ci à chaque moment de la coupe

Points forts

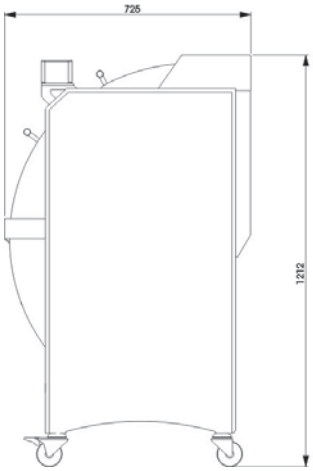
- Toutes les coupeuses JAC sont équipées de 4 roulettes (dont 2 avec frein) pour un déplacement aisé lors du nettoyage

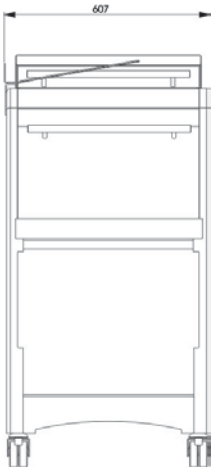
Self Service	**5 944 €**
Option capot de sécurité avant	**inclus**
Option fermeture sachets (dévidoir)	**inclus**

€ Prix HT 2020

Argumentaire commercial

- La Self Service est équipée de capots verrouillés pendant la coupe
- L'indication claire pour la mise en marche de la machine rend son usage très facile.
- Son encombrement au sol de 60 x 73 cm permet une intégration dans tout type de rayonnage
- Isolement complet de la zone de coupe par un capot plexi dans la zone de sortie du pain coupé





Caractéristiques techniques

DIMENSIONS MACHINE (cm)	
Largeur	60
Hauteur totale	127
Hauteur table	75
Profondeur	730
Poids (kg)	210

DIMENSIONS MAX DU PAIN (cm)	
Longueur	44
Largeur	31
Hauteur	16

Coupeuses

Full

La machine de production pour 2 opérateurs MACPAIN fabriquée par JAC à débit continu pouvant atteindre une capacité de coupe allant jusqu'à 1000 pains/heure suivant la consistance et les dimensions du pain. Un investissement de qualité pour les utilisations intensives.



FULL 2 TAPIS
avec souffleuse

Argumentaire technique

- Largeur de coupe (52 cm)
- Vitesse d'avance des tapis réglable de 0,6 à 2,5 m/min
- Guides de calibre réglables
- Réglage automatique de la hauteur des tapis
- Tapis de sortie en option
- Table de sortie inox en série
- Souffleuse ouvre-sachets (full 2 tapis)
- Poubelle à miettes
- Rampe de chargement (en option)
- Bâti monté sur roulettes
- Epaisseur des tranches : 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 ou 18 mm (autre sur demande)
- Alimentation électrique : 380V / triphasé / 50Hz
  220V / triphasé / 50Hz

Argumentaire commercial

- La souffleuse ouvre-sachets permet l'ouverture automatique des sachets d'emballage calibrés et facilite l'emballage.
- Grâce à une porte sécurisée et une poubelle maniable, les mies sont aisément évacuées et le nettoyage de la machine est facilité.
- Les guides latéraux assurent le bon positionnement des pains à couper sur le tapis d'entrée.

Points forts

- La MAXI est équipée de 4 roulettes (dont 2 avec frein) pour un déplacement aisé lors du nettoyage.

Full 52 - 2 tapis*	**13 347 €**
Full 52 - 3 tapis*	**13 741 €**
Option rampe de changement	**504 €**
Tourniquet	**810 €**

* Modèle hors stock

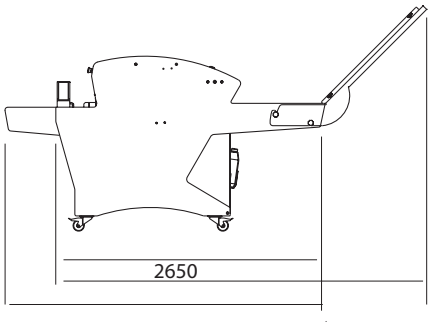
Prix HT 2020

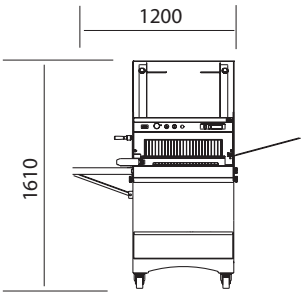


Tourniquet
d'ensachage

Caractéristiques techniques

DIMENSIONS MACHINE (cm)	2 tapis	3 tapis
Largeur	116	85
Hauteur totale	125	125
Hauteur table	88	88
Profondeur	198	227
Poids (kg)	365	385
DIMENSIONS MAX DU PAIN (cm)		
Longueur	52	52
Hauteur	16	16





Elle fonctionne à la baguette et au petit pain

Rapide, pratique et efficace, elle vous seconde parfaitement dans votre sandwicherie. Cette trancheuse à lame circulaire peut trancher une grande variété de produits: Baguette, petit pain, gâteau....



Argumentaire technique

- Moteur puissant pour une coupe rapide et sans faille
- Le tranchage des baguettes et sandwiches à l'aide d'un couteau présente des risques de blessure à la paume de la main,
- La ZIP est conçue pour un usage intensif et sa sécurité a été renforcée !
- Un flap en inox empêche tout intrusion des doigts dans le couloir de coupe
- Le moteur puissant et la lame circulaire permettent jusqu'à 2000 coupes à l'heure
- Réglages aisé dans deux axes, épaisseur et largeur.
- Alimentation électrique : 230V/ monophasé /50 Hz

Points forts

- Puissance, précision, rapidité
- Machine sécurisée et d'emploi facile

Zip* 1 864 €

*Modèle hors stock

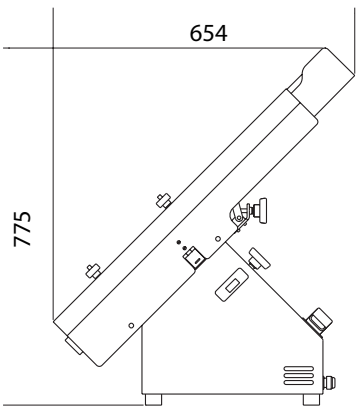
Prix HT 2020

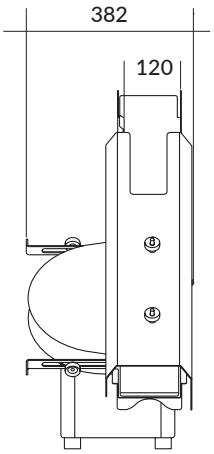
Argumentaire commercial

- Le parfait allié pour le tranchage des baguettes et petits pains en sandwicherie
- Matériel robuste, facile à entretenir
- Moteur puissant, tranchage rapide et précis

Caractéristiques techniques

DIMENSIONS MACHINE (cm)	
Largeur	38
Hauteur totale	77,5
Profondeur	65,5
Poids (kg)	35
DIMENSIONS MAX DU PAIN (cm)	
Longueur	60
Largeur	12
Hauteur	8





Pétrins batteurs



DITO SAMA

VMI LINXIS GROUP

Giotec

Varimixer

Pétrins batteurs

BE5 - BE8

BE5-BE8 sont des batteurs mélangeurs professionnels de 5L et 8L pour la cuisine mais également pour les travaux intensifs de boulangerie-pâtisserie. Ils répondent aux exigences de la législation en matière d'hygiène et de sécurité : outils inox, écran plein sans bisphénol A, sécurité inviolable et dispositif manque de tension. Leur simplicité d'utilisation (écran clipsé associé au monte et baisse de cuve) et leur large plage de vitesses, en font l'auxiliaire de tous les instants.

Argumentaire technique

- Parce qu'ils ont été conçus et réalisés suivant les critères techniques de tous les batteurs Dito Sama, les batteurs BE5 et BE8 ont les qualités d'une machine professionnelle.
- Colonne en aluminium contenant le variateur de vitesse et le moteur asynchrone (moteur silencieux pour une plus grande longévité)
- Tête monobloc en alliage supportant le mécanisme planétaire et la transmission.
- Socle métallique pour assurer une stabilité parfaite.
- Vitesse de rotation du planétaire de 20 à 220 tr/mn.
- Vitesse de rotation des outils de 67 à 740 tr/mn.
- Ecran plein transparent en copolyester (sans Bisphénol A), fixé par un système CLIP.
- Dimensions :
  - BE5 266 x 416 x 487 mm
  - BE8 292 x 416 x 527 mm
- Poids : BE5 19 kg / BE8 21 kg
- Puissance : BE5 500 W / BE8 600 W
- Alimentation : Mono 230 V
- Performance Détrempe en kg de farine : BE5 1.5 kg / BE8 2.5 kg
- Sécurités utilisateurs : détection présence de cuve et écran fermé



BE5



BE8

Argumentaire commercial

- La motorisation puissante permet des travaux intensifs de pétrissage, mélange, fouettage et émulsions.
- Existe en version avec prise accessoire pour une plus grande polyvalence : en option accessoire coupe-légumes, hachoir et pâtes fraîches.

Points forts

- Dispositif de détection de cuve
- 100 % qualité : outils inox
- 100 % résistant : outils et moteur adaptés à un usage intensif
- 100 % hygiénique : outils, cuve et écran plein lavables au lave vaisselle

BE5Y	Code 600137 - Mono 230V - sans prise accessoire	**1 134 €**
BE5YA	Code 600138 - Mono 230V - avec prise accessoire	**1 238 €**
BE8Y	Code 600139 - Mono 230V - sans prise accessoire	**1 535 €**
BE8YA	Code 600140 - Mono 230V - avec prise accessoire	**1 689 €**

Prix HT 2020

Pétrins batteurs

XBE10

Le variateur de fréquence apporte une grande souplesse en même temps qu'une grande précision de réglage, très utile pour beaucoup de recettes. La cuve est actionnée par l'écran démontable ce qui assure une bonne ergonomie. Le XBE10 répond aux normes de sécurité et d'hygiène. Il est doté d'un moteur puissant et d'outils performants. La prise d'accessoires permet de prévoir les accessoires de type H.

Argumentaire technique

- Batteur à variation électronique
- Le XBE10 répond à tous les besoins de préparation en cuisine professionnelle pour les fonctions de pétrissage - tous types de pâte - pour les mélanges destinés à la pâtisserie ou à la charcuterie, pour les sauces et les émulsions à la vitesse rapide (chantilly, blancs en neige). Un potentiomètre permet d'adapter la vitesse à chaque type de travail.

Le XBE10 possède les équipements de tout batteur professionnel :

- Montée et baisse de cuve pour faciliter les manipulations.
- Cuve en acier inoxydable.
- Tableau de commandes plat et étanche.
- Trois outils : fouet aux brins en acier inoxydable, palette robuste et véritable crochet spirale.
- Dimensions : 601 x 454 x 656 mm
- Poid : 37 kg
- Performance : 3,5 kg de farine
- Puissance : 750 W
- Alimentation : Mono 230 V
- Dispositif de détection de cuve



XBE10 AS

Argumentaire commercial

- Dans beaucoup de cuisines de taille moyenne, la capacité 10 litres de cuve permet de répondre aux besoins de mélanges et pétrissages et fabrication des sauces ou émulsions.
- Equipé d'un écran plein de protection résistant.

Points forts

- Excellente nettoyabilité
- Peu encombrant
- Dispositif de détection de bol

XBE10 S - Code 600142 - Mono - sans prise d'accessoires	2 671 €
XBE10 AS - Code 600143 - Mono - avec prise d'accessoires type H	2 826 €

Prix HT 2020

PSF50 - PSR100

Les pétrins à outil spirale PSF50 et PSR100 sont adaptés aux besoins de la boulangerie moderne par leur souplesse d'utilisation et la qualité des résultats obtenus. Leur technologie ainsi que la qualité des matériaux employés leur procurent en outre une bonne aptitude à soutenir des usages intensifs.



PSR100

Argumentaire technique

PSF50

- Capacité de cuve 50 litres : 16 kg de farine soit 26 kg de pâte par opération avec un minimum possible de 5 kg de pâte. 2 vitesses outil et cuve. Minuterie. Puissance 2 000 W. Tri 400V. L x P x H : 537 x 968 x 1 043 mm

PSR100

- Capacité de cuve : 100 litres. Coulage : 18 litres soit 48 kg de pâte. Possibilité de pétrir une quantité minimum de pâte de 6 kg de farine environ. Moteur de pétrissage à deux vitesses. Puissance 2 800 W. Tri 400V.
  L x P x H : 630 x 990 x 1 230 mm



PSF50

Argumentaire commercial

- De part leurs caractéristiques, ces pétrins sont conçus pour une utilisation professionnelle en laboratoires de pâtisserie, boulangeries et pizzérias.

Points forts

- Appareils puissants pour pétrissages répétitifs
- Peu encombrant

PSF50 - 2 vitesses Tri 400V = code 601796	5 961 €
PSR100 - 2 vitesses cycle manuel Tri 400V = code 601901	11 407 €

Prix HT 2020

«DITO SAMA, c'est aussi des Combinés, Cutters et Coupe-légumes»



Pétrins batteurs

XBB20 - XBB30

Batteurs mélangeurs professionnels de capacité 20 ou 30 litres avec variateur de vitesse électronique conçus spécialement pour les travaux en boulangerie - pâtisserie. Le réglage des vitesses par touches tactiles. s'adapte à de nombreuses recettes, 3 vitesses pré-réglées (40/80/160 t/mn) et vitesse variable électronique de 29 à 175 tr/mn.



Argumentaire technique

- Pétrissage : travail en vitesse basse 40 t/mn.
  Outil utilisé : crochet.
  Préparations principales : pain, brioches, croissants, etc...
- Mélange : travail en vitesse moyenne 80 t/mn.
  Outil utilisé : palette.
  Préparations principales : pâte à tarte, pâte à choux, sauces, pâtisserie, etc...
- Emulsion : travail en vitesse 160 t/mn.
  Outil utilisé : fouet.
  Préparations principales : sauces, blancs d'œufs, crèmes, etc...
- Base renforcée en aluminium étudiée pour une stabilité optimum et pieds réglables en hauteur.
- Tableau de commandes plat et étanche améliore l'ergonomie et la protection contre l'humidité et les aspersions d'eau.
- Ecran fil inox de sécurité rotatif facilement démontable pour un nettoyage facile.
- Dimensions : 675 x 575 x 1 220 mm
- Poids : 100 kg
- Performance : 7 kg de farine (XBB20) ou 10 kg de farine (XBB30)
- Puissance : 1 500 W
- Alimentation : Mono 230 V
- Dispositif de détection de bol
- Ecran plein amovible pour limiter les émissions de poussières

- OPTION :
- Kit roulettes inox
- Chariot de cuve

Argumentaire commercial

- Convient pour boulangerie et pâtisserie, pétrissage, mélanges et émulsions.
- Dispositif de détection de bol
- Ecran plein amovible pour limiter les émissions de poussières

Points forts

- Dispositif de détection de bol
- 3 vitesses pré-réglées (pétrissage, mélange, émulsion)
- Vitesse variable électronique avec minuterie 0-59 min.

XBB20S Mono 20 litres = code 600161	**6 055 €**
XBB30S Mono 30 litres code 600171	**7 089 €**
Kit roulettes (facilite le déplacement du batteur) code 653552	**656 €**

Prix HT 2020

XBM30

Un moteur puissant permet au batteur-mélangeur XBM30 d'assurer toutes les fonctions de base du batteur : pétrissage de toutes sortes de pâtes, mélanges de produits semi-liquides, émulsions et sauces diverses. Avec une puissance de 750 W, ce batteur de 30 litres est capable de pétrir des pâtes dures à faible hydratation pour les pains spéciaux. Utilisé en respectant les quantités prescrites, il peut convenir aussi à la fabrication de la pâte à pizza.



Argumentaire technique

- Capacité de 30 litres (options : 20 et 10 litres)
- Cuve inox 18/8
- Grille de sécurité démontable
- Dimensions : 685 x 532 x 1230 mm
- Poids : 96 kg
- Performance : 8 kg de farine
- Puissance : 750 W
- Alimentation : Triphasé ou mono.
- Dispositif de détection de bol
- Ecran plein amovible

OPTION :

- Kit roulettes inox

Argumentaire commercial

- Batteur mélangeur 30 l. pour la cuisine et la pâtisserie.
- Facilité de nettoyage, qualité des pétrissages et des foisonnements sont les principaux atouts de ce batteur.

Points forts

- Dispositif de détection de bol
- Planétaire étanche à l'aspersion
- Zone alimentaire en matériaux inoxydables
- Vitesse rapide adaptée aux foisonnements

XBM30S - Tri 230/400 V = code 600163 sans prise d'accessoires	6 181 €
XBM30AS - Tri 230/400 V = code 600164 avec prise d'accessoires type H	6 709 €
Kit roulettes code 653552 (facilite le déplacement du batteur)	656 €

Prix HT 2020

Pétrins batteurs

MB40 - MBE40

Les batteurs MB40-MBE40 sont des machines spécifiques pour la boulangerie et la pâtisserie. Leur transmission simple et robuste assure souplesse de fonctionnement, entretien limité et durabilité de la machine.

Argumentaire technique

- Tête renforcée : arbre solaire et porte outils spécifiques
- Bâti robuste et stable au pétrissage
- MBE40, réglage précis par augmentation en demi palier de la vitesse et tout comme le MB40, possibilité de travailler avec 3 vitesses fréquemment utilisées
- Transmission mécanique pour le MB40 et électronique pour le MBE40
- Dimensions : MB40 : 810 x 655 x 1 380 mm / MBE40 : 810 x 655 x 1 370 mm
- Poids : 200 kg
- Performance : 10 kg de farine
- Puissance : 2 200 W
- Alimentation : Mono ou Triphasé
- Dispositif de détection de bol
- Ecran plein amovible

OPTION :

- Chariot de cuve



MB40S3

Argumentaire commercial

- Batteur 40/20 l. robuste pour tous les travaux de boulangerie pâtisserie. Le crochet spiral permet d'obtenir des pâtes de grande qualité.

Points forts

- Dispositif de détection de bol
- Ecran démontable pour le nettoyage.
- Fiabilité mécanique

Variation Mécanique

MB40S3 code 600174 Tri 400 V sans prise d'accessoires **8 408 €**

Variation Electronique

MBE40S1 Mono code 600175 sans prise d'accessoires **7 321 €**

MBE40S3 Tri code 600176 sans prise d'accessoires **8 321 €**

Prix HT 2020



MBE40S1

BPO25 - BPO45

Nouveaux modèles pétrins axe oblique BPO25 et 45 pour des pétrissages répétitifs de petites quantités pour la fabrication des pains spéciaux, des viennoiseries ou de la pizza. Les améliorations concernent d'une part la facilité d'utilisation avec un système breveté de relevage et verrouillage de tête instantané et d'autre part la sécurité et l'hygiène garantie par un écran de cuve transparent.

Argumentaire technique

- Une vitesse lente pour le frasage ou les pétrissages à l'ancienne et une vitesse rapide pour le lissage des pâtes.
- BPO25 capacité 25 l.
  BPO45 capacité 40 l. de cuve
- Ecran de protection transparent pourvu d'une zone de cornage.
- Système de verrouillage par cliquet autobloquant.
- Frein progressif par sabot sur tambour.
- Sécurité de présence de cuve.
- Tableau de commandes plat et étanche.
- Dimensions : 905 x 480 x 160 mm
- Poids : BPO25 : 70 kg - BPO45 : 75 kg
- Performance : 8 kg de farine pour BPO25,
  15 kg de farine pour BPO45
- 2 vitesses : 45 et 90 t/mn
- Puissance : 750 W
- Alimentation : Mono 230 V



Argumentaire commercial

- La forme de l'outil permet d'obtenir des pâtes lisses et résistantes.

Points forts

- Cuve amovible
- Ecran de protection pourvu d'une zone de cornage.
- Système de verrouillage très ergonomique.
- Entraînement par vis sans fin

BPO25 Mono 2 vitesses 45/90 t/mn = code 603658	**4 628 €**
BPO45 Mono 2 vitesses 45/90 t/mn = code 603659	**4 864 €**
Table inox roulante pour pétrins BPO25 et BPO45 h730 mm = code 653017	**785 €**

Prix HT 2020

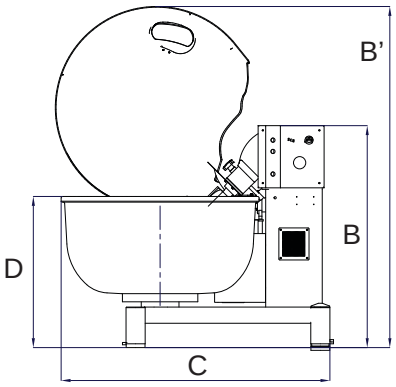
Pétrins, batteurs

Pétrin à axe oblique

La gamme de pétrins à axe oblique la plus large du marché permettant de produire jusqu'à 160 kg de pâte.

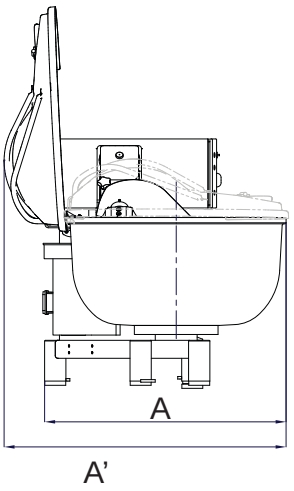
Argumentaire technique

- La référence mondiale pour la fabrication de pains de tradition, de viennoiseries et de pâtes brisées. Gamme permettant de produire jusqu'à 160 kg de pâte (pour un taux d'hydratation moyen de 60% - Capacité maximale de pâte selon préconisation VMI)
- **Fraseur** : axe oblique Phébus de forme triangulaire permettant un pétrissage précis et sûr pour couvrir un large éventail de recettes.



Argumentaire commercial

- Cuve inox 170 L, 230 L ou 330 L pour un respect total des règles d'hygiène
- Capot transparent avec trappe (pétrin conforme à la norme NF EN 453)
- Entraînement de cuve par galet pour la régularité et la reproductibilité fidèle des recettes
- Vitesse de cuve variable
- 400 V Tri + Terre - 50 Hz
- IP 54



Caractéristiques techniques

2170 SEW-EV

Volume de cuve total	170 L - Cuve entrainée
Capacité de pâte	jusqu'à 80 Kg

(Capacité maximale pour un taux d'hydratation moyen de 60%)

2230 SEW-EV

Volume de cuve total	230 L - Cuve entrainée
Capacité de pâte	jusqu'à 120 Kg

(Capacité maximale pour un taux d'hydratation moyen de 60%)

2330 SEW-EV

Volume de cuve total	330 L - Cuve entrainée
Capacité de pâte	jusqu'à 160 Kg

(Capacité maximale pour un taux d'hydratation moyen de 60%)

DENOMINATION	Hauteur capot fermé	Hauteur capot relevé	Hauteur bord de cuve	Largeur	Largeur capot ouvert	Profondeur	Diamètre cuve
	B	B'	D	A	A'	C	
AO série 2000 EV - 2230	1 178 mm	1 773 mm	764 mm	1 074 mm	1 235 mm	1 356 mm	900 mm





Aller à la page produit du site web VMI

Points forts

- Cuve en inox entraînée avec variation de vitesse
- 2 moteurs : cuve et outil
- 2 vitesses outil
- Capot transparent avec trappe (conforme à la norme NF EN 453)
- Machine bénéficiant de la garantie 3 ans pour les pièces (hors pièces d'usure)

Prix HT 2020	
Pétrins PHEBUS, cuve fixe	
2170 SEW-EV (80 kg de pâte*)	**12 185 €**
2230 SEW-EV (120 kg de pâte*)	**12 925 €**
2330 SEW-EV (160 kg de pâte*)	**12 935 €**

* Capacité maximale de pâte pour un taux d'hydratation moyen de 60%

Pétrins, batteurs

Pétrins à spirale réf. SPI53 S

SPI63 S - SPI 63 RM - SPI 63 RM Snacking

Les pétrins à spirale SPI 53 et SPI 63 sont recommandés pour leur grande polyvalence aussi bien en termes de variété de pâtes que de volumes à produire. La version à tête relevable SPI 63 RM est unique sur le marché. La version RM Snacking permet une plus grande variété de recettes.

Argumentaire commercial

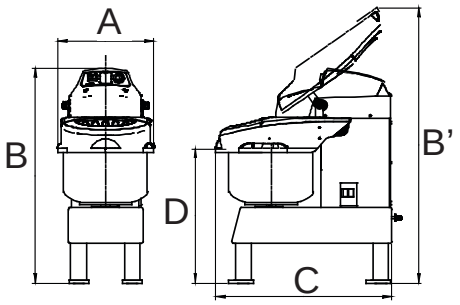
- Grande variété de recettes pour la production de pains de tradition, pains spéciaux et viennoiseries
- Cuve inox 50 L et 60 L pour un respect total des règles d'hygiène
- Capot transparent avec trappe (pétrin conforme à la norme NF EN 453)

La version «S» est équipée d'une tête fixe et d'une minuterie digitale manuelle.

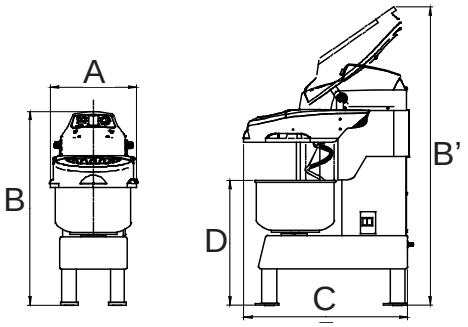
La version «RM», à tête relevable, permet de programmer la durée du pétrissage et la vitesse de l'outil

La version «RM SNACKING», à tête relevable, permet de programmer la durée du pétrissage et la vitesse de l'outil. Le pétrin est livré avec :

- un sytème d'attache rapide des outils
- 3 outils : palette, fouet et spirale
- un racleur
- une cuve équipée d'un bouchon de vidange



SPI 53 S – SPI 63 S



SPI 63 RM – SPI 63 RM SNACKING

Caractéristiques techniques

SPI 53 S

Volume de cuve total	50 L - Cuve motorisée
Capacité de pâte	jusqu'à 27 Kg

(pour un taux d'hydratation moyen de 60% - Capacité maximale selon préconisation VMI)

SPI 63 S – SPI 63 RM

Volume de cuve total	60 L - Cuve motorisée
Capacité de pâte	jusqu'à 40 Kg

(pour un taux d'hydratation moyen de 60% - Capacité maximale selon préconisation VMI)

SPI 63 RM SNACKING

Volume de cuve total	60 L - Cuve motorisée
Capacité de pâte	jusqu'à 40 Kg

(pour un taux d'hydratation moyen de 60% - Capacité maximale selon préconisation VMI)

DENOMINATION	Hauteur capot fermé	Hauteur capot relevé	Hauteur bord de cuve	Largeur	Profondeur	Diamètre cuve
	B	B'	D	A	C	
SPI 53 S	1 203 mm	1 795 mm	764 mm	540 mm	985 mm	500 mm
SPI 63 S	1 203 mm	1 600 mm	764 mm	540 mm	985 mm	500 mm
SPI 63 RM et SPI 63 RM SNACKING	1 203 mm	1 795 mm	764 mm	540 mm	985 mm	500 mm



SPI 63 RM SNACKING

NF

ORIGINE FRANCE GARANTIE

AFNOR Cert. 79866

Voir la vidéo de démonstration du SPI 63 RM SNACKING



SPI 63 S

Argumentaire technique

- **Gamme** permettant de produire jusqu'à 40 kg de pâte (pour un taux d'hydratation moyen de 60% - Capacité maximale selon préconisation VMI)
- 2 vitesses outil
- Cuve motorisée
- **Outil :** spirale bénéficiant d'une forme optimisée pour un meilleur pétrissage.
- **Accessoire :** Kit roulettes pour faciliter le déplacement du pétrin

Points forts

- Racleur et 3 outils pour la version SPI 63 RM SNACKING
- Capot transparent avec trappe (conforme à la norme NF EN 453)
- Machine bénéficiant de la garantie 3 ans pour les pièces (hors pièces d'usure)
- Machine certifiée Origine France Garantie
- Disponibilité immédiate : expédition des références SPI 53 S et SPI 63 S le jour même de la commande, sous réserve de réception de la commande avant 10h00 sauf cas de force majeure, sans option ni accessoire supplémentaire.

	Prix HT 2020
SPI 53S (tête fixe)	6 315 €
SPI 63S (tête fixe)	7 000 €
SPI 63RM (tête relevable)	8 665 €
SPI 63RM SNACKING (tête relevable)	12 340 €

Pétrins, batteurs

Batteurs-mélangeurs boulangerie-pâtisserie

La nouvelle génération de batteurs planétaires XV de la gamme Phébus est recommandée pour sa polyvalence et sa précision pour la réalisation des préparations les plus diverses : viennoiseries, pains spéciaux, pâtes sucrées et brisées, biscuits, génoises et meringues.

Argumentaire commercial

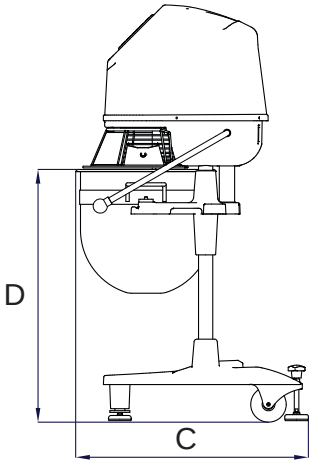
La version XV permet de nouvelles fonctionnalités :

- La programmation de la vitesse et de la durée du mélange pour personnaliser et automatiser les productions
- La possibilité d'enregistrer jusqu'à 20 recettes de 20 phases

Outils : fouet, palette et spirale

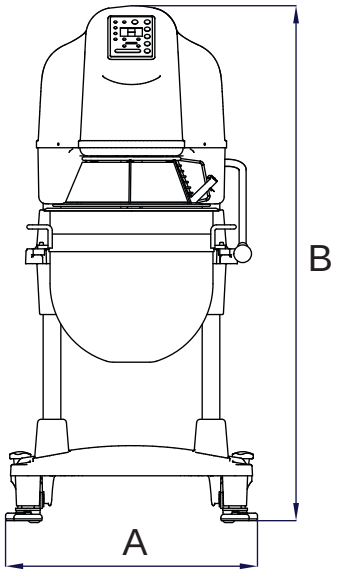
OPTIONS :

- équipement 20 litres (cuve inox + 3 outils)
- équipement 10 litres (cuve inox + 3 outils)
- chariot de cuve
- chauffage électrique



Argumentaire technique

- Cuve inox 40 litres + 3 outils (fouet, palette, spirale)
- Programmation de la vitesse
- Programmation de la durée
- Tableau de bord ergonomique
- Éclairage de cuve
- Grille inox et protection transparente anti-projection amovibles et rotatives (Batteur conforme à la norme NF EN 454)
- Matériaux inaltérables
- Batteur livré avec un kit roulettes de transport et stabilisateurs à l'arrière pour faciliter le déplacement
- Carter satellite pré-équipé pour permettre la fixation d'un racleur de cuve, sur simple demande
- 200 V mono + Terre - 50 Hz
- IP 54
- Certifié Origine France Garantie



DENOMINATION	Hauteur capot fermé	Hauteur bord de cuve	Largeur	Profondeur	Diamètre cuve
	B	D	A	C	
Batteur PH412 XV	1 388 mm	820 mm	713 mm	791 mm	400 mm



Voir la vidéo de démonstration



Points forts

- Surfaces lisses faciles à nettoyer et matériaux inaltérables
- Programmation de la vitesse et de la durée du mélange
- Possibilité d'enregistrer 20 recettes, de 20 phases
- Kit roulettes de transport et stabilisateurs à l'arrière
- Grille inox et protection transparente anti-projection amovibles et rotatives (Batteur conforme à la norme NF EN 454)
- Machine bénéficiant de la garantie 3 ans pour les pièces (hors pièces d'usure)
- Machine certifiée Origine France Garantie
- Disponibilité immédiate : expédition de la machine le jour même de la commande sous réserve de réception de la commande avant 10h00 sauf cas de force majeure, sans option ni accessoire supplémentaire (sauf pour la réduction 20 L qui pourra bénéficier de ce service)

PH 412-XV - 40 litres (avec son équipement de réduction 20 l)	**8 115 €**
Accessoire batteur PH412-XV - Equipement 10 litres (cuve inox + 3 outils)	**945 €**

€ Prix HT 2020

ORIGINE FRANCE GARANTIE
AFNOR Cert. 79866

NF

Pétrins, batteurs

Pétrins à spirale GENIUS et GENIUS EV

La nouvelle gamme de pétrin à spirale GENIUS a été conçue pour améliorer les conditions de travail de l'artisan boulanger, tout en augmentant la productivité du fournil.
Le pétrin GENIUS est la machine universelle par excellence. Sa double transmission et la forme de la spirale permettent de réaliser tous types de pâte, de la plus résistante à la plus hydratée. Il bénéficie en outre d'un temps de frasage/pétrissage optimisé.

Argumentaire commercial

- Gamme permettant de produire jusqu'à 160 kg de pâte (capacité maximale de pâte – Exemple donné pour un taux d'hydratation moyen de 60%)
- Double transmission en standard pour les modèles 80, 120 et 160 kg de pâte
- Une arrivée d'eau est prévue pour diminuer les charges lourdes et simplifier le bassinage
- Une pédale intégrée au bâti facilite le déplacement du pétrin
- La réduction des zones de rétention et de vis apparentes diminue sensiblement les résidus de farine et de pâte
- Le tableau de bord permet une conduite de pétrissage simple et efficace. Les 2 minuteries permettent d'automatiser les phases de production. Les modes semi-automatique et manuel sont également possibles.
- La version **GENIUS EV**, disposant d'un tableau de bord digital, et d'une double variation de vitesses outil-cuve, permet de programmer jusqu'à 10 recettes, de 30 phases chacune.

Argumentaire technique

- Cuve motorisée et spirale en inox
- Marche arrière de cuve et impulsion rotation de cuve
- 2 moteurs : outil et cuve
- Capot transparent avec trappe (pétrin conforme à la norme NF EN 453)
- 2 vitesses outil (version GENIUS)
- Variation de vitesses de l'outil et de la cuve (version GENIUS EV)
- Bouchon de vidange
- 400 V Tri + Terre – 50 Hz
- IP 54



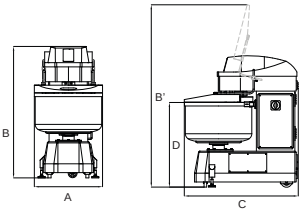
Points forts

- Pétrin à spirale adapté à toutes les pâtes, y compris les plus résistantes à base de farines fortes
- Large plage d'hydratation
- Double variation de vitesse outil-cuve et programmation de recettes pour la version EV
- Double transmission de vitesse pour les modèles 80, 120 et 160 kg de pâte
- Tableau de bord ergonomique
- Capot transparent avec trappe (pétrin conforme à la norme NF EN 453)
- Machine bénéficiant de la garantie 3 ans pour les pièces (hors pièces d'usure)
- Disponibilité immédiate pour les versions GENIUS et GENIUS EV 80 et 160 kg : expédition de la machine le jour même de la commande sous réserve de réception de la commande avant 10h00 (sauf cas de force majeure, sans option ni accessoire supplémentaire)

	Prix HT 2020
GENIUS 60 kg de pâte*	10 760 €
GENIUS EV 60 kg de pâte*	11 235 €
GENIUS 80 kg de pâte*	11 745 €
GENIUS EV 80 kg de pâte*	11 975 €
GENIUS 120 kg de pâte*	12 355 €
GENIUS EV 120 kg de pâte*	12 695 €
GENIUS 160 kg de pâte*	14 895 €
GENIUS EV 160 kg de pâte*	15 500 €

* Capacité maximale de pâte pour un taux d'hydratation moyen de 60%

DENOMINATION	Hauteur	Hauteur capot relevé	Largeur	Profondeur	Hauteur bord de cuve
	B	D	A	C	D
GENIUS 60 et GENIUS EV 60	1 360 mm	1 760 mm	690 mm	1 140 mm	840 mm
GENIUS 80 et GENIUS EV 80	1 490 mm	1 965 mm	710 mm	1 215 mm	965 mm
GENIUS 120 et GENIUS EV 120	1 490 mm	2 020 mm	775 mm	1 290 mm	965 mm
GENIUS 160 et GENIUS EV 160	1 600 mm	2 110 mm	880 mm	1 450 mm	980 mm



Machine à levain

Le fermenteur AF Compact 100 EV permet d'exprimer toute la créativité des artisans. La quantité de levain, le temps de fermentation, la température de chauffe sont autant de paramètres qui feront la signature du boulanger, le goût et l'aspect incomparables des produits de sa boulangerie.

Argumentaire commercial

L'AF Compact 100 EV permet d'élaborer un levain liquide à partir de 100% d'hydratation. En fin de fermentation, le levain peut être stocké dans le fermenteur au froid positif et conservé jusqu'à 48 heures.

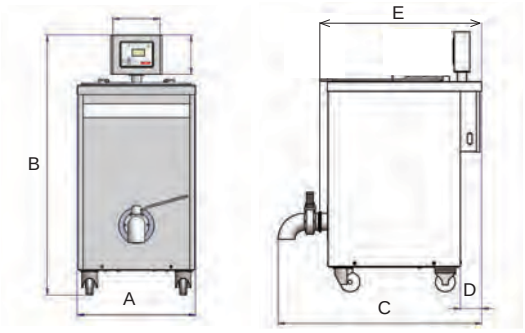
- Cuve inox 100 litres permettant de produire jusqu'à 80 kg de levain semi-pâteux
- Cycle rapide assurant un mélange parfaitement homogène en 10 minutes environ
- Pupitre de commande avec mise en mémoire du temps et des températures
- Faible encombrement
- Équipé de roulettes auto-freinées, il peut être aisément déplacé
- Motorisation monophasée
- Chauffage par plaque chauffante siliconée régulée assurant une diffusion homogène dans la cuve
- Niveau sonore réduit



Outils de mélange démontables



ORIGINE FRANCE GARANTIE
AFNOR Cert. 79866



Points forts

- Machine tout inox
- Machine assurant le mélange, la maturation et la conservation de levain suivant différents procédés de fabrication au choix de l'utilisateur (rafraîchi de levain, mixte rafraîchi de levain, starter)
- Machine bénéficiant de la garantie 3 ans pour les pièces (hors pièces d'usure)
- Machine certifiée Origine France Garantie
- Disponibilité immédiate : expédition de la machine le jour même de la commande sous réserve de réception de la commande avant 10h00 (sauf cas de force majeure, sans option ni accessoire supplémentaire)

AF Compact 100 EV **14 785 €**

Prix HT 2020

Argumentaire technique

- Environnement tout inox
- Racleur de cuve intégré aux outils de mélange
- Outils démontables pour un nettoyage en lave-batterie
- Couvercle transparent permettant un contrôle permanent du levain
- Système de refroidissement par cuve gaufrée
- Sonde anti-débordement
- 200 V mono + Terre – 50 Hz
- IP 54

DENOMINATION	Hauteur	Largeur	Profondeur (Vanne comprise)	Profondeur (sans la vanne)	
	B	D	A	C	D
AF Compact 100 EV	1 319 mm	600 mm	1 029 mm	818 mm	108 mm

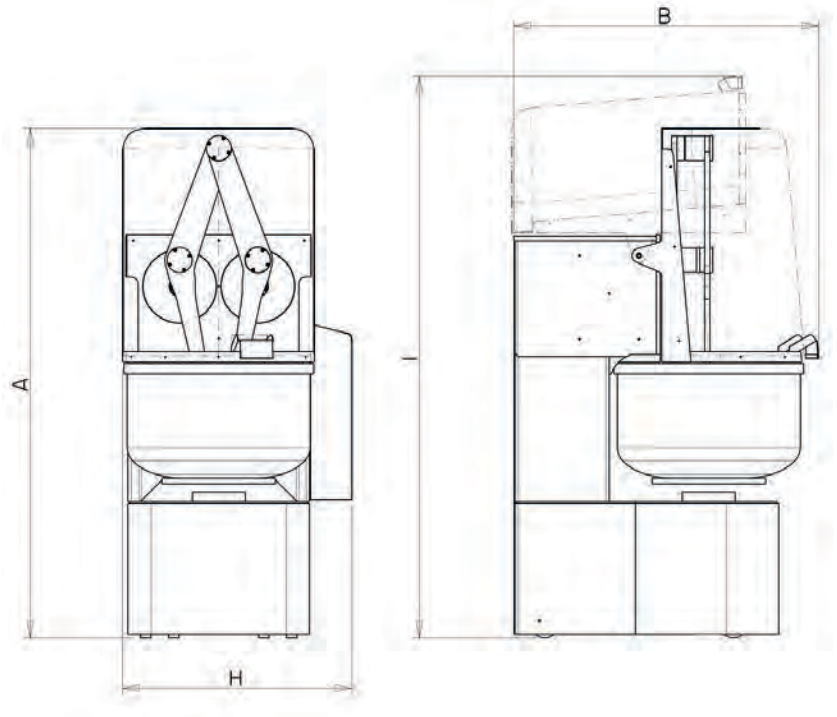
Pétrins, batteurs

Pétrin à bras plongeant

La gamme de pétrins à bras plongeants à cuve fixe d'une capactité de pétrissage de 50 à 160 kg offre le meilleur système pour pétrir le pain, la pizza, les gâteaux avec la garantie d'une oxygènation optimale de la pâte.

Argumentaire technique

- La version standard à 2 vitesses, 42 coups en première vitesse, 62 coups en deuxième vitesse.
- Lamachine peut être équipée de deux timers pour le changement de vitesse.
- La machine peut être équipée d'un onduleur pour le réglage de la vitesse.
- Les bras sont un corps unique en acier inox.
- Les parties en contact de la pâte sont en acier inox.
- Roues de déplacement sur les modèles qui peuvent contenir jusqu'à 100 kg de pâte.
- Engrenages dans bain d'huile.
- Protection fermée en PETG.



Argumentaire commercial

- Pas besoin d'interventions techniques car les engrenages sont dans un bain d'huile et les bras d'une pièce unique en acier ne cassent pas.
- La version plus petite permet d'obtenir de la pâte de 4kg et plus

	Giò 50	Giò 60	Giò 80	Giò 100	Giò 120	Giò 160
A (mm)	1 461	1 461	1 660	1 660	1 810	1 810
B (mm)	**873**	**873**	**995**	**1 010**	**1 190**	**1 210**
H (mm)	600	675	759	774	900	900
I (mm)	1 611	1 611	1 805	1 823	2 000	2 000

Caractéristiques techniques

	Giò 50	Giò 60	Giò 80	Giò 100	Giò 120	Giò 160
Poids (kg)	400	415	625	630	800	840
Puissance (kW)	1,1 - 1,5	1,5 - 2,2	1,8 - 3,1	1,8 - 3,1	1,8 - 3,1	2,2 - 4
Tension	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz	400 V / 50 Hz
Capacité de la cuve (L)	68	80	120	145	190	246



Giò 50 - 60 - 80 - 100



Giò 120 - 160





Giò 50	10 440 €
Giò 60	11 040 €
Giò 80	14 040 €
Giò 100	14 640 €
Giò 120	18 560 €
Giò 160	19 800 €
Optional : 2 timers	600 €

Prix HT 2020

Pétrins, batteurs

TEDDY 5 litres

Varimixer

Le batteur 5L TEDDY répond aux exigences des professionnels : moteur asynchrone pour plus de puissance, outils en acier inoxydable, corps en fonte d'aluminium époxié. Equipé d'une tête relevable pour une meilleure hygiène et facilité d'usage, il n'est pas nécessaire d'enlever l'outil pour retirer la cuve.

Le TEDDY est silencieux et offre de grandes capacités de mélange.

Argumentaire technique

- Structure en fonte d'aluminium peinture époxy pour plus de robustesse (20 kg)
- Moteur asynchrone
- Moteur à convertisseur de fréquence
- Outils en acier inoxydable
- Vitesse de rotation du planétaire : 78 à 422 tr/min
- Ultra silencieux 70 décibels
- Alimentation : Monophasée, 230 V
- Performances :
  - Pâte à pain (60%) 2,5kg
  - Muffins 2,5kg
  - Blancs d'oeufs 0,7l
  - Crème fouettée 1,5l
  - Glaçage 2,9l









Points forts

- 2 ans garantie
- Facilité de nettoyage
- Outils en acier inox
- Fonctionnement simple et intuitif
- Tête relevable
- Moteur silencieux
- Robuste

	Prix HT 2020
M005-8306Z TEDDY rouge	1 210 €
M005-8301Z TEDDY blanc	1 210 €
M005-8303Z TEDDY noir	1 210 €
M005-8305Z TEDDY argent	1 210 €
M005-0301Z TEDDY blanc, prise accessoire	1 318 €

Argumentaire commercial

- Sa tête relevable permet à l'utilisateur de retirer la cuve sans avoir à retirer l'outil
- Bonne stabilité, empreinte large accompagnée de ventouses
- Facilité de nettoyage, hygiène parfaite
- Les boutons de commande multifonctionnels sont placés des deux côtés du batteur pour plus d'ergonomie
- Disponible en 4 couleurs : noir, gris, blanc et rouge
- Vendu avec sa cuve, ses 3 outils, un couvercle pour le bol, un écran de sécurité, plateau de remplissage
- Prise accessoires en option

AMPLUS
IMPORTATEUR

RN10 - 10 Litres

Le RN10 est un batteur-mélangeur 10L professionnel. Tout inox en standard, ce batteur est un modèle ergonomique, robuste et silencieux. Le RN10 offre de grandes capacités de mélange avec ses outils en acier inoxydable accompagnés d'un racleur de cuve. Il existe en modèle table ou sur socle.

Argumentaire technique

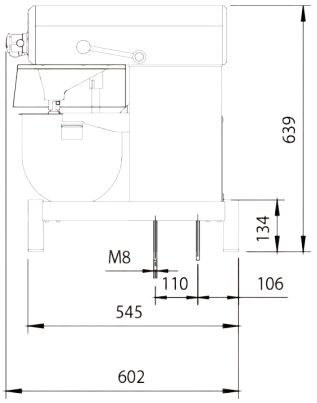
- Outils et cadre en acier inoxydable, fouet, crochet et palette
- Vitesse de rotation du planétaire : 110 à 420 tr/min
- Ecran de sécurité magnétique amovible breveté
- Moteur à convertisseur de fréquence
- Alimentation: Monophasée 230 V
- Version marine en option
- Performances :
  - Pâte à pain (60%) 6kg
  - Muffins 6,5kg
  - Blancs d'oeufs 1l
  - Crème fouettée 2,5l
  - Glaçage 5,8l

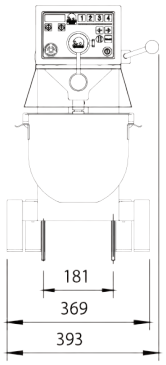
Argumentaire commercial

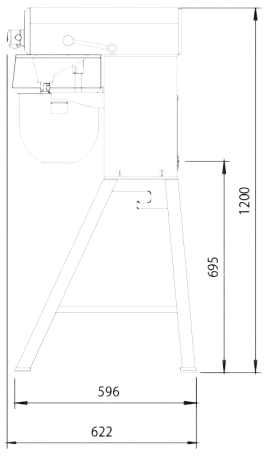
- Fabriqué au Danemark par VARIMIXER
- Tout inox
- Vendu en standard : Tout inox, avec ses 3 outils et son racleur de cuve
- Programmable, minuterie numérique
- Disponible sur table ou sur socle
- Réglage électrique de la vitesse
- 4 programmes modifiables
- Panneau de contrôle intuitif
- Prise accessoires en option

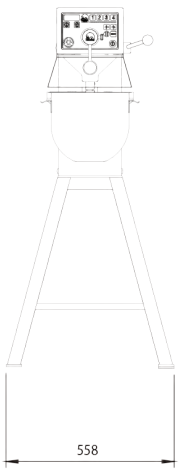












Points forts

- 2 ans garantie
- Outils et cadre en acier inoxydable
- Ecran de sécurité magnétique amovible breveté
- Moteur à convertisseur de fréquence
- Version marine en option
- Fabriqué au Danemark depuis 1915

M010-A008 RN10 table	3 450 €
M010-A009 RN10 socle	3 780 €

Prix HT 2020

AMPLUS
IMPORTATEUR

Pétrins, batteurs

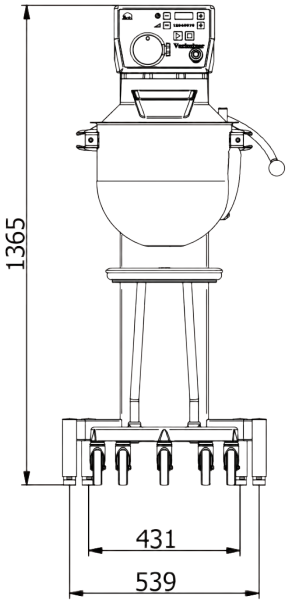
KODIAK 30 litres

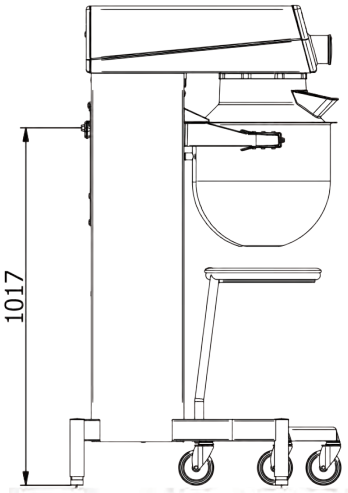
Varimixer

La gamme KODIAK de batteur-mélangeur professionnel est disponible en 30L. Cette gamme est portée sur l'ergonomie et la facilité du travail. Un chariot de cuve permet le transport de la cuve du batteur à la zone de travail. Plus besoin de porter la cuve, elle s'emboite dans les bras du batteur et se bloque automatiquement. Ces batteurs sont des modèles ergonomiques, robustes et silencieux permettant de travailler dans tout les environnements.

Argumentaire technique

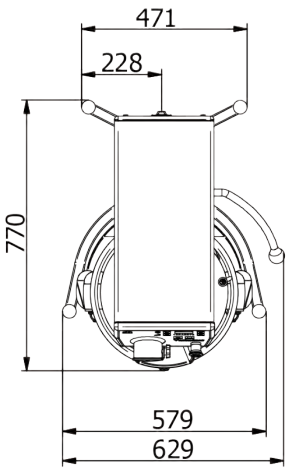
- Le dispositif de relevage des bras se trouve à l'intérieur du mélangeur. Il est ainsi protégé et ne demande aucun entretien. Hygiène irréprochable
- Moteur a convertisseur de fréquence puissant
- Outils et cadre en acier inoxydable, fouet, crochet et palette
- Arbre pour racleur inclus
- Corps de la machine en acier inoxydable IP-44
- Vitesse de rotation du planétaire : 64 à 353 tr/min
- Alimentation: Monophasée 230 V
- Performances :
  - Pâte à pain (60%) 13kg
  - Muffins 16kg
  - Glaçage 20kg
  - Blancs d'oeufs 3,5l
  - Crème fouettée 5l





Argumentaire commercial

- Fabriqué au Danemark par VARIMIXER
- **Tout inox**
- Centrage et fixation automatique de la cuve
- Vendu en standard avec un écran de protection en plastique magnétique pour un accrochage rapide
- **Chariot de cuve Ergonomique**
- Programmable, minuterie numérique
- Ultra **silencieux**
- Réduction de cuve 15L en option
- Prise accessoires en option



AMPLUS
IMPORTATEUR

KODIAK 30 litres

Points forts

- 2 ans garantie
- Outils et cadre en acier inoxydable, crochet, fouet, palette
- Facilité de nettoyage
- Fonctionnement simple et intuitif
- Chariot de cuve pour plus d'ergonomie
- Tout INOX
- Fabriqué au Danemark par VARIMIXER depuis 1915

M030-0042 KODIAK 30 — 6 850 €

Prix HT 2020



KITCHEN INNOVATIONS 2015 AWARD



Outils en acier inox



AMPLUS
IMPORTATEUR

Pétrins, batteurs

AR80 - 80 litres

Varimixer

Les batteurs AR80 et AR100 sont des modèles robustes et silencieux permettant de travailler dans tous les environnements. Equipés d'outils en acier inoxydable robustes, d'une minuterie et d'un variateur de vitesse, ils permettent de hauts rendements. Ces batteurs sont aussi munis d'un système d'accroche de cuve spécial pour une meilleure stabilité ainsi qu'un niveau d'hygiène supérieur.

Argumentaire technique

- Le dispositif de relevage des bras se trouve à l'intérieur du mélangeur. Il est ainsi protégé et ne demande aucun entretien. Hygiène irréprochable
- Moteur puissant, simple et efficace pour de grandes quantités d'ingrédients
- Corps de la machine peint par poudrage blanc ou acier inxoydable (option)
- Alimentation: Triphasée 400 V
- Vitesse de rotation du planétaire : 47 à 257 tr/min
- Performances :

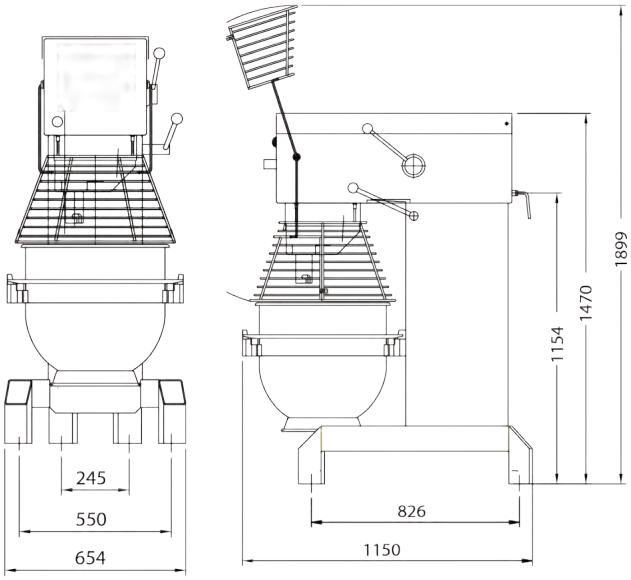
AR80	AR100
- Pâte à pain (60%) 60kg	- Pâte à pain (60%) 70kg
- Muffins 48kg	- Muffins 60kg
- Glaçage 60kg	- Glaçage 70kg
- Blancs d'oeufs 12l	- Blancs d'oeufs 15l
- crème fouettée 30l	- crème fouettée 45l

Argumentaire commercial

- Fabriqué au Danemark par VARIMIXER
- Puissant et efficace
- Vendu en standard avec un écran de protection en plastique
- Contrôle de la vitesse variable
- Centrage et fixation automatique de la cuve
- Programmable, minuterie numérique
- Ultra silencieux
- AR80 : Réduction de cuve 40L en option
- AR100 : Réduction de cuve 60L et 40L en option
- Prise accessoires en option (AR80)



VL-1
Régulation de vitesse manuelle et abaissement de cuve



AMPLUS
IMPORTATEUR

AR100 - 100 litres







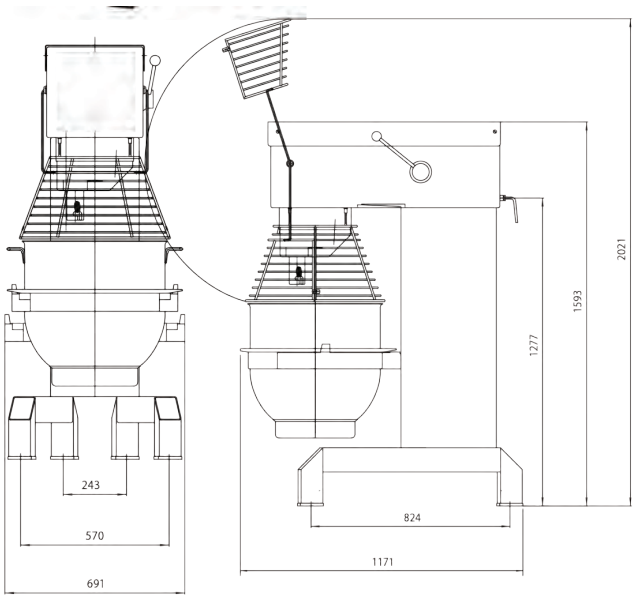
VL-1L
Régulation de vitesse manuelle et abaissement de cuve automatique

Points forts

- 2 ans garantie
- Système de courroies très robuste au lieu d'engrenage
- Hygiène irréprochable
- Outils en acier inoxydable
- Facilité d'utilisation et de nettoyage
- Fabriqué au Danemark par VARIMIXER depuis 1915

M080-0028	AR80 acier peint	14 500 €
M080-0030	AR80 acier inoxydable	17 546 €
M100-0035	AR100 acier peint	18 900 €
M100-0037	AR100 acier inoxydable	22 267 €

Prix HT 2020



AMPLUS
IMPORTATEUR

Vitrines



LDF Longoni
COOLING DESIGN


Vitrine
CONCEPT FROID
EVEMA
E+F
EBERHARDT FRERES
ISOTECH
TECHNICIEN DU FROID
ifi
VANNERIE
CANDAS

Vitrines

Gamme Vitra

La LIGNE VITRA, réalisable de 1 à 4 faces vitrées, a été créé pour unir l'élégance de son design à des solutions technologiques avant-gardiste comme le thermostat digital soft-touch, incorporé dans le verre de la porte. L'absence de profils, l'incroyable rationalisation et visibilité des espaces intérieurs, l'éclairage avec deux bars de LED, fait de VITRA un produit unique au monde pour la visibilité et la valorisation de l'exposition. Étudiée et réalisée pour garantir la conservation du produit, VITRA exprime la meilleure équation entre design et technologique appliquées au froid.

SYSTEM LED AVEC LUMIERE CONTINUE

NO-FOG SYSTEM STANDARD SUR LA PORTE pour les 2 catégories Crème glacée et no-frost

SOFT TOUCH TELETHERMOSTAT INTERACTIF AVEC ECRAN GRAPHIQUE, plus OPTIONAL CONNECTIVITE et CONTROLE à distance RC 24

FINITION STANDARD GAMME VITRA SILVER QUARTZ

COULEURS OPTIONALS : BLACK OPAL, WHITE PEARL, BROWN RUSTY

Vitra - Vitrine BI-température



6314-L

Vitrine 4 faces vitrées
Froid ventilé BI-Température
+5/-20°C
Eclairages LED en diagonale
Ferrage standard à droite
Finition standard GRIS
5 étagères en verre
65 l x 65 p x 190 H. cm.
OPTION DE FINITION : BLACK OPAL, WHITE PEARL et BROWN RUSTY 400€ ht
PRIX TARIF 5 875€ ht

8314-L

Vitrine 4 faces vitrées
Froid ventilée BI-Température
+5/-20°C
Eclairages LED en diagonale
Ferrage standard à droite
Finition standard GRIS
5 étagères en verre
85 l x 65 p x 190 H. cm.
OPTION FINITION :
BLACK OPAL, WHITE PEARL et BROWN RUSTY 500€ht
PRIX TARIF 7 240€ ht



Vitra - Vitrine froid statique



6114-L

Vitrine 4 faces vitrées
Froid statique -15/-24°C
Eclairages LED en diagonale
Ferrage standard à droite
Finition standard GRIS
5 étagères fixes réfrigérées
+ kit 5 étagères en verre
65 l x 65 p x 190 H. cm.
OPTION FINITION : BLACK OPAL, WHITE PEARL et BROWN RUSTY 400€ ht
PRIX TARIF 4 800€ ht

8114-L

Vitrine 4 faces vitrées
Froid statique -15/-24°C
Eclairages LED en diagonale
Ferrage standard à droite
Finition standard GRIS
5 étagères fixes réfrigérées +
kit 5 étagères en verre
85 l x 65 p x 190 H. cm.
OPTION FINITION : BLACK OPAL, WHITE PEARL et BROWN RUSTY 500€ ht
PRIX TARIF 6 100€ ht



Vitra - Vitrine froid soft ventilé crème fraiche



6414-L

Vitrine 4 faces vitrées
Froid soft ventilé -2/+15°C
Eclairages LED en diagonale
Ferrage standard à droite
Finition standard GRIS
5 étagères en verre
65 l x 65 p x 190 H. cm.
OPTIONAL FINITION : BLACK OPAL, WHITE PEARL et BROWN RUSTY 400€ht
PRIX TARIF 4 840€ ht

8414-L

Vitrine 4 faces vitrées
Froid soft ventilée -2/+15°C
Eclairages LED en diagonale
Ferrage standard à droite
Finition standard GRIS
5 étagères en verre
85 l x 65 p x 190 H. cm.
OPTION FINITION : BLACK OPAL, WHITE PEARL et BROWN RUSTY 500€ ht
PRIX TARIF 5 810€ ht



Vitrines

VITRA - Vitrine froid ventilé chocolat



6414-L Choc

Vitrine 4 faces vitrées
Froid soft ventilé
Température +15/+18°C
HR 40/60%
Eclairages LED en diagonale
Ferrage standard à droite
Finition standard GRIS
5 étagères en verre
65 l x 65 p x 190 H. cm.
OPTIONAL FINITION : BLACK OPAL, WHITE PEARL et BROWN RUSTY 400€ ht
PRIX TARIF 5 240€ ht

8414-L Choc

Vitrine 4 faces vitrées
Froid soft ventilé
Température +15/+18°C
HR 40/60%
Eclairages LED en diagonale
Ferrage standard à droite
Finition standard GRIS
5 étagères en verre
85 l x 65 p x 190 H. cm.
OPTION FINITION : BLACK OPAL, WHITE PEARL et BROWN RUSTY 500€ ht
PRIX TARIF 6 210€ ht



Gamme Classica

La LIGNE CLASSICA représente la plus fiable dans le panorama de la production des vitrines frigorifiques verticales. Produite depuis 35 ans, a été récemment revisitée dans le désign en la rendent plus élégante et moderne. Les profiles en aluminium carrés de couleur argent, le nouveau design du châssis avec le téléthermostat électronique digital exclusif inséré dans la grille frontale, ainsi que la qualité pluriannuelle de nos installations de réfrigération, rendent cette ligne, encore aujourd'hui, parmi les plus demandées par le marche.

Vitrine Bi-température

3700 VPN

Structure en aluminium
Finition gris
Vitrine 4 faces vitrées
Froid ventilé BI-Température +5/-20°C
Eclairages LED en diagonale
Ferrage standard à droite
5 étagères en verre
70 l x 65 p x 190 H. cm.
PRIX TARIF 4 410€ ht



Classica - Vitrine froid ventilé



9314 VPN

Structure en aluminium
Finition gris
Vitrine 4 faces vitrées
Froid ventilé BI-Température +5/-20°C
Eclairages LED en diagonale
Ferrage standard à droite
5 étagères en verre
90 l x 65 p x 190 H. cm.
PRIX TARIF 5 550€ ht

3902

pour crème fraîche
Structure en aluminium
Finition gris
Vitrine 4 faces vitrées
Froid soft ventilé -2/+15°C
Eclairages LED en diagonale
Ferrage standard à droite
5 étagères en verre
70 l x 65 p x 190 H. cm.
PRIX TARIF 3 400€ ht



Classica - Vitrine froid ventilé chocolat



3902 Choc

Structure en aluminium
Finition gris
Vitrine 4 faces vitrées
Froid soft ventilé
Température +15/+18°C
HR 40/60%
Eclairages LED en diagonale
Ferrage standard à droite
5 étagères en verre
70 l x 65 p x 190 H. cm.
PRIX TARIF 3 800€ ht

7703 VPN

Structure en aluminium
Finition gris
Vitrine 2 portes 4 faces vitrées
Froid ventilé BI-Température +5/-20°C
Eclairages LED en diagonale
(2 pour chaque porte)
Ferrage gauche + droite
5 étagères en verre pour chaque porte
132 l x 65 p x 190 H. cm.
PRIX TARIF 7 575€ ht



LDF Longoni
COOLING DESIGN

CONCEPT FROID BY EUROMAT



VOTRE MAGASIN 100% MADE IN FRANCE



CONCEPT FROID
18 Boulevard Des Echarneaux
42400 Saint Chamond
Tél : 04 77 22 37 10
commercial@concept-froid.com

Depuis 2002, Concept Froid **conçoit** et **réalise** des vitrines réfrigérées **haut de gamme** avec des **matières innovantes** destinées au boulangeries, pâtisseries, chocolatiers, boucheries, traiteurs, charcuteries, fromageries...

Notre ligne de conduite : répondre aux plus hautes exigences par une alliance de **rigueur industrielle** et de **souplesse artisanale.**

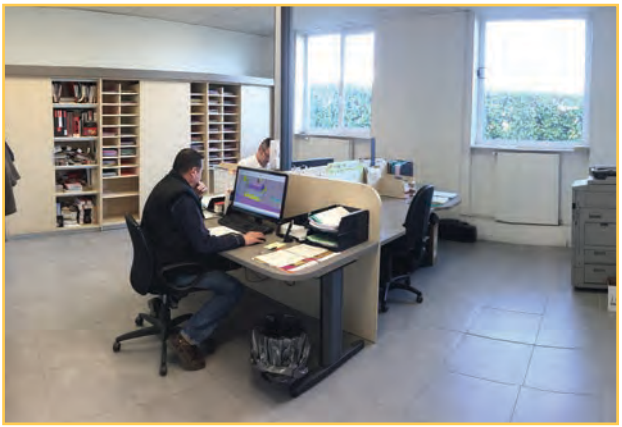
Du bureau d'études à la réalisation technique, une **équipe** complète dédie son **professionnalisme** aux attentes spécifiques de chaque client.

Mariage d'élégance et de fonctionnalité, les vitrines réfrigérées que nous signons **mettent en lumière** le savoir-faire et la créativité de tous les artisans des métiers de bouche.

Concept froid se concentre sur ses métiers de **conception** avec son bureau d'étude, de **fabrication** avec son outil de **production** dernière génération et d'installation au niveau national grâce au réseau propriétaire **EUROMAT.**



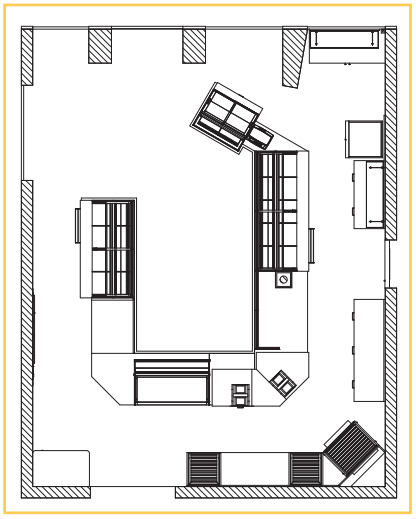








Etude de vos envies, de vos goûts, de vos besoins et réalisation plan pour votre projet.





Une 3D réaliste vous sera présentée afin de vous projetez dans votre nouveau magasin

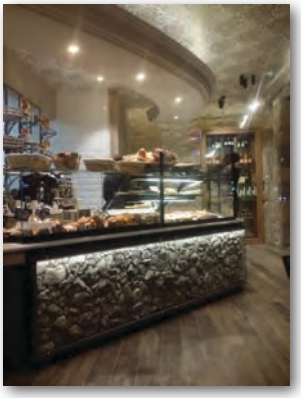


Réalisation finale









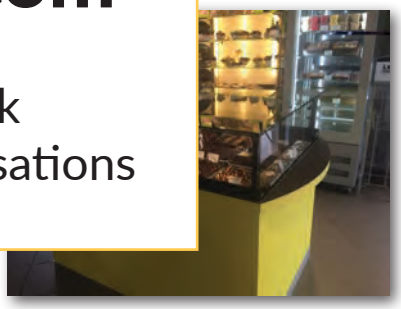




N'hésitez pas à consulter notre site internet

www.conceptfroid.com

Ainsi que notre page Facebook
Pour découvrir encore plus de réalisations



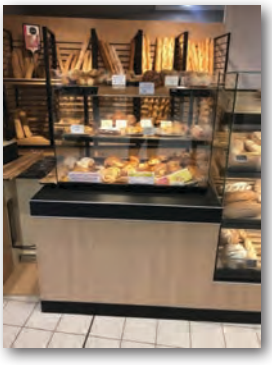












ÉVÉMA VITRINES

VITRINES BOULANGERIE-PÂTISSERIE/ ECRIN









UN FABRICANT FRANÇAIS DE VITRINES RÉFRIGÉRÉES
POUR VOTRE COMMERCE

ÉVÉMA VITRINES

VITRINES BOULANGERIE-PÂTISSERIE/ OPTIMA









UN FABRICANT FRANÇAIS DE VITRINES RÉFRIGÉRÉES
POUR VOTRE COMMERCE

ÉVÉMA VITRINES

VITRINES BOULANGERIE-PÂTISSERIE/ PRÉMIUM









UN FABRICANT FRANÇAIS DE VITRINES RÉFRIGÉRÉES
POUR VOTRE COMMERCE

ĒVĒMA VITRINES

VITRINES RÉFRIGÉRÉES/ SUR-MESURE









UN FABRICANT FRANÇAIS DE VITRINES RÉFRIGÉRÉES
POUR VOTRE COMMERCE



TECMAG

ENVOYER UNE DEMANDE SUR
TECMAG@EVEMA.FR







CONCEPTEUR DE MOBILIER SAVOUREUX



TECMAG

ENVOYER UNE DEMANDE SUR
TECMAG@EVEMA.FR

DÉCORS LIGNE DE VENTE

NOUS VOUS PROPOSONS UN CHOIX DE DÉCORS AVEC UNE LARGE GAMME DE COLORIS AFIN DE PERSONNALISER COMPLÈTEMENT VOTRE LIGNE DE VENTE



DÉCOR DROIT
UN COLORI DE STRATIFIÉ



DÉCOR ARCHE DEUX COLORIS DE STRATIFIÉ



DÉCOR BANDEAU
DEUX COLORIS DE STRATIFIÉ



DÉCOR LISERET DEUX COLORIS DE STRATIFIÉ



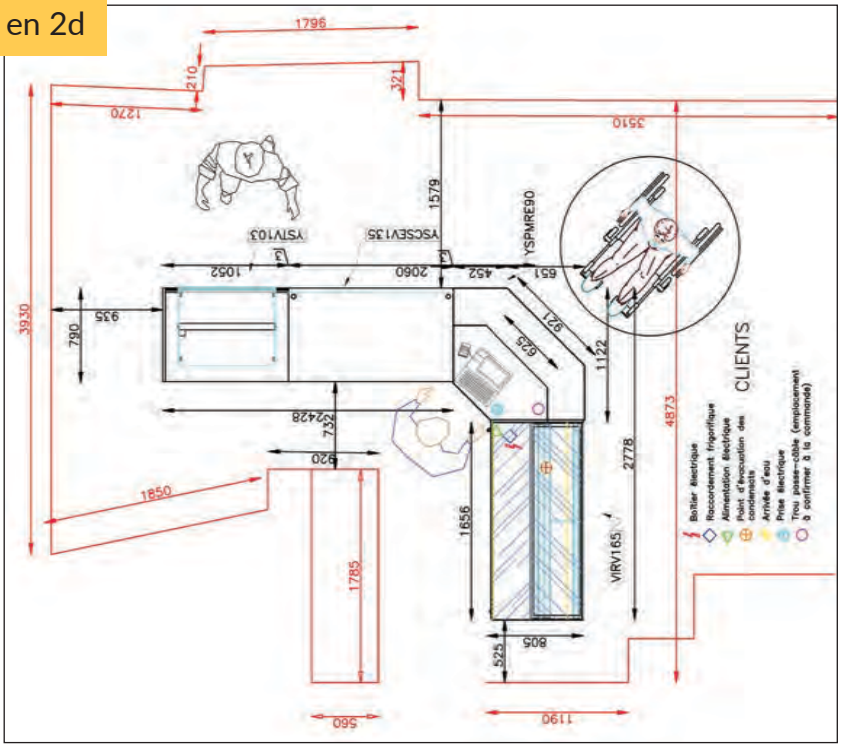
DÉCOR APPLIQUE
DEUX COLORIS DE STRATIFIÉ

CONCEPTEUR DE MOBILIER SAVOUREUX

isotech® VITRINES & COMPTOIRS vous accompagne dans tous vos projets.
Depuis l'étude et jusqu'à la réalisation.

Pour toutes vos demandes, nous vous fournirons:

Plan d'implantation en 2d



Plan d'implantation en 3d



vous accompagne dans tous vos projets.
Depuis l'étude et jusqu'à la réalisation.

Sur demande pour vos dossiers le nécessitant nous pouvons également vous fournir une 3d réaliste *(hors gammes EASY / EASY SLIM)*

Retrouvez
le savoir faire
du bureau d'étude
Isotech



Nouveauté 2020 !

Pour vous accompagner de façon plus performante, **ISOTECH** fait évoluer son offre de service.

Sur consultation et devis, nous pouvons vous proposer dès à présent une prestation de déballage, mise en place et montage de vos linéaires de vitrines.

Pour des raisons de responsabilité, les raccordements électriques et frigorifiques restent à votre charge.

FINITIONS POUR VITRINES EASY, VISTA, DAISY, KUBO







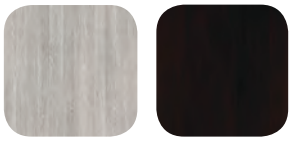






Toutes teintes laquées suivant nuancier "RAL" international

FINITIONS POUR VITRINES CEOS, TOPAZE CALADE


W009

C047


B100

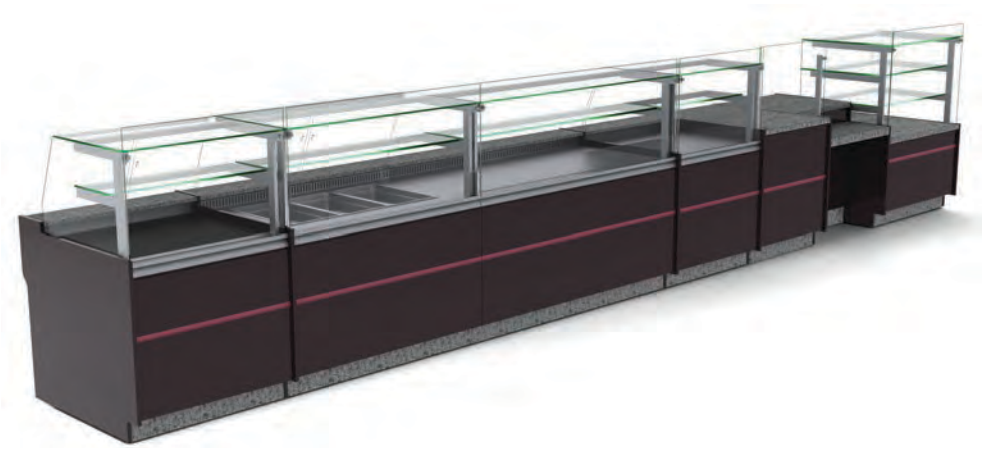

E028


D018


C131


N010


O030





Stratifiés bois Polyrey® - Collection Bois Origines
Finition satiné (FA) ou mat (EXM)
De nombreuses nuances à découvrir sur leur site


R036


G117

C017


P060


R047


Y022


B119


P092





Toutes teintes laquées suivant nuancier “RAL“ international

Vitrines

PROJET TYPE EASY SLIM

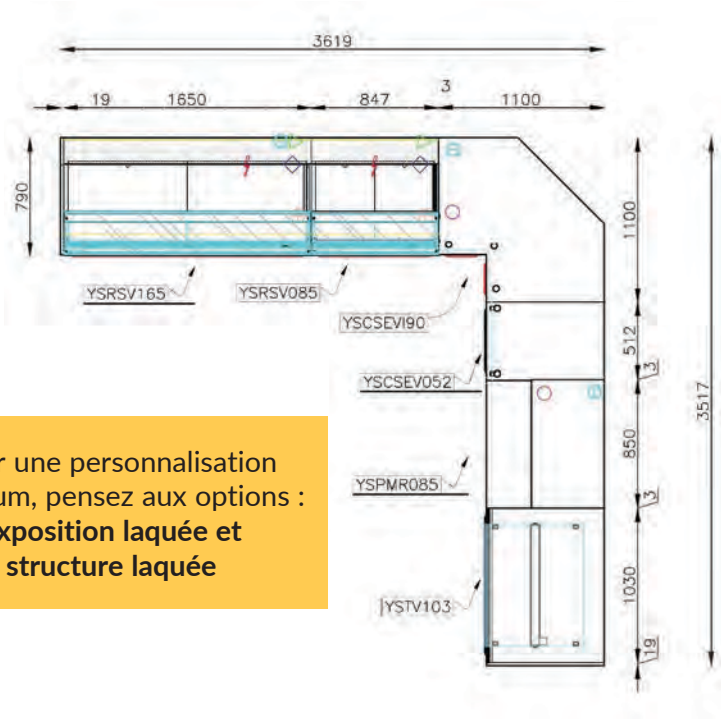
- Décor SIMPLY stratifié
- Tablettes arrières en inox
- Dessus en marbre
- Eclairage Leds



AVANTAGES PRODUITS

- Hauteur de Chargement des produits 100 mm
- Plateau d'exposition à 680 mm du sol
- Encombrement total réduit : 790 mm
- Vitrage droit rabattable avec 2 étagères
- Large gamme de vitrines : réfrigérées, chocolats, saladette, à glaces, chaudes et neutre
- Froid ventilé / sans réserve réfrigérée / espace de rangement ouvert côté service
- Vitrage droit sans poteaux pour une visibilité optimum des produits
- 3 types de décorations et des finitions stratifiées ou laquées satinées

Prix Public de cet ensemble :
Selon plan et composition ci-dessous **18 667 €**





Pour une personnalisation optimum, pensez aux options : **exposition laquée et structure laquée**

COMPOSITION DE L'ENSEMBLE

YSRSV 165	vitrine réfrigérée ventilée sans réserve **EASY SLIM**	**4 497 €**
YSRSV 085	vitrine réfrigérée ventilée sans réserve **EASY SLIM**	**3 327 €**
YSCSEVI90	meuble caisse en angle avec vitrage événementiel **EASY SLIM**	**3 271 €**
YSCSEV052	meuble caisse en angle avec vitrage événementiel **EASY SLIM**	**1 738 €**
YSPMR 085	meuble caisse pour personne à mobilité réduite **EASY SLIM**	**2 150 €**
YSTV 103	tour viennoiserie **EASY SLIM**	**3 691 €**

Retrouvez l'intégralité de la gamme EASY SLIM dans notre catalogue de la page 28 à 53

PROJET TYPE EASY 900

- Décor SIMPLY laqué
- Tablettes arrières en inox
- Dessus en marbre
- Eclairage Leds



AVANTAGES PRODUITS

• Hauteur de Chargement des produits 100 mm

• Plateau d'exposition à 680 mm du sol

• Vitrage droit rabattable avec 2 étagères

• Large gamme de vitrines : réfrigérées, chocolats, saladette, à glaces, chaudes et neutre

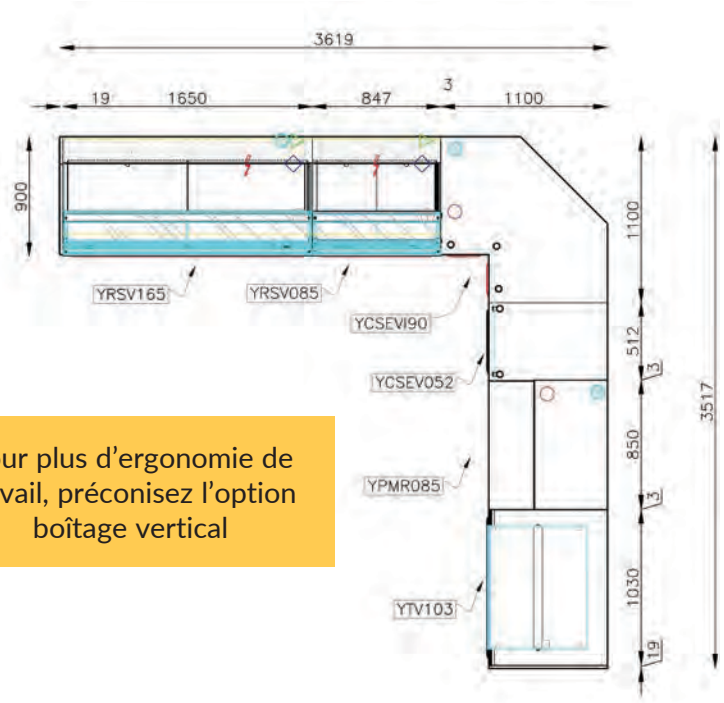
• Froid ventilé / avec ou sans réserve réfrigérée / espace de rangement ouvert côté service uniquement sur les versions sans réserve réfrigérées

• Vitrage droit sans poteaux pour une visibilité optimum des produits

• 6 types de décorations et des finitions stratifiées ou laquées satinées

Prix Public de cet ensemble :
Selon plan et composition ci-dessous

19 598 €



Pour plus d'ergonomie de travail, préconisez l'option boîtage vertical



COMPOSITION DE L'ENSEMBLE

YRSV 165	vitrine réfrigérée ventilée sans réserve **EASY 900**	**4 769 €**
YRSV 085	vitrine réfrigérée ventilée sans réserve **EASY 900**	**3 527 €**
YCSEVI90	meuble caisse en angle avec vitrage événementiel **EASY 900**	**3 308 €**
YCSEV052	meuble caisse en angle avec vitrage événementiel **EASY 900**	**1 874 €**
YPMR 085	meuble caisse pour personne à mobilité réduite **EASY 900**	**2 173 €**
YTV 103	tour viennoiserie **EASY 900**	**3 947 €**

Retrouvez l'intégralité de la gamme EASY dans notre catalogue de la page 70 à 113

Vitrines

PROJET TYPE EASY 900

- Décor BRIDGE laqué
- Tablettes arrières en inox
- Dessus en marbre
- Eclairage Leds

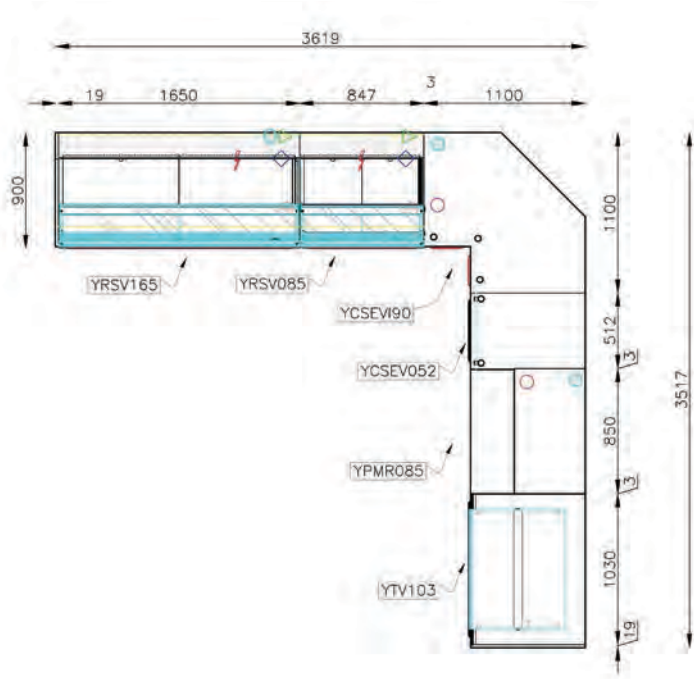


Prix Public de cet ensemble :
Selon plan et composition ci-dessous

19 365 €

AVANTAGES PRODUITS

- Hauteur de Chargement des produits 100 mm
- Plateau d'exposition à 680 mm du sol
- Vitrage droit rabattable avec 2 étagères
- Large gamme de vitrines : réfrigérées, chocolats, saladette, à glaces, chaudes et neutre
- Froid ventilé / avec ou sans réserve réfrigérée / espace de rangement ouvert côté service uniquement sur les versions sans réserve réfrigérées
- Vitrage droit sans poteaux pour une visibilité optimum des produits
- 6 types de décorations et des finitions stratifiées ou laquées satinées



Pour un fonctionnement optimum, pensez aux options groupe tropicalisé, ou aux fermetures arrières



Toutes teintes laquées suivant nuancier "RAL" international

COMPOSITION DE L'ENSEMBLE

YRSV 165	vitrine réfrigérée ventilée sans réserve **EASY 900**	**4 736 €**
YRSV 085	vitrine réfrigérée ventilée sans réserve **EASY 900**	**3 448 €**
YCSEVI90	meuble caisse en angle avec vitrage événementiel **EASY 900**	**3 223 €**
YCSEV052	meuble caisse en angle avec vitrage événementiel **EASY 900**	**1 828 €**
YPMR 085	meuble caisse pour personne à mobilité réduite **EASY 900**	**2 150 €**
YTV 103	tour viennoiserie **EASY 900**	**3 980 €**

Retrouvez l'intégralité de la gamme EASY dans notre catalogue de la page 70 à 113

PROJET TYPE CEOS

- Décor Stratifié
- Tablettes arrières en granit gris
- Dessus en granit gris
- Eclairage Leds

AVANTAGES PRODUITS

• Hauteur de Chargement des produits 120 mm

• Plateau d'exposition à 730 mm du sol

• Vitrage droit rabattable avec une étagère

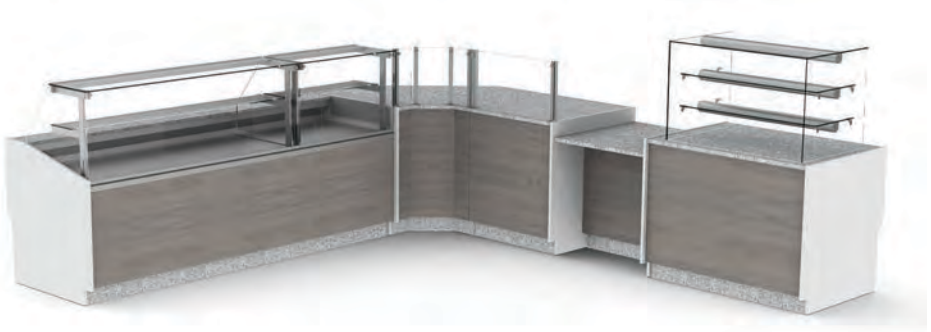
• Large gamme de vitrines : Vitrines réfrigérées, chocolats, saladette, chaudes et neutre

• Froid ventilé / avec réserve réfrigérée / espace de rangement ouvert côté service pour optimiser l'ergonomie de travail

• Poteaux carrés pour un alignement parfait des vitrages

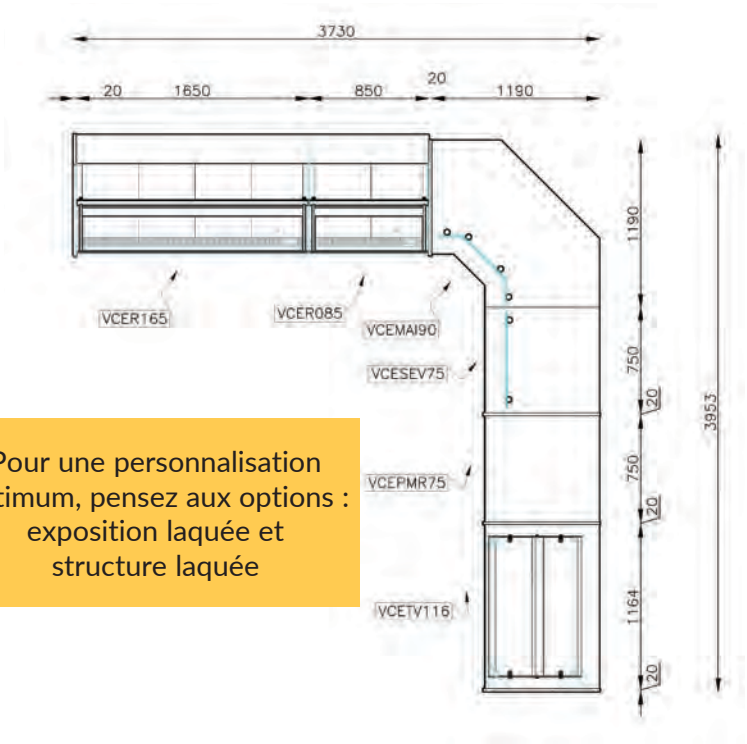
• Décoration droite avec finitions stratifiées ou laquées satinées dans l'alignement du vitrage





Prix Public de cet ensemble :
Selon plan et composition ci-dessous

23 436 €



Pour une personnalisation optimum, pensez aux options : exposition laquée et structure laquée

COMPOSITION DE L'ENSEMBLE

VCER 165	vitrine réfrigérée ventilée sans réserve **CEOS**	**6 835 €**
VCER 085	vitrine réfrigérée ventilée sans réserve **CEOS**	**5 477 €**
VCESEVI 90	meuble caisse en angle avec vitrage événementiel **CEOS**	**3 720 €**
VCESEV75	meuble caisse en angle avec vitrage événementiel **CEOS**	**2 538 €**
VCEPMR75	meuble caisse pour personne à mobilité réduite **CEOS**	**2 295 €**
VCETV 116	tour viennoiserie **CEOS**	**2 571 €**

Retrouvez l'intégralité de la gamme CEOS dans notre catalogue de la page 114 à 133

Vitrines

PROJET TYPE VISTA

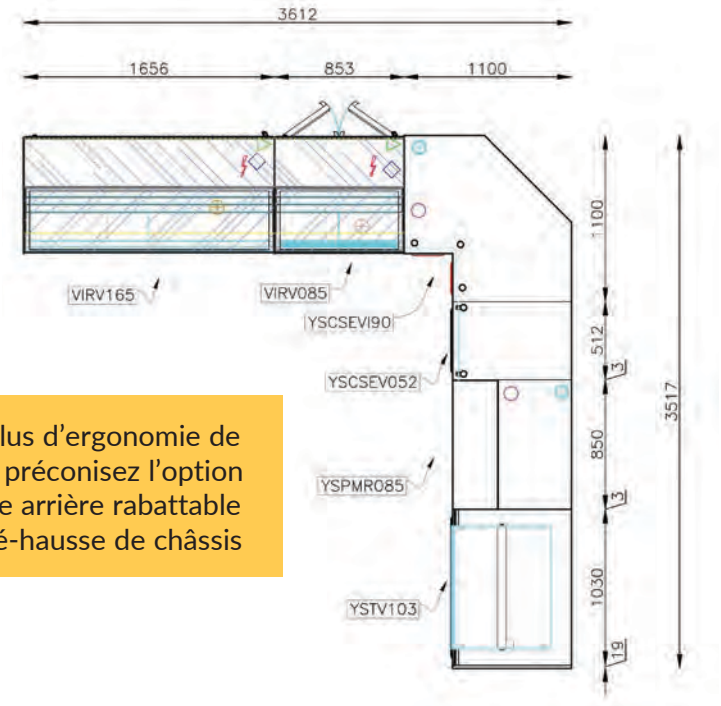
- **Décor Stratifié**
- **Dessus en marbre**
- **Eclairage Leds**



AVANTAGES PRODUITS

- Surface d'exposition maximum
- 4 niveaux réfrigérés
- Plateau d'exposition à 525 mm du sol
- Large gamme de vitrines : réfrigérées, chocolats, chaudes et neutre
- Froid ventilé / espace de rangement ouvert côté service
- Vitrage droit ou bombé
- Décoration droite avec finitions stratifiées ou laquées satinées dans l'alignement du vitrage

Prix Public de cet ensemble :
Selon plan et composition ci-dessous **22 367 €**





Pour plus d'ergonomie de travail, préconisez l'option tablette arrière rabattable ou la ré-hausse de châssis

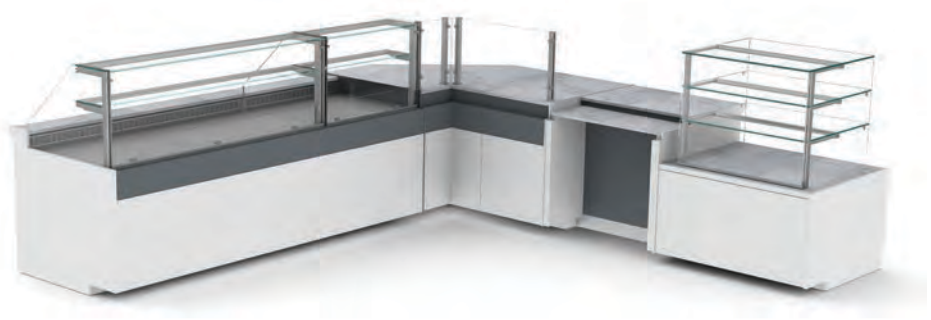
COMPOSITION DE L'ENSEMBLE

VIRV 165	vitrine réfrigérée ventilée sans réserve **VISTA**	**6 942 €**
VIRV 085	vitrine réfrigérée ventilée sans réserve **VISTA**	**4 465 €**
YSCSEVI90	meuble caisse en angle avec vitrage événementiel **EASY SLIM**	**3 271 €**
YSCSEV052	meuble caisse en angle avec vitrage événementiel **EASY SLIM**	**1 738 €**
YSPMR 085	meuble caisse pour personne à mobilité réduite **EASY SLIM**	**2 150 €**
YSTV 103	tour viennoiserie **EASY SLIM**	**3 691 €**

Retrouvez l'intégralité de la gamme VISTA dans notre catalogue de la page 54 à 69

PROJET TYPE KUBO

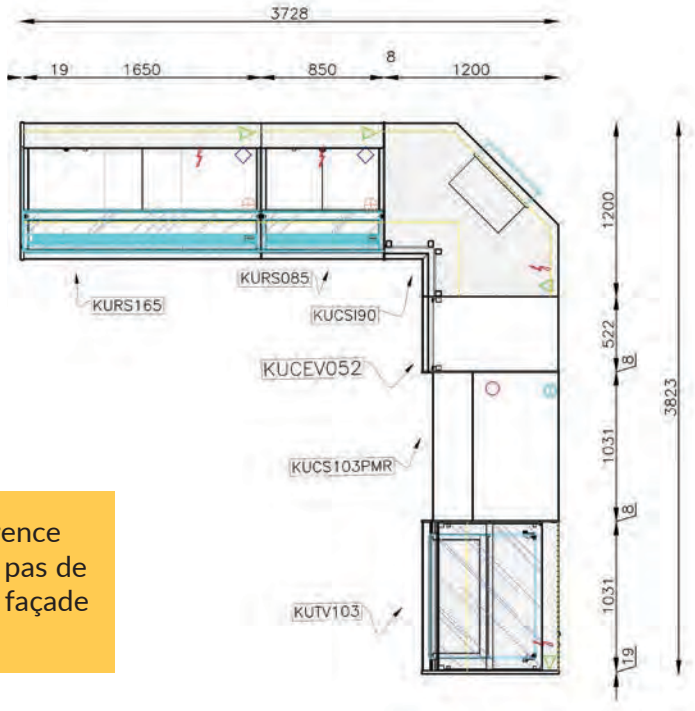
- Décor Laqué 2 teintes
- Tablettes arrières en marbre
- Dessus en marbre
- Eclairage Leds
- Eclairage leds plinthe



Selon plan et composition ci-dessous **23 151 €**

AVANTAGES PRODUITS

- Hauteur de Chargement des produits 50 mm
- Plateau d'exposition à 754 mm du sol
- Vitrage droit rabattable avec 1 étagère
- Large gamme de vitrines : réfrigérées, chocolats, saladette, à glaces, chaudes et neutre
- Froid ventilé / avec ou sans réserve réfrigérée / espace de rangement ouvert côté service uniquement sur les versions sans réserve réfrigérées
- Poteaux carrés pour un alignement parfait des vitrages
- Décoration droite avec finitions stratifiées ou laquées satinées



Pour créer la différence esthétique, n'oubliez pas de proposer le décor de façade avec 2 teintes



Toutes teintes laquées suivant nuancier "RAL" international

COMPOSITION DE L'ENSEMBLE

KURS 165	vitrine réfrigérée ventilée sans réserve **KUBO**	**6 372 €**
KURS 085	vitrine réfrigérée ventilée sans réserve **KUBO**	**4 704 €**
KJUCEVI90	meuble caisse en angle avec vitrage événementiel **KUBO**	**3 128 €**
KUCEV052	meuble caisse en angle avec vitrage événementiel **KUBO**	**1 806 €**
KUCS103PMR	meuble caisse pour personne à mobilité réduite **KUBO**	**2 017 €**
KUTV 103	tour viennoiserie **KUBO**	**5 124 €**

Retrouvez l'intégralité de la gamme KUBO dans notre catalogue de la page 160 à 183

PROJET TYPE LUXY

- Décor laqué
- Tablettes arrières en marbre
- Dessus en marbre
- Eclairage Leds
- Eclairage leds plinthe

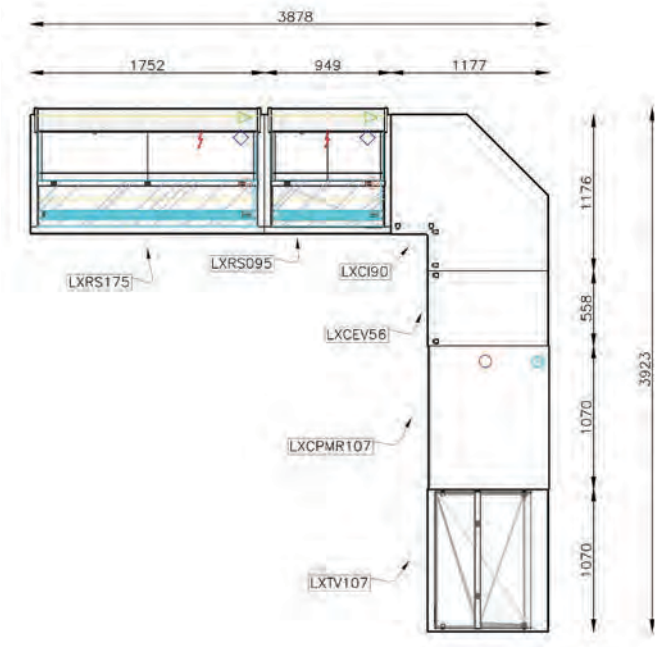


AVANTAGES PRODUITS

- Hauteur de Chargement des produits 50 mm
- Plateau d'exposition à 754 mm du sol
- Vitrage droit bas collé pour un look épuré « type bijouterie »
- Large gamme de vitrines : réfrigérées, chocolats, et neutre
- Froid ventilé / avec ou sans réserve réfrigérée / espace de rangement ouvert côté service uniquement sur les versions sans réserve réfrigérées
- Décoration droite avec finitions stratifiées ou laquées satinées

Prix Public de cet ensemble :
Selon plan et composition ci-dessous

25 535 €



Pour une personnalisation optimum, pensez aux options : exposition laquée et structure laquée



Toutes teintes laquées suivant nuancier "RAL" international

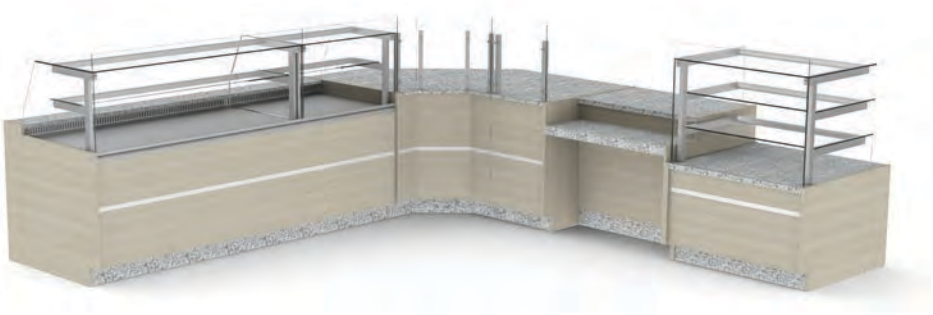
COMPOSITION DE L'ENSEMBLE

LXRS 175	vitrine réfrigérée ventilée sans réserve **LUXY**	**5 997 €**
LXRS 095	vitrine réfrigérée ventilée sans réserve **LUXY**	**4 299 €**
LXCI90	meuble caisse en angle avec vitrage événementiel **LUXY**	**4 480 €**
LXCEV56	meuble caisse en angle avec vitrage événementiel **LUXY**	**2 634 €**
LXCPMR107	meuble caisse pour personne à mobilité réduite **LUXY**	**3 281 €**
LXTV 107	tour viennoiserie **LUXY**	**4 844 €**

Retrouvez l'intégralité de la gamme LUXY dans notre catalogue de la page 232 à 245

PROJET TYPE TOPAZE

- **Décor F en stratifié**
- **Tablettes arrières en granit gris**
- **Dessus en granit gris**
- **Eclairage Leds**
- **Plinthe en granit gris**

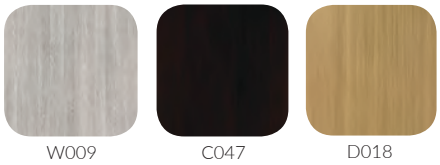


Prix Public de cet ensemble :
Selon plan et composition ci-dessous

26 916 €

AVANTAGES PRODUITS

- Hauteur de Chargement des produits 60 mm
- Plateau d'exposition à 820 mm du sol
- Vitrage droit rabattable avec une étagère
- Vitrage frontal pare haleine et tablette supérieure de 600 mm de profondeur permettant l'exposition de viennoiserie sur le dessus de la vitrine
- Large gamme de vitrines : Vitrines réfrigérées, chocolats, saladette, chaudes et neutre
- Froid ventilé / sans réserve réfrigérée / espace de rangement ouvert côté service
- Poteaux carrés pour un alignement parfait des vitrages
- 4 types de décorations droites avec finitions stratifiées ou laquées satinées dans l'alignement du vitrage



W009 C047 D018



B100 E028 N010



O030 C131 G117

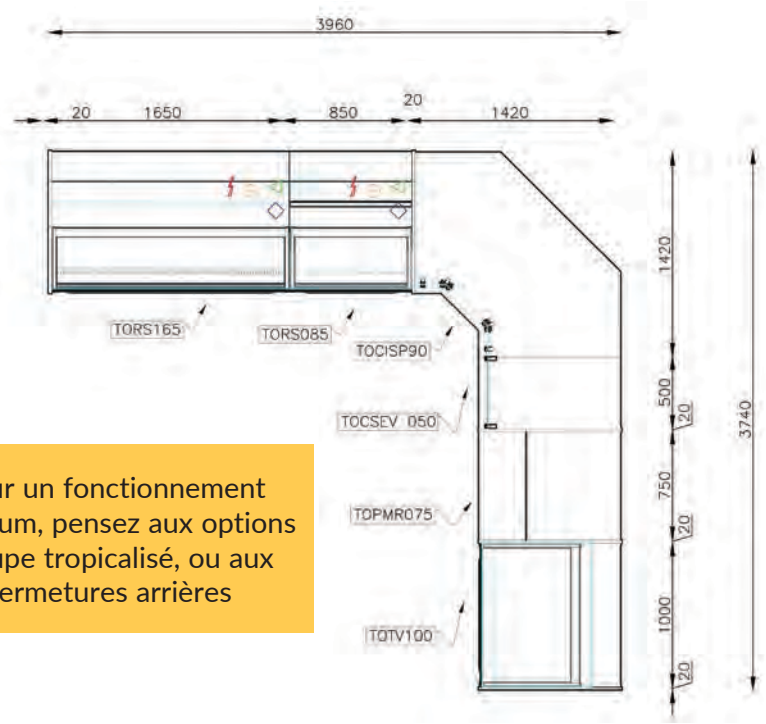


R036 R047 Y022



P060 B119 P092

C017



Pour un fonctionnement optimum, pensez aux options groupe tropicalisé, ou aux fermetures arrières

COMPOSITION DE L'ENSEMBLE

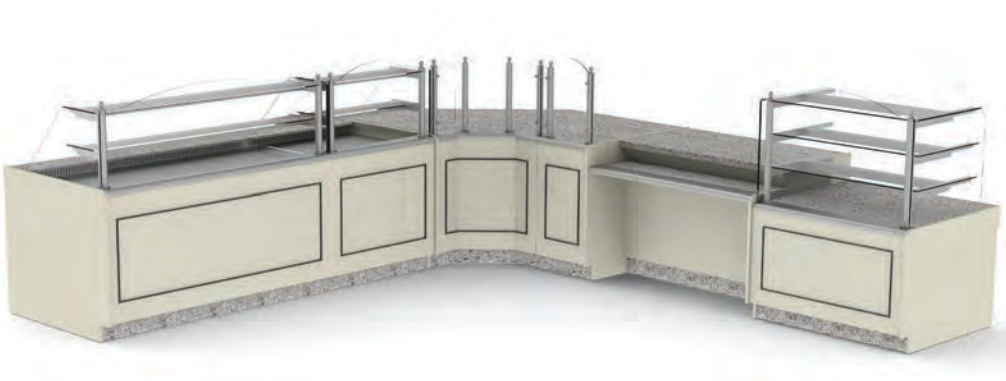
TORS 165	vitrine réfrigérée ventilée sans réserve **TOPAZE**	**7 080 €**
TORS 085	vitrine réfrigérée ventilée sans réserve **TOPAZE**	**5 412 €**
TOCSEVI90	meuble caisse en angle avec vitrage événementiel **TOPAZE**	**4 587 €**
TOCSEV050	meuble caisse en angle avec vitrage événementiel **TOPAZE**	**2 929 €**
TOPMR075	meuble caisse pour personne à mobilité réduite **TOPAZE**	**3 086 €**
TOTV 100	tour viennoiserie **TOPAZE**	**3 822 €**

Retrouvez l'intégralité de la gamme TOPAZE dans notre catalogue de la page 184 à

Vitrines

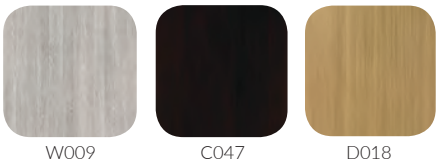
PROJET TYPE CALADE

- Décor laqué
- Tablettes arrières en granit gris
- Dessus en granit gris
- Eclairage Leds



AVANTAGES PRODUITS

- Hauteur de Chargement des produits 60 mm
- Plateau d'exposition à 790 mm du sol
- Vitrage droit fixe avec une étagère intermédiaire
- Vitrines réfrigérées, chocolats et neutre
- Froid ventilé / sans réserve réfrigérée / espace de rangement ouvert côté service
- Poteaux et vitrage chapeau de gendarme pour un look authentique et rétro
- 4 types de décorations et des finitions stratifiées ou laquées satinées


W009

C047

D018


B100


E028


N010


O030


C131


G117


R036


R047


Y022


P060

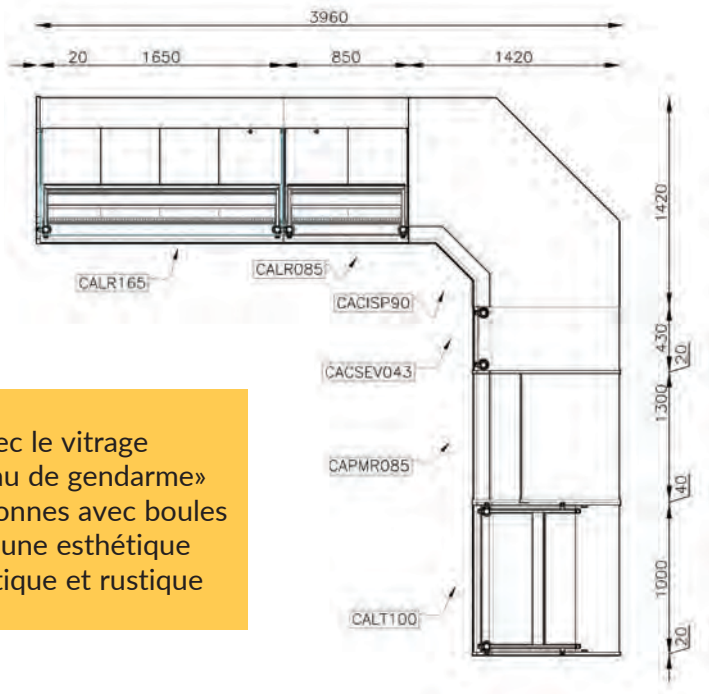

B119


P092

C017

Prix Public de cet ensemble :
Selon plan et composition ci-dessous

27 280 €



Avec le vitrage «chapeau de gendarme» et les colonnes avec boules offrez une esthétique authentique et rustique

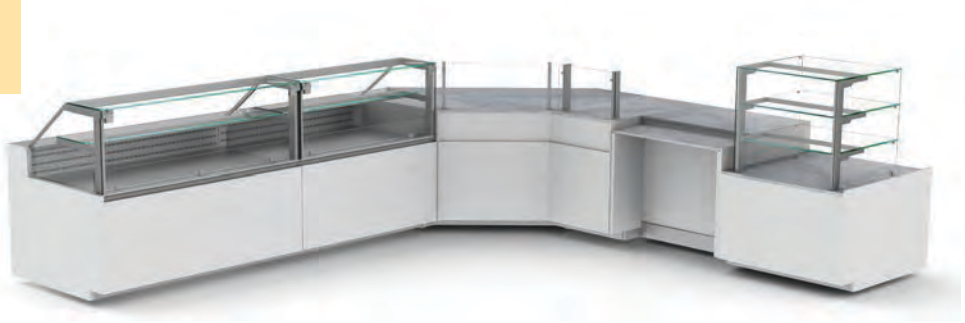
COMPOSITION DE L'ENSEMBLE

CALR 165	vitrine réfrigérée ventilée sans réserve **CALADE**	**7 299 €**
CALR 085	vitrine réfrigérée ventilée sans réserve **CALADE**	**5 679 €**
CACSEVI90	meuble caisse en angle avec vitrage événementiel **CALADE**	**4 175 €**
CACSEV043	meuble caisse en angle avec vitrage événementiel **CALADE**	**2 258 €**
CAPMR085	meuble caisse pour personne à mobilité réduite **CALADE**	**3 130 €**
CALT 100	tour viennoiserie **CALADE**	**4 739 €**

Retrouvez l'intégralité de la gamme CALADE dans notre catalogue de la page 210 à 231

PROJET TYPE DAISY

- Décor laqué
- Tablettes arrières en marbre
- Dessus en marbre
- Eclairage Leds

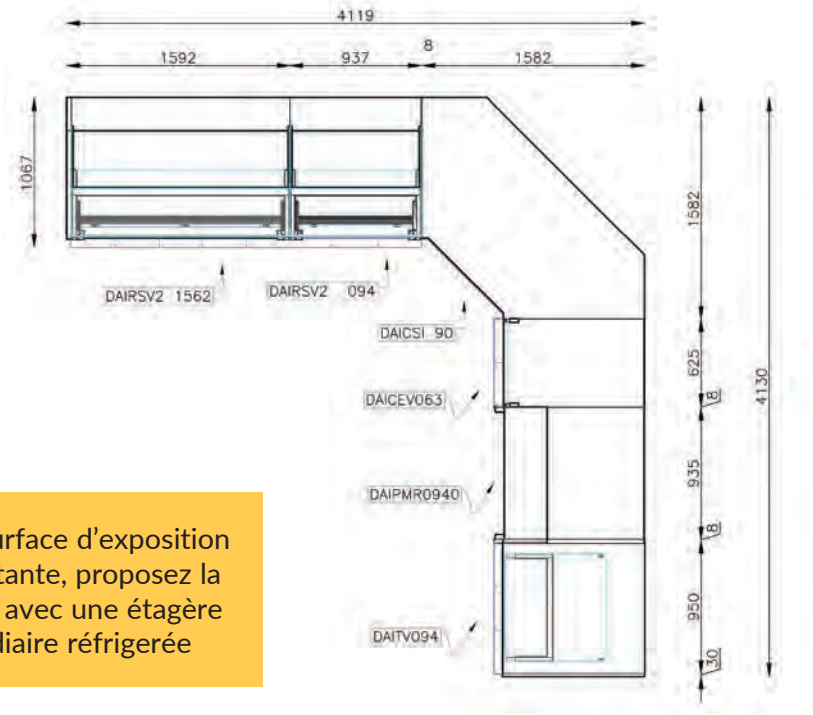


Prix Public de cet ensemble :
Selon plan et composition ci-dessous

29 875 €

AVANTAGES PRODUITS

- Hauteur de Chargement des produits 140 mm
- Plateau d'exposition à 680 mm du sol
- Plateau d'exposition 720 mm de profondeur
- Large gamme de vitrines : réfrigérées, chocolats, saladette, à glaces, chaudes et neutre
- Froid ventilé / avec ou sans réserve réfrigérée / espace de rangement ouvert côté service uniquement sur les versions sans réserve réfrigérées
- Vitrage droit relevable avec poteaux pour un nettoyage facilité
- 2 types de décorations et des finitions stratifiées ou laquées satinées



Pour une surface d'exposition plus importante, proposez la version V2 avec une étagère intermédiaire réfrigerée



Toutes teintes laquées suivant nuancier "RAL" international

COMPOSITION DE L'ENSEMBLE

DAIRSV2 156	vitrine réfrigérée ventilée sans réserve **DAISY**	**7 937 €**
DAIRSV2 940	vitrine réfrigérée ventilée sans réserve **DAISY**	**5 970 €**
DAICSI 90	meuble caisse en angle avec vitrage événementiel **DAISY**	**4 671 €**
DAICEV063	meuble caisse en angle avec vitrage événementiel **DAISY**	**3 499 €**
DAIPMR 094	meuble caisse pour personne à mobilité réduite **DAISY**	**3 311 €**
DAITV 094	tour viennoiserie **DAISY**	**4 487 €**

Retrouvez l'intégralité de la gamme DAISY dans notre catalogue de la page 134 à 159

TECFRIGO

ROBUSTESSE ET LONGÉVITÉ



Tecfrigo a fait le choix de l'aluminium pour la construction de ses vitrines verticales, un matériau particulièrement léger qui offre des propriétés de résistance optimale dans le temps. Le traitement de surface par anodisation assure une finition parfaite tout en augmentant la facilité de nettoyage et sa résistance à la corrosion.

ISOLATION RENFORCÉE



Un soin particulier a été apporté à l'isolation des vitrines afin de garantir une température constante pour une consommation d'énergie réduite.

La structure en aluminium avec rupture des ponts thermiques est associée à un triple vitrage isolé par air sur les modèles positifs et par argon sur les modèles négatifs, assurant un fonctionnement jusqu'en ambiance +30°C.

SNELLE



La vitrine SNELLE se décline en différents types de froid :

- FROID POSITIF STATIQUE +4°/+10°C : HYGROMÉTRIE MOYENNE 60%, DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE
- FROID POSITIF VENTILÉ +4°/+10°C : HYGROMÉTRIE MOYENNE 75%, DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE
- **SPÉCIAL CHOCOLAT** FROID POSITIF VENTILÉ +14°/+16°C : HYGROMÉTRIE MOYENNE 40%-44%, DÉGIVRAGE MANUEL
- BI-TEMPÉRATURE -18°/+5°C : HYGROMÉTRIE MOYENNE 70% À +5°C DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE PAR GAZ CHAUD
- FROID NÉGATIF STATIQUE -18°/+5°C : DÉGIVRAGE MANUEL
- FROID NÉGATIF VENTILÉ -21°/-10°C : DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE PAR GAZ CHAUD

- Structure en aluminium anodisé résistant à la corrosion.
- Angles arrondis.
- Coloris Silver.
- Régulation électronique avec affichage digital de la température.
- Roulettes pivotantes renforcées.
- Éclairage LED
- Alimentation 230 V (mono) – 50 Hz

ÉCLAIRAGE LED

Éclairage uniforme et chaleureux, la standardisation de l'éclairage LED vous offre de nombreux avantages.
Réduction de plus de 20% de la consommation électrique, diminution du dégagement de chaleur à l'intérieur de votre vitrine mais surtout une durée de vie jusqu'à trois fois plus importante par rapport à un éclairage par tube fluorescent standard.

COLORIS PERSONNALISABLES



La gamme de vitrines verticales Tecfrigo vous offre un choix infini de personnalisations pour s'harmoniser au mieux à l'esthétique de votre point de vente.
Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL et parmi les finitions bois, aluminium ou totalement vitrées.

MARILYN



La vitrine MARILYN se décline en différents types de froid :

FROID POSITIF VENTILÉ
+4°/+10°C :
HYGROMÉTRIE MOYENNE 75%,
DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE

SPÉCIAL CHOCOLAT
FROID POSITIF VENTILÉ
+14°/+16°C :
HYGROMÉTRIE MOYENNE 40% / 44%, DÉGIVRAGE MANUEL

BI-TEMPÉRATURE -20°/+5°C :
HYGROMÉTRIE MOYENNE 70%
À +5°C,
DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE
PAR GAZ CHAUD

FROID NÉGATIF STATIQUE
-19°/ -10°C : DÉGIVRAGE MANUEL

FROID NÉGATIF VENTILÉ
-21°/-15°C : DÉGIVRAGE
AUTOMATIQUE PAR GAZ CHAUD

- Structure en aluminium anodisé résistant à la corrosion, avec rupture pont thermique, 4 faces vitrées.
- Coloris noir standard, angles carrés.
- Eclairage LED haute luminosité dans les 4 coins.
- Triple vitrage pour une parfaite isolation et une consommation d'Energie réduite.
- Régulation électronique « Touch Screen » avec affichage digital de la température.
- Roulettes directionnelles renforcées dont deux avec freins.
- Joint de porte magnétique facilement interchangeable.
- Porte avec serrure à clé.
- Alimentation 230 V (mono) – 50 Hz.

VITRINES POSITIVES VENTILLÉES

	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (L)	HYGROMÉTRIE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PRIX HT
	**SNELLE 350 G**	350	75%	5 grilles - (l x p) 450 x 450 mm	595 x 615 x 1 780	**3 481 €**
	SNELLE 505 G	500	75%	5 grilles - (l x p) 560 x 555 mm	700 x 730 x 1 810	**4 545 €**
	**SNELLE 350 Q**	350	75%	5 tablettes verre - (l x p) 450 x 450 mm	595 x 615 x 1 780	**3 451 €**
	SNELLE 505 Q	500	75%	5 tablettes verre - (l x p) 560 x 555 mm	700 x 730 x 1 810	**4 572 €**
	**SNELLE 350 R**	350	75%	6 tablettes verre rotatives Ø 430 mm	595 x 615 x 1 780	**3 807 €**
	SNELLE 505 R	500	75%	6 tablettes verre rotatives Ø 535 mm	700 x 730 x 1 810	**5 041 €**

	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (L)	HYGROMÉTRIE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PRIX HT
	**MARILYN 450 Q**	450	75%	5 tablettes verre - (l x p) 545 x 425 mm	700 x 710 x 1 910	**5 390 €**
	MARILYN 650 Q	650	75%	5 tablettes verre - (l x p) 745 x 425 mm	900 x 710 x 1 910	**5 768 €**

VITRINES POSITIVES VENTILLÉES

Spécial chocolat

	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (L)	HYGROMÉTRIE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PRIX HT
	**SNELLE 350 R chocolat**	350	40-44%	6 tablettes verre rotatives Ø 430 mm	595 x 615 x 1 810	**4 304 €**
	**SNELLE 350 Q chocolat**	350	40-44%	5 tablettes verre - (l x p) 450 x 450 mm	595 x 615 x 1 810	**4 139 €**
	SNELLE 505 Q chocolat	500	40-44%	5 tablettes verre - (l x p) 560 x 555 mm	700 x 730 x 1 810	**5 099 €**

	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (L)	HYGROMÉTRIE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PRIX HT
	**MARILYN 450 Q chocolat**	450	40-44%	5 tablettes verre - (l x p) 545 x 425 mm	700 x 710 x 1 910	**5 549 €**
	MARILYN 650 Q chocolat	650	40-44%	5 tablettes verre - (l x p) 745 x 425 mm	900 x 710 x 1 910	**6 015 €**

Autres modèles nous consulter.






VITRINES NÉGATIVES STATIQUES

	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (L)	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PRIX HT
	**SNELLE 400 GBT**	400	6 grilles évaporateurs fixes - (l x p) 470 x 470 mm	595 x 615 x 1 815	**4 203 €**
	SNELLE 400 GBT CHAMPAGNE	400	6 grilles évaporateurs fixes - (l x p) 470 x 470 mm	595 x 615 x 1 815	**4 203 €**
	SNELLE 550 GBT	550	6 grilles évaporateurs fixes - (l x p) 550 x 560 mm	700 x 730 x 1 810	**4 680 €**

	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (L)	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PRIX HT
	**MARILYN 450 GBT**	450	5 grilles évaporateurs fixes + 1 tablette verre (l x p) 545 x 425 mm	700 x 710 x 1 910	**6 216 €**
	MARILYN 650 GBT	650	5 grilles évaporateurs fixes + 1 tablette verre - (l x p) 745 x 425 mm	900 x 710 x 1 910	**6 688 €**

VITRINES NÉGATIVES VENTILLÉES

	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (L)	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PRIX HT
	**SNELLE 400 NV**	400	5 grilles - (l x p) 420 x 450 mm	595 x 615 x 1 810	**6 020 €**
	SNELLE 550 NV	550	5 grilles - (l x p) 555 x 560 mm	700 x 730 x 1 810	**6 779 €**

	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (L)	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PRIX HT
	**MARILYN 450 NV**	450	5 tablettes verre - (l x p) 545 x 425 mm	700 x 710 x 1 910	**6 467 €**
	MARILYN 650 NV	650	5 tablettes verre - (l x p) 745 x 425 mm	900 x 710 x 1 910	**7 358 €**

Autres modèles nous consulter.

Vitrines

Vitrines "Quadro Néo"



Caractéristiques générales

- Finition alu anodisé Noir mat Ral 9005.
- Régulation exclusive avec écran tactile verrouillé par code
- Compresseur dernière génération
- Les composants dernière génération garantissent une baisse de consommation
- GAMME COMPLETE : pâtisserie, glace, chocolat, bi-température
- Garantie 2 ans pièces
- Eclairage Led 2400 lumens (2 rampes de 1200 lumens)





65 modèles
Nous consulter

Les décors et couleurs représentés sur ce catalogue sont imprimés; il peut donc exister de ce fait de légères modifications par rapport aux couleurs de panneaux ISOTECH, tant au niveau du brillant, de la teinte que de la structure superficielle.

Vitrines "Quadro Néo"

Tableau non exhaustif : nous consulter pour modèles 2 portes, 3 portes, plateaux tournants

ATTENTION : + value altitude > 800 m : 150 € pour modèles 450 & 600

GAMME	Dimensions volume réfrigérant	T° de fonctionnement : °C Humidité relative : % Puissance frigorifique : W Equipement standard	RÉFÉRENCE	PRIX HT Couleur : Noir mat
PATISSERIE	720 x 620 x 1 895 mm 420 litres R 404 A	+4°C / +10°C 75 % 540 W à -10° / +55°C 5 étagères verre 610 x 435 mm Dégivrage automatique	**QNPS45V** ventilée	**4 060 €**
	900 x 620 x 1 895 mm 540 litres R 404 A	+4°C / +10°C 75 % 540 W à -10° / +55°C 5 étagères verre 800 x 435 mm Dégivrage automatique	**QNXL60V** ventilée	**4 955 €**
GLACES	720 x 620 x 1 895 mm 420 litres R 404 A	-15°C/-25°C 40% 700 W à -23°/+55°C **6 grilles fixes 460 x 440 mm** Dégivrage manuel	**QNGL45S** statique	**5 070 €**
	900 x 620 x 1 895 mm 540 litres R 404 A	-15°C/-25°C 40% 700 W à -23°/+55°C **6 grilles fixes 734 x 460 mm** Dégivrage manuel	**QNXL60S** statique	**5 804 €**
BI TEMPERATURE	720 x 620 x 1 895 mm 420 litres R 404 A	+5°C/-20°C 75% ou 40% 750 W à -23°/+55°C 5 étagères verre 620 x 435 mm Dégivrage auto gaz chauds Triple vitrage	**QNGL45G2T** ventilée	**6 148 €**
	900 x 620 x 1 895 mm 540 litres R 404 A	+5°C/-20°C 75% ou 40% 850 W à -23°/+55°C 5 étagères verre 800 x 435 mm Dégivrage auto gaz chauds Triple vitrage	**QNXL60G2T** ventilée	**7 112 €**
CHOCOLAT	Afin d'assurer un fonctionnement optimum de cette gamme bi température, il est impératif d'arrêter chaque appareil au minimum 24h par mois			
	720 x 620 x 1 895 mm 420 litres R 404 A	+14°C / +18°C 60 % 540 W à -10° / +55°C 5 étagères verre 620 x 435 mm	**QNCC45V** ventilée	**4 600 €**

Les températures sont données pour une ambiance de +25% et une hygrométrie de 60%

Vitrines

Vitrines "Quadro"

Tableau non exhaustif : nous consulter pour modèles 2 portes, 3 portes, plateaux tournants

ATTENTION : + value altitude > 150 € pour modèles 450 & 600

GAMME	Dimensions volume réfrigérant	T° de fonctionnement : °C Humidité relative : % Puissance frigorifique compresseur : W Equipement standard	RÉFÉRENCE	PRIX HT
PATISSERIE	720 x 620 x 1 895 mm 420 litres R 404 A	+4°C/+10°C 75% 540 W à -10°/+55°C 5 étagères verre 610 x 430 mm Dégivrage automatique	**QPS45V** ventilée	**5 094 €**
	900 x 620 x 1 895 mm 540 litres R 404 A	+4°C/+10°C 75% 470 W à -10°/+55°C 5 étagères verre 800 x 435 mm Dégivrage automatique	**QXL60V** ventilée	**6 577 €**
GLACES	720 x 620 x 1 895 mm 420 litres R 404 A	-15°C/-25°C 40% 700 W à -23°/+55°C **6 grilles fixes 460 x 440 mm** Dégivrage manuel	**QGL45S** statique	**6 194 €**
	900 x 620 x 1 895 mm 540 litres R 404 A	-15°C/-25°C 40% 700 W à -23°/+55°C **6 grilles fixes 734 x 460 mm** Dégivrage manuel	**QXL60S** statique	**6 961 €**
BI TEMPERATURE	720 x 620 x 1 895 mm 420 litres R 404 A	+5°C/-20°C 75% ou 40% 750 W à -23°/+55°C 5 étagères verre 610 x 430 mm Dégivrage auto gaz chauds Triple vitrage	**QGL45V2T** ventilée	**7 097 €**
	900 x 620 x 1 895 mm 540 litres R 404 A	+5°C/-20°C 75% ou 40% 850 W à -23°/+55°C 5 étagères verre 800 x 435 mm Dégivrage auto gaz chauds Triple vitrage	**QXL60V2T** ventilée	**8 259 €**
CHOCOLAT	720 x 620 x 1 895 mm 420 litres R 404 A	+14°C/+18°C 60% 570 W à -10°/+55°C 5 étagères verre 610 x 430 mm	**QCC45V** ventilée	**5 551 €**
	810 x 620 x 1 213 mm 250 litres R 404 A	+14°C/+18°C 60% 370 W à -10°/+55°C 3 étagères verre 700 x 410 mm	**QCC27V** ventilée	**4 636 €**

Les températures sont données pour une ambiance de +25% et une hygrométrie de 60%

Vitrines "Quadro"



Caractéristiques générales

- Finition alu poli brillant
- Régulation exclusive avec écran tactile verrouillé par code
- Compresseur dernière génération
- Les composants dernière génération garantissent une baisse de consommation
- GAMME COMPLETE : pâtisserie, glace, chocolat, bi-température
- Garantie 2 ans pièces
- Eclairage Led 4800 lumens (2 rampes de 2400 lumens)



45 modèles
Nous consulter



NO-FOG SYSTEM
(verre anti-condensation)
inclus sur toutes les portes des vitrines négatives

Les décors et couleurs représentés sur ce catalogue sont imprimés; il peut donc exister de ce fait de légères modifications par rapport aux couleurs de panneaux ISOTECH, tant au niveau du brillant, de la teinte que de la structure superficielle.

Vitrines

Husky



Caractéristiques générales

- Carosserie aluminium anodisé “ARGENT”.
  En option couleur bronze ou couleur RAL
- Régulation exclusive “avec écran tactile verrouillé par code
- Compresseur dernière génération
- Les composants dernière génération garantissent une baisse de consommation
- GAMME COMPLETE : pâtisserie, glace, chocolat, bi-température
- Garantie 2 ans pièces
- Eclairage Led (2 rampes de 1200 lumens)

Nouvelle poignée

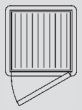
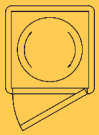
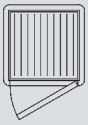
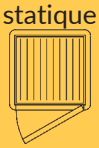
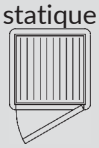
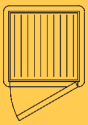




57 modèles
Nous consulter

Les décors et couleurs représentés sur ce catalogue sont imprimés; il peut donc exister de ce fait de légères modifications par rapport aux couleurs de panneaux ISOTECH, tant au niveau du brillant, de la teinte que de la structure superficielle.

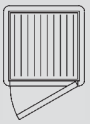
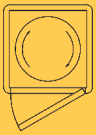
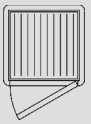
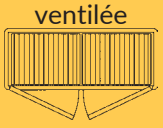
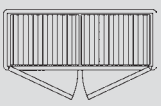
Couleur standard Argent

GAMME	T° de fonctionnement : °C Humidité relative : % Puissance frigorifique : W Equipement standard	RÉFÉRENCE	PRIX HT	
			Couleur : ARGENT	Couleur : LAQUE RAL
PÂTISSERIE	+4°C / +10°C 75 % 540 W à -10° / +55°C 5 étagères verre 465 x 420 mm Dégivrage automatique Dim. 620 x 620 x 1 800 mm	**HPS 350 V** ventilée 	**3 489 €**	**4 985 €**
	+4°C / +10°C 75 % 540 W à -10° / +55°C 6 étagères verre Ø 452 mm Dégivrage automatique Dim. 620 x 620 x 1 860 mm	**HPS 350 R** ventilée 	**3 791 €**	**5 287 €**
	+4°C / +10°C 75 % 540 W à -10° / +55°C 5 étagères verre 747 x 420 mm Dégivrage automatique Dim. 900 x 620 x 1 860 mm	**HXL 600 V** ventilée 	**4 359 €**	**5 855 €**
GLACE	-15°C / -25°C 40 % 700 W À -23° / +55°C 6 grilles fixes 460 x 440 mm Dégivrage manuel Dim. 620 x 620 x 1 860 mm	**HGL 350 S** statique 	**4 359 €**	**5 855 €**
	-15°C / -25°C 40 % 700 W à -23° / +55°C 6 étagères fixes 734 x 460 mm Dégivrage manuel Dim. 900 x 620 x 1 860 mm	**HXL 600 S** statique 	**5 240 €**	**6 736 €**
CHOCOLATS	+14°C / +18°C 60 % 540 W à -10° / +55°C 1/2 CV 5 étagères verre 465 x 420 mm Dim. 620 x 620 x 1 860 mm	**HCC 350 V** ventilée 	**3 924 €**	**5 420 €**
	+14°C / +18°C 60 % 540 W à -10° / +55°C 1/2 CV 6 étagères verre Ø 452 mm Dim. 620 x 620 x 1 860 mm	**HCC 350 R** ventilée 	**4 238 €**	**5 734 €**

IMPORTANT : en cas d'implantation à une altitude > 800 m prévoir supplément altitude.

Vitrines Husky bi-température +5°C/-20°C

Couleur standard Argent

GAMME	T° de fonctionnement : °C Humidité relative : % Puissance frigorifique : W Equipement standard		RÉFÉRENCE	PRIX HT	
				Couleur : ARGENT	Couleur : LAQUE RAL
BI TEMPÉRATURE		+5°C ou -20°C 75% ou 40% 750 W à -23°/+55°C 5 étagères verre 565 x 445 mm Dégivrage automatique par gaz chaud Triple vitrage Dim. 720 x 620 x 1 860 mm	**HGL 450 G 2T** ventilée 	**5 494 €**	**6 990 €**
		+5°C ou -20°C 75% ou 40% 750 W à -23°/+55°C 5 étagères verre Ø 452 mm Dégivrage automatique par gaz chaud Triple vitrage Dim. 720 x 620 x 1 860 mm	**HGL 450 R 2T** ventilée 	**5 795 €**	**7 292 €**
		Afin d'assurer un fonctionnement optimum de cette gamme bi température, il est impératif d'arrêter chaque appareil au minimum 24h par mois			
		+5°C ou -20°C 75% ou 40% 1 170 W à -23°/+55°C 5 étagères verre 747 x 420 mm Dégivrage automatique par gaz chaud Triple vitrage Dim. 700 x 620 x 1860 mm	**HXL 600 G2T** ventilée 	**6 363 €**	**7 859 €**
	2 COMPARTIMENTS	+5°C ou -20°C 75% ou 40 % 2 x 1 700 W à -23° / +55°C 10 grilles 565 x 445 mm Dégivrage automatique par gaz chaud Triple vitrage Dim. 1 380 x 620 x 1 860 mm	**HGL 900 G/G 2T** ventilée 	**9 478 €**	**11 382 €**
		+5°C ou -20°C 75% ou 40% 2 x 1 170 W à -23°/+55°C 10 étagères verre 747 x 420 mm Dégivrage automatique par gaz chaud Triple vitrage Dim. 1 750 x 620 x 1 860 mm	**HXL 1200 G/G 2T** ventilée 	**12 364 €**	**14 268 €**

IMPORTANT : en cas d'implantation à une altitude > 800 m prévoir supplément altitude. Plus value : 426€

Les températures sont données pour une ambiance de +25°C et une hygrométrie de 60%



Vitrines

Vitrines négatives (Glacerie)

IFI est concepteur et fabricant de vitrines et comptoirs réfrigérés depuis 1962. Basé à Pesaro, Italie, IFI propose une gamme exceptionnelle de vitrines à glaces pour l'équipement de glaciers complet comme des compléments de glacerie dans votre pâtisserie/boulangerie.

Tonda

La vitrine TONDA est unique au monde. C'est la seule vitrine à glace ronde et avec bacs rotatifs. La rotation des bacs à deux vitesses permet de donner une dimension dynamique à un produit typiquement statique comme la glace et offre en outre un confort de service incomparable puisque la glace arrive sous les mains de l'operateur et pas le contraire.



Nos valeurs:
TECHNOLOGIE
INNOVATION
DESIGN

Panorama

Le système modulaire **PANORAMA** permet de créer des comptoirs de longueur théoriquement infinie pour la glace et la pâtisserie négative/positive avec des dimensions beaucoup plus compactes par rapport aux vitrines traditionnelles. **PANORAMA** est disponible avec des bacs standards ou ronds (inox ou polyéthylène), avec jusqu'à quatre températures, en version encastrable ou avec structure à décorer ou décor au choix.





Coolbox

COOLBOX est une glacière professionnelle mobile, avec bacs standards de 2,5 ou 5 litres ou ronds de 7 ou 3,5 litres en polyéthylène, qui maintient la glace jusqu'à 4/6 heures sans branchement (système isolé totalement indépendant) et qui permet de servir votre glace en tous lieux. Le consommateur final peut également utiliser COOLBOX, ce qui ouvre de très grandes possibilités pour la vente de glace dans des contextes très variés. Chariot en option.

SUR DEMANDE

Étude complète de votre futur établissement, avec les solutions d'agencement IFI

NOS POINTS FORTS

Des solutions technologiques innovantes à votre service:

- Système de fermeture hermétique (HCS), permettant des dégivrages moins fréquents, une meilleure conservation des produits et d'importantes économies d'énergie
- Option "4 Saisons": passage de la vitrine de la glace à la pâtisserie sur la simple pression d'un seul bouton
- Bacs ronds "anti rotation" sur la PANORAMA
- Possibilité d'avoir un deuxième niveau de bacs et jusqu'à 4 températures différentes la même vitrine PANORAMA
- Possibilité de combiner des bacs ronds et standards avec des plateaux portes gâteaux, entremets glacés, bâtonnets, esquimaux, pâtisserie négative etc. dans la même vitrine PANORAMA
- Double vitrage chauffé sur la PANORAMA pour une parfaite visibilité et isolation de la glace sans aucune condensation, même avec des températures et niveaux d'humidité très hauts
- Niveaux de bruit et de vibrations réduits dans tous les moteurs de notre gamme
- Possibilité d'installer un système IOT (optionnel) pour surveiller, contrôler et dépanner à distance tous vos produits IFI depuis un smartphone, tablette ou ordinateur.

Tonda	à partir de **21 675 €**
Allure	à partir de **10 230 €**
Coolbox	à partir de **902 €**

Prix HT 2020

La vitrine ALLURE présente la technologie Panorama « Pans » (bacs standards de 5 ou 2,5 litres) avec une esthétique unique et une inclinaison de 8 degrés du plan d'exposition pour assurer une vision optimale même de loin.





Vitrines

La Papillon

Pour tous les modèles, possibilité d'angle et de sur-mesure à la demande


* Etiquetage vendu séparément

Points forts

- Equipe toutes les largeurs
- 100% modulable
- A chaque pain son panier, à chaque panier sa place
- Jouez la modularité
- Equipez vos angles

Argumentaire technique

- Étagère en métal, équipée de supports et de paniers amovibles, peinture époxy. Couleur standard Noir
- Option autres coloris RAL : 50 €HT
- Se fixe au mur.

PAP165001 **2 918 €**
F 165 P 49 ht 170
€ Prix HT 2020

PANIERS OSIER, FAÇADE 45 CM

Capacité ± 45 baguettes


400/SMS


74BIS/45x45

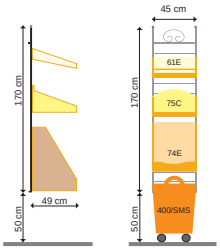

74E

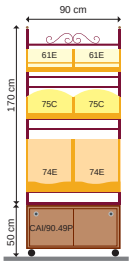

61E/45x51x815

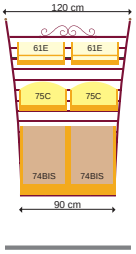

75C/45x45x828

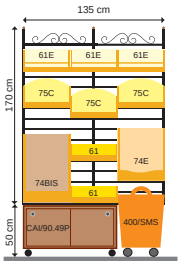

75CE/45x54

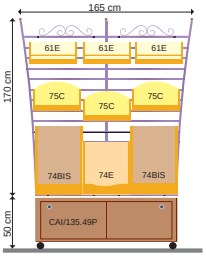

73/28x45

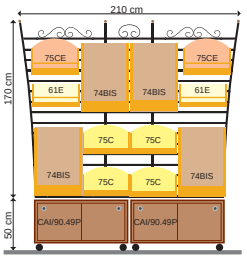












PAP045	Prix HT
PAP045002 1 colonne paniers	**1 042 €**
PAP045101 1 col. paniers + 1 chariot	**1 311 €**

PAP090	Prix HT
PAP090002 2 colonnes paniers	**2 127 €**
PAP090101 2 col. paniers + 2 chariots	**2 321 €**
PAP090202 2 col. paniers + 1 caisson 90 cm	**2 653 €**

PAP120	Prix HT
PAP120001 2 colonnes paniers	**2 036 €**
PAP120101 2 col. paniers + 2 chariots	**2 481 €**
PAP120202 2 col. paniers + 1 caisson 90 cm	**2 806 €**

PAP135	Prix HT
PAP135002 3 colonnes paniers	**2 737 €**
PAP135101 3 col. paniers + 3 chariots	**3 550 €**
PAP135201 3 col. pan.+ 1 caisson 135 cm	**3 735 €**
PAP135301 3 col. pan.+ 1 cais.90 cm + 1 char.	**3 865 €**

PAP165	Prix HT
PAP165002 3 colonnes paniers	**2 846 €**
PAP165101 3 col. paniers + 3 chariots	**3 652 €**
PAP165202 3 col. paniers + 1 caisson 135 cm	**3 826 €**
PAP165303 3 col. pan.+ 1 cais.68 cm + 1 char.	**3 826 €**

PAP210	Prix HT
PAP210002 4 colonnes paniers	**3 771 €**
PAP210101 4 col. paniers + 4 chariots	**4 548 €**
PAP210201 4 col. paniers + 2 caissons 90 cm	**5 153 €**
PAP210302 4 col. pan.+ 1 cais.90 cm + 2 char.	**4 849 €**


* Etiquetage vendu séparément

La Provençale

Pour tous les modèles, possibilité d'angle et de sur-mesure à la demande

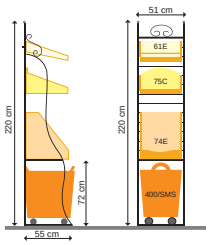
PRO218301 **5 740 €**
F 218 P 57 ht 220
€ Prix HT 2020

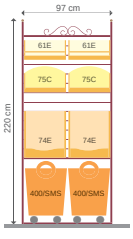
Argumentaire technique

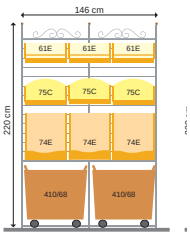
- Étagère en métal, équipée de supports et de paniers amovibles, peinture époxy. Couleur standard Noir
- Option autres coloris RAL : 50 €HT
- Se fixe au mur et au sol.
- Eclairage LED Lumin'osier® adaptable

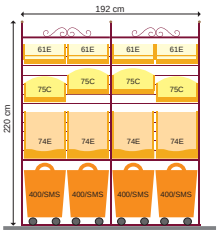
Points forts

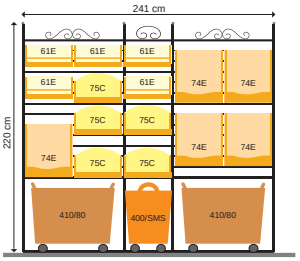
- 100% modulable
- Equipe toutes les largeurs
- Peut se poser au sol
- Jouez la modularité
- Equipez vos angles











PRO051	Prix HT
PRO051101 1 colonne paniers + 1 chariot	**1 751 €**

PRO097	Prix HT
PRO097101 2 col. paniers + 2 chariots	**2 801 €**
PRO097201 2 col. paniers + 1 caisson	**2 882 €**

PRO146	Prix HT
PRO146102 3 col. paniers + 2 chariots	**3 943 €**
PRO146302 3 col. pan. + 1 cais.68 cm + 1 char.	**4 285 €**
PRO146201 3 col. pan. + 2 caissons 68 cm	**4 967 €**

PRO192	Prix HT
PRO192101 4 col. paniers + 4 chariots	**5 009 €**
PRO192302 4 col. pan. + 1 cais.90 cm + 1 char.	**4 939 €**
PRO192303 4 col. paniers + 2 cais. 90 cm	**5 303 €**

PRO241	Prix HT
PRO241101 5 col. paniers + 3 chariots	**5 845 €**
PRO241302 5 col. pan. + 2 char. + 1 cais.90 cm	**6 372 €**
PRO241303 5 col. pan. + 2 cais.68 cm + 1 char.	**6 402 €**

La Picarde

Argumentaire technique

- Étagère en métal, équipée de paniers amovibles, peinture époxy. Couleur standard Noir
- Option autres coloris RAL : 50 €HT
- Se fixe au mur ou se pose au sol avec l'option joues.



Pour tous les modèles, possibilité d'angle et de sur-mesure à la demande

PIC233001 **4 510 €**
F 233 x P 47 x Ht 170
Prix HT 2020

Points forts

- 100 % Modulable
- Fonctionnelle et évolutive
- Compatible avec la gamme paniers osier.

PANIERS MÉTAL «TRADITIONNELS»


61EFF


76EFF


75FF


76DFF


74FF


fond osier
76/41x42

JOUEFF

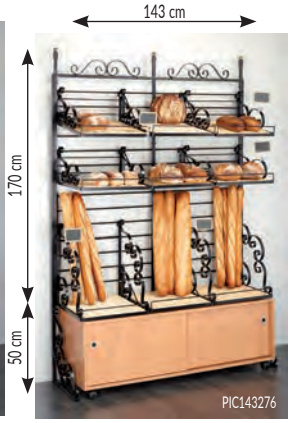

joue latérale

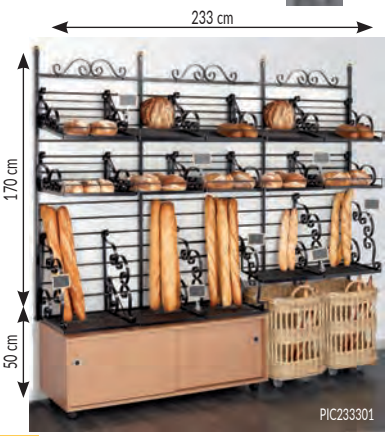
JOUE	Prix HT
JOUEFF 1 joue	**158 €**











PIC051	Prix HT
PIC051076 1 colonne paniers + fonds osier	**1 492 €**
PIC051176 1 col. paniers + fonds osier + 1 chariot	**1 754 €**

PIC053	Prix HT
PIC053076 Joues + 1 colonne paniers + fonds osier	**1 795 €**
PIC053176 Joues + 1 col. paniers + fonds osier + 1 chariot	**2 057 €**

PIC141	Prix HT
PIC141076 3 colonnes paniers + fond osier	**2 910 €**
PIC141176 3 col. paniers + fonds osier + 2 chariots	**3 412 €**
PIC141276 3 col. paniers + fonds osier +1 caisson 135 cm	**3 883 €**
PIC141376 3 col. paniers + fonds osier + 1 caisson 90 cm + 1 chariot	**4 047 €**

PIC143	Prix HT
PIC143077 Joues + 3 colonnes paniers + fonds osier	**3 313 €**
PIC143177 Joues + 3 col. paniers + fonds osier + 3 chariots	**4 118 €**
PIC143276 Joues + 3 col. paniers + fonds osier +1 caisson 135 cm	**4 315 €**
PIC143376 Joues + 3 col. paniers + fds osier +1 caisson 90 cm + 1 chariot	**4 445 €**

PIC23	Prix HT
PIC233076 5 colonnes paniers + fond osier	**5 137 €**
PIC233176 5 col. paniers + fond osier + 5 chariots	**6 481 €**
PIC233301 5 col. paniers + 1 cais. 135 cm + 2 chariots	**6 029 €**
PIC233376 5 col. pan.+ fond osier + 1 cais.135 cm + 2 char.	**6 661 €**
PIC235376 Joues + 5 col. pan.+ f.os.+ 1 cais.135 cm + 2 char.	**6 977 €**

La Boislette

Pour tous les modèles possibilité de sur mesure à la demande



Argumentaire technique

- Concept polyvalent de présentoir mobile Fac 50 x Prof 50 x Ht 200cm, muni d'un épi de blé en laiton, d'un caisson de rangement50 x 48 x 50 cm, avec une porte et une tablette, et de paniers en osier. 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- Supports amovibles & structure : peinture époxy cuite au four.

Boislette livrée montée, avec kit étiquetage
(pinces multidirectionnelles, Ardoises polystyrène et Stylo)

BOISL 103 **2 146 €**
F 50 x P 50 x Ht 200
Prix HT 2020

Points forts

- Complétez votre espace de vente.
- Donnez une impression de nouveauté dans votre boutique en variant la dispositions des paniers sur votre présentoir.
- Nécessite peu de place.
- Idéal et pratique pour les dépôts de pain, campings, stations services.
- Passe sous les portes standards.



BOISL111	Prix HT
BOISL111	**1 870 €**



BOISL116	Prix HT
BOISL116	**1 682 €**

Vitrines

La Silhouette

Pour tous les modèles, possibilité d'angle et de sur-mesure à la demande

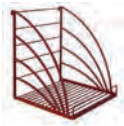
Points forts

- Ligne contemporaine
- Grande facilité pour intégrer une trancheuse
- Compatible avec la gamme paniers osier.

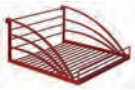
Argumentaire technique

- Étagère en métal, équipée de paniers amovibles, peinture époxy. Couleur standard Noir.
- Option autres coloris RAL : 50 €HT
- Se fixe au mur et au sol.

PANIERS MÉTAL «CONTEMPORAINS»


74FS

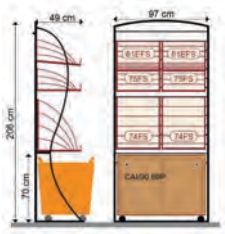

61EFS


75FS

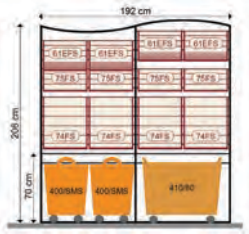
OPTION


76/41x42

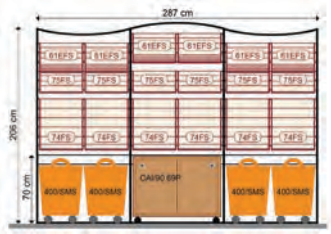
FOND	Prix HT
76/41x42 1 fond osier	40,80 €



SIS097H	Prix HT
SIS097H201 1 caisson fermé	3 220 €
SIS097H401 1 caisson ouvert	3 006 €
SIS097H101 2 chariots ovales	2 859 €



SIS192	Prix HT
SIS192102 2 chariots ov. + 1 chariot rect.	5 226 €
SIS192701 2 chariots ov. + 1 caisson fermé	5 804 €
SIS192602 1 chariot rect. + 1 caisson ouvert	5 373 €



SIS287	Prix HT
SIS287702 4 chariots ov. + 1 caisson fermé	8 130 €
SIS287701 2 chariots ov. + 2 caissons fermés	8 399 €
SIS287601 2 chariots ov. + 2 caissons ouverts	7 970 €
SIS287602 2 chariots rect. + 1 caisson ouvert	7 481 €


* Etiquetage vendu séparément

SIS097H201 3 220 €
F 97 P 49 ht 206
Prix HT 2020

La Block

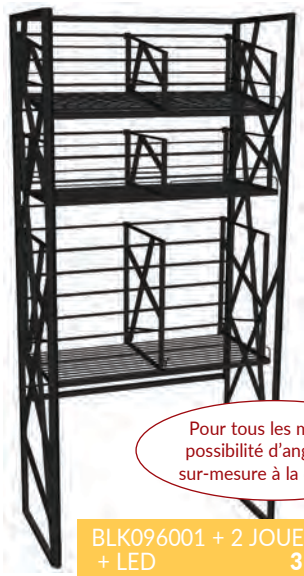
Argumentaire technique

- Étagère en métal, équipée de supports et de paniers amovibles, peinture époxy. Couleur standard : noir
- Option autres coloris RAL : 50 €HT
- Se fixe au mur ou au sol avec l'option joues.
- Possibilté d'éclairage LED avec l'option joues

JOUE	Prix HT
JOUEBL 1 joue	661 €
JOUEBLED 1 joue avec ruban LED + alim. 12V	792 €

OPTION





Pour tous les modèles, possibilité d'angle et de sur-mesure à la demande

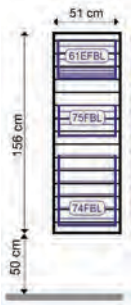
BLK096001 + 2 JOUEBL + LED 3 670 €
F 98 P 48 ht 206
Prix HT 2020

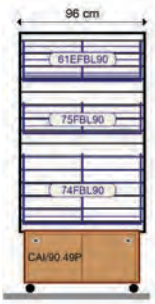

61EFBL

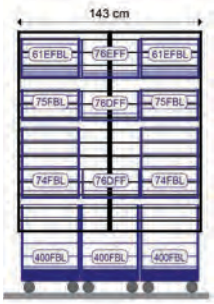

75FBL


74FBL


400FBL









Points forts

- Ligne moderne
- Peut être équipée de paniers de 45 ou 90 cm
- Modularité des paniers

BLK051	Prix HT
BLK051001 1 col. paniers	1 209 €
BLK051101 1 col. paniers + 1 chariot	1 694 €

BLK096	Prix HT
BLK096001 1 col. paniers doubles	2 087 €
BLK096101 1 col. paniers doubles + 2 chariots	3 057 €
BLK096201 1 col. paniers doubles + 1 caisson	2 941 €

BLK143	Prix HT
BLK143001 3 col. paniers	2 780 €
BLK143101 3 col. paniers + 3 chariots	4 235 €
BLK143701 3 col. paniers + 1 caisson + 1 char.	4 119 €

BLK192	Prix HT
BLK192001 2 col. paniers doubles	3 268 €
BLK192701 2 col. pan. doubles + 1 caisson + 2 chariots	5 094 €
BLK192201 2 col. paniers doubles + 2 caissons fermés	4 978 €

Points forts

- Panneaux juxtaposables
- Extension très facile
- Esthétique compatible avec tous les paniers
- Modularité des paniers

La Méridionale

Equipée de 3 fonds osier réf. 76

Argumentaire technique

- Étagère en métal, équipée de paniers amovibles, peinture époxy. Couleur standard Noir
- Option autres coloris RAL : 50 €HT
- Se fixe au mur ou se pose au sol avec l'option pieds.

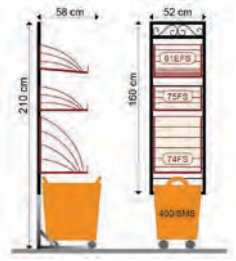


PIED	Prix HT
MERPIED 1 pied	67 €

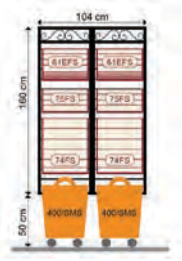


MES156301FO 4 753 €
F 156 x P 58 x Ht 210
Prix HT 2020

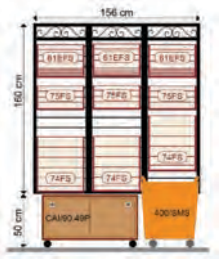
LA MÉRIDIONALE - PANIERS MÉTAL «CONTEMPORAIN»



MES052	Prix HT
MES052001 1 colonne paniers métal contemporains	1 153 €
MES052101 1 colonne paniers métal cont. + 1 chariot	1 422 €

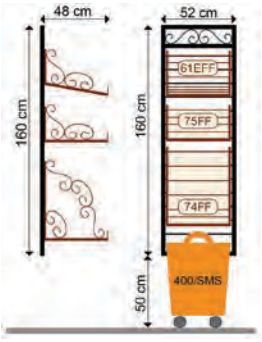


MES104	Prix HT
MES104002 2 colonnes paniers métal contemporains	2 319 €
MES104101 2 colonnes paniers métal cont. + 2 chariots	2 845 €
MES104202 2 colonnes paniers métal cont.+ 1 caisson fermé	3 161 €

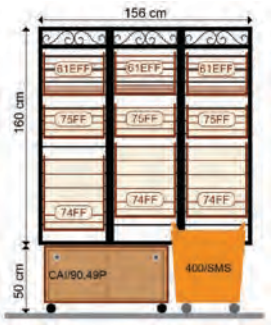


MES156	Prix HT
MES156002 3 colonnes paniers métal contemporains	3 460 €
MES156102 3 colonnes paniers métal cont.+ 3 chariots	4 249 €
MES156702 3 col. pan. mét. cont.+ 1 caiss. fermé + 1 chariot	4 577 €

LA MÉRIDIONALE - PANIERS MÉTAL «TRADITIONNEL»





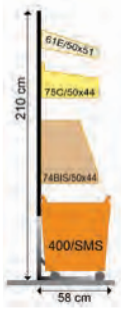


MEF052	Prix HT
MEF052001 1 colonne paniers métal traditionnels	1 153 €
MEF052101 1 colonne paniers métal + 1 chariot	1 422 €

MEF104	Prix HT
MEF104101FO disposition spéciale 2 col. paniers métal tradi. + 5 fonds + 1 chariot	2 613 €
MEF104101 2 colonnes paniers métal tradi. + 2 chariots	2 845 €
MEF104201 2 colonnes paniers métal tradi. + 1 caisson fermé	3 161 €

MEF156	Prix HT
MEF156002 3 colonnes paniers métal tradtionnels	3 460 €
MEF156101 3 colonnes paniers métal tradi.+ 3 chariots	4 249 €
MEF156703 3 col. pan. mét. tradi.+ 1 caiss. fermé + 1 chariot	4 576 €

LA MÉRIDIONALE - PANIERS OSIER, FAÇADE 50 CM







MER052	Prix HT
MER052001 1 colonne paniers osier	1 071 €
MER052101 1 colonne paniers osier + 1 chariot	1 339 €

MER104	Prix HT
MER104001 2 colonnes paniers osier	2 192 €
MER104101 2 colonnes paniers osier + 2 chariots	2 718 €
MER104201 2 colonnes paniers osier + 1 caisson fermé	3 092 €

Accessoires

Epi de blé	
EPI F 9 ht 16	61,70 €
Etiquette PVC, réinscriptible, effaçable à l'alcool, se fixe à l'aide du porte-message ou attaches parisiennes.	
ETIQ/FER F19 x ht 5,5 (pce)	8,10 €
Lot 10 étiquettes Fernandel	69,10 €
ETIQ/PAINS F19 x ht 5,5 (pce)	8,10 €
Lot 10 étiquettes pain	69,10 €
FEUTRE Pochette 4 feutres	6,40 €
Porte-message	
PORMESS (à l'unité) F 5 ht 10	7,90 €
PORMESS/10 Lot 10 Porte messages	67,30 €
PORMESS/30 Lot 30 Porte messages	161,70 €

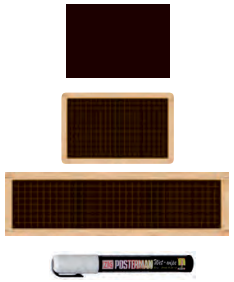








Etiquette en polystyrène, réinscriptible, effaçable à l'eau, se fixe à l'aide du porte-message.	
ARDOISE/10,5 (à l'unité) F 10,5 ht 7,4	1,30 €
LOT10ARDOISES Lot 10 ardoises	12,20 €
LOT30ARDOISES Lot 30 ardoises	33,10 €
ARD/ANTAN (à l'unité) F12 ht 8	2,30 €
LOT10ARDANT Lot 10 ardoises antan	22,40 €
LOT30ARDANT Lot 30 ardoises antan	61,20 €
ETIQ/ANTAN (à l'unité) F19 ht 5,5	2,40 €
LOT10ETIQANT Lot 10 étiquettes antan	24,60 €
LOT30ETIQANT Lot 30 étiquettes antan	67,30 €
Stylo à craie	5,50 €



Froid


Froid
FERMOD
ISOTECH
TECHNICIEN DU FROID
dap
Hubert CLOIX
Scodif-Simag
PV.lab Concept
E.F
DAGARD

Armoire pâtissière + 4 à + 10° C

600 x 400.
De conservation positive.
Démontables. Armoire destinée à la conservation positive de produits finis.

FABRIQUE EN FRANCE





Argumentaire technique

- **Démontable**
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- Dessus, dessous, arrière, tôle aluminée
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Evaporateur **statique KUBA**, traité bain epoxy
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à affichage digital
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

EP :

- Equipée (E) Fluide R 452 A
- Equipée sauf le groupe (SG) détendeur au choix R 134 A / R 448 A / R 449 A / R 452 A
- Crémaillière réglables au pas de 30 mm
- Alimentation : 240 V mono + Terre

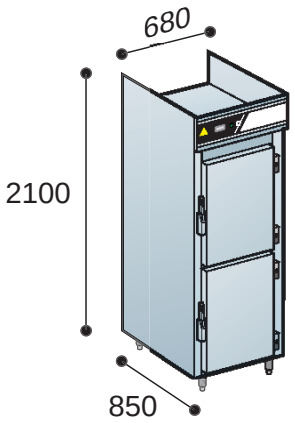
OPTIONS :

- Fermeture à clef • Porte-vitrée • Arrière INOX
- Plinthe • Roulettes

EP 500

Long. 680 x Prof. 850 x Haut. 2 100 mm
poids : 145 kg
Aménagement pâtissier : 20 paires de glissières Inox 304
Crémaillères réglables au pas de 30 mm
Puissance groupe : 1/5 CV - Mono 240 V + Terre

(E) : Equipée fluide R 452 A
(SG) : Equipée Sauf Groupe avec détenteur *

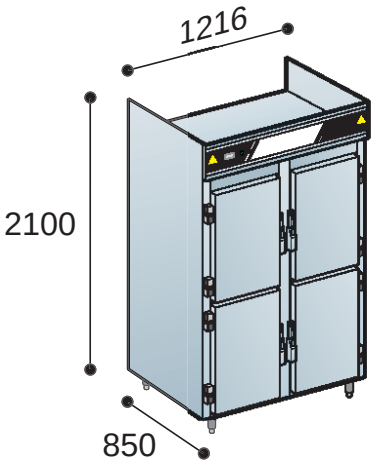


Modèles	Réf.	Prix Public HT
INOX 304 - 1 porte **(E)**	**EPI501E**	**3 998 €**
INOX 304 - 2 portillons **(E)**	**EPI502E**	**4 326 €**
INOX 304 - 1 porte **(SG)**	**EPI501SG**	**3 540 €**
INOX 304 - 2 portillons **(SG)**	**EPI502SG**	**3 866 €**
Laqué blanc - 1 porte **(E)**	**EPB501E**	**3 442 €**
Laqué blanc - 2 portillons **(E)**	**EPB502E**	**3 736 €**
Laqué blanc - 1 porte **(SG)**	**EPB501SG**	**3 017 €**
Laqué blanc - 2 portillons **(SG)**	**EPB502SG**	**3 300 €**

* au choix R 134 A, R 448 A, R 449 A, R 452 A

Disponible en version Equipement ventilé + hygrométrie pour la conservation des chocolats

EP 1000



Long. 1 216 x Prof. 850 x Haut. 2 100 mm
poids : 230 kg
Aménagement pâtissier : 40 paires de glissières Inox 304
Crémaillères réglables au pas de 30 mm
Puissance groupe : 1/4 CV - Mono 240 V + Terre

(E) : Equipée fluide R 452 A
(SG) : Equipée Sauf Groupe avec détenteur *

Modèles	Réf.	Prix Public HT
INOX 304 - 2 portes **(E)**	**EPI1002E**	**5 789 €**
INOX 304 - 4 portillons **(E)**	**EPI1004E**	**6 445 €**
INOX 304 - 2 portes **(SG)**	**EPI1002SG**	**5 329 €**
INOX 304 - 4 portillons **(SG)**	**EPI1004SG**	**5 986 €**
Laqué blanc - 2 portes **(E)**	**EPB1002E**	**4 815 €**
Laqué blanc - 4 portillons **(E)**	**EPB1004E**	**5 375 €**
Laqué blanc - 2 portes **(SG)**	**EPB1002SG**	**4 458 €**
Laqué blanc - 4 portillons **(SG)**	**EPB1004SG**	**4 916 €**

* au choix R 134 A, R 448 A, R 449 A, R 452 A

EP 1500

Long. 1 752 x Prof. 850 x Haut. 2 100 mm
poids : 300 kg
Aménagement pâtissier : 60 paires de glissières Inox 304
Crémaillères réglables au pas de 30 mm
Puissance groupe : 3/8 CV - Mono 240 V + Terre

(E) : Equipée fluide R 452 A
(SG) : Equipée Sauf Groupe avec détenteur *

Modèles	Réf.	Prix Public HT
INOX 304 - 3 portes **(E)**	**EPI1503E**	**7 820 €**
INOX 304 - 6 portillons **(E)**	**EPI1506E**	**8 695 €**
INOX 304 - 3 portes **(SG)**	**EPI1503SG**	**7 341 €**
INOX 304 - 6 portillons **(SG)**	**EPI1506SG**	**8 216 €**
Laqué blanc - 3 portes **(E)**	**EPB1503E**	**6 316 €**
Laqué blanc - 6 portillons **(E)**	**EPB1506E**	**7 035 €**
Laqué blanc - 3 portes **(SG)**	**EPB1503SG**	**5 856 €**
Laqué blanc - 6 portillons **(SG)**	**EPB1506SG**	**6 574 €**

* au choix R 134 A, R 448 A, R 449 A, R 452 A

Disponible en version Equipement ventilé renforcé pour le blocage de pâte

Armoire pâtissière - 18°C / - 22°C

600 x 400.
De conservation négative. Destinée à la conservation de produits congelés.

ECN Equipée - Fluide R452A



Les plus d'Actif industries

- Une fabrication 100% française adaptable à proximité des utilisateurs
- Un process de la conception à la fabrication 100 % maitrisé en France
- Une entreprise à taille humaine, une équipe à l'écoute de ses clients
- Des composants éprouvés et performants, inox 304 ou tôle laqué blanc, évaporateurs traités en série, joints de porte en caoutchouc.
- Des fournisseurs reconnus en France et en Europe
- Une garantie constructeur 2 ans pièces (partie électrique 6 mois)
- Des livraisons par camion Actif industries, chauffeurs expérimentés et camions capitonnés
- Des groupes frigorifiques consommateurs de moins d'énergie et un fluide propre

ECNR
Equipé sauf groupe détendeur au R452A



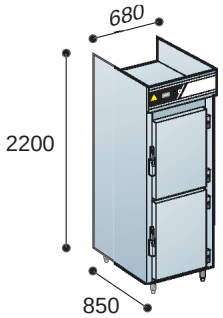
Argumentaire technique

- **Démontable**
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Evaporateur **ventilé KUBA**, traité bain epoxy
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à affichage digital
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- Coefficient lambda d'isolation 0,017
- Modules 2 portillons
- Crémaillères réglables au pas de 30 mm
- Alimentation :
  240 V mono + Terre

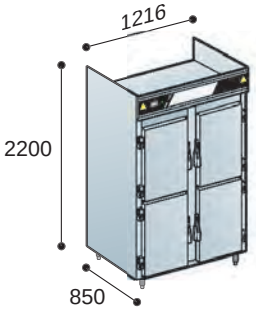
OPTIONS :
- Fermeture à clef • Arrière INOX • Roulettes

Série ECN

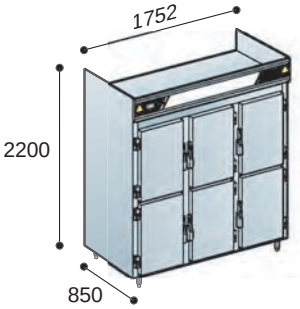
Groupe logé



ECN 500



ECN 1000

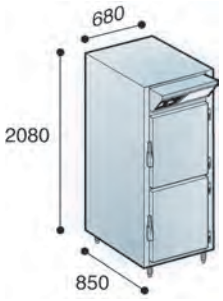


ECN 1500

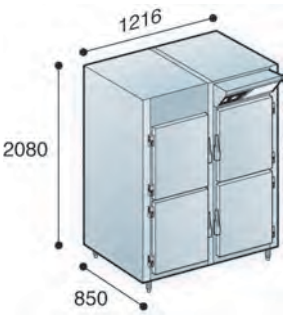
Série	Modèle	Référence	Dimensions en mm (L x P x H)	Paires glissières INOX 304	GROUPE CV	Prix Public H.T.
ECN 500	INOX 304	**ECNI502E**	680 x 850 x 2200	20	3/4	**5 768 €**
	Laqué blanc	**ECNB502E**	680 x 850 x 2200	20	3/4	**5 071 €**
ECN 1000	INOX 304	**ECNI1042E**	1216 x 850 x 2200	40	7/8	**8 455 €**
	Laqué blanc	**ECNB1042E**	1216 x 850 x 2200	40	7/8	**7 374 €**
ECN 1500	INOX 304	**ECNI1506E**	1752 x 850 x 2200	60	1,5	**11 099 €**
	Laqué blanc	**ECNB1506E**	1752 x 850 x 2200	60	1,5	**9 449 €**

Série ECNR

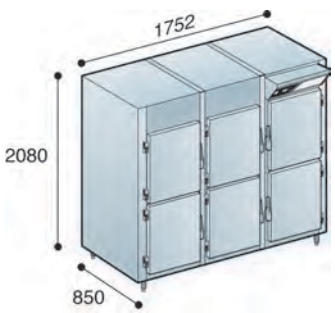
Equipés sauf groupe - Evaporateur réhaussé



ECNR 500



ECNR 1000



ECNR 1500

Série	Modèle	Référence	Dimensions en mm (L x P x H)	Paires glissières INOX 304	Puissance CV conseillée A 10 Mlinéaire	Prix Public H.T.
ECNR 500	INOX 304	**ECNRI502SG**	680 x 850 x 2080	22	3/4	**5 215 €**
	Laqué blanc	**ECNRB502SG**	680 x 850 x 2080	22	3/4	**4 469 €**
ECNR 1000	INOX 304	**ECNRI1042SG**	1 216 x 850 x 2 080	44	7/8	**7 874 €**
	Laqué blanc	**ECNRB1042SG**	1 216 x 850 x 2 080	44	7/8	**6 756 €**
ECNR 1500	INOX 304	**ECNRI1506SG**	1 752 x 850 x 2 080	66	1,5	**10 219 €**
	Laqué blanc	**ECNRB1506SG**	1 752 x 850 x 2 080	66	1,5	**8 563 €**

Groupe non fourni

Surgélateurs/Conservateurs -35°C / -22°C

600 x 400.
Destinés à la surgélation de produits frais issus de la boulangerie

CE / CCE Equipé - Fluide R452A



RCE / RCCE
Equipé sauf groupe détendeur au R452A



Argumentaire technique

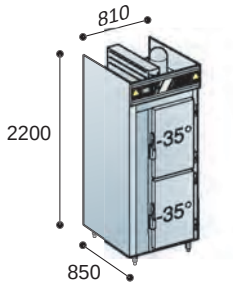
- **Démontables**
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Evaporateur **ventilé KUBA**, traité bain epoxy
- Marche forcée groupe pour température -35°C
- Coefficient lambda d'isolation 0,017
- Régulation électronique à affichage digital
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- Prévoir raccordement des eaux de condensats au réseau
- Aménagement :
  -35°C : paires de glissières Inox 304 au pas de 60 mm
  -22°C : paires de glissières Inox 304 au pas de 30 mm
- Alimentation :
  240 V mono + Terre

OPTIONS :

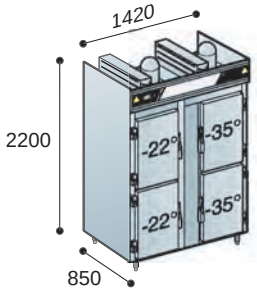
- Fermeture à clef • Arrière INOX • Groupe tropicalisé
- Roulettes
- **Existe en 1 portillon -35°C • Existe en 600 x 800**

Série CE / CCE

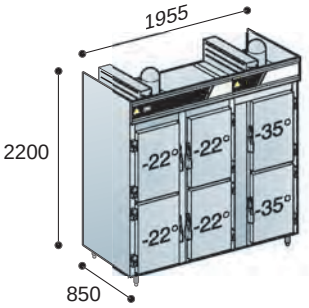
Groupe logé



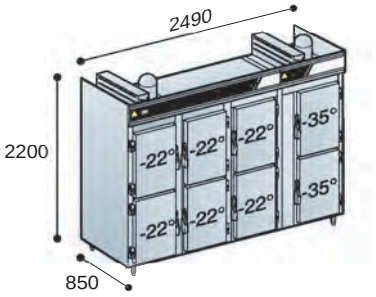
CE 500



CCE 1000



CCE 1500



CCE 2000

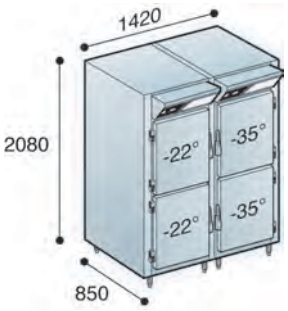
Série	Modèle	Référence	Dimensions en mm (L x P x H)	Paires glissières INOX 304 -35°C / -22°C		GROUPE CV -35°C / -22°C		Prix Public H.T.
CE 500	INOX 304	**CCEI502E**	810 x 850 x 2200	13		1,5		**6 925 €**
	Laqué blanc	**CCEB502E**	810 x 850 x 2200	13		1,5		**6 072 €**
CCE 1000	INOX 304	**CCEI1004E**	1420 x 850 x 2200	13	20	1,5	3/4	**12 362 €**
	Laqué blanc	**CCEB1004E**	1420 x 850 x 2200	13	20	1,5	3/4	**10 880 €**
CCE 1500	INOX 304	**CCEI1506E**	1955 x 850 x 2200	13	40	1,5	7/8	**14 637 €**
	Laqué Blanc	**CCEB1506E**	1955 x 850 x 2200	13	40	1,5	7/8	**13 216 €**
CCE 2000	INOX 304	**CCEI2006E**	2490 x 850 x 2200	13	60	1,5	1,5	**16 975 €**
	Laqué blanc	**CCEB2006E**	2490 x 850 x 2200	13	60	1,5	1,5	**15 075 €**

Série RCE / RCCE

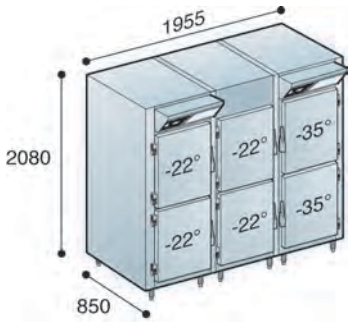
Equipée sauf groupe - Evaporateur réhaussé



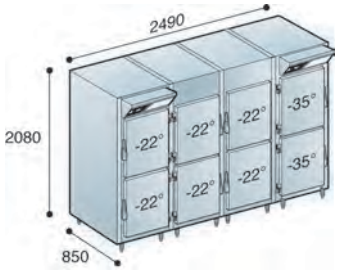
RCE 500



RCCE 1000



RCCE 1500



RCCE 2000

Série	Modèle	Référence	Dimensions en mm (L x P x H)	Paires glissières INOX 304 -35°C / -22°C		Puissance Groupe CV conseillé 10 Mlinéaire -35°C / -22°C		Prix Public H.T.
RCE 500	INOX 304	**RCEI502SG**	810 x 850 x 2080	15		1,5		**5 948 €**
	Laqué blanc	**RCEB502SG**	810 x 850 x 2080	15		1,5		**5 180 €**
RCCE 1000	INOX 304	**RCCEI1004SG**	1420 x 850 x 2080	15	22	1,5	3/4	**10 802 €**
	Laqué blanc	**RCCEB1004SG**	1420 x 850 x 2080	15	22	1,5	3/4	**9 323 €**
RCCE 1500	INOX 304	**RCCEI1506SG**	1955 x 850 x 2080	15	44	1,5	7/8	**13 229 €**
	Laqué Blanc	**RCCEB1506SG**	1955 x 850 x 2080	15	44	1,5	7/8	**11 550 €**
RCCE 2000	INOX 304	**RCCEI2006SG**	2490 x 850 x 2080	15	66	1,5	1,5	**15 611 €**
	Laqué blanc	**RCCEB2006SG**	2490 x 850 x 2080	15	66	1,5	1,5	**13 580 €**

Groupe non fourni

Tours pâtissiers + 4 à + 10°C

600 x 400 Equipement statique Stockage de produits finis Entrée dans les 400



Argumentaire technique

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- Arrière, dessous : tôle aluminée
- **Evaporateur statique KUBA**, traité bain epoxy
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à affichage digital avec boitier protection
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Aménagement par module : 9 niveaux réglables sur crémaillères
- Boitier protection du régulateur
- Prise de courant en façade pour appareil 1000W maximum

TP - équipés - fluide R452A

- Alimentation : 240 V mono + Terre
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

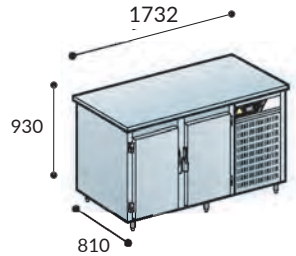
TP SG - équipés sauf groupe

- Détendeur au choix R 134 A / R 448 A / R 449 A / R 452 A
- Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser
- Commande murale sur demande

OPTIONS TP / TP SG :

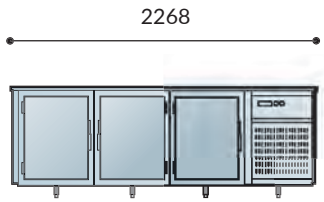
- Avec dessus simple INOX 304 • Avec dessus adossé INOX 304
- Roulettes • Plinthe • Portes vitrées
- **Disponible en version ventilé renforcé pour le blocage de pâte**
- **Disponible en version entrée dans les 600**

Equipés



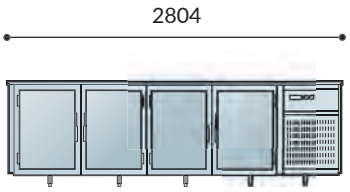
TP 812

Modèles	Réf.	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	**TPI812ESD**	**4 142 €**
INOX 304 - dessus simple	**TPI812EDS**	**4 797 €**
INOX 304 - dessus adossé	**TPI812EDA**	**4 918 €**
Laqué blanc - sans dessus	**TPB812ESD**	**3 760 €**
Laqué blanc - dessus simple	**TPB812EDS**	**4 413 €**
Laqué blanc - dessus adossé	**TPB812EDA**	**4 534 €**



TP 813

Modèles	Réf.	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	**TPI813ESD**	**5 091 €**
INOX 304 - dessus simple	**TPI813EDS**	**5 948 €**
INOX 304 - dessus adossé	**TPI813EDA**	**6 108 €**
Laqué blanc - sans dessus	**TPB813ESD**	**4 543 €**
Laqué blanc - dessus simple	**TPB813EDS**	**5 400 €**
Laqué blanc - dessus adossé	**TPB813EDA**	**5 560 €**



TP 814

Modèles	Réf.	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	**TPI814ESD**	**6 139 €**
INOX 304 - dessus simple	**TPI814EDS**	**7 199 €**
INOX 304 - dessus adossé	**TPI814EDA**	**7 394 €**
Laqué blanc - sans dessus	**TPB814ESD**	**5 375 €**
Laqué blanc - dessus simple	**TPB814EDS**	**6 433 €**
Laqué blanc - dessus adossé	**TPB814EDA**	**6 629 €**

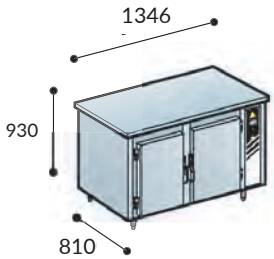


Au dessus de 3 000 mm dessus INOX en 2 parties

TP 815

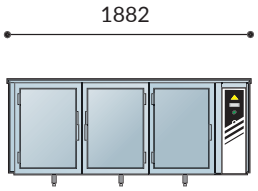
Modèles	Réf.	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	**TPI815ESD**	**7 133 €**
INOX 304 - dessus simple	**TPI815EDS**	**8 395 €**
INOX 304 - dessus adossé	**TPI815EDA**	**8 628 €**
Laqué blanc - sans dessus	**TPB815ESD**	**6 291 €**
Laqué blanc - dessus simple	**TPB815EDS**	**7 553 €**
Laqué blanc - dessus adossé	**TPB815EDA**	**7 787 €**

Equipés sauf groupe



TP 812 SG

Modèles	Réf.	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	**TPI812SGSD**	**3 213 €**
INOX 304 - dessus simple	**TPI812SGDS**	**3 721 €**
INOX 304 - dessus adossé	**TPI812SGDA**	**3 815 €**
Laqué blanc - sans dessus	**TPB812SGSD**	**2 829 €**
Laqué blanc - dessus simple	**TPB812SGDS**	**3 338 €**
Laqué blanc - dessus adossé	**TPB812SGDA**	**3 431 €**



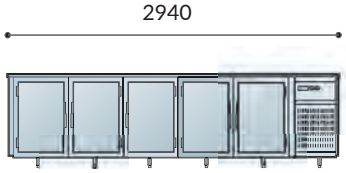
TP 813 SG

Modèles	Réf.	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	**TPI813SGSD**	**3 955 €**
INOX 304 - dessus simple	**TPI813SGDS**	**4 666 €**
INOX 304 - dessus adossé	**TPI813SGDA**	**4 798 €**
Laqué blanc - sans dessus	**TPB813SGSD**	**3 375 €**
Laqué blanc - dessus simple	**TPB813SGDS**	**4 087 €**
Laqué blanc - dessus adossé	**TPB813SGDA**	**4 219 €**



TP 814 SG

Modèles	Réf.	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	**TPI814SGSD**	**4 742 €**
INOX 304 - dessus simple	**TPI814SGDS**	**5 656 €**
INOX 304 - dessus adossé	**TPI814SGDA**	**5 825 €**
Laqué blanc - sans dessus	**TPB814SGSD**	**4 020 €**
Laqué blanc - dessus simple	**TPB814SGDS**	**4 934 €**
Laqué blanc - dessus adossé	**TPB814SGDA**	**5 103 €**



TP 815 SG

Modèles	Réf.	Prix Public HT
INOX 304 - sans dessus	**TPI815SGSD**	**5 789 €**
INOX 304 - dessus simple	**TPI815SGDS**	**6 899 €**
INOX 304 - dessus adossé	**TPI815SGDA**	**7 104 €**
Laqué blanc - sans dessus	**TPB815SGSD**	**4 980 €**
Laqué blanc - dessus simple	**TPB815SGDS**	**6 095 €**
Laqué blanc - dessus adossé	**TPB815SGDA**	**6 296 €**

DACARD

Chambres froides EUROPA

Cloisonnables, accolables, proposées en épaisseurs et hauteurs différentes, avec ou sans sol, les chambres froides Europa permettent de réaliser des installations des plus simples aux plus complexes. Elles sont évolutives, et conviennent à des activités commerciales et industrielles quelles que soient leurs spécificités.

Parce que chaque projet est différent, nous offrons une gamme complète de portes : pivotantes isothermes, coulissantes isothermes, de service ou va et vient. Les portes étant très sollicitées, elles sont conçues pour résister à des ouvertures et fermetures répétitives, à l'agressivité de l'ambiance environnante, aux conditions souvent sévères de nettoyage.

Caractéristiques

Les parois et plafonds sont constitués de panneaux à boîtiers d'épaisseur 60, 100 ou 150 mm, avec parements en tôle lisse laquée blanc banquise proche RAL 9010. Autres revêtements en option (inox, PET ...).

- Ame mousse de polyuréthanne standard - haute densité sans HCFC
- Option mousse ignifugée B,s2-d0
- Conductivité thermique λ= 0,023 W/m.K
- Masse volumique 40 kg/m³
- Coefficient Uc : 0,37 W/m².K en ép. 60 mm
  Coefficient Uc : 0,22 W/m².K en ép. 100 mm
  Coefficient Uc : 0,15 W/m².K en ép. 150 mm

Les sols sont constitués de panneaux à boîtiers d'épaisseur 60, 100 ou 150 mm avec âme en mousse de polyuréthanne haute densité sans HCFC, parement inférieur en tôle laquée et parement supérieur :

- En standard : contre-plaqué 9 mm + résine phénolique avec empreintes hexagonales antidérapantes. (Aucune charge roulante autorisée).

En option :

- Sol plasté : tôle 6/10 plastée grise collée sur contre-plaqué de 10 mm
- Tôle de recouvrement aluminium (ép. 2 ou 4 mm) type «damier» sur sol standard (uniquement en température négative)
- Sol inox renforcé : tôle d'acier inox gaufré 6/10ème collée sur un contre-plaqué CTBX renforcé d'une tôle d'acier.



	Epaisseur 60 mm	Epaisseur 100 m	Epaisseur 150 mm
Usage courant	Températures positives	Températures négatives jusqu'à -25°C	Températures négatives jusqu'à -40°C (produits congelés et surgelés)
Hauteurs intérieures	201,5 cm - 221,5 cm - 241,5 cm pour chambres au module de 20 cm 201,5 cm - 221,5 cm - 241,5 cm - 281,5 cm - 321,5 cm... pour chambres au module de 40 cm		
Dimensions intérieures Longueur x largeur	80 x 80 cm à 600 x 960 cm... (module de 20 cm jusqu'à 400 cm au-delà module de 40 cm)		80 x 80 cm à 600 x 960 cm... (par module de 40 cm)
Hauteur extérieure AVEC sol hors hauteur oméga 20 cm	ht. intérieure + 6 cm	ht. intérieure + 10 cm	
Hauteur extérieure SANS sol hors hauteur oméga 20 cm	ht. intérieure + 12 cm (chevrons non inclus)	ht. intérieure + 26 cm (chevrons ht 6 cm inclus)	ht. intérieure + 36 cm (chevrons ht 6 cm inclus)
Dimensions extérieures Longueur x largeur	Dim. intérieures + 12 cm	Dim. intérieures + 20 cm	Dim. intérieures + 30 cm

Panneaux de sol	Charge uniformément répartie	Charge statique concentrée	Charge dynamique sur chariot à 4 roues caoutchoutées
Sol standard	3 000 kg/m²	400 kg/60 cm²	Aucune charge roulante
Sol plasté	3 000 kg/m²	400 kg/60 cm²	Petits chariots types Rolls
Tôle alu damier 2 mm	4 000 kg/m²	800 kg/60 cm²	800 kg
Tôle alu damier 4 mm	4 000 kg/m²	1 000 kg/60 cm²	1 000 kg
Sol renforcé inox	4 000 kg/m²	500 kg/60 cm²	800 kg

Caractéristiques

Portes pivotantes isothermes

- Vantail épaisseur 60 mm en positif et 100 mm en négatif - 2 faces PET 55 µm blanc anti corrosion anti rayures
- Serrure à clé avec décondamnation intérieure et poignée ergonomique
- Gâche à contact électrique permettant à l'ouverture de commander l'éclairage, l'arrêt du groupe,....
- Huisserie avec tubes intégrés dans les montants pour le passage de câbles
- Cordon chauffant en température négative

Autre types d'accès : portes coulissantes, va et vient, de service...

Options

- Rayonnages 3 ou 4 niveaux, charge maximale 120 kg par niveau, profondeur 370 ou 470 cm, en ligne, en L ou en U
- Portiques
- Chevrons d'aération : ht 6 x 4 cm pour les chambres épaisseur 60 mm. Possibilité de positionnement dans le sens de la hauteur ou de la largeur
- Rideaux à lanières
- Accessoires de finition : congés d'angle PVC, plinthes, lisses de protection
- Soupapes de décompression
- Rampe d'accès

Europa positive épaisseur 60 mm SANS sol – hauteur 221.5 cm - Largeur 160

EUROPA				*Porte positive 200 x 800 Huisserie 221,5 x 120		**Option Rayonnages en L 4 niveaux	
Prof.	**vol**	**Réf.**	**Prix**	**Code**	**Prix supplément**	**Réf.**	**Prix**
160	2,56	TB1616JS00	3 132 €	PBIXGSIP00 (Porte ferrée gauche) PBIXDSIP00 (Porte ferrée droite)	1 164	ARD1616L50	770 €
180	2,88	TB1618JS00	3 328 €			ARD1618L50	922 €
200	3,20	TB1620JS00	3 523 €			ARD1620L50	958 €
220	3,52	TB1622JS00	3 719 €			ARD1622L50	986 €
240	3,84	TB1624JS00	3 914 €			ARD1624L50	1 140 €
260	4,16	TB1626JS00	4 110 €			ARD1626L50	1 053 €
280	4,48	TB1628JS00	4 305 €			ARD1628L50	1 067 €

Europa négative épaisseur 100 mm AVEC sol et chevrons – hauteur 221.5 cm - Largeur 160

EUROPA				*Porte positive 200x800 Huisserie 221,5x120		**Option Rayonnages en L 4 niveaux	
Prof.	vol	Réf.	Prix	Code	Prix supplément	Réf.	Prix
160	2,56	TD1616JA00	4 751 €	PBIYG1IN00 (porte ferrée gauche) PBIYD1IN00 (porte ferrée droite)	1643	ARD1616L50	770 €
180	2,88	TD1618JA00	5 096 €			ARD1618L50	922 €
200	3,20	TD1620JA00	5 442 €			ARD1620L50	958 €
220	3,52	TD1622JA00	5 787 €			ARD1622L50	986 €
240	3,84	TD1624JA00	6 133 €			ARD1624L50	1 140 €
260	4,16	TD1626JA00	6 478 €			ARD1626L50	1 053 €
280	4,48	TD1628JA00	6 824 €			ARD1628L50	1 067 €

**La porte peut être positionnée indifféremment sur la largeur ou la profondeur.*
***Vérifier la faisabilité des rayonnages selon position de la porte*

Ajouter le prix de la porte au prix de la chambre pour avoir un ensemble complet, le rayonnage est une option ainsi que les accessoires ci-dessous.



Accessoires de finitions

Accessoires	Code	Prix
Congés d'angles lg 2,4m avec cornière et visserie	TSCONG2400	17 €
Congés d'angles lg 3,2 m avec cornière et visserie	TSCONG3200	24 €
Lot de 4 coins d'angle	TSCANGLE00	7 €
Plinthe PVC noir, lg 2,4 avec visserie	TSPLINTH00	21 €
Lot de 4 coins intérieurs de plinthe	TSCPLINT00	6 €
Lot de 2 embouts de plinthe (1 gauche – 1 droit)	TSEPLINT00	2 €
Lot de 4 coins extérieurs de plinthe	TSAPLINT00	15 €

Une infinité de combinaisons est possible – dimensions – portes – options... nous consulter

LIEBHERR

Armoires négatives ventilées BGPV

FROID NÉGATIF VENTILÉ INDIRECT CANALISÉ -35° À -10°C.



FONCTION SURGÉLATEUR-CONSERVATEUR

Les armoires négatives LIEBHERR, combinées aux cellules AFINOX, permettent la même utilisation qu'un surgélateur-conservateur.





INFORMATIONS PRODUITS

- Dégivrage entièrement automatique par gaz chaud.
- Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température.
- **Cuve en acier inox avec angles arrondis et évacuation pour les eaux de nettoyage.**
- **Carrosserie en acier inox ou acier époxy blanc.**
- **Isolation haute densité sans CFC épaisseur 83 mm.**
- Évaporateur traité anti-corrosion à l'extérieur de la cuve. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
- Pieds en acier inox réglables de 120 à 170 mm montés de série.
- Porte réversible avec serrure, stable à 90°. Rappel automatique à 45°.
- Modèles 65 équipés de 20 jeux de glissières inox de type "L" espacés de 54 mm.
- Modèles 84 équipés de 25 jeux de glissières inox de type "L" espacés de 54 mm.
- Soupape de décompression pour réouverture immédiate de la porte.
- Joint de porte magnétique clipsable anti-salissures.
- Fluide propre R-290.
- **Fonctionnent en ambiance de +10° à +40°C.**
- Alimentation 230V (mono) - 50 Hz.

ARMOIRES NÉGATIVES VENTILÉES 600 x 400 et 600 x 800 - BGPV

RÉFÉRENCE	CARROS-SERIE	VOL BRUT/UTILE (L.)	COMPA-TIBILITÉ	PUISSANCE RACCORDEE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	CONSO. ELEC. AEC (kWh/an)	CLASSE ENERGETIQUE	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PRIX HT
BGPv 6520	Blanc	601/365	400 x 600	600	5 (+40°C)	1874	D	700 x 830 x 2 120	**3 549 €**
BGPv 6570	Inox	601/365	400 x 600	600	5 (+40°C)	1874	D	700 x 830 x 2 120	**3 984 €**
BGPv 8420	Blanc	856/677	600 x 800	600	5 (+40°C)	1997	C	790 x 980 x 2 120	**4 322 €**
BGPv 8470	Inox	856/677	600 x 800	600	5 (+40°C)	1997	C	790 x 980 x 2 120	**5 175 €**

Accessoires

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX HT
9001125	Glissière inox gauche - BKPv / BGPv 65	**32 €**
9001127	Glissière inox droite - BKPv / BGPv 65	**32 €**
9000969	Glissière inox gauche - BKPv / BGPv 84	**32 €**
9000968	Glissière inox droite - BKPv / BGPv 84	**32 €**
9590581	Jeu de 4 roulettes	**183 €**
9590659	Pédale ouverture de porte	**198 €**

LIEBHERR

Armoires positives ventilées

BKPV

FROID POSITIF VENTILÉ INDIRECT CANALISÉ -5° À +15°C. RÉGLAGE DE L'HYGROMÉTRIE (BAS, MOYEN, ÉLEVÉ).



BKPV 6520



BKPV 8470



BKPV 6570

INFORMATIONS PRODUITS

- Dégivrage entièrement automatique par gaz chaud.
- Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température.
- **Cuve en acier inox avec angles arrondis et évacuation pour les eaux de nettoyage.**
- **Carrosserie en acier inox ou acier époxy blanc.**
- **Isolation haute densité sans CFC épaisseur 83 mm.**
- Évaporateur traité anti-corrosion à l'extérieur de la cuve. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
- Pieds en acier inox réglables de 120 à 170 mm montés de série.
- Porte réversible avec serrure, stable à 90°. Rappel automatique à 45°.
- Modèles 65 équipés de 20 jeux de glissières inox de type "L" espacés de 54 mm.
- Modèles 84 équipés de 25 jeux de glissières inox de type "L" espacés de 54 mm.
- Soupape de décompression pour réouverture immédiate de la porte.
- Joint de porte magnétique clipsable anti-salissures.
- Fluide propre R-290.
- **Fonctionnent en ambiance de +10° à +40°C.**
- Alimentation 230V (mono) - 50 Hz.

ARMOIRES POSITIVES VENTILÉES 600 x 400 et 600 x 800 - BKPV

Référence	CARROS-SERIE	VOL BRUT/UTILE (L.)	COMPA-TIBILITÉ	PUISSANCE RACCORDEE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	CONSO. ELEC. AEC (kWh/an)	CLASSE ENERGETIQUE	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PRIX HT
BKPv 6520	Blanc	601/365	400 x 600	250	5 (+40°C)	542	C	700 x 830 x 2 120	**3 084 €**
BKPv 6570	Inox	601/365	400 x 600	250	5 (+40°C)	542	C	700 x 830 x 2 120	**3 480 €**
BKPv 8420	Blanc	856/677	600 x 800	250	5 (+40°C)	765	C	790 x 980 x 2 120	**4 011 €**
BKPv 8470	Inox	856/677	600 x 800	250	5 (+40°C)	765	C	790 x 980 x 2 120	**4 550 €**

Accessoires

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX HT
9001125	Glissière inox gauche - BKPv / BGPv 65	**32 €**
9001127	Glissière inox droite - BKPv / BGPv 65	**32 €**
9000969	Glissière inox gauche - BKPv / BGPv 84	**32 €**
9000968	Glissière inox droite - BKPv / BGPv 84	**32 €**
9590581	Jeu de 4 roulettes	**183 €**
9590659	Pédale ouverture de porte	**198 €**

LIEBHERR

Armoires négatives GG /GGV



GG 5210

FROID NÉGATIF STATIQUE -28°/-14°C

INFORMATIONS PRODUITS

- Dégivrage manuel.
- **Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température. Verrouillage des touches.**
- **Carrosserie en acier inox ou acier époxy blanc.**
- Isolation haute densité sans CFC épaisseur 70 mm.
- **Pieds en acier inox réglables de 150 à 180 mm montés de série.**
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique.
- Plaques évaporateur fixes charge max. 60 kg.
- Joint de porte magnétique facilement remplaçable.
- Soupape de décompression pour réouverture immédiate de la porte.
- Équipées de 14 paniers acier plastifiés.
- Fluide propre R-600a.
- **Fonctionnent en ambiance de +10° à +35°C.**
- Alimentation 230V (mono) - 50 Hz.
- **Possibilité d'associer les armoires négatives GG avec les armoires positives GKv**

ARMOIRES NÉGATIVES STATIQUES - GG

RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOL BRUT/UTILE (L.)	PUISSANCE RACCORDEE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	CONSO. ELEC. (kWh/24h)	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PRIX HT
GG 5210	Blanc	513/472	250	7 (+35°C)	1,15	750 x 750 x 1 864	**1 949 €**
GG 5260	Inox	513/472	250	7 (+35°C)	1,15	750 x 750 x 1 864	**2 296 €**



GGV 5860

FROID NÉGATIF VENTILÉ 28°/-14°C

INFORMATIONS PRODUITS

- **Dégivrage entièrement automatique par gaz chaud.**
- **Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température. Verrouillage des touches.**
- Cuve Easyclean thermoformée en ABS alimentaire (espace entre glissières 80 mm).
- **Carrosserie en acier inox ou acier époxy blanc.**
- Isolation haute densité sans CFC épaisseur 70 mm.
- **Pieds en acier inox réglables de 150 à 180 mm montés de série.**
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique.
- Grilles en acier plastifié charge max. 60 kg, extractibles avec porte ouverte à 90°.
- Soupape de décompression pour réouverture immédiate de la porte.
- Joint de porte magnétique facilement remplaçable.
- Modèles 50 équipés de 4 grilles (633 x 497 mm).
- Modèles 58 équipés de 5 grilles (633 x 497 mm).
- Fluide propre R-290.
- **Fonctionnent en ambiance de +10° à +40°C.**
- Alimentation 230V (mono) - 50 Hz.
- **Possibilité d'associer les armoires négatives GGv avec les armoires positives GKv.**

ARMOIRES NÉGATIVES VENTILÉES - GGV

RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOL BRUT/UTILE (L.)	PUISSANCE RACCORDEE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	CONSO. ELEC. (kWh/24h)	CLASSE ENERGETIQUE	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PRIX HT
GGv 5010	blanc	478/337	350	5 (+40°C)	1 245	C	750 x 750 x 1 864	**2 229 €**
GGv 5060	inox	478/337	350	5 (+40°C)	1 245	C	750 x 750 x 1 864	**2 612 €**
GGv 5810	blanc	547/388	400	5 (+40°C)	1 351	C	750 x 750 x 2 064	**2 546 €**
GGv 5860	inox	547/388	400	5 (+40°C)	1 351	C	750 x 750 x 2 064	**2 870 €**

Accessoires nous consulter.

LIEBHERR

Armoires de restauration GN 2/1 cuve ABS

GKV

FROID POSITIF VENTILÉ +1°/+15°C
RÉGLAGE DE L'HYGROMÉTRIE (75% OU 90%).

INFORMATIONS PRODUITS

- **Dégivrage entièrement automatique.**
- Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température. Verrouillage des touches.
- **Cuve Easyclean thermoformée en ABS alimentaire.**
- Carrosserie en acier inox ou acier époxy blanc.
- Isolation haute densité sans CFC épaisseur 50 mm.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
- Pieds en acier inox réglables de 150 à 180 mm montés de série.
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique.
- Modèles 61 équipés de 5 grilles GN2/1.
- Modèles 71 équipés de 6 grilles GN2/1.
- Grilles en acier plastifié charge max. 60 kg, extractibles avec porte ouverte à 90°.
- Joint de porte magnétique facilement remplaçable.
- Fluide propre R-600a.
- **Fonctionnent en ambiance de +10° à +40°C.**
- Alimentation 230V (mono) – 50 Hz.
- **Possibilité d'associer les armoires positives GKv avec les armoires négatives GGv ou GG.**



GKv 6110

ARMOIRES POSITIVES VENTILÉES GN 2/1 - GKV

RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOL BRUT/UTILE (L.)	PUISSANCE RACCORDEE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	CONSO. ELEC. (kWh/24h)	CLASSE ENERGETIQUE	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PRIX HT
GKv 6110	Blanc	583/432	150	5 (+40°C)	642	C	750 x 750 x 1 864	**1 527 €**
GKv 6160	Inox	583/432	150	5 (+40°C)	642	C	750 x 750 x 1 864	**1 733 €**
GKv 7110	Blanc	663/491	150	5 (+40°C)	706	C	750 x 750 x 2 064	**1 779 €**
GKv 7160	Inox	663/491	150	5 (+40°C)	706	C	750 x 750 x 2 064	**2 002 €**

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX HT
7113485	Grille acier plastifié GN 2/1	**50 €**
9086457	Jeu de 4 roulettes diam. 80 mm - hauteur totale 105 mm	**183 €**

TRAÇABILITÉ

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX HT
EJ 32 IN	Système enregistreur de température mobile HACCP (complet avec logiciel)	**543 €**
EJ 32	Enregistreur supplémentaire seul	**355 €**

LIEBHERR

Armoire Euronorme Cuve Abs - BKV 5040



FROID POSITIF VENTILÉ +2°/+15°C
RÉGLAGE DE L'HYGROMÉTRIE
(BAS OU ÉLEVÉ).

INFORMATIONS PRODUITS

- Dégivrage automatique avec évaporation des condensats.
- Thermostat mécanique.
- Thermomètre autonome digital sur bandeau.
- Carrosserie robuste traitée anti-corrosion en époxy blanc.
- Cuve ABS thermoformée avec angles arrondis.
- Isolation haute densité sans CFC épaisseur 60 mm.
- Crémaillères et glissières amovibles pour faciliter le nettoyage.
- Equipement compatible 600 x 400 : introduction 600.
- 10 jeux de glissières en "L" réglables en hauteur.
- 22 niveaux de réglages espacés de 50 mm.
- Plaques extractibles avec porte ouverte à 90°.
- Porte réversible avec serrure.
- Fluide propre R-600a.
- **Fonctionnement en ambiance de +10° à +40°C.**
- Alimentation 230 V (mono) - 50 Hz.

ARMOIRE POSITIVE STATIQUE 600 x 400

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	CONSO. ELEC. (KWh/an)	CLASSE ENERGETIQUE	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PRIX HT
BKV 5040	491/321	150	5 (+40°C)	753	D	750 x 730 x 1 640	**1 607 €**

Options et accessoires nous consulter.

Armoire Euronorme Cuve Abs - BG 5040



FROID NÉGATIF STATIQUE -26°/-9°C.

INFORMATIONS PRODUITS

- Dégivrage manuel.
- Thermostat mécanique.
- Thermomètre autonome digital sur bandeau.
- Carrosserie robuste traitée anti-corrosion en époxy blanc.
- Cuve ABS thermoformée avec angles arrondis.
- Isolation haute densité sans CFC épaisseur 60 mm.
- Crémaillères et glissières amovibles pour faciliter le nettoyage.
- Equipement compatible 600 x 400 : introduction 600.
- 10 jeux de glissières en "L" réglables en hauteur.
- 22 niveaux de réglages espacés de 50 mm.
- Plaques extractibles avec porte ouverte à 90°.
- Porte réversible avec serrure.
- Fluide propre R-290.
- Fonctionnement en ambiance de +10° à +40°C.
- Alimentation 230 V (mono) - 50 Hz.

ARMOIRE NÉGATIVE STATIQUE 600 x 400

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	CONSO. ELEC. (KWh/24h)	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PRIX HT
BG 5040	491/486	320	5 (+40°C)	1,68	750 x 730 x 1 640	**1 979 €**

Options et accessoires nous consulter.

Cellules de refroidissement et surgélation
Armoires multi-fonctions
SPEED/ START / INFINITY



SPEED 5
SMALL



SPEED 8



INFINITY 10

FONCTION SURGÉLATEUR-CONSERVATEUR

Les armoires négatives LIEBHERR, combinées aux cellules AFINOX, permettent la même utilisation qu'un surgélateur-conservateur.



BGPV 6520 + SPEED 5 = **FONCTION SURGÉLATEUR 4**



BGPV 8420 + SPEED 8 = **FONCTION SURGÉLATEUR 6**

- **SPEED : cellules de refroidissement et surgélation avec régulation simple et intuitive.**
- **START : cellules de refroidissement, surgélation et haut rendement avec régulation électronique et affichage sur grand écran tactile 9" couleur, base de programmes automatiques complète suivant typologie des produits, traçabilité HACCP de série des cycles et nombreuses fonctionnalités complémentaires.**
- **INFINITY : mêmes caractéristiques que les modèles START avec en plus fonctions cuisson basse température (max 85°C), levage des pâtes et la combinaison automatique des cycles ou le fonctionnement manuel multi-niveaux.**

- Construction intérieure et extérieure en acier inox 18-10.
- Passage automatique en mode conservation à la fin des cycles.
- Angles intérieurs arrondis.
- Echelles facilement démontables (sans outil) compatibles GN 1/1 et 600 x 400. (sauf modèle Speed5Small)
- Sonde chauffante, kit glissières en «L» pour faciliter l'utilisation des plaques 600 x 400, et roulettes disponibles en options.
- Fluide R452a.
- Porte ferrée à gauche (à droite en option).
- Fonctionnent en ambiance +10° à +40°C.
- Sonde 4 points de série pour modèle Infinity et Start.
- Pieds réglables

CELLULE INTÉGRABLE - SPEED 5 SMALL

RÉFÉRENCE	NOMBRE DE NIVEAUX	CAPACITÉ REFROIDISSEMENT (1)	CAPACITÉ SURGÉLATION (2)	PUISSANCE FRIGORIFIQUE	ALIMENTATION	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PRIX HT
SPEED 5 SMALL	5 - pas de 50 mm	11 kg	9 kg	599 W à - 30°C	230V (mono) - 50Hz	680 x 690 x 850	**4 251 €**

CELLULES - SPEED

SPEED 5	5 - pas de 70 mm	15 kg	10 kg	541 W à - 30°C	230V (mono) - 50Hz	790 x 820 x 847	**4 814 €**
SPEED 8	8 - pas de 70 mm	21 kg	15 kg	620 W à - 30°C	230V (mono) - 50Hz	790 x 820 x 1 322	**6 141 €**
SPEED 10	10 - pas de 70 mm	32 kg	22 kg	1 160 W à - 30°C	230V (mono) - 50Hz	790 x 820 x 1 650	**7 837 €**
SPEED 15	15 - pas de 70 mm	40 kg	28 kg	2 218 W à 30°C	400V (Tri+N) - 50Hz	790 x 820 x 1 990	**9 347 €**

(1) Refroidissement à coeur de +63°C à +10°C en moins de 120 min. (2) Surgélation à coeur de +63°C à -18°C en moins de 290 min.

CELLULES GN1/1 OU 600 X 400 - 5, 8, 10 ET 15 NIVEAUX - START

START 5	5 GN1/1 - 600 x 400	25 kg	15 kg	620 W à -30°C 2	230V (mono) - 50Hz	790 x 820 x 847	**6 425 €**
START 8	8 GN1/1 - 600 x 400	35 kg	25 kg	1 160 W à -30°C	230V (mono) - 50Hz	790 x 820 x 1 322	**8 033 €**
START 10	10 GN1/1 - 600 x 400	45 kg	30 kg	1 546 W à -30°C	400V (TRI+N) - 50Hz	790 x 820 x 1 650	**11 242 €**
START 15	15 GN1/1 - 600 x 400	70 kg	50 kg	2 530 W à -30°C	400V (TRI+N) - 50Hz	790 x 820 x 1 990	**13 096 €**

(1) Refroidissement à coeur de +63°C à +10°C en moins de 120 min. (2) Surgélation à coeur de +63°C à -18°C en moins de 290 min.

ARMOIRES MULTI-FONCTIONS GN1/1 OU 600 X 400 - 5, 8, 10 ET 15 NIVEAUX - INFINITY

INFINITY 5	5 GN1/1 - 600 x 400	25 kg	15 kg	620 W à -30°C	230V (mono) - 50Hz	790 x 820 x 847	**8 390 €**
INFINTY 8	8 GN1/1 - 600 x 400	35 kg	25 kg	1 160 W à -30°C	230V (mono) - 50Hz	790 x 820 x 1 322	**10 117 €**
INFINITY 10	10 GN1/1 - 600 x 400	45 kg	30 kg	1 540 W à -30°C	400V (TRI+N) - 50Hz	790 x 820 x 1 650	**14 066 €**
INFINITY 15	15 GN1/1 - 600 x 400	70 kg	50 kg	2 530 W à -30°C	400V (TRI+N) - 50Hz	790 x 820 x 1 990	**17 213 €**

(1) Refroidissement à coeur de +63°C à +10°C en moins de 120 min. (2) Surgélation à coeur de +63°C à -18°C en moins de 290 min.

Meubles euronormes 600 x 400 - SPRING



SPR 803 TN



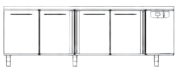
SPR 804 BTA

INFORMATIONS PRODUITS

- Régulation électronique avec alarmes température, réglage du niveau d'hygrométrie (2 niveaux), Overcooling et Energy Saving.
- Dégivrage entièrement automatique avec évaporation des condensats par gaz chaud (sauf modèles sans groupe : prévoir évacuation des condensats).
- Groupe frigorifique basse consommation (ventilateur électronique et condenseur à microcanaux).
- Carrosserie et cuve intégralement en acier inox Aisi 304.
- Cuve avec angles arrondis et fond embouti pour un nettoyage facile et rapide.
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm injecté sans HCFC, assure un maintien optimal de la température.
- Rappel de porte automatique.
- Meuble avec dessus inox renforcé hauteur 50 mm, avec ou sans dosseret hauteur 100 mm, ou sans dessus.
- Pieds en acier inox 18-10 réglables en hauteur de 12 à 18 cm pour réglage du plan de travail hauteur 850 à 900 mm.
- Équipés de 1 jeu de glissières en "L" pour plaques 600 x 400 par porte.
- Glissières réglables en hauteur sur 10 niveaux (pas de 50 mm).
- Classe climatique 5 (+40°C - 40% HR).
- Fluide R-290.
- Modèles /R livrés sans groupe frigorifique (pré-équipés avec détendeur au R-404a, R452a ou R449a).
- Alimentation 230 V (mono) - 50 Hz.

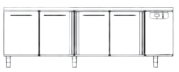
GROUPE LOGÉ

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS POSITIFS VENTILÉS -2°/+7°C - SPRING + 800 TN

	RÉFÉRENCE	DESSUS	PUISSANCE ABSORBEE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	CONSO. ELEC. AEC (KWH/AN)	CLASSE ENERGETIQUE	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PRIX HT
	**SPR + 802 TNS**	sans dessus						**3 664 €**
	SPR + 802 TN	inox central			1 402	D	1 450 x 800 x 850 - 900	**3 858 €**
	SPR + 802 TNA	inox avec dosseret						**3 912 €**
	**SPR + 803 TNS**	sans dessus						**4 488 €**
	SPR + 803 TN	inox central	247	5 (+40°C)	1 550	D	2 004 x 800 x 850 - 900	**4 729 €**
	SPR + 803 TNA	inox avec dosseret						**4 818 €**
	**SPR + 804 TNS**	sans dessus						**5 577 €**
	SPR + 804 TN	inox central			1 722	D	2 560 x 800 x 850 - 900	**5 852 €**
	SPR + 804 TNA	inox avec dosseret						**5 944 €**

GROUPE LOGÉ

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS NÉGATIFS VENTILÉS -24°/-10°C - SPRING + 800 BT

	RÉFÉRENCE	DESSUS	PUISSANCE ABSORBEE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	CONSO. ELEC. AEC (KWH/AN)	CLASSE ENERGETIQUE	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PRIX HT
	**SPR + 802 BTS**	sans dessus						**4 467 €**
	SPR + 802 BT	inox central			4 025	G	1 450 x 800 x 850 - 900	**4 680 €**
	SPR + 802 BTA	inox avec dosseret						**4 735 €**
	**SPR + 803 BTS**	sans dessus						**5 597 €**
	SPR + 803 BT	inox central	568	5 (+40°C)	4 472	G	2 004 x 800 x 850 - 900	**5 559 €**
	SPR + 803 BTA	inox avec dosseret						**5 919 €**
	**SPR + 804 BTS**	sans dessus						**6 411 €**
	SPR + 804 BT	inox central			4 994	F	2 560 x 800 x 850 - 900	**6 676 €**
	SPR + 804 BTA	inox avec dosseret						**6 762 €**

ACCESSOIRES *(les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)*

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX HT
74768466-68	Jeu de glissières inox en «L»	**24 €**
74768122	Grille acier plastifié 600 x 400	**12 €**

Option et accessoires, nous consulter.

Meubles de préparation - PRE



PRE 1400 V

FROID POSITIF VENTILÉ +2°/+7°C

- **Dégivrage entièrement automatique.**
- Fluide R 600a.
- **Régulation électronique.**
- Carrosserie et cuve en acier inox 18-10.
- Isolation polyuréthane injecté épaisseur 50 mm.
- Equipés d'un jeu de glissières et d'une grille GN 1/1 par porte.
- Dessus en granit sarde.
- **Consoles à ingrédients réfrigérées capacité 2 bacs 1/3 + 2 bacs 1/9 hauteur max 150 mm. (non fournis)**
- 3 tiroirs neutres pour bacs 600 x 400 (non fournis) + 1 tiroir à bouteilles.
- Disponibles avec structure inox, structure vitrée ou sans structure.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +25°C.
- Alimentation 230 V (mono) - 50 Hz.

MEUBLES DE PRÉPARATION AVEC DESSUS GRANIT, CONSOLE GN ET TIROIRS - PRE

RÉFÉRENCE	CONSOLE	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	CONSO. ELEC. (KWH/24H)	DIMENSIONS L x P x H (mm)	PRIX HT
PRE + 1400	sans structure	270	3,24	1 400 x 700 x 925	**4 036 €**
PRE + 1400I	avec structure inox	270	3,24	1 400 x 700 x 1 138	**4 325 €**
PRE + 1400V	avec structure verre	270	3,24	1 400 x 700 x 1 135	**4 335 €**

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX HT
74768000	Grille plastifiée GN1/1	**12 €**
74707299	Bac PVC 600 x 400 x 70 mm	**16 €**

Consoles réfrigérées GN 1/3 - VRS

FROID POSITIF STATIQUE +2°/+7°C



VRS 1815 S

- Evaporateur serpentin noyé dans l'isolation.
- Fluide R 290.
- **Régulation électronique.**
- Carrosserie et cuve en acier inox 18-10.
- **Cuve prévue pour être équipée de bacs GN 1/1, GN 1/3 ou sous multiples hauteur max 150 mm. (non fournis)**
- Disponibles avec vitrage droit ou sans vitrage, couvercle inox.
- Livrées avec barettes de composition.
- Fonctionnent en ambiance +10°C à +25°C.
- Alimentation 230 V (mono) - 50 Hz.
- Fabriquées en conformité avec la norme ISO 9001 : 2000.

CONSOLES RÉFRIGÉRÉES GN 1/3 - VRS S

RÉFÉRENCE	CAPACITÉS	LARGEUR INTÉRIEURE	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm))	PRIX HT
VRS + 1450 S	6 bacs GN 1/3	1 138 mm	247	1 450 x 395 x 225	**1 456 €**
VRS + 1815 S	8 bacs GN 1/3	1 463 mm	247	1 815 x 395 x 225	**1 514 €**
VRS + 2005 S	9 bacs GN 1/3	1 653 mm	247	2 005 x 395 x 225	**1 594 €**
VRS + 2560 S	12 bacs GN 1/3	2 208 mm	247	2 560 x 395 x 225	**1 712 €**

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX HT
74702218	Pied inox pour console VR (l'unité)	**24 €**

Vitrage droit ou couvercle inox disponibles, nous consulter

Tours pâtissiers

Tables réfrigérées,
profondeur 800 mm
pour plaques pâtissières 600 x 400 mm

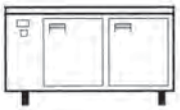
Argumentaire technique

Caractéristiques standards

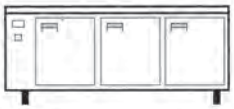
- Froid statique, spécial produits de pâtisserie finis ou ventilé spécial matière première
- Carrosserie intérieure inox
- Carrosserie extérieure Inox AISI 304, 3 faces, isolation mousse de polyuréthane injecté ép. 55 mm
- Régulation : électronique avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- Réévaporation automatique des condensats (modèles groupes logés)

GROUPES EXTÉRIEURS

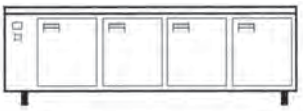
L1254 x P810 x H850 mm



L1800 x P810 x H850 mm



L2345 x P810 x H850 mm

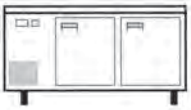


L2891 x P810 x H850 mm

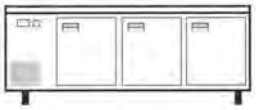


GROUPES INCORPORÉS

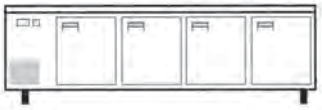
L1602 x P810 x H850 mm



L2148 x P810 x H850 mm



L2693 x P810 x H850 mm



L3239 x P810 x H850 mm



Dessus Granit en 2 parties

Caractéristiques techniques

Alimentation : monophasé 220 V / 50 Hz + Terre

Réfrigérant : R404A

Puissance frigorifique à -10° / +55°C :

TPF 20 : 265 W - compresseur 1/5 cv

TPF 30 : 443 W - compresseur 1/4 cv

TPF 40 : 505 W - compresseur 1/3 cv

TPF 50 : 505 W - compresseur 1/3 cv

NOUVEAU

- Evaporateurs vernis anti-corrosion
- Bac écoulement inox avec résistance
- Air activé piloté (interrupteur 3 positions)

Tour pâtissier statique ou ventilé

Tours pâtissiers "nouvelle génération"

Hauteur hors tout sans pieds 730 mm

GROUPE LOGÉ



GROUPE EXTÉRIEUR



Modèles groupes à distance non fournis	Prix HT	Modèles groupes logés	Prix HT
TPF 2 GEI 16	2 590 €	TPF 2 GLI 16	2 842 €
TPF 2 GEG 16	2 741 €	TPF 2 GLG 16	2 980 €
TPF 3 GEI 16	3 130 €	TPF 3 GLI 16	3 410 €
TPF 3 GEG 16	3 213 €	TPF 3 GLG 16	3 541 €
TPF 4 GEI 16	3 915 €	TPF 4 GLI 16	4 327 €
TPF 4 GEG 16	4 024 €	TPF 4 GLG 16	4 420 €
TPF 5 GEI 16	3 915 €	TPF 5 GLG 16 granit livré en 2 parties	4 956 €
TPF 5 GEG 16 granit livré en 2 parties	4 484 €		
Groupes frigorifiques (à 5 mètres)			
Groupe 1/4 CV pour 2/3 portes	763 €	I = inox	
Groupe 3/8 CV pour 4/5 portes	800 €	G = granit	

Argumentaire commercial

- Froid 3 positions
  1 : Froid statique
  2 : Froid ventilé asservie au compresseur
  3 : Froid ventilé

Pour répondre à toutes les typologies de denrées

- Groupes dimensionnés pour ambiance élevée
- Fermeture automatique des portes sans ressort

Points forts

- Glissières inox
- Evaporateur vernis
- Bac écoulement inox avec résistance
- Fonctionnement statique ou air activé
- 6 jeux glissières/portes
- Dessus granit
- Disponibilité

Meuble caisse série VMG

- Plan de travail et repose sacs en COMPAC quartz blanc.
- Bande avec éclairage LED sur la décoration frontale
- Etagères arrières en bois stratifié blanc.
- Dimensions SANS JOUES :
  VMG 9 C : 938 x 810 x 1 300
  VMG 12 C : 1 250 x 810 x 1 300
  VMG 18 C : 1 250 x 810 x 1 300
  VMG 12 MHD (PMR) : 1 250 x 810 x 1 300
- Joues latérales : 60 + 60

PRIX PUBLIC HT 2020

- **VMG 9C = 2 324 €**
- **VMG 12 C = 2 946 €**
- **VMG 18 C = 3 965 €**
- **VMG 12 MHD (PMR) = 3 378 €**



VMG 9P
VMG 12P

Meuble caisse d'angle série VMG

- Dimensions SANS JOUES :
  VMG 90 AA M : 1 365 x 990 x 1 345
  VMG 90 AC M : 1 750 x 990 x 1 345
  VMG 45 AA M : 1 180 x 990 x 920
  VMG 45 AA M : 1 365 x 990 x 920

PRIX PUBLIC HT 2020

- **VMG 90 AA M : 4 136 €**
- **VMG 90 AC M : 5 012 €**
- **VMG 45 AA M : 3 254 €**
- **VMG 45 AC M : 4 363 €**

Vitrine d'exposition cafétéria et pâtisserie avec réserve VMG

- Plan de travail et repose sacs en COMPAC quartz blanc.
- Bande avec éclairage LED sur la décoration frontale
- Vitres plates frontales et latérales en sécurit.
- Dimensions SANS JOUES :
  VMG 9 R : 938 x 990 x 1 345
  VMG 12 R : 1 250 x 990 x 1 345
  VMG 12 B : 1 250 x 900 x 1 300
  VMG 15 R : 1 562 x 990 x 1 345
  VMG 18 R : 1 875 x 990 x 1 345
  VMG 25 R : 2 500 x 990 x 1 345
- Joues latérales : 60 + 60



VMG 12R
VMG 12B



VMG 18R

PRIX PUBLIC HT 2020

- **VMG 9 R : 5 334 €**
- **VMG 12 R : 5 999 €**
- **VMG 12 B : 6 439 €**
- **VMG 15 R : 7 089 €**
- **VMG 18 R : 7 744 €**
- **VMG 25 R : 8 727 €**

Option : Portes arrières coulissantes :

PRIX PUBLIC HT 2020

- **VGL 9 (PUEVMG9CT) = 150 €**
- **VGL 12 (PUEVMG12CT) = 218 €**
- **VGL 15 (PUEVMG15CT) = 290 €**
- **VGL 18 (PUEVMG18CT) = 358 €**
- **VGL 25 (PUEVMG25CT) = 444 €**



Infrico Armoires réfrigérées

Armoire pâtissière positive Euronorme 600 x 400

- 1 porte groupe logé ventilé
- Equipée 18 jeux de 2 glissières par porte
- Intérieur et extérieur en inox Aisi 304. Dos en galva
- Dimensions : 687 x 794 x 2 130
- **Réf. AGB 701 Past = 3 003 €** PRIX PUBLIC HT 2020



Armoire pâtissière négative Euronorme 600 x 400

- 1 porte groupe logé ventilé
- Equipée 18 jeux de 2 glissières par porte
- Intérieur et extérieur en inox Aisi 304. Dos en galva
- Dimensions : 687 x 794 x 2 130
- **Réf. AGB 701 BT Past = 4 919 €** PRIX PUBLIC HT 2020

Armoire pâtissière positive Euronorme 600 x 400

- 2 portes groupe logé ventilé
- Equipée 18 jeux de 2 glissières par porte
- Intérieur et extérieur en inox Aisi 304. Dos en galva
- Dimensions : 1 385 x 794 x 2 130
- **Réf. AGB 1402 Past = 3 939 €** PRIX PUBLIC HT 2020



Armoire pâtissière négative Euronorme 600 x 400

- 2 portes groupe logé ventilé
- Equipée 18 jeux de 2 glissières par porte
- Intérieur et extérieur en inox Aisi 304. Dos en galva
- Dimensions : 1 385 x 794 x 2 130
- **Réf. AGB 1402 BT Past = 5 963 €** PRIX PUBLIC HT 2020

Armoire pâtissière positive Euronorme 800 x 600

- 1 porte groupe logé ventilé
- Equipée 6 grilles et 6 jeux de 2 glissières par porte
- Intérieur et extérieur en inox Aisi 304. Dos en galva
- Dimensions : 756 x 960 x 2 130
- **Réf. AGB 901 = 3 067 €** PRIX PUBLIC HT 2020



Armoire pâtissière négative Euronorme 800 x 600

- 1 porte groupe logé ventilé
- Equipée 6 grilles et 6 jeux de 2 glissières par porte
- Intérieur et extérieur en inox Aisi 304. Dos en galva
- Dimensions : 756 x 960 x 2 130
- **Réf. AGB 901 BT = 3 687 €** PRIX PUBLIC HT 2020



Armoire de fermentation FC 900 BT

- 1 porte groupe logé
- Système de glissières embouties
- Intérieur et extérieur en inox Aisi 304
- Dimensions : 756 x 960 x 2 130
- **Réf. FC 900 BT = 6 835 €** PRIX PUBLIC HT 2020

Refroidisseurs d'eau

Infrico

- Cuve et serpentin en acier inoxydable AISI 304
- Remplissage automatique par flotteur
- Agitateur d'eau intérieur
- Dimensions :
  TA 100 : 1 312 x 562 x 570
  TA 180 : 902 x 562 x 1 133
- Option support réfrigéré (STA) : 175 €

PRIX PUBLIC HT 2020
TA 100 = 2 318 €
TA 180 = 2 489 €


TA100


TA180

Armoire d'exposition réfrigérée verticale pour bouteilles

Infrico

- Extérieur en tôle plastifiée
- 1 porte vitrée double vitrage
- Dimensions :
  ERC 15 : 600 x 620 x 827
  ERC 36 B : 620 x 595 x 1870
- Gaz R290

PRIX PUBLIC HT 2020
ERC 15 = 1 089 €
ERC 36 B = 1 542 €


ERC 36 B

Tour réfrigéré

Infrico

Tour pâtissier positif Euronorme 400x600

- 3 portes groupe logé ventilé.
- Equipé 1 grille et 5 jeux de 2 glissières par porte.
- Dessus inox avec ou sans dosseret (dessus granit : option payante)
- Intérieur et extérieur tout inox AISI 304
- Dimensions : 2 185 x 800 x 850
- **Réf. MR 2190 II = 3 504 €** **PRIX PUBLIC HT 2020**



Tour réfrigéré traversant

Infrico

Tour pâtissier positif Euronorme 400x600

- 6 portes vitrées groupe logé ventilé
- Equipé 1 grille et 5jeux de 2 glissières par porte
- Dessus inox sans dosseret (dessus granit : option payante)
- Dimensions : 2 185 x 800 x 850
- **Réf. MR 2190 PDCR = 5 137 €** **PRIX PUBLIC HT 2020**



Infrico Vitrine LYON



MODÈLES	LONGUEUR (SANS LES JOUES) (MM)	PROFONDEUR (MM)	HAUTEUR (MM)	ÉPAISSEUR DES JOUES (MM)
VLY9	938	900	1 305	30 + 30
VLY12	1 250	900	1 305	30 + 30
VLY15	1 562	900	1 305	30 + 30
VLY18	1 875	900	1 305	30 + 30
VLY25	2 500	900	1 305	30 + 30
VLY12B	1 250	900	1 060	30 + 30
VLY9V	938	900	1 550	30 + 30
VLY12V	1 250	900	1 550	30 + 30
VLY9M	938	900	745	30 + 30
VLY12M	1 250	900	745	30 + 30
VLY12MHD	1 250	900	745	30 + 30
VLY90AAM	1 855	900	745	30 + 30
VLY45AAM	1 035	900	745	30 + 30
VLY90ACM	2 325	900	745	30 + 30
VLY45ACM	1 295	900	745	30 + 30
VLY12BMS	1 250	900	1 305	30 + 30
VLY15BMS	1 562	900	1 305	30 + 30

MODÈLES	DESCRIPTION	PRIX PUBLIC HT 2020
VLY9	Lyon réfrigérée 1 étagère	**3 727 €**
VLY12	Lyon réfrigérée 1 étagère	**4 220 €**
VLY15	Lyon réfrigérée 1 étagère	**4 842 €**
VLY18	Lyon réfrigérée 1 étagère	**5 458 €**
VLY25	Lyon réfrigérée 1 étagère	**6 365 €**
VLY12B	Lyon vitre basse chocolat	**4 298 €**
VLY9V	Lyon viennoiserie neutre 3 niveaux	**4 070 €**
VLY12V	Lyon viennoiserie neutre 3 niveaux	**4 646 €**
VLY9M	Lyon meuble caisse	**2 140 €**
VLY12M	Lyon meuble caisse	**2 423 €**
VLY12MHD	Lyon meuble caisse handicapé	**2 669 €**
VLY90AAM	Lyon meuble caisse angle ouvert 90	**2 570 €**
VLY90ACM	Lyon meuble caisse angle fermé 90	**3 402 €**
VLY45AAM	Lyon meuble caisse angle ouvert 45	**2 095 €**
VLY45ACM	Lyon meuble caisse angle fermé 45	**2 447 €**
VLY12BMS	Lyon bain marie à air pulsé chaud	**4 131 €**
VLY15BMS	Lyon bain marie à air pulsé chaud	**4 740 €**

Portes coulissantes arrières	Code	PRIX PUBLIC HT 2020
VLY9	PUEVLY9CT	**193 €**
VLY12	PUEVLY12CT	**256 €**
VLY15	PUEVLY15CT	**266 €**
VLY18	PUEVLY18CT	**275 €**
VLY25	PUEVLY25CT	**286 €**

Inclus : décoration frontale de couleur
Inclus : joues de couleur
Inclus : vitrine en froid ventilé

Étagère	Code	PRIX PUBLIC HT 2020
VLY9	ESTVCB9	**205 €**
VLY12	ESTVCB12	**232 €**
VLY15	ESTVCB15	**260 €**
VLY18	ESTVCB18	**362 €**
VLY25	ESTVCB25	**414 €**

Infrico

Vitrine d'exposition pour pâtisserie série NICE



- Plan de travail en inox AISI 304
- Vitre droite en verre sécurit
- Plan d'exposition en inox AISI 304
- Eclairage LED sur le plan d'exposition
- Existe en 4 longueurs + 1 spéciale chocolat (B)
- Existe en plusieurs coloris
- Joue latérale : 20 +20

VNZ 9 : 938 x 915 x 1 040mm
VNZ 12/VNZ 12 B : 1 250 x 915 x 1 040 mm
VNZ 15 : 1 562 x 915 x 1 040 mm
VNZ 18 : 1 875 x 915 x 1 040 mm
VNZ 12 B : 1 250 x 915 x 1 040 mm

PRIX PUBLIC HT 2020
VNZ 9 = 3 225 €
VNZ 12 = 3 610 €
VNZ 15 = 4 026 €
VNZ 18 = 4 464 €
VNZ 12 B = 3 807 €



VNZ 12B



VNZ 90AAM

VERSION CHAUDE (HT)

VNZ 9 HT	**= 3 094 €**
VNZ 12 HT	**= 3 589 €**
VNZ 15 HT	**= 4 427 €**
VNZ 18 HT	**= 4 995 €**

VERSION DOUBLE TEMPÉRATURE (DT : FROID - CHAUD)

VNZ 9 DT	**= 4 120 €**
VNZ 12 DT	**= 4 479 €**
VNZ 15 DT	**= 5 248 €**
VNZ 18 DT	**= 5 919 €**

MEUBLE CAISSE SÉRIE NICE

VNZ 9 M	**= 2 140 €**
VNZ 12 M	**= 2 423 €**
VNZ 12 MHD	**= 2 669 €**
VNZ 90 AAM	**= 2 570 €**
VNZ 45 AAM	**= 2 095 €**
VNZ 90 ACM	**= 3 402 €**
VNZ 45 ACM	**= 2 447 €**

Vitrine pâtissière série ONIX

Infrico

- Décoration, plan d'exposition, dessus supérieur et extérieur en inox Aisi 304.
- Eclairage LED sur plan d'exposition et sur toutes les étagères.
- Vitre frontale élévable et double portes arrières coulissantes.
- Existe en vitre bombée et vitre plate.
- Dimensions SANS JOUES : VON 9 R/PR : 938 x 810 x 1 300
  VON 12 R/PR : 1 250 x 810 x 1 300
  VON 18 R/PR : 1 875 x 810 x 1 300
- Joues latérales : 20 + 20



VON12PR



VON9R

PRIX PUBLIC HT 2020

VON 9 PR	**= 5 266 €**
VON 12 PR	**= 5 833 €**
VON 18 PR	**= 7 320 €**
VON 9 R	**= 4 897 €**
VON 12 R	**= 5 409 €**
VON 18 R	**= 6 696 €**

VERSION CHAUDE (HT)

VON 9 PHT	**= 4 530 €**
VON 12 PHT	**= 4 970 €**
VON 18 PHT	**= 6 524 €**
VON 9 HT	**= 4 298 €**
VON 12 HT	**= 4 695 €**
VON 18 HT	**= 6 106 €**

VERSION DOUBLE SERVICE

VON 9 DS	**= 4 957 €**
VON 12 DS	**= 5 528 €**
VON 18 DS	**= 8 711 €**

VERSION LIBRE SERVICE

VON 6 SS	**= 4 171 €**
VON 9 SS	**= 4 729 €**
VON 12 SS	**= 5 256 €**
VON 18 SS	**= 6 694 €**

Vitrine pâtissière série AMBAR

- Plan exposition en inox Aisi 304. Eclairage LED sur plan d'exposition et sur toutes les étagères.
- Rideau nocturne sur version (DS) et (SS). Existe en plusieurs coloris.
- Existe en plusieurs longueurs, en double service (DS), en version chaude (HT), en self service (SS), fermée devant (R)
- Dimensions SANS JOUES : VBR 6 : 625 x 810 x 1 300
  VBR 9 : 938 x 810 x 1 300
  VBR 12 : 1 250 x 810 x 1 300
  VBR 18 : 1 875 x 810 x 1 300
- Joues latérales : 20 + 20
- Double vitrage en option conseillé pour le bord de mer et la montage



VBR 12DS

PRIX PUBLIC HT 2020

VBR 9 DS = 4 849 €
VBR 12 DS = 5 410 €
VBR 18 DS = 8 445 €
VBR 6 SS = 4 167 €
VBR 9 SS = 4 595 €
VBR 12 SS = 5 128 €
VBR 18 SS = 6 482 €

VBR 9 HT = 4 195 €
VBR 12 HT = 4 625 €
VBR 18 HT = 5 868 €

VBR 9 R = 4 692 €
VBR 12 R = 5 179 €
VBR 18 R = 6 567 €

VBR 9 PHT = 3 936 €
VBR 12 PHT = 1 347 €
VBR 18 PHT = 5 518 €

VBR 9 PR = 4 564 €
VBR 12 PR = 5 056 €
VBR 18 PR = 6 370 €



VBR 12DS



VBR 12SS

Vitrine d'exposition pour pâtisserie série COMBO

- Plan de travail EPOXY
- Portes coulissantes arrières sur l'étagère supérieure
- Double vitrage sur les côtés
- Rideau de nuit
- Eclairage LED sur plan d'exposition et étagère
- Etagère supérieure neutre
- Existe en 4 longueurs
- Joues latérales : 30 + 30

VCO 9 : 938 x 810 x 1 455mm
VCO 12 : 1 250 x 810 x 1 455mm
VCO 15 : 1 562 x 810 x 1 455mm
VCO 18 : 1 875 x 810 x 1 455mm

PRIX PUBLIC HT 2020

VCO9 = 5 535 €
VCO12 = 6 022 €
VCO15 = 6 759 €
VCO18 = 7 109 €



VC 015

Tours réfrigérés 400/600

Version froid commutable statique-ventilé
Version froid ventilé

Argumentaire technique

- Intérieur/Extérieur en acier inox AISI 304 sauf dos extérieur et dessous
- Isolation mousse polyuréthane expansée injectée sans CFC
- Angles intérieurs arrondis
- Joints de portes magnétiques
- Portes avec dispositif de retour automatique et maintien en ouverture à 90°
- Pieds Inox réglables en hauteur
- Bonde d'évacuation des eaux de nettoyage
- Evaporateur traité anti-corrosion
- Régulation électronique
- Version Froid statique commutable en ventilé
- Version Froid ventilé
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage (Pour modèles en groupe logé)
- Gaz R290
- Groupe tropicalisé
- **Meuble de conservation +2°, +8°C**

Dotations

- 5 paires de glissieres par porte

Pour version dessus granit :

- Dosseret arrière granit fourni
- Dosserets latéraux granit fournis

Atouts

- Groupe tropicalisé, monté sur glissières pour faciliter l'entretien et la maintenance
- Version dessus granit, fourni avec dosseret arrière et latéraux (non montés)
- Capacité 10 niveaux
- Bonde d'évacuation des eaux de nettoyage

Nouveauté 2019

Stockage produits finis en froid statique avec possibilité de le basculer en froid ventilé pour stockage de matière première

- Stock permanent sur Lyon



Sans dessus, avec sous plan isolant



Dessus inox renforcé avec dosseret



Dessus granit avec dosserets arrière et cotés fournis



FROID COMMUTABLE



Froid statique commutable en Froid ventilé



Groupe monté sur glissières = Facilité de nettoyage du condensateur



Bonde d'évacuation des eaux de nettoyage

DISPONIBLE EN VERSION 2, 3 ET 4 PORTES

FROID STATIQUE / VENTILÉ Une table pour 2 versions de froid possibles		FROID VENTILÉ UNIQUE	
• **TPISV 3P GL 10** Tour Pâtissier **dessus inox**	**2 940 €**	• **TPIV 3P GL 10** Tour Pâtissier **dessus inox**	**2 530 €**
• **TPGSV 3P GL 10** Tour Pâtissier **dessus granit**	**3 446 €**	• **TPGV 3P GL 10** Tour Pâtissier **dessus granit**	**3 210 €**
• **TPSV 3P GL SP 10** Tour Pâtissier **sans dessus**	**2 706 €**	• **TPV 3P GL SP 10** Tour Pâtissier **sans dessus**	**2 405 €**

Gaz R290

Déduction fiscale 40%

Les prix indiqués dans le catalogue Euromat 2020 seront applicables du 1er janvier 2020 au 1er janvier 2021

Armoires réfrigérées 600/400 de conservation

Version froid statique ou Version froid ventilé

Argumentaire technique

- Intérieur/Extérieur en acier inox AISI 304 sauf dos extérieur et dessous
- Isolation mousse polyuréthane expansée injectée sans CFC
- Angles intérieurs arrondis
- Joints de portes magnétiques
- Portes avec dispositif de retour automatique et maintien en ouverture à 90°
- Pieds Inox réglables en hauteur
- Bonde d'évactuation des eaux de nettoyage
- Evaporateur traité anti-corrosion
- Régulation électronique
- Version Froid commutable en ventilé **pour version ARIPSV**
- Version froid ventilé
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage (Pour modèles en groupe logé)
- Gaz R290
- Groupe tropicalisé
- Capacité 20 niveaux avec un pas de 60 mm

Dotations

- **20 paires de glissieres pour version 700**
- **30 paires de glissieres pour version 1400**



Version positive commutable
Statique/ventilé
Version Négative en froid ventilé
Entrée grille en 600
Eclairage LED
Serrure
Dotation 20 paires glissière

FROID COMMUTABLE



Froid statique commutable en Froid ventilé pour version ARIPSV700TN

Dim. L 760x P 750 x h 2 000 / 2 070 mm

Froid ventilé avec flux canalisé
Entrée grille en 400
Eclairage LED
Serrures
Dotation 30 paires de glissière



Dimensions : L 1 388 x P 826 x h 2 000/2 070 mm

Atouts

- Groupe tropicalisé
- Dotation 20 niveaux sur la version 700 avec un pas de 60 mm
- Dotation 30 niveaux sur la version 1400 avec un pas de 60 mm
- Stockage matière première pour version froid ventilé
- Stockage produits finis pour version froid statique
- Stock permanent sur Lyon

Gaz R290

Déduction fiscale 40%

Aide à l'investissement :
Lors du renouvellement des équipements frigorifiques,un accompagnement financier vous permet, jusqu'au 31 décembre 2022, un suramortissement (40% déduction fiscale) sur l'achat de matériel neuf équipé en Gaz «propre»: R290 et R600a - LOI n° 2018-1317 du 28 décembre 2018 de finances pour 2019 (1)

ARMOIRE 700 1 PORTE		ARMOIRE 1400 2 PORTES	
Armoire Pâtissière positive statique / ventilée 1 porte		**Armoire Pâtissière positive ventilée 2 portes**	
- Equipée de **20** jeux de glissières		- Equipée de **30** jeux de glissières	
Cod. ARIPSV 700 TN -2°C/+8°C	**2195 €**	**Cod. ARIP 1400 TN -2°C/+8°C**	**2785 €**
Armoire Pâtissière négative ventilée 1 porte		**Armoire Pâtissière négative ventilée 2 portes**	
- Equipée de **20** jeux de glissières		- Equipée de **30** jeux de glissières	
Cod. ARIP 700 BT -18°C/-22°	**2553 €**	**Cod. ARIP 1400 BT -18°C/-22°C**	**3585 €**

Les prix indiqués dans le catalogue Euromat 2020 seront applicables du 1er janvier 2020 au 1er janvier 2021

Vitrine Pâtissière/Snacking SIENA

Réfrigération tous niveaux

NOUVEAU : ÉCLAIRAGE LED DE SÉRIE SUR TOUS LES NIVEAUX

Argumentaire technique

- Froid ventilé sur tous les niveaux
- Vitrine frontale et portes coulissantes en double vitrage
- Vitres latérales panoramiques en double vitrage
- Vitre frontale rabattable sur version bombée
- Gaz réfrgérant R452A
- Portes arrières coulissantes
- Porte battante sur version 600
- Eclairage LED tous niveaux
- Panneaux de commande électronique
- Dégivrage automatique
- Evaporation automatique des eaux de condensats
- Condition de fonctionnement classe 3 : +25°C température ambiante avec hygométrie 60% (maxi)

Dotations

- 3 étagères vitrées réfrigérées réglables en hauteur

Atouts

- Un choix important de coloris
- Un double vitrage sur toutes les parties vitrées
- Une vitrine pour 4 modèles : vitrage droit, vitrage bombé, traversante 4 portes coulissantes et self service
- Un faible encombrement pour une surface d'expo maxi, réfrigération sur tous les niveaux
- Eclairage LED tous niveaux
- Stock permanent sur Lyon



ÉCLAIRAGE LED TOUS NIVEAUX



VERSION PLUS
Système anti_buée avec ventilation des vitres



VERSION TRAVERSANTE 4 PORTES



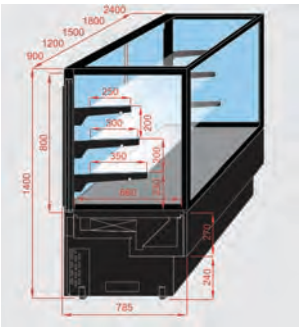
CHOIX DE COLORIS IMPORTANT



FACILITÉ D'HABILLAGE*



VERSION SELF
Disponible en version :
- Extérieur Noir ou Inox
- Intérieur Inox
- Arrière Inox



Vitrine SIENA Vitrage Droit (VD) - Vitrage Bombé (VB) - Self Service				
Modèle	Réfrigérée groupe logé GL	Réfrigérée groupe à distance SG (non fournis)	Neutre (Viennoiserie) N	Réfrigérée Self Service
SIENA 600**	2 450 €	2 297 €	1 868 €	
SIENA 900	2 766 €	2 511 €	2 137 €	2 703 €
SIENA 1200	3 369 €	3 121 €	2 725 €	3 254 €
SIENA 1500	3 675 €	3 399 €	3 002 €	3 743 €
SIENA 1800	4 585 €	4 287 €	3 890 €	4 503 €
SIENA 2400	6 960 €	6 551 €	5 962 €	6 579 €

**Siena 600 uniquement avec vitrage bombée et porte battante

* L'habillage des vitrines doit tenir compte de la ventilation du groupe prévue par l'usine

Les prix indiqués dans le catalogue Euromat 2019 seront applicables du 1er janvier 2020 au 1er janvier 2021

Armoires réfrigérées 400/600 de conservation 600/800

Argumentaire technique

- Intérieur/Extérieur en acier inox AISI 304 sauf dos extérieur et dessous
- Isolation mousse polyuréthane expansée injectée sans CFC épaisseur 70 mm
- Angles intérieurs arrondis
- Joints de portes magnétiques
- Portes avec dispositif de retour automatique et maintien en ouverture à 90°
- Pieds Inox réglables en hauteur
- Evaporateur traité anti-corrosion
- Régulation électronique
- Version froid ventilé
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage (Pour modèles en groupe logé)
- Gaz R 452 A / R290
- Groupe tropicalisé

Dotations

- 20 paires de glissieres inox avec capacité de 26 niveaux avec un pas de 50 mm

Atouts

- Groupe tropicalisé
- Capacité 26 niveaux par porte avec un pas de 50 mm
- Isolation 70 mm
- Stock permanent sur Lyon
- Système de ventilation optimisé avec une diffusion d'air sur tous les niveaux
- Version négative jusqu'à -30°C

GROUPE MONOBLOC TROPICALISÉ



AIP+700

PLAQUE 600/400



Dim. L 780 x P 680 x H 2 000 mm

ISOLATION 70 mm

AIP+900

PLAQUE 600/800



Dim. L 780 x P 960 x H 2 000 mm

VERSION NÉGATIVE JUSQU'À -30°C



DISPONIBLE EN VERSION :

- Extérieur Noir
- Extérieur Blanc
- Extérieur Inox

- Plaque 600/400 (entrée en 600)
- Plaque 600/800

- Positive +2°/+8°C
- Négative -5°/-30°C
- Chocolat +2°/+16°C

avec controle d'hygrométrie



CIRCULATION D'AIR OPTIMISÉE

FROID VENTILÉ	
Armoire Pâtissière 600 / 400 Blanche	
Cod. ABP + 700TN (positive)	**2 857 €**
Cod. ABP + 700BT (négative) jusqu'à -30°C	**3 398 €**
Armoire Pâtissière 600 / 800 Blanche	
Cod. ABP + 900TN (positive)	**3 398 €**
Cod. ABP + 900BT (négative) jusqu'à -30°C	**4 087 €**
Armoire stockage chocolat +13° / +16°C Int/Ext INOX avec contrôle d'hygrométrie	
Cod. AIPCHOC700TN 600/800	**4 452 €**
Cod. AIPCHOC900TN 600/800	**4 997 €**
AIPCHOX DISPONIBLE EN VERSION EXTÉRIEUR NOIR AU MÊME TARIF	
FONCTIONNEMENT POSSIBLE EN MODE CONSERVATION +2°C/+8°C	

FROID VENTILÉ	
Armoire Pâtissière 600 / 400 Noire	
Cod. ANP + 700TN (positive)	**2 973 €**
Cod. AnP + 700BT (négative) jusqu'à -30°C	**3 524 €**
Armoire Pâtissière 600 / 800 Noire	
Cod. ANP + 900TN (positive)	**3 518 €**
Cod. ANP + 900BT (négative) jusqu'à -30°C	**4 202 €**
Armoire Pâtissière 600 / 400 Inox	
Cod. AIP + 700TN (positive)	**2 973 €**
Cod. AIP + 700BT (négative) jusqu'à -30°C	**3 524 €**
Armoire Pâtissière 600 / 800 Inox	
Cod. AIP + 900TN (positive)	**3 518 €**
Cod. AIP + 900BT (négative) jusqu'à -30°C	**4 202 €**

Les prix indiqués dans le catalogue Euromat 2020 seront applicables du 1er janvier 2020 au 1er janvier 2021

Froid

Pastocuiseurs

Vous cherchez une machine multifonction pour automatiser la production de vos crèmes ?

Avec le Pastocuiseur, on prépare toutes les recettes savoureuses à l'ancienne : sauces, potages, veloutés, garnitures pizzas et bouchées, moulinage des légumes, pasteurisation des boites et sachets, bouillons, crèmes pâtissières, crèmes anglaises, crèmes à flan, mousses, ganaches, nappages, pâtes de fruit, confitures…

Avantages

Le pastocuiseur vous simplifie le travail, voici pourquoi :

- Qualité de fabrication (couvercle, racleur, robinet de sortie, tôlerie, etc),
- Variation de vitesse pour s'adapter au contraintes des recettes (forte emulsion pour les crèmes liquides ou faible rotation pour les crèmes cuites pour une tenue mécanique parfaite),
- Chauffe douce (vos préparations sont chauffées de façon douce pour respecter les matières premières et concerver leurs propriétés organoleptiques),
- Froid efficace (un refroidissement de la cuve efficace qui vous garantit une pasteurisation parfaite),
- Nettoyage facilité (tous les éléments amovibles vont à la plonge),
- Mise en conservation / maturation automatique du produit à +4°C.

OPTIONS:

- Pastocuiseur spécial «Crêmes cuites»,
- Moulineur fruits frais et légumes,
- Panier support de gousses et infusions,
- Thermomètre enregistreur USB,
- Entonnoir sur le couvercle,
- Vannes de sorties (type sms, etc),
- Pistolet de nettoyage.



Autres tensions sur commande
110, 208, 220, 440 Volts 50/60 HZ

Pastocuiseur Pasteurisateur	PCR 15	PCR 30	PCR 60	PCR 120		PCR
Capacité de la cuve (l)	15	30	60	120		240
Durée du cycle (produit liquide)	1h15	1h30	1h45	2h30	2h	2h30
Chauffage (kW)	2,5	3,75	6	12		18
Froid (kW)	0,74	1,1	1,84	2,2		6
Puissance électrique totale	3,8	5,6	8,5	15		25
Groupe frigorifique	air	air	air	air	eau	eau
Poids (kg)	85	135	190	320	270	370
Hauteur x largeur (m) hors tout	1,15 x 0,46	1,28 x 0,59	1,28 x 0,67	1,35 x 0,88	1,35 x 0,73	1,19 x 1,27
Profondeur (m)	0,66	0,84	0,84	0,85	0,85	1,03
Tension standard	Tri+N 400	Tri+N 400	Tri+N 400	Tri+N 400		Tri+N 400
Prix HT	**15 600 €**	**18 450 €**	**22 400 €**	**32 000 €**		**39 600 €**

Vous cherchez une machine multifonction pour automatiser vos productions ?

Combi-Glaces

Adoptez le combi-glace Hubert-cloix pour optimiser l'organisation de votre emploi du temps ! Le Combi-Glace est la machine deux-en-un du laboratoire. Cet appareil combine un pastocuiseur et une sorbetière dans une seule cuve. Vous pourrez réaliser toutes vos préparations savoureuses telle que, les crèmes patissières, les crèmes anglaises, les crèmes à flan, les tempérages du chocolat, les mousses, les pasteurisations, les ganaches, les nappages, les pâtes de fruits, les sauces Béchamel, et bien sûr les crèmes glacées et sorbets.

Avantages

- Chauffage modulable (économie d'energie et adaptabilité des quantités produites),
- Cuve verticale pour mélanger et émulsionner le produit sans le dénaturer,
- Mise en conservation automatique du produit en fin de cycle,
- Résultats bactériologiques excellents et simplicité du nettoyage.

Nouveauté 2019

Le Combi-Glace bénéficie de nouveautés toujours plus utiles :

- Programmation digitale,
- 45 recettes en mémoire, dont une dizaine libre,
- Vitesse réglable en chauffage et en refroidissement,
- Possibilité d'ajout de paliers en chauffe et froid.



Sorbetière	CGR7	CGR14
Fonction pasteurisation		
Capacité de la cuve (l)	7	14
Durée du cycle (produit liquide)	0h40	0h50
Fonction Sorbetière		
Quantité de mélange par cycle (l)	1,5 à 6	2 à 12
Production horaire (départ 4°c)	20	40
Caractéristique technique		
Puissance moteur (kW)	2,2	3
Chauffage (kW)	1,2	3,75
Froid (kW)	0,8	1,75
Puissance électrique totale	4,2	8,5
Groupe frigorifique standard	air	air
Poids (kg)	125	230
Hauteur x Largeur (m) hors tout	1,15 x 0,48	1,15 x 0,59
Profondeur (m)	0,66	0,88
Tension standard	Tri+N 400	Tri+N 400
Prix HT	**20 400 €**	**25 100 €**

Sorbetières

Avec les turbines à glaces professionnelles Hubert Cloix, réalisez toutes vos délicieuses crèmes glacées et sorbets !

Avantages

- Cuve verticale pour mélanger et émulsionner le produit sans le dénaturer,
- Machine entièrement fabriquée en inox et en matières résistantes à l'usure,
- Programmation complète avec vitesse de rotation programmable selon la recette sélectionnée,
- Sortie de cuve pratique et démontable,
- Résultats bactériologiques excellents et simplicité du nettoyage.



Sorbetières	HC3	HC7	HC14	HC30	HC50
Capacité de la cuve (L)	3,5	7	14	30	50
Quantité de mélange par cycle (L)	1 à 2,5	1,5 à 6	2 à 12	5 à 25	10 à 45
Production horaire (départ 4°C)	10	24	60	100	180
Puissance moteur (kW)	0,37	1,4	3	4,8	5,5
Froid (kW)	0,37	0,74	2,2	5,2	7,4
Puissance électrique totale (kW)	0,74	2,14	5,2	10	13
Groupe frigorifique standard	air	air	eau	eau	eau
Poids (kg)	70	110	170	250	350
Hauteur x largeur (m) hors tout	0,92 x 0,36	1,15 x 0,48	1,37 x 0,60	1,24 x 0,44	1,52 x 0,58
Profondeur (m)	0,66	0,66	0,74	0,80	0,88
Tension standard	230 mono	Tri+N 400	Tri+N 400	Tri+N 400	Tri+N 400
Prix HT	9 980 €	16 580 €	23 650 €	37 900 €	40 800 €

Autres tensions sur commande
110, 208, 220, 440 Volts 50/60 HZ

Minicream R52 max



MINICREAM R52 MAX 12 760 €

Option :
Douchette sur le côté avec support QTSP5565M 500 €

Prix HT 2020

Capacité maximum de la cuve 5 litres	PRODUCTION Minimun	Durée	Maximum	Durée
Crème pâtissière	1,4 kg	25	4,3 kg	43
Crème citron	1,5 kg	25	4,5 kg	40
Crème anglaise	1,0 kg	20	4,5 kg	40
Confitures	1,0 kg	45	4,0 kg	70
Pâte à choux	1,6 kg	25	3,0 kg	35
Béchamel	1,0 kg	25	4,5 kg	43
Pâte à caramels	-	-	-	-
Florentins	1,4 kg	45	3,7 kg	70
PRODUCTION CREME GLACÉE - SORBET				
Pasteurisation	1 L	25 mn	4,5 L	43
Crème glacée	0,8 L	15 mn	2,5 L	20
Sorbet	0,8 L	15 mn	2,5 L	20
Granité	0,8 L	20 mn	3 L	30

NOUVELLE GENERATION DE MACHINES MULTIFONCTIONS :
Régulation intelligente avec 40 recettes des grands classiques de la pâtisserie française pré-enregistrées

Caractéristiques techniques

- Capacité de la cuve : 5 litres
- Puissance (watts) : 2 200
- Tension standard : mono 230 V + terre
- Dimensions de la machine :
  L x P x H :
  L 435 x P 605 x H 1 079 mm
  H 1 329 couvercle ouvert
- Poids de la machine : 71 kg net

Le Minicream est doté d'une régulation électronique « intelligente » comportant 50 mémoires recettes.
Il est livré avec 40 recettes pré-enregistrées (pouvant être modifiée en 30 secondes).
Ex : Crème pâtissière, d'amandes, diplomate bavaroise, crème glacée, sorbet, granité, marmelade, gelées de fruits, ganaches, sauce chocolat, mousses, mousseline, pâte à bombe, béchamel, pâte à choux, pâte à guimauve, nappage, glaçage etc....

Programme de chaînage permettant : (par exemple) de mettre les ingrédients d'une crème pâtissière en conservation toute la nuit, qui se mettra en route à l'heure pré-réglée, pour que la préparation soit prête à l'ouverture du laboratoire.

- Exctraction directe bas de cuve
- Variateur de vitesse
- Variotexture : agit directement sur la fréquence du moteur d'entraînement du bras de mélange, permettant par un indice de valeur, le choix de la texture de vos crèmes glacées et sorbets, sans avoir à contrôler la température et le temps de sanglage
- Carrosserie en acier inox aisi 304
- Isolation en polyuréthane
- Gaz écologique R404a
- Refroidissement condenseur à air

Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle


SORBET


PÂTE À CHOUX


CRÈME PATISSIÈRE


CRÈME GLACÉE


PASTEURISATION


SAUCE CHOCOLAT


BÉCHAMEL


CRÈME CITRON


CONFITURE

Prix en rouge : matériel disponible
Prix en noir : délai 3/4 semaines

Armoires START pâtisserie et GN 2/1



- **Températures -2 °C / +8 °C ou -20 °C / -10 °C**
- **Capacité 40 plaques 60 x 40 cm ou 20 plaques 60 x 40 cm**
- **Capacité 14 niveaux GN 2/1**

- **Carrosserie extérieure : revêtement PPS très résistant**, tôle d'acier recouverte de plusieurs couches d'une résine coulée à chaud conforme aux normes alimentaires
- Intérieur inox AISI 304
- Isolation panneaux de 75 mm d'épaisseur
- Isolation mousse polyuréthane haute densité (40 kg/m^3)
- Porte de 65 mm d'épaisseur
- Compartiments intérieurs avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- Régulateur d'humidité (uniquement pour armoire positive)
- Alimentation 230 V (mono)
- Fréon R290
- Dégivrage automatique par gaz chaud et évaporation automatique des condensats
- Nouvelles unités frigorifiques tropicalisées à 43 °C monobloc brevetées
- Contrôle par thermostat électronique
- Optimisation des flux de l'air pour une ventilation très douce
- Pieds inox H 120-150 mm
- Serrure de série

Ferrage standard à droite
Ferrage possible à gauche : à préciser à la commande

Caractéristiques	Capacité (L)	Température (°C)	Puissance (W)	Tension (V)	Dimensions (cm) L x P x H	Code	Prix
Armoires pâtisserie START double profondeur 2 plaques 60 x 40 cm par niveau l'une derrière l'autre 20 niveaux de glissières fournies avec l'armoire écartement possible tous les 25 mm							
1 porte avec groupe	750	-2 / +8	450	230	79 x 101 x 202,5	AN68S2500	**3 852 €**
1 porte avec groupe	750	-20 / -10	900	230	79 x 101 x 202,5	AN68S2510	**4 120 €**
Armoires pâtisserie START simple profondeur 4 plaques 60 x 40 cm par niveau 20 niveaux de glissières fournies avec l'armoire écartement possible tous les 25 mm							
1 porte avec groupe	700	-2 / +8	450	230	79 x 82 x 202,5	AN64S2500	**3 530 €**
1 porte avec groupe	700	-20 / -10	900	230	79 x 82 x 202,5	AN64S2510	**3 782 €**
Armoires START GN 2/1 Capacité 14 niveaux GN 2/1 Livrées avec 3 grilles 530 x 650 + 2 jeux de glissières pour bacs GN							
1 porte avec groupe	700	-2 / +8	400	230	77 x 82 x 202,5	AN07S2510	**2 526 €**
1 porte avec groupe	700	-20 / -10	750	230	77 x 82 x 202,5	AN07S2520	**2 814 €**

Cellules de refroidissement spéciales pâtisserie

Argumentaire technique

- Entièrement réalisé en inox Aisi 304
- Gaz réfrigérant R452a
- Sonde à piquer pour contrôler la température au cœur du produit
- Tableau de commande simple d'utilisation
- Modèle 5/6 niveaux : capacité de refroidissement de +70° à +3°C = 15 kg - cycle de 90 mn maxi
- Modèle 10/15 niveaux : capacité de refroidissement de +70° à +3°C = 15 kg - cycle de 90 mn maxi



	Nombre niveaux	Espacement entre niveaux	Puissance frigorifique	Tension	Dimensions L x P x H	Code	Prix
NEOS	5	65mm	850 W	230 V (mono)	784 x 800 x 900 mm	AB05N5010	4 771 €
NEOS	6	25mm	850 W	230 V (mono)	784 x 800 x 900 mm	AB05N501064	5 209 €
NEOS	10	65mm	2300 W	400 V (tri)	800 x 825 x 1800 mm	AB10N4010	9 099 €
NEOS	15	25mm	2300 W	400 V (tri)	800 x 825 x 1800 mm	AB10N401064	9 791 €





Modèles 6 et 15 niveaux
Format 600 x 400

Supports et glissières facilement démontables pour une hygiène parfaite.
30 encoches de réglage au pas de 25mm. Ils offrent plus de surface sur la plaque 60 x 40 (par rapport à une cellule bi-format qui supprime 10 cm de largeur). Les entremets ne seront pas endommagés par le côté des glissières.

Tours réfrigérés

Argumentaire technique

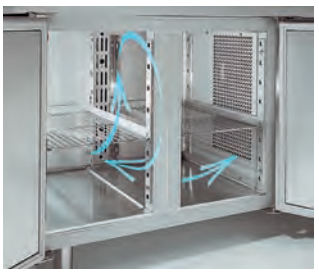
- Compartiment technique pour les versions groupe logé pouvant être installé à droite ou à gauche
- Aspiration et expulsion de l'air à l'avant du compartiment technique, permettant de loger le tour même dans les endroits mal ventilés
- Toutes les portes sont réversibles
- Gaz réfrigérant unique (R134a)
- Bandeau du compartiment technique fixé avec des charnières pour faciliter l'accès pour la maintenance, groupe extractible
- Versions ventilées répondant à la norme CE HACCP
- 6 paires de glissières par porte

	Description	Température	Dimensions L x P x H	Code	Prix
	Modèle 2 portes, GL Dessus inox avec dosseret	-2 +8° C Ventilé	1600 x 800 x 900mm	TRMP3044	4 429 €
	Modèle 2 portes, GL Dessus granit avec dosseret			TRMP9262	4 920 €
	Modèle 3 portes, GL Dessus inox avec dosseret	-2 +8° C Ventilé	2050 x 800 x 900mm	TRMP3047	5 417 €
	Modèle 3 portes, GL Dessus granit avec dosseret			TRMP9362	5 998 €
	Modèle 4 portes, GL Dessus inox avec dosseret	-2 +8° C Ventilé	2600 x 800 x 900mm	TRMP3050	6 074 €
	Modèle 4 portes, GL Dessus granit avec dosseret			TRMP9462	6 809 €





Groupe logé à gauche ou à droite, à préciser à la commande



Système de ventilation

Prix en rouge : matériel disponible
Prix en noir : délai 3/4 semaines



Machine à glace en grains SIMAG

SIMAFROID
L'ART DE LA GLACE

Technique :

La glace est mélangée directement à la pâte ou à l'eau afin d'abaisser la température de la pâte pour en limiter la fermentation. Les besoins en glace dépendent de la qualité de la farine, de sa température initiale, de la température de l'eau, de la température du fournil. La température de la pâte doit être comprise entre 19 °C et 23 °C. La glace étant toujours proche de 0 °C, cela permet une meilleure maîtrise du temps du pétrissage et de la température de sortie de la pâte

Glace en grains :

La glace en grains est une glace dans sa forme la plus naturelle. Elle permet un refroidissement rapide de vos produits, grâce une dilution rapide.
C'est une glace facile à manipuler et facile à servir.
Elle convient pour de multiples utilisations : le refroidissement de buffet, le refroidissement de la pâte dans le pétrin, rafraichissement de boissons en verre ou en seau.





SPR 80



SPR 120



SPR 200

Type	Production (kg/24h)	Stockage (kg)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
SPR 80	70	25	529 x 626 x 880	**3 455 €**
SPR 120	120	55	920 x 594 x 867	**4 290 €**
SPR 200	200	55	920 x 594 x 867	**5 200 €**

Machine à glaçons en grains SIMAG

Glaçons Creux SIMAG :

Grâce à sa grande surface de contact, le glaçon creux SIMAG est un glaçon permettant de refroidir rapidement tous types de boissons.
Il est synonyme de polyvalence, car il refroidira aussi bien vos sodas que vos boissons alcoolisées.
Le glaçon creux SIMAG est le glaçon creux le plus cristallin, grâce à sa fabrication par aspersion, donnant un visuel qualitatif aux boissons servies.





SDE 18



SDE 30



SDE 34

Type	Production (kg/24h)	Stockage (kg)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
SDE 18	18	4	334 x 457 x 552	**1 040 €**
SDE 30	30	6	334 x 457 x 599	**1 340 €**
SDE 34	32	12	377 x 555 x 637	**1 535 €**

Glaçons Cubes SIMAG :

Ces glaçons sont créés par une machine, fiable de par sa technologie par pulvérisation d'eau, permettant à l'utilisateur d'avoir un glaçon compact. Ce dernier a une action de refroidissement rapide.
Sa lente dilution permet d'assurer la fraîcheur des boissons pendant une longue période.
Il convient pour de nombreuses utilisations. Les clients utilisateurs seront pour la plupart les discothèques, les bars, les hôtels, les restaurants et le snacking.





SCN 25



SCN 35

Type	Production (kg/24h)	Stockage (kg)	Dimensions L x P x H (mm)	Prix HT
SCN 25	19	6	334 x 457 x 599	**1 275 €**
SCN 35	34	17	485 x 575 x 810*	**1 760 €**

* hauteur avec les pieds de 89 mm

Les prix indiqués dans le catalogue Euromat 2020 seront applicables du 01/01/2020 au 01/01/2021

Fermod

Avec plus d'un demi-siècle d'expérience et de croissance ininterrompue, la société FERMOD est le leader des ferrures et accessoires pour l'Industrie du Froid. FERMOD propose une gamme complète en évolution constante pour tenir compte des besoins de ses clients, notamment concernant le rayonnage pour chambres froides, agréé NF hygiène alimentaire et NSF.

Système de stockage en environnement propre

- Le rayonnage FERMOSTOCK est le système de stockage universel pour l'aménagement des locaux grâce à sa conception, son design, sa qualité de fabrication, son hygiène et sa flexibilité.
- Conçu pour résister à une température de – 40°C, c'est le produit idéal pour l'équipement des chambres froides.
- Extrêmement stable, la structure du rayonnage FERMOSTOCK en aluminium anodisé 20 µm, offre une accessibilité totale pour un stockage optimal. Sa conception simple ne nécessite pas l'utilisation de croisillons et offre une surface de chargement continue, sur les linéaires comme dans les angles.
- Les niveaux s'ajustent facilement grâce aux pré-perçages tous les 150 mm pour optimiser les volumes de stockage.
- Les clayettes amovibles en Polymère ou en Duralinox sont très résistantes et nettoyables en machine (jusqu'à 100°C).
- En version mobile, les rayonnages sont équipés de roulettes pré montées en usine.
- D'une grande rigidité grâce à la conception d'assemblage par emmanchement conique avec bride d'assemblage en Duralinox, le rayonnage FERMOSTOCK s'installe en linéaire droit, en angle «L», en «U», en «T», en «+», au choix.

Réf. 6611 à clayettes Polymère
Réf. 6811 à clayettes Duralinox
Réf. 6811/B à clayettes Duralinox pour petits conditionnements
Réf. 5711 à clayettes Polymère

FERMOSTOCK®



Toute combinaison, tout aménagement possibles



Version mobile nous consulter

Disponibles en standard

- 4 hauteurs d'échelles : 1 685, 1 800, 2 100, 2 400 mm
- 3 profondeurs : 360*, 460, 560* mm
- 10 longueurs : 660, 780, 900, 960, 1 080, 1 200, 1 320, 1 500, 1 620, 1 740 mm.

* Dimensions compatibles gastronorme.

FERMOD®

Rayonnage à structure Duralinox - Clayettes Polymère - Réf. 6611 - Hauteur 1 685 mm - (Autres dimensions, autres références, nous consulter)

Nombre d'échelles	Composition	Longueur	PROFONDEUR 360						PROFONDEUR 460						PROFONDEUR 560					
			3 niveaux		4 niveaux		5 niveaux		3 niveaux		4 niveaux		5 niveaux		3 niveaux		4 niveaux		5 niveaux	
			Prix HT	EP*	Prix HT	EP*	Prix HT	EP*	Prix HT	EP*	Prix HT	EP*	Prix HT	EP*	Prix HT	EP*	Prix HT	EP*	Prix HT	EP*
2	66	657 mm	267,90	0,41	307,40	0,52	346,90	0,63	280,30	0,47	322,00	0,60	363,70	0,73	296,90	0,56	342,00	0,72	387,10	0,88
	78	777 mm	282,00	0,50	326,20	0,64	370,40	0,78	289,90	0,53	334,80	0,68	379,70	0,83	309,20	0,62	358,40	0,80	407,60	0,98
	90	897 mm	295,50	0,53	344,20	0,68	392,90	0,83	310,90	0,62	362,80	0,80	414,70	0,98	322,40	0,71	376,00	0,92	429,60	1,13
	96	957 mm	316,20	0,56	371,80	0,72	427,40	0,88	324,40	0,65	380,80	0,84	437,20	1,03	347,60	0,74	409,60	0,96	471,60	1,18
	108	1 077 mm	325,80	0,62	384,60	0,80	443,40	0,98	341,80	0,74	404,00	0,96	466,20	1,18	359,90	0,83	426,00	1,08	492,10	1,33
	120	1 197 mm	339,60	0,68	403,00	0,88	466,40	1,08	358,90	0,77	426,80	1,00	494,70	1,23	372,80	0,95	443,20	1,24	513,60	1,53
	132	1 317 mm	355,50	0,68	424,20	0,88	492,90	1,08	374,80	0,83	448,00	1,08	521,20	1,33	390,50	1,01	466,80	1,32	543,10	1,63
	150	1 497 mm	381,30	0,86	458,60	1,12	535,90	1,38	403,30	0,95	486,00	1,24	568,70	1,53	424,10	1,19	511,60	1,56	599,10	1,93
	162	1 617 mm	400,20	0,92	483,80	1,20	567,40	1,48	425,80	1,07	516,00	1,40	606,20	1,73	451,70	1,25	548,40	1,64	645,10	2,03
	174	1 737 mm	411,90	1,01	499,40	1,32	586,90	1,63	440,50	1,16	535,60	1,52	630,70	1,88	466,70	1,40	568,40	1,84	670,10	2,28
3	78 + 108	1 827 mm	533,10	1,08	636,10	1,40	739,10	1,72	554,10	1,23	661,20	1,60	768,30	1,97	588,30	1,41	703,60	1,84	818,90	2,27
	2 x 96	1 887 mm	557,70	1,08	668,90	1,40	780,10	1,72	571,20	1,26	684,00	1,64	796,80	2,02	614,40	1,44	738,40	1,88	862,40	2,32
	78 + 120	1 947 mm	546,90	1,14	654,50	1,48	762,10	1,82	571,20	1,26	684,00	1,64	796,80	2,02	601,20	1,53	720,80	2,00	840,40	2,47
	96 + 108	2 007 mm	567,30	1,14	681,70	1,48	796,10	1,82	588,60	1,35	707,20	1,76	825,80	2,17	626,70	1,53	754,80	2,00	882,90	2,47
	78 + 132	2 067 mm	562,80	1,14	675,70	1,48	788,60	1,82	587,10	1,32	705,20	1,72	823,30	2,12	618,90	1,59	744,40	2,08	869,90	2,57
	96 + 120	2 127 mm	581,10	1,20	700,10	1,56	819,10	1,92	605,70	1,38	730,00	1,80	854,30	2,22	639,60	1,65	772,00	2,16	904,40	2,67
	90 + 132	2 187 mm	576,30	1,17	693,70	1,52	811,10	1,87	608,10	1,41	733,20	1,84	858,30	2,27	632,10	1,68	762,00	2,20	891,90	2,72
	78 + 150	2 247 mm	588,60	1,32	710,10	1,72	831,60	2,12	615,60	1,44	743,20	1,88	870,80	2,32	652,50	1,77	789,20	2,32	925,90	2,87
	90 + 150	2 367 mm	602,10	1,35	728,10	1,76	854,10	2,17	636,60	1,53	771,20	2,00	905,80	2,47	665,70	1,86	806,80	2,44	947,90	3,02
	96 + 150	2 427 mm	622,80	1,38	755,70	1,80	888,60	2,22	650,10	1,56	789,20	2,04	928,30	2,52	690,90	1,89	840,40	2,48	989,90	3,07
	78 + 174	2 487 mm	619,20	1,47	750,90	1,92	882,60	2,37	652,80	1,65	792,80	2,16	932,80	2,67	695,10	1,98	846,00	2,60	996,90	3,22
	108 + 150	2 547 mm	632,40	1,44	768,50	1,88	904,60	2,32	667,50	1,65	812,40	2,16	957,30	2,67	703,20	1,98	856,80	2,60	1 010,40	3,22
	2 x 132	2 607 mm	636,30	1,32	773,70	1,72	911,10	2,12	672,00	1,62	818,40	2,12	964,80	2,62	700,20	1,98	852,80	2,60	1 005,40	3,22
	120 + 150	2 667 mm	646,20	1,50	786,90	1,96	927,60	2,42	684,60	1,68	835,20	2,20	985,80	2,72	716,10	2,10	874,00	2,76	1 031,90	3,42
	132 + 150	2 787 mm	662,10	1,50	808,10	1,96	954,10	2,42	700,50	1,74	856,40	2,28	1 012,30	2,82	733,80	2,16	897,60	2,84	1 061,40	3,52
	120 + 174	2 907 mm	676,80	1,65	827,70	2,16	978,60	2,67	721,80	1,89	884,80	2,48	1 047,80	3,07	758,70	2,31	930,80	3,04	1 102,90	3,77
	2 x 150	2 967 mm	687,90	1,68	842,50	2,20	997,10	2,72	729,00	1,86	894,40	2,44	1 059,80	3,02	767,40	2,34	942,40	3,08	1 117,40	3,82
	132 + 174	3 027 mm	692,70	1,65	848,90	2,16	1 005,10	2,67	737,70	1,95	906,00	2,56	1 074,30	3,17	776,40	2,37	954,40	3,12	1 132,40	3,87
	150 + 162	3 087 mm	706,80	1,74	867,70	2,28	1 028,60	2,82	751,50	1,98	924,40	2,60	1 097,30	3,22	795,00	2,40	979,20	3,16	1 163,40	3,92
	150 + 174	3 207 mm	718,50	1,83	883,30	2,40	1 048,10	2,97	766,20	2,07	944,00	2,72	1 121,80	3,37	810,00	2,55	999,20	3,36	1 188,40	4,17
	162 + 174	3 327 mm	737,40	1,89	908,50	2,48	1 079,60	3,07	788,70	2,19	974,00	2,88	1 159,30	3,57	837,60	2,61	1 036,00	3,44	1 234,40	4,27
	2 x 174	3 447 mm	749,10	1,98	924,10	2,60	1 099,10	3,22	803,40	2,28	993,60	3,00	1 183,80	3,72	852,60	2,76	1 056,00	3,64	1 259,40	4,52
4	78 + 132+ 150	3 537 mm	869,40	1,96	1 059,60	2,56	1 249,80	3,16	912,80	2,23	1 113,60	2,92	1 314,40	3,61	962,20	2,74	1 175,20	3,60	1 388,20	4,46
	66 + 2 x 150	3 597 mm	881,10	2,05	1 075,20	2,68	1 269,30	3,31	931,70	2,29	1 138,80	3,00	1 345,90	3,71	983,50	2,86	1 203,60	3,76	1 423,70	4,66
	90 + 132 + 150	3 657 mm	882,90	1,99	1 077,60	2,60	1 272,30	3,21	933,80	2,32	1 141,60	3,04	1 349,40	3,76	975,40	2,83	1 192,80	3,72	1 410,20	4,61
	78 + 2 x 150	3 717 mm	895,20	2,14	1 094,00	2,80	1 292,80	3,46	941,30	2,35	1 151,60	3,08	1 361,90	3,81	995,80	2,92	1 220,00	3,84	1 444,20	4,76
	120 + 2 x 132	3 777 mm	901,20	1,96	1 102,00	2,56	1 302,80	3,16	953,30	2,35	1 167,60	3,08	1 381,90	3,81	992,20	2,89	1 215,20	3,80	1 438,20	4,71
	90 + 2 x 150	3 837 mm	908,70	2,17	1 112,00	2,84	1 315,30	3,51	962,30	2,44	1 179,60	3,20	1 396,90	3,96	1 009,00	3,01	1 237,60	3,96	1 466,20	4,91
	3 x 132	3 897 mm	917,10	1,96	1 123,20	2,56	1 329,30	3,16	969,20	2,41	1 188,80	3,16	1 408,40	3,91	1 009,90	2,95	1 238,80	3,88	1 467,70	4,81
	120 + 132 + 150	3 957 mm	927,00	2,14	1 136,40	2,80	1 345,80	3,46	981,80	2,47	1 205,60	3,24	1 429,40	4,01	1 025,80	3,07	1 260,00	4,04	1 494,20	5,01
	108 + 2 x 150	4 017 mm	939,00	2,26	1 152,40	2,96	1 365,80	3,66	993,20	2,56	1 220,80	3,36	1 448,40	4,16	1 046,50	3,13	1 287,60	4,12	1 528,70	5,11
	2 x 132 + 150	4 077 mm	942,90	2,14	1 157,60	2,80	1 372,30	3,46	997,70	2,53	1 226,80	3,32	1 455,90	4,11	1 043,50	3,13	1 283,60	4,12	1 523,70	5,11
	120 + 2 x 150	4 137 mm	952,80	2,32	1 170,80	3,04	1 388,80	3,76	1 010,30	2,59	1 243,60	3,40	1 476,90	4,21	1 059,40	3,25	1 304,80	4,28	1 550,20	5,31
	78 + 2 x 174	4 197 mm	956,40	2,44	1 175,60	3,20	1 394,80	3,96	1 015,70	2,77	1 250,80	3,64	1 485,90	4,51	1 081,00	3,34	1 333,60	4,40	1 586,20	5,46
	132 + 2 x 150	4 257 mm	968,70	2,32	1 192,00	3,04	1 415,30	3,76	1 026,20	2,65	1 264,80	3,48	1 503,40	4,31	1 077,10	3,31	1 328,40	4,36	1 579,70	5,41
	2 x 132 + 174	4 317 mm	973,50	2,29	1 198,40	3,00	1 423,30	3,71	1 034,90	2,74	1 276,40	3,60	1 517,90	4,46	1 086,10	3,34	1 340,40	4,40	1 594,70	5,46
	132 + 150 + 162	4 377 mm	987,60	2,38	1 217,20	3,12	1 446,80	3,86	1 048,70	2,77	1 294,80	3,64	1 540,90	4,51	1 104,70	3,37	1 365,20	4,44	1 625,70	5,51
	3 x 150	4 437 mm	994,50	2,50	1 226,40	3,28	1 458,30	4,06	1 054,70	2,77	1 302,80	3,64	1 550,90	4,51	1 110,70	3,49	1 373,20	4,60	1 635,70	5,71
	108 + 2 x 174	4 497 mm	1000,20	2,56	1 234,00	3,36	1 467,80	4,16	1 067,60	2,98	1 320,00	3,92	1 572,40	4,86	1 131,70	3,55	1 401,20	4,68	1 670,70	5,81
	2 x 150 + 162	4 557 mm	1013,40	2,56	1 251,60	3,36	1 489,80	4,16	1 077,20	2,89	1 332,80	3,80	1 588,40	4,71	1 138,30	3,55	1 410,00	4,68	1 681,70	5,81
	120 + 2 x 174	4 617 mm	1014,00	2,62	1 252,40	3,44	1 490,80	4,26	1 084,70	3,01	1 342,80	3,96	1 600,90	4,91	1 144,60	3,67	1 418,40	4,84	1 692,20	6,01
	2 x 150 + 174	4 677 mm	1025,10	2,65	1 267,20	3,48	1 509,30	4,31	1 091,90	2,98	1 352,40	3,92	1 612,90	4,86	1 153,30	3,70	1 430,00	4,88	1 706,70	6,06
	132 + 2 x 174	4 737 mm	1029,90	2,62	1 273,60	3,44	1 517,30	4,26	1 100,60	3,07	1 364,00	4,04	1 627,40	5,01	1 162,30	3,73	1 442,00	4,92	1 721,70	6,11
	150 + 162 + 174	4 797 mm	1044,00	2,71	1 292,40	3,56	1 540,80	4,41	1 114,40	3,10	1 382,40	4,08	1 650,40	5,06	1 180,90	3,76	1 466,80	4,96	1 752,70	6,16
	150 + 2 x 174	4 917 mm	1055,70	2,80	1 308,00	3,68	1 560,30	4,56	1 129,10	3,19	1 402,00	4,20	1 674,90	5,21	1 195,90	3,91	1 486,80	5,16	1 777,70	6,41
	162 + 2 x 174	5 037 mm	1074,60	2,86	1 333,20	3,76	1 591,80	4,66	1 151,60	3,31	1 432,00	4,36	1 712,40	5,41	1 223,50	3,97	1 523,60	5,24	1 823,70	6,51
	3 x 174	5 157 mm	1086,30	2,95	1 348,80	3,88	1 611,30	4,81	1 166,30	3,40	1 451,60	4,48	1 736,90	5,56	1 238,50	4,12	1 543,60	5,44	1 848,70	6,76
5	120 + 2 x 132 + 150	5 247 mm	1207,80	2,78	1 485,90	3,64	1 764,00	4,50	1 279,00	3,26	1 576,00	4,28	1 873,00	5,30	1 335,50	4,04	1 646,00	5,32	1 956,50	6,60
	90 + 3 x 150	5 307 mm	1215,30	2,99	1 495,90	3,92	1 776,50	4,85	1 288,00	3,35	1 588,00	4,40	1 888,00	5,45	1 352,30	4,16	1 668,40	5,48	1 984,50	6,80
	3 x 132 + 150	5 367 mm	1223,70	2,78	1 507,10	3,64	1 790,50	4,50	1 294,90	3,32	1 597,20	4,36	1 899,50	5,40	1 353,20	4,10	1 669,60	5,40	1 986,00	6,70
	Pour un calcul de rayonnage d'angle, soustraire: Prix par angle de rayonnage :		-45,90	-0,04	-36,30	-0,04	-26,70	-0,04	-44,00	-0,04	-32,80	-0,04	-21,60	-0,04	-42,40	-0,04	-29,60	-0,04	-16,80	-0,04

*EP = éco-participation. Le coût de l'éco-participation est à ajouter au prix du rayonnage ci-dessus.

Laminoirs Nappeuses



Laminoirs.
Nappeuses

RONDO
Dough-how & more.

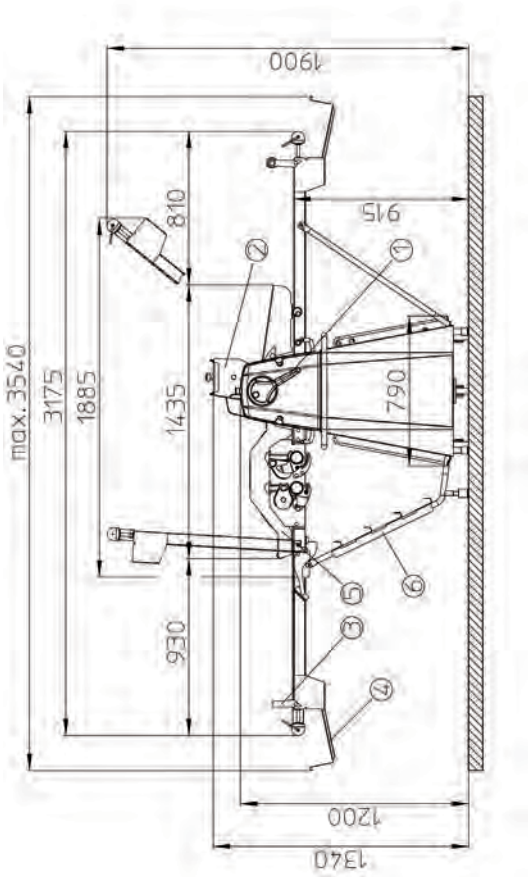
EUROMAT
Votre réseau en actions

W&E
Bakkerijmachines

Laminoirs

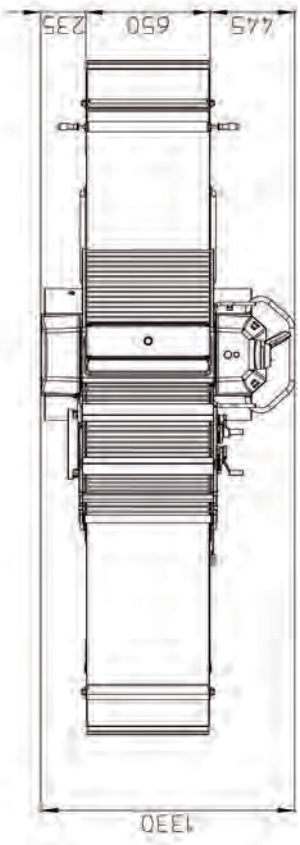
Rondomat-Cutomat SSO 6405C sur socle inox

Le Rondomat-Cutomat est spécialement conçu pour les laboratoires dont la place est limitée. Une seule machine pour le tourage et le laminage à l'épaisseur finale ainsi que pour la découpe et le façonnage.



Argumentaire technique

- Modèle sur socle inox (standard)
- Largeur tapis : 640 mm
- Longueur tables hors tout : 3 540 mm (avec tôles réceptrices)
- Ecartement des cylindres : 0.3 à 45 mm
- Vitesse du tapis : 0,8 m/sec
- Encombrement en position de travail : 3 175 mm
- Encombrement en position de repos : 1 885 x 1 900 mm
- Puissance moteur : 2 kVA
- Tension d'alimentation : 3 x 380 V, 50/60 Hz
- Pâtons maxi : 6 kg - 8 kg



Argumentaire commercial

- Fabrication suisse de qualité
- Gain de temps très important
- Fiabilité exceptionnelle
- Très grande régularité des produits découpés



Points forts

- Embrayage électromagnétique permettant une découpe nette des produits grâce à sa vitesse constante
- Levier d'inversion pour une utilisation simplifiée
- Tapis synthétiques
- Double station de découpe avec rouleaux de contre-pression
- Vitesse lente et variable
- Substructure INOX

SSO 6405 C	Prix unique **23 305** €
SSO 6407 C (tables longues)	
Couteaux en supplément (options)	**990** €
Mise en service par technicien RONDO	
Frais de port (au réel)	

Prix HT 2020

Options	Prix 2020 HT
• Rotatif longitudinal	**550 €**
• Rotatif transversal	**1 360 €**
• Rotatif transversal avec éjecteur	**1 890 €**
• Rotatif ZZ	**1 275 €**
• Rotatif ZZ autres dimensions	**2 330 €**
• Rouleau pique pâte	**1 130 €**
• Rotatif chaussons, ovale cannelé 125 x 200 mm	**1 530 €**
• Rouleaux de découpe :	
Ø de 80 à 450 mm par tranche de 5 mm, bord lisse ou cannelé	**2 985 €**
• Kit rehausse	**420 €**
• Farineur automatique	**3 400 €**

Laminoirs

Laminoir mécanique TS 513

Laminoir mécanique sur table.
Pour laminer tous les types de pâtes.
Pour hôtels, restaurants, grandes cuisines et petites boulangeries-pâtisseries.



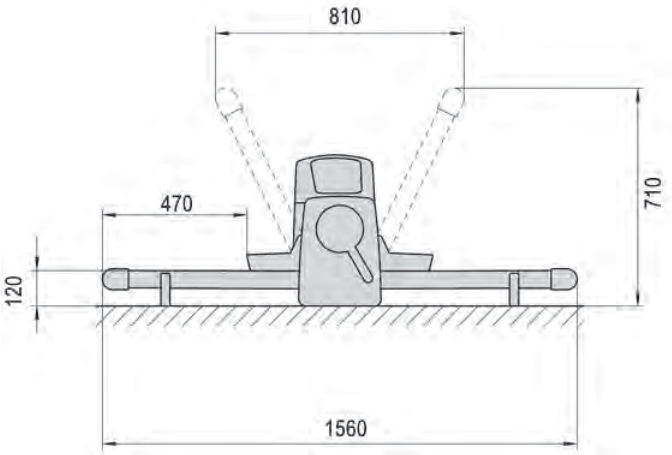
Modèle TS 513 — 4 950 €
Prix HT 2020

Argumentaire technique

- Largeur des tapis
- Tables relevables en acier inoxydable
- Tapis d'entrée et de sortie entraînés
- Graduation facilement lisible, verrouillage épaisseur finale
- Les racleurs sont démontables sans outils
- Éléments séparés pour le démarrage et l'arrêt
- Grilles de protection
- Dispositif de protection pour les doigts
- Nettoyage facile des tapis avec un torchon mouillé
- Bac à farine

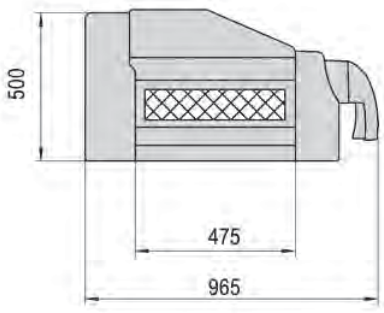
Options

- Tapis transporteurs en matière synthétique



Données techniques

- Ouverture des cylindres : 0.5 – 30 mm
- Diamètre des cylindres : 84 mm
- Longueur des cylindres : 500 mm
- Vitesse du tapis de décharge : 30 m / min
- Dimensions (en position travail) : 1 560 x 965 x 500 mm
- Dimensions (en position repos) : 810 x 965 x 710 mm
- Puissance du moteur : 0.75 kVA
- Tension d'alimentation : 3 x 200 – 460 V, 50/60 Hz
- Poids net : 80 kg



Laminoir mécanique STS 513

Laminoir mécanique sur socle/
Pour laminer tous les types de pâtes.
Pour hôtels, restaurants, grandes cuisines et petites boulangeries-pâtisseries.

Modèle STS 513 — 6 850 €
Prix HT 2020

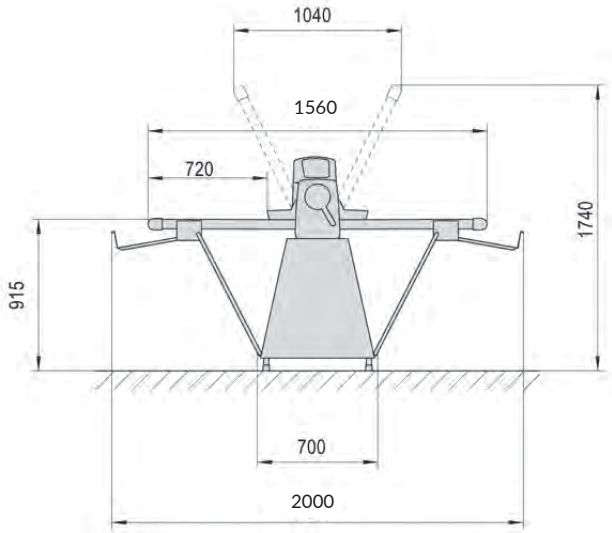


Argumentaire technique

- Largeur des tapis
- Socle peint, mobile et avec arrêt
- Moteur en dessus
- Tables relevables en acier inoxydable
- Tapis d'entrée et de sortie entraînés
- Graduation facilement lisible, verrouillage épaisseur finale
- Les racleurs sont démontables sans outils
- Éléments séparés pour le démarrage et l'arrêt
- Grilles de protection
- Dispositif de protection pour les doigts
- Nettoyage facile des tapis avec un torchon mouillé
- Bac à farine

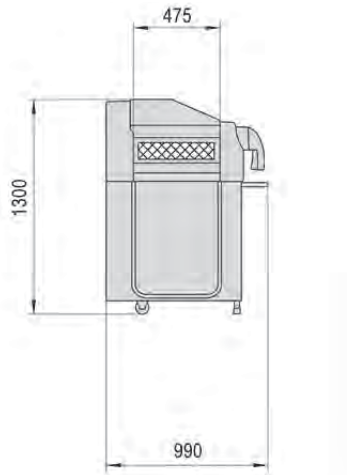
Options

- Tapis transporteurs en matière synthétique
- Joystick



Données techniques

- Ouverture des cylindres : 0.5 – 30 mm
- Diamètre des cylindres : 84 mm
- Longueur des cylindres : 500 mm
- Vitesse du tapis de décharge : 30 m / min
- Dimensions (position de travail) : 2 000 x 990 x 1 300 mm
- Dimensions (position de repos) : 1 040 x 990 x 1 740 mm
- Puissance du moteur : 0.75 kVA
- Tension d'alimentation : 3 x 200 – 460 V, 50/60 Hz
- Poids net : 150 kg



Laminoirs

Laminoir STS 514

Laminoir mécanique sur socle.
Pour laminer tous les types de pâtes.
Pour hôtels, restaurants, grandes cuisines et petites boulangeries-pâtisseries.

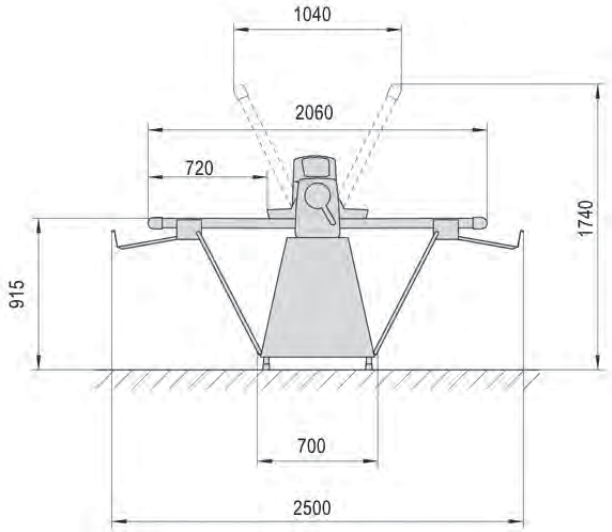
Modèle STS 514 — 6 850 €
Prix HT 2020



Argumentaire technique

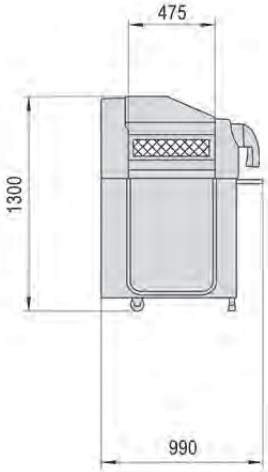
- Largeur des tapis
- Socle peint, mobile et avec arrêt
- Moteur en dessus
- Tables relevables en acier inoxydable
- Tapis d'entrée et de sortie entraînés
- Graduation facilement lisible, verrouillage épaisseur finale
- Les racleurs sont démontables sans outils
- Éléments séparés pour le démarrage et l'arrêt
- Grilles de protection
- Dispositif de protection pour les doigts
- Nettoyage facile des tapis avec un torchon mouillé
- Bac à farine

Options:
- Tapis transporteurs en matière synthétique



Données techniques

- Ouverture des cylindres : 0.5 – 30 mm
- Diamètre des cylindres : 84 mm
- Longueur des cylindres : 500 mm
- Vitesse du tapis de décharge : 30 m / min
- Dimensions (position de travail) : 2 500 x 990 x 1 300 mm
- Dimensions (position de repos) : 1 040 x 990 x 1 740 mm
- Puissance du moteur : 0.75 kVA
- Tension d'alimentation : 3 x 200 – 460 V, 50/60 Hz
- Poids net : 150 kg



Laminoir mécanique STS 615

Laminoir mécanique sur socle.
Pour laminer tous les types de pâtes.
Pour hôtels, restaurants, grandes cuisines et petites boulangeries-pâtisseries.



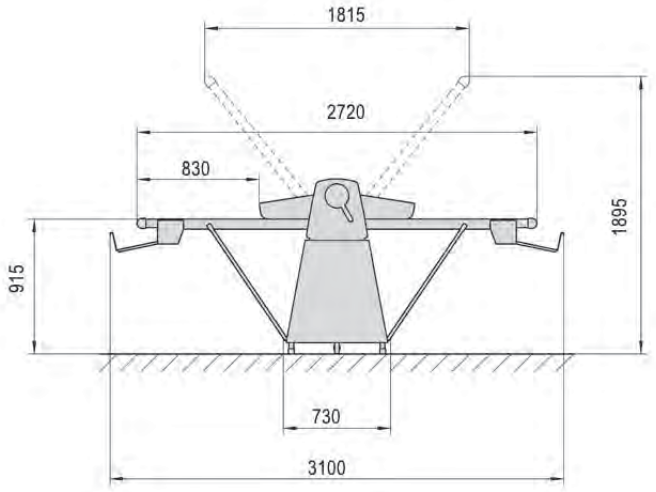
Modèle STS 615 — 7 775 €
Prix HT 2020

Argumentaire technique

- Largeur des tapis
- Socle peint, mobile et avec arrêt
- Tables relevables en acier inoxydable
- Tapis d'entrée et de sortie entraînés
- Graduation facilement lisible, verrouillage épaisseur finale
- Les racleurs sont démontables sans outils
- Éléments séparés pour le démarrage et l'arrêt
- Grilles de protection
- Dispositif de protection pour les doigts
- Nettoyage facile des tapis avec un torchon mouillé
- Bac à farine

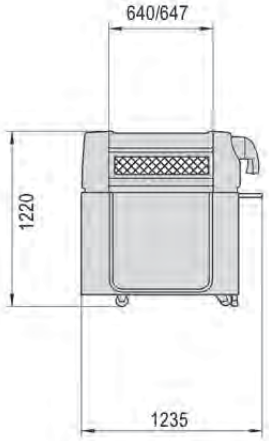
Options:

- Tapis transporteurs en matière synthétique
- Contrôle par pédale
- Farineur automatique
- Table avec longueur 3 320 mm
- Levier pour le va et vient
- Plaque réceptrice pour farine



Données techniques

- Ouverture des cylindres : 0.2 – 45 mm
- Diamètre des cylindres : 84 mm
- Longueur des cylindres : 660 mm
- Vitesse du tapis de décharge : 50 m / min
- Dimensions (position de travail) : 3 100 x 1 235 x 1 200 mm
- Dimensions (position de repos) : 1 815 x 1 235 x 1 895 mm
- Puissance du moteur : 1.0 kVA
- Tension d'alimentation : 3 x 200 – 460 V, 50/60 Hz
- Poids net : 225 kg



Nappeuse

Machines à napper avec un récipient sous pression intégré.

Jelly-boy

Argumentaire technique

- Machine avec 1 récipient
- Capacité du récipient : 1 litre
- Pistolet avec conteneur séparé avec appareil de chauffage de pression
- Modèle de table, portable
- Un pistolet
- Compresseur incorporé
- Dimensions : 36 x 23 x 30 cm



JELLY-BOY **3 266 €**

Prix HT 2020

Picologel

Argumentaire technique

- Machine avec 1 récipient
- Capacité du récipient : 3,5 litres
- Pas mobile, modèle de table
- Un pistolet
- Enrouleur automatique
- Compresseur incorporé
- Dimensions : 46 x 27 x 53 cm

PICOLOGEL **5 269 €**

Pied mobile **525 €**

Prix HT 2020



Micro-duo

Argumentaire technique

- Machine avec 2 récipients
- Capacité de chaque récipient : 3,5 litres
- Machine pour napper avec 2 couleurs de nappage
- Mobile sur roues
- Deux pistolets
- Deux enrouleurs automatiques
- Compresseur incorporé
- Dimensions : 58 x 38 x 79 cm

MICRO-DUO **9 808 €**

Prix HT 2020



Jellstar-mini

Argumentaire technique

- Jonction sur “bag-in-box”
- Hygiénique, facile à nettoyer
- Tuyau de pistolet chauffé électriquement
- Modèle de table
- Système de chauffage unique
- Un pistolet
- Pression et capacité réglable
- Incl. système de pompe
- Dimensions : 30 x 30 x 32 cm

JELLSTAR-MINI 5 308 €
Conteneur additionnel* 525 €
pour utiliser votre propre gelée
Prix HT 2020



Table-top

Argumentaire technique

- Jonction sur “bag-in-box”
- Modèle de table
- Système de chauffage unique
- 1 pistolet
- Pression et capacité réglable
- Incl. système de pompe
- Dimensions : 34 x 25 x 49 cm

TABLE-TOP 5 789 €
Conteneur additionnel* 525 €
Pied mobile 512 €
Prix HT 2020



Jellstar-maxi

Argumentaire technique

- Jonction sur “bag-in-box”
- Hygiénique, facile à nettoyer
- Tuyau de pistolet chauffé électriquement
- Mobile
- Système de chauffage unique
- Un pistolet
- Pression et capacité réglable
- Incl. système de pompe
- Dimensions : 47 x 37 x 94 cm

JELLSTAR-MAXI 7 454 €
Conteneur additionnel* 525 €
*pour utiliser votre propre gelée
Prix HT 2020



Jellstar-duo

Argumentaire technique

- Idem Jellstar-maxi
- Hygiénique, facile à nettoyer
- Machine pour 2 x bag-in-box
- 2 systèmes de chauffage individuel
- 2 réglages de température
- 2 pistolets
- Dimensions : 70 x 46 x 94 cm

JELLSTAR-DUO 9 873 €
Conteneur additionnel* 525 €
*pour utiliser votre propre gelée
Prix HT 2020



Nappeuse

Machines pour pulvériser et décorer avec le chocolat.

Choco-basic

Argumentaire technique

- Capacité du récipient : 0,6 l
- Température limitée entre 20 - 50°C
- Température conseillée : 30 - 40°C
- Livraison sans compresseur
- Dimensions : 25 x 16 x 39 cm

Machine à napper le chocolat, un pistolet spécial à basse pression avec un système de coupure, une unité pour tenir à chaud et régulateur de pression.

CHOCO-BASIC **3 435 €**
Prix HT 2020



Choco-basic-duo

Argumentaire technique

- Modèle de table. Tension 220/240 V, 50/60 Hz - 840 Watt
- Capacité du récipient : 0,6 l, 2 pistolets
- 2 x réglage detempérature (limité entre 20-50°C)
- Température conseillée : 30 - 40°C
- Livraison sans compresseur
- Dimensions : 25 x 32 x 39 cm

Machine à napper le chocolat, deux pistolets spéciaux à basse pression avec un système de coupure, deux unités pour tenir à chaud et régulateurs de pression.

CHOCO-BASIC-DUO **6 309 €**
Prix HT 2020



Choco-mini

Argumentaire technique

- Modèle de table. Tension 220/240 V, 50/60 Hz - 1 050 Watt
- Contenu : 5 L
- Tuyau chauffé électronique
- Avec agitateur automatique
- Température du tuyau est réglable
- Température limitée entre 20 - 50°C
- Température conseillée : 30 - 40°C
- Livraison sans compresseur
- Dimensions : 32 x 36 x 47 cm

Machine à napper le chocolat pourvu d'un dévice agitateur automatique, chauffage automatique, pistolet spécial à basse pression, régulateur de pression d'écoulement et tuyau chauffé électriquement.

CHOCO-MINI **6 391 €**
Prix HT 2020



Choco-Max

Argumentaire technique

- Modèle de table. Tension 220/240 V, 50/60 Hz - 1 050 Watt
- Contenu : 14 L
- Tuyau chauffé électronique
- Avec agitateur automatique
- Température du tuyau réglable
- Température limitée entre 20 - 50°C
- Température conseillée : 30 - 40°C
- Livraison sans compresseur
- Dimensions : 54 x 45 x 91 cm

Machine à napper le chocolat pourvu d'un dévice agitateur automatique, chauffage automatique, pistolet spécial à basse pression, régulateur de pression d'écoulement et tuyau chauffé électriquement.

CHOCO-MAX **8 742 €**
Prix HT 2020



Eggie

Argumentaire technique

- Modèle mural
- Contenu conteneur : 0,6 L
- Livraison sans compresseur
- Pistolet en inox

EGGIE 1 418 €
Prix HT 2020



Economic

Argumentaire technique

- Mobile.
- Capacité du récipient : 9 litres
- Livraison sans compresseur
- Récipient amovible
- Pistolet en inox

ECONOMIC 2 640 €
Prix HT 2020



Multystar 5,4 ou 9L

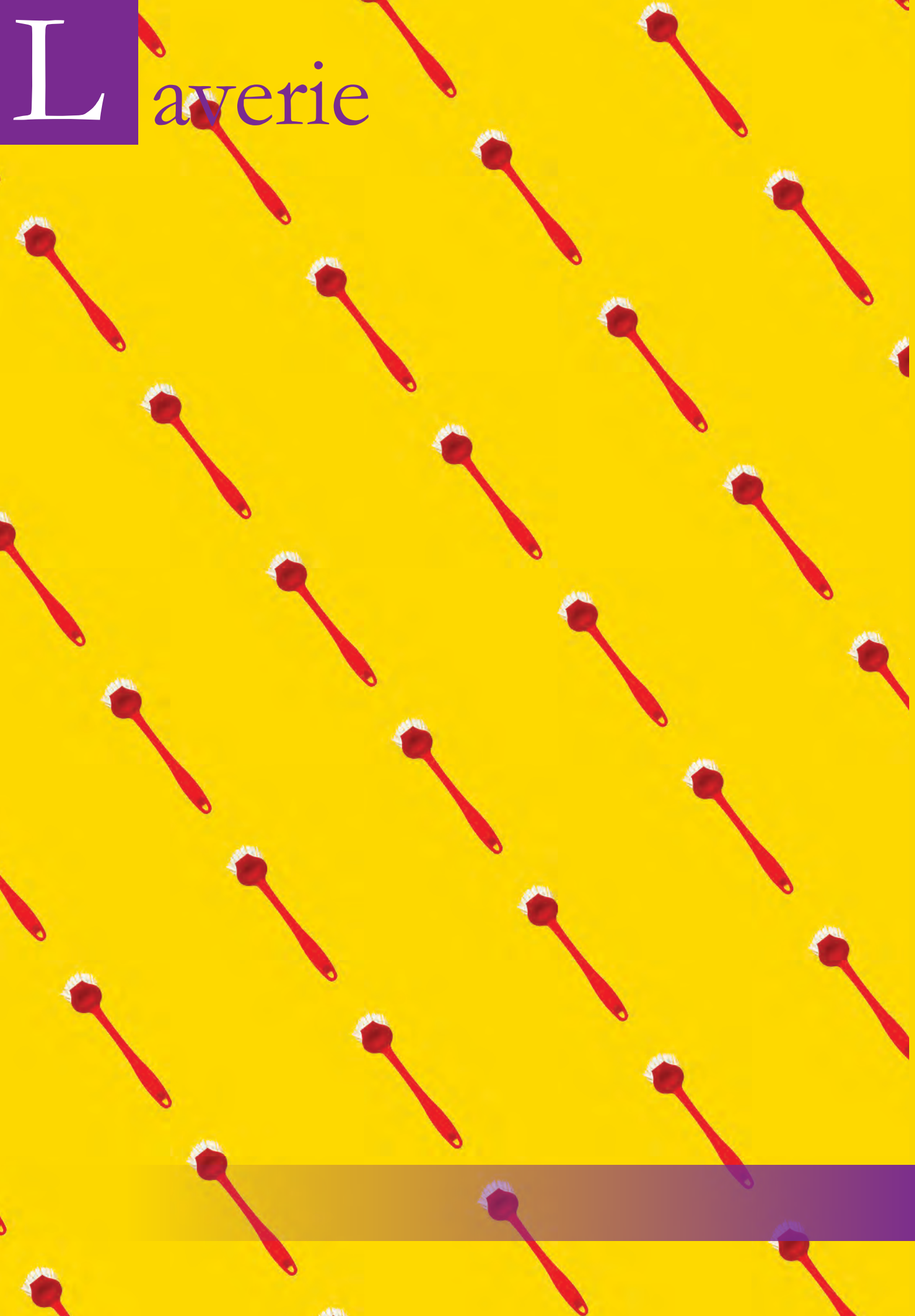
Argumentaire technique

- Modèle de table. Tension 220/240 V, 50/60 Hz - 1 050 Watt
- Contenu conteneur : 5,4 ou 9 L
- Inclusif compresseur incorporé
- Récipient amovible
- Pistolet en inox

MULTYSTAR 5,4 OU 9L 3 785 €
Prix HT 2020



Laverie





Laverie

ELFRAMO

winterhalter

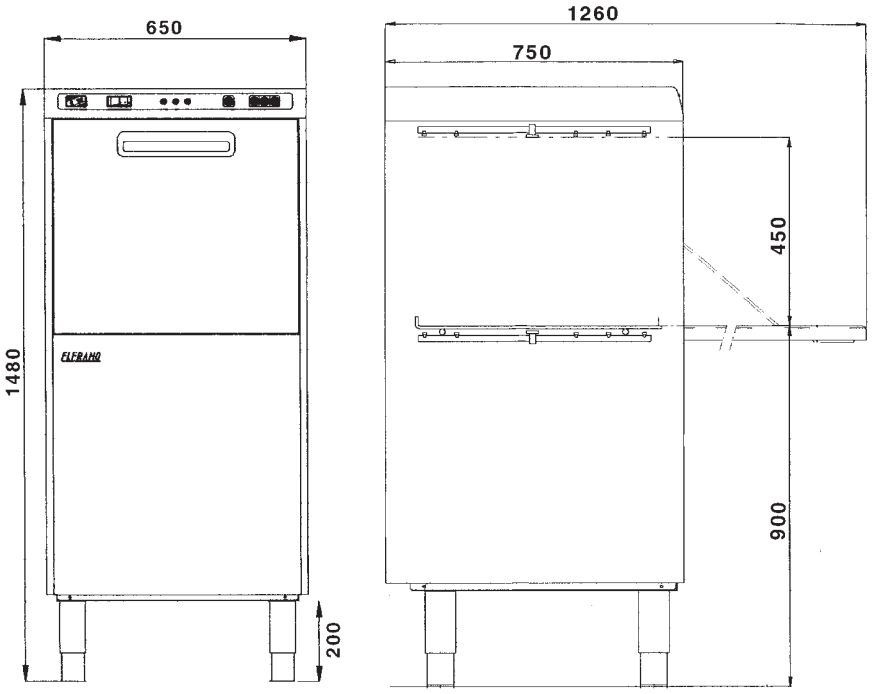
Laverie

Lave batterie Euromat D 120P DGT

Des solutions adaptées à vos problèmes de lavage.
Nos machines sont simples d'utilisation et d'entretien, la qualité de lavage alliée à la robustesse et à la simplicité.

Argumentaire technique

- Poids net : 121 kg
- Dimensions du panier : grille 55 x 55 cm
- Ø Max assiettes (capacité/panier) : 33 cm (n° 15)
- Capacité plateaux : 13
- Hauteur utile : 45 cm
- Durée cycle : 60-120-180" + 8"
- Tension d'alimentation 50 Hz (60 Hz à la demande) : V400/3N
- Transformable en : V230/3
- Puissance pompe lavage : 1,5 kW
- Puissance résistance surchauffeur/cuve : 8,3-3 kW
- Capacité surchauffeur/cuve : 8-60 litres
- Consommation eau de rinçage (2 bar) : 5 litres
- Eau d'alimentation : 10-50°C
- Doseur de rinçage : intégré
- Dotation paniers : 1 + 1 grille
- Panier pour plateaux



Argumentaire commercial

- Châssis et carrosserie construits intégralement en acier inox AISI 304
- Hauteur de passage utile surélevée
- Cuve auto/vidangeable sans angle mort
- Double paroi sur cuve et porte
- Isolation thermique et acoustique
- Porte contre-balancée
- Porte en position entreouverte
- Surchauffeur avec isolation thermique
- Résistances cuve et surchauffeur en Incoloy 800
- Bras de lavage rotatifs en acier inox avec jets à empreinte négative non obstructibles
- Bras de rinçage rotatifs complètement en acier inox
- Guides porte-panier en inox auto-nettoyantes
- Doubles filtres de cuve
- Dispositifs d'attente surchauffeur pour rinçage garanti à 85°C

Lave batterie Euromat D 120P DGT





Cuve D120F





Lave-batterie D120P DGT Euromat **4 886 €**
Panier pour plateau inclus

Prix HT 2020

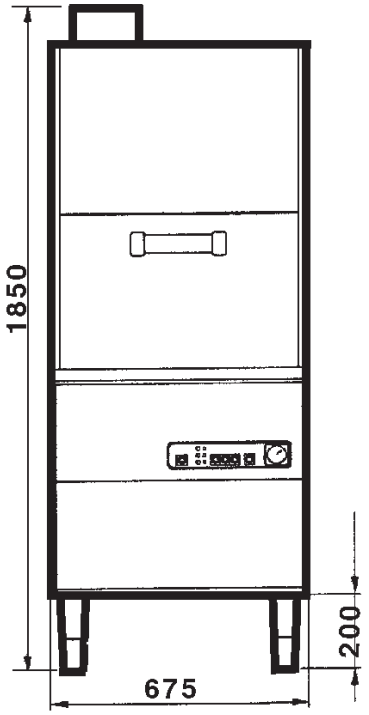
Laverie

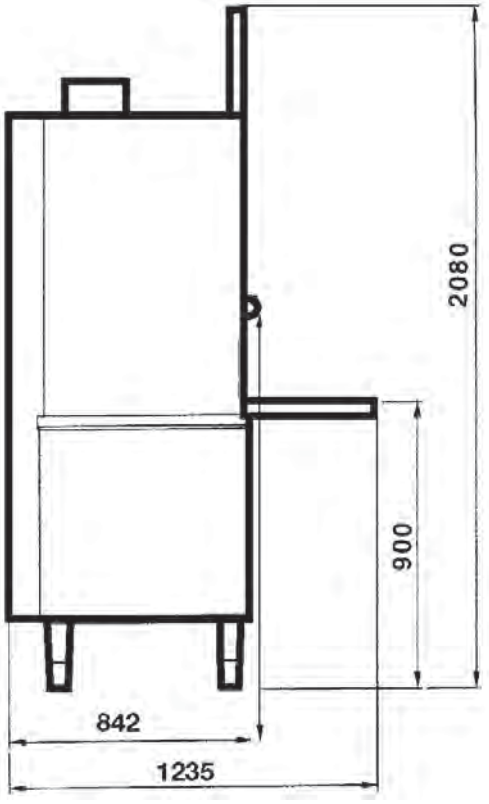
Lave batterie Euromat LP61

Une solution à vos problèmes de lavage

Argumentaire technique

- Poids net : 185 kg
- Dimensions du panier : 70 x 55 cm
- Hauteur utile : 68 cm
- Durée cycle : 2-4-6 mn
- Tension d'alimentation 50 Hz (60 Hz à la demande) : V400/3N
- Transformable en : V230/3
- Puissance absorbée max : 10,5 kW
- Puissance pompe de lavage : 2,2 kW
- Chauffage cuve : 5,3 kW
- Chauffage boiler : 8,3 kW
- Capacité surchauffeur/cuve : 8-60 litres
- Consommation eau de rinçage (2 bar) : 5 litres
- Eau d'alimentation : 40.60°C
- Puissance pompe de rinçage : 0,37 kW
- Doseur du produit de rinçage : oui
- Doseur de produit lessiviel : oui
- Dotation : paniers inox et insert plateaux 4 places



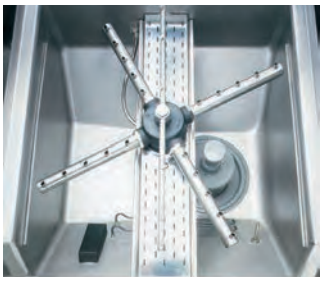


Lave batterie Euromat LP61



NOUVEAUTE

Idéal pour les salles sans hotte d'aspiration









Argumentaire commercial

- Construction intégrale en acier inox
- Ouverture double à guillotine et à balancier avec panier extractible
- Cuve emboutie double paroi
- Pompe de lavage avec escargot et hélice en acier inox
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs en acier inox
- Pieds en acier inox réglables en hauteur de 200 à 250 mm
- Résistance cuve et surchauffeur en Incoloy 800
- Parties électriques, pompe de lavage et raccordements hydrauliques positionnées dans la zone frontale

Lave-batterie Euromat LP61 **6 457 €**

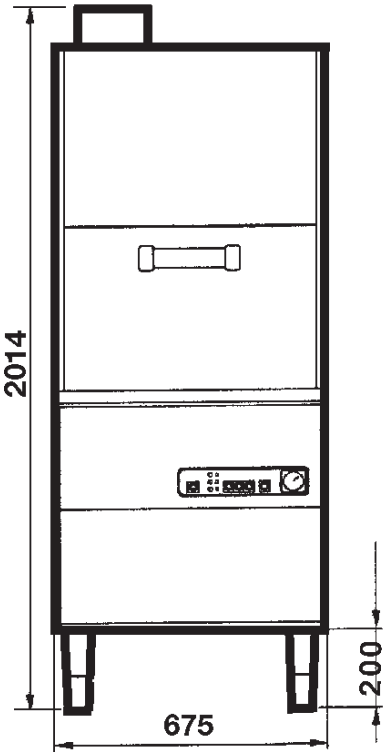
Lave-batterie avec hotte d'aspiration : **9 133 €**

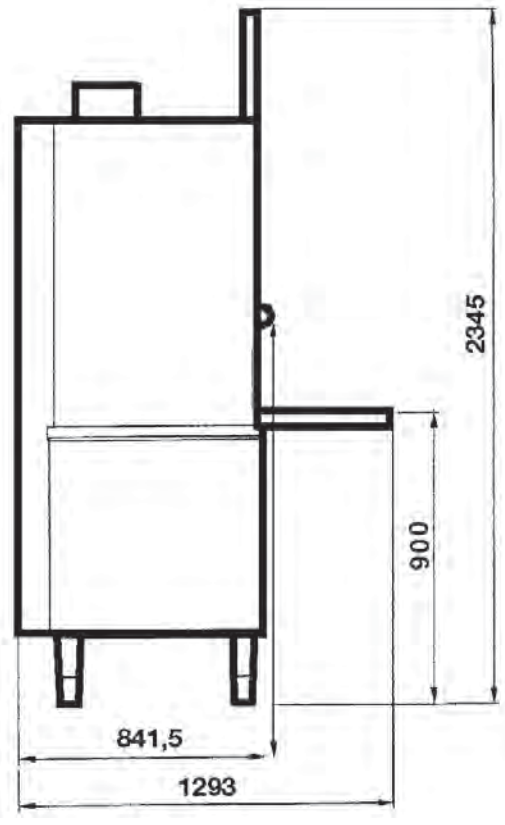
Prix HT 2020

Une solution à vos problèmes de lavage

Argumentaire technique

- Poids net : 195 kg
- Dimensions du panier : 70 x 55 cm
- Hauteur utile : 85 cm
- Durée cycle : 2-4-6 mn
- Tension d'alimentation 50 Hz : V400/3N
- Transformable en : V230/3
- Puissance absorbée max : 11,3 kW
- Puissance pompe de lavage : 3 kW
- Chauffage cuve : 5,3 kW
- Chauffage boiler : 8,3 kW
- Capacité surchauffeur/cuve : 8-60 litres
- Consommation eau de rinçage (2 bar) : 5 litres
- Eau d'alimentation : 40.60°C
- Puissance pompe de rinçage : 0,37 kW
- Doseur du produit de rinçage : oui
- Doseur de produit lessiviel : oui
- Dotation : paniers inox et insert plateaux 4 places





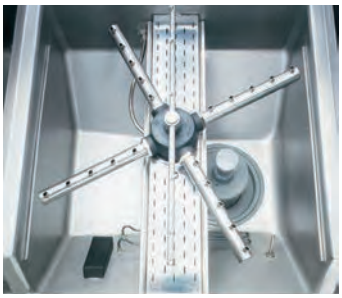
Lave batterie Euromat LP61H



NOUVEAUTÉ

Idéal pour les salles sans hotte d'aspiration









Argumentaire commercial

- Construction intégrale en acier inox
- Ouverture double à guillotine et à balancier avec panier extractible. Porte intérieure à double paroi
- LP60H cuve emboutie double paroi
- Pompe de lavage avec escargot et hélice en acier inox
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs en acier inox
- Pieds en acier inox réglables en hauteur de 200 à 250 mm
- Résistance cuve et surchauffeur en Incoloy 800
- Parties électriques, pompe de lavage et raccordements hydrauliques positionnées dans la zone frontale

Lave-batterie Euromat LP61H hauteur 850 **7 919 €**
Lave-batterie avec hotte d'aspiration : **10 849 €**

Prix HT 2020

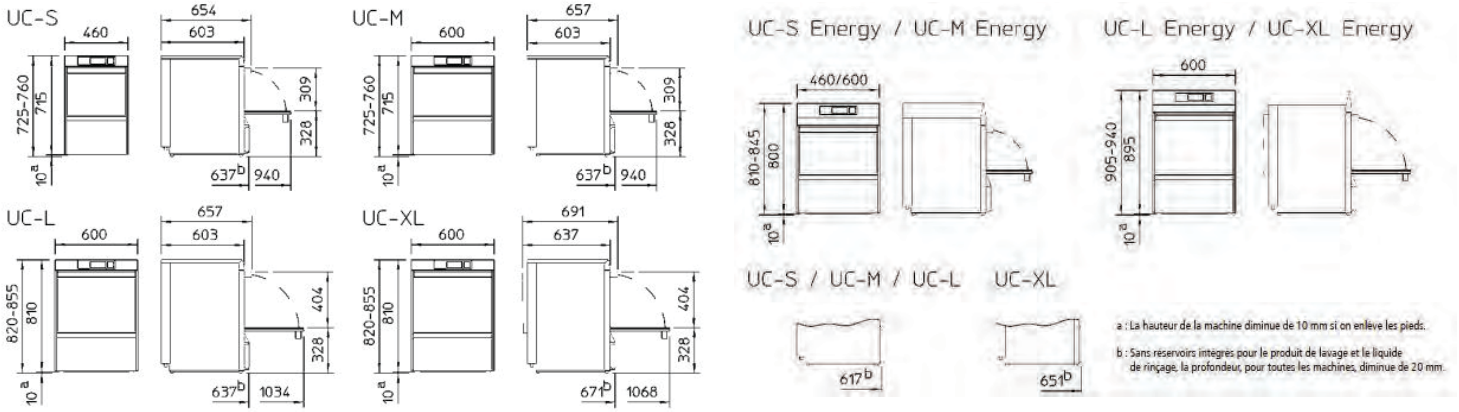
Laverie

Gamme UC : Combiné lave-vaisselle / lave-plaques
Combiné verres-vaisselle / Lave-vaisselle / Lave-verres

La gamme UC Winterhalter est le partenaire indispensable aux boulangers, pâtissiers, chocolatiers, glaciers. Qu'il s'agisse de plaques, ustensiles ou de toute autre vaisselle, Winterhalter a dans sa gamme la machine qui répond à vos besoins. La gamme UC Winterhalter a été spécialement conçue pour le lavage de petits ustensiles, des plats de présentation, plaques 600 x 400, assiettes, tasses, couverts …

Données techniques		S	M	L	XL
Largeur	[mm]	460	600	600	600
Profondeur	[mm]				
- avec réservoirs de produits lessiviels	[mm]	637	637	637	671
- sans réservoirs de produits lessiviels	[mm]	617	617	617	651
- avec la porte ouverte	[mm]	940	940	1 034	1 068
Hauteur avec pieds[2]	[mm]	725 - 760	725 - 760	820 - 855	820 - 855
- variante Energy	[mm]	810 - 845	810 - 845	905 - 940	905 - 940
Hauteur de passage	[mm]	309	309	404	404
Dimensions paniers	[mm]	400 x 400	500 x 500	500 x 500	500 x 500 / 500 x 540
Capacité de cuve	[l]	9,5	15,3	15,3	15,3
Chauffage cuve	[°C]	1,8 kW pour un raccordement en 16 A , mono ou tri (valeur variable selon ampérage se reporter aux données techniques)			
Chauffage surchauffeur					
- monophasé	[kW]	2,6 kW pour un raccordement en 16 A (valeur variable selon ampérage se reporter aux données techniques)			
- triphasé	[kW]	5,3 kW pour un raccordement en 16 A (valeur variable selon ampérage se reporter aux données techniques)			
Pompe de lavage (P1)	[kW]	0,6	0,6	0,6	0,6
Puissance totale de raccordement					
- monophasé	[kW]	3,2 kW pour un raccordement en 16 A (valeur variable selon ampérage, se reporter aux données techniques)			
- triphasé	[kW]	7,9 kW pour un raccordement en 16 A (valeur variable selon ampérage, se reporter aux données techniques)			
Température maxi. de l'eau d'alimentation	[°C]	60	60	60	60
Pression d'eau nécessaire	[bar/kPa]	1,0-6,0 / 100 - 600	1,0-6,0 / 100 - 600	1,0-6,0 / 100 - 600	1,0-6,0 / 100 - 600
Indice de protection					
- avec habillage en PVC		IP X3	IP X3	IP X3	IP X3
- avec habillage en inox (option)		IP X5	IP X5	IP X5	IP X5
Poids net / brut	[kg]	59/68	64/74	69/79	69/79
- variante Energy net / brut	[kg]	64/73	70/80	75/85	75/85

1 En fonction des conditions sur site (température de l'eau d'alimentation / raccordement électrique), les valeurs indiquées sont susceptibles de diminuer.
2 Les hauteurs peuvent être augmentées jusqu'à 35 mm, si besoin est, grâce aux pieds réglables.



Argumentaire technique

- Touche de démarrage avec codes couleurs et affichage de l'avancée du programme
- Ecran tactile
- Champs de lavage elliptiques en partie supérieure et en partie inférieure
- Programme ECO, programme court, programme silencieux, programme intensif, programme de rénovation, programme de détartrage
- Doseurs de produit de lavage et de rinçage avec réservoir intégrés
- Équipements "Hygiène Totale" : quadruple système de filtration avec capteur de turbidité (tamis de surface, filtre cylindrique, filtre de pompe, Mediamat)
- Résistance de cuve
- Cuve emboutie
- Programme d'assistance au nettoyage
- Surchauffeur équipé d'un système Thermostop garantissant la bonne température de rinçage
- Surchauffeur ouvert
- Pompe de vidange
- Démarrage progressif de la pompe de lavage
- Habillage arrière en PVC (indice de protection IPX 3), habillage arrière inox pour UC-XL
- Commutable selon l'alimentation électrique (toutes les machines peuvent être raccordées en mono ou triphasé)
- Câble de raccordement électrique standard ou selon spécifications
- Flexibles d'alimentation et de vidange

Gamme UC : Combiné lave-vaisselle / lave-plaques
Combiné verres-vaisselle / Lave-vaisselle / Lave-verres



Points forts

- Idéal pour bistrots, sandwicheries, pâtisseries/salons de thé
- Simplicité d'utilisation
- Doseurs de lavage et rinçage intégrés avec réservoirs
- Garantie d'un lavage optimal et d'une hygiène parfaite
- Affichage tactile intelligent, en couleurs, avec surface en verre résistant
- Connected Wash : Connexion par Ethernet ou WIFI

Argumentaire commercial

- 4 types et 4 tailles de machines pour des applications différentes
- Polyvalence de la machine : pour bistrots, sandwicheries, pâtisseries/salons de thé...
- Economies coûts d'exploitation
- Simplicité de fonctionnement : touche de démarrage avec codes couleurs et écran tactile
- Programme d'assistance au nettoyage
- Machine commutable : mono ou triphasé
- Machine compacte - idéale pour les établissements exigus
- Dotation panier adapté à vos besoins

Prix HT 2020	
Gamme UC :	
UC-S (panier 400 x 400)	4 771 €
UC-M (panier 500 x 500)	5 176 €
UC-L (accepte les plaques Gastronorm)	5 828 €
UC-XL (accepte les plaques Euronorm)	6 353 €
Variante Energy (avec récupérateur/condenseur de buées) :	
UC-S Energy	5 558 €
UC-M Energy	5 963 €
UC-L Energy	6 615 €
2 cannes d'aspiration avec sonde de niveau pour produit de lavage et produit de rinçage, long. 425mm (sans réservoir intégré)	41 €

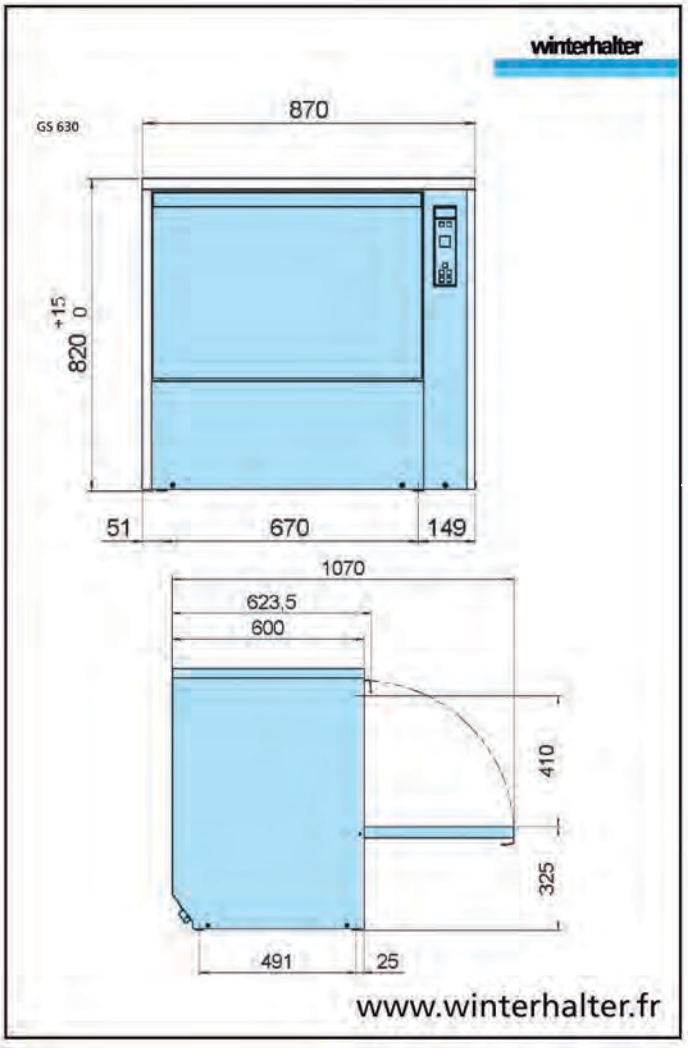
Laverie

Combiné lave-ustensiles/vaisselle GS 630

Le nouveau GS 630 est le combiné lave-ustensiles/vaisselle le plus compact du marché. Sa construction compacte s'intègre parfaitement dans les petits espaces ou locaux exigus. Il fournit des résultats de lavage optimaux quels que soient les supports à laver : bacs Euronorm, plaques 600 x 400 et en cas de salissures tenaces.
Grâce à ses nombreuses innovations, le GS 630 va au-delà des exigences standard et impose de nouveaux critères du point de vue qualité. Facile à utiliser, il respecte les règles d'hygiène. Sa facilité d'entretien et de maintenance font du GS 630 un combiné ustensiles/vaisselle assurant des performances maximales

sous réserve de modifications techniques

Caractéristiques techniques	Combiné lave-ustensiles/vaisselle GS 630	
		Courant triphasé
Rendement horaire théorique	paniers/h	12/29/38
Hauteur de passage		
avec panier	mm	410
sans panier	mm	400
Puissance de raccordement	kW	7,1
Puissance pompe + commande	kW	1,8
Volume cuve	l	25
Consommation eau de rinçage/cycle	l	4,4
Chauffage du surchauffeur	kW	5,3
Hauteur de travail	mm	325
Largeur	mm	870
Hauteur	mm	820-835
Profondeur		
avec porte fermée	mm	600
avec porte ouverte	mm	1070
Poids net GS 630	kg	105



Argumentaire technique

- Commande à touche unique avec codes couleurs
- Display (par exemple pour le dosage, le traitement de l'eau...)
- Système de lavage à bras oscillants en partie supérieure et inférieure
- Doseur de rinçage intégré
- Epurateur de bain lessiviel Médiamat
- Système de filtration couvrant toute la surface avec panier à déchets extractible pendant le service
- Surpresseur de rinçage
- Pompe de vidange
- Puissance pompe de lavage : 2 x 0,7 kW
- Système Thermostop garantissant la bonne température de rinçage
- Remplissage automatique de la cuve
- Disconnecteur validé par le SRIPS
- Construction inox double paroi
- Protection IPX 5

Combiné lave-ustensiles/vaisselle GS 630



Points forts

- Construction compacte
- Dotation : 1 panier à ustensiles, taille S
  1 panier à doigts
- Doseur de rinçage intégré avec canne d'aspiration
- Garantie d'un lavage optimal et d'une hygiène parfaite

GS 630	8 465 €
GS 630 avec doseur de lavage/ rinçage intégré (Référence de commande : 630V0004)	8 766 €
Doseur de lavage intégré avec canne d'aspiration	300 €
Prélavage eau froide < 15°C	551 €

Prix HT 2020

Argumentaire commercial

- Polyvalence du combiné : pour boulangeries, pâtisseries, traiteurs
- Simplicité de fonctionnement : commande à touche unique
- 3 durées de cycles programmées
- 1 programme d'assistance au nettoyage
- Economies des coûts d'exploitations
- Fini la plonge manuelle : 100 % de temps en production
- Hygiène : temps de rinçage maîtrisé pour aseptisation du support lavé
- Option prélavage à l'eau froide : évite que les protéines ne cuisent sur le support lavé (crème pâtissière, blanc et/ou jaune d'oeuf ...)

Laverie

Lave-batterie UF-M et UF-M Energy avec récupérateur/condenseur de buées

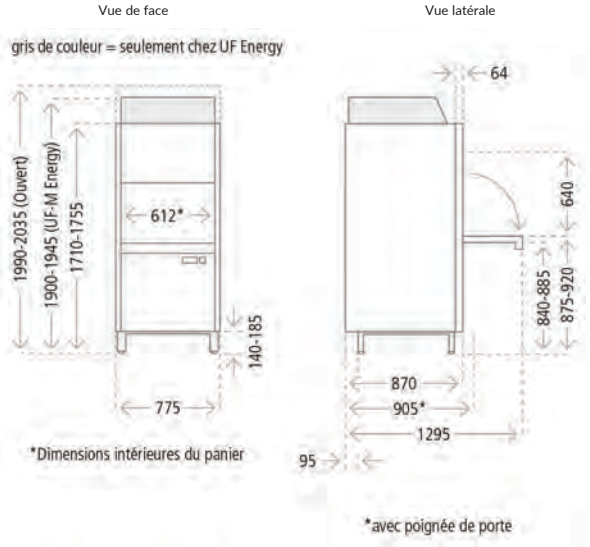
Les lave-batterie Winterhalter sont des partenaires indispensables aux boulangers, pâtissiers, chocolatiers, glaciers. Qu'il s'agisse de plaques, ustensiles ou de toute autre vaisselle, Winterhalter a dans sa gamme la machine qui répond à vos besoins. La gamme UF Winterhalter a été spécialement conçue pour le lavage des plaques, ustensiles, plats de présentations...

Données techniques

- **Rendement théorique max.** (indépendant du logiciel)
  40 / 24 / 12 paniers / h
  Programme court (indépendant du logiciel)
  64 / 42 / 23 paniers / h
- **Prélavage à l'eau froide**
  2 l par panier
  Consommation d'eau de rinçage (dans des conditions idéales) : 4,7 l par panier
- **Déclarations de conformité**
  CB, SVGW, WRAS
- **Rayonnement thermique** (indépendant du logiciel)
  Sensitive / latent : 0,9 / 0,4 kW
  Sensitive / latent Energy : 0,6 / 0,3 kW
- **Extraction** (indépendant du logiciel)
  Mètres cubes / h : 30²
  Humidité relative : 100 %
  Humidité relative Energy : 75 %
  Température : 60 °C
  Température Energy : 35 °C
- **Dimensions**
  L x P x H : 775 x 870 x 1 720 mm
  Prof. avec porte ouverte : 1 295 mm
  Prof. avec porte fermée : 870 mm
  Hauteur avec porte ouverte : 2 000 mm
  Hauteur avec porte fermée : 1 720 mm
  Hauteur variante Energy : 1 910 mm
  Dimension panier intérieur (L x P) : 612 x 672 mm
  Hauteur de passage : 640 mm
  Largeur de passage : 651 mm
  Arrivée d'eau : G ¾"
  Raccord des eaux usées : Ø 40 / 50 mm
- **Durée du cycle**
  Programme standard : 90 – 300 sec.
  Programme court : 56 – 157 sec.
- **Données générales**
  Poids standard (net / brut) : 190 / 220 kg
  Poids variante Energy (net / brut) : 225 / 255 kg
  Capacité de la cuve : 69 l
  Pompe de lavage (selon programme) : 410 - 500 l/min
  Emission sonore : < 70 dB(A)
  Indice de protection : IPX5
- **Poids du point de pression par pied**
  Standard (Energy) : 68 (77) kg
- **Raccordement d'eau**
  Pression standard : 1,0 – 6,0 bar
  Pression (prélavage eau froide) : 2,5 – 6,0 bar
  Débit : mini. 4 l/min.
  Débit (prélavage eau froide) : 20 - 25 l/min.
  Temp. d'arrivée d'eau : max. 60°C
  Temp. d'arrivée d'eau Energy : < 20° C
  Temp. arrivée d'eau (prélavage eau froide) : max. 20° C

Hotte uniquement sur les modèles Energy

UF-M



Argumentaire technique

- Commande à touche unique avec codes couleurs
- Display (par exemple pour le dosage, le traitement de l'eau...)
- Rampes de lavage inférieures et supérieures fixes et oscillantes
- Doseur de rinçage intégré
- Epurateur de bain lessiviel Médiamat Cyclo
- Système de filtration couvrant toute la surface avec panier à déchets extractible pendant le service
- Surpresseur de rinçage
- Pompe de vidange
- Puissance pompe de lavage : 2,5 kW
- Système Thermostop garantissant la bonne température de rinçage
- Remplissage automatique de la cuve
- Construction inox double paroi
- Protection IPX 5
- UF-M Energy : récupérateur/condenseur de buées

Lave-batterie UF-M et UF-M Energy avec récupérateur/condenseur de buées





Energy
Evitez les buées !

Idéal dans un laboratoire de pâtisserie avec fabrique de chocolats : pas d'humidité supplémentaire dans la pièce à l'ouverture de la machine à la fin du cycle.

Points forts

- Simplicité d'utilisation
- Dotation : 1 panier à ustensiles + 1 support plaques 6 rangées
- Doseur de lavage et de rinçage intégrés
- Garantie d'un lavage optimal et d'une hygiène parfaite

	Prix HT 2020
UF-M	12 721 €
UF-M Energy	15 206 €
Doseur de désincrustant intégré	356 €
Chariot porte-paniers	1 804 €
Prélavage eau froide < 15°C	551 €

Argumentaire commercial

- Simplicité de fonctionnement : commande à touche unique
- 3 cycles de lavage programmables
- 1 programme d'assistance au nettoyage
- Economies d'eau, produits lessiviels, énergie : Médiamat Cyclo, système breveté
- Fini la plonge manuelle : 100 % du temps en production
- Système de lavage haute-performance
- Hygiène : temps de rinçage maîtrisé pour aseptisation du support lavé
- Option prélavage à l'eau froide : évite que les protéines ne cuisent sur le support lavé (crème pâtissière, blanc et/ou jaune d'œuf...)

Laverie

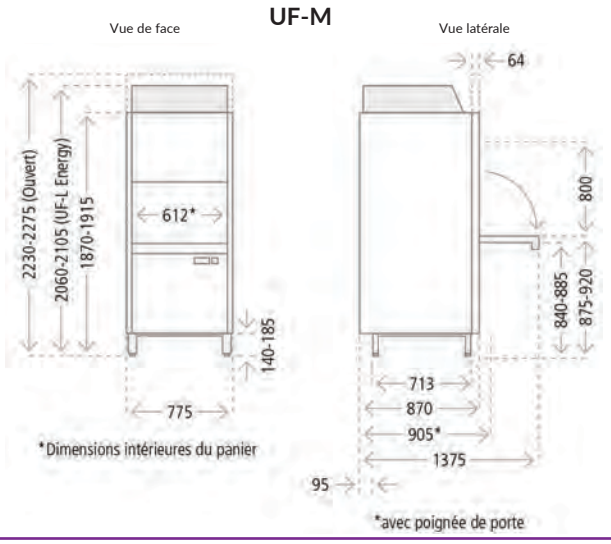
Lave-batterie UF-L et UF-L Energy avec récupérateur/condenseur de buées

Les lave-batterie Winterhalter sont des partenaires indispensables aux boulangers, pâtissiers, chocolatiers, glaciers. Qu'il s'agisse de plaques, ustensiles ou de toute autre vaisselle, Winterhalter a dans sa gamme la machine qui répond à vos besoins. L'UF-L Winterhalter a été spécialement conçu pour le lavage des panières à pain, ustensiles, plaques…

Données techniques

- **Rendement théorique max.** (indépendant du logiciel)
  40 / 24 / 12 paniers / h
  Programme court (indépendant du logiciel)
  64 / 42 / 23 paniers / h
- **Prélavage à l'eau froide**
  2 l par panier
  Consommation d'eau de rinçage (dans des conditions idéales) : 4,7 l par panier
- **Déclarations de conformité**
  CB, SVGW, WRAS
- **Rayonnement thermique** (indépendant du logiciel)
  Sensitive / latent : 0,9 / 0,4 kW
  Sensitive / latent Energy : 0,6 / 0,3 kW
- **Extraction** (indépendant du logiciel)
  Mètres cubes / h : 34,8²
  Humidité relative : 100 %
  Humidité relative Energy : 75 %
  Température : 60 °C
  Température Energy : 35 °C
- **Dimensions**
  L x P x H : 775 x 870 x 1 880 mm
  Prof. avec porte ouverte : 1 375 mm
  Prof. avec porte fermée : 870 mm
  Hauteur avec porte ouverte : 2 240 mm
  Hauteur avec porte fermée : 1 880 mm
  Hauteur variante Energy : 2 070 mm
  Dimension panier intérieur (L x P) : 612 x 672 mm
  Hauteur de passage : 800 mm
  Largeur de passage : 651 mm
  Arrivée d'eau : G ¾"
  Raccord des eaux usées : Ø 40 / 50 mm
- **Durée du cycle**
  Programme standard : 90 – 300 sec.
  Programme court : 56 – 157 sec.
- **Données générales**
  Poids standard (net / brut) : 200 / 230 kg
  Poids variante Energy (net / brut) : 235 / 265 kg
  Capacité de la cuve : 69 l
  Pompe de lavage (selon programme) : 410 - 500 l/min
  Emission sonore : < 70 dB(A)
  Indice de protection : IPX5
- **Poids du point de pression par pied**
  Standard (Energy) : 70 (79) kg
- **Raccordement d'eau**
  Pression standard : 1,0 – 6,0 bar
  Pression (prélavage eau froide) : 2,5 – 6,0 bar
  Débit : mini. 4 l/min.
  Débit (prélavage eau froide) : 20 - 25 l/min.
  Temp. d'arrivée d'eau : max. 60°C
  Temp. d'arrivée d'eau Energy : < 20° C
  Temp. arrivée d'eau (prélavage eau froide) : max. 20° C

Hotte uniquement sur les modèles Energy



Argumentaire technique

- Commande à touche unique avec codes couleurs
- Display (par exemple pour le dosage, le traitement de l'eau…)
- Rampes de lavage inférieures et supérieures fixes et oscillantes
- Doseur de rinçage intégré
- Epurateur de bain lessiviel Médiamat Cyclo
- Système de filtration couvrant toute la surface avec panier à déchets extractible pendant le service
- Surpresseur de rinçage
- Pompe de vidange
- Puissance pompe de lavage : 2,5 kW
- Système Thermostop garantissant la bonne température de rinçage
- Remplissage automatique de la cuve
- Construction inox double paroi
- Protection IPX 5
- UF-L Energy : récupérateur/condenseur de buées

Lave-batterie UF-L et UF-L Energy avec récupérateur/condenseur de buées





Energy
Evitez les buées !

Idéal dans un laboratoire de pâtisserie avec fabrique de chocolats : pas d'humidité supplémentaire dans la pièce à l'ouverture de la machine à la fin du cycle.

Points forts

- Simplicité d'utilisation
- Dotation : 1 panier à ustensiles + 1 support plaques 6 rangées
- Doseur de lavage et de rinçage intégrés
- Garantie d'un lavage optimal et d'une hygiène parfaite

UF-L	14 323 €
UF-L Energy	16 808 €
Doseur de désincrustant intégré	356 €
Chariot porte-paniers	1 804 €
Prélavage eau froide < 15°C	551 €

Prix HT 2020 Merci de bien vouloir vous référer à notre tarif pour les autres modèles.

Argumentaire commercial

- Simplicité de fonctionnement : commande à touche unique
- 3 cycles de lavage programmables
- 1 programme d'assistance au nettoyage
- Economies d'eau, produits lessiviels, énergie : Médiamat Cyclo, système breveté
- Fini la plonge manuelle : 100 % du temps en production
- Système de lavage haute-performance
- Hygiène : temps de rinçage maîtrisé pour aseptisation du support lavé
- Option prélavage à l'eau froide : évite que les protéines ne cuisent sur le support lavé (crème pâtissière, blanc et/ou jaune d'œuf...)

Laverie

Lave-batterie UF-XL et UF-XL Energy avec récupérateur/condenseur de buées

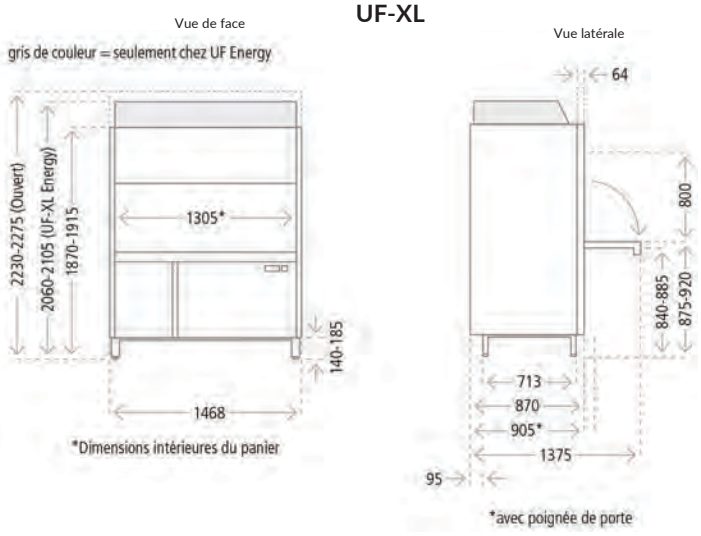
Les lave-batterie Winterhalter sont des partenaires indispensables aux boulangers, pâtissiers, chocolatiers, glaciers. Qu'il s'agisse de plaques, ustensiles ou de toute autre vaisselle, Winterhalter a dans sa gamme la machine qui répond à vos besoins. La gamme UF Winterhalter a été spécialement conçue pour le lavage des plaques, ustensiles, plats de présentations...

Données techniques

- **Rendement théorique max.** (indépendant du logiciel)
  40 / 24 / 12 paniers / h
  Programme court (indépendant du logiciel)
  64 / 42 / 23 paniers / h
- **Prélavage à l'eau froide**
  2 l par panier
  Consommation d'eau de rinçage (dans des conditions idéales) : 7 l par panier
- **Déclarations de conformité**
  CB, SVGW, WRAS
- **Rayonnement thermique** (indépendant du logiciel)
  Sensitive / latent : 1,1 / 0,5 kW
  Sensitive / latent Energy : 0,8 / 0,4 kW
- **Extraction** (indépendant du logiciel)
  Mètres cubes / h : 68,4²
  Humidité relative : 100 %
  Humidité relative Energy : 75 %
  Température : 60 °C
  Température Energy : 35 °C
- **Dimensions**
  L x P x H : 1468 x 870 x 1 880 mm
  Prof. avec porte ouverte : 1 375 mm
  Prof. avec porte fermée : 870 mm
  Hauteur avec porte ouverte : 2 240 mm
  Hauteur avec porte fermée : 1 880 mm
  Hauteur variante Energy : 2 070 mm
  Dimension panier intérieur (L x P) : 1305 x 672 mm
  Hauteur de passage : 800 mm
  Largeur de passage : 1 344 mm
  Arrivée d'eau : G ¾"
  Raccord des eaux usées : Ø 40 / 50 mm
- **Durée du cycle**
  Programme standard : 90 – 300 sec.
  Programme court : 56 – 157 sec.
- **Données générales**
  Poids standard (net / brut) : 305 / 355 kg
  Poids variante Energy (net / brut) : 350 / 400 kg
  Capacité de la cuve : 138 l
  Pompe de lavage (selon programme) : 820 - 1000 l/min
  Emission sonore : < 70 dB(A)
  Indice de protection : IPX5
- **Poids du point de pression par pied**
  Standard (Energy) : 113,5 (124,75) kg
- **Raccordement d'eau**
  Pression standard : 1,0 – 6,0 bar
  Pression (prélavage eau froide) : 2,5 – 6,0 bar
  Débit : mini. 4 l/min.
  Débit (prélavage eau froide) : 20 - 25 l/min.
  Temp. d'arrivée d'eau : max. 60°C
  Temp. d'arrivée d'eau Energy : < 20° C
  Temp. arrivée d'eau (prélavage eau froide) : max. 20° C

Hotte uniquement sur les modèles Energy

UF-XL



Argumentaire technique

- Commande à touche unique avec codes couleurs
- Display (par exemple pour le dosage, le traitement de l'eau...)
- Rampes de lavage inférieures et supérieures fixes et oscillantes
- Doseur de rinçage intégré
- Epurateur de bain lessiviel Médiamat Cyclo
- Système de filtration couvrant toute la surface avec panier à déchets extractible pendant le service
- Surpresseur de rinçage
- Pompe de vidange
- Puissance pompe de lavage : 2 x 2,5 kW
- Système Thermostop garantissant la bonne température de rinçage
- Remplissage automatique de la cuve
- Construction inox double paroi
- Protection IPX 5
- UF-XL Energy : récupérateur/condenseur de buées

Lave-batterie UF-XL et UF-XL Energy avec récupérateur/condenseur de buées





Argumentaire commercial

- Simplicité d'utilisation : commande à touche unique
- 3 cycles de lavage programmables
- 1 programme d'assistance au nettoyage
- Economies d'eau, produits lessiviels, énergie : Médiamat Cyclo, système breveté
- Fini la plonge manuelle : 100 % du temps en production
- Système de lavage haute-performance
- Hygiène : temps de rinçage maîtrisé pour aseptisation du support lavé
- Option prélavage à l'eau froide : évite que les protéines ne cuisent sur le support lavé (crème pâtissière, blanc et/ou jaune d'œuf)

Points forts

- Economies coûts d'exploitation
- Dotation : 1 panier à ustensiles + 1 support pour plaques 6 rangées
- Doseur de lavage et de rinçage intégrés
- Garantie d'un lavage optimal et d'une hygiène parfaite
- Capacité de lavage doublée : support intérieur 2 niveaux (en option)

Prix HT 2020	
UF-XL	21 983 €
UF-XL Energy	24 468 €
Doseur de désincrustant intégré	686 €
Chariot porte-paniers	2 460 €
Prélavage eau froide < 15°C	551 €

H2O

SOREMA
le refroidissement certifié dans vos process.

BRITA
Professional

TECHNICS



AREVALO
BRILLIANT SOLUTIONS FOR EVERY SPACE

ARÉVALO
BRILLIANT SOLUTIONS FOR EVERY SPACE

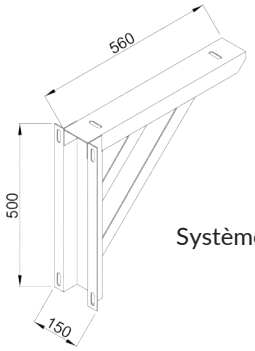
TEA-175 vertical / TEA-120 vertical

Refroidisseur d'eau, spécial boulangerie. Vertical.

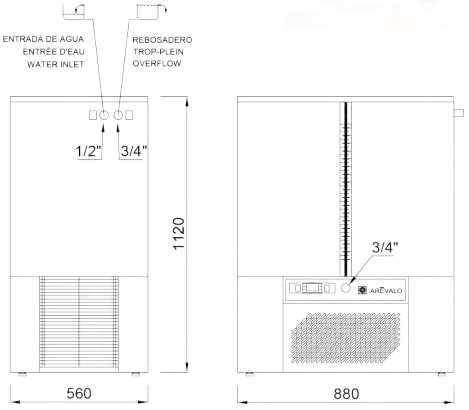
Argumentaire technique

- Extérieur en tôle plastifiée ou en inox AISI 304 18/10.
- Intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10 (II).
- Cuve et serpentin en inox AISI 304 18/10 (II).
- Isolation de 60 mm de mousse de polyuréthane injecté. Densité 45 kg/m³.
- Couvercle démontable.
- Remplissage automatique par flotteur.
- Agitateur d'eau.
- Sécurité trop-plein diamètre 3/4".
- Boîtier électronique et affichage de température digital.
- Groupe frigorifique autonome au gaz R452A.
- Prise de courant 220V / 50Hz – 220V/1/60Hz.





Système d'accrochage inclus dans le prix



TEA-175

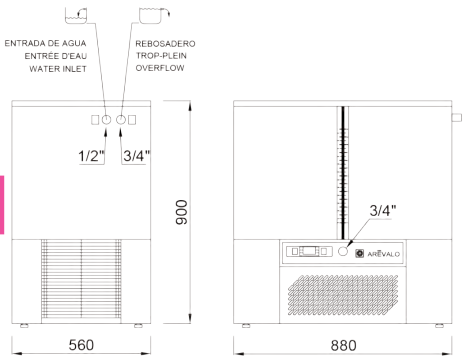
TEA-120 Vertical* 2 003 €
TEA-175 Vertical 2 128 €

Option
Système d'accrochage inclus dans le prix

Prix HT 2020

*Modèle hors stock 120€ de frais de port en supplément

Modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Capacité (L)	Tension nominale (V / Hz)	Température (°C)	Poids (kg)	Puissance électrique compresseur (W)	Puissance frigorifique (W)	Gaz réfrigérant
TEA120	880 x 560 x 900	120	220/1/50-220/1/60	+3°C/+10°C	73	703	746	R 452-A
TEA175	880 x 560 x 1120	175	220/1/50-220/1/60	+3°C/+10°C	88	697	1 074	R 452-A
TEA175 INOX	880 x 560 x 1120	175	220/1/50-220/1/60	+3°C/+10°C	88	697	1 074	R 452-A



TEA-120



TEA-100 horizontal
TEA-60 horizontal

Refroidisseur d'eau, spécial boulangerie. Horizontal.



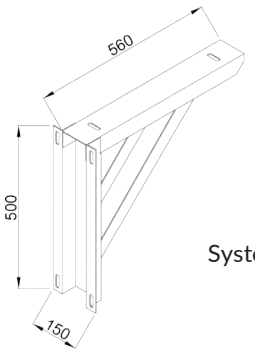
Argumentaire technique

- Extérieur en tôle grise plastifiée (60 l.) ou en inox AISI 304 18/10 (100l.).
- Cuve et serpentin en inox AISI 304 18/10.
- Isolation de 60 mm de mousse de polyuréthane injecté, densité 45 kg/m³.
- Couvercle démontable.
- Remplissage automatique par flotteur.
- Agitateur d'eau.
- Sécurité trop-plein diamètre 3/4".
- Boîtier électronique et affichage de température digital.
- Groupe frigorifique autonome au gaz R452A.
- Système d'accrochage en option.

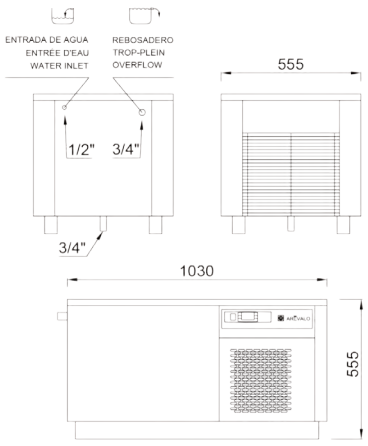
TEA-60 Horizontal* **1 784 €**
TEA-100 inox Horizontal **2 229 €**
Option
Système d'accrochage inclus dans le prix

Prix HT 2020

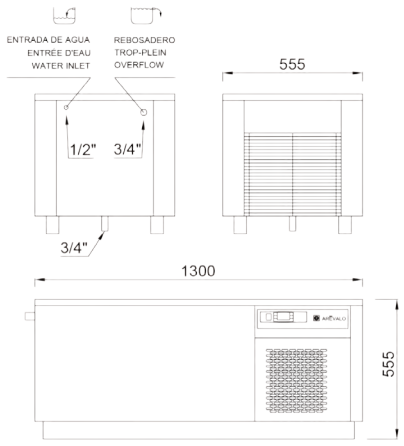
*Modèle hors stock 120€ de frais de port en supplément



Système d'accrochage inclus dans le prix



TEA-60



TEA-100

Modèle	Dimensions L x l x H (mm)	Capacité (L)	Tension nominale (V / Hz)	Température (°C)	Poids (kg)	Puissance électrique compresseur (W)	Puissance frigorifique (W)	Gaz réfrigérant
TEA60	1 030 x 555 x 555	60	220/1/50-220/1/60	+3°C/+10°C	50	527	666	R 452-A
TEA100 INOX	1 300 x 555 x 555	100	220/1/50-220/1/60	+3°C/+10°C	85	697	1 074	R 452-A

H 20 Prémium 260

Boulangerie Traditionnelle.
Eau glacée + 0.5°C.
Faible encombrement.
Facilement nettoyable.
Mise en place en hauteur
à 10 cm du plafond.
Régulateur de température en façade.
Serpentin inox 316L
Qualité MAGNERON.
Tirage de 30 litres
chaque heure

Cuve 80 litres
30 litres / heure

VERSION ECOLOGIC
Disponible aussi avec gaz écologique propane R290



FABRICATION FRANÇAISE



Argumentaire technique

- Tirage de 30 litres chaque heure
- Eau de qualité alimentaire
- Volume de cuve net : 80 litres
- Cuve tampon en polyester isolée avec angles et coins d'angles arrondis, appoint d'eau automatique et trop plein, vanne 1/4 tour
- Echangeur type serpentin inox 316L
- Compresseur frigorifique R452A (ou R290 pour version "ECOLOGIC") avec condenseur à air - ventilateur hélicoïde, ambiance à +30°C
- Agitation mécanique de l'eau
- Capot polyester démontable sans outillage par basculement vers l'avant ne nécessitant que 100 mm de dégagement sous plafond
- Régulateur de température en façade avec boitier IP55 au 1/10e de degré
- Encombrement réduit :
  L. 885 mm x P. 650 mm x H. 645 mm
- Poids à vide : 55 kg
- Poids en service : 135 kg
- Puissance électrique : 0,55 kw (4A)
- Tension d'alimentation : 230V mono + T – 50Hz



Compteur d'eau COMPT'O
complet avec vanne

- Préconisé avec compteur manuel

Type	Capacité tirage 0,5°C	Volume cuve	Prix HT
PREMIUM 260	260 l / jour (30 l/h)	80 L	**2 155 €**
PREMIUM 260 ECOLOGIC	260 l / jour (30 l/h)	80 L	**2 155 €**
Option condenseur à air ambiance 40°C			**290 €**
Support mural inox			**139 €**
Kit hydraulique de raccordement par flexibles avec crosse inox			**189 €**
Compteur d'eau COMPT'O à remise à zéro manuelle			**335 €**
Châssis de réhausse type chaise inox, 4 pieds fixation sol + mur (hauteur à préciser, maxi 2 ml)			**840 €**

Optimum 360

Boulangerie Traditionnelle.
Eau glacée + 0.5°C.
Faible encombrement.
Facilement nettoyable.
Mise en place en hauteur
à 10 cm du plafond.
Commande à distance.
Serpentin inox 316L
Qualité MAGNERON.
Tirage de 40 litres
chaque heure

Cuve 135 litres
40 litres / heure

VERSION ECOLOGIC
Disponible aussi avec gaz écologique propane R290



FABRICATION FRANÇAISE



Argumentaire technique

- Tirage de 40 litres chaque heure
- Eau de qualité alimentaire
- Volume de cuve net : 135 litres
- Cuve tampon en polyester isolée avec angles et coins d'angles arrondis, appoint d'eau automatique et trop plein, vanne 1/4 tour
- Echangeur type serpentin inox 316L
- Compresseur frigorifique R452A (ou R290 pour version "ECOLOGIC") avec condenseur à air - ventilateur hélicoïde, ambiance à 30°C
- Agitation mécanique de l'eau
- Capot polyester démontable sans outillage par basculement vers l'avant ne nécessitant que 100 mm de dégagement sous plafond
- Coffret électrique de gestion de fonctionnement IP55 avec protection électrique en tête et déportable à 5 m
- Encombrement réduit :
  L.1050 mm x P. 660 mm x H. 990 mm
- Poids à vide : 62 kg
- Poids en service : 192 kg
- Puissance électrique : 0,7 kw (4A)
- Tension d'alimentation : 230V mono + T – 50Hz



Crosse inox



Compteur d'eau COMPT'O
complet avec vanne

- Préconisé avec compteur manuel
- Pour une solution plus économique d'un ensemble refroidisseur + doseur, voir modèle Optimax 400 avec option DMG Box

Type	Capacité tirage 0,5°C	Volume cuve	Prix HT
OPTIMUM 360	360 l / jour (30 l/h)	135 L	**2 475 €**
OPTIMUM 360 ECOLOGIC	360 l / jour (30 l/h)	135 L	**2 475 €**
Support mural inox			**176 €**
Kit hydraulique de raccordement par flexibles avec crosse inox			**189 €**
Compteur d'eau COMPT'O à remise à zéro manuelle			**335 €**
Châssis de réhausse type chaise inox, 4 pieds fixation sol + mur (hauteur à préciser, maxi 2 ml)			**840 €**

Refroidisseurs OPTIMAX : la gamme modulable

Refroidisseurs d'eau boulangerie à + 0,5°C, de 40 à 90 litres de coulage chaque heure.
Avec boitier de commande à distance qui gère la température d'eau du refroidisseur et différentes options disponibles dont le dosage d'eau automatique.

Refroidisseur OPTIMAX :

- Tirage de 40, 60 ou 90 litres chaque heure selon modèles
- Volume de cuve net : 135 litres
- Cuve tampon en polyester isolée avec angles et coin d'angles arrondis
- Appoint d'eau automatique et trop plein.
- Vanne 1/4 tour inox de tirage
- Echangeur type serpentin inox 316L.
- Compresseur frigorifique R452A avec condenseur à air – ventilateur hélicoïde.
- Versions ECOLOGIC au gaz naturel R290.
- Agitation mécanique de l'eau.
- Capot polyester démontable par basculement vers l'avant ne nécessitant que 100 mm de dégagement sous plafond, sans outillage
- Alimentation électrique : 230V-1ph-50Hz.
- Contrôle sécurité niveau d'eau par sondes
- Coffret électrique de gestion de fonctionnement IP55 avec protection électrique en tête et déportable jusqu'à 5 ml.
- Raccordements hydrauliques : Ø 20/27
- Encombrement (largeur x profondeur x hauteur) : 1050 x 660 x 990 (mm) (avec ou sans pompe)
- Débit de coulage : 8 à 10 l/min avec doseur en gravitaire
  15 l/min avec doseur avec pompe

Options de dosage d'eau à prix attractifs



Le boitier de commande à distance

- Le boitier à distance avec 5 ml de cable, systématiquement proposé sur les refroidisseurs OPTIMAX, gère à la fois la température de l'eau du refroidisseur et les différentes options disponibles sur l'ensemble de cette gamme. Ce système permet au boulanger d'investir plus économiquement dans un doseur d'eau.

En base :
- Gestion Marche/Arrêt.
- Gestion température d'eau du refroidisseur avec affichage digital. (1/10ème de degré)
- Gestion du niveau d'eau (en sécurité de fonctionnement).
- Gestion de fonctionnement du groupe frigorifique

En option :
- Gestion de l'option pompe.
- Gestion de l'option dosage d'eau automatique : programmation du volume d'eau
- Gestion de l'option chaud/froid : résistance électrique
- Gestion de l'option dosage d'eau automatique avec mitigeur : programmation du volume d'eau et réglage manuel de la température (mélange eau froide/eau chaude)

FABRICATION FRANÇAISE

Options gérées par le boitier de commande à distance

Pompe	Capacité : de 1 m³/h sous 3,6 bars à 4 m³/h sous 2 bars – P.abs : 1 kW Pompe plongeante tout inox avec by-pass de sécurité
Chaud-froid BOX (conditionneur d'eau)	Pour faire varier la température de l'eau en fonction de la saison et avoir ainsi un appareil automatique toute l'année (eau chaude jusqu'à + 35°C – eau froide jusqu'à + 0,5°C). Thermoplongeur inox 2 kW.
Doseur DMG BOX	Fonction de doseur gravitaire automatique DMG. Boitier PVC avec compteur d'eau, électrovanne et kit de coulage.
Doseur DM BOX	Fonction de doseur automatique (sous pression). Boitier PVC avec compteur d'eau, électrovanne et kit de coulage (prévoir pompe).
Doseur DMT-MA BOX	Fonction de doseur d'eau automatique avec mitigeur eau foide/eau chaude. Boitier PVC avec compteur d'eau, électrovanne, mitigeur thermostatique manuel, sonde de température d'eau et kit de coulage
Autres options : Câble commande à distance > 5 ml	Longueur L1 (10 ml) ou L2 (15 ml) ou L3 (20 ml)



Coulage gravitaire :

Type	Capacité de tirage (température ambiante 30°C) T° entrée d'eau + 20°C T° sortie d'eau + 1°C	Capacité de tirage (température ambiante 30°C) T° entrée d'eau + 15°C T° sortie d'eau + 5°C	Volume utile en litres	P max (kW) I max (A)	Prix HT
OPTIMAX 400	40 litres/heure	80 litres/heure	135	0,7kW/4A	**3 025 €**
OPTIMAX 400 ECOLOGIC	40 litres/heure	80 litres/heure	135	0,7kW/4A	**3 025 €**
OPTIMAX 600	60 litres/heure	120 litres/heure	135	0,9kW/5A	**4 330 €**
OPTIMAX 600 ECOLOGIC	60 litres/heure	120 litres/heure	135	0,9kW/5A	**4 330 €**
OPTIMAX 900	90 litres/heure	180 litres/heure	135	1,5kW/8A	**5 190 €**
OPTIMAX 900 ECOLOGIC	90 litres/heure	180 litres/heure	135	1,5kW/8A	**5 190 €**

Coulage avec pompe :

Type	Capacité de tirage (température ambiante 30°C) T° entrée d'eau + 20°C T° sortie d'eau + 1°C	Capacité de tirage (température ambiante 30°C) T° entrée d'eau + 15°C T° sortie d'eau + 5°C	Volume utile en litres	P max (kW) I max (A)	Prix HT
OPTIMAX 400 P	40 litres/heure	80 litres/heure	130	1,7kW/9A	**4 135 €**
OPTIMAX 400 P ECOLOGIC	40 litres/heure	80 litres/heure	130	1,7kW/9A	**4 135 €**
OPTIMAX 600 P	60 litres/heure	120 litres/heure	130	1,9kW/9A	**5 565 €**
OPTIMAX 600 P ECOLOGIC	60 litres/heure	120 litres/heure	130	1,9kW/9A	**5 565 €**
OPTIMAX 900 P	90 litres/heure	180 litres/heure	130	2,5kW/13A	**6 540 €**
OPTIMAX 900 P ECOLOGIC	90 litres/heure	180 litres/heure	130	2,5kW/13A	**6 540 €**

Options communes aux modèles OPTIMAX (gérées par le boitier de commande à distance) :

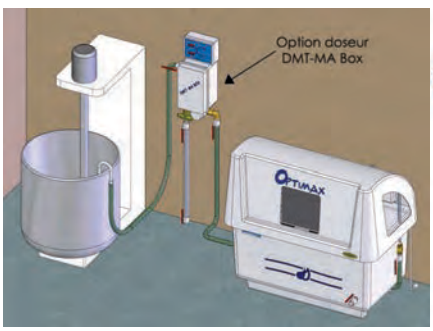
OPTIONS système de dosage intégré	Prix HT
Doseur gravitaire DMG BOX avec kit de coulage (programmation du volume, coulage gravitaire)	**998 €**
Doseur DM BOX avec kit de coulage (prévoir pompe) (programmation du volume, coulage sous pression)	**930 €**
Doseur DMT-MA BOX avec kit de coulage (prévoir pompe) (programmation du volume, mélange manuel eau froide/eau chaude)	**1 972 €**

OPTIONS d'utilisation	Prix HT
Chaud / Froid BOX pour une variation de température avec la saison (conditionneur d'eau : résistance inox électrique 2 kW)	**720 €**
Plus value pour condenseur à air température ambiante 40°C - Pour modèle 400 : **396 €** / Pour 600 : **367 €** / Pour 900 : **616 €**	**367 € / 616 €**

OPTIONS d'installation	Prix HT
Support mural inox (nécessaire pour la mise en place du refroidisseur au dessus du pétrin)	**176 €**
Kit de raccordement par flexibles avec crosse inox (remplissage, trop plein et sortie d'eau)	**189 €**
Câble commande à distance > 5 ml : L1 (10 ml)	**190 €**
L2 (15 ml)	**205 €**
L3 (20 ml)	**220 €**
Châssis de réhausse type chaise inox 4 pieds, fixation sol + mur (hauteur à préciser, maxi 2 ml)	**840 €**

Points forts

- Refroidisseur d'eau avec option dosage DMG BOX ou DMT-MA BOX à un prix attractif.
- Eau à + 0,5°C.
- Mise en place en hauteur à 10 cm du plafond.
- Commande à distance.
- Souplesse d'installation.





Option doseur mélangeur DMT-MA BOX

REFROIDISSEUR CONTINU'O
À COULÉE CONTINUE

Refroidisseurs d'eau glacée en continu jusqu'à 60 litres de coulage chaque heure, double serpentins, refroidissement instantané par circulation sous pression de l'eau de ville.

Argumentaire technique

- Appareil sans pompe, le soutirage s'effectue grâce à la pression du service d'eau de ville.
- Cuve tampon isolée utilisée en réserve de froid.
- Double échangeur type serpentin inox 316L permettant l'accumulation de glace.
- Vanne 1/4 tour de tirage.
- Compresseur frigorifique R452A avec condenseur à air - ventilateur hélicoïde.
- Versions ECOLOGIC au gaz naturel R290
- Agitation mécanique de l'eau
- Coffret électrique de puissance et de gestion de fonctionnement (intégré)
- Alimentation électrique : 230V-1ph-50Hz
- Encombrement : L 1 050 x P 660 x H 990 mm
- Débit de coulage : 10 litres / min



Type	Température entrée d'eau	Température sortie d'eau	Capacité de tirage (Température ambiante 30°C)	P max (kW) I max (A)	Prix HT
CONTINU'O 400	+18°C	+3°C	40 Litres toutes les heures	0,7 kW / 4A	**3 885 €**
CONTINU'O 400 ECOLOGIC	+18°C	+3°C	40 Litres toutes les heures	0,7 kW / 4A	**3 885 €**
CONTINU'O 600	+18°C	+3°C	60 Litres toutes les heures	0,9 kW / 5A	**4 595 €**
CONTINU'O 600 ECOLOGIC	+18°C	+3°C	60 Litres toutes les heures	0,9 kW / 5A	**4 595 €**

OPTIONS	Prix HT
Support mural inox	**176 €**
Kit de raccordement complet par flexibles	**189 €**
Chassis de réhausse 4 pieds Fixation sol + mur (ht maxi 2m)	**840 €**

DOSEUR MÉLANGEUR	Prix HT
DMT-MA SP BOX	**2 432 €**

Nota : Il est préconisé d'utiliser ce refroisisseur avec un doseur d'eau mélangeur type DMT-MA SP BOX afin de pouvoir changer la température d'eau de coulage par mélange avec une source chaude. L'option de doseur d'eau complet DMT-MA SP BOX permet de contrôler la température de coulage par mélange avec de l'eau chaude, et a aussi pour fonction la programmation du nombre de litres d'eau souhaité.



DMT-MA SP

AGD 110P - AGD 140P -AGD 180P - AGD 250P

Refroidisseurs d'eau MAGNERON avec cuve de 400 litres. Capacité de tirage horaire de 110 à 250 l/h à + 0.5°C et 180 à 500 l/h à +5°C. Modèles équipés de pompe et du boitier de commande à distance pouvant gérer l'option dosage d'eau automatique

Argumentaire technique

- Cuve facilement nettoyable.
- Serpentin inox 316L.
- Pompe
- Agitateur inox .
- Coffret avec disjoncteur, contacteur pour groupe et programmation agitateur.
- Commande à distance (L = 5 ml)
- Gaz frigorifique: R452A
- Doseur d'eau adaptable.
- Conception et fabrication française.

FABRICATION FRANÇAISE

Boitier de commande à distance

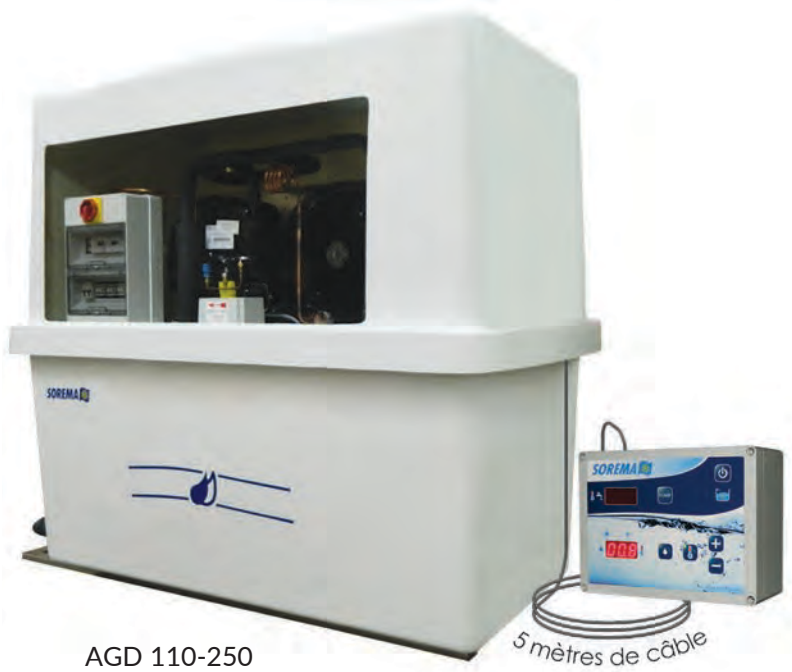
- Le boitier à distance, systématiquement proposé sur les refroidisseurs AGD, gère à la fois la température de l'eau du refroidisseur et les différentes options disponibles sur l'ensemble de cette gamme. Ce système permet au boulanger d'investir plus économiquement dans un doseur d'eau.

En base :
- Gestion Marche/Arrêt.
- Gestion température d'eau du refroidisseur avec affichage digital.
- Gestion du niveau d'eau (en sécurité de fonctionnement).
- Gestion de fonctionnement du groupe frigorifique
- Gestion du fonctionnment de la pompe

En option :
- Gestion de l'option dosage d'eau automatique.
- Gestion de l'option chaud/froid (résistance électrique)
- Gestion de l'option dosage d'eau automatique avec mitigeur

AUTRE DOSEUR ADAPTABLE :
Doseur programmable DMT-PROG

Caractéristiques techniques :
- Volume cuve : 380 litres
- Dimensions : L 1660 x P 830 x H 1370 mm
- Tension : 380V/3/50 Hz (sauf AGD 110 : 220V/1/50 Hz)



AGD 110-250

	Capacité tirage horaire (eau +1°C)	Puissance électrique	Poids à vide
AGD 110	110 litres/H	2 kw	170 kg
AGD 140	140 litres/H	2,7 kw	175 kg
AGD 180	180 litres/H	3,7 kw	180 kg
AGD 250	250 litres/H	4,5 kw	200 kg

(1) Programmation du volume
(2) Programmation du volume et mélange manuel eau froide/eau chaude

Type	Prix HT
AGD 110P	**7 925 €**
AGD 140P	**10 160 €**
AGD 180P	**11 545 €**
AGD 250P	**14 570 €**
Options :	
Condenseur haute température 40°C (110)	**725 €**
Condenseur haute température 40°C (140)	**610 €**
Condenseur haute température 40°C (180)	**508 €**
Condenseur haute température 40°C (250)	**867 €**
Longueur cable commande à distance (sup. à 5ML) L1 (10 ml)	**190 €**
L2 (15 ml)	**205 €**
L3 (20 ml)	**220 €**
Doseur DM Box(1)	**930 €**
Doseur mélangeur DMT-MA Box(2)	**1 972 €**
Doseur mélangeur programmable DMT-PROG 15-35-2V	**5 540 €**

Doseurs d'eau
Dosage gravitaire (sans pompe)

COMPTEUR COMPT'O (dosage manuel)

- Livré prêt à monter
- Affichage digital
- Remise à zéro manuelle
- Définition 1/10e litre
- Vanne 1/4 tour + coude diamètre 20/27 fournis
- Débit de tirage : 8 à 10 l/mn



Type	Prix HT
Compteur COMPT'O	**335 €**

DOSEUR AUTOMATIQUE DMG (dosage simple gravitaire)

- Destiné à une installation avec tout type de refroidisseur sans pompe et coulage gravitaire dans le pétrin
- Détermination du volume de 0.1 à 99.9 litres
- Unité de dosage : 0.1 litres
- Précision +/- 2 %
- Conditions d'utilisation :
  - Température d'eau de 0 à 35°C
  - Température ambiante de 2 à 50°C
  - Débit nominal : 500 litres / heure sous 0.03 bar
  - Tension d'alimentation : 240V monophasé 50 hz
- Avec accessoire : flexible sortie doseur avec crosse d'accrochage au pétrin
- Il est nécessaire de positionner le doseur à un niveau inférieur de 30 cm minimum à la sortie du refroidisseur
- Encombrement boitier partie électrique : L 340 x P 130 x H 240 mm
- Encombrement boitier partie hydraulique : L 350 x P 130 x H 240 mm

VARIANTE :

DOSEUR AUTOMATIQUE DMG BOX (dosage simple gravitaire)

Uniquement pour refroidisseurs OPTIMAX sans pompe : (voir page 171)



Type	Prix HT
Doseur automatique DMG	**1 863 €**

Dosage automatique *(refroidisseurs avec pompe)*

DOSEUR AUTOMATIQUE DM 15-25 (dosage simple automatique)

- Destiné à une installation avec tout type de refroidisseur équipé d'une pompe de surpression
- Détermination du volume de 1 à 999 litres. Débit de tirage : 15 L/mn
- Unité de dosage : 1 litre
- Précision +/- 2 %
- Conditions d'utilisation :
  - Température d'eau de 0 à 35°C - Température ambiante de 2 à 50°C
  - Débit nominal : 1 000 litres / heure sous 2 bars
- Tension d'alimentation : 240V monophasé 50 hz
- Avec accessoire : flexible sortie doseur avec crosse d'accrochage au pétrin
- Contact sec d'asservissement pompe
- Option : détermination au 1/10e litre pour des volumes de 0.1 à 99.9 litres
- Encombrement : L 350 x P 175 H 300 mm



VARIANTE :

DOSEUR AUTOMATIQUE DM BOX (dosage simple automatique)

Uniquement pour refroidisseurs OPTIMAX avec pompe et AGD 110 - 250 neufs : voir pages 170 à 172

DOSEUR AUTOMATIQUE DMT-MA (dosage automatique et mélange manuel eau froide/eau chaude)

- Destiné à une installation avec tout type de refroidisseur équipé d'une pompe de surpression
- Détermination du volume de 1 à 999 litres. Débit de tirage : 15 L/mn
- Unité de dosage : 1 litre
- Précision +/- 2 %
- Affichage de la température d'eau de coulage, détermination au °C
- Un mitigeur thermostatique permet de régler manuellement la température de l'eau de coulage par mélange de l'eau froide du refroidisseur et d'une eau chaude du réseau
- Conditions d'utilisation :
  - Température mini d'eau froide de 0 à 1°C - Température d'eau chaude de 40 à 60°C
  - Température d'eau mitigée de 0 à 35°C - Température ambiante de 2 à 50°C
  - Débit nominal : 1 000 litres / heure sous 2 bars
- Tension d'alimentation : 240V monophasé 50 hz
- Avec accessoire : flexible sortie doseur avec crosse d'accrochage au pétrin et réducteur de pression sur entrée eau chaude
- Contact sec d'asservissement pompe
- Option : dosage au 1/10e litre de 0,1 à 99,9 litres
- Encombrement : L 415 x P 195 H 520 mm



VARIANTE :

DOSEUR AUTOMATIQUE DMT-MA BOX (dosage automatique et mélange manuel eau froide/chaude)

Uniquement pour refroidisseurs OPTIMAX avec pompe et AGD 110 - 250 neufs : voir pages 170 à 172

DOSEUR AUTOMATIQUE ET PROGRAMMABLE DMT-PROG (dosage automatique et programmation électronique de la température souhaitée)

- Destiné à une installation avec tout type de refroidisseur équipé d'une pompe de surpression
- Ecran tactile de taille 7'
- Mémorisation de 50 recettes
- Mise à l'égoût automatique des premiers litres
- Détermination du volume de 0,1 à 999,9 litres.
- Débit de tirage : 15 L/mn à 35 L/mn
- Unité de dosage : 1/10e litre
- Précision +/- 1 %
- Affichage de la température d'eau de coulage, détermination au 1/10°C
- Mélange électronique par vannes motorisées de la température de l'eau de coulage, mélange de l'eau froide du refroidisseur et d'une eau chaude
- Conditions d'utilisation :
  - Température mini d'eau froide de 0 à +1°C
  - Température d'eau chaude de 40 à 65°C
  - Température d'eau mitigée de +1°C à 65°C
  - Température ambiante de +2°C à 50°C
- Tension d'alimentation : 240V monophasé 50 hz
- Avec accessoires : flexible sortie doseur avec crosse d'accrochage au pétrin et jeu de filtres et vannes pour entrées doseur
- Contact sec d'asservissement pompe
- Encombrement : L 501 x P 220 H 810 mm



Doseur mélangeur programmable
DMT-PROG 15-35-2V

Type	Prix HT
Doseur automatique DM 15-25	**1 885 €**
Doseur automatique DMT-MA 15-25	**2 990 €**
Option 1/10e litre (DM ou DMT-MA)	**98 €**
Doseur programmable DMT-PROG 15-35-2V	**5 540 €**

BUÉE'NO

CONDENSATION DES VAPEURS D'EAU DE FOURS

Argumentaire technique

- Appareil permettant la condensation des vapeurs d'eau en sortie de four de taille adaptée
- Conçu pour des fours ventilés et adaptable sur fours à sole sous conditions
- Cuve tampon isolée
- Echangeur type serpentin inox 316L
- Sortie d'eau pour évacuation des condensats Ø20/27
- Entrée vapeur Ø200
- Sortie clapet de décompression Ø100
- Compresseur frigorifique R452A avec condensateur à air - ventilateur hélicoïdal
- Agitation mécanique de l'eau
- Coffret électrique de puissance et de gestion de fonctionnement (intégré)
- Alimentation électrique : 230V-1ph-50Hz
- Poids à vide : 62 kg
- Poids en fonctionnement : 172 kg
- Dimensions : L 1 130 x P 660 x H 990 mm

PAS DE CONSOMMATION D'EAU



FABRICATION FRANÇAISE

Condenseur vapeur four	P max (kW) I max (A)	Prix HT
BUÉE'NO	0,7kW/4A	**3 835 €**
OPTION : Support mural inox		**176 €**

Avantages :

- Limite de rejet de vapeur d'eau dans le fournil
- Sans consommation d'eau
- Nombreux appareils déjà raccordés sur fours OMEGA
- Fabrication française



H 20 DOX 25

La série DOX 25 offre des **modèles économiques,** avec la garantie STM de 24 mois : elle est particulièrement adaptée aux réalités artisanales pour **l'interface intuitive et la structure legère**.

CARACTÉRISTIQUES DISTINCTIVES

- Interface simple et intuitive avec les touches HAUT et BAS pour régler la quantité, START pour le début ou la reprise du dosage, STOP / C pour l'arrêt manuel ou l'annulation éventuelle du mémoire. Il y a aussi des affichages numériques pour l'affichage de la quantité et de la température, ce dernier détecté par la sonde interne au dixième de degré.
- Haute précision avec des tolérances maximales de ± 1% et ± 1,5 ° C (DOX 25M).
- Mémoire pour la dernière sélection.
- Clapets anti-retour.
- Structure légère en plastique ABS et hydraulique externe.
- Pour une mise à niveau du produit, les **options** suivantes sont disponibles 5 :

- **Télécommande pompe** pour une intégration parfaite avec les refroidisseurs d'eau STM.

- **Kit d'installation et tuyau de déversement** de 2,5 m en plastique alimentaire - Kit 3 voies (DOX 25M) pour permettre la combinaison des eaux en fonction de la saison

- **Options de communication 5** : Entrées pour START / STOP à distance et RS 485 (uniquement pour la programmation de la quantité).



LIGNE	APPAREIL	ALIMENTATION	CODE	PRIX HT
25	DOX 25	230V - 50/60 Hz 110V - 50/60 Hz	35032SN0G 35031SN0G	**1 494 €**
	DOX 25 M	230V - 50/60 Hz 110V - 50/60 Hz	35002SN0G 5001SN0G	**2 105 €**
Options : Tuyau de dosage + kit (DOX 25 / 25 M)			2186005	**67 €**
Télécommande pompe (DOX 25 / 25 M)				**124 €**
1/2" kit 3 entrées manuel (DOX 25M)			3801235	**280 €**

Gamme complète


Seul dosage


Dosage et Mélange


Kit 3 voies en option

Domix 35

Le DOMIX 35 représente **le mix parfait de simplicité et fiabilité** : particulièrement adapté aux réalités artisanales qui ne veulent pas renoncer aux normes élevées offertes par un **mélangeur**

CARACTÉRISTIQUES DISTINCTIVES

- **Interface simple et intuitive** avec les touches HAUT et BAS pour régler la quantité, START pour le début ou la reprise du dosage, STOP / C pour l'arrêt manuel ou l'annulation éventuelle du mémoire. Il y a aussi des affichages numériques pour l'affichage de la quantité et de la température, ce dernier détecté par la sonde interne au dixième de degré.
- **Haute précision** avec des tolérances maximales de ± 1% et ±1 ° C.
- **Facilité d'utilisation** : grâce au bouton de contrôle de température avec échelle de référence et à la logique avec microprocesseur qui garde toujours la dernière sélection en mémoire.
- **Maximale durabilité** : grâce à la structure en acier inoxydable, les filtres pour les impuretés en double maille d'acier inoxydable et les raccords internes, exclusivement en bronze, laiton et acier.
- **Installation facile** grâce au kit spécialement conçu et aux buses avec joint OR.
- **Télécommande pompe** pour une intégration parfaite avec les refroidisseurs d'eau STM.
- **Tuyau de déversement** de 2,5 m en plastique alimentaire.
- **Kit 3 voies** (Option) pour permettre la combinaison des eaux en fonction de la saison.

Les doseurs-mélangeurs DOMIX sont des outils indispensables pour **standardiser et optimiser la qualité de la pâte**, aussi bien dans les boulangeries artisanales que dans les boulangeries industrielles; les DOMIX permettent en effet un **contrôle constant sur la quantité et sur la température de l'eau**, pour gérer avec précision le processus de pâte et de levain.



LIGNE	APPAREIL	ALIMENTATION	CODE	PRIX HT
35	DOMIX	230V - 50/60 Hz 110V - 50/60 Hz	351102ST0 351101ST0	**3 190 €**
Options : 1/2" kit 3 entrées manuel (DOMIX 35)			3801232	**236 €**

Domix 45

DOMIX 45, **la série la plus populaire : recettes, by-pass et acier inoxydable** pour toujours maintenir celui-ci aux normes qualitatives.

CARACTÉRISTIQUES DISTINCTIVES

- **Interface complète et intuitive avec clavier à membrane numérique** pour régler et rappeler les recettes en mémoire ou pour effectuer une vidange manuelle et **3 affichages numériques** pour visualiser la quantité, la température de l'eau et la température lue par la **sonde externe** de haute précision.
- **Excellente précision** avec des tolérances maximales de ± 1 ° C dans le mélange et de ± 1% dans le dosage.
- Possibilité de mémoriser jusqu'à **80 recettes**, pour **garantir la qualité du processus indépendamment de l'opérateur**.
- **Deuxième sortie de by-pass**, pour éliminer l'eau hors de la plage de température acceptable, permettant ainsi un contrôle plus rigoureux de l'eau qui est déversée dans le mélange. La gestion de la sortie pour mise à l'égout de l'eau à température non conforme est **manuelle sur le DOMIX 45 et automatique sur le DOMIX 45A**, à l'aide d'une électrovanne.
- **Facile à utiliser** grâce au bouton de réglage de la température avec échelle de référence et à la série de lumières d'avertissement.
- **Maximale durabilité** : grâce à la structure en acier inoxydable, les filtres pour les impuretés en double maille d'acier inoxydable et les raccords internes, en bronze, laiton et acier.
- **Installation facile** grâce au kit spécialement conçu et aux buses avec joint OR.
- **Télécommande pompe** pour une intégration parfaite avec les refroidisseurs d'eau STM.
- **Tuyau de déversement** de 2,5 m en plastique alimentaire.
- **Kit 3 voies** (Option) pour permettre la combinaison des eaux en fonction de la saison.



LIGNE	APPAREIL	ALIMENTATION	CODE	PRIX HT
45	DOX 45	230V - 50/60 Hz 110V - 50/60 Hz	352132ST0 352131ST0	**2 843 €**
	DOMIX 45	230V - 50/60 Hz 110V - 50/60 Hz	352102ST0 352101ST0	**3 777 €**
	DOMIX 45 A	230V - 50/60 Hz 110V - 50/60 Hz	352112ST0 352111ST0	**4 196 €**
Options : 1/2" kit 3 entrées manuel (DOMIX 45 / 45A)			3801205	**280 €**
Ø 16 mm 2° Tuyau de dosage pour by-pass (DOMIX 45 / 45A)			3801209	**65 €**

Gamme complète



DOX 45
Seul dosage



DOMIX 45
By-pass manuel



DOMIX 45A
By-pass automatique



Domix 60 et 70

Les gammes **DOMIX 60** et **DOMIX 70** incarnent **le meilleur de l'innovation**. Ces doseurs-mélangeurs d'eau sont particulièrement adaptés aux sites dont le **haut niveau d'automatisation et de technologie exige une qualité absolue**.

PERSONNALISEZ LE MODÈLE EN FONCTION DE VOS BESOINS :

DOMIX 60 (entrées d'½") que DOMIX 70 (entrées de ¾") peuvent être configurés pour gérer toutes les exigences : choix entre 2 et 3 arrivées d'eau et 1 ou 2 sorties pour pétrin.

CARACTÉRISTIQUES DISTINCTIVES

- **Très haute précision de réglage et maintien** de la température de l'eau : les marges de tolérance sont inférieures à ±1 % pour le dosage, et à ±0,5 °C pour la température.
- **Système de mélange automatique :** la température configurée est atteinte en quelques secondes, y compris dans les conditions les moins favorables, et les processus de dosage, mélange et évacuation de l'eau non à température sont gérés en mode entièrement automatique.
- Première mondiale, **un écran tactile couleurs de 10"** est utilisé comme interface utilisateur et permet une interaction et une gestion simples et intuitives.
- **Mémoire de 99 recettes** avec possibilité de dosages simples, doubles ou multiples.
- **Sonde externe avec câble extensible de 5 mètres** permettant de mesurer et d'afficher la température ambiante, de la farine ou de la pâte.
- **Sortie télécommande de la pompe** du refroidisseur assurant l'intégration parfaite de DOMIX aux refroidisseurs d'eau STM
- **Options de communication** pour la gestion à distance : commandes Marche/Arrêt à distance, interface sérielle RS-485 utilisant un protocole MODbus, ports USB et Ethernet ou panneau de commande à distance avec interface utilisateur complète. Sortie signal « fin de dosage » également prévue.



LIGNE	APPAREIL	ALIMENTATION	CODE	PRIX HT
60	DOMIX 60 2.1 (2 INLETS, 1 DOSING OUT)	100 ÷ 240V - 50/60 Hz	359711100	**6 980 €**
	DOMIX 60 2.2 (2 INLETS, 2 DOSING OUT)	100 ÷ 240V - 50/60 Hz	359711200	**7 255 €**
	DOMIX 60 3.1 (3 INLETS, 1 DOSING OUT)	100 ÷ 240V - 50/60 Hz	359711300	**7 784 €**
	DOMIX 60 3.2 (3 INLETS, 2 DOSING OUT)	100 ÷ 240V - 50/60 Hz	359711400	**8 039 €**
70	DOMIX 70 2.1 (2 INLETS, 1 DOSING OUT)	100 ÷ 240V - 50/60 Hz	359712100	**7 647 €**
	DOMIX 70 2.2 (2 INLETS, 2 DOSING OUT)	100 ÷ 240V - 50/60 Hz	359712200	**7 941 €**
	DOMIX 70 3.1 (3 INLETS, 1 DOSING OUT)	100 ÷ 240V - 50/60 Hz	359712300	**8 608 €**
	DOMIX 70 3.2 (3 INLETS, 2 DOSING OUT)	100 ÷ 240V - 50/60 Hz	359712400	**8 922 €**
Options : Ø 22 mm 2° Tuyau de dosage (DOMIX 60 / 70)			3801214	**117 €**
Panneau éloigné pour DOMIX 60/70 (ajouter l'Interface Sérielle)			3594202	**1 167 €**
USB + ETHERNET final 00 = 10				**518 €**
Entrée contrôles éloignés START/STOP + Interface Sérielle RS485 final 00 = 20				**431 €**
Entrée contrôles éloignés START/STOP + Sortie FIN de DOSAGE final 00 = 30				**382 €**
Interface Sérielle RS485 + Sortie FIN de DOSAGE final 00 = 40				**431 €**

H 20 PURITY C Steam

PURITY C Steam : Filtre anti-calcaire compact et économique, le nouvel allié de vos fours de boulangerie

Argumentaire technique

- Des pains plus dorés et croustillants
- Cannes à buée du four protégées
- Durée de vie du four augmentée
- Simple compact et économique
- Débit optimisé : 300 l/h (adapté four de boulangerie)
- Pas de branchement électrique
- Pas de vidange
- Pas de surconsommation d'eau
- Pas de rechargement de sel
- Pratique, fonctionnement horizontal ou vertical
- Suivi de la consommation via compteur déporté
- Attestation de Conformité Sanitaire (ACS)



1027754 - Kit C500 Steam **362€**
1027756 - Kit C1100 Steam **430€**
Prix HT 2020

Réf.	Article	Prix HT
1027756	Kit 1ère installation PURITY C1100 Steam	**430 €**
1027754	Kit 1ère installation PURITY C500 Steam	**362 €**
1023328	Cartouche PURITY C1100 Steam	**225 €**
1023320	Cartouche PURITY C500 Steam	**159 €**

Quel PURITY C Steam choisir ?			
Dureté carbonate (KH) en dH	**< 40 quintaux /mois**	**40 à 60 quintaux /mois**	**> 60 quintaux /mois**
4	C500	C500	C500
7	C500	C500	C1100
10	C500	C1100	C1100*
13	C1100	C1100	C1100*
16	C1100	C1100	C1100*

* Plus d'une cartouche par an



Chambres de pousse

Protégez vos chambres de pousse du calcaire

NOUVEAU

Argumentaire technique

- Traitement d'eau anticalcaire
- Filtration des goûts, odeurs et particules fines



1010982 - Kit PURITY C300, 2 flexibles **203 €**

Prix HT 2020

Réf.	Article	Prix HT
1010982	Kit 1ère installation PURITY C300, 2 flexibles (4000 L)	**203 €**
102826	Cartouche PURITY C300 (4000 L)	**99 €**
1002045	Cartouche PURITY C500 (6800 L)	**154 €**
298900	Compteur volumétrique petit débit (raccordement en 3/8)	**52 €**

Pétrins

Pensez à filtrer l'eau de votre pétrin

NOUVEAU





Argumentaire technique

- Meilleure fermentation
- Craché plus régulier et plus beau
- Réduction du chlore et d'autres substances altérant le goût et l'odeur grâce au charbon actif
- Retient les particules fines
- Capacité : 12 000 litres

1010734 - Cartouche PURITY Fresh C50 **51 €**

Prix HT 2020

Réf.	Article	Prix HT
1010734	Cartouche PURITY Fresh C50	**51 €**
1002949	Tête PURITY C 3/8 mâle avec by-pass fixe à 0% + vanne de purge	**26 €**
298900	Compteur volumétrique petit débit (raccordement en 3/8)	**52 €**
1007714	Flexible d'entrée (3/8-3/8, DN8, 1,5 m)	**14.5 €**
1007706	Flexible de sortie (3/8-3/8, DN8, 1,5 m)	**14.5 €**

PURITY Steam

Système anti calcaire pour fours à soles, fours à chariot, fours ventilés.
Protection des cannes à buée. Coque en métal.

Argumentaire technique

- Des pains plus dorés et croustillants
- Durée de vie du four augmentée
- Pas de branchement électrique
- Pas de surconsommation d'eau
- Pas de vidange
- Pas de rechargement de sel
- Pratique, fonctionnement horizontal ou vertical
- Suivi de la consommation via compteur intégré
- Attestation de Conformité Sanitaire (ACS)





Appareil à buée protégé par PURITY Steam

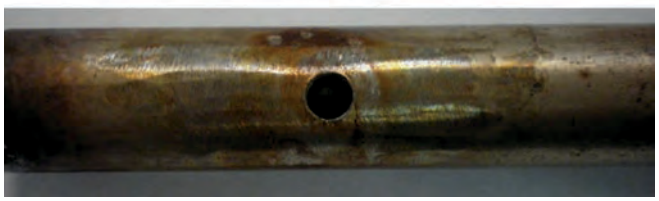
Rapport qualité d'eau et essais longues durées du TUBE D'INJECTION

AVANT mise en route des essais.



APRÈS 5000 cycles de fonctionnement, soit environ 7 mois. Conditions qualité eau centre d'essais BONGARD.





1020884 - Kit 1ère installation **PURITY** 450 Steam	**575€**
1020886 - Kit 1ère installation **PURITY** 600 Steam	**749€**
1020888 - Kit 1ère installation **PURITY** 1200 Steam	**923€**
1000653 - Recharge **PURITY** 450 Steam	**99€**
1000252 - Recharge **PURITY** 650 Steam	**134€**
1000231 - Recharge **PURITY** 1200 Steam	**175€**

Prix HT 2020

Quel PURITY Steam choisir ?			
Dureté carbonate (KH) en °dH	**< 40 quintaux /mois**	**40 à 60 quintaux /mois**	**> 60 quintaux /mois**
4	450	450	600
7	450	600	600
10	600	1200	1200
13	600	1200	1200
16	1200	1200	1200*

* Plus d'une cartouche par an

PURITY Clean

Un lavage en douceur grâce à la déminéralisation partielle

BRITA® Professionel
L'expert de la filtration de l'eau
Faites le choix de l'eau BRITA®

Argumentaire technique

- Evite l'entartrage des lave-batteries
- Pas de branchement électrique
- Pas d'évacuation d'eau
- Pas de rechargement de sel
- Fonctionnement horizontal ou vertical
- Lecture du niveau de saturation en temps réel
- Fonctionnement en eau chaude (60° C)
- Suivi de la consommation via compteur déporté



PURITY Clean

104758 - Kit 1ère installation **939€**
315645 - Recharge **141€**

Prix HT 2020



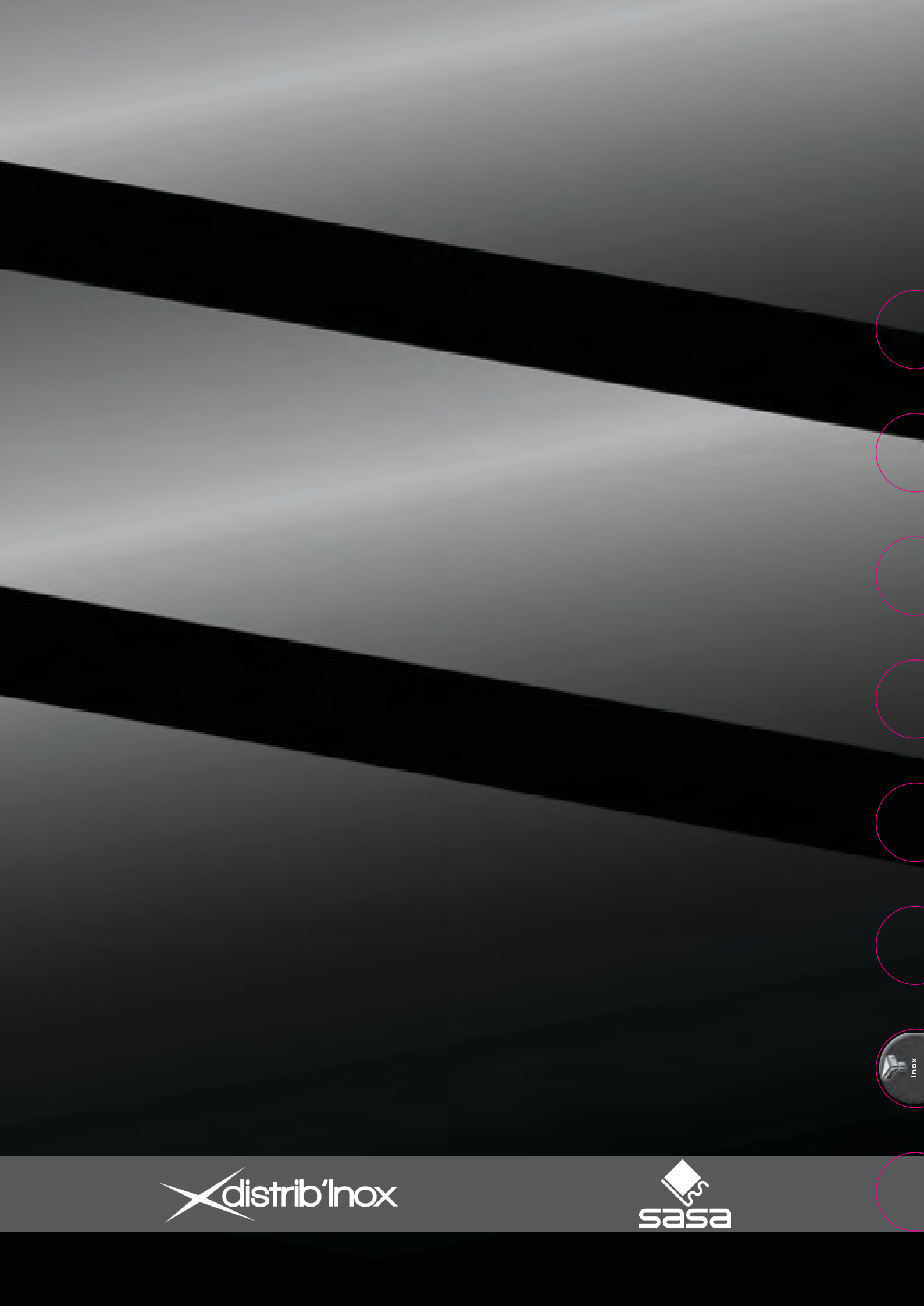
Combien de cartouches par an ?			
Dureté carbonate (KH) en °dH	**Capacité en litres (1)**	**Durée de vie approximative**	**Nombre de cartouches / an**
4	32 500	12 mois	1
7	18 500	9 mois	1.5
10	13 000	6 mois	2
13	10 000	5 mois	2.5
16	8 100	4 mois	3

(1) Pour cuve de 7.5 litres (2/jour), 2.5 litres/rinçage, 20 paniers/jour, 365 jour, bypass 10%

I nox

SOFINOR
Equiper pour durer

PV.lab Concept


Inox
distrib'Inox
sasa

Echelles et chariots

ECHELLE ECO

Livrée démontée - Soudures électriques - Glissières fermées
Inox alimentaire

Code	Dimensions	Sens d'entrée	Nombre d'étages	Prix HT
ECHE 001	400 x 600	400	20	320 €
ECHE 002	400 x 600	400	15	295 €

ECHELLE PREMIUM - MONOBLOC

Structure en tube de 25 x 25 mm - Inox 304 - Soudure TIG
Glissières ouvertes - 4 roulettes Ø125 pivotantes dont 2 à freins



Code	Dimensions	Sens d'entrée	Nombre d'étages	Prix HT
ECHI001	400 X 600	400	15	390 €
ECHI002	400 X 600	400	20	404 €
ECHI013	600 X 400	600	15	390 €
ECHI014	600 X 400	600	20	404 €

ECHELLE PRIMO

Soudures électriques - Glissières fermées - Inox alimentaire

Code	Dimensions	Sens d'entrée	Nombre d'étages	Prix HT
ECHI002 PRIMO	400 x 600	400	20	365 €
ECHI002 PRIMO	400 x 600	400	20	335 (par 20) €

ECHELLE PATISSERIE TYPE PANEO - PREMIUM

Structure en tube de 25 x 25 mm - Inox 304 - Soudure TIG
Glissières ouvertes - 4 roulettes Ø125 pivotantes dont 2 à freins

Code	Dimensions	Sens d'entrée	Nombre d'étages	Prix HT
ECP002	400 x 600	400	15	390 €
ECP003	400 x 600	400	17	404 €

ECHELLE A BACS - PREMIUM

Structure en tube inox 25 x 25 mm - Inox 304 - Support de bacs en fil inox - 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins - Ht 1 810 mm



Code	Dimensions	Hauteur espacement	Nombre d'étages	Prix HT
EBI010	610 X 410	185 mm	8	425 €
EBI020	610 X 820	185 mm	2 x 8	625 €

PIETEMENT POUR FOUR ATOLLSPEED AS 300 H

Structure en tube inox 304
Montée sur 4 roues dont 2 à freins



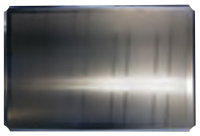
Code	Dimensions	Etagère	Glissières	Prix HT
SUPFAT H	480 x 490 x ht 850	oui	non	850 €
SUPFAT GH	480 x 490 x ht 850	non	oui	850 €

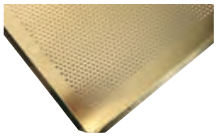
PLAQUES ALU 4 BORDS EVASÉS NON SILICONÉES

Angles coupés

Plaque alu pleine 400 x 600 4 bords évasés			
Code	Dimensions	Ep.	Prix HT
PLA1001	400 x 600	15/10°	13,00 €
PLA1007	400 x 600	20/10°	18,80 €

Plaque alu perforée 400 x 600 4 bords évasés			
Code	Dimensions	Ep.	Prix HT
PLA1002	400 x 600	15/10°	13,00 €
PLA1012	400 x 600	20/10°	18,90 €





BPANEO01	300 x 400 x 75 mm	19,50 €
BPANEO	400 x 600 x 75 mm	22,50 €
CBPANEO	Couvercle	17,00 €

Nouveauté



BACS POUR DIVISEUSES

Bacs à patons en polypropylène alimentaire



Code	Dimensions bac	Prix HT
BDIVR	Ø 470 ht : 170 mm	22 €
BDIVREC	520 x 410 ht : 140 mm	22 €
OPT026	Couvercle rectangle	13 €
OPT033	Couvercle rond	13 €



ECHELLE BASSE - PREMIUM

Structure en tube inox 25 x 25 mm - Inox 304 soudure TIG - tablette inox - 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins.

Code	Dimensions	Prix HT
ECHB005	400 x 600 x ht 860	426 €
ECHB006	600 x 400 x ht 1 000	477 €
ECHB007	600 x 800 x ht 1 000	520 €

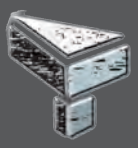


TABLE SUPPORT DRESSEUSE EPSILON - PREMIUM

Dimensions : 980 x 750 mm Ht 750 mm - Inox 304
Soudure TIG - 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
Double range plaques 400 x 600 mm
7 niveaux

Code	Dimensions	Prix HT
TSP028	980 x 750 mm	1 100 €



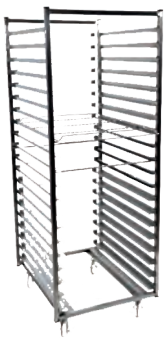


Echelles et chariots

CHARIOT DE STOCKAGE - PREMIUM

Structure en tube inox 304 de 25 x 25 mm et 30 x 30 suivant dimensions,
Roues sur platines avec galets polyamides blanc Ø100 sans frein
Glissières ouvertes - Monobloc - Soudure TIG

Code	Dimensions	Sens d'entrée	Nombre d'étages	Prix HT
CHS011	400 x 800	400	20	528 €
CHS016	600 x 800	600	20	548 €
CHS031	800 x 600	800	20	548 €
CHS032	900 x 700	900	20	588 €
CHS107	1 000 x 700	1000	20	630 €



TOILE DE COUCHE LIN

Livrée en rouleau de 20 m. Prix du rouleau

Code	Couche complète Dimensions	Prix HT
TOIR600	larg. 600	168 €
TOIR750	larg. 750	219 €
TOIR800	larg. 800	230 €

GRILLE SANS ARRET

Code	Dim.	Ø cadre	nb raid	nb fil	Ø fil	Prix HT
GRI002	400 x 600	5	2	29	5	10,50 €

GRILLE AVEC ARRETS

Code	Dim.	Ø cadre	nb raid	nb fil	Ø fil	arrêt	Prix HT
GRI003	800 x 600	7	2	22	3	600	22,50 €

GRILLE AVEC ARRETS ET RENFORTS

Code	Dim.	Ø cadre	nb raid	nb fil	Ø fil	arrêt	Prix HT
GRI006	900 x 700	7	3	26	3	700	40,80 €
GRI023	1 000 x 700	7	3	28	3	700	44,80 €
GRI024	1 000 x 800	7	3	30	3	800	48,50 €



SERVANTE MULTIFONCTIONS

Code	Dimensions	Prix HT
SMI96 dessus inox	900 x 600	1 080 €
SMB97 dessus bois	900 x 700	1 080 €

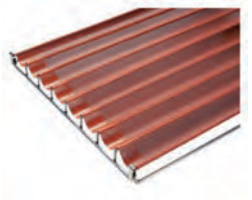
Structure en tube inox 304.
2 fois 5 niveaux de glissières - Etagère basse
4 roulettes polyamides dont 2 à freins.
Livrée avec accessoires 2 bac 10L et containers universels 15L avec couvercles

FILET DE CUISSON

Filet de cuisson TOUT ALU Code	Dimensions	Prix HT
FCACA 4060A	400 x 600	46 €
FCACA 4080A	400 x 800	61 €
FCACA 6080A	600 x 800	77 €



Filet de cuisson inox Code	Dimensions	Prix HT
FCICI 4060A	400 x 800	76 €
FCICI 4080A	400 x 800	79 €
FCICI 6080A	600 x 800	96 €



Nous préciser nb d'alvéoles et sens du pain

TABLE AVEC BAC À SACS

Stucture en inox 304
Dessus hêtre lamellé - collé ép. 26 mm
Chariot pour sacs renforcé sur roulettes

Code	Dimensions L x P x H	Prix HT
TDH 129F	1 200 x 900 x 900	2 310 €

CHARIOT CAMPAGNARD BAS MONOBLOC - PREMIUM

Structure en inox 304. Larg 900 x prof 700 x ht 940 mm hors tout
Roues sur platines avec galets polyamides blanc Ø100 dont 2 à freins
Glissières ouvertes, pour grilles ou planches de 800 x 600 mm

Code	Entrée	Nombre d'étages	Dessus	Prix HT
CCBI001	800 mm	7	Inox	1 220 €
CCBI002	800 mm	7	Hêtre	1 210 €
CCBI003 démontable	800 mm	7	Hêtre	1 335 €





OPTIONS

Code	Designation	Prix HT
OPT017	Plus value glissière en U	110 €
PL800600	Planche en contre plaqué avec tasseaux de 600 x 800	35 €
TABR 500700	Tablette rabattable 500 x 700	765 €





TABLE DE TRAVAIL - PREMIUM

Pietement et traverse tube 35 x 35 Inox 304, monobloc soudé, Dessus, ep. 40 mm doublé mélaminé blanc
4 vérins réglables

Table centrale

Code	Dimensions	P.U. (HT)
Sans étagère basse		
TC7001	1 000 x 700 x 850/900	529 €
TC7002	1 200 x 700 x 850/900	586 €
TC7004	1 600 x 700 x 850/900	655 €
Avec étagère basse		
TCE7001	1 000 x 700 x 850/900	590 €
TCE7002	1 200 x 700 x 850/900	640 €
TCE7004	1 600 x 700 x 850/900	776 €





Table à dosseret

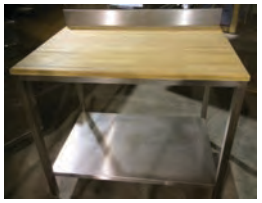
Code	Dimensions	P.U. (HT)
Sans étagère basse		
TD7001	1 000 x 700 x 850/900	568 €
TD7002	1 200 x 700 x 850/900	619 €
TD7004	1 600 x 700 x 850/900	717 €
Avec étagère basse		
TDE7001	1 000 x 700 x 850/900	636 €
TDE7002	1 200 x 700 x 850/900	681 €
TDE7004	1 600 x 700 x 850/900	803 €

TABLE DESSUS HETRE - PREMIUM

Pietement et traverse Inox 304 - Tube 35 x 35 - Monobloc soudé - Dessus en hêtre lamellé collé - Centrale (dosseret à rajouter en option) - 4 vérins réglables

Sans étagère basse

Code	Dimensions en mm	P.U. (HT)
TH7001	1 000 x 700 x 900	683 €
TH7002	1 200 x 700 x 900	724 €
TH7003	1 400 x 700 x 900	781 €
TH7004	1 600 x 700 x 900	871 €
TH7005	1 800 x 700 x 900	956 €
TH7006	2 000 x 700 x 900	987 €



Avec étagère basse

Code	Dimensions en mm	P.U. (HT)
THE7001	1 000 x 700 x 900	746 €
THE7002	1 200 x 700 x 900	819 €
THE7003	1 400 x 700 x 900	871 €
THE7004	1 600 x 700 x 900	971 €
THE7005	1 800 x 700 x 900	1037 €
THE7006	2 000 x 700 x 900	1071 €

PLONGE - PREMIUM

Pietement inox 304 - Tube 40 x 40 - Dessus de plonge avec angles rayonnés - Habillage des bacs sur les 3 côtés
Bacs avec angles arrondis et égouttoir nervuré
Large choix sur demande
Sans étagère basse

Code Sans étagère basse	Dimensions	Nombre de bac	P.U. (HT)
PL7001	700 x 700 x 870/900	1	615 €
PL7006G	1 200 x 700 x 870/900	1 + EG G	691 €
PL7006D	1 200 x 700 x 870/900	1 + EG D	691 €
PL7008G	1 600 x 700 x 870/900	2 + EG G	920 €
PL7008D	1 600 x 700 x 870/900	2 + EG D	920 €



Avec étagère basse

Code	Dimensions	Nombre de bac	P.U. (HT)
PL7101	700 x 700 x 850/900	1	688 €
PL7106G	1 200 x 700 x 850/900	1 + EG G	783 €
PL7106D	1 200 x 700 x 850/900	1 + EG D	783 €
PL7108G	1 600 x 700 x 850/900	2 + EG G	1036 €
PL7108D	1 600 x 700 x 850/900	2 + EG D	1036 €

DOUCHETTE SUR MELANGEUR MONOTROU

Avec ou sans bec mobile

Code	Désignation	P.U. HT
DM0011	avec bec	390 €
DM0012	mini douchette	450 €





MELANGEUR SIMPLE

1/4 de tour

Code	P.U. HT
MS0010	101 €

LAVE MAINS STANDARD

Monobloc
Inox 304 avec cuve rectangulaire
Dosseret arrière
Pré-mélangeur à clapet anti-retour et distributeur de savon 500ml
Commande au genou



Code	Dimensions	P.U. HT
LM003	400 x 340 x 595 mm	234 €

POUBELLE À PÉDALE 50L ou 100L

Code	Dimensions	P.U. HT
POUB1004	Ø 395 x 620 mm	201 €
POUB1005	Ø 475 x 720 mm	250 €

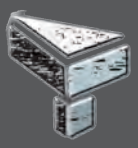


POUBELLE À CISEAUX 110L

Code	Dimensions	P.U. HT
POUB1008	560 x 435 x 940 mm	145 €



Tarif 2019 susceptible d'être modifié en fonction des fluctuations des cours de nos matières premières



MEUBLE BAS PORTES COULISSANTES

Meuble inox 304 avec dessus central ou à dosseret
Avec portes coulissantes et étagère intermédiaire
Monté sur pieds réglables - Hauteur de 830 à 900 mm
Dessus meuble 40 mm doublé par panneau mélaminé ep.19mm

Dessus central

Code	Dimensions	P.U. (HT)
MBCC7001	1 000 x 700 x 850/900	1 140 €
MBCC7002	1 200 x 700 x 850/900	1 251 €
MBCC7004	1 600 x 700 x 850/900	1 474 €
MBCC7006	2 000 x 700 x 850/900	1 687 €



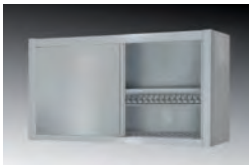
Dessus à dosseret

Code	Dimensions	P.U. (HT)
MBCD7001	1 000 x 700 x 850/900	1 214 €
MBCD7002	1 200 x 700 x 850/900	1 311 €
MBCD7004	1 600 x 700 x 850/900	1 509 €
MBCD7006	2 000 x 700 x 850/900	1 789 €

MEUBLE MURAL PORTES COULISSANTES

Hauteur 650 mm - Inox 304
Portes coulissantes et étagère intermédiaire réglable

Code	Dimensions	P.U. (HT)
MHC6501	1 000 x 400 x 650	672 €
MHC6502	1 200 x 400 x 650	731 €
MHC6504	1 600 x 400 x 650	869 €
MHC6506	2 000 x 400 x 650	1 023 €



MEUBLE MURAL PORTES BATTANTES

Hauteur 650 mm - Inox 304
Portes battantes doublées
Etagère inox intermédiaire réglable

Code	Dimensions	P.U. (HT)
MHB6501	500 x 400 x 650	574 €
MHB6502	600 x 400 x 650	631 €
MHB6503	700 x 400 x 650	676 €
MHB6504	800 x 400 x 650	710 €

ENSEMBLE PLONGE AUTONOME

- Plonge, 1 bac de 500 x 500 x 300 avec égouttoir et étagère basse
- Douchette sur mélangeur h 750 avec bec mobile
- Panneau inox perforé équipé de 5 tiges et Barre à Louches avec 6 crochets
- Meuble haut, portes coulissantes avec étagère
- Structure «Auto-Porteuse» en tube inox 304
- Ensemble livré pré-monté (sans les accessoires)



Code	Dimensions		P.U. (HT)
ENSPL001	1 200 x 700	G ou D	2995 €
ENSPL005	1 400 x 700	G ou D	3195 €

Nouveauté

LES COMPOSITIONS DE MEUBLES

Meuble inox 304 avec dessus à dosseret de 40 mm doublé par panneau mélaminé ép. 19 mm
Monté sur pieds réglables hauteur de 830 à 900 mm - Livré démonté non assemblé
Montage en option possible jusqu'à 2 000

Code	Dimensions	P.U. (HT)
COMP1501	1 500 x 700 x 850/900	2 945 €

x1 meuble bas 3 tiroirs + 1 bac à farine + 1 meuble PB + 1 dessus inox 1 500 x 700mm dosseret + arrière de liaison

Code	Dimensions	P.U. (HT)
COMP2003	1 900 x 700 x 850/900	3 950 €

x1 meuble bas 4 tiroirs + 2 bacs à farine + 1 meuble 7 niveaux + 1 dessus inox 1 900 x 700mm dosseret + arrière de liaison + guide bacs à farine

Code	Dimensions	P.U. (HT)
COMP2502	2 400 x 700 x 850/900	4 259 €

x1 meuble bas PC + 2 bacs à farine + 1 meuble 3 tiroirs + dessus inox 2 400 x 700mm dosseret + arrière de liaison + guide bacs à farine

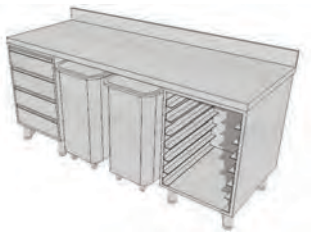
Code	Dimensions	P.U. (HT)
COMP2504	2 450 x 700 x 850/900	5 186 €

x1 meuble 3 tiroirs + 1 bac à farine + 1 meuble 4 tiroirs + 1 meubles 7 niveaux + 1 meuble PB + 1 dessus inox 2 450 x 700mm dosseret + arrière de liaison

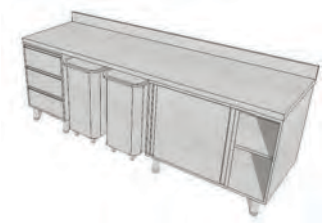
Montage usine L 1 500 & 2 000 - 150€
Montage usine L 2 500 175€
Autres dimensions : nous consulter



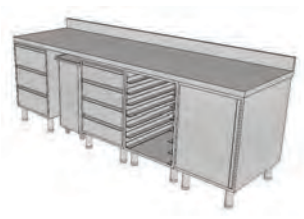
comp 1501



comp 2003



comp 2502



comp 2504

Exemples de compositions - Demandez votre vue 3D au 04 77 55 12 21

Tarif 2019 susceptible d'être modifié en fonction des fluctuations des cours de nos matières premières

Inox

Le couturier de l'inox au service d'Euromat

Conception et réalisation de tables centrales, de portiques et d'aménagements spécifiques



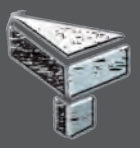








Signé PV Labo Concept



Eléments pour tables à composer



Table composée	Désignation	Référence	Dimensions (cm)	Prix HT
	Elément 2 Tiroirs Guide 1 Chariot 1 Chariot sur roulettes Elément porte à battant pour plaques 60 x 40 Dessus inox avec dosseret	130001	L 130 x P 70 x H 90	**2 778 €**
	Elément 2 Tiroirs Elément 3 Tiroirs Elément 4 Tiroirs Dessus inox avec dosseret	120008	L 120 x P 70 x H 90	**3 196 €**
	2 éléments 3 Tiroirs Elément portes à battant Dessus inox avec dosseret	160007	L 160 x P 70 x H 90	**3 286 €**
	2 élément 3 Tiroirs Guide 2 Chariots 2 Chariots sur roulettes Elément porte à battant pour plaques 60 x 40 Dessus inox avec dosseret	170001	L 170 x P 70 x H 90	**3 518 €**
	Elément double porte à battant Pour plaques 60 x 40 Guide 1 Chariot 1 Chariot sur roulettes Elément 3 Tiroirs Dessus inox avec dosseret	170004	L 170 x P 70 x H 90	**3 545 €**
	2 éléments 3 Tiroirs Elément portes coulissantes Dessus inox avec dosseret	200006	L 200 x P 70 x H 90	**3 741 €**

Prix en rouge : matériel disponible - Prix en noir : délai 3/4 semaines

Tables de boulage

dessus hêtre avec dosseret épaisseur 3 cm

TABLE DE BOULAGE OUVERTE



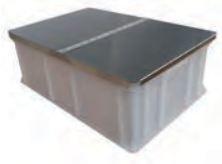
Modèle présenté L 150		
L 100 P 70 H 90	PVTBOU100	760 €
L 150 P 70 H 90	PVTBOU150	995 €
L 190 P 70 H 90	PVTBOU190	1 173 €

TABLE DE BOULAGE 2 ÉTAGÈRES



Modèle présenté L 150 avec 6 bacs : 2 176 €		
L 100 P 70 H 90	PVTB2ET100	1 006 €
L 150 P 70 H 90	PVTB2ET150	1 369 €
L 190 P 70 H 90	PVTB2ET190	1 648 €

BAC + COUVERCLE inox ouverture par moitié capacité 42 L





L 40 P 60 H 23	PV42L	127 €

TABLE DE BOULAGE 1 ÉTAGÈRE



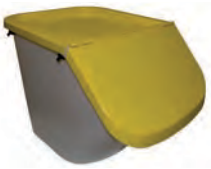
Modèle présenté L 150 avec 3 bacs : 1 488 €		
L 100 P 70 H 90	PVTB1ET100	818 €
L 150 P 70 H 90	PVTB1ET150	1 129 €
L 190 P 70 H 90	PVTB1ET190	1 335 €

ETAGERE A BACS GN



L 100	PVETA100	490 €
L 150	PVETA150	530 €
L 190	PVETA190	571 €

BAC + COUVERCLE 3 couleurs de couvercle (jaune, vert, bleu) capacité 40 L



L 44 P 61 H 45	PVB40L	110 €

OPTIONS

KIT 4 ROUES dont 2 avec freins

195100	118 €

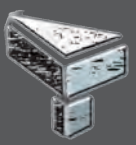
BACS Polycarbonate

GN 1/1 BAPOLYGN11	34 €
GN 1/2 BAPOLYGN12	21 €
GN 1/3 BAPOLYGN13	19 €

COUVERCLES Polycarbonate

COUPOLYGN11	20 €
COUPOLYGN12	12 €
COUPOLYGN13	11 €

Prix en rouge : matériel disponible - Prix en noir : délai 3/4 semaines



Parisiens - Tables à sel

PARISIEN 5 niveaux dessus hêtre sur roues L 100 cm x H 88 cm



Parisien format 80x60	P70	PAR10070DB	1 521 €
Parisien format 90x70	P80	PAR10080DB	1 589 €

TIRETTE droite ou gauche L 65 cm



Parisien 80x60	TIR68	272 €
Parisien 90x70	TIR75	286 €

GLISSIERES EN U réglables tous les 3,5 cm



Paire de glissières supplémentaires (maximum 7 nieaux)

P68	GLI68	53 €
P75	GLI75	55 €

Planche OUKOUMÉ	80 x 60	PLAN86	31 €
Planche OUKOUMÉ	90 x 70	PLAN97	41 €

PARISIEN 5 niveaux POUR PAINS SPÉCIAUX avec étagère pour bacs à ingrédients (en option)

L 150 cm



Pour parisien 80 x 60	PARPSAE1568	3 388 €
Pour parisien 90 x 70	PARPSAE1575	3 543 €

L 100 cm



Pour parisien 80 x 60	PARPSAE1068	2 121 €
Pour parisien 90 x 70	PARPSAE1075	2 189 €

TABLE A SEL dessus hêtre ou inox - L 50 cm P 70 cm H 81 cm



Dessus bois	TAS2TDB	1 051 €
Dessus inox	TAS2TDI	1 103 €



Dessus bois	TASC4168DB	1 397 €
Dessus inox	TASC4168DI	1 477 €



Dessus bois	TASC4068DB	1 052 €
Dessus inox	TASC4068DI	1 131 €

Prix en rouge : matériel disponible - Prix en noir : délai 3/4 semaines

Séchoir à couches

SÉCHOIR À COUCHES MOBILE



4 x 14 barres (double face)		
L 80 x P 143 x H 192	SCMB4N56	1 369 €

SÉCHOIR À COUCHES MURAL REPLIABLE





Repliage en position fer-



Verrouillage en position

17 barres		
L 100 x P 73 x H 8	SCMU1N17	449 €

27 barres		
L 150 x P 73 x H 8	SCMU1N27	549 €



MODÈLE PRÉSENTÉ SCECH6010
dans un chariot de stockage
800 x 600 (entrée 600)

SÉCHE COUCHES POUR CHARIOT



10 barres (entrée 600 mm)		
L 60 x P 73 x H 8	SCECH6010	320 €

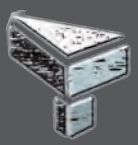
12 barres (entrée 700 mm)		
L 70 x P 73 x H 8	SCECH7012	335 €

14 barres (entrée 800 mm)		
L 80 x P 73 x H 8	SCECH8014	350 €

16 barres (entrée 900 mm)		
L 90 x P 73 x H 3	SCECH9016	365 €

Prix en rouge : matériel disponible - Prix en noir : délai 3/4 semaines

Etageres Batteurs - Chariots - Grilles





ÉTAGÈRE A BARRES pour accessoires batteurs P 50 H 30

6 crochets - L 80	PV80000080	734 €
9 crochets - L 100	PV80000100	779 €
12 crochets - L 120	PV80000120	859 €
15 crochets - L 140	PV80000140	886 €
18 crochets - L 160	PV80000160	1 020 €
21 crochets - L 180	PV80000180	1 052 €



CHARIOT BAS SOUDÉ pour format 60 X 40 8 niveaux

entrée 40	L 53 x P 70,5 x H 86,2	PV603P4S	418 €
entrée 60	L 73 x P 50,5 x H 86,2	PV603P6S	469 €



CHARIOT BAS SOUDÉ INOX 304 pour format 60 x 40 - 8 niveaux

entrée 40	L 96 x P 70 x H 86,15	PV603P24S	775 €



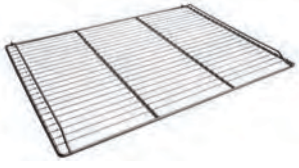
CHARIOT BAS SOUDÉ INOX 304 pour Atoll Speed AS 300H

entrée 40	L 46,4 x P 564 x H 100,2	PV603P4SAS	530 €



ECHELLES SOUDÉES pour plaques 60 X 40 écartements / 100 mm pour 15 niv, 75 mm pour 20 niv

15 niveaux - entrée 40	L 53 x P 70,5 x H 178	ECH15N4060	400 €
20 niveaux - entrée 40	L 53,8 x P 70,5 x H 178,5	ECH20N4060	414 €
15 niveaux - entrée 60	L 73 x P 50,5 x H 178,5	ECH15N6040	429 €
20 niveaux - entrée 60	L 73 x P 50,5 x H 170	ECH20N6040	444 €



GRILLES INOX SIMPLES avec arrêts - 22 fils

L 80 x P 60 - 2 traverses long arrêts 60	GRBOU10086B	26 €
L 90 x P 70 - 3 traverses long arrêts 70	GRBOU10009B	40 €



GRILLES INOX SIMPLES - 29 fils

L 40 x P 60 - 3 traverses GRGAS20021	13 €

Prix en rouge : matériel disponible - Prix en noir : délai 3/4 semaines

ARMOIRE MURALE PORTES COULISSANTES - P 40 H 67



PBSC0009	L 100	563 €
PBSC0010	L 120	635 €
PBSC0011	L 140	686 €
PBSC0012	L 160	752 €
PBSC0013	L 180	808 €
PBSC0014	L 200	879 €

ARMOIRE MURALE PORTES COULISSANTES avec bac GN 1/3 H 15 sur glissières - P 40 H 82



	Tiroirs	Inox		Polycarbonate
L 100	PBSC0009 4T	807 €	4TP	781 €
L 120	PBSC0010 5T	938 €	5TP	906 €
L 140	PBSC0011 6T	1 047 €	6TP	957 €
L 160	PBSC0012 7T	1 172 €	7TP	1 127 €
L 180	PBSC0013 8T	1 285 €	8TP	1 234 €
L 200	PBSC0014 9T	1 416 €	9TP	1 358 €

Plonges avec ou sans étagère

1 BAC - P 70 H 90 cm

L 120 bac : 50 x 50 x 30 / L 140 Bac : 60 x 50 x 32





	Sans étagère		Avec étagère	
L 120 EGTD	LF900024FD	750 €	LF900079FD	854 €
L 120 EGTG	LF900030FD	750 €	LF900085FD	854 €
L 140 EGTD	LF900026FD	812 €	LF900081FD	928 €
L 140 EGTG	LF900032FD	812 €	LF900087FD	928 €

2 BACS - P 70 H 90 cm

L 160 bacs : 50 x 50 x 30 / L 200 Bacs : 60 x 50 x 32





	Sans étagère		Avec étagère	
L 160 EGTD	LF900041FD	1 039 €	LF900096FD	1 172 €
L 160 EGTG	LF900045FD	1 039 €	LF900100FD	1 172 €
L 200 EGTD	LF900043FD	1 149 €	LF900098FD	1 309 €
L 200 EGTG	LF900047FD	1 149 €	LF900102FD	1 309 €

Tables démontables (montage en 5 mn)

TABLE CENTRALE - P 70 H 90 cm

inox aisi 304 - tube 40 x 40





	Sans étagère		Avec étagère	
L 120	TF900090	480 €	TF900124	587 €
L 140	TF900092	512 €	TF900126	639 €
L 160	TF900094	557 €	TF900128	700 €
L 180	TF900096	591 €	TF900130	748 €
L 200	TF900098	631 €	TF900132	800 €

TABLE MURALE - P 70 H 90 cm

inox aisi 304 - tube 40 x 40





	Sans étagère		Avec étagère	
L 120	TF900073FD	518 €	TF900107FD	618 €
L 140	TF900075FD	557 €	TF900109FD	666 €
L 160	TF900077FD	594 €	TF900111FD	724 €
L 180	TF900079FD	625 €	TF900113FD	776 €
L 200	TF900081FD	660 €	TF900115FD	834 €

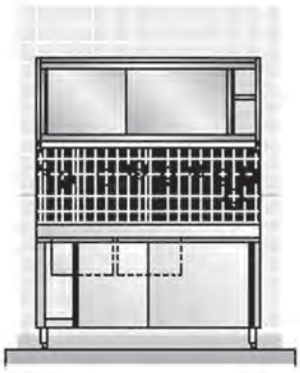
Prix en rouge : matériel disponible - Prix en noir : délai 3/4 semaines



Ensembles plonges Eco



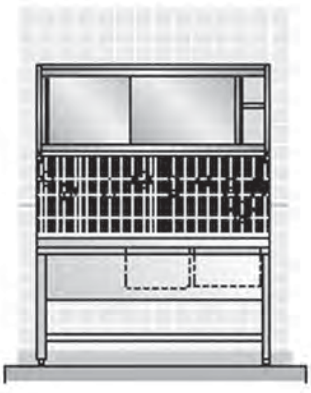
Ensemble plonge 1 bac avec portes coulissantes	Code	Prix
L 1200 mm Egouttoir Droit	ESPL1FER120D	**2 859 €**
L 1200 mm Egouttoir Gauche	ESPL1FER120G	**2 859 €**
L 1400 mm Egouttoir Droit	ESPL1FER140D	**3 068 €**
L 1400 mm Egouttoir Gauche	ESPL1FER140G	**3 068 €**
Livré avec mélangeur 1/4 de tour		



Ensemble plonge 2 bacs avec portes coulissantes	Code	Prix
L 1600 mm Egouttoir Droit	ESPL2FER160D	**3 469 €**
L 1600 mm Egouttoir Gauche	ESPL2FER160G	**3 469 €**
L 1800 mm Egouttoir Droit	ESPL2FER180D	**3 652 €**
L 1800 mm Egouttoir Gauche	ESPL2FER180G	**3 652 €**
Livré avec mélangeur 1/4 de tour		



Ensemble plonge 1 bac avec étagère basse	Code	Prix
L 1200 mm Egouttoir Droit	ESPL1OUV120D	**2 347 €**
L 1200 mm Egouttoir Gauche	ESPL1OUV120G	**2 347 €**
L 1400 mm Egouttoir Droit	ESPL1OUV140D	**2 520 €**
L 1400 mm Egouttoir Gauche	ESPL1OUV140G	**2 520 €**
Livré avec mélangeur 1/4 de tour		



Ensemble plonge 2 bacs avec étagère basse	Code	Prix
L 1600 mm Egouttoir Droit	ESPL2OUV160D	**2 885 €**
L 1600 mm Egouttoir Gauche	ESPL2OUV160G	**2 885 €**
L 1800 mm Egouttoir Droit	ESPL2OUV180D	**3 048 €**
L 1800 mm Egouttoir Gauche	ESPL2OUV180G	**3 048 €**
Livré avec mélangeur 1/4 de tour		

Prix en rouge : matériel disponible - Prix en noir : délai 3/4 semaines

Ensemble plonge Eco

Modèle présenté :
L 1200 x P 700 x H 2300 mm
Code ESPL1F120D

Armoire de rangement avec portes coulissantes équipée d'une étagère réglable



Barre équipée de petits crochets mobiles pour suspendre tous vos accessoires

Sur plonge
L 1200 mm - 1 bac
L 1600 mm - 2 bacs
L 1800 mm - 2 bacs
Dimensions du bac (ou des bacs)
L 500 x P 500 x H 300 mm

Panneau arrière perforé avec crochets mobiles

Sur plonge
L 1400 mm
Dimensions du bac
L 600 x P 500 x H 320 mm

Plonge fermée portes coulissantes (ou ouverte avec étagère basse)

Argumentaire commercial

- Ensemble plonge compact pouvant être installé dans un espace restreint

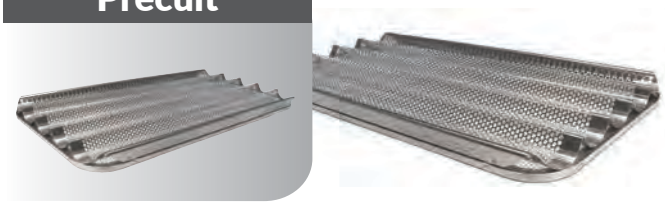
Points forts

- Panneau perforé avec barre et crochets pour suspendre les ustensiles
- Plonge profonde
- Armoire avec portes coulissantes
- Plonge ouverte ou fermée



sasa
le partenaire du bon pain

Précuit



- Cadre en aluminium allégé
- Tôle en aluminium pincée rivetée
- Grande perforation spéciale précuit
- Coins arrondis pour une manipulation simplifiée

PRODUIT : Cuisson rapide - Design allégé

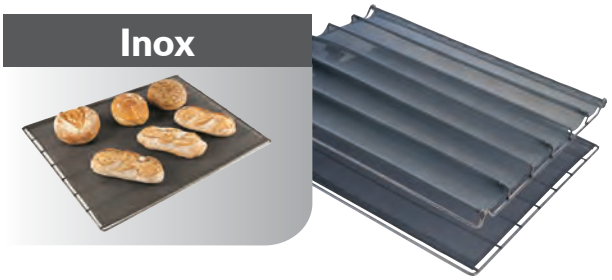
Eurogliss



- Cadre en tube INOX
- Tôle perforée en aluminium (perforations ø 1,8 mm)
- Revêtement anti-adhérent Infinium® Silicone 6001 ou PTFE 301
- Angles arrondis et emboutis.
- Existe en plat ou alvéolé.

PRODUIT : Retraitement possible du revêtement
Transfert de chaleur optimal pour une coloration homogène et une croustillance maîtrisée

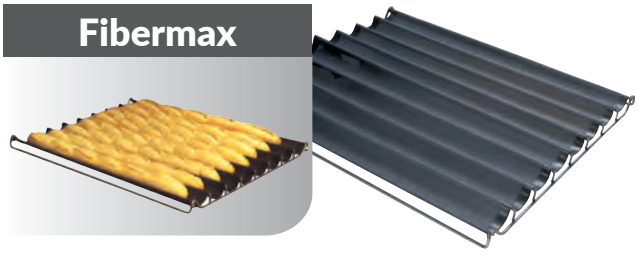
Inox



- Cadre en fil plein INOX.
- Toile INOX amovible - fournie
- Revêtement anti-adhérent Infinium® Silicone 6001
- Existe en plat ou alvéolé.
- Fixation par agrafes INOX.

PRODUIT : Idéal pour la fabrication.
Retraitement ou changement de toile rapide et facile.

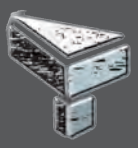
Fibermax



- Cadre fil plein INOX.
- Toile souple amovible en fibre de verre siliconée fournie avec tiges.
- Revêtement anti-adhérent Infinium® Silicone 6001
- La toile peut être interchangée avec la toile INOX.

PRODUIT : la solution idéale pour la cuisson des pâtons en cru surgelé.

Dim. (en mm) Long.		Alvéoles Larg.	Revêtement	Eurogliss Prix HT	Inox Prix HT	Fibermax Prix HT	Précuit Prix HT
600	400	4	Infinium® 6001 Silicone	76,80 €	78 €	72,40 €	
			Sans revêtement	-	-	-	57,30 €
		5	Infinium® 6001 Silicone	76,80 €	78 €	72,40 €	
			Sans revêtement	-	-	-	57,30 €
800	400	4	Infinium® 6001 Silicone	89,80 €	92	87,60	
			Sans revêtement	-	-	-	69 €
		5	Infinium® 6001 Silicone	89,80 €	92	87,60	
			Sans revêtement	-	-	-	69 €
800	600	6	Infinium® 6001 Silicone	110,30 €	126,50 €	114,60 €	
			Sans revêtement	-	-	-	102,80 €
		8	Infinium® 6001 Silicone	110,30 €	126,50 €	114,60 €	
			Sans revêtement	-	-	-	102,80 €



Ekogliss®



- Utilisation : process artisanaux et semi-industriels
- Caractéristiques
  - cadre en aluminium
  - tôle perforée en aluminium (perforation ø 1,8 mm)
  - angles arrondis

PRODUIT : Manipulation aisée grâce aux angles arrondis

Code	Dim. supports (en mm)	NB alvéoles	Revêtement	Prix HT
SASA 0505	600 x 800	0	6001	**73,60 €**
SASA 0515	600 x 800	6	6001	**90,80 €**
SASA 0525	600 x 800	8	6001	**75,70 €**
SASA 0535	1 000 x 800	10	6001	**93,00 €**
SASA 0545	1 000 x 800	12	6001	**100,60 €**

Tradisole®

- Tôle aluminium alvéolée, épaisseur : 1 mm.
- Alvéoles à fond plat non perforé, sommets perforés 1,8 mm.
- Tôle sertie sur cadre en aluminium.
- Revêtement Infinium® 301 PTFE avec noir arrière pour une meilleure conduction de chaleur.
- Manipulation facile grâce aux angles arrondis.

PRODUIT :
Effet de cuisson sur sole quel que soit le type de four.



Longueur (en mm)	Largeur (en mm)	Nombre d'alvéoles	Prix HT
600	400	4	**86,60 €**
800	400	4	**114,60 €**
800	600	5	**140,50 €**
800	600	7	**140,50 €**
600	800	9	**140,50 €**

Retraitement et /ou changement de toiles

Vos avantages

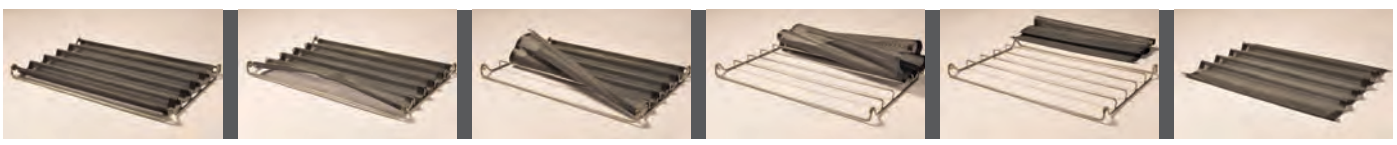
QUALITÉ

- Plus de trace de carbonisation sous les produits
- Réduction du phénomène d'ancrage
- Démoulage rapide et efficace
- Des pains et baguettes d'aspect plus qualitatif
- Économiquement plus avantageux que l'achat de nouveaux supports.

ECONOMIE

- Moins de perte de production.
- Pas de perte de temps.
- Retraitement ▸ prêt de filets.
- Changement de toiles ▸ mise en place rapide et simple (cf. ci-dessous)

PRODUCTIVITÉ



Le démontage des tiges s'effectue par simple torsion libérant ainsi la toile usagée.
Le remplacement s'effectue en réalisant inversement les mêmes opérations.

PRODUIT : retraitables et /ou interchangeables, les supports et toiles s'entretiennent néanmoins très facilement à l'aide d'un linge doux et humide (eau claire), prolongeant ainsi leur durée d'utilisation et évitant la présence de points noirs sous le pain.

sasa
le partenaire du bon pain



Echelle pâtissière

- Construction en tube carré 25 x 25 mm.
- Structure tout inox.
- Ensemble monobloc (versions démontées en option)
- Hauteur : 1 810 mm.
- Cornières larges en «L» 17*38 mm pour accueillir tous types de supports
- Cornière ouverte et non débordante.
- 4 roulettes caoutchouc Ø 125 mm avec 2 freins

OPTIONS	
Cornières	**Prix HT**
1 arrêt	Nous consulter
2 arrêts	
Roulettes	**Prix HT**
Chape inox (4pièces)	Nous consulter
Accessoires	**Prix HT**
Nombre d'étages autre que 16 et 20	
Toit amovible	Nous consulter
Plat anti-écartement simple (avant + arrière)	

Egalement disponible :

Servante



Echelle encastrable



DIMENSIONS (en mm)		Etages		
Entrée	Profondeur	16	20	Prix HT
400	600	×		497.30 €
400	600		×	462.30 €
400	800	×		527.00 €
400	800		×	567.30 €
600	400	×		475.00 €
600	400		×	483.50 €

Toit amovible





Chariot de cuisson

- Construction en tube carré 25 x 25 mm.
- Monobloc ou démonté.
- Structure tout inox.
- Cornière en "L".
- Roulettes résine haute température chape zinguée.
- Système d'accrochage/guidage spécifique (cf liste ci-dessous).

Cornières	Prix HT
Arrêts sur cornière	Selon modèle
Déflecteurs selon modèle	Selon modèle
Roulettes	**Prix HT**
Chape inox Ø80 mm ou Ø100 mm	Nous consulter
Accessoires	**Prix HT**
Nombre d'étages autre que 15 et 18	
Toit amovible	Nous consulter
Poignée	

DIMENSIONS (en mm)		Etages		
Entrée	Profondeur	15	16	Prix HT
400	800	×		
400	800		×	
460	800		×	Nous consulter
600	800	×		
600	800		×	
700	1 000	×		
700	1 000		×	Nous consulter
800	800	×		
800	800		×	
800	1 000	×		
800	1 000		×	Nous consulter

- Système d'accrochage/guidage spécifique : Angoulvant, Bongard, Dumont, Gouet, Guyon, Fringand, Miwe, Polin, Révent, Tibiletti, Werner, Winkler, Zuchelli.
- Autres modèles sur étude et devis : Dahlen, Gashor, Hein, Pavailler (hors modèle Topaze), Weisheu, autre...



OPTIONS	
Cornières	**Prix HT**
1 arrêt	Nous consulter
2 arrêts	
Roulettes	**Prix HT**
Chape inox (4 pièces)	Nous consulter
Chape inox (4 pièces dont 2 avec freins)	

Chariot de stockage

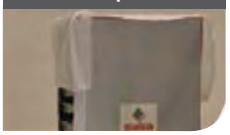
- Construction en tube carré 25 x 25 mm.
- Structure tout inox.
- Ensemble monobloc (versions démontées en option)
- Hauteur : 1 810 mm.
- Cornière en "L".
- 4 roulettes caoutchouc Ø 125 mm avec 2 freins



chariot de stockage
600 x 800
556,70 €

Egalement disponible :

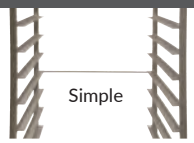
Housse de protection



400 x 600
262,00 €

400 x 800
275,70 €

Plat anti-écartement

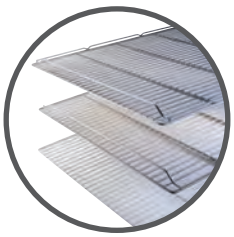


Code	Dimensions (en mm)		Etages	Prix HT
	Entrée	Profondeur		
SASA 3800	600	800	20	**556,70 €**
SASA 3860 (avec plat anti-écartement)	800	600	20	**637,20 €**

Grilles

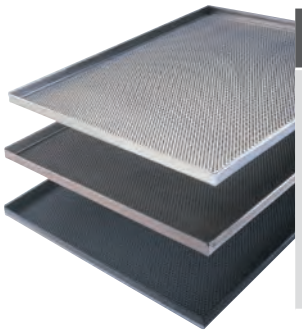
- Grille simple.
- Grille avec 2 arrêts décalés à 25 mm.
- Grille avec 2 arrêts et 2 renforts.

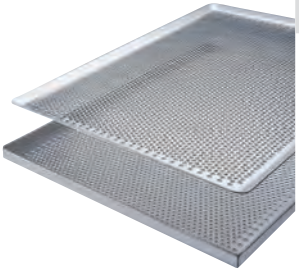
Longueur petits fils	longueur traverses et arrêt	Type	Code	Prix HT
600	400	Grilles simples	SASA 2810	**12,70 €**
800	600	Grilles avec arrêt	SASA 2910	**29,70 €**
800	600	Grilles avec arrêt et renfort	SASA 3010	**36,00 €**



Plaques Pâtissières

- Aluminium - Bords 45° & 90° (3 ou 4 bords), non-perforées & perforées.
- Avec ou sans revêtement anti-adhérent silicone Infinium® 6001 ou PTFE Infinium® 300.





Revêtement	Dimensions (en mm)			Angle	Perfo.	Code	Prix HT
	Larg.	Long.	Epaiss.				
Sans revêtement	400	600	1,5	45°	NP	SASA 1410	**15,80 €**
	400	600	1,5	45°	3 mm	SASA 1710	**20,10 €**
	400	600	1,5	45°	6 mm	SASA 2500	**20,10 €**
	400	600	1,5	90°	NP	SASA 1910	**33,30 €**
	400	800	2	45°	3 mm	SASA 1720	**28,60 €**
	400	800	2	45°	6 mm	SASA 2550	**29,70 €**
	600	800	2	90°	NP	SASA 1970	**43,50 €**
	600	800	2	45°	6 mm	SASA 2570	**38,20 €**
Infinium® 301 PTFE	400	600	2	45°	NP	SASA 1510	**38,90 €**
Infinium® 6001 Silicone	400	800	2	45°	NP	SASA 1660	**42,10 €**

Autres dimensions : nous consulter

Egalement disponible :

Toiles de cuisson



sasa
le partenaire du bon pain

Armoires, Parisiens et 1/2 Parisiens

- Structure inox.
- Glissières en L (en U pour le 1/2 Parisien).
- Roulettes standard polyamide ø 100 mm.
- Largeur de glissière : 30 mm.
- 4 faces mélaminées 10 mm, dont 1 porte amovible en façade (encadrement INOX) se rangeant sur les côtés, se glisse dans l'armoire pour le 1/2 parisien.

New

- Porte avec poignée pour plus d'aisance et moins de flux d'air

Options

- Nombre d'étages.
- Glissières en U.
- Contreplaqué marine.
- Démontable.
- Dessus INOX ou hêtre lamellé (1/2 Parisien uniquement).



Code	Dimensions armoire (en mm)			Nombre d'étages	Dimensions grilles (en mm)		
	Larg.	Long.	Epaiss.		Entrée	Profondeur	Prix HT
ARMOIRE TYPE 1/2 PARISIEN							
SASA 4450 Platine + dessus inox	1 100	900	950	10	1 050	800	**1 793,00 €**
SASA 4460 Cornières U Dessus hêtre lamelle	1 100	900	950	10	1 050	800	**1 677,40 €**
SASA M-73811 Cornières L Dessus hêtre lamelle	800	600	950	7	800	600	**1 694,00 €**



Armoire à couches automatiques

- Structure en inox alimentaire.
- 4 côtés bois (encadrement INOX).
- Roulettes standard polyamide ø 100 mm.
- Largeur de glissière : 30 mm.
- Ecartement entre étages : 81 mm.



Code	Dimensions (en mm)			Nombre d'étages	Prix HT
	Entrée	Profondeur	Hauteur		
SASA 4420	604	800	1 825	20	**1 291,50 €**
SASA 4430	759	800	1 825	20	**1 324,30 €**
SASA 4440	1 050	800	1 825	20	**2 225,60 €**

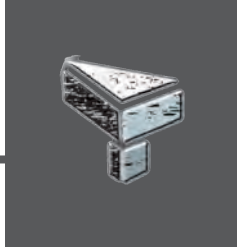
Couche automatique

- Structure en inox.
- Toile tissée en lin (disponible en accessoire pour remplacement).
- Longueur standard : 800 mm.



Toile standard

Code	Dimensions (en mm)		Type de toile	Prix HT
	Entrée	Profondeur		
SASA 4500	600	800	Standard	**121,90 €**
SASA 4510	700	800	Standard	**128,40 €**
SASA 4520	750	800	Standard	**140,00 €**
SASA 4530	800	700	Standard	**147,40 €**
Toile de remplacement			Réf. 4500 T	**29,70 €**



sasa
le partenaire du bon pain



Echelle à bacs

- Structure inox alimentaire.
- Ensemble monobloc.
- Roulettes caoutchouc.
- Pour bacs ronds et rectangulaires.
- Ecartement entre étages : 185 mm.

Options

- 2 roulettes frein.
- Chape chromée avec frein.
- Roulette platine 4 vis.

Code	Dimensions (en mm)				Prix HT
	Type	Largeur	Profondeur	Hauteur	
SASA 4300	Simple	610	410	1 810	**521,70 €**
SASA 4310	Double	610	810	1 810	**751,80 €**

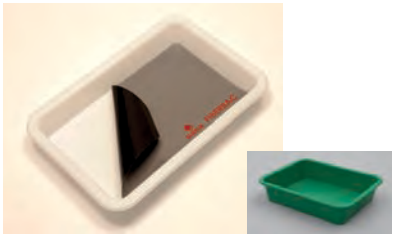
Echelle à bacs PainCompact



- Structure inox.
- 17 étages.
- Equipée de 17 bacs rectangulaires type Diviseuve à grille (SASA 4220).

Code	Dimensions (en mm)			Prix HT
	Type	Largeur	Profondeur	
SASA 4315	Panéotrad*	400	600	**483,50 €**

* Panéotrad est une marque déposée, propriété de BONGARD SAS



Bacs

- Polypropylène alimentaire

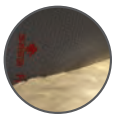
Code	Dimensions (en mm)	Capacité (en L)	Poids (en g)	Prix HT
SASA 4200	L. 530 x l. 405 x H. 145	20	1 230	**27,00 €**
SASA 4210	Ø 480 x H. 160	19	1 070	**29,70 €**
SASA 4220	L. 600 x l. 400 x H. 75	10	680	**24,10 €**
SASA 4235	L. 600 x l. 400 x H. 95	14,3	680	**29,70 €**

Option : Bacs verts
Nous consulter

Fiberbac

- Toile anti-adhérente avec revêtement silicone sur les 2 faces.

Code	Dimensions (en mm)		Prix HT	Bac correspondant
	Longueur	Largeur		
SASA 3380	500	300	**22,70 €**	SASA 4220
SASA 3385	435	310	**21,60 €**	SASA 4200
SASA 3390	Ø 375		**19,50 €**	SASA 4210



+ de prévention Fiberbac autorise l'absence de farinage et limite l'exposition aux poussières de farine (risques allergique, maladie respiratoire).

+ de confort : pas de contorsion du dos pour détacher la pâte du bac.

! Process amélioré Fiberbac évite tout dégazage excessif lors de la séparation de la pâte et du bac : les qualités de votre panification sont préservées.

+ de rapidité... pour décoller votre pâte de son bac !

+ d'efficacité Même sous forte hydratation, votre pâte ne se colle jamais au fond du bac de fermentation.

Accessoires chariot CMark

- Solution polyvalente d'identification des chariots et échelles

- 100% silicone
- Congélation et cuisson (-40 à +260°C)

+ Produit Lisibilité immédiate de votre parc de chariots et échelles.

+ Produit Permet le tri et l'ordre d'utilisation des chariots et échelles (tri par date, par produits, par production, autres) au quotidien.

Code	Pack	Prix HT
SASA 8010	4 unités (noir, bleu, rouge, vert)	**31,80 €**
SASA 8040	Masterbox 4 x 4 unités (code 8010)	**127,20 €**
SASA 8050	Masterbox 10 x 4 unités (code 8010)	**316,00 €**
SASA 8015	10 unités (noir)	**75,30 €**
SASA 8020	10 unités bleu)	**75,30 €**
SASA 8025	10 unités (rouge)	**75,30 €**
SASA 8030	10 unités (vert)	**75,30 €**





Inox

Créez selon vos envies !

Notre gamme de meubles vous permet d'avoir un espace labo à votre image :

- Meubles bas sans dessus pour vous laisser le choix de la matière : bois, inox, granit
- Portes coulissantes ou portes battantes pour un rangement optimisé
- Solution d'aménagement progressive
- Combinaisons astucieuses d'éléments
- Innovations pratiques et ergonomiques







Ergonomie - Hygiène - Sécurité

ERGONOMIE :
- Poignées saillantes pour une bonne prise en main
- Tiroirs à ouverture totale, démontables sans outils
- Portes doublées insonorisées pour limiter la gêne acoustique à l'ouverture et à la fermeture
- Tiroirs à ingrédients inclinables pour faciliter la prise des ingrédients sans encombrer le plan de travail. Niveau des ingrédients visible

HYGIÈNE :
- Bords tombés 3 plis pour garantir un nettoyage parfait du plan de travail
- Dessus du dosseret incliné pour limiter les rétentions liquides responsables des moisissures des joints
- Poignées saillantes pour visualiser l'état de propreté et favoriser un nettoyage permanent
- Portes suspendues sans rail inférieur pour nettoyer le plancher de votre meuble d'un simple coup d'éponge

SÉCURITÉ :
- Tout inox AISI 304L, éprouvé et reconnu pour ses qualités en milieu alimentaire
- Serrures en option, pour sécuriser votre matériel ou vos matières premières
- Bords rayonnés et façades arrondies, pour supprimer les angles vifs responsables d'accidents
- Fond des meubles bas renforcé par oméga pour une rigidité optimale

Nos meubles sont conçus pour recevoir des dessus en inox, mais aussi en bois, granit, marbres que vous pouvez commander à un marbrier local. Nous saurons adapter nos meubles pour recevoir des dessus granit.



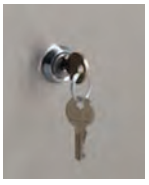


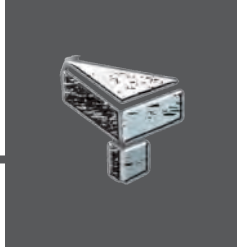








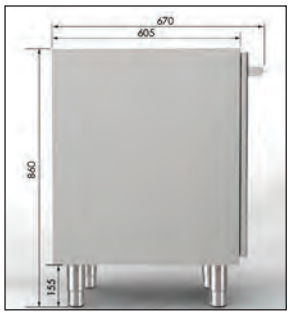




Meubles labo

Meubles bas, sans dessus, tout inox AISI 304L

- Construction : tout inox AISI 304L
- Poignées : tube tout inox
- 1 étagère intérieure réglable en hauteur
- Pieds : en inox Ø 60 (réglage 50 mm), ou roulettes à platine Ø 125 mm, chape zinguée, dont 2 à frein
- Portes : battantes doublées (arêtes verticales rayonnées) ou coulissantes doublées
- Tiroirs : montés sur glissières inox, à ouverture totale
- Eléments modulaires de 450 mm livrés sans plan de travail
- Hauteur sans plan de travail : 860 mm
- Hauteur avec plan de travail : 900 mm
- Charge totale admise : 75 kg



INFO CONSEIL :
Pour faciliter le nettoyage du labo, proposez nos meubles bas sur roulettes

Meubles 2 portes coulissantes :


MBUG1


MBUG2


MBUG3



Hygiène : Portes suspendues sans rail inférieur
Plancher facile à nettoyer (easy clean)

H 860 Largeur caisse 635 (mm)			SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE	
	Long. mm	Kg	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
2 portes coulissantes	900	36	MBUG1	1 286 €	MBUG1R	1 345 €
	1 350	54	MBUG2	1 448 €	MBUG2R	1 506 €
	1 800	72	MBUG3	1 752 €	MBUG3R	1 810 €



OPTION SERRURE POUR MEUBLES PORTES BATTANTES

A préciser à la commande du meuble
Ajouter SP au début de la référence
(exemple : SPMBUG2)

PLUS VALUE- = + 85 euros H.T.
l'unité - par porte et par tiroir

Meubles 1 porte battante - longueur 450 mm :


MBU1P


MBU1PT

H 860 Largeur caisse 605 (mm)	Kg	SUR PIEDS INOX Réf.	Prix HT	SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Réf.	Prix HT
1 porte battante (charnières droite)	23,5	MBU1P	825 €	MBU1PR	882 €
1 porte battante (charnières gauche)	23,5	MBU1PG	825 €	MBU1PGR	882 €
1 porte battante* + 1 tiroir hauteur 120 mm	26	MBU1PT	1 374 €	MBU1PTR	1 433 €

* Pas d'étagère intérieure

Meubles 2 portes battantes - Longueur 900 mm :


MBU2P


MBU2PT

H 860 Largeur caisse 605 (mm)	Kg	SUR PIEDS INOX Réf.	Prix HT	SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Réf.	Prix HT
2 portes battantes	36	MBU2P	1 289 €	MBU2PR	1 348 €
2 portes battantes* + 2 tiroirs hauteur 120 mm	39	MBU2PT	2 378 €	MBU2PTR	2 435 €

* Pas d'étagère intérieure

Meubles 3 portes battantes - Longueur 1350 mm :


MBU3P

H 860 Largeur caisse 605 (mm)	Kg	SUR PIEDS INOX Réf.	Prix HT	SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Réf.	Prix HT
3 portes battantes	65	MBU3P	1 747 €	MBU3PR	1 805 €



OPTION SERRURE POUR MEUBLES PORTES BATTANTES

A préciser à la commande du meuble
Ajouter SP au début de la référence
(exemple : SPMBU2P)

PLUS VALUE- = + 85 € H.T.
l'unité - par porte et par tiroir





Portes doublées
Poignées saillantes
Poignées et pieds inox
Tiroirs facilement amovibles sans outillage

Meubles plaques pâtissières :

- Glissières pour plaques 400 x 600 mm


MBUP1


MBUP1F



ESPACE INTER NIVEAUX = 62 MM


MBUP2


MBUP2F

H 860 Largeur caisse 605 (mm)	Kg	L mm	SUR PIEDS INOX Réf.	Prix HT	SUR ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Réf.	Prix HT
Sans porte	23	450	MBUP1	727 €	MBUP1R	786 €
1 porte battante	25	450	MBUP1F	1 018 €	MBUP1FR	1 076€
Sans porte	38	900	MBUP2	1 166 €	MBUP2R	1 225 €
2 portes battantes	42	900	MBUP2F	1 726 €	MBUP2FR	1 783 €





Ergonomie : Poignées saillantes pour une bonne prise en main
Hygiène : Poignées et pieds tout inox

Meubles labo

Meubles bas, sans dessus, tout inox AISI 304L

Meubles à tiroirs - Longueur 450 mm

- Amovibles, à ouverture totale
- Montés sur glissières inox télescopiques



MBU2T

H 860 Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUEÉE	
	Kg	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
2 tiroirs hauteur 285 mm	34	MBU2T	**1 126 €**	MBU2TR	**1 183 €**



MBU3T

H 860 Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUEÉE	
	Kg	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
3 tiroirs hauteur 175 mm	46	MBU3T	**1 364 €**	MBU3TR	**1 424 €**



MBU3TC



TIRETTE À TROU

H 860 Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUEÉE	
	Kg	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
2 tiroirs hauteur 175 mm + 1 tiroir hauteur 120 mm + 1 tirette à trou pour cul de poule	43,5	MBU3TC	**1 720 €**	MBU3TCR	**1 779 €**



MBU3TP

H 860 Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUEÉE	
	Kg	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
2 tiroirs hauteur 175 mm + 1 tiroir hauteur 120 mm + 1 tirette pleine	43,5	MBU3TP	**1 695 €**	MBU3TPR	**1 754 €**







Hygiène : Poignées et pieds tout inox
Ergonomie : Tiroirs à ouverture totale démontables sans outils



Meubles à tiroirs - Longueur 450 mm



MBU4T

H 860 Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUEÉE	
	Kg	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
4 tiroirs hauteur 120 mm	49	MBU4T	**1 629 €**	MBU4TR	**1 688 €**



MBUCT

H 860 Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUEÉE	
	Kg	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
1 casier à bouteilles + 1tiroirs hauteur 175 mm	34,5	MBUCT	**1 208 €**	MBUCTR	**1 266 €**

Meubles à tiroirs - Longueur 900 mm

- Elément composé de 2 grands tiroirs pouvant recevoir des accessoires de grandes dimensions



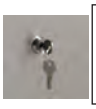
MBUD2T

Spécial grand volume



TIROIR HAUTEUR 285 MM

H 860 Largeur caisse 605 (mm)		SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES CHAPE ZINGUEÉE	
	Kg	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
2 tiroirs hauteur 285 mm	51	MBUD2T	**1 708 €**	MBUD2TR	**1 767 €**



OPTION SERRURE POUR MEUBLES A TIROIRS

A préciser à la commande du meuble
Ajouter SP au début de la référence
(exemple : SPMBU3TP)

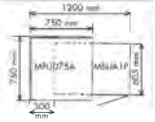
PLUS VALUE- = + 85 euros H.T.
l'unité par tiroir

Meubles d'angle 1 porte battante - Longueur 900 mm

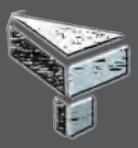


MBUA1P

H 860 - Largeur caisse 605 (mm)	Kg	Réf.	Prix HT
Charnières à droite	36,5	MBUA1P	**1 253 €**
Charnières à gauche	36,5	MBUA1PG	**1 253 €**



Encombrement du meuble bas d'angle installé avec dessus



Meubles labo

Meubles bas, sans dessus, tout inox AISI 304L

Chariots à farine :



MBUCF

Désignation	Hauteur 840 L x l (mm)	Kg	Réf.	Prix HT
Chariot à farine 70 kg avec 1 couvercle sans guide	450 x 675	25,5	MBUCF	726 €
Chariot à farine 70 kg avec séparation et couvercle sans guide	450 x 675	28	MBUCFS	774 €

Hauteur sans façade : 800 + 15 de poignée de couvercle



MBU2CF

OPTION	Réf.	Prix HT
Guide 1 chariot	MBU1CF	187 €
Guide 2 chariots	MBU2CF	281 €
Guide 3 chariots	MBU3CF	364 €



MBUCFR

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
Chariot à farine indépendant avec cuve arrondie et 2 couvercles(façade arrondie)	395 x 610 x 725*	26	MBUCFR	494 €

** Modèle de chariot à farine plus économique ht 725 au lieu de 840. Attention espace libre entre le haut du chariot et le dessus inox en cas de composition*

Chariot porte-sac poubelle :



MBUCP

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
Chariot porte sacs poubelle	450 x 635 x 840	16,5	MBUCP	864 €

Meuble spécial pour le pesage du sel - *pouvant recevoir une balance :*



MBUTSI

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
Meuble bac à sel indépendant avec tiroir prof. 120 mm. Fermé par le dessus.	525 x 700 x 780	46	MBUTSI	1 695 €

Plans de travail rayonnés

A positionner sur les meubles bas

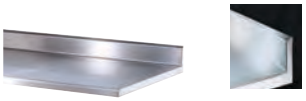
- Dessus rayonné : tout inox AISI 304L, épaisseur 15/10èmes
  Rayon de 10 mm à l'avant et de 8,5 mm à l'arrière
- Rigidité assurée par un panneau stratifié double face de 19 mm
- Bord tombé rayonné de : 40 mm
- Dessus centraux : bords arrondis sur les 2 longueurs
- Dessus avec dosseret : bord arrondi en façade, et dosseret arrière de 100 x 20 mm incliné à 30° et rayonné à la base

Dessus centraux



L x l mm	Kg	Réf.	Prix HT
450 x 750	11	MPU0704	334 €
900 x 750	22	MPU0709	457 €
1 350 x 750	33	MPU0713	624 €
1 800 x 750	44	MPU0718	776 €
2 250 x 750	55	MPU0722	941 €
2 700 x 750	66	MPU0727	1 506 €

Dessus avec dosseret



L x l mm	Kg	Réf.	Prix HT
450 x 750	11,5	MPUD704	390 €
900 x 750	23	MPUD709	543 €
1 350 x 750	34	MPUD713	722 €
1 800 x 750	46	MPUD718	1 074 €
2 250 x 750	57	MPUD722	1 043 €
2 700 x 750	68	MPUD727	1 582 €

Hygiène : Dosseret incliné à 30° pour éviter les stagnations liquides

Piétement latéral tout inox sans guide chariot :

- A prévoir lorsque vous terminez un ensemble, soit par un ou plusieurs **chariots indépendants type MBUCFR** (page ci-contre), soit par un vide



MPULA2

Désignation	Kg	Réf.	Prix HT
Piètement latéral pour 1 chariot	9	MPULA1	387 €
Piètement latéral pour 2 chariots	10	MPULA2	447 €
Piètement latéral pour 3 chariots	11	MPULA3	507 €

Piétement latéral tout inox avec guide chariot :

- A prévoir lorsque vous terminez un ensemble, soit par un ou plusieurs **chariots type MBUCF ou MBUCP** (page ci-contre), soit par un vide



MPULA2CF

Désignation	Kg	Réf.	Prix HT
Piètement latéral + guide 1 chariot	9,5	MPULA1CF	410 €
Piètement latéral + guide 2 chariots	10,5	MPULA2CF	495 €
Piètement latéral + guide 3 chariots	11,5	MPULA3CF	586 €

Meuble range-bouteilles :

- Fonction fileur
- Avec support couverts en partie haute
- 2 pieds inox

Idéal pour combler les trous



MBUCT25

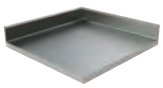
L x largeur caisse x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
250 x 670 x 860	20	MPUCT25	961 €

Fileur et plinthes inox :

Fileur idéal pour combler les vides de fin de composition

Désignation	Réf.	Prix HT
Fileur bas en tôle inox - de 50 à 200 mm	MBUFIL	168 €
Plinthe inox pour meuble bas Le côté (unitaire) au forfait	MOPT2C	191 €
Plinthe inox pour meuble bas le ml de façade	MOPT02F	194 €

Dessus d'angle 2 dosserets



L x l mm	Kg	Réf.	Prix HT
750 x 750	26	MPUD75A	745 €

Dessus pour ilôts centraux

- Pour avoir les trous de fixation d'une potence dans le dessus, ajouter un P à la référence. Exemple : MPU1313P



L x l mm	Kg	Réf.	Prix HT
1 350 x 1 350	59	MPU1313	1 182 €
1 800 x 1 350	78	MPU1318	1 452 €
2 250 x 1 350	98	MPU1322	1 723 €
2 700 x 1 350	118	MPU1327	2 480 €

Dessus avec bac plonge

- Dimensions du bac : 600 x 450 x 300 mm
- Bords anti-ruissellement
- Egouttoir lisse
- Sans trou de robinetterie



		CUVE À DROITE	CUVE À GAUCHE	
L x l mm	Kg	Réf.	Réf.	Prix HT
1 370 x 750	21	MPUL713	MPUL713G	1 431 €

Exemples de meubles bas composés

- Livrés avec plan de travail avec dosseret arrière
- Dans ces exemples, le modèles de chariot à farine est le **MBUCFR, sans guide**.

Longueur 900 mm :



MU90A



MU90B



MU90C



MU90D



MU90E

L x l x H mm	SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES	
	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
900 x 750 x 900	MU90A	2 788 €		
	MU90B	2 899 €	MU90BR	3 017 €
	MU90C	2 634 €	MU90CR	2 753 €
	MU90D	1 997 €	MU90DR	2 115 €
	MU90E	2 251 €	MU90ER	2 310 €

Longueur 1800 mm :



MU180B



MU180C



MU180D



MU180E



MU180I



MU180H

L x l x H mm	SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES	
	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
1 800 x 750 x 900	MU180B	4 019 €	MU180BR	4 138 €
	MU180C	4 049 €	MU180CR	4 166 €
	MU180D	3 684 €	MU180DR	3 802 €
	MU180E	3 951 €	MU180ER	4 070 €
	MU180I	3 379 €	MU180IR	3 497 €
	MU180H	4 588 €	MU180HR	4 708 €

Longueur 1350 mm :



MU135A



MU135G



MU135C



MU135D



MU135E



MU135F

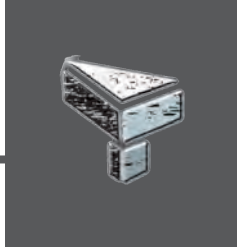
L x l x H mm	SUR PIEDS INOX		SUR ROULETTES	
	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
1 350 x 750 x 900	MU135A	3 375 €	MU135AR	3 494 €
	MU135G	2 469 €	MU135GR	2 527 €
	MU135C	3 307 €	MU135CR	3 426 €
	MU135D	2 170 €	MU135DR	2 286 €
	MU135E	3 521 €		
	MU135F	2 738 €	MU135FR	2 856 €

Créez votre propre composition !

Composez vous-même votre ensemble labo en assemblant les modules et les dessus.
Exemple : un MU180E se compose de :



(1 x MBUP1) + (2 x MBUCFR) + (1 x MBU3T) + (1 x MPUD718)



Meubles muraux

- Construction : tout inox AISI 304L
- Etagère intérieure : réglable en hauteur
- Portes : battantes (arêtes verticales rayonnées) ou coulissantes suspendues (aucun rail en partie basse)
- Poignées : tube tout inox
- Pour meuble égouttoir : étagère intérieure et dessous perforés
- Bacs à ingrédients avec niveau visible (capacité : 4 litres)

Hygiène : Visualisation de l'état de propreté
Poignées tout inox
Visualisation des ingrédients




A portes battantes :



MMU1P

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
1 porte battante	450 x 450 x 695	24	MMU1P	**843 €**



MMU2P



MMUB1

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
2 portes battantes	900 x 450 x 695	33	MMU2P	**1 263 €**
Option 4 bacs à ingrédients sous MMU2P		5	MMUB1	**487 €**



MMU3P



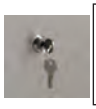
MMUB2

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
3 portes battantes	1 350 x 450 x 695	50	MMU3P	**1 723 €**
Option 6 bacs à ingrédients sous MMU3P		10	MMUB2	**700 €**



MMUA1P

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
Meuble d'angle 1 porte battante	(750 + 750) x 450 x 695	32,4	MMUA1P	**1 060 €**



OPTION SERRURE POUR MEUBLES PORTES BATTANTES

A préciser à la commande du meuble
Ajouter SP au début de la référence
(exemple : SPMMU2P)

PLUS VALUE- = + 85 euros H.T.
l'unité - par porte et par tiroir

Meuble haut fonction fileur tout inox :



MMU1P125

- 1 porte battante
- 1 étagère intérieure

Idéal pour combler les trous

L x l x H mm	Réf.	Prix HT
250 x 450 x 695	MMU1P25	**717 €**

Fileur haut en tôle inox :

Idéal pour combler les vides de fin de composition

Longueur mm	Réf.	Prix HT
de 50 à 200	MMUFIL	**172 €**

A portes coulissantes



MMUG1



MMUB1

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
2 portes coulissantes	900 x 450 x 695	36,5	MMUG1	**1 199 €**
Option 4 bacs à ingrédients sous MMUG1		5	MMUB1	**487 €**

Hygiène : Sans rail inférieur
+ Poignées tout inox





MMUG2



MMUB2

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
2 portes coulissantes	1 350 x 450 x 695	54	MMUG2	**1 431 €**
Option 6 bacs à ingrédients sous MMUG2		10	MMUB2	**700 €**



MMUG3



MMUB3

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
2 portes coulissantes	1 800 x 450 x 695	73	MMUG3	**1 683 €**
Option 8 bacs à ingrédients sous MMUG3		15	MMUB3	**872 €**

Meuble égouttoir : (à placer au-dessus d'une plonge)

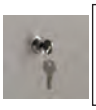
- Avec étagère et double fond perforés



MMUG2E



Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
2 portes coulissantes, étagère et dessous perforés	1 350 x 450 x 695	54	MMUG2E	**1 641 €**



OPTION SERRURE POUR MEUBLES PORTES COULISSANTES

A préciser à la commande du meuble
Ajouter SP au début de la référence
(exemple : SPMMUG2)

PLUS VALUE- = + 85 euros H.T.
l'unité - par porte et par tiroir

Echelles - Chariots

Echelles pâtissières pour plaques 400 x 600, entrée 400

- Tube : cintré, 25 x 25 mm en inox AISI 304L
- 4 roulettes pivotantes : Ø 125 mm dont 2 à frein, chape zinguée ou polyamide, avec pare-chocs caoutchouc
- Dimensions avec pare-chocs caoutchouc : +70 mm par rapport aux dimensions ci-dessous
- Glissières : en inox AISI 304L épaisseur 15/10e, assemblées par cordon de soudure assurant une haute résistance (sans butées avant et arrière)

Roulettes à frein
Pare-chocs
Cordon de soudure = robustesse




RP4609

SANS BARRE D'ARRÊT :

Entrée 400 désignation	mm	L x L x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Réf.	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Prix HT	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Prix HT
9 niveaux *	75	468 x 612 x 915	14	RP4609	432 €	RP4609P	461 €
15 niveaux	102	465 x 612 x 1 775	17	RP4615	466 €	RP4615P	492 €
20 niveaux	75	465 x 612 x 1 775	20	RP4620*	512 €	RP4620P*	540 €

* Avec plan de travail

*Expédition sous 48h


RP4620

OPTION	Plus value
4 roulettes chape inox* (dont 2 à frein) - Ajouter X à la fin de la référence	95 €
Plus value pour version démontable (livrée à plat), valable uniquement pour les 15 et 20 niveaux - Ajouter D à la fin de la référence	130 €

* Plus-value à ajouter au prix des échelles avec roulettes polyamide




RP4620B

AVEC BARRE D'ARRÊT :

Entrée 400 désignation	mm	L x L x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Réf.	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Prix HT	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Prix HT
15 niveaux	102	465 x 612 x 1 775	17	RP4615B	496 €	RP4615PB	522 €
20 niveaux	75	465 x 612 x 1 775	20,5	RP4620B	542 €	RP4620PB*	569 €

OPTION	Plus value
4 roulettes chape inox* (dont 2 à frein) - Ajouter X à la fin de la référence	95 €

* Plus-value à ajouter au prix des échelles avec roulettes polyamide



Roulettes chape polyamide de grand diamètre (125 mm) pour une meilleure mobilité de votre échelle
Parfaitement adaptées aux milieux humides et aux normes d'hygiène - Aucune corrosion dans le temps


RPB16

Echelles boulangères à bacs

- Tube : cintré, 25 x 25 mm en inox AISI 304L - 4 roulettes pivotantes : Ø 125 mm dont 2 à frein, chape polyamide
- Glissières : en plat inox 20 x 3 mm assemblées par cordon de soudure assurant une haute résistance - Espacement entre glissières : 180 mm

Désignation	L x L x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
8 niveaux	(604/323) x 394 x 1 820	11	RPB8	509 €
16 niveaux (2 x 8)	590 x 750 x 1 820	21	RPB16	658 €

*Expédition sous 48h


RPB8

Accessoires pour échelles boulangères à bacs

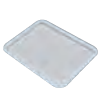

RPBBAC2


RPBBAC2C

BAC PLASTIQUE ROND - COUVERCLE :

Désignation	Dimensions mm	Réf.	Prix HT
Bac platique rond	Ø 480 - Hauteur 160	RPBBAC2	26 €
Couvercle pour bac platique rond		RPBBAC2C	20 €


RPBBAC1


RPBBAC1C

BAC PLASTIQUE RECTANGULAIRE - COUVERCLE :

Désignation	Dimensions mm	Réf.	Prix HT
Bac platique rectangulaire	530 x 410 x 140 Contenance 20L	RPBBAC1	27 €
Couvercle pour bac platique rectangulaire		RPBBAC1C	12 €
Séparateur de bac rectangulaire		RPBBAC1S	15 €

Echelles pâtissières pour plaques 600 x 400, entrée 600


RP6420

SANS BARRE D'ARRÊT :

Entrée 600 désignation	mm	L x L x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Réf.	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Prix HT	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Prix HT
15 niveaux	102	662 x 412 x 1 775	15	RP6415	415 €	RP6415P	443 €
20 niveaux	75	662 x 412 x 1 775	18	RP6420	471 €	RP6420P	499 €


RP6420B

AVEC BARRE D'ARRÊT :

Entrée 600 désignation	mm	L x L x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Réf.	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Prix HT	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Prix HT
15 niveaux	102	662 x 412 x 1 775	15,5	RP6415B	446 €	RP6415PB	473 €
20 niveaux	75	662 x 412 x 1 775	18,5	RP6420B	501 €	RP6420PB	527 €

Echelles boulangères pour plaques ou filets 400 x 800, entrée 400


RP4820P

SANS BARRE D'ARRÊT :

Entrée 400 désignation	mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Réf.	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Prix HT	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Prix HT
20 niveaux	75	465 x 812 x 1 775	24	RP4820	614 €	RP4820P	641 €


RP4820PB

AVEC BARRE D'ARRÊT :

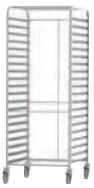
Entrée 400 désignation	mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Réf.	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Prix HT	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Prix HT
20 niveaux	75	465 x 812 x 1 775	24,5	RP4820B	644 €	RP4820PB	671 €

Echelles boulangères pour plaques ou filets 600 x 800, entrée 600


RP6820P

SANS BARRE D'ARRÊT :

Entrée 600 désignation	mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Réf.	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Prix HT	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Prix HT
20 niveaux	75	662 x 812 x 1 775	22	RP6820	668 €	RP6820P	696 €


RP6820PB

AVEC BARRE D'ARRÊT :

Entrée 600 désignation	mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Réf.	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Prix HT	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Prix HT
20 niveaux	75	662 x 812 x 1 775	22,5	RP6820B	699 €	RP6820PB	726 €

Echelle murale repliable

- Fabrication : inox AISI 304L
- 8 niveaux
- A fixer au mur
- Avec sécurité bloquant l'échelle en position ouverte

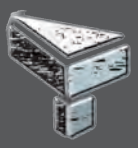
Permet de mettre toutes dimensions
+ de plaques, selon écartement

L x l mm	Kg	Réf.	Prix HT
700 x 400	4	RPMR8	367 €

Expédition sous 48h

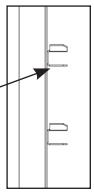



RPMR8



Meubles parisiens

- Construction : en inox AISI 304L
- Complètement fermés
- Dessus : en hêtre, épaisseur 38 mm
- Porte avant : avec renfort, relevable, glissant sous le dessus
- Sur roulettes Ø 125 mm, chape zinguée
- Avec ou sans tiroir à céréales
- Glissières : en U - 5 niveaux de glissière espacés de 105 mm
- Pour planches ou grilles de 900 x 700 mm épaisseur 15 mm (en option)



Meuble indépendant sur roulettes idéal pour la fabrication des pains spéciaux

Meubles parisiens sans tirette



MBP10R + (4 x MBP10PL)

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
Parisien sur roulettes	997 x 800 x 900	71	MBP10R	**1 610 €**



MBP10TR

TIROIR À COMPARTIMENTS RÉGLABLES :
Pour agrémenter un pain spécial, il vous suffit de le retourner dans l'un des compartiments
à sésame, pavot, amandes, cumin...



Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
Parisien sur roulettes avec tiroir à céréales	997 x 800 x 900	72	MBP10TR	**2 100 €**

Meubles parisiens avec tirette

NEW

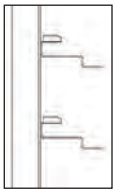


MBP10TGR + (4 x MBP10PL)

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
Parisien sur roulettes avec tiroir à droite	997 x 800 x 900	75	MBP10TDR	**2 274 €**
Parisien sur roulettes avec tiroir à gauche	997 x 800 x 900	75	MBP10TGR	**2 274 €**

Accessoires	L x l x H mm	Réf.	Prix HT
Planche en contreplaqué marine épaisseur 15 mm (à l'unité)	900 x 700 x 15	MBP10PL	**64 €**
Grille* pâtissière inox	800 x 600	GP68X	**43 €**

* Valable si option glissières «baïonnettes» prise



OPTION	Réf.	Prix HT
Passage en glissières* type «baïonnettes» pour compatibilité avec plaques ou grilles entrée 800 x 600 mm	**SEMBP176**	**97 €**

* Option vendue uniquement à l'achat d'un parisien (option vendue seule, nous consulter)

Adaptation rangement mixte avec glissières à baïonnettes pour compatibilité planches 900 x 700 et/ou grilles 800 x 600

Table de boulangerie

Table seule

- En inox AISI 304L et tube 35 x 35 et 35 x 20
- Sur pieds ou sur roulettes chape polyamide dont 2 à frein
- Dessus hêtre épaisseur 42 mm



TH0914



NEW

LARGEUR 800		SUR PIEDS		SUR ROULETTES	
Hauteur 900 (L x l mm)	Kg	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
1 200 x 800	34	TH0812	**1 179 €**	TH0812RP	**1 266 €**
1 400 x 800	38	TH0814	**1 295 €**	TH0814RP	**1 382 €**
1 600 x 800	42	TH0816	**1 390 €**	TH0816RP	**1 477 €**
2 000 x 800	51	TH0820	**1 683 €**	TH0820RP	**1 770 €**

Table avec chariots porte-sacs farine :

NEW

- En inox AISI 304L et tube 25 x 25 et Ø 25,
- Sur roulettes Ø 125 mm dont 2 à freins, chape zinguée
- Prévus pour stocker et déplacer 4 sacs à farine de 25 kg - Largeur 900 4 sacs - Largeur 800 3 sacs



THE0816RP

Meuble parisien connecté



NEW

Le meuble parisien connecté, entièrement conçu par Sofinor, apporte des données en temps réel aux boulangers pour leur permettre une meilleure maîtrise des paramètres favorisant la pousse de la pâte à pain. Ce nouveau meuble parisien doté de la Sofibox vous apportera des données techniques telles que : - la temérature de l'environnement, le calcul du temps de pousse, le taux d'humidité, le poids de certains éléments, un signal d'ouverture de la fermeture des portes, la lecture d'un capteur RFID. Toutes ces informations seront consultables par l'utilisateur sur smartphone, tablette ou PC via l'application Sofinor. Ce transfert de données est instantané grâce à la liaison bluetooth de la Sofibox. L'exploitation des données recueillies permettra une meilleure maîtrise du process de pousse des pâtons. Discrète, pas plus grande qu'un Smartphone, la Sofibox bénéficie d'une autonomie d'au moins 48h. Elle se dissimule aisément sdans le meuble parisien Sofinor réputé pour sa robustesse et son ergonomie. Pour tout renseignemen, nous consulter.

Chariots porte-sacs farine seul :



CPS0804

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
Chariot porte-sacs à farine seul pour table largeur 800	400 x 740 x 820	11	CPS0804	**448 €**

LARGEUR 800			SUR PIEDS		SUR ROULETTES	
Désignation	Hauteur 900 (L x l mm)	Kg	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
Table + 2 chariots CPS0804	1 200 x 800	56	THE0812	**2 074 €**	THE0812RP	**2 161 €**
Table + 3 chariots CPS0804	1 600 x 800	75	THE0816	**2 637 €**	THE0816RP	**2 724 €**
Table + 4 chariots CPS0804	2 000 x 800	95	THE0820	**3 471€**	THE0820RP	**3 558 €**

Plonges avec cache-cuve

- Dessus : inox AISI 304L avec bords anti-ruissellement
- Bords droits tombés de 40 mm
- Habillage 3 faces masquant les bacs
- Egouttoir : cannelé
- Livrée avec bonde, tube surverse simple et siphon plastique
- Trou pour robinetterie Ø 31 (cache-trou en option)

Cache-cuve monté, pieds démontés
Etagères basses à bords droits en inox AISI 304L 15/10ème



PNP112G

Avec bac de L 500 x l 500 x P 300 mm :

		Hauteur 900	PLONGE AVEC CACHE-CUVE			Etagère en option livrée avec plonge	
		L x l x H mm	Kg	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
LARGEUR 700	1 bac	700 x 700	30	PP107	699 €	EG707	93 €
	1 bac +égouttoir à droite	1 200 x 700	33	PP112D	789 €	EG712	134 €
	1 bac +égouttoir à gauche	1 200 x 700	33	PP112G	789 €	EG712	134 €
	2 bacs +égouttoir à droite	1 600 x 700	40	PP216D	1 050 €	EG716	170 €
	2 bacs +égouttoir à gauche	1 600 x 700	40	PP216G	1 050 €	EG716	170 €
	2 bacs +égouttoir à droite	1 800 x 700	46	PP218D	1 106 €	EG718	191 €
	2 bacs +égouttoir à gauche	1 800 x 700	46	PP218G	1 106 €	EG718	191 €

Plonge pâtissière

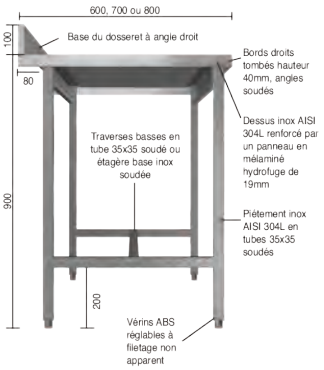
- Tout inox AISI 304L, épaisseur 15/10èmes
- Fabrication : angles droits
- Cuve de 780 x 480 x 400 mm
- Livrée avec bonde et tube surverse
- Perçage robinet monotrou Ø 31 mm
- Dosseret arrière simple hauteur 60 mm

Idéal pour recevoir des plaques 600 x 400 et des cuves de batteur



DÉSIGNATION	L x l x H mm	Kg sans étagère	Réf.	Prix HT
Plonge	850 x 600 x 850	27	PLS	1 161 €
Egouttoir simple amovible	600 x 600	4	PLSE	276 €
Egouttoir avec étagère	600 x 600 x 850	10	PLSEE	362 €

Tables avec pieds carrés soudés



- Plateau et piétement en INOX AISI 304L. Largeur 600 à 800 mm. Hauteur 900 mm (817 mm sous bandeau)
- Plateau en épaisseur 15/10ème, raidi et insonorisé par un panneau en mélamine hydrofuge
- Bandeaux raidisseurs avant et arrière en profilé inox plié sur lesquels vient se fixer le tiroir (en option)
- Pieds carrés 35x35 soudés en retrait de 25 mm en façade; 6 pieds au-delà de 2200 mm de longueur
- Entretoises et traverses médianes en tube carré 35x35, soudées aux pieds à 200 mm du sol ou étagère basse en 15/10ème soudée aux 4 pieds à 200 mm du sol
- Dosseret de 100 x 20 mm, fermé aux extrémités



	Hauteur 900 Longueur mm	TABLES CENTRALES		TABLES CENTRALES + ÉTAGÈRE BASSE		TABLES À DOSSERET		TABLES À DOSSERET + ÉTAGÈRE BASSE	
		Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
LARGEUR 600	jusqu'à 800	TFC6-08	726 €	TFCE6-08	837 €	TFD6-08	842 €	TFDE6-08	953 €
	801 à 1 000	TFC6-10	769 €	TFCE6-10	901 €	TFD6-10	886 €	TFDE6-10	1 018 €
	1 001 à 1200	TFC6-12	812 €	TFCE6-12	965 €	TFD6-12	930 €	TFDE6-12	1 083 €
	1 201 à 1 400	TFC6-14	854 €	TFCE6-14	1 029 €	TFD6-14	975 €	TFDE6-14	1 150 €
	1 401 à 1 600	TFC6-16	897 €	TFCE6-16	1 093 €	TFD6-16	1 019 €	TFDE6-16	1 215 €
	1 601 à 1 800	TFC6-18	940 €	TFCE6-18	1 158 €	TFD6-18	1 062 €	TFDE6-18	1 279 €
	1 801 à 2 000	TFC6-20	983 €	TFCE6-20	1 221 €	TFD6-20	1 107 €	TFDE6-20	1 345 €
	2 001 à 2 200	TFC6-22	1 111 €	TFCE6-22	1 426 €	TFD6-22	1 237 €	TFDE6-22	1 552 €
	2 201 à 2 400	TFC6-24	1 526 €	TFCE6-24	1 842 €	TFD6-24	1 580 €	TFDE6-24	1 896 €
	2 401 à 2 600	TFC6-26	1 580 €	TFCE6-26	1 917 €	TFD6-26	1 628 €	TFDE6-26	1 965 €
LARGEUR 700	jusqu'à 800	TFC7-08	750 €	TFCE7-08	871 €	TFD7-08	867 €	TFDE7-08	988 €
	801 à 1 000	TFC7-10	798 €	TFCE7-10	944 €	TFD7-10	916 €	TFDE7-10	1 062 €
	1 001 à 1200	TFC7-12	846 €	TFCE7-12	1 016 €	TFD7-12	965 €	TFDE7-12	1 135 €
	1 201 à 1 400	TFC7-14	894 €	TFCE7-14	1 089 €	TFD7-14	1 015 €	TFDE7-14	1 210 €
	1 401 à 1 600	TFC7-16	942 €	TFCE7-16	1 161 €	TFD7-16	1 063 €	TFDE7-16	1 282 €
	1 601 à 1 800	TFC7-18	990 €	TFCE7-18	1 233 €	TFD7-18	1 113 €	TFDE7-18	1 356 €
	1 801 à 2 000	TFC7-20	1 038 €	TFCE7-20	1 306 €	TFD7-20	1 162 €	TFDE7-20	1 430 €
	2 001 à 2 200	TFC7-22	1 173 €	TFCE7-22	1 520 €	TFD7-22	1 297 €	TFDE7-22	1 644 €
	2 201 à 2 400	TFC7-24	1 602 €	TFCE7-24	1 950 €	TFD7-24	1 653 €	TFDE7-24	2 001 €
	2 401 à 2 600	TFC7-26	1 656 €	TFCE7-26	2 028 €	TFD7-26	1 707 €	TFDE7-26	2 079 €
	2 601 à 2 800	TFC7-28	1 711 €	TFCE7-28	2 108 €	TFD7-28	1 761 €	TFDE7-28	2 158 €

Option : Rangement GN1/1 ou plaques pâtissières 400 x 600 sur 5 niveaux

- Traverses basses à l'avant et à l'arrière du piétement
- Pieds supports soudés en intérieur
- Glissières 15/10e avec butée arrière espacées de 100 mm
- A commander impérativement en même temps que la table Tradition



TFD7-12 + TFRG1

DÉSIGNATION	Réf.	Prix HT
Rangement 5 niveaux GN1/1 sous le plateau (entrée dans les 325 mm) Plus value sur prix de la table Tradition	TFRG1	292 €
Rangement 5 niveaux pour plaques pâtissières 400 x 600 (entrée dans les 400 mm) Plus value sur prix de la table Tradition	TFR46	292 €



Lave-mains à commande fémorale

- Inox AISI 304L
- Avec dosseret hauteur 270 mm, incliné à 30°, siphon PVC, bec col de cygne, raccord EC/EF en 1/2"
- Clapet anti-retour
- Prémélangeur eau chaude / froide (sauf LMASD)
- Robinet poussoir réglé en usine à : 6 l/min

Economies : faible consommation d'eau, faites rimer écologie avec économies !
Panneau fémoral adapté à toute taille d'utilisateur
Dosseret incliné à 30°, pas de rétention liquide

Lave-mains : cuve ronde Ø 305 mm x 150 mm



LMASDD/
LMASBD

Hygiène : cuve ronde largement dimensionnée

SANS PRÉMÉLANGEUR Une seule arrivée d'eau	L x l x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
Avec dosseret	384 x 353 x 524	8	LMASD*	**254 €**
Avec dosseret + distributeur de savon plastique	384 x 353 x 524	8	LMASDD	**277 €**

* = LMDSAV

*Expédition sous 48h



LMA

Hygiène : cuve ronde largement dimensionnée

AVEC PRÉMÉLANGEUR	L x l x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
Avec dosseret	384 x 353 x 524	8	LMASB*	**282 €**
Avec dosseret + distributeur de savon plastique	384 x 353 x 524	8	LMASBD	**305 €**
Sans dosseret	384 x 353 x 280	7	LMA*	**239 €**

* = LMDSAV

Lave-avant-bras : cuve emboutie rectangulaire 400 x 250 x 140 mm



LMASW



LMASWDC



AVEC PRÉMÉLANGEUR	L x l x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
Avec dosseret	460 x 380 x 524	9	LMASW*	**335 €**
Avec dosseret + distributeur de savon plastique *	460 x 380 x 524	9	LMASWD	**358 €**
Avec dosseret + distributeur de savon chromé monté **	460 x 380 x 524	9	LMASWDC	**442 €**

* = LMDSAV

** = LMDSAVC2

*Expédition sous 48h

Poubelles rondes

- Fabrication : inox AISI 304L
- Ouverture : manuelle ou par pédale
- Sur roulettes
- Couvercle : amovible

Fond étanche
CBP05R : se place aisément sous trou vide-déchets



CPB05R1

Ouverture par pédale

Litres	mm	Kg	Réf.	Prix HT
50	Ø 390 - H. 605	11	CPB05R1*	**316 €**
90	Ø 450 - H. 685	18	CPB09R1	**343 €**

*Expédition sous 48h



CPB05R

Ouverture manuelle

Litres	mm	Kg	Réf.	Prix HT
50	Ø 390 - H. 605	11	CPB05R	**224 €**
90	Ø 450 - H. 685	18	CPB09R	**260 €**

Supports sac poubelle

- Fabrication : inox AISI 304L
- Ouverture : par pédale
- 2 roulettes Ø 60 mm à l'arrière
- Couvercle : PVC Ø 345 mm (gris, bleu, jaune, vert, rouge au choix)

Ergonomie : Sangle caoutchouc très facilement amovible
Hygiène : Inox AISI 304L



CPB07A



CPB10A



Litres	L x l x H mm	Kg	Gris Réf.	Bleu Réf.	Jaune Réf.	Vert Réf.	Rouge Réf.	Prix HT Unitaire
50 à 100	350 x 565 x 755	8	CPB07A*	CPB07AB	CPB07AJ	CPB07AV	CPB07AR	**317 €**
110 à 130	350 x 565 x 1015	9	CPB10A*	CPB10AB	CPB10AJ	CPB10AV	CPB10AR	**319 €**

*Expédition sous 48h

Meubles muraux standards

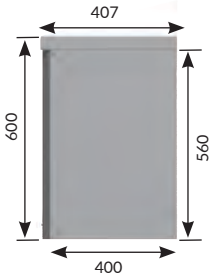
- Inox AISI 304L
- 2 portes coulissantes suspendues
- 1 étagère réglable en hauteur
- Livrés montés avec 2 pattes de fixation murale

NEW →
- Charge maxi : 50 kg répartis par niveau
- **Serrure de série**
- Toit plat (toit penté voir page 62)

Hauteur 600 L x l mm	Kg	Réf.	Prix HT
1 000 x 407	31	MM110	**673 €**
1 200 x 407	36	MM112	**741 €**
1 400 x 407	43	MM114	**820 €**
1 500 x 407	46	MM115	**862 €**
1 600 x 407	49	MM116	**912 €**
1 800 x 407	54	MM118	**1 004 €**
2 000 x 407	60	MM120	**1 072 €**
2 200 x 407	66	MM122	**1 138 €**
Option sans porte Ajouter SP à la fin de la référence. Exemple : MM114SP = MM114 sans porte		Moins-value: -20 %	



MM110




MM118

Meubles bas standards

- Tout inox AISI 304L
- Dessus à bords droits tombés de 40 mm, renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge 19 mm
- 2 portes coulissantes suspendues
- Poignées intégrées
- **Serrure de série**
- Dessus central ou adossé
- 1 étagère intérieure réglable en hauteur
- Charge maxi : 50 kg répartis par niveau
- Sur pieds composite Ø 40 hauteur 155 mm, réglables sur +70 mm (hauteur maxi 220)
- Livrés avec le dessus monté


MD1612

Hygiène : Portes coulissantes suspendues sans rail inférieur pour nettoyer d'un coup d'éponge

*Expédition sous 48h

LARGEUR 600 MM :

		Central sur pieds ABS		A dosseret sur pieds ABS	
L x l mm	Kg	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
1 000 x 600	51	MC1610	**1 095 €**	MD1610	**1 148 €**
1 200 x 600	62	MC1612	**1 196 €**	MD1612	**1 244 €**
1 400 x 600	72	MC1614	**1 332 €**	MD1614	**1 373 €**
1 600 x 600	82	MC1616	**1 427 €**	MD1616	**1 481 €**
1 800 x 600	93	MC1618	**1 573 €**	MD1618	**1 629 €**
2 000 x 600	103	MC1620	**1 671 €**	MD1620	**1 721 €**
2 200 x 600	113	MC1622	**1 748 €**	MD1622	**1 809 €**
Option sans porte Ajouter SP à la fin de la référence. Exemple : MC1612SP = MC1612 sans porte				Moins-value: -15 %	

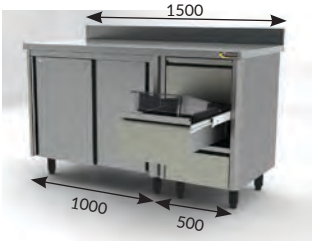
Ensemble 2 portes coulissantes + 3 tiroirs gastros GN1/1

- Meuble 2 portes coulissantes :
  Tout inox AISI 304L - 2 portes coulissantes suspendues avec serrure - Poignées intégrées - 1 étagère intérieure réglable en hauteur - Pieds composite noir hauteur 155 mm (+70 mm de réglage) - Charge maxi : 50 kg répartis par niveau
- Bloc 3 tiroirs gastros GN1/1 :
  Tout inox AISI 304L - Poignées intégrées - Pouvant recevoir des bacs gastros GN1/1 (non fournis) - Sur glissières

Ensemble longueur 1500 :

- Composé de :
- 1 meuble bas 2 portes coulissantes longueur 1000 mm (réf. MD110),
- 1 bloc 3 tiroirs GN1/1 longueur 500 mm, à droite,
- 1 dessus longueur 1500 mm tout inox AISI 304L à bords droits avec dosseret arrière

L x l x H mm	Réf.	Prix HT
1 500 x 700 x 900	MDT115	**2 593 €**



MDT115

Ensemble longueur 2000 :

- Composé de :
- 1 meuble bas 2 portes coulissantes longueur 1500 mm (réf. MD115),
- 1 bloc 3 tiroirs GN1/1 longueur 500 mm, à droite,
- 1 dessus longueur 2000 mm tout inox AISI 304L à bords droits avec dosseret arrière

L x l x H mm	Réf.	Prix HT
2 000 x 700 x 900	MDT120	**2 976 €**



MDT120



Snacking et boucherie


E+F
EBERHARDT FRERES
Atollspeed
PV.lab Concept
EUROMAT
Votre réseau en actions
SOFRACA
CrOust'wich
Innovations
Snacking & Cuisson

Visual Cooking Standard

HOUNÖ

VISUAL COOKING 1.10

VISUAL COOKING 1.06



4 ANS DE GARANTIE PIÈCES

Type de four	Prix HT
Visual Cooking Standard 106	**6 500 €**
Visual Cooking Standard 110	**9 400 €**
Sonde à cœur multipoints	**400 €**
Sous bassement glissières	**950 €**
Frais de port net.	**297 €**

FOUR MIXTE MULTIFONCTIONS

Visual Cooking 1.06: Four Mixte 6 niveaux
Visual Cooking 1.10: Four Mixte 9 niveaux
(400x600 EN, 80 mm L)
Électrique
Injection
Standard avec sélection électromécanique
Cadre de cuisson 2 pièces
Tableau commande Standard
Douchette sur enrouleur
Nettoyage semi-automatique
Gestion du climat- Oura
Programmation
Bibliothèque de recettes EUROMAT
Process de Pousse
9 vitesses de ventilations

SPECIFICATIONS

	1.06	1.10
Largeur	897 mm	897 mm
Hauteur - modèle table	815 mm	1075 mm
Hauteur avec support	1492 mm	1752 mm
Profondeur (sans poignée)	831 mm	831 mm
Poids	150 kg	190 kg
Tension	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Wattage	9 kW	18 kW
Courant	13 A	26 A
Raccordement à l'eau	3/4" externe	3/4" externe
Écoulement	Ø 50 mm externe	Ø 50 mm externe

Accessoires

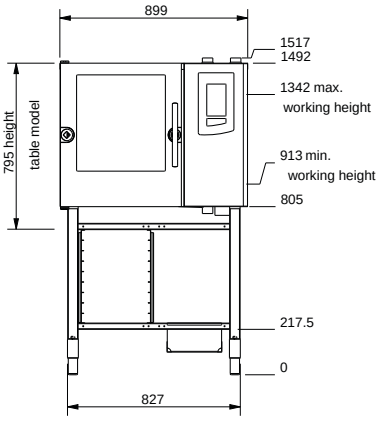
DOUCHETTE







SUPPORT AVEC GLISSIÈRES



HOUNÖ A/S - Alsvej 1 - DK-8940 Randers SV - Danemark - Tel: +33 (0)7 87 111 400 - Mail: yak@houno.com - www.houno.fr

HOUNÖ

Visual Cooking Touch

VISUAL COOKING 1.10

VISUAL COOKING 1.06



Type de four	Prix HT
Visual Cooking Touch 106	**8 850 €**
Visual Cooking Touch 110	**11 750 €**
Sonde à cœur multipoints	**400 €**
Sous bassement glissières	**950 €**
Frais de port net.	**297 €**

4 ANS DE GARANTIE PIÈCES

FOUR MIXTE MULTIFONCTIONS

Visual Cooking 1.06: Four Mixte 6 niveaux
Visual Cooking 1.10: Four Mixte 9 niveaux (400x600 EN, 80 mm L)
Électrique
Injection
Cadre de cuisson 2 pièces
Douchette sur enrouleur
Tableau commande Touch
Nettoyage automatique CombiWash avec kit de produit de lavage
Gestion du climat- Oura- Process de Pousse- 9 vitesses de ventilation
Programmation
Bibliothèque de recettes EUROMAT
QSR : Sélection rapide de recettes avec photos HACCP
Filtre à eau HydroShield intégré avec kit d´installation et testeur d´eau.

SPECIFICATIONS

	1.06	1.10
Largeur	897 mm	897 mm
Hauteur - modèle table	815 mm	1 075 mm
Hauteur avec support	1 492 mm	1 752 mm
Profondeur (sans poignée)	831 mm	831 mm
Poids	150 kg	190 kg
Tension	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Wattage	9 kW	18 kW
Courant	13 A	26 A
Raccordement à l'eau	3/4" externe	3/4" externe
Écoulement	Ø 50 mm externe	Ø 50 mm externe

Accessoires

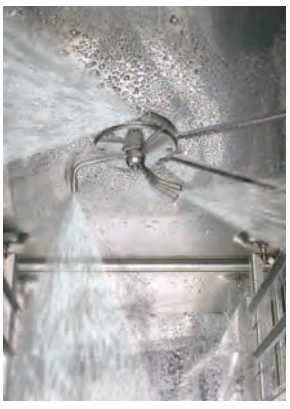
DOUCHETTE



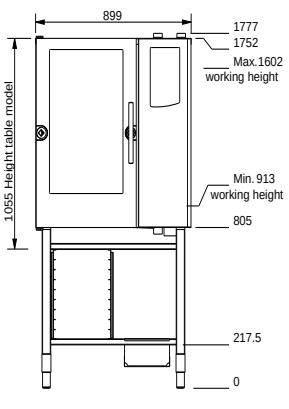
HYDRO SHIELD



COMBIWASH



SUPPORT AVEC GLISSIÈRES



CombiSlim Touch et Standard

HOUNÖ

COMBISLIM 1.06*



Type de four	Prix HT
CombiSlim Standard 106	**5 830 €**
CombiSlim Touch 106	**7 275 €**
Sous bassement glissières	**1 050 €**
Frais de port net.	**297 €**

* La Gamme CombiSlim se décline en version Touch ou standard et en 2 capacités de production.
6 niveaux GN 1/1 – 10 niveaux GN 1/1.

VOTRE FOUR MIXTE COMBISLIM 1.06

Nombre de rails : 6 (1/1 GN, 20/40 mm) ou nombre de rails : 4 (1/1 GN, 60 mm)
Électricité
Injection de vapeur
Affichage avec interface SmartTouch® ou affichage avec cadran de sélection
Support à 2 pièces
Sonde de température principale multipoint

DIMENSIONS ET POIDS

Largeur	513 mm
Hauteur - modèle table	753 mm
Hauteur avec support	1565 mm
Profondeur - modèle table	811 mm
Profondeur avec support	816 mm
Poids	67 kg

SPECIFICATIONS

Tension 1	400/415 V AC 3N
Wattage 1	8,4/ 9,2 kW
Courant 1	14 A
Tension 2	208/230/240 1N
Wattage 2	6,9/8,4/9,2 kW
Courant 2	39 A
Raccordement à l'eau	3/4" externe
Écoulement	Ø 40 mm externe

Accessoires

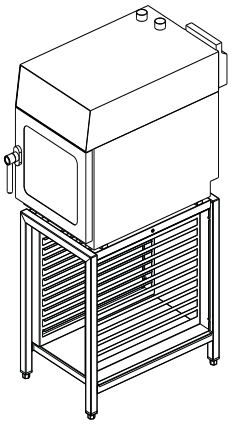
DOUCHETTE



COMBIWASH DANS LA VERSION TOUCH



SUPPORT AVEC GLISSIÈRES



HOUNÖ A/S - Alsvej 1 - DK-8940 Randers SV - Danemark - Tel: +33 (0)7 87 111 400 - Mail: yak@houno.com - www.houno.fr



Rassemblons les gens autour de la table...

pour trouver le four parfait

Chez HOUNÖ, nous faisons plus que fabriquer des fours Mixtes et Boulanger, nous apportons des solutions adaptées à vos besoins :

Visual Cooking ou Baking, GN1/1 ou 400x600, électrique ou gaz, Touch ou Standard, Four traversant idéal pour cuire devant les clients, et enfin notre Gamme Compact CombiSlim.

Pour toute question, n´hésitez pas à contacter

Yann Kerboriou – HOUNÖ- Responsable commercial France.

yak@houno.com

07.87.11.14.00

La plus large Gamme de Fours Mixtes au Monde.

Avec plus de 100 fours différents Hounö a toujours le Four qui répond à vos besoins.
www.houno.fr pour plus d´inspiration.



Le Four traversant à 2 portes est idéal en terme de fonctionnalité. Il a été conçu pour être placé entre la Production et la distribution ou le Point de vente.
Il permet de cuire à la vue des clients.



Snacking et Boucherie

Atollspeed AS 300 H

Grâce à la combinaison parfaite entre l'impact de l'air pulsé à grande vitesse et la technologie du four à micro-ondes, Atollspeed permet de diviser le temps de cuisson par 10. La coloration et le croustillant sont obtenus en un temps extrémement court grâce à la convection forcée reglable. Le nouvel écran tactile est très simple d'utilisation. Le choix du programme voulu se fait par simple pression sur une touche munie d'un pictogramme. Dès lors, la cuisson peut commencer. Atollspeed est ideal pour les succursales de boulangeries, coffee-shops, restaurants, bars, petites restaurations… Partout où les clients viennent pour manger des casse-croûte et prendre des repas sur le pouce mais d'excellente qualité.

230 V, branchez & cuisez

- Vous avez besoin d'une prise 230 V protégée par un fusible de 16 A. Atollspeed AS 300H peut donc être utilisé partout : dans les locaux commerciaux, manifestations, marchés et mêmes dans les points de vente mobiles...

Combinaison entre l'impact de l'air pulsé à grande vitesse et la technologie du four à micro-ondes

- Les 10 niveaux de réglage du taux d'air pulsé à grande vitesse (impingement) garantissent l'obtention d'une coloration homogène et le croustillant désiré dans des délais extrêmement courts.
- Les micro-ondes possèdent 10 niveaux de réglage d'intensité.
- Décongeler, réchauffeur et faire cuire en une seule étape permet de diviser le temps de cuisson par 10.
- Les récipients métalliques peuvent être utilisés dans l'Atollspeed

Haute efficacité énergétique, faibles coûts d'exploitation

- Une isolation parfaite permet le maintien de la chaleur dans la chambre de cuisson et évite les émissions de chaleurs vers l'extérieur.
- 50 % de consommation d'énergie en moins, en comparaison d'autres fours combinés similaires.

Nettoyage facile et rapide

- La chambre de cuisson (de conception hygiénique) a des surfaces propres et lisses (pas de pièces mobiles) et peut être nettoyée facilement et rapidement.
- Le systéme de refroidissement de la chambre de cuisson est conçu pour réduire le temps d'attente et indique la température idéale pour le nettoyage.

Utilisation et commande faciles par écran tactile

- L'écran couleur tactile 7'' avec façade en verre est très agréable à utiliser et bien visible à distance.
- 100 Programmes.
- La structure du système est logique, ce qui rend son utilisation très simple.
- Le transfery de données via une clé USB prête particulierement bien aux clients débitant des repas à la chaîne.
- Les favoris sont sauvegardés comme images de produits et sont accessibles par simple pression du doigt.

Superposable

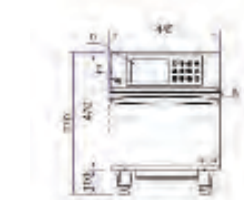
- Idéal pour les petites structures.
- Cuisiner un repas complet en même temps en un laps de temps incroyablement court.

Caractéristiques techniques

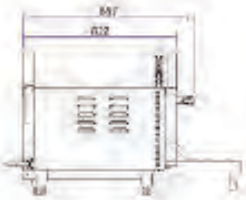
Caractéristiques	Atollspeed AS 300H
Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	570 x 700 x 435
Dimensions intérieures (LxPxH)(mm)	335 x 320 x 170
Dimensions plaque (LxP)	295 x 310
Raccordement électrique (V)	230 V / 50 Hz
Poids(kg)	65
Fusible de sécurité (A)	16
Puissance totale (kW)	3,7
Consommation maximale (kW)	3,4

Atollspeed AS 300 H

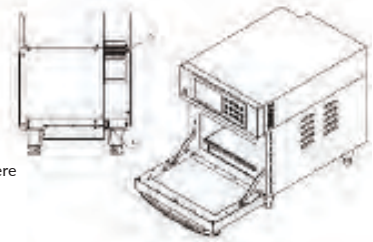
La solution simple pour diversifier votre gamme snack »



Vue de face



Vue de coté



Vue arrière



Vue de dessus



NOUVEAU MODÈLE
AS 300 H

AS 250 T Nano	6 900 €
AS 300 H	6 900 €
AS 400 H	7 900 €

Prix HT 2020



AS 300 H

AS 400 H

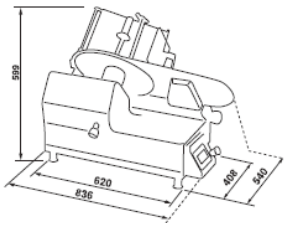
Dadaux TECHNOLOGIES

MAJOR SLICE 350 SEMI AUTO

4 960 €



- Entièrement INOX 18-10
- Très robuste et entraînement par pignons
- Entièrement étanche
- Accès facile pour le nettoyage
- Mono 230 V
- Résiste à la corrosion
- Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 25 mm
- Affuteur à manoeuvre automatique indépendant
- Chariot coulissant très souple
- Moteur asynchrone (avec réducteur roue et vis)
- Cadence pour course 380 mm : réglable jusqu'à 40 cycles / min.
- Conforme aux normes C.E.
- Indice de protection IP 67
- Certification UL NSF CSA

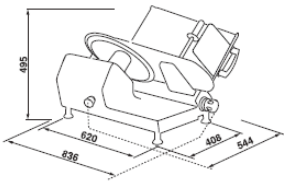


MAJOR SLICE 350 *N°1 en qualité*

3 090 €



- Entièrement INOX 18-10
- Très robuste
- Entraînement par pignons
- Entièrement étanche
- Accès facile pour le nettoyage
- Mono 230 V
- Résiste à la corrosion
- Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 20 mm
- Chariot coulissant très souple
- Conforme aux normes C.E.
- Indice de protection IP 67
- Certification UL NSF CSA

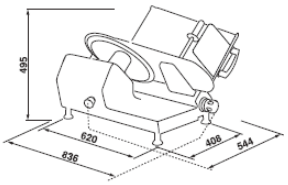


GRAVINOX 350

2 460 €



- Entièrement INOX 18-10
- Très robuste
- Entraînement par courroie
- Accès facile pour le nettoyage
- Mono 230 V
- Résiste à la corrosion
- Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 25 mm
- Affuteur à manoeuvre automatique indépendant
- Chariot coulissant très souple
- Conforme aux normes C.E.
- Indice de protection IP 63
- Chariot démontable
- Certification UL NSF CSA

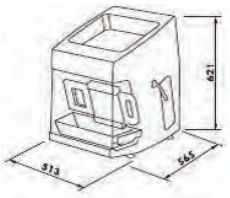


SETNA *La référence du marché*

4 150 €



- Entièrement INOX 18-10
- Carter monobloc - corps démontable
- Corps, réserves et vitrines réfrigérées
- Finition Inox brossé
- Eclairage rouge dans la vitrine
- Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique et pulsé
- Régulation par thermostat électronique
- à affichage digital - Gaz : R600 A
- Double coupe
- Equipé d'un reconstituteur avec 5 calibrages automatiques : 90 - 110 - 130 - 150 - 170 grammes
- Conforme aux normes C.E.
- Sécurité sur écrou de corps
- Couvercle verre amorti

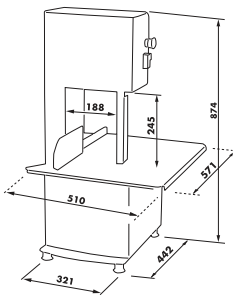


SX200

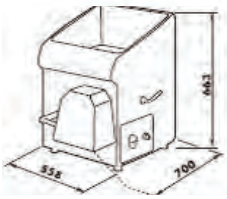
1 730 €



- Entièrement INOX 18-10
- Bâti forte épaisseur
- Tendeur automatique de lame
- Moteur et matériel électrique étanches et protégés contre les projections d'eau
- Volant INOX
- Certifiée ADIVE
- Conforme aux normes C.E.





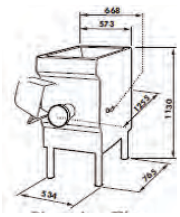


TX98

- Machine de table
- Entièrement INOX 18-10
- Carter monobloc
- Corps démontable
- Double coupe
- Réducteur à bains de graisse (graissé à vie)
- Très facile à nettoyer
- Conforme aux normes C.E.
- Capot de protection avec contact de sécurité

2 440 €



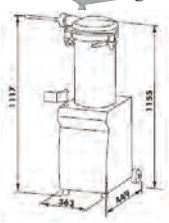


TX 114 COMPACT

- Machine sur pieds
- Entièrement INOX 18-10
- Carter monobloc
- Corps démontable
- Double coupe
- Réducteur à bains de graisse (graissé à vie)
- Très facile à nettoyer
- Conforme aux normes C.E.
- Capot de protection avec contact de sécurité

4 920 €



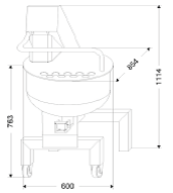


PHX25

- Entièrement INOX 18-10 (y compris le couvercle, le piston et les accessoires)
- Circuit hydraulique fermé
- Décompression automatique
- Montée sur roulettes
- Monté sur roulettes
- Livré avec 3 canules Ø 14 / 20 / 30
- Genouillère repliable
- Très facile à nettoyer
- Boîtier électrique étanche
- Commande basse tension
- Conforme aux normes C.E.

4 000 €





PMX90

- Cuve entraînée par le produit
- Entièrement INOX 18-10
- Bras relevable
- Disponible avec bras démontable (sur demande)
- Cuve basculante
- Montée sur roulettes
- Entièrement étanche
- Nettoyage facile
- Réducteur à bain de graisse
- Couvercle de protection
- Conforme aux normes C.E.

3 710 €



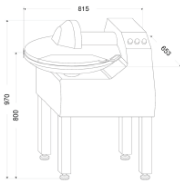


CUTTER 20 V

- Vitesse variable de travail de 1000 à 3000 trs /m
- Vitesse de mélange en sens inverse 150 à 300 trs /m
- 1 vitesse cuve
- Idéale pour les chairs, les farces, les émulsions, les sauces, réductions, légumes et condiments
- Machine Polyvalente pour toutes formes de transformations culinaires
- Qualité et régularité de coupe
- Visualisation du produit pendant la coupe
- Utilisation aisée et sécurisée
- Nettoyage aisé et rapide.

9 100 €





CUTTER 40-2

- Entièrement INOX 18-10
- Equipé de série de 2 moteurs
- Moteur électrique «Scneider» (sur demande)
- Cuve en inox fondu (ép. 1 à 2 cm)
- Bâti monobloc
- 2 vitesses couteaux pour TITANE 40-2
- 2 vitesses cuves
- Equipé de 6 couteaux
- Couvercle antibruit
- Jeu entre les couteux et la cuve minimum permettant de réaliser des farces fines sans échauffement du produit
- Très facile à nettoyer
- Conforme aux normes C.E.

14 340 €

TECNOX

L'INDUCTION, UNE TECHNOLOGIE FIABLE AVEC DE NOMBREUX AVANTAGES :

PLUS DE PRÉCISION, PLUS DE PUISSANCE, PLUS DE SÉCURITÉ, PLUS DE CONFORT, PLUS D'ÉCONOMIE...

L'induction est incontestablement la technologie de cuisson de l'avenir.

Parmi les nombreux avantages offerts par cette technique, vous apprécierez la puissance impressionnante, l'absence d'inertie, la précision de chauffe au degré près, la souplesse d'utilisation, la maîtrise de la cuisine, la sécurité et le confort (le support vitrocéramique reste en effet froid ou tiède), le rendement élevé qui engendre des économies d'énergie.

La meilleure preuve : tous ceux qui l'ont testée l'ont adoptée sans retour en arrière.

Produit en FRANCE

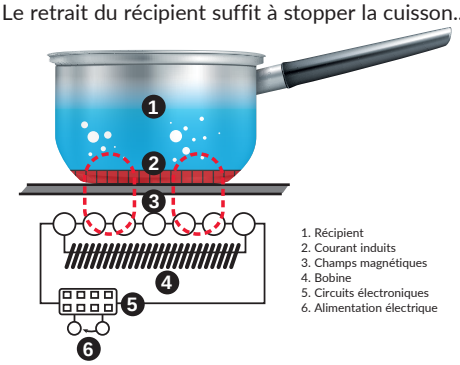
Nouvelle génération

LA TECHNOLOGIE INDUCTION

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

La chaleur est produite à l'aide d'un champ magnétique directement à l'intérieur du récipient. Ce champ est créé électroniquement. Il n'y a pas d'élément chauffant. La cuisson s'effectue pratiquement sans aucune perte de chaleur.

Le retrait du récipient suffit à stopper la cuisson..



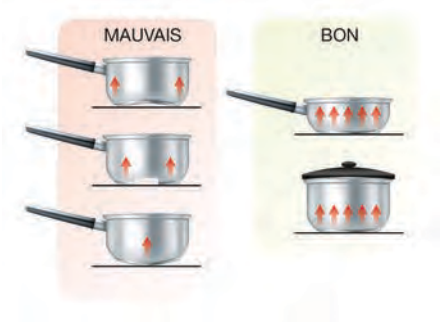
1. Récipient
2. Courant induits
3. Champs magnétiques
4. Bobine
5. Circuits électroniques
6. Alimentation électrique

LES CASSEROLES

LES CASSEROLES JOUENT UN RÔLE CAPITAL AVEC LA TECHNOLOGIE INDUCTION

Les matériaux compatibles avec cette technologie sont l'acier, l'acier émaillé, la fonte, l'inox à fond ferro-magnétique et l'aluminium à fond ferromagnétique. Pour tester si le matériau est compatible, un simple aimant suffit. Celui-ci doit adhérer sur le fond extérieur de la casserole.

Le fonctionnement de l'induction génère une certaine sonorité. Elle est variable en fonction de la casserole, mais ne traduit en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influence pas son fonctionnement.



LES AVANTAGES DE L'INDUCTION

PLUS ÉCONOMIQUE
Elle consomme beaucoup moins d'énergie qu'une table électrique classique.

PLUS PRÉCISE
Elle réagit instantanément aux commandes avec une finesse de réglage inégalable.

PLUS PUISSANTE
La puissance des foyers peut atteindre 3700 W selon les modèles.

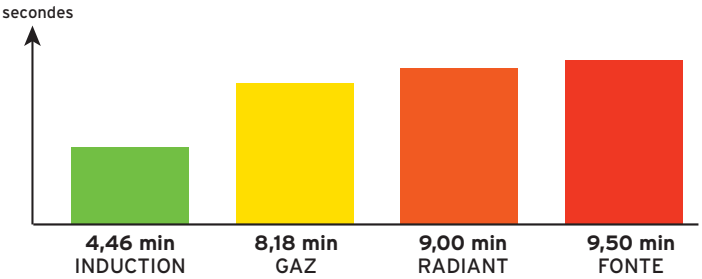
PLUS SÛRE
La température du plan de travail est réduite, tout comme les risques de brûlures.

PLUS CONFORTABLE
Moins de chaleur dans la cuisine car seul le récipient s'échauffe.

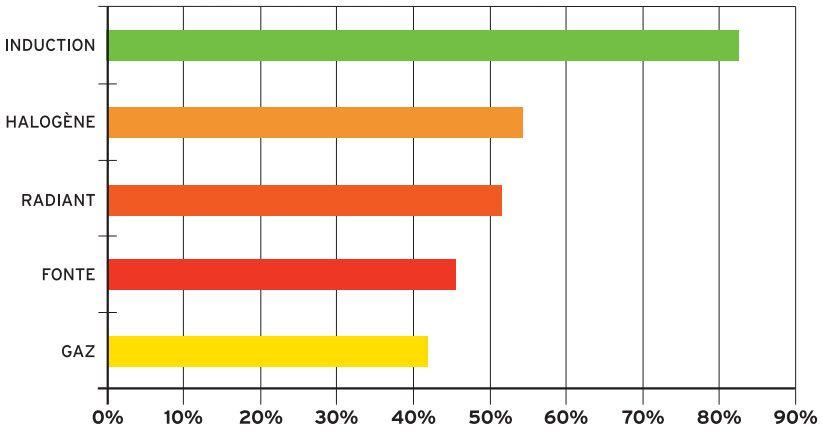
PLUS FACILE D'ENTRETIEN
Les salissures sur la table de cuisson s'enlèvent facilement.

PLUS SÉCURISÉE
La table est équipée de nombreuses sécurités (surchauffe, casserole vide...)

TEMPS NÉCESSAIRE POUR PORTER 2 LITRES D'EAU DE 20°C À 95°C



COMPARAISON DES RENDEMENTS



Wok induction posables

- Construction en inox AISI 304.
- Design ergonomique avec facilité de préhension pour le transport.
- Dessus en verre vitrocéramique de 6 mm avec forme de bol qui épouse la forme du wok.
- 4 pieds en caoutchouc pour une parfaite stabilité.
- Commandes par touches capacitives pour un confort d'utilisation, une étanchéité parfaite et une fiabilité exceptionnelle.
- Touche de verrouillage pour éviter les erreurs de manipulation.
- Minuterie.
- Commandes par slider pour un accès rapide à la position de réglage désirée.
- Inducteur Ø 314 mm qui épouse la forme du wok.
- 9 positions de réglage + 2 boosters + fonction bain-marie à 42°C + maintien en température à 70°C + maintien en frémissement à 94°C.
- 1 casserole wok offerte pour l'achat de l'appareil.



DW3200
Wok 3200W



Accessoire Casserole wok pour DW3200

ACCESSOIRE

Réf : WOKCASS - Casserole Wok Ø 36 cm - **163 €**

WOK INDUCTION POSABLE

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	Ø INDUCTEUR (mm)	NB DE POSITIONS DE REGLAGES	PUISSANCE (W)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX HT
DW3200	Wok	Circulaire Ø 314	9 + 2 boosters + 3 fonctions	3 200	230 V (mono)	386 x 526 x 155	**1 689 €**

Une casserole wok offerte pour l'achat d'un wok induction.

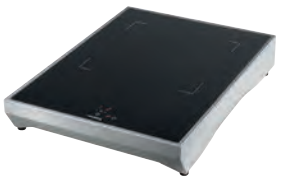
Plaques induction posables

- Construction en inox AISI 304.
- Design ergonomique avec facilité de préhension pour le transport.
- Dessus en verre vitrocéramique de 4 mm.
- 4 pieds en caoutchouc pour une parfaite stabilité.
- Commandes par touches capacitives pour un confort d'utilisation, une étanchéité parfaite et une fiabilité exceptionnelle.
- Touche de verrouillage pour éviter les erreurs de manipulation.
- Minuterie (simple sur modèles 1 foyer et double sur modèle 2 foyers).
- Commandes par slider pour un accès rapide à la position de réglage désirée (sauf modèle D3000 avec touches +/-).

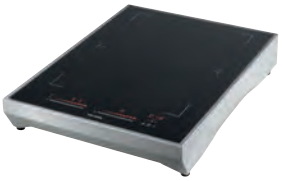
D3000 : 9 positions de réglage + 1 booster

D3700 / D2F3700 : 9 positions de réglage + 2 boosters + fonction bain-marie à 42°C + maintien en température à 70°C
+ maintien en frémissement à 94°C

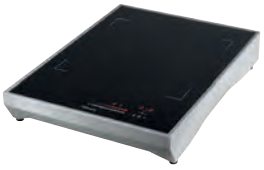
D2F3700 : Utilisation en mode bridge possible pour créer une grande surface de cuisson grâce aux inducteurs octogonaux. Possibilité de transformer l'appareil en grill grâce à l'accessoire plancha fonte.



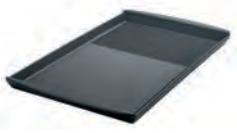
D3000
Plaque 1 foyer 3000 W



D2F3700
Plaque 2 foyers 3700 W



D3700
Plaque 1 foyer 3700 W



Accessoire Plancha fonte pour D2F3700

PLAQUES INDUCTION POSABLES

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	Ø INDUCTEUR (MM)	NB DE POSITIONS DE RÉGLAGES	PUISSANCE (W)	TENSION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX HT
D3000	1 foyer	Circulaire Ø 250	9 + 1 booster	3 000	230 V (mono)	386 x 526 x 90	**611 €**
D3700	1 foyer	Circulaire Ø 270	9 + 2 boosters + 3 fonctions	3 700	230 V (mono)	386 x 526 x 90	**815 €**
D2F3700	2 foyers	Octogonal 2 x 220 x 180	9 + 2 boosters + 3 fonctions	3 700	230 V (mono)	386 x 526 x 90	**972 €**

ACCESSOIRE

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX HT
GRPLANCHA	Plancha fonte amovible pour D2F3700	**153 €**

GAMME 600

FOURNEAUX GAZ - FOURNEAUX ÉLECTRIQUES GI060



- Porte de four en acier inox à double vitrage ouvrable pour le nettoyage.
- Livrés avec une grille en acier chromé GN 2/1.
- Brûleurs à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- Puissance brûleurs de 3,5 kW et 6 kW.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB DE FEUX	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	PUISSANCE GAZ (KW)	DESSOUS	PUISSANCE FOUR (KW)	ALIM.	DIMENSIONS L x P x H (MM)	PRIX HT
129194	LPG694E	4	2.2	19	Four Elec.	2.2	230 V mono	600 x 600 x 900	**2 936 €**

ÉLÉMENTS PLAQUES DE CUISSON GI060TOP

- Brûleurs à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- Puissance brûleurs de 3,5 kW et 6 kW.
- Brûleurs sous grille en fonte émaillée noire résistante aux acides.
- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Flamme veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).
- Appareil version « TOP » à poser sur plan de travail.



LPG4920



LPG6940

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB DE FEUX		ALIMENTATION	DIMENSIONS L x P x H (MM)	PRIX HT
129197	LPG4920	2	9.5	-	400 x 600 x 290	**1 085 €**
129198	LPG6940	4	19	-	600 x 600 x 290	**1 805 €**

BREMA® Ice Makers

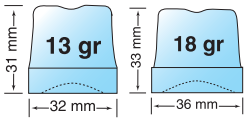
Machines à glace



CB 416 A-HCW



VOS GLAÇONS
Compact et limpide, le glaçon plein s'adapte à tous les verres et se dissout lentement.



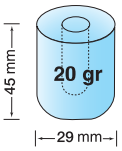
CB 184 — AUTRES MODÈLES



IMF 28 A



VOS GLAÇONS
En forme de doigt, le glaçon creux refroidit rapidement les boissons grâce à sa grande surface de contact.



INFORMATIONS PRODUITS

- Condenseur refroidi par air (modèles A) ou par eau (modèles W). Les machines avec condenseur à eau sont préconisées en cas d'encastrement ou pour un usage dans une ambiance particulièrement chaude.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition Scotch brite.
- Réserve totalement isolée polyuréthane injecté 0% CFC.
- Cuve en ABS alimentaire pour un maximum d'hygiène.
- Sonde pour l'arrêt automatique de la production. (réglable)
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement en façade.
- Portillon isolé. Ouverture rapide 1 mouvement.
- Fluide frigorifique R-290.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Arrivée d'eau ø 3/4".
- Evacuation ø 24 mm par gravité.
- Fournies avec tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glaçons.
- Alimentation 230V (mono) - 50 Hz.
- Conformes CE.

SPÉCIFICITÉS

MODÈLES CB

- Système à projection d'eau par circuit recyclé.
- Godets en cuivre étamé conformes aux règles d'hygiène.
- Crépine d'aspiration surélevée et facilement démontable pour nettoyage. Les impuretés sont retenues au fond du bac et ne sont pas recyclées.
- Bac à eau facilement accessible.
- Pompe à eau largement dimensionnée avec paliers inox et étanchéité céramique.

MODÈLES IMF

- Système à doigts et palettes.
- Evaporateur traité nickel/phosphore.
- Sécurité à la montée et à la descente du bac.
- Nettoyage du bac à eau à chaque cycle.

MODÈLES AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE - CB

RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION[1] (KG/24H)	PRODUCTION[2] (KG/24H)	PRODUCTION (GLAÇONS/CYCLE)	CAPACITÉ RÉSERVE (KG)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS L x P x H (MM)	PRIX HT
CB 184 A - HCW	air	23	21	20	4	260	355 x 400 x 590	**1 163 €**
CB 184 W - HCW	eau	23	21	20	4	260	355 x 400 x 590	**1 163 €**
CB 184 inox A - HCW	air	23	21	20	4	260	355 x 400 x 590	**1 248 €**
CB 184 inox W - HCW	eau	23	21	20	4	260	355 x 400 x 590	**1 248 €**
CB 246 A - HCW	air	30	26	24	6	290	390 x 460 x 610	**1 503 €**
CB 246 W - HCW	eau	30	26	24	6	290	390 x 460 x 610	**1 503 €**
CB 249 A - HCW	air	32	29	24	9	320	390 x 460 x 690	**1 539 €**
CB 249 W - HCW	eau	32	29	24	9	320	390 x 460 x 690	**1 539 €**
CB 416 A - HCW	air	43	40	36	16	350	500 x 580 x 690[3]	**1 883 €**
CB 416 W - HCW	eau	43	40	36	16	340	500 x 580 x 690[3]	**1 883 €**

[1] Pour températures air/eau : 10/7°C. [2] Pour températures air/eau : 21/15°C. [3] Hauteur sans pieds, ajouter 110 à 150 mm pour les pieds.

MODÈLES AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE - IMF

RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION[1] (KG/24H)	PRODUCTION[2] (KG/24H)	PRODUCTION (GLAÇONS/CYCLE)	CAPACITÉ RÉSERVE (KG)	PUISSANCE RACCORDÉE (W)	DIMENSIONS L x P x H (MM)	PRIX HT
IMF 26 A - HC	air	31	22	16	6	300	390 x 460 x 610	**1 538 €**
IMF 26 W - HC	eau	31	22	16	6	300	390 x 460 x 610	**1 538 €**
IMF 28 A - HC	air	31	22	16	8	300	390 x 460 x 690	**1 551 €**
IMF 28 W - HC	eau	31	22	16	8	300	390 x 460 x 690	**1 551 €**
IMF 35 A - HC	air	47	40	28	15	300	500 x 580 x 690[3]	**1 841 €**
IMF 35 W - HC	eau	47	40	28	15	300	500 x 580 x 690[3]	**1 841 €**

[1] Pour températures air/eau : 10/7°C. [2] Pour températures air/eau : 21/15°C. [3] Hauteur sans pieds, ajouter 110 à 150 mm pour les pieds.

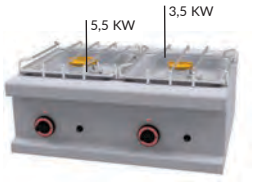
Autres modèles nous consulter

Cuissons
Réchauds pâtissiers P 60 / Supports



PLAQUE À INDUCTION

Kcal/h	Kw	Larg.	Prof.	Haut.	Code	Prix
2 580	3	28	36	11	PVI300	**710 €**



Réchaud gaz 2 feux
(avec 1 réducteur standard)

RÉCHAUDS PÂTISSIERS

Kcal/h	Kw	Larg.	Prof.	Haut.	Code	Prix
4 730	5,5	40	60	25	FO-1G	**846 €**
7 740	9	70	60	25	FO-2G	**1 326 €**
12 470	14,5	105	60	25	FO-3G	**1 884 €**



Support réchaud
ouvert avec étagère

	Larg.	Prof.	Haut.	Code	Prix
Support réchaud ouvert avec étagère dessus ouvert					
1 feu	40	50	60	CF-1	**492 €**
2 feux	70	50	60	CF-2	**645 €**
3 feux	105	50	60	CF-3	**734 €**
Support réchaud ouvert avec étagère dessus fermé					
2 feux	70	60	61	SUC0003	**708 €**
3 feux	105	60	61	SUC0004	**781 €**



Support réchaud fermé

	Larg.	Prof.	Haut.	Code	Prix
Support réchaud fermé dessus ouvert					
1 feu	40	53	60	AF-1	**702 €**
2 feux	70	53	60	AF-2	**1 019 €**
3 feux	105	53	60	AF-3	**1 523 €**
Support réchaud fermé dessus fermé					
2 feux	70	60	61	SUC0001	**1 312 €**
3 feux	105	60	61	SUC0002	**1 473 €**

Prix en rouge : matériel disponible
Prix en noir : délai 3/4 semaines

Réchauds gaz

- Structure : tout inox AISI 304L
- Grille : en fonte émaillée 300 x 300 mm
- Tôle de propreté amovible sous brûleur
- Robinet gaz avec 2 réglages de flammes et sécurité par thermocouple
- Sans veilleuse
- Petits brûleurs : puissance 4,1 kW avec réducteur de grille en inox
- Grands brûleurs : puissance 5,4 kW
- Allumage brûleurs : par étincelles (pile).
- Veuillez préciser la nature du gaz lors de la commande
- Pose exclusivement par installateur qualifié



RGA1GP

- 1 Brûleur - 5,4 kW avec 1 réducteur de grille



RGA2GP

- 1 Brûleur - 5,4 kW
- 1 Brûleur - 4,3 kW avec 1 réducteur de grille



RGA3GP

- 2 Brûleurs - 5,4 kW
- 1 Brûleur - 4,3 kW avec 1 réducteur de grille



RGA4GP

- 2 Brûleurs - 5,4 kW
- 2 Brûleurs - 4,3 kW avec 2 réducteurs de grille



RGA2PGP

- 2 Brûleurs - 5,4 kW

N'oubliez pas le tuyau flexible pour raccordement arrivée gaz (NF)

1 feu - 5,4 kW

		Propane 37 mbar		Gaz naturel 20 ou 25 mbar		
L x P x H mm	Kg	Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.	Prix HT
300 x 430 x 180	12	0,36 kg/h	**RGB1GP**	0,49 m³/h	**RGB1GN**	**649 €**

2 feux - 9,7 kW

		Propane		Gaz naturel		
L x P x H mm	Kg	Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.	Prix HT
600 x 430 x 180	22	0,60 kg/h	**RGB2GP**	0,81 m³/h	**RGB2GN**	**973 €**

*Expédition sous 48h

3 feux - 15,1 kW

		Propane		Gaz naturel		
L x P x H mm	Kg	Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.	Prix HT
900 x 430 x 180	32	0,95 kg/h	**RGB3GP**	1,30 m³/h	**RGB3GN**	**1 353 €**

4 feux - 19,4 kW

		Propane		Gaz naturel		
L x P x H mm	Kg	Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.	Prix HT
700 x 730 x 180	42	1,2 kg/h	**RGB4GP**	1,63 m³/h	**RGB4GN**	**1 886 €**

2 feux snack - 10,8 kW :

		Propane		Gaz naturel		
L x P x H mm	Kg	Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.	Prix HT
300 x 730 x 180	23	0,71 kg/h	**RGB2PGP**	0,97 m³/h	**RGB2PGN**	**1 048 €**

OPTION	Réf.	Prix HT
TURBOGAZ Lg : 1 m - Ø 15/21	**2085GX1210**	**120 €**
Réducteur de grille supplémentaire	**3080RG123**	**18 €**

Table avec étagère pour réchauds gaz



RGTR2 + RGA2GP

- Inox AISI 304L
- Etagère basse réglable sur 2 niveaux, permettant de poser une bouteille de gaz de 13 kg
- Livrée démontée

Designation	L x l x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
Pour réchaud 2 feux	656 x 430 x 700	10	**RGTR2***	**292 €**
Pour réchaud 3 feux	956 x 430 x 700	15	**RGTR3**	**317 €**
Pour réchaud 4 feux	756 x 730 x 700	15	**RGTR4**	**346 €**
Pour réchaud 2 feux snack	356 x 730 x 700	11	**RGTR2S**	**370 €**

*Expédition sous 48h

Meuble sur roulettes avec porte pour réchauds gaz



MR1P6



MR2P9

- Peut recevoir une bouteille de butane de 13 kg

Designation	L x l x H mm	Kg	Réf.	Prix HT
Pour réchaud 2 feux	600 x 490 x 732	18	**MR1P6***	**688 €**
Pour réchaud 3 feux 1 demi-étagère intérieure	900 x 490 x 732	32	**MR2P9**	**1 331 €**

Rendez votre réchaud mobile !

*Expédition sous 48h

Snacking et Boucherie

Combinés / Cutters et Coupe-légumes

Argumentaire technique

- 2 appareils en 1 sur le même bloc moteur !
- Collection complète de disques : R301 Ultra – R401 : 23 disques R402 – R402 V.V. : 27 disques – R502 – R752 V.V. : 50 disques



Désignation	Puissance en watts	Voltage	Vitesse en tr/min	Dimensions en mm	Disques fournis	Code	Prix
R301 Ultra	650	230 V	1 500	570 x 355 x 305	4	2546	1 645 €
R401	700	230 V	1 500	570 x 320 x 304	-	2425	1 815 €
R402	750	400 V	750 et 1 500	590 x 320 x 304	-	2433	1 985 €
R402 V.V.	1 000	230 V	300 à 3 500 (cutter) 300 à 1000 (coupe-légumes)	590 x 320 x 304	-	2444	2 440 €
R502	900	400 V	750 et 1 500	670 x 380 x 350	-	2382	2 505 €
R752 V.V.	1 500	230 V	300 à 3 500 (cutter) 300 à 1000 (coupe-légumes)	710 x 345 x 360	-	2115	3 525 €

Mixers plongeants

Argumentaire technique

- Une gamme de 21 modèles pour réaliser 2 litres à 400 litres de préparations.
- Pied avec cloche et couteau démontables, un dispositif exclusif breveté Robot-Coupe pour une hygiène parfaite.



Désignation	Puissance en watts	Longueur tube	Voltage	Vitesse en tr/min	Capacité de travail	Code	Prix
CMP250 V.V.	310	250 mm	230 V	2 300 à 9 600	Jusqu'à 15 l	34240A	381 €
CMP300 V.V.	350	300 mm	230 V	2 300 à 9 600	Jusqu'à 30 l	34230A	408 €
MP350 Ultra	440	350 mm	230 V	9 500	Jusqu'à 50 l	34800L	441 €
MP450 Ultra	500	450 mm	230 V	9 500	Jusqu'à 100 l	34810L	489 €

Batteur-Mélangeur

Argumentaire technique

- Batteur-mélangeur compact avec cuve inox de 7,6 litres
- Bâti tout métallique doté d'un moteur asynchrone pour une grande longévité et une parfaite stabilité
- Basculement de la tête par le levier pour un dégagement total des outils et une mise en place naturelle de la cuve
- 3 outils inox très performants : fouet, palette et spirale



Désignation	Puissance en watts	Capacité cuve	Dimension (HxLxl)	Code	Prix
RM8	700	7,6 l.	405 x 320 x 465	26220D	1 525 €

Cutters

Argumentaire technique

- Gamme complète de cutters avec des capacités de cuve de 2.9 litres à 60 litres.
- Pour la réalisation : Praliné / Gianduja / Pâte d'amande / Ganache / Biscuits Joconde / Pains spéciaux / Beurres composés / mousses de poissons / terrines / mayonnaise / sauces etc...

NOUVEAU





Désignation	Puissance en watts	Voltage	Vitesse en tr/min	Volume cuve	Dimensions en mm	Code	Prix
R5 - 2V	1 500	400 V	1 500 et 3 000	5,9 L	540 x 265 x 650	24614	2 020 €
R5 V.V.	1 300	230 V	300 et 3 500	5,9 L	650 x 265 x 350	24620	2 405 €
R7 V.V.	1 500	230 V	300 et 3 500	7,5 L	570 x 265 x 350	24709	2 920 €
R8	2 200	400 V	1 500 et 3 000	8 L	585 x 315 x 545	21291	3 545 €
R10	2 600	400 V	1 500 et 3 000	11,5 L	660 x 345 x 560	21391	4 595 €
R15	3 000	400 V	1 500 et 3 000	15 L	680x370 x 615	51491	5 315 €
R20	4 400	400 V	1 500 et 3 000	20 L	760 x 380 x 630	51591	6 070 €
R23	4 500	400 V	1 500 et 3 000	23 L	1 250 x 700 x 600	51331C	10 380 €
R30	5 400	400 V	1 500 et 3 000	28 L	1 250 x 720 x 600	52331C	12 525 €
R45	9 000	400 V	1 500 et 3 000	45 L	1 400 x 760 x 600	53331C	16 695 €
R60	10 000	400 V	1500 et 3 000	60 L	1400 x 810 x 600	54331C	26 230 €

Tamis automatiques

Argumentaire technique

- Pour réaliser tous vos jus et pulpes de fruits et de légumes, fonds de sauce. Le jus et la pulpe permettent la réalisation de compotes, confiture, coulis, gelée, pâte de fruits.











Désignation	Puissance en watts	Voltage	Débit	Code	Prix
C80	650	230 V	40 kg / h	55012	2 320 €
C120	900	400 V	100 kg / h	55000	4 275 €
C200	1 800	400 V	150 kg / h	55006	5 730 €

Centrifugeuses

Argumentaire technique

Un jus ultra-frais en quelques secondes !
Les nouveaux extracteurs de jus Robot-Coupe accompagnent les professionnels de tous secteurs.
Rapides, efficaces, robustes et rentables, ils apportent une solution idéale pour réaliser d'excellents jus de fruits ultra-frais et de légumes en grande quantité.

Le nouvel extracteur de jus J80 buffet est idéal pour les buffets de petit déjeuner en libre-service.
Le nouvel extracteur de jus J100, spécial usage intensif vous offrira un rendement de jus unique de grande qualité. La trémie d'évacuation de la J100 assure l'évacuation en flux continu des résidus.

NOUVEAU



Désignation	Débit en kg/h	Puissance en watts	Hauteur utile sous bec verseur	Goulotte (Ø)	Bac à résidus	Trémie d'évacuation	Dimensions en mm	Code	Prix
J80 Ultra	120	700	155	79mm	6,5 L	-	500 x 235 x 535	56000B	1 150 €
J80 Buffet	120	700	251	79mm	6,5 L	-	595 x 260 x 565	56200B	1 350 €
J100	160	1 000	251	79mm	7,2 L	Oui	630 x 260 x 656	56100B	1 650 €

Snacking et Boucherie

Concept Snacking

Kits de production et de distribution

CrOust'wich Innovations

1 Votre client choisit sa **GARNITURE**



2 Choisit son **PAIN**





Grâce à notre concept : Assemblez en moins de 3 secondes

3 Le résultat : **UN SANWICH** extra-gourmand



LES ACCESSOIRES



Licence + formation personnalisée en ligne



Garnisseur



Moule de dressage



Réglettes



Kit de communication



Plateaux et couvercles



Gants magnétiques



Lampe et panière

LA PRODUCTION ET LA CONSERVATION

Augmentez votre productivité :
Des outils adaptés et des recettes calibrées qui vous aident à contrôler vos coûts.





Diminuez vos pertes de 3 à 5 points :
En conservant vos garnitures de 24 à 36 heures (avec couvercle, au froid).
Il est désormais possible de produire la veille pour le lendemainl ,et d'optimiser les heures creuses en magasin .



L'ANIMATION ET LA SATISFACTION

Animez votre point de vente au moment du service :
Assemblage minute ou juste avant le service (garnitures +pain)





Offrez des produits de qualité et du choix
Proposez des sandwichs fraîchement assemblés à vos clients.
Vos pains ne seront seront plus déteriorés par l'assemblage en amont et le stockage au froid !



LES INDISPENSABLES

	LICENCE + FORMATION EN LIGNE	GARNISSEUR	MOULES	RÉGLETTES	PLATEAUX ET COUVERCLES	GANTS MAGNÉTIQUES	LAMPE ET PANIÈRE	KIT COMMUNICATION	PRIX DE VENTE CONSEILLÉ
S	1	1	1	60	9	1	0	1	**3 655 €**
	40-60 sandwichs / jour								
M	1	1	2	90	15	1	1	1	**5 209 €**
	60-90 sandwichs / jour								
L	1	1	3	120	20	1	1	1	**5 693 €**
	90-120 sandwichs / jour								

Formation d'une journée fortement recommandée chez le client 1094 € HT
Options possibles sur consultation

Snacking et Boucherie

Grills panini - Club - Plaques vitro - Friteuses



GRILLS PANINI PETIT & GRAND MODÈLE AVEC MINUTERIE

Plaques de fonte pleine FGL200 (PPM 10 Kg) - Construction tout inox AISI 430 Carters (supérieur et inférieur) chromés polis - Récupérateur amovible - 1 voyant de contrôle - 1 thermostat 300° C - **Une minuterie de 0 à 5 min.**
Capacité : 2 ou 3 pièces selon modèle
Débit : 50 / 60 pièces / heure pour modèle 10172
Débit : 120 pièces / heure pour modèle 10182

RÉF.	PLAQUES		ALIM (V)	SURFACE UTILE (MM)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
10172	≈	inf et sup rainurées	230	260 x 200	Ext : 289 x 334 x 519	2 220	18	684
10182	≈	inf et sup rainurées	230	334 x 269	Ext : 380 x 550 x 650	3 000	38	943



CLUB 1 ÉTAGE

1 étage - 2 rampes de 2 tubes quartz chacune - 1 grille intérieure de travail - 2 interrupteurs (sélection haut et bas des rampes) - Construction Inox (AISI 430) - Équipé d'un régulateur de chaleur - Large ouverture de 70 mm - **Une minuterie de 0 à 10 min + une position infini.**
Capacité : 4 / 6 pièces
Débit : 80 pièces / heure

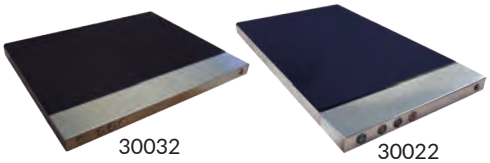
RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM (V)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11552R	340 x 230 x 70	230	422 x 275 x 300	1 800	9	339



SUPER CLUB 2 ÉTAGES

2 étages - 3 rampes de 2 tubes quartz chacune - 2 grilles intérieures de travail - 3 interrupteurs des rampes) - Construction Inox (AISI 430) - Équipé d'un régulateur de chaleur - Une minuterie de 0 à 10 min + une position infini.
Capacité : 4 / 6 pièces par grille
Débit : 120 pièces / heure

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM (V)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11562R	(2x) 340 x 230 x 70	230	410 x 275 x 400	2 700	12	460



30032 30022

PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - FINITION INOX CLASSIQUE

RÉF.	SURFACE UTILE (MM)	ALIM (V)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
30032	600 x 400	230	605 x 500 x 58	600	7.5	1 514
30022	400 x 600		405 x 700 x 58			



FRITEUSES À POSER 1 BAC

Cuve emboutie - Grille de protection dans la cuve - Équipées d'un robinet de vidange - Bac de 9 ou 12 litres - De 6 à 9 kW - 1 thermostat - 1 On / Off.

RÉF.	BAC (L)	ALIM (V)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
92094	9	400/3/N/T	300 x 540 x 310 panier : 185 x 245 x 110	6 000		741
92114	12	400/3/N/T	Ext : 380 x 550 x 650	3 000		854

CRÊPIÈRES INOX ÉLECTRIQUES 1 PLAQUE

SPÉCIAL POUR GAUFRES SURGELÉES ET PÂTE FRAÎCHE

Plaque de fonte microsillonnée haute qualité FG 200 pour une cuisson homogène.

Très épaisse de 12 mm pour une économie d'énergie due à la concentration de la chaleur. Son épaisseur permet une cuisson uniforme de la crêpe (aucun point de chauffe en pic. Une chaleur constante sur l'ensemble de la plaque). Châssis carré inox tout autour de la plaque de fonte. Facilité de nettoyage du bâti.
Construction tout inox (AISI 430)
1 plaque fonte - 1 thermostat de précision - 1 voyant de contrôle.

RÉF.	DIAMÈTRE (CM)	ALIM (V)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
20092	35	230	420 x 420 x 230	2 400	22	658
20192	40				24	670

L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Plaque microsillonnée haute qualité FG200 = effet coussin d'air afin que la pâte n'attache pas.
Fonte pleine de 12 mm.



20092

GAUFRIERS FONTE ALUMINIUM ÉLECTRIQUES

SPÉCIAL POUR GAUFRES SURGELÉES ET PÂTE FRAÎCHE

Décongélation et réchauffage extrêmement rapide 1'30 à 2' - **décongélation au fur et à mesure des besoins = aucune perte de produit - rentabilité exceptionnelle** = amortissement du gaufrier en 1 mois environ, à raison de 15/18 gaufres vendues par jour - Le résultat après cuisson est remarquable,
la gaufre surgelée est légère et croustillante, par la qualité vous fidélisez vos clients. La gaufre surgelée est chez tous les distributeurs de produits congelés - Cuisson également de la pâte à gaufre "artisanale" avec le gaufrier.

L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Fer en fonte d'alu = homogénéité parfaite de chaleur. Isolant des fers pour éviter toutes pertes de chaleur.
Tôlerie soudée et polie. Isolation naturelle par une sur-élévation du fer.

GAUFRIERS EXPRESS 24 ALVÉOLES 1 FER

Plaque de fonte microsillonnée haute qualité FG 200 pour une cuisson homogène.

Fer en fonte d'aluminium - 1 voyant de contrôle - Carter en inox poli (AISI 430) - 1 thermostat de contrôle - Dimensions gaufre : 170 x 100 x 25 mm - Cuisson homogène - 2 gaufres par fer - **Une minuterie de 0 à 5 min.**
Débit : 50 à 60 gaufres surgelées par heure / 23 à 30 gaufres fraîches par heure



RÉF.	FER	ALIM (V)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
19042	1 fer / 24 alvéoles	230	242 x 400 x 533	1 800	12	964

GAUFRIERS EXPRESS 24 ALVÉOLES 2 FERS

Fer en fonte d'aluminium - 2 voyants de contrôle - Carter en inox poli (AISI 430)
2 thermostats de contrôle - Dimensions gaufre : 170 x 100 x 25 mm - Cuisson homogène - 2 x 2 gaufres par fer - **2 minuteries de 0 à 5 min.**
Débit : 100 à 120 gaufres surgelées par heure / 50 à 60 gaufres fraîches par heure



RÉF.	FER	ALIM (V)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
19052	2 fers / 24 alvéoles	230	540 x 400 x 533	3 600	19	1 922

CUISEURS À INDUCTION

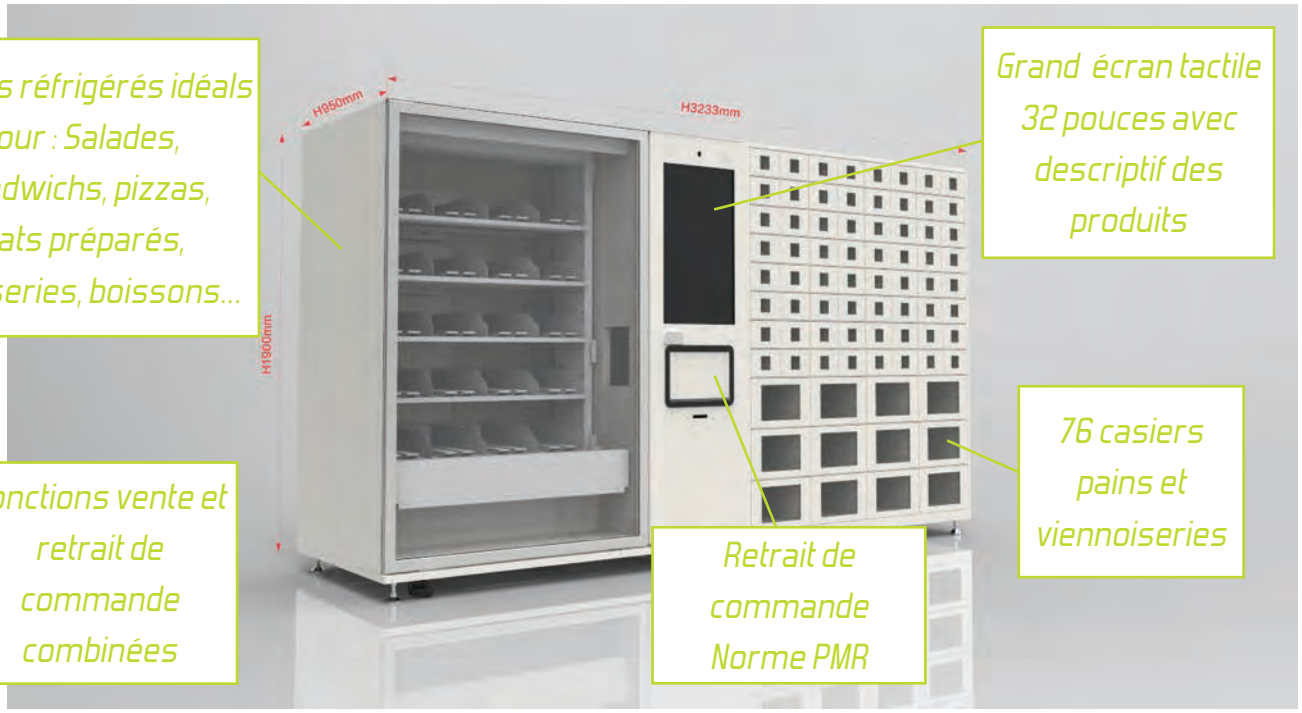
9 niveaux de puissance : pour les 2 100 W : de 100 W à 2 100 W - pour les 3 600 W : de 100 W à 3 600 W
- églage manuel - Protection en cas de surchauffe - Plaque en vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur - Voyant lumineux marche arrêt.
Diamètre de chauffe : 250 mm pour le 2100 W - 300 mm pour le 3 600 W.



RÉF.	FER	ALIM (V)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27002	1 feu ø 250	230	415 x 440 x 90	2 100	8	1 032

Automate Solution Universelle
La distribution intelligente 24/24h

Robomat
Magasin automatique de +4° à +25°C









Argumentaire technique

- **Magasin automatique modulable 1, 2 ou 3 modules**
- Fonction vente + Retrait de commande drive - Click & Collect
- Paiement par lecteur de cartes bancaires NAYAX dans la limite de 30 euros par transaction (Monnayeur et lecteur de cartes de fidélité optionnels)
- 4 produits maximum par paiement.
- Accès à distance via notre plateforme Cloud
- Conservation historique des registres des températures avec possibilité d'exportation des données en cas de contrôle sanitaire.
- Conçu pour usage intérieur. Pour les utilisations extérieures, une protection des robots contre le vandalisme et les conditions météorologiques est nécessaire.
- Retrait des produits conforme aux normes PMR
- Système opérationnel Android avec écran tactile 32 pouces
- Affichage digital de la température
- Structure en acier avec peinture anti-corrosion époxy blanche

Module(s) robotisé(s)

- Ascenseur avec tapis roulant intégré et 6 étagères ajustables à poussoir
- Groupe froid logé avec compresseur EMBRACO - R 290 A
- Températures ajustables de 2 à 25°C
- Alimentation : 240 V mono /50 Hz. Consommation 530 watts

Module de 76 casiers avec fermeture étanche pour pains et viennoiseries

- 64 petits casiers ambiants
- 12 grands casiers ambiants
- Utilisation intérieure et extérieure

ROBOMAT 1740

Dimensions extérieures :
Long. 1 740 x Prof. 950 x Haut. 1 900 mm Poids : 450 kg
Console écran tactile 32 pouces + robot avec 6 étagères ajustables à poussoir et ascenseur avec tapis roulant intégré.
Mono 240 V + T au R 290 - Consommation électrique : 530 watts
Lecteur de cartes bancaire NAYAX inclus (monnayeur optionnel)
Idéal pour la vente de pâtisseries, salades, sandwichs, boissons et snack divers

Modèles	Réf.	Prix HT
Robomat 1740 Nayax	**ASU 1740 N**	**13 990 €**
Robomat 1740 Nayax + monnayeur	**ASU 1740 NM**	**14 590 €**





ROBOMAT 3240 (1740 + module 76 casiers)

Dimensions extérieures de l'ensemble : Long. 3 240 x Prof. 950 x Haut. 1 900 mm
Dimensions extérieures module 76 casiers : Long. 1 500 x Prof. 600 x Haut. 1 900 mm
Dimensions intérieures : Petits casiers : Long. 100 x Prof. 560 x Haut. 100 mm
Grands casiers : Long. 280 x Prof. 560 x Haut. 200 mm
Poids : 80 kg
Console écran tactile 32 pouces + robot avec 6 étagères ajustables à poussoir et ascenseur avec tapis roulant intégré.
Mono 240 V + T au R 290 Consommation électrique : 530 watts robot et 80 watts casiers
Lecteur de cartes bancaire NAYAX inclus (monnayeur optionnel)
Idéal pour la vente de pâtisseries, salades, sandwichs, boissons et snack divers

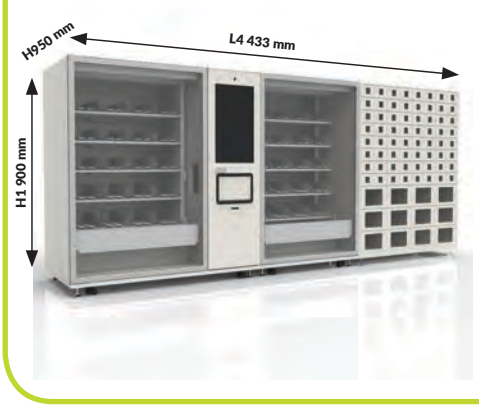
Modèles	Réf.	Prix Public HT
Robomat 3240 Nayax	**ASU 3240 N**	**18 390 €**
Robomat 3240 Nayax + monnayeur	**ASU 3240 NM**	**18 990 €**

ROBOMAT 2940 (1740 + 1200)

Long. 1740 x Prof. 950 x Haut. 1 900 mm et Long. 1 200 x Prof. 950 x Haut. 1 900
Poids : 750 kg
Console écran tactile 32 pouces + robot avec 6 étagères ajustables à poussoir et ascenseur avec tapis roulant intégré.
Mono 240 V + T au R 290 - Consommation électrique : 1000 watts
Lecteur de cartes bancaire NAYAX inclus (monnayeur optionnel)
Idéal pour la vente de pâtisseries, salades, sandwichs, boissons et snack divers

Modèles	Réf.	Prix Public HT
Robomat 2940 Nayax	**ASU 2940 N**	**24 390 €**
Robomat 2940 Nayax + monnayeur	**ASU 2940 NM**	**24 990 €**





ROBOMAT 4340 (1740 + 1200 + module 76 casiers)

Dimensions extérieures de l'ensemble : Long. 4 340 x Prof. 950 x Haut. 1 900 mm
Dimensions extérieures module 76 casiers : Long. 1 500 x Prof. 600 x Haut. 1 900 mm
Dimensions intérieures : Petits casiers : Long. 100 x Prof. 560 x Haut. 100 mm Grands casiers : Long. 280 x Prof. 560 x Haut. 200 mm
Poids : 80 kg
Console écran tactile 32 pouces + robot avec 6 étagères ajustables à poussoir et ascenseur avec tapis roulant intégré.
Mono 240 V + T au R 290 Consommation électrique : 1000 watts robot et 80 watts casiers
Lecteur de cartes bancaire NAYAX inclus (monnayeur optionnel)
Idéal pour la vente de pâtisseries, salades, sandwichs, boissons et snack divers

Modèles	Réf.	Prix Public HT
Robomat 4340 Nayax	**ASU 4340 N**	**28 890 €**
Robomat 4340 Nayax + monnayeur	**ASU 4340 NM**	**29 490 €**

Snacking et Boucherie

VALOR 1000

Balance agroalimentaire fiable pour environnements secs

- Facile à nettoyer, conception hygiénique
- Faible consommation d'énergie pour un fonctionnement sans interruption
- Utilisation simple grâce à deux touches de fonction



V12P3	Portée 3 kg	Précision (d) 0.5 g	Plateau 245mm x 190mm
V12P6	Portée 6 kg	Précision (d) 1 g	Plateau 245mm x 190mm
V12P15	Portée 15 kg	Précision (d) 2 g	Plateau 245mm x 190mm
V12P30	Portée 30 kg	Précision (d) 5 g	Plateau 245mm x 190mm

135€

VALOR 2000



Une balance alimentaire rapide et durable qui améliore la sécurité, l'efficacité et la productivité, même dans les environnements difficiles !

- Clavier résistant aux couteaux pour éviter tous dommages dus aux objets pointus
- La technologie Flow-Thru protège la balance Valor 2000 dans les environnements difficiles
- Les deux grands afficheurs rapides permettent à deux opérateurs de travailler sans problème simultanément sur la balance Valor 2000
- Adaptateur secteur fourni

V22PWE1501T	Portée 1.5 kg	Précision (d) 0.2 g	Plateau 242mm x 190mm
V22PWE3T	Portée 3 kg	Précision (d) 0.5 g	Plateau 242mm x 190mm
V22PWE6T	Portée 6 kg	Précision (d) 1 g	Plateau 242mm x 190mm
V22PWE15T	Portée 15 kg	Précision (d) 2 g	Plateau 242mm x 190mm
V22PWE30T	Portée 30 kg	Précision (d) 5 g	Plateau 242mm x 190mm

235€

Defender™ 3000 Standard

Le meilleur choix sur le marché pour les besoins industriels courants

- Plate-forme de conception tubulaire robuste avec plateau en inox de type 304 de haute qualité
- Modèles approuvés
- Batterie interne rechargeable



D31P30BR	Portée 30 kg	Précision (d) 5 g	Plateau 355mm x 305mm	**405€**
D31P60BR	Portée 60 kg	Précision (d) 10 g	Plateau 355mm x 305mm	
D31P60BL	Portée 60 kg	Précision (d) 10 g	Plateau 550mm x 420mm	**470€**

Defender™ 3000 Hybrid



Balance modulaire entièrement en inox pour les environnements humides

- Plate-forme de conception tubulaire robuste avec plateau en inox de type 304 de haute qualité
- Indicateur en inox IP65
- Batterie interne rechargeable

D32XW30BR	Portée 30 kg	Précision (d) 5 g	Plateau 355mm x 305mm	**540€**
D32XW60BR	Portée 60 kg	Précision (d) 10 g	Plateau 355mm x 305mm	
D32XW60BL	Portée 60 kg	Précision (d) 10 g	Plateau 550mm x 420mm	**585€**

Adaptateur · *Interface RS232* · *Avec indice de protection (IP)* · *Batterie rechargeable* · *Nécessite un montage et/ou un paramétrage*



Index par marque

. ACTIF	FROID	page 92 à 99
. AREVALO	H2O	page 164 à 165
. ASU	MAGASINS AUTOMATIQUES	page 240 à 241
. ATOLLSPEED	FOUR MICRO-ONDES	page 224 à 225
. BRITA	H2O	page 180 à 183
. CANDAS	ÉTAGÈRES	page 86 à 89
. CONCEPT FROID	VITRINES	page 48 à 51
. CROUSTWICH	SNACKING	page 236 à 237
. DADAUX	BOUCHERIE	page 226 à 227
. DAGARD	FROID	page 100 à 101
. DAP	FROID	page 118 à 121
. DISTRIB'INOX	INOX	page 186 à 189
. DITO	PETRINS, BATTEURS	page 19 à 25
. EBERHARDT FRERES	VITRINES 4 FACES	page 72 à 75
	FROID	page 102 à 109
	PLAQUES À INDUCTION	page 228 à 231
. ELFRAMO	LAVERIE	page 146 à 151
. ESPACE VITRINES EVEMA	VITRINES	page 52 à 57
. EUROMAT	LAMINOIRS	page 136 à 139
. FERMOD	FROID	page 130 à 131
. GIOTEC	PÉTRINS, BATTEURS	page 34 à 35
. HOUNO	FOURS	page 220 à 223
. HUBERT CLOIX	PASTOCUISEURS	page 122 à 123
. IFI	ÉTAGERES	page 84 à 85
. INFRICO	FROID	page 112 à 117
. ISOTECH	VITRINES	page 58 à 71
	VITRINES 4 FACES	page 76 à 82
	FROID	page 110 à 111
. JAC MACPAIN	COUPEUSES	page 08 à 17
. LONGONI	VITRINES	page 44 à 47
. PV LABO	FROID	page 124 à 126
	INOX	page 190 à 198
	RECHAUDS	page 232
. OHAUS	BALANCES	page 242
. ROBOTCOUPE	SNACKING	page 234 à 235
. RONDO	LAMINOIRS	page 134 à 135
. SASA	ARMOIRES, CHARIOTS	page 200 à 205
. SCODIF-SIMAG	MACHINE A GLAÇONS	page 128 à 129
. SOFINOR	INOX	page 206 à 216
	RÉCHAUDS	page 233
. SOFRACA	PLAQUES A INDUCTION	page 238 à 239
. SOREMA	H2O	page 166 à 174
. STM	H2O	page 176 à 179
. VARIMIXER	PÉTRINS, BATTEURS	page 36 à 41
. VMI - EURO 2000	PÉTRINS, BATTEURS	page 26 à 33
. WILLEMSE & VAN ENGELEN	NAPPEUSES	page 140 à 143
. WINTERHALTER	LAVERIE	page 152 à 161

Index par produit

1. COUPEUSES
. JAC page 8 à 17

2. PETRINS, BATTEURS
. DITO page 19 à 25
. GIOTEC page 34 à 35
. VARIMIXER page 36 à 41
. VMI page 26 à 33

3. VITRINES
. CONCEPT FROID page 48 à 51
. ESPACE VITRINES EVEMA page 52 à 57
. ISOTECH page 58 à 71
. LONGONI page 44 à 47

3.1 VITRINES 4 FACES
. EBERHARDT FRERES page 72 à 75
. ISOTECH page 76 à 82

3.2 ETAGERES
. CANDAS page 86 à 89
. IFI page 84 à 85

4. FROID
. ACTIF page 92 à 99
. DAGARD page 100 à 101
. DAP page 118 à 121
. EBERHARDT FRERES page 102 à 109
. FERMOD page 130 à 131
. HUBERT CLOIX page 122 à 123
. INFRICO page 112 à 117
. ISOTECH page 110 à 111
. PV LABO page 124 à 126
. SCODIF-SIMAG page 128 à 129

5. LAMINOIRS, NAPPEUSES
. LAMINOIR EUROMAT page 136 à 139
. RONDO page 134 à 135
. WILLEMSE & VAN ENGELEN page 140 à 143

6. LAVERIE
. ELFRAMO page 146 à 151
. WINTERHALTER page 152 à 161

7. H2O
. AREVALO page 164 à 165
. BRITA page 180 à 183
. SOREMA page 166 à 174
. STM page 176 à 179

8. INOX
. DISTRIB'INOX page 186 à 189
. PV LABO page 190 à 198
. SASA page 200 à 205
. SOFINOR page 206 à 216

9. SNACKING
. ASU (MAGASINS AUTOMATIQUES) page 240 à 241
. ATOLLSPEED (FOUR MICRO-ONDES) page 224 à 225
. CROUSTWICH page 236 à 237
. DADAUX page 226 à 227
. EBERHARDT FRERES (PLAQUE À INDUCTION) page 228 à 231
. HOUNO (FOURS) page 220 à 223
. OHAUS page 242
. PV LABO page 232
. ROBOTCOUPE page 234 à 235
. SOFINOR (RÉCHAUDS) page 233
. SOFRACA page 238 à 239

Fournisseurs 2020

FOURNISSEURS	ADRESSES	CONTACT	TEL	FAX	MAIL
ACTIF	Z.I Les Bordes - 6, Rue Pierre Josse 91070 BONDOUFLE	Mme CALMET	01.60.86.74.39	01.60.86.48.77	info@actif-industries.fr
AREVALO	Calle Polysol UNO, 46 -41500 ALCALA DE GUADAIRA (Espagne)	M. MOLINA	0034.954.10.14.11	0034.954.10.00.18	info@arevalo.eu
ASU	1, place Albert Camus 26320 ST MARCEL LES VALENCE	Mme. MORIN	06.69.12.45.76		maria@gegeo.fr
ATOLLSPEED	FABRIKSPLATZ 1 - objekt16 4662 steyrermuchl - AUTRICHE	M. WIM MOT M. GUY KLEIN	0032.477.172.686 06.37.46.62.86	 SAV	w.mot@atollspeed.eu g.klein@atollspeed.eu
BRITA	52 boulevard de l'Yerres 91030 EVRY cedex	M. PONCET	+ 33 (0) 1 69 11 36 40	+ 33 (0) 1 69 11 54 85	advpro@brita-france.fr
CANDAS	53, Route Nationale 80150 LE BOISLE	M. QUOINTEAU	03.22.29.65.65	03.22.29.65.64	xquointeau@candas.fr
CONCEPT FROID	18, bd des Echarneaux 42400 SAINT CHAMOND	M. BERTHOLAT	04.77.22.37.10	04.77.22.46.52	commercial@concept-froid.com
CROUST'WICH	30 Impasse du Nid - ZA du Verbalai 13 790 Peynier	M. MALPEL	06.45.30.10.83		malpel.thibault@orequip.com
DADAUX	Le Bouchaud 39800 BERSAILLIN	M. FOURNIER	03.84.85.51.71	03.84.85.53.92	commercial@dadaux.com
DAGARD	Route du Stade 23600 BOUSSAC	M. FERREIRA	05.55.82.40.00	05.55.65.10.00	jferreira@dagard.com
DAP	12 bis rue Yves Toudic 69200 VENISSIEUX	M. VIGNON	06.89.44.72.32	04.34.09.13.71	info@dapdistribution.fr
DISTRIB'INOX	95, impasse des Entreprises 42740 SAINT PAUL EN JAREZ	M. MARTIN	04.77.55.12.21	04.77.55.03.14	contact@distribinox.com
DITO	Electrolux prof. ZI du Mont 23200 AUBUSSON	M. FLORIN	06.07.54.96.48	05.55.83.23.40	eric.florin@electroluxprofessionel.com
EBERHARDT	18, rue des Frères Eberts B.P. 83 67024 STRASBOURG CEDEX 1	M. VILLERET	06.80.92.06.28		jerome.villeret@eberhardt.fr
ELFRAMO	Via Verga 24/26/28 24127 BERGAMO (Italie)	M. BOUDRA	06 13 18 02 02	0039.035.45.48.150	boudra.elframo@gmail.com
EVEMA	45, Route des Eaux - BP 20105 35501 VITRE Cedex	M. GEORGEAULT	02.23.55.16.16		contact@evema.fr
FERMOD	75, Rue de Richelieu 75002 PARIS	M. LAGANT	03.44.53.12.86	03.44.53.62.03	glagant@fermod.com
GIOTEC	90 Via progresso 36035 MORANO VICENTINO (Italie)	M. GIRARDELLO	+39 0445 560210	+39 0445 623608	info@giotec.net
HOUNO	Alsvej 1 DK-8940 Randers SV (Danemark)	M. KERBORIOU	07.87.111.400 0045.87.11.47.11		yak@houno.com
HUBERT CLOIX	15 bis, avenue de l'Alma 94210 Saint Maur des Fossés	M. CLOIX	01.48.85.71.46	09.70.62.82.43	contact@hubertcloix.com
IFI	Strada Selva Grossa 28130 61010 Tavullia (Italie)	M. GALLAND	06.16.28.11.51 0039.07.212.0021	0039.072.120.1773	info@ifi.it

Fournisseurs 2020

FOURNISSEURS	ADRESSES	CONTACT	TEL	FAX	MAIL
INFRICO - MGD DISTRIBUTION	ZAC Porte de l'océan 72650 Saint Saturnin	Mme MOGIS	02.43.42.00.33	02.43.42.28.07	mgd@infrico.com
ISOTECH	273 rue du champ du Garet, ZI Nord 69400 ARNAS	M. BOUILLOT	06.30.16.57.37	04.74.65.91.06	xavier.bouillot@isotech.fr
JAC	Chemin d'éole n°1 4000 LIEGE (Belgique)	M. GUILLAUMONT	06.07.46.12.89	00.32.42.34.98.97	s.guillaumont@jac-machines.com
LONGONI	18, bd des Echarneaux 42400 SAINT CHAMOND	M. BERTHOLAT	04.77.22.37.10	04.77.22.46.52	commercial@concept-froid.com
PV LABO	Domaine d'activités SAONEOR 3, impasse Pierre Gilles de Gennes 71530 FRAGNES	M. VERCRUYSSE	03.85.98.09.68	03.85.98.09.69	info@pv-labo-concept.com
OHAUS	IM Langacher 44CH - 8606 GREIFENSEE (Suisse)	M. PERONNE	01.70.48.01.03		ssc@ohaus.com
ROBOTCOUPE	12 avenue du Maréchal Leclerc 71305 MONTCEAU EN BOURGOGNE	M. DEMONCY	03.85.69.50.01		France@robot-coupe.fr
RONDO DOGE	PAE «les pins» 67319 WASSELONNE	M. TOUSSAINT	06.83.79.78.26	+ 33 (0) 3 88 59 11 77	marc.toussaint@rondo-online.com
SASA	Z.I. n°50 009 59360 LE CATEAU CAMBRESIS	M. CONFORT	03.27.84.36.28		bsartiaux@sasa-demarle.com
SCODIF-SIMAG	19, Rue Jean Poulmarch B.P. 59 95101 ARGENTEUIL Cedex	M. BAREILLE	01.39.81.43.43	01.39.81.31.91	remy.bareille@scodif.fr
SOFINOR	Z.I. de la Houssoye - Rue Ambroise Pare 59280 BOIS GRENIER	M. FINOT	03.20.10.34.10	03.20.35.95.95	sofinor@sofinor.com
SOFRACA	23 quai de l'industrie 91200 ATHIS-MONS	Mme. JACQUELIN	01.75.30.20.50		sofraca@sofraca.fr
SOREMA	Z.I. du Cormier - BP 455 49304 CHOLET Cedex	M. COLIN	02.41.62.30.29	02.41.62.81.25	info@sorema.com
STM	Via Morgagni 14 37135 VERONA (Italie)	M. TOMMASOLI	0039.045.585.700	0039.045.585.730	info@stm-products.com
VARIMIXER AMPLUS	ZA du Val de Moire - 5 rue square d'Italie 49230 SAINT GERMAIN SUR MOINE	M. CHINON	09.61.31.31.80 06.88.77.66.30	02.41.64.84.54	contact@amplussarl.com
VMI	70 rue Anne de Bretagne 85600 MONTAIGU VENDÉE	M. PAUL	02.51.45.35.35	02.51.06.40.84	comm-art@vmi.fr
W&VE	Lemstraat 11 b 4705 RT ROOSENDAAL (Nederland)	Mme WENDY	0031.16.555.70.35	0031.16.555.62.47	info@w-en-ve.nl
WINTERHALTER	46 route de Brignais 69630 CHAPONOST	M. BUFFET	04.81.76.76.00		commande@winterhalter.fr

SIMATEL.CH

SIMATEL

SIMATEL CONCEPT

BOURMAUD EQUIPEMENT

POLYTECH
au service des Boulangers-Pâtissiers

BONGARD 67

DISTRIBUTION INSTALLATION MATERIEL AGROALIMENTAIRE
DIMA

Sodima équipement

selec pro AUVERGNE

CELSIUS EQUIPEMENT

A-E-B

TECHNIFOUR

selec pro

JMG EQUIPEMENT

TORTORA

ASSOCIATION
DES CONCESSIONNAIRES
BONGARD

EM EQUIPEMENT
EQUIPEMENT BOULANGERIE PÂTISSERIE BISCUITERIE
GRANDE CUISINE ET MÉTIERS DE BOUCHE

SOMABO

Tout Technique

PASCAL BORSOTTI

CONCESSIONNAIRE BONGARD
CELIKSAN

BONGARD
POITOU-CHARENTES

LE PÔLE
EQUIPEMENT

ROBIN-CHILARD
Basse Normandie

L'ÉQUIPEMENT MODERNE
S.A.S

MAINE FOURNIL
Concessionnaire BONGARD

F L
STREIFF Frères

Pani centre

cfmb

PaniFour

DUCORBIER
MATERIEL

BREAD Land