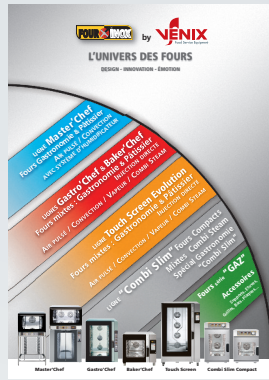


# SOMMAIRE

## LES FOURS Convection / Mixtes / Touch screen / Combi

- Pages 2 à 6 **Fours convection Master Chef**  
8 modèles standard
- Pages 8 à 14 **Fours mixtes Gastro Chef**  
10 modèles standard
- Pages 8 à 14 **Fours mixtes Baker Chef**  
8 modèles standard
- Pages 16 à 20 **Fours mixtes Touch Screen Gastro**  
4 modèles standard
- Pages 16 à 20 **Fours Baker Touch Screen Pastry**  
4 modèles standard
- Pages 22 à 26 **Fours mixtes Combi Steam**  
6 modèles compact
- Pages 28 à 31 **Fours mixtes GAZ Gastro / Baker**  
6 modèles standard



## LES INOX Table / Plonge / Meuble / placard / étagère

- Pages 96 **Table inox murale ou centrale**  
44 modèles standard 600 & 700 mm
- Pages 97 **Plonge murale et spéciale PLV**  
22 modèles standard
- Pages 98 **Table du chef / Plonge spéciale**  
7 modèles standard
- Pages 99 **Plonge meuble placard et PLV**  
11 modèles standard
- Pages 100 à 103 **Meuble placard neutre / chauffant**  
123 modèles standard
- Pages 104 **Lave main / douchette,**  
kit de lavage, robinet à pédal
- Pages 105 à 106 **Placard / chariot / poubelle**  
Passe-plat neutre & chauffant



## Fours à PIZZA & à sol Gaz & électrique

- Pages 34 **Four à pizza "infra-rouge"**  
3 modèles standard superposables
- Pages 35 **Four à pizza "inox"**  
4 & 6 pizzas simple ou double chambre
- Pages 36 à 39 **Four à pizza digital "vintage"**  
4, 6, 8, 9 & 12 pizzas par chambre
- Pages 38 **Four à pizza Gaz superposables**  
4, 6 ou 12 pizzas par chambre
- Pages 40 à 43 **Fours à pizza & à sol digital**  
Série Genus & Vision 6 modèles standard
- Pages 44 à 47 **Fours à pizza à tunnel (convoyeur)**  
4 modèles compact + accessoires



38 modèles standard électrique et gaz

## LAVAGE INTÉGRAL Verres & assiettes...

- Pages 110 à 111 **Lave verres / tasse couvert**  
8 modèles standard
- Pages 112 **Lave vaisselle / Assiettes**  
4 modèles standard
- Pages 113 **Lave vaisselle / Assiettes**  
Plateaux 600x400 & couverts
- Pages 113 **Lave vaisselle / Assiettes**  
Système à capot
- Pages 114 **Accessoires pour lavage**



+ de 16 modèles standard de série et plusieurs autres sur demande lave batterie, lavage convoyeur...

## MICRO-ONDES Samsung, menumaster, panasonic

- Pages 50 à 51 **Série "Samsung"**  
de 1000 W à 1850 W  
1 à 2 magnétrons - 6 modèles standard
- Pages 52 à 55 **Série "MenuMaster"**  
Manuel, digital, touche self,  
1,2 ou 4 magnétrons
- Pages 56 à 59 **Série "Panasonic"**  
Micro-onde, convection, grill  
de 1000 W à 4960 W  
de 18, 22, 30 à 44 litres  
De 1 à 4 magnétrons  
manuel / digital



26 modèles standard

## COOKING SNACKING Gaz (G) électrique (E)

- P. 116 à 117 **Panini grill** - 11 modèles standard
- P. 118 à 119 **Plancha G / E** - 18 modèles standard
- P. 120 à 121 **Döner 'grill grillade G / E**
- P. 122 à 123 **Bain-marie G / E**
- P. 124 à 127 **Friteuse top & monobloc G / E**
- P. 128 à 129 **Rôtissoire broches / balancelle G / E**
- P. 130 à 133 **Crêpière gaufrier / Chauffe saucisses**
- P. 134 **Cuiseur à pâtes, à riz, à oeuf**
- P. 135 **Marmite à soupe, bain-marie, fumoir**
- P. 136 à 137 **Réchaud G/ E induction, wok**
- P. 138 à 141 **Toaster, convoyeur, salamandre G / E**
- P. 142 à 143 **Four, vitrine chauffante, lampe**
- P. 144 **Chauffe plats, chauffe assiettes**
- P. 145 à 146 **Percolateur, machine à café, laitrière**



## CUISSON INTÉGRALE série 600 et 700 modulaire

- Pages 60 **Liaison chaude et froide**
- Pages 62 à 63 **Snack 600 Cuisson, réchaud, fourneau**  
Gaz ou électrique
- Pages 64 à 65 **Plancha, Fry'top, plaque à snacker**  
Gaz ou électrique
- Pages 66 **Grill charcoal gaz, bain marie**  
cuiseur à pâtes
- Pages 68 **Friteuse, réserve à frites, plonge**  
water grill et accessoires
- Pages 70 à 75 **Série 700 Cuisson, réchaud,**  
fourneau, wok, induction G & E
- Pages 76 à 81 **Plancha Grill, Fry'top G & E**
- Pages 82 à 83 **Grill charcoal gaz, bain marie**
- Pages 84 à 85 **Friteuse top & monobloc G & E**



## PRÉPARATION / FOOD EQUIPEMENT

- P. 147 à 149 **Presse agrumes, milk shake, blender**
- P. 150 **Centrifugeuse, multiservice bar...**
- P. 152 à 155 **Trancheur, cutter, mélangeur**
- P. 156 à 157 **Hachoir / rape à fromage**
- P. 158 **Scie à os / poussoir**
- P. 159 **Billot, stérilisateur, destructeur**  
d'insecte, balance de cuisine
- P. 160 à 161 **Machine et cuisson sous vide,**  
thermoscelluse
- P. 162 **Cuisson basse température**
- P. 163 **Coupe légumes et éplucheuse PDT**
- P. 164 **Mixer plongeant et coupe tomates**
- P. 165 **Batteur mélangeur de 7 à 30 litres**
- P. 166 **Pétrin à spiral et à fourche**
- P. 167 à 168 **Formeuse à pizza et machine à pâtes**



## VENTILATION / EXTRACTION

- Pages 88 à 89 **Hotte statique et dynamique**  
Série vecteur 700 et 900
- Pages 90 à 91 **Hotte complète 700 et 900**  
Série Elixir moteur, variateur et éclairage
- Pages 92 **Caisson moto/ventilateur**  
centrifuge à entraînement direct
- Pages 93 **Groupe filtrant à charbon actif**  
Statique, dynamique et accessoires



## FROID COMMERCIAL (au verso de page 1 à 105)

- P. 1 à 7 **Vitrine, armoire, mini-bar réfrigérée**
- P. 8 à 14 **Armoire simple/double positive/négative**
- P. 15 à 20 **Congélateur/conservateur**
- P. 21 **Cave à vin porte pleine/vitrée**
- P. 22 à 34 **Armoire réfrigérée super pro**  
Positive/négative Gastro/pâtissier
- P. 35 à 42 **Desserte réfrigérée 2, 3, 4 portes**  
Snack, Gastro, pâtissier et à poisson
- P. 43 à 46 **Arrière-bar inox et skinplate 2,3,4 portes**
- P. 47 à 54 **Saladette, table pizza, Kit réfrigéré**
- P. 55 à 62 **Cellule mixte, mini et chambre froide**
- P. 63 à 66 **Machine à glaçons et paillette**
- P. 67 à 80 **Vitrine positive/négative et buffet réfrigéré,**  
chauffant et mixte
- P. 81 à 104 **Concept vitrine réfrigéré, traiteur, boucherie,**  
pâtissier et café bar



Matériel en principe toujours en stock (sauf rupture exceptionnelle)  
 Avec délais de 3 à 4 semaines (+ congés et fermeture des usines).



# L'UNIVERS DES FOURS

DESIGN - INNOVATION - ÉMOTION

**LIGNE Master'Chef**  
Fours Gastronomie & Pâtissier  
AIR PULSÉ / CONVECTION  
AVEC SYSTÈME D'HUMIDIFICATEUR

**LIGNES Gastro'Chef & Baker'Chef**  
Fours mixtes : Gastronomie & Pâtissier  
AIR PULSÉ / CONVECTION / VAPEUR / COMBI STEAM  
INJECTION DIRECTE

**LIGNE Touch Screen Evolution**  
Fours mixtes : Gastronomie & Pâtissier  
AIR PULSÉ / CONVECTION / VAPEUR / COMBI STEAM  
INJECTION DIRECTE

**LIGNE "Combi Slim"** Fours Compacts  
Mixtes Combi Steam  
Spécial Gastronomie  
"Combi Slim"

**Fours série "GAZ"**  
Accessoires  
Supports, Etuves,  
Grilles, Bacs, Plaques...



Master'Chef



Gastro'Chef



Baker'Chef



Touch Screen



Combi Slim Compact





# Fours - série Master' Chef - 600 - 800 & Multifonctions



## FOUR À AIR PULSÉ / CONVECTION AVEC SYSTÈME D'HUMIDIFICATEUR

Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, éclairage halogène interne, porte avec garniture d'étanchéité efficace, 1 ou 2 moteurs avec inverseur automatique de rotation. Hélice de ventilation puissant avec résistance à haute performance, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, double vitrage de la porte de chambre de cuisson avec un contact froid grâce à la circulation de l'air entre chaque vitre, version avec commandes mécaniques ou digitales. Version manuelle : Régulateur manuel de 0 à 120 mn.

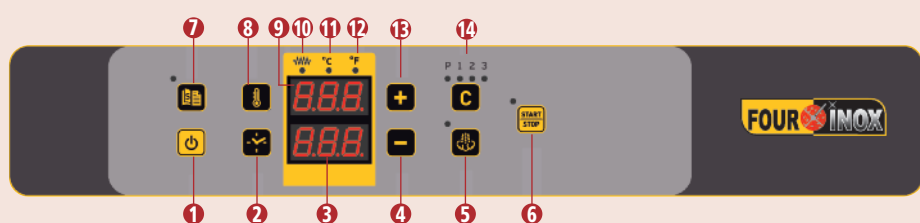
Version digitale : humidificateur manuel et automatique avec mémoire pour 99 programmes de cuisson avec 3 phases pour chaque programme et réglage automatique du préchauffage. Glissières pour plaques GN sur demande

### TABLEAU DE COMMANDE DES MODÈLES "MANUEL"



- 1 Indicateur de mise en tension de la résistance
- 2 Sélection de la température de cuisson
- 3 Sélection du temps de cuisson
- 4 Commande d'humidification

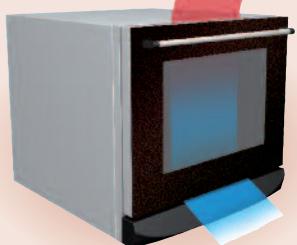
### TABLEAU DE COMMANDE DES MODÈLES "DIGITAL"



- 1 Bouton Marche/Arrêt
- 2 Sélection du temps de cuisson
- 3 Affichage de la minuterie
- 4 Touche "-" des paramètres de cuisson
- 5 Commande d'humidification
- 6 Marche/Arrêt programme de cuisson
- 7 Bouton de mémorisation
- 8 Réglage de la température
- 9 Affichage de la température
- 10 Indicateur de mise en tension de la résistance
- 11 Indicateur de la température en "°C"
- 12 Indicateur de la température en "°F"
- 13 Touche "+" des paramètres de cuisson
- 14 Sélection des phases de cuisson

### HOT' PROTECTION

Contact froid : grâce à la circulation de l'air et une double porte, la chambre de cuisson reste à 260°C et la vitre de la porte externe à 60°C.



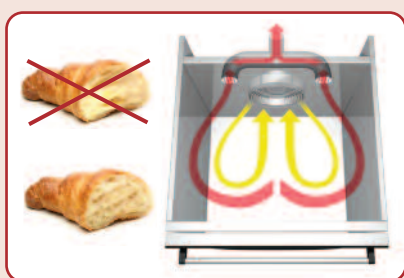
Tous nos fours sont équipés de doubles verres sécurité avec un espace permettant le refroidissement du verre externe.



Toutes les chambres sont en acier inox à angles arrondis et les échelles latérales sont démontables



Les charnières sont conçues pour un usage intensif avec un équilibrage optimal et une fermeture parfaite garantissant un usage constant et durable.



Système qui insuffle de l'air frais dans la chambre de cuisson et extrait parallèlement l'humidité produite par les aliments.

- RÉSULTAT :
- Croûte du produit croquante et friable
  - Structure interne uniformément cuite
  - Pas de vapeur à l'ouverture de la porte



Chambre entièrement en acier inoxydable



Support grilles latérales pâtisseries compatible GN 1/1



Temps de cuisson



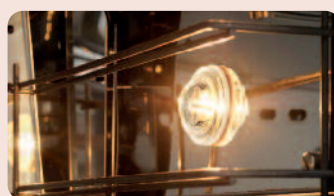
Régulation de la vapeur



Plafond grill-Salamandre



Sélection de la Température



Lampes halogènes de série



AIR PULSÉ DIGITAL



3 / 4 NIVEAUX 450 X 340

AIR PULSÉ MANUEL

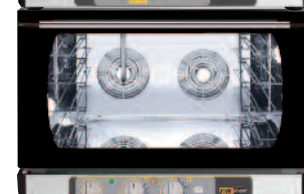


3 NIVEAUX 600 X 400

4 NIVEAUX 600 X 400 - DIGITAL



SUR ETUVE 8 NIVEAUX 40 X 60



FOUR 3 NIVEAUX 40 X 60 MANUEL SUR PIÈTEMENT SUPPORT ST800 + HOTTE H8 SUPÉRIEUR

**GASTRONOMIE** Capacité 3 & 4 niveaux 450 x 340 mm (Compatible Gastro GN 2/3 Optionnel)

Manuel	SABINA SM503	SOPHIA SM504
Version	Convection / Air pulsé / Manuel	
Système	1 turbine avec système humidificateur	
Capacité	3 niveaux 450 x 340 mm	4 niveaux 450 x 340 mm
Distance	75 mm entre niveaux	
Débit	27 pièces par cuisson	36 pièces par cuisson
Puissance / Vol-	3,2 Kw / 230 V/1/N - 50Hz	
Température	50/285°C mini / maxi	30/285°C mini / maxi
Dimensions ext.	L. 560 x P. 595 x H. 505	L. 560 x P. 595 x H. 530
Poids	30 Kg	38 Kg
Dotation	3 plaques alu (450 x 340 x 20 mm)	4 plaques alu (450 x 340 x 20 mm)
Turbine	1 Ventilateur à grande vitesse	
Refroidissement	Porte Double vitrage sécurit	
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis	
Code Article	SM503	SM504
PRIX TARIF	<del>920 € HT</del>	<del>990 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>740 € HT</b>	<b>770 € HT</b>



1 turbine avec humidificateur



Digital	SABINA SD503	SOPHIA SD504
Version	Convection / Air pulsé / Digital	
Système	1 turbine avec système humidificateur	
Capacité	3 niveaux 450 x 340 mm	4 niveaux 450 x 340 mm
Distance	75 mm entre niveaux	
Débit	27 pièces par cuisson	36 pièces par cuisson
Puissance / Vol-	3,2 Kw / 230 V/1/N - 50Hz	
Température	30/260°C mini / maxi	
Dimensions ext.	L. 560 x P. 595 x H. 505	L. 560 x P. 595 x H. 530
Poids	30 Kg	38 Kg
Dotation	3 plaques alu (450 x 340 x 20 mm)	4 plaques alu (450 x 340 x 20 mm)
Turbine	1 Ventilateur à grande vitesse	
Refroidissement	Porte Double vitrage sécurit	
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis	
Code Article	SD503	SD504
PRIX TARIF	<del>1100 € HT</del>	<del>1220 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>840 € HT</b>	<b>940 € HT</b>



3 phases de cuisson



1 turbine avec humidificateur



**HOTTES À CONDENSATION Adaptable - Série 800**

Acier inox - Moteur 300 W - 2 vitesses - 230 V/1



**H8 Pour modèle série 800 : GILBERTA, DANIELA & FMP800GS**

MODÈLE	H8
Dimensions mm	800 x 850 x 300
Poids	38 Kg
Code Article	H8
PRIX TARIF	<del>1320 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1060 € HT</b>



**GASTRONOMIE**  
**PÂTISSERIE**

Capacité **3 niveaux** 600 x 400 mm (Compatible Gastro GN 1/1 de série)



### DANIELA DM830

**Manuel**

Version	Air pulsé / Manuel
Système humidificateur	Avec 1 turbine
Capacité : <b>3 niveaux</b>	600 x 400 mm / GN1/1
Distance entre niveaux	75 mm
Débit	48 pièces par cuisson
Puissance / Poids	3,3 Kw / 39 Kg
Température mini / maxi	30/285°C
Dimensions ext. (mm)	L. 750 x P. 695 x H. 505
Voltage	230 V/1/N - 50-60 Hz
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
Turbine	1 Ventilateur à grande vitesse
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Code Article	DM830

PRIX TARIF

~~1330 € HT~~

**JACKPOT**

**1040 € HT**



1 turbine avec humidificateur



**1040 € HT**  
DM830



### DANIELA DD830

**Digital**

Version	Air pulsé / Digital
Système humidificateur	Avec 1 turbine
Capacité <b>3 niveaux</b>	600 x 400 mm / GN1/1
Distance entre niveaux	75 mm
Débit	48 pièces par cuisson
Puissance / Poids	3,3 Kw / 39 Kg
Température mini / maxi	30/260°C
Dimensions ext. (mm)	L. 750 x P. 695 x H. 505
Voltage	230 V/1/N - 50-60 Hz
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
Turbine	1 Ventilateur à grande vitesse
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Code Article	DD830

PRIX TARIF

~~1520 € HT~~

**JACKPOT**

**1170 € HT**



**1170 € HT**  
DD830

3 phases de cuisson



1 turbine avec humidificateur



**P6 Série 600**



### ÉTUVES CHAUFFANTES / FERMENTATION - Séries 600 & 800

formant soubassement série 600 SABINA / SOPHIA / & FM 523GS

fours pour modèle série 800 DANIELA / GILBERTA / & FM 800GS

MODÈLE	Pour modèles Série 600	Pour modèles Série 800
Capacité	8 niveaux 450/460 x 340	8 niveaux 600x400-GN1/1
Dim. externes mm	L. 600 x P. 690 x H. 860	L. 800 x P. 690 x H. 860
Distance entre niveaux :	75 mm	
Poids	38 Kg	48 Kg
Puissance	2 Kw - 230 V/1-50 Hz	
Température mini/maxi	0/60°C STATIQUE	
Code Article	P6	P8
PRIX HT	<del>860 € HT</del> <b>690 € HT</b>	<del>1160 € HT</del> <b>940 € HT</b>

**P8 Série 800**



**GASTRONOMIE**  
**PÂTISSERIE**

Capacité **4 niveaux** 600 x 400 mm (Compatible Gastro GN 1/1 optionnel)



### GILBERTA GM840 **Manuel**

Version	Air pulsé / Manuel
Système humidificateur	Avec 2 turbines
Capacité <b>4 niveaux</b>	600 x 400 mm / GN1/1
Distance entre niveaux	75 mm
Débit	64 pièces par cuisson
Puissance / Poids	6,3 Kw / 48 Kg
Température mini / maxi	30/285°C
Dimensions ext. (mm)	L. 750 x P. 695 x H. 560
Voltage	400 V/3/N - 50-60 Hz
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
Turbine	2 Ventilateurs à grande vitesse
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Code Article	GM840

<b>PRIX TARIF</b>	<del>1690 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1290 € HT</b>

2 turbines avec humidificateur



**1290 € HT**  
GM840

### GILBERTA GD840 **Digital**

Version	Air pulsé / Digital
Système humidificateur	Avec 2 turbines
Capacité <b>4 niveaux</b>	600 x 400 mm / GN1/1
Distance entre niveaux	75 mm
Débit	64 pièces par cuisson
Puissance / Poids	6,3 Kw / 48 Kg
Température mini / maxi	30/260°C
Dimensions ext. (mm)	L. 750 x P. 695 x H. 560
Voltage	400 V/3/N - 50-60 Hz
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
Turbine	2 Ventilateurs à grande vitesse
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Code Article	GD840

<b>PRIX TARIF</b>	<del>1940 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1510 € HT</b>



3 phases de cuisson

**1510 € HT**  
GD840



2 turbines avec humidificateur



PORTE-GRILLES adaptable pour GN2/3 - 3 & 4 niveaux

GR034 : 3 niveaux (modèle Sabina)

GR036 : 4 niveaux GN2/3

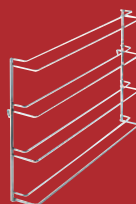
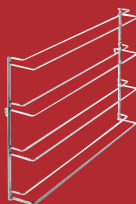
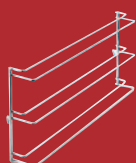
GR037 4 niveaux GN1/1

PORTE-GRILLES adaptable pour GN1/1

GR034 compatibilité 3 niveaux GN 2/3 : Modèle Sabina

GR036 compatibilité 4 niveaux GN 2/3 : Modèles Sophia & 423MGS

GR037 compatibilité 4 niveaux GN 1/1 : Modèles Gilberta & P800GS



MODÈLE	GR034	GR036	GR037
Code Article	GR034	GR036	GR037
<b>PRIX TARIF</b>	<del>32 € HT</del>	<del>32 € HT</del>	<del>62 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>25 € HT</b>	<b>25 € HT</b>	<b>49 € HT</b>



# Master'Chef - Fours MULTI-FONCTIONS + GRILL SALAMANDRE

FOUR À AIR PULSÉ SÉRIE 600 AVEC SYSTÈME D'HUMIDIFICATEUR + GRILL-SALAMANDRE

**GASTRONOMIE** 4 niveaux 450 x 340 mm (Compatible Gastro GN 2/3 Optionnel) **FOUR INOX**

Four multifonction / grill salamandre 4 niveaux 450 x 340

## GRILL'SALAMANDRE 423MGS Manuel

Version : Air pulsé	Grill-Salamandre / Manuel
Système : 1 turbine	Avec système humidificateur
Capacité 4 niveaux	450 x 340 mm / GN2/3
Distance entre niveaux	75 mm
Débit	36 pièces par cuisson
Puissance / Poids	3,1 Kw / 38 Kg
Température mini / maxi	30/285°C
Dimensions ext.	L. 560 x P. 595 x H. 580 mm
Voltage	230 V/1/N - 50-60 Hz
Dotation : 4 plaques alu	(450 x 340 x 20 mm)
Turbine	1 Ventilateur à grande vitesse
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Code Article	FM423MGS



1 turbine avec humidificateur



Plafond grill-Salamandre



Temps de cuisson



Régulation de la vapeur



Sélection de la Température

**750 € HT**  
FM423MGS

PRIX TARIF ~~960 € HT~~  
**JACKPOT 750 € HT**

# Master'Chef - Fours MULTI-FONCTIONS + GRILL SALAMANDRE

FOUR À AIR PULSÉ SÉRIE 800 AVEC SYSTÈME D'HUMIDIFICATEUR + GRILL-SALAMANDRE

Four multifonction / grill salamandre 4 niveaux 600 x 400



**GASTRONOMIE**  
**PÂTISSERIE**



## GRILL'SALAMANDRE FMP800GS Manuel

Version : Air pulsé	Grill-Salamandre / Manuel
Système : 2 turbines	Avec système humidificateur
Capacité 4 niveaux	600 x 400 mm / GN1/1
Distance entre niveaux	75 mm
Débit	64 pièces par cuisson
Puissance / Poids	6,2 Kw / 48 Kg
Température mini / maxi	30/285°C
Dimensions externes	L. 750 x P. 650 x H. 560 mm
Voltage	400 V/3/N - 50-60 Hz
Capacité : 4 x 600x400	Plaques tôle ou alu, grilles...
Turbine	2 Moto-Ventilateurs
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Code Article	FMP800GS

PRIX TARIF ~~1490 € HT~~

**JACKPOT 1150 € HT**

2 turbines avec humidificateur



**1150 € HT**  
FMP800GS



PIÈTEMENT / SUPPORT ADAPTABLE pour séries 600 & 800



PIÈTEMENT / SUPPORT OUVERT AVEC KIT PORTE PLAQUES POUR SÉRIE 600 & 800

Pour fours série 600  
Sabina Sophia & FM423MGS

Série 800 Daniela  
Gilberta & FMP800GS

MODÈLE	ST 600 HS	ST 600 HSL*	ST 800 HS	ST 800 HSL*
Dim. L x P x H mm	592 x 530 x 800	592 x 530 x 600	792 x 570 x 800	792 x 570 x 600
Poids	16 Kg	14 Kg	22 Kg	20 Kg
Code Article	ST600HS	ST600HSL	ST800HS	ST800HSL
PRIX TARIF	<del>688 € HT</del>	<del>680 € HT</del>	<del>730 € HT</del>	<del>699 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>540 € HT</b>	<b>538 € HT</b>	<b>557 € HT</b>	<b>557 € HT</b>

(\*HSL : Hauteur plus basse de 600 mm pour placer 2 fours superposés)



### GASTRO' CHEF



Gastronorm GN 1/1  
Compatible  
Euronorm 600x400



### BAKER' CHEF



Euronorm 600 x 400  
Compatible  
Gastronorm GN1/1





## FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE - AIR PULSÉ / CONVECTION / VAPEUR GASTRO & 40x60

Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, éclairage halogène interne, porte avec garniture d'étanchéité efficace, moteurs avec inverseur automatique de rotation. Hélice de ventilation puissants avec résistance à haute performance, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, double vitrage de la porte de chambre de cuisson avec un contact froid grâce à la circulation de l'air entre chaque vitre, injection directe vapeur avec réglage électronique de la vapeur en pourcentage, ouverture latérale de la porte, version avec commandes mécaniques ou digitales. Version manuelle : Régulateur manuel de 0 à 120 mn. Version digitale : moteur avec inverseur et mémoire pour 99 programmes de cuisson avec 4 phases pour chaque programme. Phase de préchauffage, réglage moteur et hélice de ventilation à 2 vitesses. De 1 à 5 moteurs suivant les modèles.

### "GASTRO' CHEF"

Pour une gamme infinie de recettes en version manuel. La Version digitale permet une fonction mémorisable avec une large palette de cuisson automatisée, simplement sélectionner le type de cuisson souhaité pour réaliser de manière automatique une gamme infinie de mets.

#### Cuisson à la vapeur

Cuisson pratiquée depuis des millénaires par les chinois. Les mets sont cuits sans qu'aucun élément nutritif, à l'exception des graisses, ne sorte des tissus. Protéines, sels minéraux et vitamines demeurent intacts bien que la saveur et la couleur soient exaltées. Idéal pour les légumes et le poisson.

### Rôtissage

Cette cuisson utilise deux vecteurs : les corps gras et l'air chaud. Les corps gras, sous l'effet de la chaleur, caramélisent les sucres des viandes en formant une croûte emprisonnant ainsi toute la saveur des mets. Idéal pour les viandes, les volailles, les poissons et les brochettes...

#### Cuisson lente

La cuisson par simple rôtissage est une technique des plus anciennes: il fait ressortir la tendreté de la viande et limite sa perte de poids. Sous l'effet de la chaleur, les protéines forment une croûte externe empêchant les sucres de s'échapper et permettant au produit de cuire de manière homogène. Idéal pour les grosses pièces de viande.

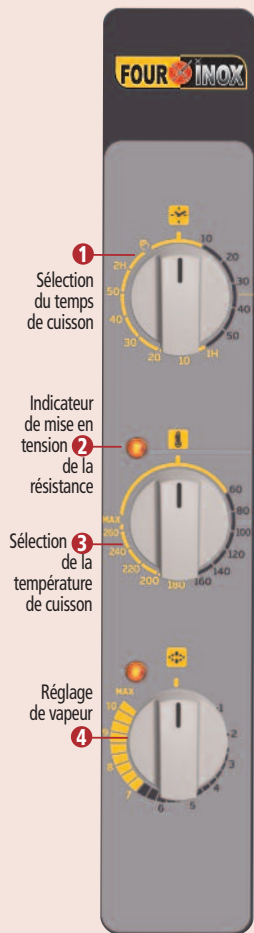
### "BAKER' CHEF"

Pour une gamme infinie de recettes en version manuel. La Version digitale permet une fonction mémorisable avec une large palette de cuisson automatisée, simplement sélectionner le type de cuisson souhaité pour réaliser de manière automatique une gamme infinie de produits.

#### Cuisson avec système d'humidité

Cuisson pratiquée depuis des millénaires par les chinois. Les mets sont cuits sans qu'aucun élément nutritif, à l'exception des graisses, ne sorte des tissus. Protéines, sels minéraux et vitamines demeurent intacts pendant que la saveur et la couleur sont exaltées.

### TABLEAU "MANUEL"



1 Sélection du temps de cuisson

Indicateur de mise en tension de la résistance

3 Sélection de la température de cuisson

4 Réglage de vapeur

### PRÉDISPOSITION POUR SYSTÈME DE LAVAGE INTÉGRÉ (SÉRIE «DIGITAL»)



Système intégré de nettoyage automatique vous assure une propreté intégrale autonome, une désinfection interne de la chambre avec une consommation minimum d'eau et de produits détergents. Avec un minimum d'efforts, vous prolongez le bon fonctionnement de votre four.

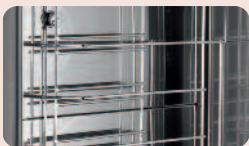
### SYSTÈME IDÉAL POUR UNE CUISSON OPTIMALE À LA VAPEUR



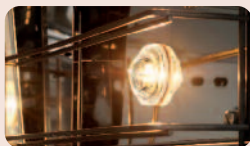
Système remplaçant la chaudière. L'eau émise directement dans l'enceinte est nébulisée par la turbine et vaporisée sur les résistances. La production de vapeur est instantanée et continue.

#### AVANTAGES :

- Ventilateur toujours propre
- Entretien facile
- Coût d'exploitation réduit



Support grilles latérales pâtisseries compatible GN 1/1



Lampes halogènes avec une sécurité anti choc garantissant l'éclairage de tous les niveaux.



Support grilles latérales : complètement démontable.



Le joint d'étanchéité de la cavité est fait d'un matériel résistant à une haute température.



### SYSTÈME DE COMMANDE D'ÉCHAPPEMENT DE LA VAPEUR

La technologie d'échappement "Clima" permet de contrôler la libération de vapeur pour une méthode de cuisson exceptionnellement polyvalente. Uniquement disponible dans les fours électroniques.



Récupérateur de condensats



Tous nos fours sont équipés de doubles verres sécurit avec un espace permettant le refroidissement du verre externe.

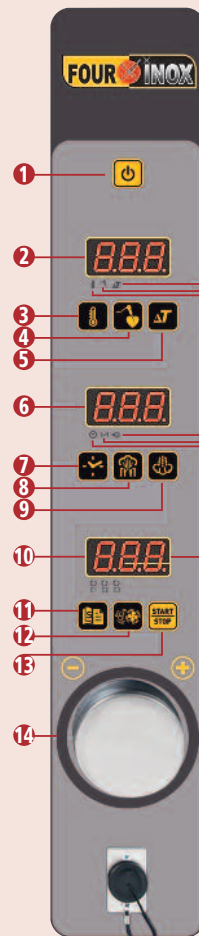


Facile d'entretien : toutes les chambres sont en acier inox à angles arrondis et les échelles latérales sont démontables

Chambre entièrement en acier inoxydable

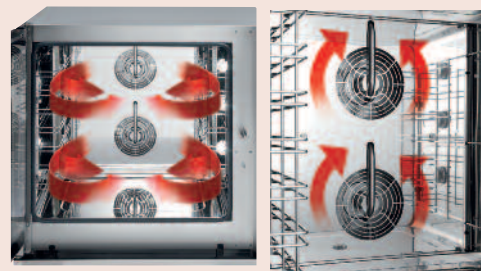


### TABLEAU "DIGITAL"



- 1 Bouton Marche/Arrêt
- 2 Affichage de la température
- 3 Sélection température de cuisson
- 4 Sélection température à cœur
- 5 Sélection Delta T
- 6 Affichage de la minuterie
- 7 Sélection du temps de cuisson
- 8 Réglage manuel débit de vapeur (ouvert/fermé)
- 9 Réglage de vapeur (0 à 10)
- 10 Affichage des programmes de cuisson
- 11 Sélection programme mémorisés
- 12 Sélection de vitesse du moteur (mini-max)
- 13 Marche/Arrêt programme de cuisson
- 14 Encodage de confirmation des commandes
- 15 Indicateur de mise en tension de la résistance
- 16 Indicateur cœur on/off
- 17 Indicateur Delta T on/off
- 18 Indicateur du température
- 19 Indicateur débit de vapeur ouverte/fermée
- 20 Indicateur de l'humidité interne du four
- 21 Indicateur de phases de cuisson (1-4)

### TURBINE AVEC SYSTÈME D'INJECTION D'EAU ET INVERSION DE MARCHE



### SYSTÈME POUR UNE CUISSON UNIFORME PARFAITE AVEC UNE INVERSION DE MARCHE DES MOTEURS

L'air est transmetteur de chaleur. De ce fait, c'est le meilleur moyen de cuisson. La prestation de la ou des turbines est essentielle pour obtenir une cuisson uniforme sur la ou chacune des plaques dans la chambre de cuisson. Pour cette raison, l'étude des flux d'air a été primordiale lors de la conception des FOURINOX.



Extraction vapeur



Temps de cuisson



Sélection de la Température



Régulation de la vitesse



99 programmes de cuisson



Régulation de la vapeur



Delta T



Sonde à cœur



Programme de cuisson



Lavage intégré option

# Four mixte Gastro'Chef Gastro GN 2/3

FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE : AIR PULSÉ / CONVECTION / VAPEUR / COMBI STEAM



**GASTRONOMIE** Capacité 5 niveaux GN 2/3 (353 x 325 mm)



1 turbine avec humidificateur

## GASTRO 5 x GN 2/3 - GN523M Manuel

Version	Mixte / Manuel
Système vapeur	Avec 1 turbine
Capacité <b>5 niveaux</b>	GN 2/3 (353 x 325 mm)
Distance entre niveaux	67 mm
Puissance / Poids / Voltage	5,4 Kw / 60 Kg / 400 V/3/N - 50 Hz
Température mini / maxi	30/285°C
Dimensions ext.	L. 700 x P. 715 x H. 630 mm
Eclairage	Halogène : 2 x 40 W /
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
Turbine / Motorisation	1 Moto-Ventilateur à grande vitesse
Refroidissement porte	Double vitrage sécurité
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Code Article	GN523M

PRIX TARIF ~~1900 € HT~~

**JACKPOT 1470 € HT**



**1470 € HT**  
GN523M

## GASTRO 5 x GN 2/3 - GN523D Digital

Version	Mixte / Digital
Système vapeur	1 turbine avec système
Capacité <b>5 niveaux</b>	GN 2/3 (353 x 325 mm)
Distance entre niveaux	67 mm
Puissance / Poids / Voltage	5,4 Kw / 60 Kg / 400 V/3/N - 50 Hz
Température mini / maxi	30/260°C
Dimensions ext.	L. 700 x P. 715 x H. 630 mm
Eclairage	Halogène : 2 x 40 W
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
Turbine / Motorisation	1 Moto-Ventilateur à grande vitesse
Refroidissement porte	Double vitrage sécurité
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Programmes	99 mémorisables
Dotation de série	1 sonde à cœur
Code Article	GN523D



1 turbine avec humidificateur



PRIX TARIF ~~2450 € HT~~

**JACKPOT 1890 € HT**

**1890 € HT**  
GN523D



- Extraction vapeur
- Temps de cuisson
- Sélection de la Température
- Régulation de la vitesse
- 99 programmes de cuisson
- Régulation de la vapeur
- Delta T
- Sonde à coeur
- Programme de cuisson
- Lavage intégré option



**SUPPORT POUR FOURS GN 2/3 avec kit porte-plaques**  
Pour mod. GN523 M & GN523D)

MODÈLE	ST700 HS
Dim. L x P x H	680 x 560 x 800
Poids	20 Kg
Code Article	ST700HS
PRIX TARIF	<del>680 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>520 € HT</b>



# Four mixte Gastro'Chef GN 1/1 & Baker'Chef 600 x 400

FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE : AIR PULSÉ / CONVECTION / VAPEUR / COMBI STEAM

**GASTRONOMIE** Capacité 5 niveaux Gastro GN 1/1 (530 x 325 mm)



**PÂTISSERIE** Capacité 4 niveaux Euronorm 600 x 400 mm

## GASTRO'CHEF 5 - GC905M Manuel

### FOUR GASTRONOMIE 5 X GN1/1

Version	Mixte / Manuel
Système	2 turbines avec système vapeur
Capacité <b>5 niveaux</b>	GN 1/1 (530 x 325 mm)
Distance entre niveaux	67 mm
Puissance / Poids	10,8 Kw / 100 Kg
Température mini / maxi	30/285°C
Dimensions ext.	L. 920 x P. 840 x H. 705 mm
Eclairage / Voltage	Halogène : 2 x 40 W / 400 V/3/N
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
2 Turbines / Motorisation	Moto-Ventilateurs grande vitesse
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Code Article	GC905M

PRIX TARIF ~~3340 € HT~~

**JACKPOT** 2540 € HT



## BAKER'CHEF 4 - BC464M Manuel

### FOUR PÂTISSIER EURONORM 4 X 600x400

Caractéristiques identiques au GC905M

Capacité <b>Euronorm</b>	4 niveaux 600 x 400
Distance entre niveaux	80 mm
Code Article	BC464M

PRIX TARIF ~~3340 € HT~~

**JACKPOT** 2540 € HT

**2540 € HT**  
GC905M OU BC464M



2 turbines avec humidificateur



## GASTRO'CHEF 5 - GC905D Digital

### FOUR GASTRONOMIE 5 X GN1/1

Version	Mixte / Digital
Système	2 turbines avec système vapeur
Capacité <b>5 niveaux</b>	GN 1/1 (530 x 325 mm)
Distance entre niveaux	67 mm
Puissance / Poids	10,8 Kw / 100 Kg
Température mini / maxi	30/260°C
Dimensions ext.	L. 920 x P. 840 x H. 705 mm
Eclairage / Voltage	Halogène : 2 x 40 W / 400 V/3/N
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
2 turbines / Motorisation	Moto-Ventilateurs grande vitesse
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Programmes	99 mémorisables
Réglage de la vitesse	2 vitesses possibles
Dotation de série	Sonde à cœur / Prêdisposé lavage
Code Article	GC905D

PRIX TARIF ~~3980 € HT~~

**JACKPOT** 3090 € HT

## BAKER'CHEF 4 - BC464D Digital

### FOUR PÂTISSIER EURONORM 4 X 600x400

Caractéristiques identiques au GC905D

Capacité	4 niveaux Euronorm 600 x 400
Distance entre niveaux	80 mm
Dotation	Sonde à cœur sur demande
Code Article	BC464D

PRIX TARIF ~~3980 € HT~~

**JACKPOT** 3090 € HT



2 turbines avec humidificateur

**3090 € HT**  
GC905D OU BC464D



Système de lavage automatique en option, montage en usine (voir page 20)



# Four mixte Gastro'Chef GN 1/1 & Baker'Chef 600 x 400

FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE : AIR PULSÉ / CONVECTION / VAPEUR / COMBI STEAM



**GASTRONOMIE** Capacité 7 niveaux Gastro GN 1/1 (530 x 325 mm)



**PÂTISSERIE** Capacité 6 niveaux Euronorm 600 x 400 mm



2 turbines avec humidificateur



**2920€ HT**  
GC907M / BC664M

## GASTRO'CHEF 7 - GC907M Manuel

### FOUR GASTRONOMIE 7 X GN1/1

Version	Mixte / Manuel
Système	2 turbines avec système vapeur
Capacité <b>7 niveaux</b>	GN 1/1 (530 x 325 mm)
Distance entre niveaux	67 mm
Puissance / Poids	10,8 Kw / 105 Kg
Température mini / maxi	30/285°C
Dimensions ext.	L. 920 x P. 840 x H. 865 mm
Eclairage / Voltage	Halogène : 3 x 40 W / 400 V/3/N
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
2 Turbines / Motorisation	Moto-Ventilateurs grande vitesse
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Code Article	GC907M

PRIX TARIF ~~3800 € HT~~

**JACKPOT 2920 € HT**

## BAKER'CHEF 6 - BC664M Manuel

### FOUR PÂTISSIER EURONORM 6 X 600x400

Caractéristiques identiques au GC907M

Capacité <b>6 niveaux</b>	Euronorm 600 x 400
Distance entre niveaux	80 mm
Code Article	BC664M

PRIX TARIF ~~3800 € HT~~

**JACKPOT 2920 € HT**

## GASTRO'CHEF 7 - GC907D Digital

### FOUR GASTRONOMIE 7 X GN1/1

Version	Mixte / Digital
Système	2 turbines avec système vapeur
Capacité <b>7 niveaux</b>	GN 1/1 (530 x 325 mm)
Distance entre niveaux	67 mm
Puissance / Poids	10,8 Kw / 105 Kg
Température mini / maxi	30/260°C
Dimensions ext.	L. 920 x P. 840 x H. 865 mm
Eclairage / Voltage	Halogène : 3 x 40 W / 400 V/3/N
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
2 turbines / Motorisation	Moto-Ventilateurs à grande vitesse
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Programmes	99 mémorisables
Réglage de la vitesse	2 vitesses possibles
Dotation de série	Sonde à cœur / Prêdisposé lavage
Code Article	GC907D

PRIX TARIF ~~4430 € HT~~

**JACKPOT 3390 € HT**



## BAKER'CHEF 6 - BC664D Digital

### FOUR PÂTISSIER EURONORM 6 X 600x400

Caractéristiques identiques au GC907D

Capacité <b>6 niveaux</b>	Euronorm 40 x 60
Distance entre niveaux	80 mm
Dotation	Sonde à cœur sur demande
Code Article	BC664D

PRIX TARIF ~~4430 € HT~~

**JACKPOT 3390 € HT**



**3390€ HT**  
GC907D / BC664D

2 turbines avec humidificateur

Système de lavage automatique en option, montage en usine (voir page 20)



# Four mixte Gastro'Chef GN 1/1 & Baker'Chef 600 x 400

FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE : AIR PULSÉ / CONVECTION / VAPEUR / COMBI STEAM

**GASTRONOMIE** Capacité 12 niveaux Gastro GN 1/1 (530 x 325 mm)



**PÂTISSERIE** Capacité 10 niveaux Euronorm 600 x 400 mm

## GASTRO'CHEF 12 - GC912M Manuel

### FOUR GASTRONOMIE 12 X GN1/1

Version	Mixte / Manuel
Système	3 turbines avec système vapeur
Capacité <b>12 niveaux</b>	GN 1/1 (530 x 325 mm)
Distance entre niveaux	67 mm
Puissance / Poids	16,1 Kw / 141 Kg
Température mini / maxi	30/285°C
Dimensions ext.	L. 920 x P. 840 x H. 1200 mm
Eclairage / Voltage	Halogène : 4 x 40 W / 400 V/3/N
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
3 Turbines / Motorisation	Moto-Ventilateurs à grande vitesse
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Code Article	GC912M

PRIX TARIF ~~5300 € HT~~

**JACKPOT 4100 € HT**



3 turbines avec humidificateur



**4100 € HT**  
GC912M / BC1064M



## BAKER'CHEF 10 - BC1064M Manuel

### FOUR PÂTISSIER EURONORM 10 X 600x400

Caractéristiques identiques au GC912M

Capacité <b>10 niveaux</b>	Euronorm 600 x 400
Distance entre niveaux	80 mm
Code Article	BC1064M

PRIX TARIF ~~5300 € HT~~

**JACKPOT 4100 € HT**



3 turbines avec humidificateur

**4690 € HT**  
GC912D / BC1064D

## GASTRO'CHEF 12 - GC912D Digital

### FOUR GASTRONOMIE 12 X GN1/1

Version	Mixte / Digital
Système	3 turbines avec système vapeur
Capacité <b>12 niveaux</b>	GN 1/1 (530 x 325 mm)
Distance entre niveaux	67 mm
Puissance / Poids	16,1 Kw / 141 Kg
Température mini / maxi	30/260°C
Dimensions ext.	L. 920 x P. 840 x H. 1200 mm
Eclairage/ Voltage	Halogène : 4 x 40 W / 400 V/3/N
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
3 Turbines / Motorisation	Moto-Ventilateurs à grande vitesse
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Programmes	99 mémorisables
Réglage de la vitesse	2 vitesses possibles
Dotation de série	Sonde à cœur / Prêdisposé lavage
Code Article	GC912D

PRIX TARIF ~~6100 € HT~~

**JACKPOT 4690 € HT**

## BAKER'CHEF 10 - BC1064D Digital

### FOUR PÂTISSIER EURONORM 10 X 600x400

Caractéristiques identiques au GC912D

Capacité	10 niveaux Euronorm 600 x 400
Distance entre niveaux	80 mm
Dotation	Sonde à cœur sur demande
Code Article	BC1064D

PRIX TARIF ~~6100 € HT~~

**JACKPOT 4690 € HT**

Système de lavage automatique en option, montage en usine (voir page 20)



# Four mixte Gastro'Chef GN 1/1 & Baker'Chef 600 x 400

FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE : AIR PULSÉ / CONVECTION / VAPEUR / COMBI STEAM



**GASTRONOMIE** Capacité 20 niveaux Gastro GN 1/1 (530 x 325 mm)



**PÂTISSERIE** Capacité 16 niveaux Euronorm 600 x 400 mm

## GASTRO'CHEF 20 - GC920M Manuel

### FOUR GASTRONOMIE 20 X GN1/1

Version	Mixte / Manuel (combi steam)
Système	4 turbines avec système vapeur
Capacité <b>20 niveaux</b>	GN 1/1 (530 x 325 mm)
Distance entre niveaux	67 mm
Puissance / Poids	28,5 Kw / 250 Kg
Température mini / maxi	30/285°C
Dimensions ext.	L. 1050 x P. 940 x H. 1900 mm
Eclairage / Voltage	Halogène : 6 x 40 W / 400 V/3/N
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
4 Turbines / Motorisation	Moto-Ventilateurs à grande vitesse
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Code Article	GC920M

PRIX TARIF	<del>10990 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>9680 € HT</b>



4 turbines avec humidificateur



Chariot mobile de série  
20 niveaux GN 1/1  
ou 16 niveaux 600x400

## BAKER'CHEF 16 - FP1664M Manuel

### FOUR PÂTISSIER EURONORM 16 X 600x400

Caractéristiques identiques au GC920M

Capacité	16 niveaux Euronorm 600 x 400
Distance entre niveaux	80 mm
Code Article	FP1664M

PRIX TARIF	<del>10990 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>9680 € HT</b>



GC20M / FP1664M



Système de lavage automatique en option, montage en usine (voir page 20)

## GASTRO'CHEF 20 - GC920D Digital

### FOUR GASTRONOMIE 20 X GN1/1

Version	Mixte / Digital
Système	4 turbines avec système vapeur
Capacité <b>20 niveaux</b>	GN 1/1 (530 x 325 mm)
Distance entre niveaux	67 mm
Puissance / Poids	28,5 Kw / 250 Kg
Température mini / maxi	30/260°C
Dimensions ext.	L. 1050 x P. 940 x H. 1900 mm
Eclairage / Voltage	Halogène : 4 x 40 W / 400 V/3/N
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
4 turbines / Motorisation	Moto-Ventilateurs à grande vitesse
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Programmes	99 mémorisables
Réglage de la vitesse	2 vitesses possibles
Dotation de série	Sonde à cœur / Prédéposé lavage
Code Article	GC920D

PRIX TARIF	<del>11990 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>10430 € HT</b>



4 turbines avec humidificateur



Chariot mobile de série  
20 niveaux GN 1/1  
ou 16 niveaux 600x400



GC920D / FP1664D

## BAKER'CHEF 16 - FP1664D Digital

### FOUR PÂTISSIER EURONORM 16 X 600x400

Caractéristiques identiques au GC920D

Capacité	16 niveaux Euronorm 600 x 400
Distance entre niveaux	80 mm
Dotation	Sonde à cœur en option
Code Article	FP1664D

PRIX TARIF	<del>11990 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>10430 € HT</b>



## FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE : AIR PULSÉ / CONVECTION / VAPEUR / COMBI STEAM



SUPPORT POUR FOURS SÉRIE : GASTRO' & BAKER'CHEF

Pour modèles : 4/5/6/7/10/12 niveaux

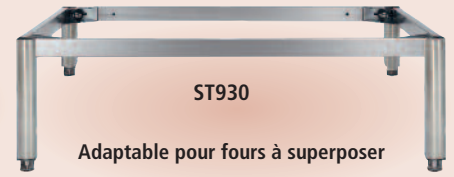
ST920HS  
ST900HS

Doté de kit porte plaques



ST925

Adaptable pour fours à superposer



ST930

Adaptable pour fours à superposer

MODÈLE	ST920 HS	ST900 HS
Dim. L x P x H mm	945 x 640 x 700	945 x 640 x 800
Poids	25 Kg	25 Kg
Code Article	ST920HS	ST900HS
PRIX TARIF	<del>820 € HT</del>	
<b>JACKPOT</b>	<b>660 € HT</b>	



MODÈLE	ST930	ST925
Dim. L x P x H mm	920 x 620 x 300	920 x 620 x 500
Poids	15 Kg	12 Kg
Code Article	TR9L	TR12L
PRIX TARIF	<del>550 € HT</del>	
<b>JACKPOT</b>	<b>420 € HT</b>	<b>630 € HT</b>



### ÉTUVES CHAUFFANTES / FERMENTATION Gastro' & Baker' Chef

Formant soubassement fours pour modèles : 4/5/6/7/10/12 niveaux Equipé de kit porte-plaques



MODÈLE	L900	L912
Capacité	8 plaques GN 1/1 / 60x40	12 plaques GN 1/1 / 60x40
Dim. externes mm	L. 920 x P. 830 x H. 860	L. 920 x P. 900 x H. 700
Distance entre niveaux :	75 mm	
Poids	62 Kg	62 Kg
Puissance	2 Kw - 230 V/1-50 Hz	
Température	30/60°C STATIQUE (bac à eau interne)	
Code Article	L900	L912
PRIX HT	<del>1480 € HT</del>	<del>1480 € HT</del>
	<b>1190 € HT</b>	<b>1190 € HT</b>

#### HOTTE H20

Pour GASTRO' & BAKER' CHEF  
4, 5, 6, 7, 10, 12 NIVEAUX



#### HOTTES À CONDENSATION POUR Gastro' & Baker' Chef

(Adaptable acier inox - Moteur 2 vitesses 300 W - 230 V/1)

MODÈLE	H10	H20
Dim. mm	920 x 960 x 300	1050 x 1030 x 300
Poids	44 Kg	49 Kg
Code Article	H10	H20
PRIX TARIF	<del>1680 € HT</del>	<del>2170 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1390 € HT</b>	<b>1800 € HT</b>

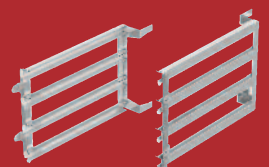
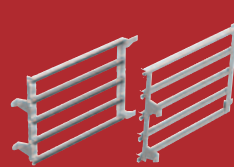
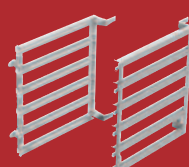
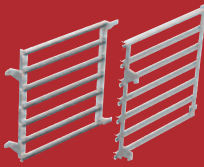
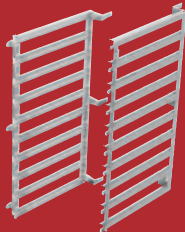
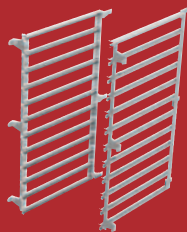
#### HOTTE H20

Pour GASTRO' & BAKER' CHEF  
16 & 20 NIVEAUX



### Paire de portes grilles pour four Gastro & Baker chef

Distances entre niveaux pour four gastro chef : 67 mm et four Baker chef 80 mm



12 niveaux gastro (IX12/TC) 10 niveaux Baker (IX10/TC) 7 niveaux gastro (IX07/TC) 6 niveaux Baker (IX06/TC) 5 niveaux gastro (IX05/TC) 4 niveaux Baker (IX04/TC)

MODÈLE	12 niveaux Gastro Norm	10 niveaux Baker 40x60	7 niveaux Gastro Norm	6 niveaux Baker 40x60	5 niveaux Gastro Norm	4 niveaux Baker 40x60
Codes Articles	IX12 - IX12TC	IX10 - IX10TC	IX07 - IX07TC	IX06 - IX06TC	IX05 - IX05TC	IX04 - IX04TC
PRIX TARIF	<del>390 € HT</del>		<del>270 € HT</del>		<del>200 € HT</del>	
<b>JACKPOT</b>	<b>335 € HT</b>	<b>315 € HT</b>	<b>235 € HT</b>	<b>217 € HT</b>	<b>171 € HT</b>	<b>153 € HT</b>



### CHARIOTS MOBILES SUPPLÉMENTAIRES POUR FOURS 16 OU 20 NIVEAUX

#### Chariot pâtissier

16 niveaux 600x400 (espace 80mm)  
Dim. : 755 x 565 x 1710 mm  
Poids : 25 Kg

16 niveaux 600x400
TR16S
<del>1690</del>
<b>1450</b>

#### Chariot gastronomie

20 niveaux GN1/1 (espace 67mm)  
Dim. : 755 x 565 x 1710 mm  
Poids : 25 Kg

20 niveaux Gastro
TR20S
<del>1790</del>
<b>1520</b>





## La cuisson de demain...sous toutes ses formes !

FOUR INOX

VENIX  
Food Service Equip.



**CUISSON  
AUTOMATIQUE**



**CUISSON  
MANUELLE**



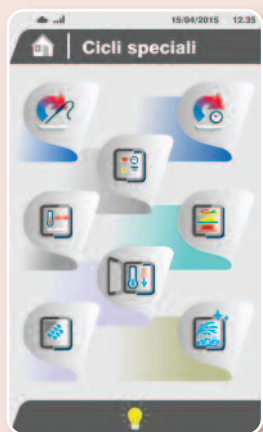
**CUISSON  
SONDE À CŒUR**



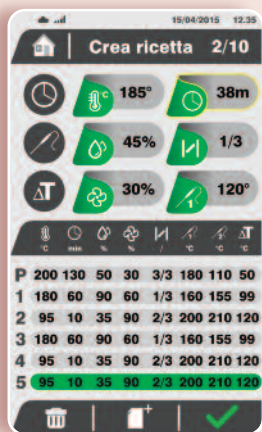
**CUISSON  
UNIFORME**



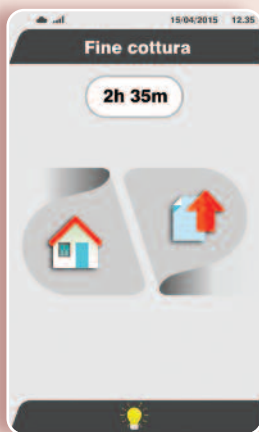
**CUISSON  
VAPEUR**



**Cuisson  
Air Pulsé**



**Cuisson  
Lente**



**Cuisson  
Convection**



**Cuisson  
Grill**



**Cuisson  
Magique**



### Régénération de la sonde à cœur

Un choix de programmes de régénération pour les aliments de taille moyenne / grande assure la sécurité et la qualité d'un produit fraîchement sorti du four.



### Régénération programmée

La régénération programmée pour les aliments délicats assure le maintien de la fraîcheur et l'arôme des plats.



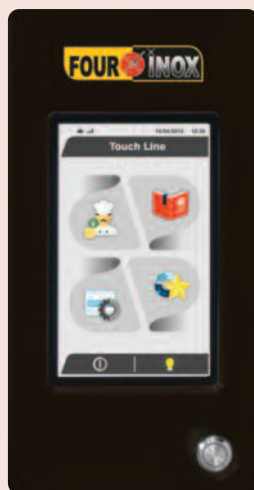
### Cuisson de nuit

Temps de cuisson programmable à basse température pendant les heures de nuit afin d'économiser le temps, et réduire la consommation d'énergie et optimiser les temps de travail.



### Cuisson multi-niveaux

Cette fonction spéciale vous permet de cuisiner en même temps des plats qui nécessitent des temps de cuisson différents. Touch Evolution va vous indiquer exactement quels aliments peuvent être cuits ensemble et émet des signaux acoustiques et visuels pour vous informer lorsque vous devez charger différents plateaux. Cela vous permet d'organiser les temps de cuisson et de servir des plats différents en même temps.



### Cuisiner et maintenir

Nos chefs experts ont créé des programmes pour garder les aliments à la température idéale sans les laisser sécher ou faire perdre leur saveur, l'arôme et la consistance.



### Refroidissement automatique

Programme de refroidissement automatique pour abaisser rapidement la température interne de la chambre.



### Auto-nettoyage

Notre nouveau système de lavage automatique intégré assure un nettoyage efficace à un coût réduit grâce à l'utilisation d'un détergent liquide. Trois programmes de lavage (doux, moyen et fort) en fonction de l'état du four. Possibilité de programmer la durée d'auto-nettoyage afin d'économiser l'énergie.



### Rinçage

Si vous avez besoin de changer rapidement les plats, Touch Evolution est équipé de 3 programmes de rinçage (doux, moyen et fort) pour éliminer les résidus et les odeurs des aliments cuits au préalable et assurer ainsi une meilleure qualité et hygiène.

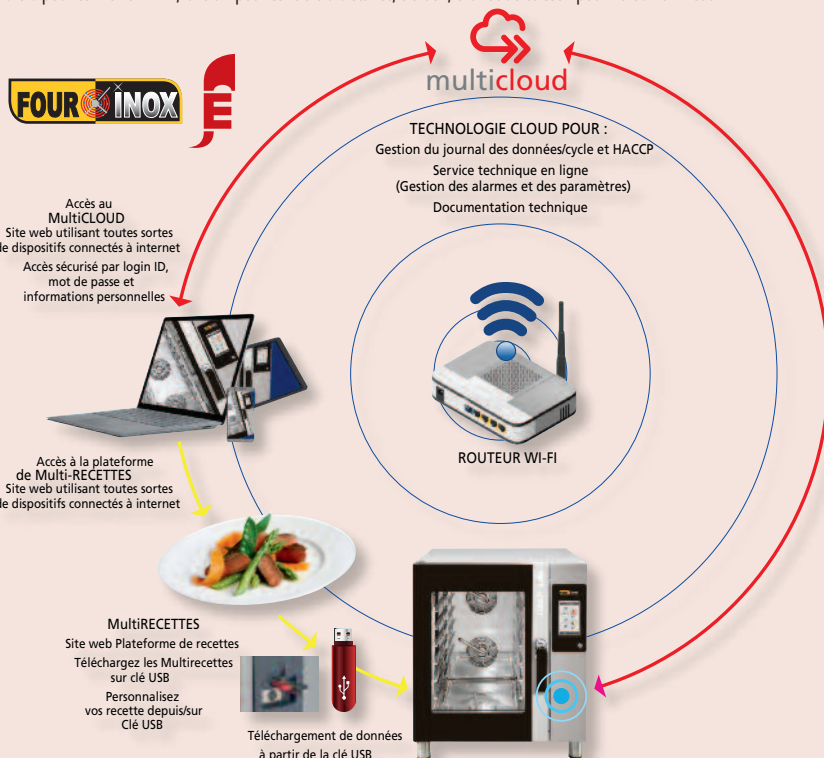


# Four mixte Gastro & Baker "TOUCH SCREEN" EVOLUTION

## FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE : AIR PULSÉ / CONVECTION / VAPEUR / COMBI STEAM

Contrôle tactile avec écran 7" avec résolution 800x480, système Android pour connexion WI FI pour le contrôle à distance (par PC, tablette ou Smart téléphone ) de clé USB, diagnostic, haute performance moteur triphasé, système de ventilation réversible bidirectionnelle (chaque 80 secondes), réglage automatique de préchauffage (plateaux de charge 1 bac – demi charge - plateaux pleine charge ), fonction de maintien (maintenir la température après la cuisson de 70°). Contrôle parfait de la température, distribution dynamique du système de circulation d'air avec inverseur. Système autonettoyant intégré. Porte renforcée spéciale avec double vitrage avec revêtement réfléchissant la chaleur qui garantit une température de contact bas sur l'extérieur et entretien aisé.

Contrôle numérique 400 programmes, 1, 3 ou 4 moteurs, réglage numérique injection de l'eau, 10 temporisateurs programmables (possibilité de cuisiner différents aliments en même temps), réglage 10 vitesses, 10 cycles de cuisson pour chaque programme, 150 recettes de cuisine/250 recettes de série, système android pour connexion wi-fi, CLOUD pour contrôle à distance, clé USB, chariot de cuisson pour 16 ou 20 niveaux.



Notre plate-forme cloud offre un nombre croissant de recettes partagées, vidéos et des conseils culinaires. Les fours TOUCH SCREEN Evolution vous permettent de choisir parmi 400 programmes de cuisson dont 150 programmes standard conçus par les plus grands chefs internationaux.

Cloud et une source infinie de recettes, des conseils et des vidéos explicatives qui vous permet d'être toujours au courant des dernières tendances internationales dans la restauration. Consulter est facile et intuitif aussi. Il suffit de créer votre compte personnel et Vous laisser impressionner par le monde de Multi TOUCH SCREEN Evolution avec sa large gamme d'équipements de qualité. Dès que vous trouvez le contenu qui vous intéresse, vous pouvez le télécharger sur une clé USB pour le charger dans la mémoire du four. Cela vous permet de personnaliser votre four, créer vos propres recettes et même ajouter les images de Vos créations. Multi TOUCH SCREEN Evolution grandit avec vous !

### Assistance

A condition que Votre four TOUCH SCREEN EVOLUTION est connecté à notre service cloud, son wi-fi d'origine permet de surveiller de façon constante le fonctionnement et organiser l'assistance rapidement en cas de problème.

### Contrôle à distance / HACCP

Le fonctionnement des fours TOUCH EVOLUTION peut être contrôlé à distance (par PC, tablette ou smart phone) et peut être analysée pas à pas la cuisson de n'importe quel plat. Les données HACCP peuvent être téléchargés sur une clé USB pour le stockage et récupération afin de maximiser la sécurité des aliments et assurer le respect de la loi.

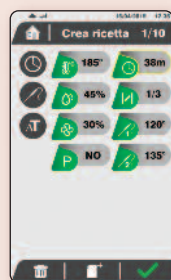
- Régénération de la sonde à cœur avec minuterie**
- Cuisson de nuit**
- Cook & Hold**
- Cuisson mixte multi-niveau**
- Refroidissement automatique**
- Nettoyage automatique**
- Rinçage**
- Cuisson manuelle**
- Cuisson automatique**
- Ecran réglages**
- Programmes spécifiques**



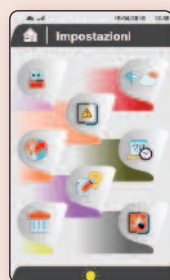
**Cuisson automatique**  
Les meilleurs chefs ont mis à votre disposition leur expérience dans la création avec un large éventail de programmes de cuisson pour vous permettre de réaliser des plats succulents.



**Cuisson manuelle**  
TOUCH Evolution garantit d'excellents résultats de cuisson grâce au contrôle précis de la température, une répartition uniforme de la chaleur, le contrôle de l'humidité et de la sonde de température à cœur dans différentes parties du produit.



**Cuisson avec sonde à cœur**  
TOUCH Evolution double qualité et précision de la cuisson avec la sonde à cœur et double également la certitude d'un résultat qui offre la possibilité d'utiliser deux sondes distinctes en même temps (la deuxième sonde est facultative).



**Cuisson à vapeur**  
Excellents résultats dans la cuisson à vapeur quelle que soit la température entre 48° et 130°C grâce au système d'injection directe, à la distribution dynamique de la circulation de l'air et à la technique d'extraction de la chaleur ambiante.



**Cuisson uniforme**  
Le système dynamique de distribution et circulation de l'air permet de régler le ventilateur à 10 vitesses différentes avec inverseur. L'hélice du ventilateur formée par 6 lames avec inversion automatique et système d'extraction de la chaleur ambiante et garantit d'excellents résultats dans les fours à pleine charge.



# Fours mixtes Gastro'Screen & Baker'Screen "EVOLUTION"

FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE : AIR PULSÉ / CONVECTION / VAPEUR / COMBI STEAM



**GASTRONOMIE** Capacité 5 & 7 niveaux Gastro GN 1/1 (530 x 325 mm)



**PÂTISSERIE** Capacité 4 & 6 niveaux Euronorm 600 x 400 mm



1 turbine avec humidificateur

**4990 € HT**  
GC905TC

**6200 € HT**  
GC907TC



2 turbines avec humidificateur



## GASTRO'SCREEN 5 - GC905TC

### FOUR GASTRONOMIE 5 X GN1/1

Version <b>Mixte / Digital</b>	Touch Screen Evolution
Système 1 turbine	avec système vapeur
Capacité <b>5 niveaux</b>	GN 1/1 (530 x 325 mm)
Distance entre niveaux	67 mm
Puissance / Poids	9 Kw / 102 Kg
Température mini / maxi	30/260°C
Dimensions externes (mm)	L. 790 x P. 945 x H. 770
Eclairage / Voltage	Halogène : 2 x 40 W / 400
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
1 Turbine Moto-Ventilateur	à grande vitesse
Refroidissement porte	Double vitrage sécurité
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Programmes mémorisables	400
Réglage de la vitesse	10 vitesses possibles
Dotation	1 sonde à cœur multipoint + Système de lavage + USB
Code Article	GC905TC

PRIX TARIF ~~6280 € HT~~  
**JACKPOT 4990 € HT**



Système de lavage intégré

## GASTRO'SCREEN 7 - GC907TC

### FOUR GASTRONOMIE 7 X GN1/1

Version <b>Mixte / Digital</b>	Touch Screen Evolution
Système 2 turbines	avec système vapeur
Capacité <b>7 niveaux</b>	GN 1/1 (530 x 325 mm)
Distance entre niveaux	67 mm
Puissance / Poids	10,8 Kw / 109 Kg
Température mini / maxi	30/260°C
Dimensions externes (mm)	L. 790 x P. 945 x H. 930
Eclairage / Voltage	Halogène : 3 x 40 W / 400
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
2 Turbines Moto-Ventilateurs	à grande vitesse
Refroidissement porte	Double vitrage sécurité
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Programmes mémorisables	400
Réglage de la vitesse	10 vitesses possibles
Dotation	1 sonde à cœur multipoint + Système de lavage + USB
Code Article	GC907TC

PRIX TARIF ~~7770 € HT~~  
**JACKPOT 6200 € HT**

## BAKER'SCREEN 4 - FP464TC

### FOUR PÂTISSIER EURONORM 4 X 600x400

Caractéristiques identiques au GC905TC

Capacité <b>4 niveaux</b>	Euronorm 600 x 400
Distance entre niveaux	80 mm
Code Article	FP464TC

PRIX TARIF ~~6280 € HT~~  
**JACKPOT 4990 € HT**



## BAKER'SCREEN 6 - FP664TC

### FOUR PÂTISSIER EURONORM 6 X 600x400

Caractéristiques identiques au GC907TC

Capacité <b>6 niveaux</b>	Euronorm 600 x 400
Distance entre niveaux	80 mm
Code Article	FP664TC

PRIX TARIF ~~7770 € HT~~  
**JACKPOT 6200 € HT**



# Fours mixtes Gastro'Screen & Baker'Screen "EVOLUTION"

FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE : AIR PULSÉ / CONVECTION / VAPEUR / COMBI STEAM

**GASTRONOMIE** Capacité 12 niveaux Gastro GN 1/1 (530 x 325 mm)



**PÂTISSERIE** Capacité 10 niveaux Euronorm 600 x 400 mm



## GASTRO'SCREEN 12 - GC912TC

### FOUR GASTRONOMIE 12 X GN1/1

Version <b>Mixte / Digital</b>	Touch Screen Evolution
Système 3 turbines	avec système vapeur
Capacité <b>12 niveaux</b>	GN 1/1 (530 x 325 mm)
Distance entre niveaux	67 mm
Puissance / Poids	16,1 Kw / 163 Kg
Température mini / maxi	30/260°C
Dimensions externes (mm)	L. 790 x P. 945 x H. 1260
Eclairage / Voltage	Halogène : 4 x 40 W / 400
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
3 turbines Moto-Ventilateurs	à grande vitesse
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Programmes	400 mémorisables
Réglage de la vitesse	10 vitesses possibles
Dotation	1 sonde à cœur multipoint + Système de lavage + USB
Code Article	GC912TC

PRIX TARIF ~~9150 € HT~~

**JACKPOT**

**7290 € HT**

## BAKER'SCREEN 10 - FP1064TC

### FOUR PÂTISSIER EURONORM 10 X 600x400

Caractéristiques identiques au GC912TC

Capacité <b>10 niveaux</b>	Euronorm 600 x 400
Distance entre niveaux	80 mm
Puissance / Poids	16,1 Kw / 163 Kg
Température mini / maxi	30/260°C
Dimensions externes (mm)	L. 790 x P. 945 x H. 1260
Eclairage / Voltage	Halogène : 4 x 40 W / 400
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
3 turbines Moto-Ventilateurs	à grande vitesse
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Programmes	400 mémorisables
Réglage de la vitesse	10 vitesses possibles
Dotation	1 sonde à cœur multipoint + Système de lavage + USB
Code Article	FP1064TC

PRIX TARIF ~~9150 € HT~~

**JACKPOT**

**7290 € HT**

3 turbines avec humidificateur



Système de lavage intégré

**7290 € HT**  
GC912TC



## HOTTES À CONDENSATION adaptable pour fours Gastro' & Baker' Screen

**H10TC**  
pour GASTRO & BAKER SCREEN  
4, 5, 6, 7, 10, 12 NIVEAUX

Acier inox - Moteur 300 W - 2 vitesses - 230 V/1/50Hz

**HOTTE H20**  
Pour GASTRO' & BAKER' CHEF SCREEN  
16 & 20 NIVEAUX



H10TC

MODÈLE	H10TC	H20
Dimensions	790 x 1120 x 300	1050 x 1030 x 300
Poids	44 Kg	49 Kg
Code Article	H10TC	H20
PRIX TARIF	<del>1680 € HT</del>	<del>2170 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1390 € HT</b>	<b>1799 € HT</b>



H20

## ÉTUVES CHAUFFANTES / FERMENTATION STATIQUE pour Gastro & Baker Screen

Formant soubassement  
pour fours Gastro & Baker Screen Evolution  
Équipé de kit porte-plaques (230V/1/50Hz)

PT12TC

MODÈLE	PT12TC
Capacité	12 plaques GN 1/1 ou 600x400
Dim. externes mm	L. 790 x P. 900 x H. 760 mm
Distance entre niveaux :	75 mm
Puissance / Poids	2 Kw - 62 Kg
Température mini/maxi	0/60°C - bac à eau interne
Code Article	PT12TC
PRIX HT	<del>1640 € HT</del> <b>1370 € HT</b>



## SUPPORTS pour Gastro' & Baker' Screen



	790 x 940 x 700	790 x 940 x 800
	25 Kg	26 Kg
	T12VS	T9VS
	<del>796 € HT</del>	<del>796 € HT</del>
	<b>610 € HT</b>	<b>610 € HT</b>

Équipé de kit porte-plaques

# Fours mixtes Gastro'Screen & Baker'Screen "EVOLUTION"

FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE : AIR PULSÉ / CONVECTION / VAPEUR / COMBI STEAM



**GASTRONOMIE** Capacité 20 niveaux Gastro GN 1/1 (530 x 325 mm)



**PÂTISSERIE** Capacité 16 niveaux Euronorm 600 x 400 mm



## GASTRO'SCREEN - GC920TC

### FOUR GASTRONOMIE 20 X GN1/1

Version <b>Mixte / Digital</b>	Touch Screen Evolution
Système 4 turbines	avec système vapeur
Capacité <b>20 niveaux</b>	GN1/1 (530 x 325 mm)
Distance entre niveaux	67 mm
Puissance / Poids	28,5 Kw / 255 Kg
Température mini / maxi	30/260°C
Dimensions externes (mm)	L. 1050 x P. 940 x H. 1900
Eclairage / Voltage	Halogène : 6 x 40 W / 400 V/3/N
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
Turbine 4 Moto-Ventilateurs	à grande vitesse
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Programmes	400 mémorisables
Réglage de la vitesse	10 vitesses possibles
Dotation	1 sonde à cœur multipoint + USB + Système de lavage + Chariot 16 niveaux GN 1/1
Code Article	GC920TC

**PRIX TARIF** 16660 € HT

**JACKPOT** 13300 € HT



## BAKER'SCREEN 16 - FP1664TC

### FOUR PÂTISSIER EURONORM 16 X 600x400

Caractéristiques identiques au GC920TC

Capacité <b>16 niveaux</b>	Euronorm 600 x 400
Distance entre niveaux	80 mm
Puissance / Poids	28,5 Kw / 260 Kg
Température mini / maxi	30/260°C
Dimensions externes (mm)	L. 1050 x P. 940 x H. 1900
Eclairage / Voltage	Halogène : 6 x 40 W / 400 V/3/N
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
Turbine 4 Moto-Ventilateurs	à grande vitesse
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Chambre cuisson	Acier inox à angles arrondis
Programmes	400 mémorisables
Réglage de la vitesse	10 vitesses possibles
Dotation	1 sonde à cœur multipoint + USB + Système de lavage + Chariot 16 niveaux GN 1/1
Code Article	FP1664TC

**PRIX TARIF** 16660 € HT

**JACKPOT** 13300 € HT



Système de lavage intégré



Chariot mobile de série 20 niveaux GN 1/1 ou 16 niveaux 600x400



# Accessoires & options pour fours Gastro / Baker & Touch screen

FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE : AIR PULSÉ / CONVECTION / VAPEUR / COMBI STEAM

## Innovation



VenixCloud



## Concept



## Qualité



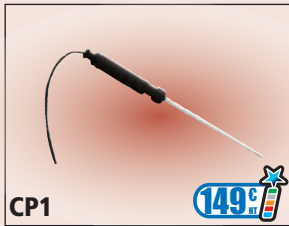
## Design



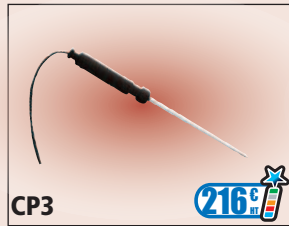
## Performances



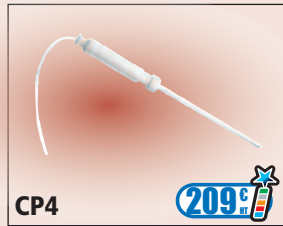
Sonde à cœur supplémentaire pour gastro & Baker chef



Sonde à cœur supplémentaire pour gastro & Baker Touch screen



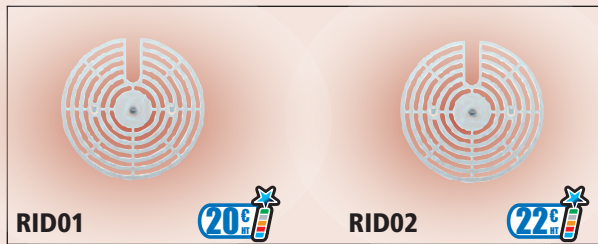
Sonde de cuisson à cœur Externe spécial cuisson sous vide



Kit Douchette de nettoyage pour gastro & Baker chef

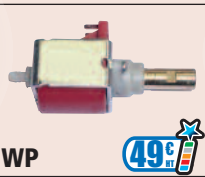


Kit de réduction d'air pour série Master chef



Kit de réduction d'air pour série Gastro & Baker chef

Pompe électrique adaptable



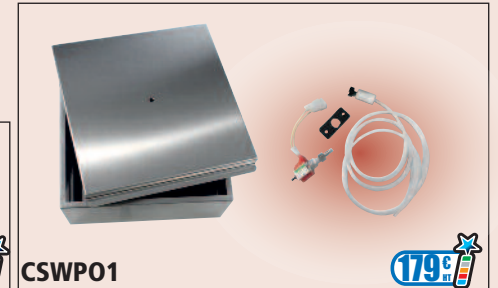
Kit Système de lavage automatique montage en usine adaptable pour fours Gastro, Baker chef digital & Combi Slim digital



Kit de superposition pour tous modèles de four



Kit Pompe à eau en inox avec réserve 7 Litres



Kit fumoir adaptable pour Gastro, Baker chef & Combi Slim



Kit fumoir adaptable pour Four série Touch Screen



Kit 4 roulettes adaptable Sur piètement / support ou étuve



Détergent pour Four En Bidon



Détergent pour Four En Pulvérisateur



# Four mixte "Combi steam" Compact

**NOUVEAU**

**Petite place... Grande performance!**



530 mm

6 Niveaux GN2/3



530 mm

6 Niveaux GN1/1



530 mm

10 Niveaux GN1/1

Manuel

ou Digital



## Cuisson

- Air pulsé
- Vapeur
- Mixte
- Basse température
- Cuisson Sous-vide
- Régénération
- Brunissement
- Grill
- Préchauffage
- Rôti
- ..

## Au service

- Hôtellerie
- Restauration
- Brasserie
- Restauration rapide
- Traiteur
- Station service
- Take away
- Cafétéria
- Auberge
- Self service
- ..

Four compact R063M

Four compact R063M

Support TCVS

Four compact R06D

Four compact R06D

Support TCVS

Four compact R06D

Four compact R10D

Support TCVLS

# Four mixte "Combi steam" Compact

Perfection,  
technologie  
& efficacité...



## Tableau de commande version manuel



FOUR INOX



Voyant temps de cuisson

Voyant échappement

Sélection du temps de cuisson

Extraction vapeur

Sélection de la température de cuisson



Temps de cuisson

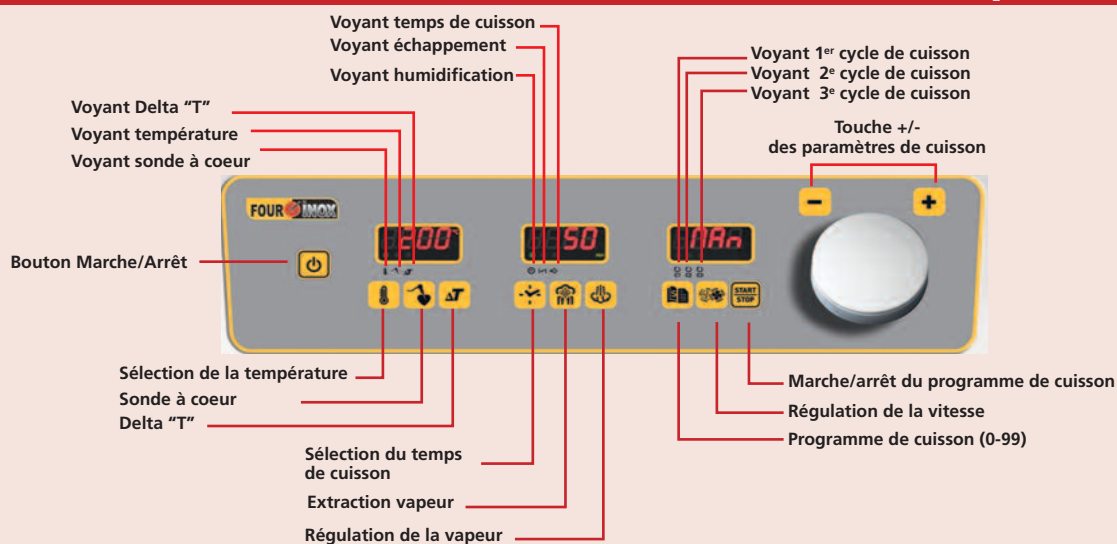


Sélection de la Température



Extraction vapeur

## Tableau de commande version électronique



Extraction vapeur



Temps de cuisson



Sélection de la Température



Régulation de la vitesse



99 programmes de cuisson



Régulation de la vapeur



Delta T



Sonde à coeur



Programme de cuisson



Lavage intégré option

# Four mixte "Combi steam" Compact

FOUR COMBI STEAM CONVECTION VAPEUR & MIXTE À INJECTION DIRECTE



**GASTRONOMIE** Capacité 6 niveaux GN 2/3 Manuel & Digital



1 turbines avec humidificateur

## 6 NIVEAUX GN2/3 - R063M Manuel

Version combi	Mixte / Manuel
Système motorisé	1 turbine système vapeur
Capacité	6 niveaux GN 2/3 (353 x 325 mm)
Distance entre niveaux	40mm (ou 65mm)
Puissance / Poids	5,3 Kw / 65 Kg
Température mini / maxi	30/260°C + Minuterie
Dimensions ext.	L.530 x P.740 x H.730 mm
Eclairage / Voltage	Halogène / 400 V/3/N - 50-60 Hz
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
Turbine / Motorisation	1 moteur/ventilateurs puissants
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Réglage de la vitesse	Possibilité 2 vitesses
Système d'injection d'eau	A régulation électronique
Chambre cuisson	Inox AISI 304 angles arrondis
Code Article	R063M

PRIX TARIF ~~3810 € HT~~

**JACKPOT 3160 € HT**

**3160 € HT**  
R063M



## 6 NIVEAUX GN2/3 - R063D Digital

Version combi	Mixte / Digital
Système motorisé	1 turbine système vapeur
Capacité	6 niveaux GN 2/3 (353 x 325 mm)
Distance entre niveaux	40mm (ou 65mm)
Puissance / Poids	5,3 Kw / 65 Kg
Température mini / maxi	30/260°C
Dimensions ext.	L.530 x P.740 x H.730 mm
Eclairage / Voltage	Halogène / 400 V/3/N - 50-60 Hz
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
Turbine / Motorisation	1 moteur/ventilateurs puissants
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Réglage de la vitesse	Possibilité 2 vitesses
Programmes mémorisables	99 programmes à 4 cycles chacun
Système d'injection d'eau	A régulation électronique
Préchauffage	A régulation automatique
Dotation	Sonde à coeur intégrée
Chambre cuisson	Inox AISI 304 angles arrondis
Code Article	R063D

PRIX TARIF ~~4560 € HT~~

**JACKPOT 3790 € HT**



1 turbines avec humidificateur

**3790 € HT**  
R063D



Système de lavage automatique en option, montage en usine (voir page 20)



## 6 NIVEAUX GN2/3 - R063DC Digital

Auto-clean	Avec système de lavage intégré
Code Article	R063DC

PRIX TARIF ~~5170 € HT~~

**JACKPOT 4290 € HT**



## HOTTES À CONDENSATION adaptable COMBI SLIM H10R

En acier inox - moteur à 2 vitesses - 300 W - 230 V/1/50 Hz

MODÈLE	H10R
Dimensions mm	500 x 560 x 300
Poids	24 Kg
Code Article	H10R
PRIX TARIF	<del>1180 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>965 € HT</b>





# Four mixte "Combi steam" Compact

FOUR COMBI STEAM CONVECTION VAPEUR & MIXTE À INJECTION DIRECTE

**GASTRONOMIE** Capacité 6 niveaux GN 1/1 Manuel & digital



1 turbines avec humidificateur

## 6 NIVEAUX GN1/1 - R06M Manuel

Version combi	Mixte / Manuel
Système motorisé	1 turbine système vapeur
Capacité	6 niveaux GN 1/1 (530 x 325 mm)
Distance entre niveaux	40mm (ou 65mm)
Puissance / Poids	7 Kw / 75 Kg
Température mini / maxi	30/260°C + Minuterie
Dimensions ext.	L.530 x P.842 x H.730 mm
Eclairage / Voltage	Halogène / 400 V/3/N - 50-60 Hz
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
Turbine / Motorisation	1 moteur/ventilateurs puissants
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Réglage de la vitesse	Possibilité 2 vitesses
Système d'injection d'eau	A régulation électronique
Chambre cuisson	Inox AISI 304 angles arrondis
Code Article	R06M

PRIX TARIF ~~4050 € HT~~

**JACKPOT** 3370 € HT

**3370 € HT**  
R06M



## 6 NIVEAUX GN1/1 - R06D Digital

Version combi	Mixte / Digital
Système motorisé	1 turbine système vapeur
Capacité	6 niveaux GN 1/1 (530 x 325 mm)
Distance entre niveaux	40mm (ou 65mm)
Puissance / Poids	7 Kw / 75 Kg
Température mini / maxi	30/260°C
Dimensions ext.	L.530 x P.842 x H.730 mm
Eclairage / Voltage	Halogène / 400 V/3/N - 50-60 Hz
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
Turbine / Motorisation	1 moteur/ventilateurs puissants
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Réglage de la vitesse	Possibilité 2 vitesses
Programmes mémorisables	99 programmes à 4 cycles chacun
Système d'injection d'eau	A régulation électronique
Préchauffage	A régulation automatique
Dotation	Sonde à coeur intégrée
Chambre cuisson	Inox AISI 304 angles arrondis
Code Article	R06D

PRIX TARIF ~~4730 € HT~~

**JACKPOT** 3940 € HT



1 turbines avec humidificateur



Système de lavage automatique en option, montage en usine (voir page 20)

**3940 € HT**  
R06D



## 6 NIVEAUX GN1/1 - R06DC Digital

Auto-clean	Avec système de lavage intégré
Code Article	R06DC

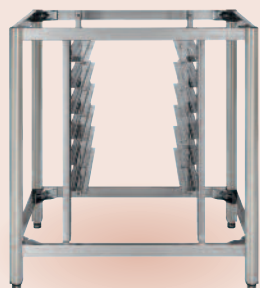
PRIX TARIF ~~5480 € HT~~

**JACKPOT** 4560 € HT

### PIÉTEMENT SUPPORT ADAPTABLE

Haut et bas pour four compact combi Slim simple ou superposable

MODÈLE	TCVS	TCVLS
Dim. L x P x H mm	500 x 660 x 800	500 x 660 x 500
Poids	20 Kg	18 Kg
Code Article	TCVS	TCVLS
PRIX TARIF	<del>795 € HT</del>	
<b>JACKPOT</b>	637 € HT	



# Four mixte "Combi steam" Compact

FOUR COMBI STEAM CONVECTION VAPEUR & MIXTE À INJECTION DIRECTE



**GASTRONOMIE** Capacité 10 niveaux GN 1/1 Manuel & digital



**FOUR INOX**



2 turbines avec humidificateur

**4270 € HT**  
R10M



## 10 NIVEAUX GN1/1 - R10M Manuel

Version combi	Mixte / Manuel
Système motorisé	2 turbines système vapeur
Capacité	10 niveaux GN 1/1 (530 x 325 mm)
Distance entre niveaux	40mm (ou 65mm)
Puissance / Poids	14 Kw / 95 Kg
Température mini / maxi	30/260°C + Minuterie
Dimensions ext.	L.530 x P.842 x H.910 mm
Eclairage / Voltage	Halogène / 400 V/3/N - 50-60 Hz
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
Turbine / Motorisation	2 moteurs/ventilateurs puissants
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Réglage de la vitesse	Possibilité 2 vitesses
Système d'injection d'eau	A régulation électronique
Chambre cuisson	Inox AISI 304 angles arrondis
Code Article	R10M

**PRIX TARIF** ~~5130 € HT~~  
**JACKPOT** **4270 € HT**



## 10 NIVEAUX GN1/1 - R10D Digital

Version combi	Mixte / Digital
Système motorisé	2 turbines système vapeur
Capacité	10 niveaux GN 1/1 (530 x 530 mm)
Distance entre niveaux	40mm (ou 65mm)
Puissance / Poids	14 Kw / 95 Kg
Température mini / maxi	30/260°C
Dimensions ext.	L.530 x P.842 x H.910 mm
Eclairage / Voltage	Halogène / 400 V/3/N - 50-60 Hz
Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
Turbine / Motorisation	2 moteurs/ventilateurs puissants
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Réglage de la vitesse	Possibilité 2 vitesses
Programmes mémorisables	99 programmes à 4 cycles chacun
Système d'injection d'eau	A régulation électronique
Préchauffage	A régulation automatique
Dotation	Sonde à coeur intégrée
Chambre cuisson	Inox AISI 304 angles arrondis
Code Article	R10D

**PRIX TARIF** ~~6050 € HT~~  
**JACKPOT** **4990 € HT**



2 turbines avec humidificateur



Système de lavage automatique en option, montage en usine (voir page 20)

**4990 € HT**  
R10D



## 10 NIVEAUX GN1/1 - R10DC Digital

Auto-clean	Avec système de lavage intégré
Code Article	R10DC

**PRIX TARIF** ~~6790 € HT~~  
**JACKPOT** **5660 € HT**



Kit fumoir adaptable SMK02 (Option)  
Voir page 20



### INTÉGRATION DU KIT DOUCHETTE DE NETTOYAGE

Code Article	S7
<b>PRIX TARIF</b>	<del>630 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>500 € HT</b>

# Accessoires & options pour fours

FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE : AIR PULSÉ / CONVECTION / VAPEUR / COMBI STEAM

<p><b>Plaque Alu</b></p>  <p>PT31 : 450 x 340 mm</p> <p>33€</p>	<p><b>Grille Chromée</b></p>  <p>PG14 : 450 x 340 mm</p> <p>33€</p>	<p><b>Plaque Alu perforée</b></p>  <p>PT33 : 450 x 340 mm</p> <p>36€</p>	<p><b>Plaque Teflonée</b></p>  <p>PT34 : 450 x 340 mm</p> <p>69€</p>	<p><b>Plaque Inox</b></p>  <p>BA23020 : GN2/3 - H20 mm</p> <p>10€</p>
<p><b>Bac Inox</b></p>  <p>BA23040 : GN2/3 - H40 mm</p> <p>11€</p>	<p><b>Bac Inox</b></p>  <p>BA23065 : GN2/3 - H65 mm</p> <p>13€</p>	<p><b>Bac Inox Perforé</b></p>  <p>BF23040 : GN2/3 - H 40 mm</p> <p>15€</p>	<p><b>Bac Inox Perforé</b></p>  <p>BF23065 : GN2/3 - H 65 mm</p> <p>18€</p>	<p><b>Plaque émaillée</b></p>  <p>GP26 : GN2/3 - H 20 mm</p> <p>74€</p>
<p><b>Plaque émaillée</b></p>  <p>GP27 : GN2/3 - H 40 mm</p> <p>89€</p>	<p><b>Bac Perforé spécial friture</b></p>  <p>GP57 : GN2/3 - 354 x 325 mm</p> <p>129€</p>	<p><b>Grille Inox</b></p>  <p>GG55 : GN2/3 - 354 x 325 mm</p> <p>29€</p>	<p><b>Plaque / Bac Inox</b></p>  <p>BA11020 : GN1/1 - H 20 mm</p> <p>12€</p>	<p><b>Bac Inox</b></p>  <p>BA11040 : GN1/1 - H 40 mm</p> <p>14€</p>
<p><b>Bac Inox</b></p>  <p>BA11065 : GN1/1 - H 65 mm</p> <p>16€</p>	<p><b>Bac Inox Perforé</b></p>  <p>BF11040 : GN1/1 - H 40 mm</p> <p>18€</p>	<p><b>Bac Inox Perforé</b></p>  <p>BF11065 : GN1/1 - H 65 mm</p> <p>20€</p>	<p><b>Grille Inox</b></p>  <p>GG33 : GN1/1 - 530 x 325 mm</p> <p>36€</p>	<p><b>Plaque émaillée</b></p>  <p>GP24 : GN1/1 - H 40 mm</p> <p>138€</p>
<p><b>Plaque de cuisson émaillée</b></p>  <p>GP25 : GN1/1 - H 65 mm</p> <p>121€</p>	<p><b>Grille pour cuisson volaille</b></p>  <p>GP30 : GN1/1 - 530 x 325 mm</p> <p>109€</p>	<p><b>Plaque/Grill Rainurée</b></p>  <p>GP38 : GN1/1 - 530 x 325 mm</p> <p>229€</p>	<p><b>Grille Alu anti-adhésive</b></p>  <p>GP36 : GN1/1 - 530 x 325 mm</p> <p>259€</p>	<p><b>Plaque lisse de cuisson</b></p>  <p>GP37 : GN1/1 - 530 x 325 mm</p> <p>179€</p>
<p><b>Plaque cuisson œufs</b></p>  <p>GP35 : GN1/1 - 530 x 325 mm</p> <p>154€</p>	<p><b>Bac Perforé spécial friture</b></p>  <p>GP31 : GN1/1 - 530 x 325 mm</p> <p>139€</p>	<p><b>Plaque Alu</b></p>  <p>PT13 : 600 x 400 mm</p> <p>29€</p>	<p><b>Plaque Alu perforée</b></p>  <p>PT12 : 600 x 400 mm</p> <p>31€</p>	<p><b>Plaque Teflonée</b></p>  <p>PT14 : 600 x 400 mm</p> <p>66€</p>
<p><b>Plaque Teflonée Perforée</b></p>  <p>PT15 : 600 x 400 mm</p> <p>76€</p>	<p><b>Grille Chromée</b></p>  <p>PG10 : 600 x 400 mm</p> <p>21€</p>	<p><b>Plaque perforée 5 canaux</b></p>  <p>PT10 : Alu 600 x 400 mm</p> <p>49€</p>	<p><b>Plaque Noir Alu Perforée</b></p>  <p>AV4940 : 600 x 400 mm x 20 mm</p> <p>19€</p>	<p><b>Plaque Acier Bruni (Blurex)</b></p>  <p>AV4937 : 600 x 400 mm</p> <p>19€</p>

Bientôt : Nouvelle gamme complète de fours Mixte version "GAZ" 5/7/10 niveaux

**Four mixte "GAZ" Combi steam Gastro GN1/1 - Baker chef 600 x 400**

**FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE - AIR PULSÉ / CONVECTION / VAPEUR**



**PASSION & TRADITION**



**GASTRONOMIE**

**BAKERY**





# Four mixte "GAZ" Combi steam Gastro GN1/1 - Baker chef 600 x 400

## FOUR COMBI STEAM CONVECTION VAPEUR & MIXTE À INJECTION DIRECTE

### Panneau de commande

#### DIGITAL

- Marche / Arrêt
- Cuisson par convection
- Cuisson Vapeur
- Cuisson Mixte
- Affichage de la température de la chambre de cuisson
- Sélection du delta "T"
- Sélection de la température
- Minuterie / Affichage de la température de la sonde à coeur
- Sélection de la température de la sonde à coeur
- Minuterie
- Affichage de la vitesse du ventilateur
- Sélection de la vitesse du ventilateur
- Sélection de la vapeur
- Cycle de cuisson / affichage des programmes
- Sélection du cycle de cuisson
- Sélection du programme
- Réglage de la soupape d'air
- Régulation d'éclairage
- Start lavage / Bouton retour
- Start / Stop
- Sélection de la température de la sonde à coeur

### Panneau de commande

#### MANUEL

- Voyant Led Marche / Arrêt
- Sélection de la cuisson
- Voyant témoin de la température
- Sélection de la Température
- Minuterie
- Sélection de la vapeur
- Réglage de la vitesse



Extraction vapeur



Temps de cuisson



Sélection de la Température



Régulation de la vitesse



99 programmes de cuisson



Régulation de la vapeur



Lavage intégré



Delta T



Sonde à coeur

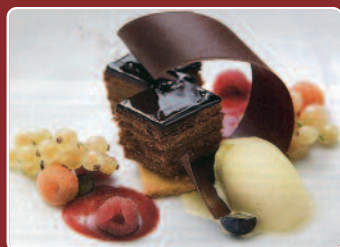


Programme de cuisson

### GASTRONOMIE



### PÂTISSERIE



### VIENNOISERIE



### BOULANGERIE



### GASTRONOMIE

### PÂTISSERIE

Capacité 5 niveaux Gastro GN 1/1 - 600 x 400 Euronom Manuel

### 5 NIVEAUX GN1/1 - 600 X 400 SC05M

Version électromécanique	Mixte / Manuel
Système motorisé	1 turbine avec système vapeur
Capacité	5 niveaux GN 1/1 - 600 x 400
Distance entre niveaux	74 mm
Puissance électrique / Gaz	300 W + 9,5 V/Kw
Température	280°C
Dimensions externe	L.870 x P.770 x H.700 mm
Eclairage / Voltage	Halogène / 230V/1/50Hz
1 Moteur thermo-résistant	Avec inversion de marche
Poids	115 Kg
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Réglage de la vitesse	2 vitesses
Système d'injection d'eau	A régulation électronique
Minuterie mécanique	de 0 à 120
Chambre cuisson	Inox AISI 304 angles arrondis
Code Article	SC05M

PRIX TARIF ~~5070 € HT~~

**JACKPOT** 4230 € HT

**NOUVEAU**



1 turbines avec humidificateur

**4230€ HT**  
SC05M



SC05M - 5 niveaux GN1/1 - 600 x 400

Capacité 5 niveaux Gastro GN 1/1 - 600 x 400 Euronom Digital

### 5 NIVEAUX GN1/1 - 600 X 400 SC05D

Version électromécanique	Mixte / Digital
Système motorisé	1 turbine avec système vapeur
Capacité	5 niveaux GN 1/1 - 600 x 400
Distance entre niveaux	74 mm
Puissance électrique / Gaz	300 W + 9,5 V/Kw
Température	280°C
Dimensions externe	L.870 x P.770 x H.700 mm
Eclairage / Voltage	Halogène / 230V/1/50Hz
2 Moteurs thermo-résistant	Avec inversion de marche
Poids	115 Kg
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Réglage de la vitesse	Automatique / Programmable
Programmes mémorisables	99 programmes à 4 cycles chacun
Système d'injection d'eau	A régulation électronique
Régulation	Echappement vapeur
Chambre cuisson	Inox AISI 304 angles arrondis
Code Article	SC05D

PRIX TARIF ~~5470 € HT~~

**JACKPOT** 4560 € HT

### 5 NIVEAUX GN1/1 - SC05DCV

Auto-clean	<b>Avec système de lavage intégré</b>
Code Article	SC05DCV

PRIX TARIF ~~6180 € HT~~

**JACKPOT** 5140 € HT



SC05D / SC05DCV - 5 niveaux GN1/1 - 600 x 400



1 turbines avec humidificateur

**4560€ HT**  
SC05D

Système de lavage intégré



TSP1000 Support four + porte grilles 5 niveaux

### SUPPORT avec PORTE GRILLES POUR FOURS GAZ

MODÈLE	TSP1000 + 5G2P	TSP0500 + 8G2P
Dimensions mm	830 x 570 x 660	830 x 570 x 850
Pour modèle	10 niveaux	5 et 7 niveaux
Poids	19 Kg	22 Kg
Code Article	TSP1000	TSP0500

PRIX TARIF ~~990 € HT~~

**JACKPOT** 840 € HT



TSP0500 Support four + porte grilles 8 niveaux

# Four mixte "GAZ" Combi steam Gastro GN1/1 - Baker chef 600 x 400

FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE : AIR PULSÉ / CONVECTION / VAPEUR / COMBI STEAM

**GASTRONOMIE**  
**PÂTISSERIE**

Capacité 7 niveaux Gastro GN 1/1 - 600 x 400 Euronom Manuel

## 7 NIVEAUX GN1/1 - 600 X 400 SC07M

Version électro mécanique	Mixte / Manuel
Système motorisé	2 turbines avec système vapeur
Capacité	7 niveaux GN 1/1 - 600 x 400
Distance entre niveaux	74 mm
Puissance électrique / Gaz	600 W + 16 V/Kw
Température	280°C
Dimensions externe	L.870 x P.770 x H.880 mm
Eclairage / Voltage	Halogène / 230V/1/50Hz
2 Moteurs thermo-résistant	Avec inversion de marche
Poids	150 Kg
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Réglage de la vitesse	2 vitesses
Système d'injection d'eau	A régulation électronique
Minuterie mécanique	de 0 à 120
Chambre cuisson	Inox AISI 304 angles arrondis
Code Article	SC07M

PRIX TARIF

~~5895 € HT~~

**JACKPOT**

**4920 € HT**



SC07M - 7 niveaux GN1/1 - 600 x 400

**NOUVEAU**



2 turbines avec humidificateur

**4920 € HT**  
SC07M



Capacité 7 niveaux Gastro GN 1/1 - 600 x 400 Euronom **Digital**



SC07D / SC07DCV - 7 niveaux GN1/1 - 600 x 400



## 7 NIVEAUX GN1/1 - 600 X 400 SC07D

Version électro mécanique	Mixte / Digital
Système motorisé	2 turbines avec système vapeur
Capacité	7 niveaux GN 1/1 - 600 x 400
Distance entre niveaux	74 mm
Puissance électrique / Gaz	600 W + 16 V/Kw
Température	280°C
Dimensions externe	L.870 x P.770 x H.880 mm
Eclairage / Voltage	Halogène / 230V/1/50Hz
2 Moteurs thermo-résistant	Avec inversion de marche
Poids	150 Kg
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Réglage de la vitesse	Automatique / Programmable
Programmes mémorisables	99 programmes à 4 cycles chacun
Système d'injection d'eau	A régulation électronique
Régulation	Echappement vapeur
Chambre cuisson	Inox AISI 304 angles arrondis
Code Article	SC07D

PRIX TARIF

~~6290 € HT~~

**JACKPOT**

**5240 € HT**

## 7 NIVEAUX GN1/1 - SC07DCV

Auto-clean	<b>Avec système de lavage intégré</b>
Code Article	SC07DCV

PRIX TARIF

~~7230 € HT~~

**JACKPOT**

**6030 € HT**

**Sonde à cœur**  
**(option pour fours GAZ digital)**

Sonde à cœur	6000116	<del>198 € HT</del>	<b>165 € HT</b>
--------------	---------	---------------------	-----------------

**5240 € HT**  
SC07D



2 turbines avec humidificateur



Système de lavage intégré



### GASTRONOMIE PÂTISSERIE

Capacité 10 niveaux 🔥 Gastro GN 1/1 - 600 x 400 Euronom Manuel

### 10 NIVEAUX GN1/1 - 600 X 400 SC10M

Version électro mécanique	Mixte / Manuel
Système motorisé	2 turbines avec système vapeur
Capacité	10 niveaux GN 1/1 - 600 x 400
Distance entre niveaux	74 mm
Puissance électrique / Gaz	600 W +19 V/Kw
Température	280°C
Dimensions externe	L.870 x P.770 x H.1080 mm
Eclairage / Voltage	Halogène / 230V/1/50Hz
2 Moteurs thermo-résistant	Avec inversion de marche
Poids	158 Kg
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Réglage de la vitesse	2 vitesses
Système d'injection d'eau	A régulation électronique
Minuterie mécanique	de 0 à 120
Chambre cuisson	Inox AISI 304 angles arrondis
Code Article	SC10M



2 turbines avec humidificateur



SC10M - 10 niveaux GN1/1 - 600 x 400

PRIX TARIF ~~6390 € HT~~  
**JACKPOT 5330 € HT**

NOUVEAU



Capacité 10 niveaux 🔥 Gastro GN 1/1 - 600 x 400 Euronom Digital



SC10D / SC10DCV - 10 niveaux GN1/1 - 600 x 400



2 turbines avec humidificateur



### 10 NIVEAUX GN1/1 - 600 X 400 SC10D

Version électro mécanique	Mixte / Digital
Système motorisé	2 turbines avec système vapeur
Capacité	10 niveaux GN 1/1 - 600 x 400
Distance entre niveaux	74 mm
Puissance électrique / Gaz	600 W +19 V/Kw
Température	280°C
Dimensions externe	L.870 x P.770 x H.1080 mm
Eclairage / Voltage	Halogène / 230V/1/50Hz
2 Moteurs thermo-résistant	Avec inversion de marche
Poids	158 Kg
Refroidissement porte	Double vitrage sécurit
Réglage de la vitesse	Automatique / Programmable
Programmes mémorisables	99 programmes à 4 cycles chacun
Système d'injection d'eau	A régulation électronique
Régulation	Echappement vapeur
Chambre cuisson	Inox AISI 304 angles arrondis
Code Article	SC10D

PRIX TARIF ~~6890 € HT~~  
**JACKPOT 5730 € HT**

### 10 NIVEAUX GN1/1 - SC10DCV

Auto-clean	<b>Avec système de lavage intégré</b>
Code Article	SC10DCV

PRIX TARIF ~~7590 € HT~~  
**JACKPOT 6330 € HT**



Système de lavage intégré







# L'UNIVERS DES FOURS

**FOUR**  **INOX**

by **VENIX**  
Food Service Equipment



**Technologie, Innovation...**

**Performance, Uniformité...**



**...Design...**



**...Qualité**

**Tradition**

**Emotion ...**



# L'éternelle **PIZZA**



Matériel en principe toujours en stock (sauf rupture exceptionnelle)



Avec délais de 3 à 4 semaines (+ congés et fermeture des usines).



# Four à Pizza - Infrarouge & modulaires professionnel



**DOUBLE RÉGULATION THERMOSTATIQUE VOÛTE & SOLE (BREVETÉ)** Four à pizza infra rouge (1050 °C)

Acier inox AISI 304 - Double régulation de la voûte et de la sole, chauffe rapide de la température à sol réfractaire

2 régulations thermiques - Thermostat : 0-350°C + doseur d'énergie - Voyant de contrôle Minuterie à blocage

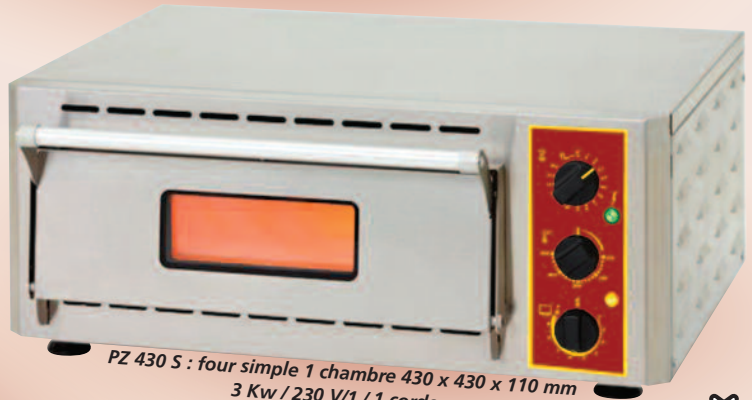
Porte à double isolation avec hublot en verre trempé - Option : kit de superposition KPZ 430.

1 pizza fraîche ou surgelée Ø41 cm à 350°C (Système infra rouge) en 3mn !

1 pizza toutes les minutes avec 2 fours PZ4302D superposés !



MODÈLE	PZ 430 S	PZ 430 D	PZ 4302 D
Surface cuisson	1x 430 x 430	2x 430 x 430	1x 660 x 430
Débit horaire	30/40 pizzas	60/80 pizzas	40/60 pizzas
Dim. L x P x H mm	670 x 580 x 270	670 x 580 x 500	895 x 580 x 270
Puissance / Poids	3 Kw / 30 Kg	2x3 Kw / 53 Kg	5 Kw / 58 Kg
Code article	PZ 430S	PZ 430D	PZ 4302D
PRIX TARIF	1060 € HT	1610 € HT	1610 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>879 € HT</b>	<b>1369 € HT</b>	<b>1369 € HT</b>



PZ 430 D : double four 2 chambres 430 x 430 x 110 mm  
2 x 3 Kw / 230 V/1 / 2 cordons ou triphasé / 1 cordon

**1369 € HT**  
PZ 430 D

PZ 430 S : four simple 1 chambre 430 x 430 x 110 mm  
3 Kw / 230 V/1 / 1 cordon

**879 € HT**  
PZ 430 S

Pizzas, bruschetta, Quiches...

Idéal pour la pizza "slice"



PZ 4302 D - Spécial "pizza slice" : 1 chambre 660 x 430 x 110 mm (ou 600x400)  
2 + 3 Kw = 5 Kw / 230 V/1 / 2 cordons ou triphasé / 1 cordon

**1369 € HT**  
PZ 4302 D

Cuisson sur plaque 600 x 400



KIT DE SUPERPOSITION

KPZ 430 **54 € HT** **39 € HT**



## Plaque table chauffante 600 x 400

PLAQUE TABLE CHAUFFANTE EN VERRE "TREMPÉ"

En acier inox18/10 AISI 304



## VERRE TREMPÉ



Dessus plaque en verre trempé chauffant Thermostat de régulation de 0 à 90°C - 230V/1/50Hz.

MODÈLE	TABLE 640 VT
Désignation	Plaque 400x600
Dim. L x P x H mm	600 x 400 x 70
Puissance	600 W
Poids	12 Kg
code article	PC 1002
PRIX TARIF	<b>300 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>239 € HT</b>

**239 € HT**  
PC1002

# Four à Pizza - Professionnel SIMPLE & DOUBLE CHAMBRE 4 ou 6 PIZZAS



Four à Pizza professionnel, monobloc - Présentation acier inox - Chambre simple ou double, 720 x 720 mm (4 pizzas) ou 720 x 1080 mm (6 pizzas) par chambre - Régulation thermostatique manuelle de 50 à 400°C. Voûte et sole indépendante, thermomètre affichage température de 0 à 400°C, isolation laine de roche et de verre, chauffe par 3 résistances de 1000 W chacune, pour la voûte et 3 résistances de 1000 W pour la sole, avec contrôle de lampe témoin. Hublot de porte (verre sécurisé), éclairage intérieur par lampe halogène, évacuation des buées - 220/380T+N.

## Export 1 x 72 et 76 - 1 chambre de cuisson - 4 ou 6 pizzas



**1140 € HT**  
EXPORT 1/72

Export 1/72 et 1/76 - 1 chambre 4 ou 6 pizzas ø36

### 1 chambre : 1 x 4 ou 1 x 6 pizzas Ø36

MODÈLE	EXPORT 1 /72	EXPORT 1 /76
Puissance	6 Kw	9 Kw
Dim. L x P x H	1000 x 954 x 413	1000 x 1314 x 413
Surface de cuisson	720 x 720 mm	720 x 1080 mm
Poids	85 Kg	115 Kg
Débit horaire	46/50 pizzas	52/60 pizzas
Code article	FP 172	FP 176
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1370 € HT</b>	<b>1700 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1140 € HT</b>	<b>1410 € HT</b>

### 1 chambre : 4 pizzas



### 1 chambre : 6 pizzas



## Export 2 72 et 76 - 2 chambres de cuisson - 2 x 4 ou 2 x 6 pizzas



**1710 € HT**  
EXPORT 2/72

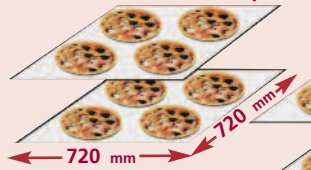
Export 2/72 et 2/76 : 2 x 4 ou 2 x 6 pizzas ø36

- Thermostat
- Résistance voûte
- Thermomètre de 0° à 500°C
- Thermostat
- Résistance sol
- Interrupteur général, Voyant témoin, Eclairage

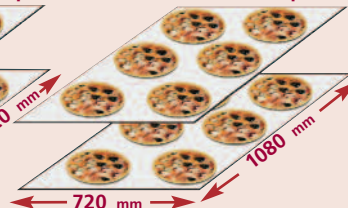
### 2 chambres : 2 x 4 ou 2 x 6 pizzas Ø36

MODÈLE	EXPORT 2 /72	EXPORT 2 /76
Puissance	12 Kw	18 Kw
Dim. L x P x H	1000 x 954 x 745	1000 x 1314 x 745
Surface de cuisson	2 x 720 x 720 mm	2 x 720 x 1080 mm
Poids	162 Kg	203 Kg
Débit horaire	80/90 pizzas	100/105 pizzas
Code article	FP 272	FP 276
<b>PRIX TARIF</b>	<b>2000 € HT</b>	<b>2580 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1710 € HT</b>	<b>2170 € HT</b>

### 2 chambres : 2x 4 pizzas



### 2 chambres : 2x 6 pizzas



### OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Sur demande : version entièrement en pierre réfractaire
- Étuve de fermentation formant support
- Hotte / Extraction adaptable selon modèle
- Modèle chambre 9 pizzas dim. 1080 x 1080 mm

### SUPPORT -ADAPTABLE :- 4 MODÈLES- STANDARDS

SU 172	Support pour 1/72	1004 x 849 x 960	26 Kg	330 € 289 €
SU 272	Support pour 2/72	1004 x 849 x 860	25 Kg	
SU 176	Support pour 1/76	1004 x 1209 x 960	26 Kg	
SU 276	support pour 2/76	1004 x 1209 x 860	30 Kg	



# Vitrine chauffante fixe & rotative avec bandeau lumineux



Vitrine panoramique chauffante - Acier inox - Bandeau lumineux attractif - Maintient à la bonne température tous les mets les plus délicats avec une régulation thermostatique allant de 30 à 90° -

Version 4 plateaux rotatif ou 3 niveaux fixe - Éclairage LED  
Système d'humidification intégré évite le dessèchement des produits

**629 € HT**  
RTR97L

**NOUVEAU**

**699 € HT**  
RTR97L2

Salon de thé, Boulangerie,  
Pâtisserie, Viennoiseries,  
Croissanteries, Snack, Pizzeria,  
Buffet chaud...

3 niveaux fixe



4 niveaux rotatif



3 niveaux fixe

MODÈLE	FIXE	ROTATIF
Dim.mm	460 x 448 x 785	460 x 448 x 785
Dotation	3 étagères	4 étagères rondes
Puissance	800 w - 230V/1/50Hz	
Poids	24 Kg	
Code article	RTR97L	RTR97L2
<b>PRIX TARIF</b>	<b>760 € HT</b>	<b>840 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>629 € HT</b>	<b>699 € HT</b>



4 niveaux rotatif



35



# Four à Pizza "digital" - SÉRIE "VINTAGE" 4 ET 2 x 4 PIZZAS Ø 36



Four à Pizza digital professionnel, monobloc - Présentation vintage (décoration brique de vaujirard) - Chambre simple ou double, de 720 x 720 mm soit 4 pizzas de 36 cm par chambre  
Régulation thermostatique digital de 50 à 400°C commande indépendante la sole ou de la voûte - Affichage digital de la température, isolation laine de roche et de verre, chauffe par 3 résistances de 1000 W chacune, pour la voûte et 3 résistances de 1000 W pour la sole, avec contrôle de lampe témoin. Hublot de porte (verre sécurité), éclairage intérieur par lampe halogène, évacuation des buées - 220/380T+N.

## tornati forni

**X72 - 1 chambre de cuisson 720 x 720 - 4 pizzas Ø36**



**1200 € HT**  
X72

1 chambre : 4 pizzas ø36

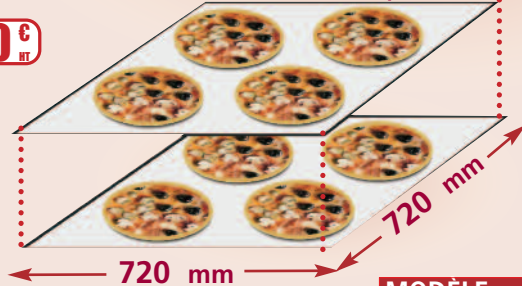


**X272 - 2 chambres de cuisson 720 x 720 - 2 x 4 pizzas Ø36**



**1870 € HT**  
X272

2 chambres : 2 x 4 pizzas ø36



Carrosserie  
"Vintage"  
Technologie  
Avant-gardiste

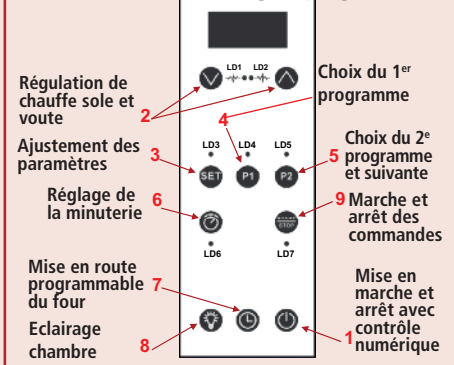
Version XTRA  
Chambre  
Totalemt  
Réfractaire

MODÈLE	X72
Puissance	6 Kw
Dim. L x P x H mm	1000 x 954 x 415
Surface de cuisson	720 x 720 mm
Poids	85 Kg
Débit horaire	46/50 pizzas
Code article	X72
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1460 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1200 € HT</b>

**Entièrement réfractaire**

MODÈLE	X72 XTRA
Code article	X72X
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1860 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1560 € HT</b>

### Tableau de commande digital programmable



MODÈLE	X272
Puissance	12 Kw
Dim. L x P x H mm	1000 x 955 x 745
Surface de cuisson	2x 720 x 720 mm
Poids	162 Kg
Débit horaire	80/90 pizzas
Code article	X272
<b>PRIX TARIF</b>	<b>2240 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1870 € HT</b>

**Entièrement réfractaire**

MODÈLE	X272 XTRA
Code article	X272X
<b>PRIX TARIF</b>	<b>3040 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>2610 € HT</b>



Semi réfractaire de série



Version entièrement réfractaire (EXTRA)



Support

SUPPORT - ADAPTABLE :- 2 HAUTEUR - STANDARDS

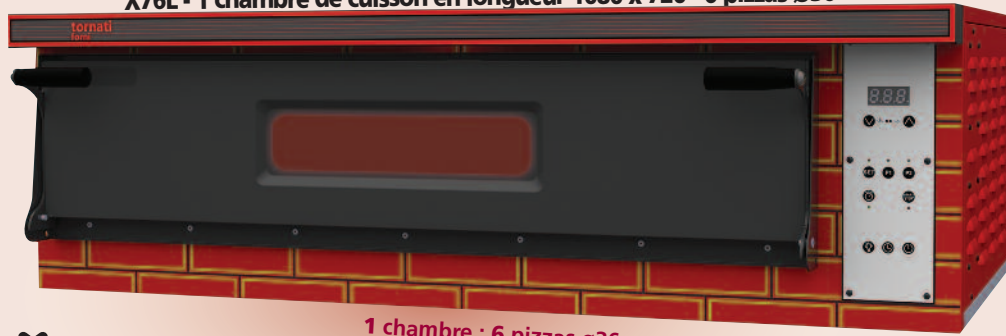
SU 172	Support 1/72	1004 x 849 x 960	26 Kg	330 €	289 €
SU 272	Support 2/72	1004 x 849 x 860	25 Kg		

# Four à Pizza "digital" - SÉRIE "VINTAGE" 6 ET 2 x 6 PIZZAS Ø 36



Four à Pizza digital professionnel, monobloc - Présentation vintage (décoration brique de vaupirard) - Chambre simple ou double, de 1080 x 720 mm soit 6 pizzas de 36 cm par chambre  
 Régulation thermostatique digital de 50 à 400°C commande indépendante la sole ou de la voûte - Affichage digital de la température, isolation laine de roche et de verre, chauffe par 3 résistances de 1500 W chacune, pour la voûte et 3 résistances de 1500 W pour la sole, avec contrôle de lampe témoin.  
 Hublot de porte (verre sécurité), éclairage intérieur par lampe halogène, évacuation des buées - 220/380T+N.

## X76L - 1 chambre de cuisson en longueur 1080 x 720 - 6 pizzas Ø36



**1760 € HT**  
XL76



Version XTRA Chambre :  
Totalemnt Réfractaire

MODÈLE	XL76
Puissance / Poids	9 Kw / 115 Kg
Dim. L x P x H mm	1360 x 955 x 415
Surface de cuisson	1080 x 720
Débit horaire	52/60 pizzas
Code article	XL76
PRIX TARIF	<del>2090 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1760 € HT</b>

### Entièrement réfractaire

MODÈLE	XL76 XTRA
Code article	XL76X
PRIX TARIF	<del>2700 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2270 € HT</b>



## XL276 - 2 chambres de cuisson en longueur 1080 x 720 - 2 x 6 pizzas Ø36



**2490 € HT**  
XL276



MODÈLE	XL276
Puissance /	18 Kw / 200 Kg
Dim. L x P x H	1360 x 955 x 745
Surface de cuis-	2x 1080 x 720
Débit horaire	100/105 pizzas
Code article	XL276
PRIX TARIF	<del>2950 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2490 € HT</b>

### Entièrement réfractaire

MODÈLE	XL276 XTRA
Code article	XL276X
PRIX TARIF	<del>4000 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>3480 € HT</b>

**tornati  
forni**



### Tableau de commande digital programmable

1 Mise en route programmable du four  
2 Régulation de chauffe sole et voûte  
3 Ajustement des paramètres  
4 Choix du 1<sup>er</sup> programme  
5 Choix du 2<sup>e</sup> programme et suivante  
6 Réglage de la minuterie  
7 Mise en route programmable du four  
8 Eclairage chambre  
9 Marche et arrêt des commandes  
Mise en marche et arrêt avec contrôle numérique



**630 € HT**  
SUX76L / SUX276L

SUPPORT SPÉCIAL ADAPTABLE :- 2 HAUTEUR - STANDARDS

SUX76L	Support pour four simple 1 chambre X76L avec porte bacs 40x60	1360 x 845 x 1000	36 Kg	760 €	630 €
SUX276L	Support pour four double 2 chambres X276L avec porte bacs 40x60	1360 x 845 x 900	29 Kg	760 €	630 €





# Four à Pizza - série "TF GAZ" 3 MODÈLES STANDARD "SUPERPOSABLES"



Matériel ayant obtenu toutes les approbations techniques les plus exigeantes. D'une haute technologie, cette série a en plus une ligne très esthétique. Aspect "Briques de Vaugirard" - Chambre de cuisson super isolée - Sole en pierre réfractaire. Régulation par boîtier électronique contrôlé par deux thermostats, dont un de sécurité. Fonctionnement très précis et d'une grande fiabilité - Température de 50 à 400°C - Allumage du brûleur par bouton poussoir électrique - Equipement standard : hublot en verre sécurité, éclairage interne - Cheminée d'évacuation des gaz brûlés Ø 160 (obligatoire). Existe en 3 dimensions de chambre 610 x 640, 610 x 940 et 930 x 1230 - Nécessité d'avoir le 220 Volts pour la commande électronique et la lumière.



TF 61 G  
superposés sur  
piètement support (SU61G)

**3040 € HT**  
TF 61 G

**3650 € HT**  
TF 94 G

**6290 € HT**  
TF 123 G



TF 94 G  
sur piètement support (SU94G)



TF 123 G sur piètement  
support (SU123G)



TF 123 G superposés  
sur piètement support (SU123G)

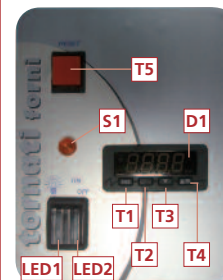
SUPPORT  
**429 € HT**  
SU94G

## tornati forni



TF "GAZ"	TF 61 G	TF 94 G	TF 123 G
Débit horaire - Pizzas - ø 300	48/56	78/90	99/110
Chambre de cuisson L x P x H	610 x 640 x150 mm	610 x 940 x150 mm	1230 x 930 x150 mm
Capacité Pizzas Ø 300	4 Pizzas - 1x 600x400	6 Pizzas - 2x 600x400	12 Pizzas - 4x 600x400
Dim. Ext. L x P x H mm	960 x 935 x 520	960 x 1235 x 520	1600 x 1420 x 520
Consommation Gaz : Kg/h -	B/P 1,1 - gaz nat 1,48 m³	B/P 1,5 - gaz nat 2,01 m³	B/P 2,21 - gaz nat 2,96 m³
Alimentation électrique	230V / mono - 2x25W	230V/ mono -2x25W	230V/ mono - 2x25W
Poids	136 Kg	156 Kg	270 Kg
Code Article	TF61G	TF94G	TF123G
<b>PRIX TARIF</b>	<b>3630 € HT</b>	<b>4390 € HT</b>	<b>7590 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>3040 € HT</b>	<b>3650 € HT</b>	<b>6290 € HT</b>
<b>+ FOUR SUPERPOSABLE</b>	<b>2980 € HT</b>	<b>3550 € HT</b>	<b>6260 € HT</b>

### TABLEAU DE COMMANDE "ÉLECTRONIQUE" PROGRAMMABLE



- T1 : Touche "Set"
- T2 : Touche "Faux"
- T3 : Touche "Down"
- T4 : Touche "Up"
- T5 : Touche "Reset"
- S1 : Lampe "Blocage"
- D1 : Ecran
- LED1 : Touche "Lumière"
- LED2 : Touche "On/Off"

### OPTION SUPPORT POUR FOURS À PIZZA MODÈLES : TF61 G - TF94 G - TF G123

SUPPORT FOUR TF61 G (SU61G) **500 € HT** **399 € HT**

SUPPORT FOUR TF94 G (SU94G) **520 € HT** **429 € HT**

SUPPORT FOUR TF123 G (SU123G) **820 € HT** **690 € HT**

# Four à Pizza - série "EUROPA" SUPERPOSABLES - AMERICAN STYLE



Four à pizza super professionnel superposable : chambre de capacité de 6, 8, 9, 12 pizzas par chambre - Système de chauffe très efficace grâce à ses résistances blindées insérées dans les pierres réfractaires en sole & voûte - Chambres de cuisson entièrement en briques réfractaires - Calorifugeage et isolation thermique très performants matériel de haute technologie, ligne esthétique & originale alliant l'aspect rustique de la brique de Vaugirard et de l'inox satiné - Equipement complet en série pour un usage intensif - Programmation digitale de la température (50 à 400°C) avec réglage de la sole et de la voûte (version boîtier mécanique sur demande) - Mise en route programmable - Hublot en verre sécurisé - Eclairage interne protégé  
Voltage : 400V/3N/T. Version tout inox (sur demande). Prix inchangés

**5200€ HT**  
EUROPA 126

- Chambre entièrement réfractaire
- Faible consommation
- Production maximale
- Four pour un usage intensif
- Isolation thermique très élevée
- Cuisson uniforme & inégalable
- Excellent maintien de la température



Four Europa 126 (EURO126) sur piètement support (SUEUR126) + roulettes (kitroul)

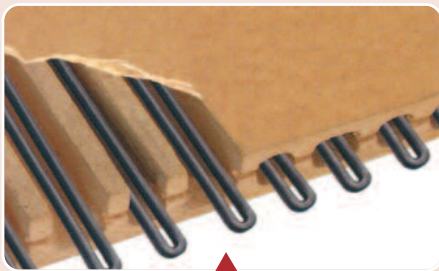
**ROULETTES**  
**219€ HT**  
KITROUL



Triple Four Europa 126 (EURO126) + chambre (CFEUR126) + roulettes (kitroul)



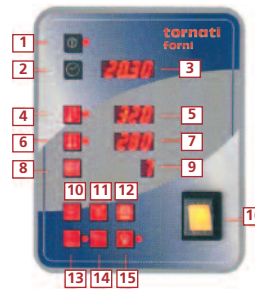
**tornati  
forni**



Résistances blindées sous la pierre réfractaire de la sole & apparentes en voûte

## TABLEAU DE COMMANDE "DIGITAL"

- 1 - Interrupteur ON/OFF
- 2 - Réglage timer
- 3 - Affichage timer
- 4 - Réglage température voûte
- 5 - Affichage température voûte
- 6 - Réglage température sole
- 7 - Affichage température sole
- 8 - Sélection de programmes



- 9 - Affichage Programme
- 10 - Bouton plus
- 11 - Bouton moins
- 12 - Bouton d'activation
- 13 - Réglage système d'humidification automatique
- 14 - Emission manuelle de vapeur
- 15 - Interrupteur lumière
- 16 - Interrupteur général

Série EUROPA	EUROPA 69	EUROPA 99	EUROPA 126	EUROPA 129
Débit horaire - Pizzas	68/75	88/95	98/106	118/125
Chambre de cuisson	930 x 630 x 170 mm	930 x 930 x 170 mm	1230 x 630 x 170 mm	1230 x 930 x 170 mm
Capacité Pizzas Ø 300	6 Pizzas ou 2 x 600x400	9 Pizzas ou 2 x 600x400	8 Pizzas ou 3 x 600x400	12 Pizzas ou 4 x 600x400
Dim. Ext. L x P x H mm	1320 x 1130 x 560	1320 x 1430 x 560	1620 x 1130 x 560	1620 x 1430 x 560
Puiss. utile - mini/maxi / Voltage	3,8 - 7,3 Kw / 400V/3N/T	4,5 - 9,5 Kw / 400V/3N/T	4 - 8,5 Kw / 400V/3N/T	6 - 12,5 Kw / 400V/3N/T
Poids	180 Kg	200 Kg	220 Kg	260 Kg
Code Article	EURO69	EURO99	EURO126	EURO129
<b>PRIX TARIF</b>	<b>5880 € HT</b>	<b>6140 € HT</b>	<b>6490 € HT</b>	<b>6960 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>4720 € HT</b>	<b>4850 € HT</b>	<b>5200 € HT</b>	<b>5550 € HT</b>
<b>2<sup>E</sup> &amp; 3<sup>E</sup> FOUR SUPERPOSABLE</b>	<b>4550 € HT</b>	<b>4690 € HT</b>	<b>4850 € HT</b>	<b>5290 € HT</b>

## OPTIONS SUPPORT POUR FOURS À PIZZA EUROPA

SUPPORT EUROPA 69 (SUEUR69)	<del>699€ HT</del> <b>569 € HT</b>	SUPPORT EUROPA 99 (SUEUR99)	<del>699€ HT</del> <b>569 € HT</b>	SUPPORT EUROPA 126 (SUEUR126)	<del>699€ HT</del> <b>569 € HT</b>	SUPPORT EUROPA 129 (SUEUR129)	<del>760€ HT</del> <b>599 € HT</b>
-----------------------------	------------------------------------	-----------------------------	------------------------------------	-------------------------------	------------------------------------	-------------------------------	------------------------------------

## OPTIONS CHAMBRE DE FERMENTATION POUR FOURS À PIZZA EUROPA

EUROPA 69 (CFEUR69)	<del>1845€ HT</del> <b>1560 € HT</b>	EUROPA 99 (CFEUR99)	<del>1845€ HT</del> <b>1560 € HT</b>	EUROPA 126 (CFEUR126)	<del>1845€ HT</del> <b>1560 € HT</b>	EUROPA 129 (CFEUR129)	<del>1970€ HT</del> <b>1739 € HT</b>
---------------------	--------------------------------------	---------------------	--------------------------------------	-----------------------	--------------------------------------	-----------------------	--------------------------------------

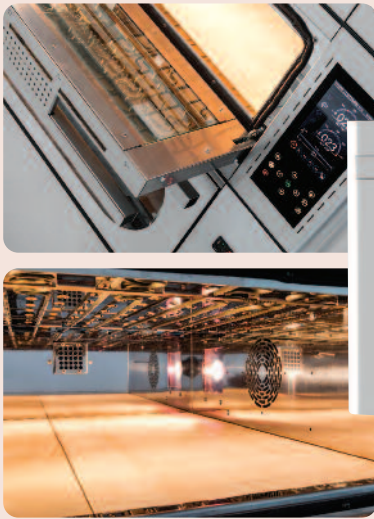
## KIT ROULETTES

SÉRIE EUROPA (KITROUL)	<del>270€ HT</del> <b>219 € HT</b>
------------------------	------------------------------------



Le four Super professionnel - Superposable - chambre en inox ventilé - panneau de commande tactile

économique, rapide, multifonction et innovant



Four Genius simple 4 AIR : 4 pizzas - 6L AIR : 6 pizzas - 9 AIR : 9 pizzas

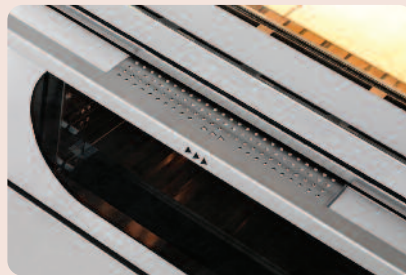
Modèle	Code article	Dimensions Chambre	Capacité pizza Ø35	Puissance	Puissance sole	Puissance voute	Voltage	Poids	Dimensions extérieure	Prix Tarif	Jackpot
GENIUS	4 AIR	720x720x180	4	8,3 Kw	6 x 550 w	6 x 750 w	400V/3/N	120 Kg	1160x1110x380	<del>6600 € HT</del>	<b>5490 € HT</b>
GENIUS	6L AIR	1080x720x180	6	12,2 Kw	9 x 550 w	9 x 750 w	400V/3/N	155 Kg	1520x1110x380	<del>7950 € HT</del>	<b>6630 € HT</b>
GENIUS	9 AIR	1080x1080x180	9	17,6 Kw	9 x 800 w	9 x 1100 w	400V/3/N	190 Kg	1520x1470x380	<del>9300 € HT</del>	<b>7750 € HT</b>

Générateur de vapeur (steam system) idéal pour la panification et pâtisserie consat ~~85 € HT~~ **69 € HT**



Étuve de fermentation haut.: 880 mm

Étuves de fermentation pour fours Genius  
Pour four simple et double



Support inox pour four Genius  
Pour four simple et double



Support four haut hauteur : 880 mm

Étuve de fermentation adaptable au four GENIUS et formant support (pour four simple et double)

Modèle	Code article	Capacité Chambre	Puissance Voltage	Température	écartement entre plaques	Dimensions extérieure	Poids	Prix Tarif	Jackpot
Étude	CELLA4	6 x 60x40	2 Kw / 230V/1	de 0° à 60°C	9 cm	1160x1110x900	90 Kg	<del>4200 € HT</del>	<b>3490 € HT</b>
Étude	CELLA6L	9 x 60x40	2 Kw / 230V/1	de 0° à 60°C	9 cm	1520x1110x900	110 Kg	<del>4800 € HT</del>	<b>3990 € HT</b>
Étude	CELLA9	15 x 60x40	2 Kw / 230V/1	de 0° à 60°C	9 cm	1520x1470x900	130 Kg	<del>5700 € HT</del>	<b>4750 € HT</b>



Hauteur spéciale de 550 mm pour étuve de fermentation adapté à 3 fours superposé, prix identique

Piètement / support en acier inox

pour four GENIUS avec étagère intermédiaire

Pour four simple et double (pour triple four haut.: 550mm)

Code article	Dimensions externe mm	Poids Kg	Prix Tarif	Jackpot
SG4	1160x1050x880	45	<del>1100 € HT</del>	<b>879 € HT</b>
SG6L	1520x1050x880	50	<del>1350 € HT</del>	<b>1129 € HT</b>
SG9	1520x1400x880	55	<del>1650 € HT</del>	<b>1379 € HT</b>



Support bas + kit roulette

Option kit 4 roulettes  
dont 2 avec frein

Code article	Prix Tarif	Jackpot
KIT4R	<del>250 € HT</del>	<b>190 € HT</b>
KIT6LR	<del>250 € HT</del>	<b>190 € HT</b>
KIT9R	<del>250 € HT</del>	<b>190 € HT</b>



Hotte inox adaptable  
aux fours Genius



Hotte électrique avec éclairage et affichage digital

Code article	Débit M³/ heure	Dimensions extérieure	Poids	Prix Tarif	Jackpot
KG4	290	1160x1290x450	40 Kg	<del>3600 € HT</del>	<b>2990 € HT</b>
KG6L	290	1520x1290x450	50 Kg	<del>4200 € HT</del>	<b>3490 € HT</b>
KG9	290	1520x1650x450	60 Kg	<del>5700 € HT</del>	<b>4750 € HT</b>

Version motorisée

Code article	Prix Tarif	Jackpot
KG4M	<del>4150 € HT</del>	<b>3450 € HT</b>
KG6LM	<del>4750 € HT</del>	<b>3950 € HT</b>
KG9M	<del>5650 € HT</del>	<b>4690 € HT</b>

Kit de condensation pour tous modèles

Code article	Prix Tarif	Jackpot
KITCON	<del>2100 € HT</del>	<b>1750 € HT</b>



# Four à pizza & à sole électrique "Genius"



Présentation et façade en acier inox - côtés et arrière en laqué noir - Chambre en acier inox ventilé pour une cuisson uniforme des aliments - Résistances à l'intérieur de la pierre réfractaire - Étuve de fermentation à capacité élevée - Interface utilisateur simplifiée personnalisable avec système tactile - Hotte inox adaptable - Entretien facile, Genius est conçu pour toutes exigences de cuisson : du pain à la pâtisserie, de la pizza aux plats cuisinés - Grâce à un système de contrôle innovant, Genius permet d'atteindre la température désirée dans des temps réduits avec une importante économie d'énergie - Plusieurs options pour améliorer votre équipement : kit condensation des fumées, hotte motorisée, étuves et supports, etc.

Pas seulement que de la Pizza



Fougasse, foccacia, etc.



Panification



Pâtisserie & viennoiserie



Gastronomie



Panneau de commande tactile



## Le four à pizza "Genius" innovant et génial

Hotte inox adaptable avec éclairage, affichage digital, système de condensation...

Chambre en acier inox ventilé  
Grande économie d'énergie

Résistance dans la pierre réfractaire  
Interface utilisateur simplifiée et tableau de commande tactile

Étuve adaptable  
Grande capacité affichage digital, De 0° à 60°C



DOUBLE FOURS SUPERPOSÉ + HOTTE + ÉTUVE

Option : générateur de vapeur, idéal pour boulangerie et pâtisserie.

Hotte avec affichage digital et éclairage  
Option : motorisation - Option : motorisation / condensation



Étuve de fermentation adaptable





# Four à pizza & à sole "Vision" Panoramique électrique



3 présentations / coloris au choix selon votre décor



Le design à l'extrême et la perfection en plus



Double four blanc (w)  
+ étuve haute + hotte

Double four inox argent (G)  
+ étuve haute + hotte

Double four noir (B)  
+ étuve haute + hotte

## Four simple vision 4 : 1 chambre 820 x 840 mm

Modèle	Dimensions Chambre	Capacité pizza Ø40	Plaques 40x60	Puissance	Puissance sole	Puissance voute	Voltage	Poids	Dimensions extérieure	Prix Tarif	Jackpot
VISION 4	820x840x175	4	2	8,5 Kw	6x 600 w	6x 750 w	400V/3/N	266 Kg	1415x1220x400	<del>7500 € HT</del>	<b>6250 € HT</b>

## Four simple vision 4S : 1 chambre 820 x 840 mm + support (S) + hotte supérieure incluse

VISION 4S	820x840x175	4	2	11,2 Kw	6x 600 w	6x 750 w	400V/3/N	444 Kg	1415x1400x1590	<del>14900 € HT</del>	<b>12460 € HT</b>
-----------	-------------	---	---	---------	----------	----------	----------	--------	----------------	-----------------------	-------------------

## Four simple vision 4C : 1 chambre 820 x 840 mm + chambre de fermentation (C) + hotte supérieure incluse

VISION 4C	820x840x175	4	2	11,2 Kw	6x 600 w	6x 750 w	400V/3/N	481 Kg	1415x1400x1590	<del>15900 € HT</del>	<b>13300 € HT</b>
-----------	-------------	---	---	---------	----------	----------	----------	--------	----------------	-----------------------	-------------------

Four supplémentaire vision 4 : additionné les puissances, les dimensions, le poids et le prix du vision 4 simple

## Four simple vision 6L : 1 chambre 1230 x 840 mm

Modèle	Dimensions Chambre	Capacité pizza Ø40	Plaques 40x60	Puissance	Puissance sole	Puissance voute	Voltage	Poids	Dimensions extérieure	Prix Tarif	Jackpot
VISION 6L	1230x840x175	6	4	12,6 Kw	9x 600 w	9x 750 w	400V/3/N	343 Kg	1825x1220x404	<del>9000 € HT</del>	<b>7500 € HT</b>

## Four simple vision 6LS : 1 chambre 1230 x 840 mm + support (S) + hotte supérieure incluse

VISION 6LS	1230x840x175	6	4	15,3 Kw	9x 600 w	9x 750 w	400V/3/N	573 Kg	1825x1400x1590	<del>17400 € HT</del>	<b>14500 € HT</b>
------------	--------------	---	---	---------	----------	----------	----------	--------	----------------	-----------------------	-------------------

## Four simple vision 6LC : 1 chambre 1230 x 840 mm + chambre de fermentation (C) + hotte supérieure incluse

VISION 6LC	1230x840x175	6	4	15,3 Kw	9x 600 w	9x 750 w	400V/3/N	621 Kg	1825x1400x1590	<del>18600 € HT</del>	<b>15500 € HT</b>
------------	--------------	---	---	---------	----------	----------	----------	--------	----------------	-----------------------	-------------------

Four supplémentaire vision 6L : additionné les puissances, les dimensions, le poids et le prix du vision 6L simple

## Four simple vision 9 : 1 chambre 1230 x 1080 mm

Modèle	Dimensions Chambre	Capacité pizza Ø40	Plaques 40x60	Puissance	Puissance sole	Puissance voute	Voltage	Poids	Dimensions extérieure	Prix Tarif	Jackpot
VISION 9	1230x1080x175	9	5	18,6 Kw	9x 900 w	9x 1100 w	400V/3/N	411 Kg	1825x1460x404	<del>10500 € HT</del>	<b>8800 € HT</b>

## Four simple vision 9S : 1 chambre 1230 x 1080 mm + support (S) + hotte supérieure incluse

VISION 9S	1230x1080x175	9	5	21,3 Kw	9x 900 w	9x 1100 w	400V/3/N	682 Kg	1825x1600x1590	<del>20500 € HT</del>	<b>16900 € HT</b>
-----------	---------------	---	---	---------	----------	-----------	----------	--------	----------------	-----------------------	-------------------

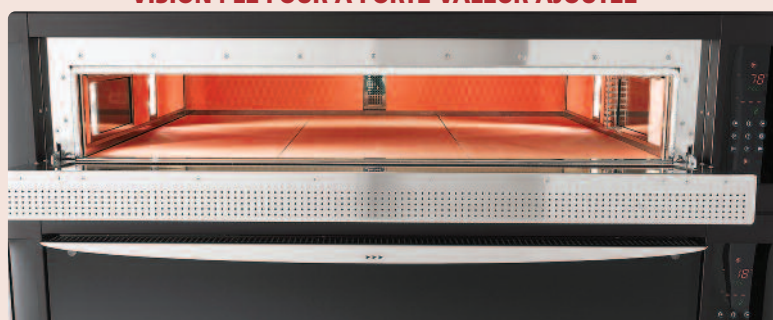
## Four simple vision 9C : 1 chambre 1230 x 1080 mm + chambre de fermentation (C) + hotte supérieure incluse

VISION 9C	1230x1080x175	9	5	21,3 Kw	9x 900 w	9x 1100 w	400V/3/N	740 Kg	1825x1600x1590	<del>21900 € HT</del>	<b>18300 € HT</b>
-----------	---------------	---	---	---------	----------	-----------	----------	--------	----------------	-----------------------	-------------------

Four supplémentaire vision 9 : additionné les puissances, les dimensions, le poids et le prix du vision 9 simple



### VISION : LE FOUR À FORTÉ VALEUR AJOUTÉE



Chambre entièrement réfractaire avec éclairage intérieur

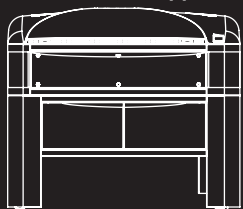


# Four à pizza & à sole "Vision" Panoramique électrique



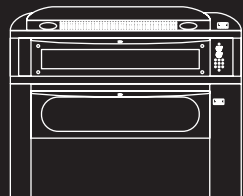
Four innovant, intelligent, fonctionnel - Permet aussi la cuisson de pain oriental, gâteaux, etc. Design futuriste, raffiné avec une visibilité maximale grâce à la fenêtre courbée - Plus grande précision pour l'utilisateur - Panneau de contrôle tactile, très intuitif - Programmations claires et simples - L'option hotte réalisée dans un matériau composite spécial qui assure une résistance prolongée dans le temps (peut être dotée du système d'épuration par condensation) - Etuve de fermentation à capacité de chargement élevée - Réduction de l'impact environnemental grâce à l'emploi de matériaux recyclables - Des relais électrostatiques offrent une économie d'énergie de 20-25% par rapport aux modèles traditionnels - Dotée de roues pour un déplacement aisé - Existe en 3 coloris au choix : laqué blanc (w), inox argent (G) et laqué noir (B).

**FOUR simple : 1 chambre  
+ hotte sur support**



Régulation digitale  
indépendante voûte et sole

**Four simple : 1 chambre  
+ hotte sur étuve**



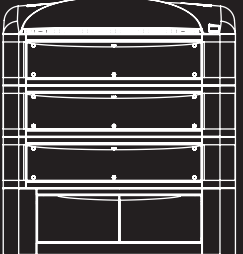
4C - 6LC - 9C

**Double four : 2 chambres  
+ hotte + étuve**



44C - 66LC - 99C

**Triple four : 3 chambres  
+ hotte + étuve basse**



444C - 666LC - 99C

Hotte réalisée dans un matériau  
composite spécial

Panneau de contrôle tactile,  
simple, intuitif avec  
programmation simple

Visibilité maximale  
grâce à la fenêtre courbée



Four Vision à 3 chambres  
avec hotte + étuve basse

Étuve basse de fermentation  
1, 2 et 3 niveaux

Doté de roues  
Déplacement facile

**Commande digital**



**Hotte innovante et futuriste**



**Étuve de fermentation**



**Grande vision : fenêtre courbée**





# Four à Pizza à convoyeur "Avancement automatique"



MODÈLES TUNNEL C40 / TUNNEL C50 / TUNNEL C65 / TUNNEL C80

## UNE PRODUCTION MASSIVE

grâce à la bande transporteuse et à la cuisson à convection

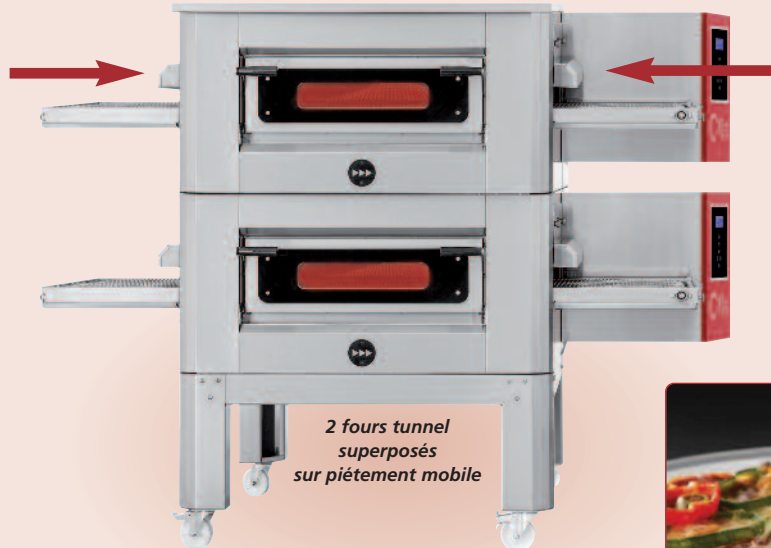


Super professionnel & Flexibilité d'utilisation

## DES PIZZAS ET BIEN D'AUTRES CHOSES

Idéal pour cuire de nombreux plats : pizzas, pains, fougasses, légumes, gastronomie...

Emfournement et retrait après cuisson dans les 2 sens



2 fours tunnel superposés sur piétement mobile



3 fours tunnel superposés sur piétement bas mobile

## TABLEAU DE COMMANDE "ÉLECTRONIQUE"

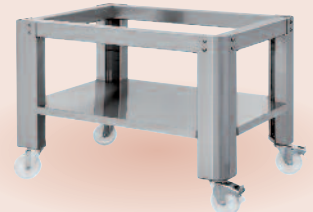


Panneau de contrôle numérique L'utilisation du panneau de contrôle est simple et intuitive; il permet de programmer l'heure de mise en route et l'extinction du four, La vitesse de la bande transporteuse, la température de la voûte et la sole.

- 1 Interrupteur principal de mise en route
- 2 Vitesse du tapis convoyeur
- 3 Validation
- 4 Choix des paramètres
- 5 Sélection de la température



Piétement support pour 2 fours superposées Long. x Prof. idem que les fours



Hauteur : SC40 - 635 mm - Poids : 24 Kg  
Hauteur : SC50 - 530 mm - Poids : 30 Kg  
Hauteur : SC65 - 530 mm - Poids : 33 Kg  
Hauteur : SC80 - 530 mm - Poids : 36 Kg

790 € HT 635 € HT

Piétement support pour 3 fours superposées Long. x Prof. idem que les fours



Hauteur : SBC40 - 300 mm - Poids : 14 Kg  
Hauteur : SBC50 - 270 mm - Poids : 23 Kg  
Hauteur : SBC65 - 270 mm - Poids : 26 Kg  
Hauteur : SBC80 - 270 mm - Poids : 29 Kg

690 € HT 529 € HT

## VERSION ÉLECTRIQUE ⚡

MODÈLES	TUNNEL C40 ⚡	TUNNEL C50 ⚡	TUNNEL C65 ⚡	TUNNEL C80 ⚡
Débit horaire - Pizzas	35/45	75/80	140/155	200/220
Puissance Voûte	3 Kw (2 x 1,5)	5,6 Kw	7,2 Kw	12 Kw
Puissance Sole	4,4 k (2 x 2,2)	8,2 Kw	10,8 Kw	12 Kw
Puissance totale	7,8 Kw	14,2 Kw	17,4 Kw	24,4 Kw
Dim. Ext. L x P x H mm	1425 x 985 x 450	1860 x 1210 x 500	2070 x 1320 x 560	2250 x 1560 x 600
Dim. Ext. L x P x H avec support mm	1425 x 985 x 1080	1860 x 1210 x 1030	2070 x 1320 x 1090	2250 x 1560 x 1130
Dim. Int. L x P x H mm	400 x 540 x 100	500 x 750 x 100	650 x 1000 x 100	800 x 1100 x 100
Température maxi / Poids	350°C / 101 Kg	350°C / 255 Kg	350°C / 284 Kg	350°C / 411 Kg
Code Article	TUNNEL C40	TUNNEL C50	TUNNEL C65	TUNNEL C80
<b>PRIX TARIF</b>	<b>6900 € HT</b>	<b>9990 € HT</b>	<b>13500 € HT</b>	<b>15900 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>5499 € HT</b>	<b>8399 € HT</b>	<b>10999 € HT</b>	<b>12999 € HT</b>

Existe aussi en version GAZ (voir page suivante)

# Four à Pizza à convoyeur "Avancement automatique"

Pour cuire: Pizzas, pains, fougasse, légumes... 30% d'économie d'énergie grâce à la cuisson par convection et à l'utilisation de relais électrostatiques - Porte pour le contrôle de la cuisson  
Bande transporteuse en acier inox - construction entière en acier inox - Accès facile pour le nettoyage en profondeur - Panneau de contrôle simple et intuitive Les références C40, C50, C65 et C80 sont superposables : augmentez votre productivité sans augmenter la surface - Température de fonctionnement : 320 °C



Tunnel C80 avec support

## VERSION ÉLECTRIQUE ⚡

### Tunnel C40



- Largeur tapis: 40 cm ■ Puissance totale: 7,8 Kw
- Débit horaire : 35-45 pizzas (ø 25 cm)  
19-22 pizzas (ø 35 cm) - 15-18 pizzas (ø 40 cm)

**5499 € HT**

**OPTION SUPPORT POUR C40**  
(SC40) L 600 x P 865 x H 635 mm - 24 Kg

**790 € HT 635 € HT**

### Tunnel C65

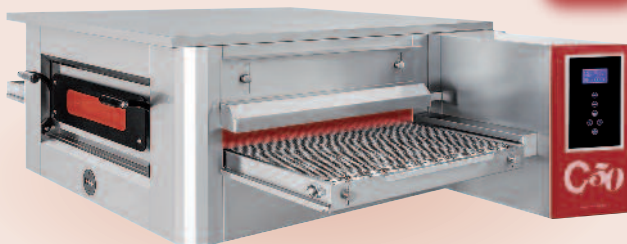


- Largeur tapis: 65 cm ■ Puissance totale: 18,4 Kw
- Débit horaire : 85-110 pizzas (ø 30 cm) - 60-80 pizzas (ø 35 cm)  
45-60 pizzas (ø 40 cm) - 30-40 pizzas (ø 45 cm)

**10999 € HT**

**SUPPORT DE SÉRIE POUR C65**  
(SC65) L 1100 x P 1200 x H 530 mm - 33 Kg

### Tunnel C50

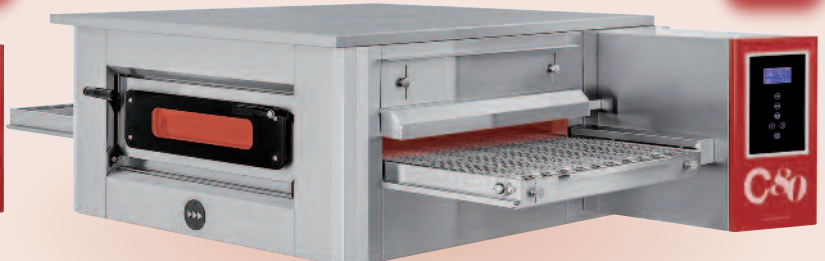


- Largeur tapis: 50 cm ■ Puissance totale: 14,2 Kw
- Débit horaire : 75-80 pizzas (ø 25 cm) - 35-45 pizzas (ø 30 cm)  
25-30 pizzas (ø 35 cm) 19-22 pizzas (ø 40 cm)

**8399 € HT**

**SUPPORT DE SÉRIE POUR C50**  
(SC50) L 850 x P 1040 x H 530 mm - 30 Kg

### Tunnel C80



- Largeur tapis: 80 cm ■ Puissance totale: 24,4 Kw
- Débit horaire : 150-170 pizzas (ø 30 cm) - 70-90 pizzas (ø 35 cm)  
55-70 pizzas (ø 40 cm) - 30-35 pizzas (ø 50 cm)

**12999 € HT**

**SUPPORT DE SÉRIE POUR C80**  
(SC80) L 1200 x P 1440 x H 530 mm - 36 Kg

## VERSION GAZ 🔥

MODÈLES	TUNNEL C40G 🔥	TUNNEL C50G 🔥	TUNNEL C65G 🔥
Débit horaire - Pizzas	43	86	137
Puissance totale	10,40 Kw	20 Kw	22,60 Kw
Dim. Ext. L x P x H mm	1425 x 975 x 450	1860 x 1190 x 500	2075 x 1360 x 560
Dim. avec support mm	1345 x 975 x 1080	1780 x 1190 x 1030	1995 x 1360 x 1090
Dim. Int. L x P x H mm	400 x 540 x 100	500 x 750 x 100	650 x 1000 x 100
Température maxi /	350°C / 140 Kg	350°C / 275 Kg	350°C / 304 Kg
Code Article	TUNNEL C40G	TUNNEL C50G	TUNNEL C65G
PRIX TARIF	<del>7050 € HT</del>	<del>10600 € HT</del>	<del>13500 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>5869 € HT</b>	<b>8690 € HT</b>	<b>11280 € HT</b>



### DÉBIT HORAIRE PIZZA SELON FOUR

Débit horaire Ø 25 cm	43	86	137	206
Débit horaire Ø 32 cm	26	43	103	120
Débit horaire Ø 40 cm	23	29	51	86
Débit horaire Ø 45 cm	0	26	40	57



**Sac isotherme souple**

70925

Capacité 4 boîtes 35x35  
Capacité 4 boîtes 45x45

Sac isothermique souple  
Excellente isolation  
Existe en 2 tailles

**28 €**



**Box rigide calorifugé**

BPE33CR

Caisson / transport pizza  
Box rigide calorifugé  
Existe en 2 tailles  
Pour 33 cm ou 40 cm

**227 €**



**Porte commande fiche cuisine**

PCM46

Porte commande à billes murale  
Existe en 2 longueurs 460 & 920 mm

Longueur : 46 cm - Poids : 42 g

**15 €**

Longueur : 92 cm - Poids : 85 g

**24 €**



BAP 900

**Bacs à patons**

Bac à patons plastique  
40 x 60 x 7 mm

**11 €**



**Brosses poils laiton**

**40 €**

ACH-SP

Brosse 16 x 5 x 4,7 cm  
Longueur total avec Manche : 1,7 m



**Brosses poils laiton**

**75 €**

ACSP

Brosse 20 x 6 x 4,6 cm  
Longueur total avec Manche : 1,6 m



**Brosses Grill**

**59 €**

ACSPBI

Double Brosse 20 x 11,7  
Longueur total avec Manche : 1 m



**Brosses demi-ronde**

**90 €**

ACSPT

Brosse demi ronde  
spéciale four à bois



**Pique-pâte**

**34 €**

AC-BSM

Pique-pâte avec pointe  
en acier inox



**Petite pelle ronde**

AC-STP28

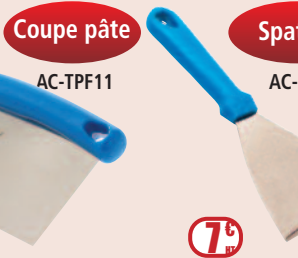
**26 €**



**Petite pelle ovale**

AC-STP71

**26 €**



**Coupe pâte**

AC-TPF11

**7 €**



**Spatule**

AC-ST4M

**7 €**



**Roulette à pizza**

AC-ROM

**8 €**



**Huilier Spécial pizza**

OL05

**50 €**



**Plaque de cuisson 40x60 alu**

**16 €**

TLA4060



**Plaque de cuisson 40x60 noir**

**16 €**

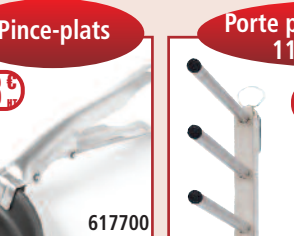
TLN406020B



**Plaque de cuisson ronde noir**

**7 €**

TLN3025 / TLN3625 / TLN4025



**Pince-plats**

**8 €**

617700



**Porte plaques mural 11 niveaux**

**190 €**

Position ouverte de travail

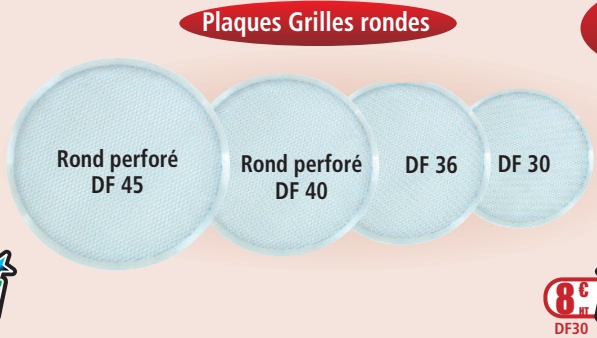
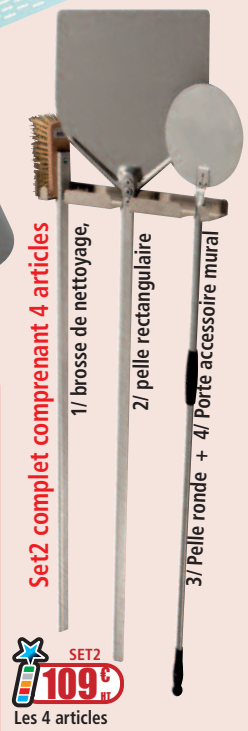
BIM11

Position rabattable

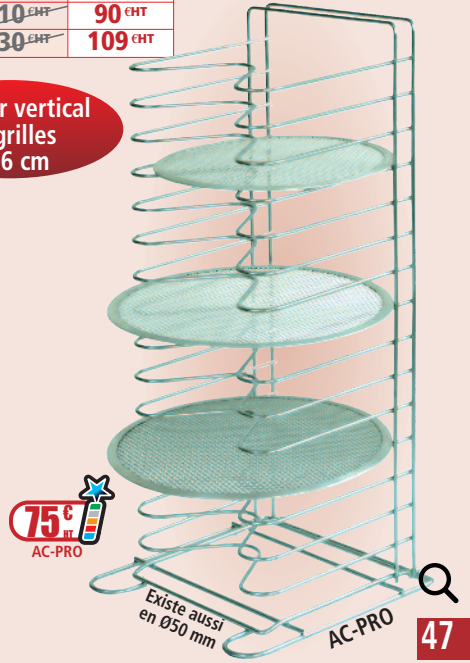
Code article	Modèle / Désignation / Caractéristiques	Dim.	TARIF	JACKPOT
709825	Sac isotherme transport pizza souple - Bonne isolation (4 boîtes 35x35)	-	<del>33 €</del>	<b>28 € HT</b>
709818	Sac isotherme transport pizza souple - Bonne isolation (4 boîtes 45x45)	-	<del>45 €</del>	<b>39 € HT</b>
BP33CR	Box rigide Calorifugé - Cap. 2 sacs ø 33 cm ou 10 boîtes ø 40 cm	46 x 47 x 50 cm	<del>280 €</del>	<b>227 € HT</b>
BP40CR	Box rigide Calorifugé - Cap. 2 sacs ø 40 cm ou 8 boîtes ø 45 cm	51 x 52 x 50 cm	<del>300 €</del>	<b>243 € HT</b>
PCM46	Porte commande à bille mural longueur 46 cm - Poids 42 grammes	-	<del>19 €</del>	<b>15 € HT</b>
PCM92	Porte commande à bille mural longueur 92 cm - Poids 85 grammes	-	<del>30 €</del>	<b>24 € HT</b>
bap 900	Bac à patons plastique blanc	60 x 40 x 7 cm	<del>15 €</del>	<b>11 € HT</b>
ACH-SP	Brosse poils laiton avec manche en inox droite et orientable	129 x 16 x 5 cm	<del>47 €</del>	<b>40 € HT</b>
ACSP	Brosse poils laiton avec manche en inox droite et orientable + racloir	161 x 20 x 6,6 cm	<del>90 €</del>	<b>75 € HT</b>
ACSPBI	Double brosse grill avec manche en inox longueur 1 m	20 x 11,7 x 100	<del>69 €</del>	<b>59 € HT</b>
ACSPT	Brosse demi-ronde spéciale four à bois avec manche longueur 159 cm	17 x 15 x 4,6 cm	<del>100 €</del>	<b>90 € HT</b>
AC-BSM	Pique-pâte à roulette	13 x 6 cm	<del>41 €</del>	<b>34 € HT</b>
AC-STP28	Petite pelle ronde en aluminium avec manche	ø 28 cm	<del>31 €</del>	<b>26 € HT</b>
AC-STP71	Petite pelle ovale avec manche en bakélite	21 x 18 cm	<del>31 €</del>	<b>26 € HT</b>
AC-TPF11	Coupe pâte souple anti-choc et anti-rayure	8 x 11,5 cm	<del>9 €</del>	<b>7 € HT</b>
AC-ST4M	Spatule triangulaire anti-choc et anti-rayure	10 cm	<del>9 €</del>	<b>7 € HT</b>
AC-ROM	Roulette à pizza lame (ø10 cm) démontable acier inox	23 x 10 cm	<del>11 €</del>	<b>8 € HT</b>
TLA4060	Plaque de cuisson 40x60 en aluminium hauteur 2 cm	40 x 60 cm	<del>19 €</del>	<b>16 € HT</b>
TLN406020BD	Plaque de cuisson 40x60 émaillé noir hauteur 2 cm	40 x 60 cm	<del>19 €</del>	<b>16 € HT</b>
TLN3025	Plaque de cuisson ronde émaillé noir ø 300 mm hauteur 25 mm / bord	ø 30 cm	<del>9 €</del>	<b>7 € HT</b>
TLN3625	Plaque de cuisson ronde émaillé noir ø 360 mm hauteur 25 mm / bord	ø 36 cm	<del>11 €</del>	<b>9 € HT</b>
TLN4025	Plaque de cuisson ronde émaillé noir ø 400 mm hauteur 25 mm / bord	ø 40 cm	<del>15 €</del>	<b>12 € HT</b>
617700	Pince-plats / Bacs / Plateaux...	19 cm	<del>10 €</del>	<b>8 € HT</b>
OL05	Huilier style rustique 0,45 litres spécial pizza	-	<del>60 €</del>	<b>50 € HT</b>
BIM11	Porte plaques mural en inox 11 niveaux rabattables	49 x 41 x 83 cm	<del>230 €</del>	<b>190 € HT</b>



Code article	Désignation	Pelle / Manche	Matière Tête/manche	Perforé	Poids	PRIX TARIF	JACKPOT
A-32C	Pelle ovale spéciale four à convoyeur	ø 33 + 30 cm	Aluminium / Aluminium	Non	470 g	<del>70 € HT</del>	<b>59 € HT</b>
F-32R/L	Pelle rectangulaire acier aluminisé	32 x 30 / 150	Acier / Aluminium	Non	950 g	<del>40 € HT</del>	<b>32 € HT</b>
A-32RF	Pelle rectangulaire perforée	33 x 33 / 150	Aluminium / Aluminium	Oui	700 g	<del>152 € HT</del>	<b>125 € HT</b>
A-37RF	Pelle rectangulaire perforée flexible effet	36 x 36 / 180	Aluminium / Aluminium	Oui	760 g	<del>175 € HT</del>	<b>146 € HT</b>
I-20F	Pelle ronde perforée	ø 20 / 120 cm	Acier inox / Acier inox	Oui	770 g	<del>113 € HT</del>	<b>94 € HT</b>
I-20/120	Pelle ronde	ø 20 / 120 cm	Acier inox / Acier inox	Non	730 g	<del>94 € HT</del>	<b>79 € HT</b>
AN32RF	Pelle Napolitaine rectangulaire perforé	33 x 33 / 150	Aluminium / Aluminium	Oui	910 g	<del>155 € HT</del>	<b>129 € HT</b>
B32R	Pelle à bois vintage (résiste à la chaleur)	33 x 33 / 150	Bois / Bois	Non	1 Kg	<del>147 € HT</del>	<b>123 € HT</b>
B40/60	Pelle à bois vintage (résiste à la chaleur)	40 x 60 / 137	Bois / Bois	Non	2 Kg	<del>177 € HT</del>	<b>148 € HT</b>
AM-4060	Pelle rectangulaire pour pizza au mètre	40 x 60 / 120	Aluminium / Aluminium	Non	1,7 Kg	<del>177 € HT</del>	<b>148 € HT</b>
AM-4060F	Pelle rectangulaire perforée pour pizza au	40 x 60 / 120	Aluminium / Aluminium	Oui	1,5 Kg	<del>225 € HT</del>	<b>189 € HT</b>
31083636	Pelle carée Aluminium 36x36 cm	36 x 36 / 170	Aluminium / Aluminium	Non	700 g	<del>110 € HT</del>	<b>90 € HT</b>
31084545	Pelle carée Aluminium 45x45 cm	45 x 45 / 170	Aluminium / Aluminium	Non	740 g	<del>110 € HT</del>	<b>90 € HT</b>
31085050	Pelle carée Aluminium 50x50 cm	50 x 50 / 170	Aluminium / Aluminium	Non	770 g	<del>110 € HT</del>	<b>90 € HT</b>
Set2	Set complet comprenant : 1 pelle ronde, 1 rectangulaire, 1 brosse et 1 porte accessoire mural	2,4 Kg				<del>130 € HT</del>	<b>109 € HT</b>



Code article	Modèle / Désignation / Caractéristiques	Dim.	PRIX TARIF	JACKPOT
DF 30 **	Grille plate ronde perforée - Aluminium - 617533	ø 30 cm	<del>10 € HT</del>	<b>8 € HT</b>
DF 36 **	Grille plate ronde perforée - Aluminium - 617557	ø 36 cm	<del>12 € HT</del>	<b>10 € HT</b>
DF 40 **	Grille plate ronde perforée - Aluminium - 617564	ø 40 cm	<del>13 € HT</del>	<b>11 € HT</b>
DF 45 **	Grille plate ronde perforée - Aluminium - 617571	ø 45 cm	<del>15 € HT</del>	<b>13 € HT</b>
DF4060	Grille plate rectangulaire perforée - Aluminium	40 x 60 cm	<del>32 € HT</del>	<b>24 € HT</b>
AC-PRO	Râtelier vertical 15 grilles jusqu'à ø 36 cm* - Acier chromé	30 x 30 x 65 cm	<del>88 € HT</del>	<b>75 € HT</b>



\*2 pièces par emballage. \*\* 12 pièces par emballage. Sans jonction, maille écrasé pour éviter que la pizza ne colle.



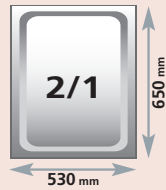


# Bacs Gastronorm en acier inox 18/10 AISI 304



Stockage, Présentation, Bain-Marie, Service, Transport, Manutention, Liaison Chaude ou Froide, Cuisson, Conservation, Réchauffage, Surgélation, Congélation, Remise en Température, Refroidissement rapide...

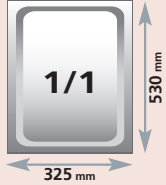
## GN 2/1 530 x 650 mm



Code article	Hauteur Profondeur	Capacité Litres	PRIX TARIF	JACKPOT
BA 21020	20 mm	5	28 <sup>EHT</sup>	21 <sup>EHT</sup>
BA 21040	40 mm	10	34 <sup>EHT</sup>	24 <sup>EHT</sup>
BA 21065	65 mm	18,5	36 <sup>EHT</sup>	28 <sup>EHT</sup>
BA 21100	100 mm	28,5	42 <sup>EHT</sup>	32 <sup>EHT</sup>
BA 21150	150 mm	42,5	80 <sup>EHT</sup>	59 <sup>EHT</sup>
CO 21000	Couvercle		31 <sup>EHT</sup>	23 <sup>EHT</sup>



## GN 1/1 530 x 325 mm

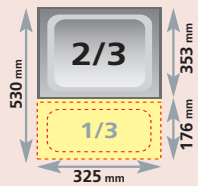


Code article	Hauteur Profondeur	Capacité Litres	PRIX TARIF	JACKPOT
BA 11020	20 mm	2,5	15 <sup>EHT</sup>	12 <sup>EHT</sup>
BA 11040	40 mm	5	17 <sup>EHT</sup>	14 <sup>EHT</sup>
BA 11065	65 mm	9	20 <sup>EHT</sup>	16 <sup>EHT</sup>
BA 11100	100 mm	14	24 <sup>EHT</sup>	18 <sup>EHT</sup>
BA 11150	150 mm	21	31 <sup>EHT</sup>	24 <sup>EHT</sup>
BA 11200	200 mm	28	38 <sup>EHT</sup>	28 <sup>EHT</sup>
CO 11000	Couvercle		16 <sup>EHT</sup>	12 <sup>EHT</sup>

## GN 1/1 PERFORÉS

Code article	Hauteur Profondeur	Capacité Litres	PRIX TARIF	JACKPOT
BF 11020	20 mm	2,5	21 <sup>EHT</sup>	16 <sup>EHT</sup>
BF 11040	40 mm	5	23 <sup>EHT</sup>	18 <sup>EHT</sup>
BF 11065	65 mm	9	26 <sup>EHT</sup>	20 <sup>EHT</sup>
BF 11100	100 mm	14	31 <sup>EHT</sup>	23 <sup>EHT</sup>
BF 11150	150 mm	21	44 <sup>EHT</sup>	33 <sup>EHT</sup>
BF 11200	200 mm	28	55 <sup>EHT</sup>	41 <sup>EHT</sup>

## GN 2/3 353 x 325 mm

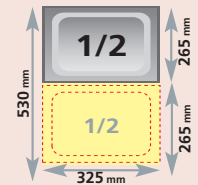


Code article	Hauteur Profondeur	Capacité Litres	PRIX TARIF	JACKPOT
BA 23020	20 mm	1,5	13 <sup>EHT</sup>	10 <sup>EHT</sup>
BA 23040	40 mm	3	14 <sup>EHT</sup>	11 <sup>EHT</sup>
BA 23065	65 mm	5,5	17 <sup>EHT</sup>	13 <sup>EHT</sup>
BA 23100	100 mm	9	20 <sup>EHT</sup>	16 <sup>EHT</sup>
BA 23150	150 mm	13	32 <sup>EHT</sup>	24 <sup>EHT</sup>
BA 23200	200 mm	18	36 <sup>EHT</sup>	27 <sup>EHT</sup>
CO 23000	Couvercle		13 <sup>EHT</sup>	10 <sup>EHT</sup>

## GN 2/3 PERFORÉS

Code article	Hauteur Profondeur	Capacité Litres	PRIX TARIF	JACKPOT
BF 23020	20 mm	1,5	17 <sup>EHT</sup>	13 <sup>EHT</sup>
BF 23040	40 mm	3	20 <sup>EHT</sup>	15 <sup>EHT</sup>
BF 23065	65 mm	5,5	23 <sup>EHT</sup>	18 <sup>EHT</sup>
BF 23100	100 mm	9	28 <sup>EHT</sup>	22 <sup>EHT</sup>
BF 23150	150 mm	13	43 <sup>EHT</sup>	32 <sup>EHT</sup>

## GN 1/2 325 x 265 mm

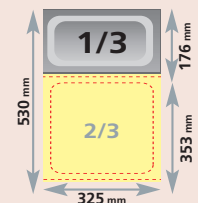


Code article	Hauteur Profondeur	Capacité Litres	PRIX TARIF	JACKPOT
BA 12020	20 mm	1,25	9 <sup>EHT</sup>	7 <sup>EHT</sup>
BA 12040	40 mm	2	11 <sup>EHT</sup>	8 <sup>EHT</sup>
BA 12065	65 mm	4	13 <sup>EHT</sup>	10 <sup>EHT</sup>
BA 12100	100 mm	6,5	15 <sup>EHT</sup>	12 <sup>EHT</sup>
BA 12150	150 mm	9,5	19 <sup>EHT</sup>	14 <sup>EHT</sup>
BA 12200	200 mm	12,5	26 <sup>EHT</sup>	20 <sup>EHT</sup>
CO 12000	Couvercle		10 <sup>EHT</sup>	8 <sup>EHT</sup>

## GN 1/2 PERFORÉS

Code article	Hauteur Profondeur	Capacité Litres	PRIX TARIF	JACKPOT
BF 12020	20 mm	1,25	13 <sup>EHT</sup>	10 <sup>EHT</sup>
BF 12040	40 mm	2	15 <sup>EHT</sup>	11 <sup>EHT</sup>
BF 12065	65 mm	4	17 <sup>EHT</sup>	13 <sup>EHT</sup>
BF 12100	100 mm	6,5	22 <sup>EHT</sup>	17 <sup>EHT</sup>
BF 12150	150 mm	9,5	28 <sup>EHT</sup>	21 <sup>EHT</sup>

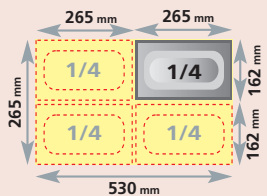
## GN 1/3 325 x 175 mm



Code article	Hauteur Profondeur	Capacité Litres	PRIX TARIF	JACKPOT
BA 13020	20 mm	0,75	7 <sup>EHT</sup>	5 <sup>EHT</sup>
BA 13040	40 mm	1,5	9 <sup>EHT</sup>	7 <sup>EHT</sup>
BA 13065	65 mm	2,5	11 <sup>EHT</sup>	8 <sup>EHT</sup>
BA 13100	100 mm	4	13 <sup>EHT</sup>	10 <sup>EHT</sup>
BA 13150	150 mm	5,7	22 <sup>EHT</sup>	17 <sup>EHT</sup>
BA 13200	200 mm	7,80	25 <sup>EHT</sup>	19 <sup>EHT</sup>
CO 13000	Couvercle		8 <sup>EHT</sup>	6 <sup>EHT</sup>



## GN 1/4 265 x 162 mm

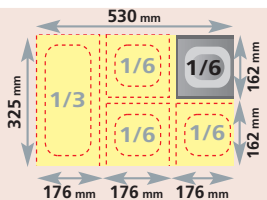


Code article	Hauteur Profondeur	Capacité Litres	PRIX TARIF	JACKPOT
BA 14020	20 mm	0,50	7 <sup>EHT</sup>	5 <sup>EHT</sup>
BA 14040	40 mm	1	8 <sup>EHT</sup>	6 <sup>EHT</sup>
BA 14065	65 mm	1,8	10 <sup>EHT</sup>	8 <sup>EHT</sup>
BA 14100	100 mm	2,8	12 <sup>EHT</sup>	9 <sup>EHT</sup>
BA 14150	150 mm	4	19 <sup>EHT</sup>	15 <sup>EHT</sup>
BA 14200	200 mm	5,50	23 <sup>EHT</sup>	17 <sup>EHT</sup>
CO 14000	Couvercle		7 <sup>EHT</sup>	5 <sup>EHT</sup>

## BARRETTES / TRAVERSES DE LIAISON

Code article	Hauteur Profondeur	Longueur	PRIX TARIF	JACKPOT
SE 11000	GN 1/1	530 mm	7 <sup>EHT</sup>	6 <sup>EHT</sup>
SE 12000	GN 1/2	325 mm	5 <sup>EHT</sup>	4 <sup>EHT</sup>

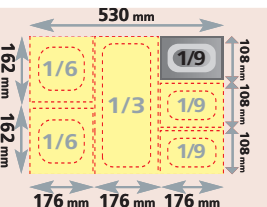
## GN 1/6 176 x 162 mm



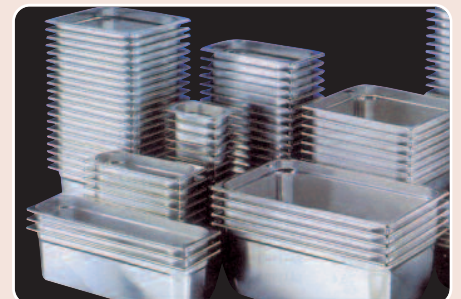
Code article	Hauteur Profondeur	Capacité Litres	PRIX TARIF	JACKPOT
BA 16065	65 mm	1	7 <sup>EHT</sup>	5 <sup>EHT</sup>
BA 16100	100 mm	1,6	10 <sup>EHT</sup>	7 <sup>EHT</sup>
BA 16150	150 mm	2,4	16 <sup>EHT</sup>	12 <sup>EHT</sup>
BA 16200	200 mm	3,4	25 <sup>EHT</sup>	19 <sup>EHT</sup>
CO 16000	Couvercle		5 <sup>EHT</sup>	4 <sup>EHT</sup>

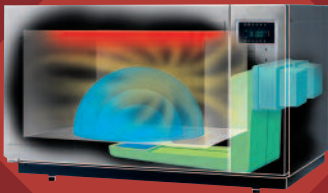


## GN 1/9 176 x 108 mm



Code article	Hauteur Profondeur	Capacité Litres	PRIX TARIF	JACKPOT
BA 19065	65 mm	0,6	6 <sup>EHT</sup>	5 <sup>EHT</sup>
BA 19100	100 mm	1	10 <sup>EHT</sup>	8 <sup>EHT</sup>
CO 19000	Couvercle		5 <sup>EHT</sup>	4 <sup>EHT</sup>





# Fours à Micro-ondes

Les magnétrons les plus performants

Les plus grandes enseignes ont choisi les plus grandes marques de micro-ondes professionnels

Cuire... Réchauffer... Décongeler... Dorer...

Croustiller...



Fiabilité

Efficacité

Robustesse

Rendement

Fonctionnalité



**MENUMASTER®**



**Panasonic**





# Four micro-ondes professionnel

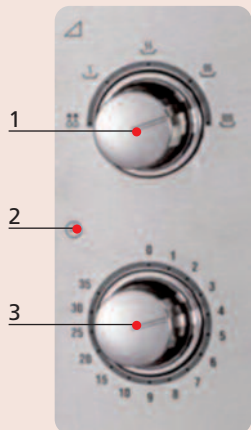
SAMSUNG



PUISSANCE : 1450 W ABSORBÉ ET 1050 W RESTITUÉS - 1 MAGNETRON - 26 LITRES

**2 modèles : CM1099 A : Commande manuelle - CM1089 A : Touches digitales**

- Carrosserie façade et intérieur tout inox
- Robustesse et hygiène
- Four à sole fixe
- 4 niveaux de puissance : de 0 à 100 %
- 1 niveau de décongélation
- Éclairage interne de la chambre de cuisson
- Porte à ouverture latérale avec poignée



## CM1099 A

- Commande manuelle
- Minuterie 35 mn

1. Bouton de commande de la puissance de cuisson
2. Décongélation
3. Bouton de minuterie



CM1099 A : Commande manuelle

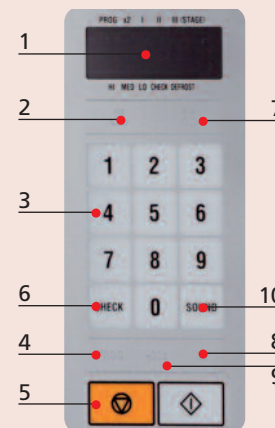


CM1089 A : Touches digitales

## CM1089 A

- Commande digitale
- 20 mémoires programmables touche plus "30 secondes"
- Touche départ instantanée

1. Affichage
2. Niveaux de puissance
3. Touches numérotées
4. Programmation
5. Arrêter/annuler
6. Bouton "check"
7. Décongélation
8. Quantité double
9. Démarrer / +30 sec.
10. Réglage du son



MODÈLE	CM1099 A	CM1089 A
DIM. Ext : L x P x H	517 x 412 x 297 mm	
DIM. int : L x P x H	336 x 349 x 225 mm	
Capacité	26 litres	
Puissance absorbée	1450 W	
Puissance restituée	1050 W	
Magnetron	1	
Niveau de puissance	5 de 0 à 100% (1 niveau de décongélation)	
Commande	Bouton mécanique	Touches digitales
Temps de cuisson	35 mn	
Programme	—	20
Alimentation	230 V / 1/ 50 hz / 13 A	
Poids	17,5 Kg	
Code article	MO1099AP	MO1089AP
PRIX TARIF	600 € HT	690 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>510 € HT</b>	<b>580 € HT</b>

# Four micro-ondes Super-professionnel

SAMSUNG



PUISSANCE : 1850 W ET 1500 W RESTITUÉS - 2 MAGNETRONS - 26 LITRES Versions manuelle ou digitale

**Four à usage intensif : Répartition uniforme de la chaleur - Cuisson homogène**

- Intérieur/extérieur et porte inox ■ Four à sole fixe ■ Compatible avec bacs GN 2/3 ■ Diffusion des ondes par agitateur avec distribution par la voûte ■ Minuteur de cuisson ■ Affichage digital 5 niveaux de puissance : Fort / Moyen / Faible / Décongélation 1 / Décongélation 2
- Commandes à bouton rotatif ■ Grande fenêtre d'affichage ■ Touche "+20 secondes" avec départ instantané à 20 secondes
- Double éclairage de la chambre de cuisson avec protection ■ Porte à ouverture latérale avec poignée ■ Signal sonore en fin de cycle
- Version commande mécanique ou commande électronique avec 30 programmations mémorisables ■ Filtre à air ■ Grande cavité



CM 1919 A  
Commande manuelle

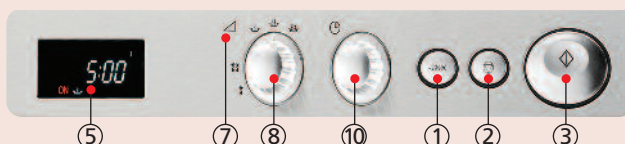


CM 1529 A & CM 1929 A  
Touches digitales

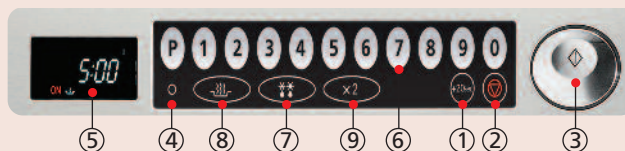
**1180€ HT**  
CM 1529 A

**1320€ HT**  
CM 1929 A

## VERSION MÉCANIQUE CM1919 A



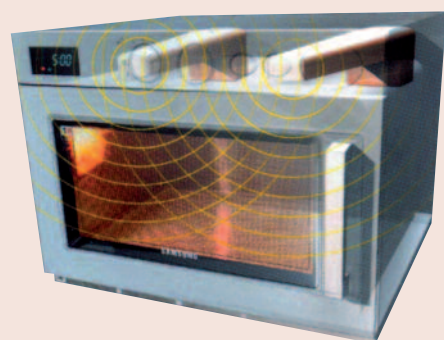
## VERSION ÉLECTRONIQUE CM1529 A CM1929 A



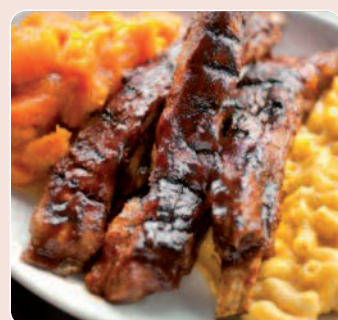
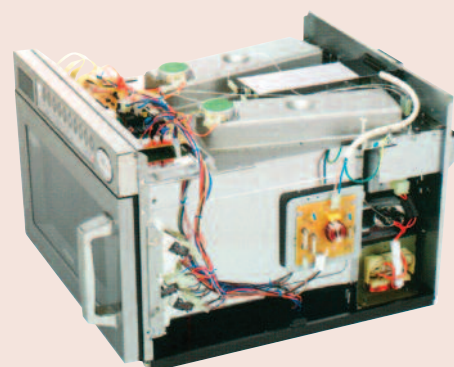
1. Touche "+ 20 secondes"
2. Touche "Stop" & Annulation"
3. Touche "Démarrer"
4. Verrouillage de programme
5. Affichage
6. Touche "Programmation"
7. Sélection "Décongélation"
8. Sélection "Puissance"
9. Touche "Double quantité"
10. Minuterie

## 2 MAGNETRONS & 2 CONVECTEURS D'ONDES

afin d'assurer une répartition uniforme de la chaleur. De cette façon, la nourriture cuit de façon homogène : on évite l'effet "zones chaudes/zones froides"



- Sélection de 30 programmes. idéale pour les menus réguliers ou distribution automatique, cuisson multi-étape
- Compteur de cycle enregistre la fréquence d'utilisation pour chaque programme
- Verrouillage des programmes permet une utilisation à touche unique
- Rappel automatique de nettoyage du filtre à air
- Signal sonore réglable



MODÈLE	CM1529A	CM1919A	CM1929A
DIM. Ext : L x P x H	464 x 520 x 378 mm		
DIM. int : L x P x H	370 x 370 x 190 mm (bac gastro GN2/3)		
Capacité	26 litres		
Puissance restituée	1500 W	1850 W	
Magnetron	2		
Niveau de puissance	5 (fort, moyen, doux, décongélation 1, décongélation 2)		
Commande	Touches digitales	Bouton mécanique	Touches digitales
Programme	30	—	30
Alimentation	230 V / 1/ 50 hz / 13 A		
Poids	32 Kg		
Code article	MO1529A	MO1919A	MO1929A
PRIX TARIF	1400 € HT	1580 € HT	
<b>JACKPOT</b>	<b>1180 € HT</b>	<b>1320 € HT</b>	





# Four micro-ondes professionnel **MENUMASTER**



**PUISSANCE : 1150 W ABSORBÉS ET 1000 W RESTITUÉS - 1 MAGNETRON - 25,5 LITRES - ANTENNE DE SOL MOTORISÉE  
POIGNÉE 'GRAB 'N 'GO - ÉCLAIRAGE INTERNE - SIGNAL SONORE RÉGLABLE**

**3 modèles : RMS 510DS Commande manuelle - RMS 510TS Touches digitales - RMS 510TS Self Touche unique Cafétéria**

## **RMS 510 DS Commande manuelle**

- Extérieur et intérieur du four en acier inoxydable : facile à nettoyer
- Enceinte intérieur pouvant recevoir plat de 305 mm
- Commande mécanique, système à molette
- Une phase de cuisson par programme
- Minuterie réglable à 6 minutes
- Signal sonore en fin de programme (3 niveaux de volume sonore possibles)

**518€ HT**  
RMS510DS



**648€ HT**  
RMS510TS

## **RMS 510 TS Touches digitales**

- Commande digital
- 20 programmes mémorisables
- 3 phases de cuisson possible par programme
- 5 niveaux de puissances
- Affichage LED
- Extérieur et intérieur du four en acier inoxydable : facile à nettoyer



## **RMS 510 TS "Self" Touche unique cafétéria**

- Four touche unique spécial cafétéria / self
- Extérieur et intérieur du four en acier inoxydable : facile à nettoyer
- Touche unique pré-réglée à 45 secondes (possibilité de réglage de 30 secondes à 10 minutes)



**669€ HT**  
RMS 510 TS SELF



MODÈLE	RMS 510DS	RMS 510TS	RMS 510TS SELF
DIM. Ext : L x P x H	508 x 419 x 311 mm		
DIM. int : L x P x H	330 x 330 x 197 mm		
Capacité / Poids	25,5 litres / 14,5 Kg		
Puissance absorbée	1150 W - 230 V / 1/ 50 hz / 15 A		
Puissance restituée	1000 W		
Magnetron	1		
Phase de cuisson	1	3	1
Niveau de puissance	1	5	1
Finition int.	Epoxy	Inox	Inox
Finition ext.	Inox		
Finition porte	Aspect inox		
Système de commande	Bouton mécanique	Touches digitales	Touche unique
Temps de cuisson	6'	60'	6'
Programme	1	20	1
Code article	RMS 510DS	RMS 510TS	RMS 510TS SELF
<b>PRIX TARIF</b>	<del>610€ HT</del>	<del>750€ HT</del>	<del>790€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>518€ HT</b>	<b>648€ HT</b>	<b>669€ HT</b>



# Four micro-ondes professionnel

**MENUMASTER®**



**PUISSANCE : 1550 W ABSORBÉS ET 1100 W RESTITUÉS - 1 MAGNETRON - 34 LITRES - MANUEL RCS511DSE ET DIGITAL**

- Entièrement acier inox Extérieur / intérieur
- Antenne de voûte motorisée efficacité maximale
- Filtre à air frontal, "clean filter"  
Voyant de rappel de nettoyage du filtre
- Sol fixe céramique
- Poignée 'Grab 'n 'Go
- Four superposable
- Affichage LED

### RCS511DSE : Commande électronique ou bouton Molette

- Une phase de cuisson par programme
- Minuterie 10 mn
- 4 niveaux de puissance



MODÈLE	RCS 511DSE	RCS 511TS
DIM. Ext : L x P x H	559 x 483 x 352 mm	
DIM. Int : L x P x H	368 x 381 x 216 mm	
Capacité / Poids	34 litres - 19 Kg	
Puissance absorbée	1550 W	
Puissance restituée	1100 W	
Magnetron	1	
Phase de cuisson	4	
Niveau de puissance	5	
Finition	Tout Inox	
Commande	Manuel	Digital
Temps de cuisson	10'	60'
Programme	1	100
Alimentation	230 V / 1/ 50 Hz / 15 A	
Code article	RCS 511DSE	RCS 511TS
<b>PRIX TARIF</b>	<b>860 € HT</b>	<b>1140 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>749 € HT</b>	<b>988 € HT</b>

**749 € HT**  
RCS 511 DSE

**988 € HT**  
RCS 511 TS



### RCS511TS : Commande électronique digitale

- 10 touches programmables
- 100 programmes mémorisables
- 4 phases de cuissons par programmes
- 5 niveaux de puissance
- Fonction 2 x permet d'ajuster le temps pour 2 portions
- Touche braille

# Four micro-ondes professionnel

**MENUMASTER®**



**PUISSANCE : ABSORBÉES : 2300 W, 2900 W ET 3100 W - RESTITUÉES 1400 W, 1800 W, 2100 W - 2 MAGNETRONS - 17 LITRES**

## Le four super professionnel pour usage intensif

### Gamme "chef line" série DEC14, DEC18, DEC21

- Méthode unique répartissant l'énergie permettant d'obtenir un résultat homogène supérieur qui élimine les points brûlants ou froids résiduels
- Entièrement en acier inox
- Sole fixe céramique
- Four compacte superposable
- Équipé d'un filtre à air amovible facile d'accès pour le nettoyage
- Double antenne tournante pour une efficacité maximale
- 10 touches programmables - 100 programmes mémorisables
- Fonction double : permet d'ajuster automatiquement le temps pour 2 portions
- 4 phases de cuisson par programme
- 11 niveaux de puissance



DEC 14E2, 18E2, 21E2 : 1400, 1800, 2100 W

**1788 € HT**  
DEC14E2



10 touches programmables

Temps

Start

Double

Braille

Niveau de puissance

Arrêt

MODÈLE	DEC 14E2	DEC 18E2	DEC 21E2
DIM. Ext : L x P x H	419 x 578 x 343 mm		
DIM. int : L x P x H	330 x 305 x 171 mm		
Capacité / Poids	17 litres - 30 Kg		
Puissance absorbée	2300 W	2900 W	3100 W
Puissance restituée	1400 W	1800 W	2100 W
Magnetron	2		
Phase de cuisson	4		
Niveau de puissance	11		
Finition	Tout Inox		
Commande	Digital		
Temps de cuisson	60'		
Programme	100		
Alimentation	230 V / 1/ 50 Hz / 16 A		
Code article	DEC 14E2	DEC 18E2	DEC 21E2
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1990 € HT</b>	<b>2220 € HT</b>	<b>2740 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1788 € HT</b>	<b>1899 € HT</b>	<b>2359 € HT</b>





# Four micro-ondes professionnel **MENUMASTER**



**2 MAGNETRONS - 34 LITRES - PUISSANCE : ABSORBÉ 2700 W ET 1800 W RESTITUÉS - 5 NIVEAUX DE PUISSANCE**

- Entièrement en acier inox intérieur / extérieur
- Sole céramique fixe
- Double antenne tournante sol et voûte
- Filtre à air Frontal, "clean filter" avec Voyant de rappel de nettoyage du filtre
- Clavier tactile à 10 touches programmables
- 100 programmes de cuisson mémorisables
- Minuterie dégressive jusqu'à 60 mn
- Hublot en verre trempé
- Signal de fin de cuisson réglable
- Four superposable
- 5 niveaux de puissance
- Temps de cuisson maxi : 60 mn
- Fonction 2 x : permet d'ajuster automatiquement le temps pour 2 portions
- Equipé en série de touches lisibles en braille

**10 touches programmables**  
**Touches lisibles en Braille**

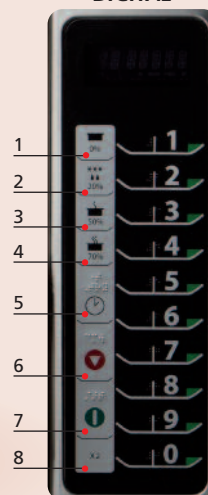
- Neutre
- 20% Puissance
- 50% Puissance
- 70% Puissance
- Minuterie
- Stop
- Start
- Parts multiples

**L'outil du chef - Utilisation intense**



RFS 518 TS

**DIGITAL**



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8

**1699 € HT**  
RFS 518 TS

MODÈLE	RFS 518 TS
DIM. Ext : L x P x H	551 x 533 x 365 mm
DIM. int : L x P x H	359 x 413 x 226 mm
Capacité / Poids	34 litres - 29 Kg
Puissance absorbée	2700 W
Puissance restituée	1800 W
Magnetron	2
Phase de cuisson	4
Niveau de puissance	5
Finition int. / ext.	Inox
Finition porte	Inox
Commande	Digital
Temps de cuisson	60'
Programme	100
Alimentation	230 V / 1/ 50 hz / 16 A
Code article	RFS 518 TS
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1980 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1699 € HT</b>



# Four micro-ondes "Gastronorm"

**MENUMASTER**



**PUISSANCE 3700 W ABSORBÉ ET 2100 W RESTITUÉS - 4 MAGNETRONS INDÉPENDANTS HAUT ET BAS - GN1/1 - 45 LITRES**

- Large porte vitrée permettant le contrôle de la cuisson avec ouverture sur l'avant pour un chargement facile et sans risque
- Tableau de commande digital avec affichage à éclairage LED
- Conçu pour recevoir bacs Gastro GN1/1 (empilables : meilleure productivité et gain d'espace)
- Temps de Cuisson étonnement rapide tout en maintenant les qualités nutritives des aliments
- Economique / écologique avec un faible coût de maintenance
- Construction entièrement inox intérieur/extérieur
- Accepte des USB flash drive
- Programmation simple de multiples modes de cuisson
- Minuterie jusqu'à 60 mn avec signal sonore de fin de cycle
- Jusqu'à 100 programmes mémorisables
- Possibilité d'enchaîner jusqu'à 4 étapes de cuisson
- Fonction 2 x : permet d'ajuster automatiquement le temps pour 2 portions

**4 fois plus rapide que les fours à cuisson vapeur traditionnels !**



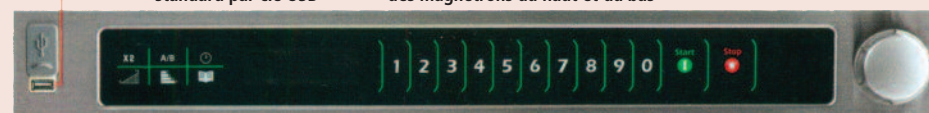
MSO5211

**5169 € HT**  
MSO5211

MODÈLE	MSO5211
DIM. Ext : L x P x H	650 x 597 x 472 mm
DIM. int : L x P x H	535 x 330 x 251 mm
Capacité / volume	45 litres
Puissance absorbée	3700 W
Puissance restituée	2100 W
Magnetron	4
Phase de cuisson	4
Niveau de puissance	11
Commande digital	10 touches programmables
Programme	100
Alimentation	230 V / 1/ 50 hz / 16 A
Poids	66 kg
Code article	MSO5211
<b>PRIX TARIF</b>	<b>6300 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>5169 € HT</b>



- Accepte des FlashDrives standard par clé USB
- Cuit à perfection grâce à l'autonomie des magnetrons du haut et du bas



- Commandes double : rotative et à touches digitales

**Sur demande : modèle identique avec puissance supérieur 5200 W absorbé et 3500 W restitué référence MSO5353**

# Four micro-ondes Jet wave 514 **MENUMASTER®**



PUISSANCE : 2900 W ABSORBÉS ET 1400 W RESTITUÉS - 2 MAGNETRONS - 34 LITRES

**"Jet wave" Four Grande Vitesse Combiné : cuit 4 à 8 fois plus vite qu'un four classique**



**Micro-ondes : 1400 W**

**Antenne en voûte**, Chauffage rapide, réduction du temps de cuisson (4 à 8 fois plus vite qu'un four conventionnel)



**Convection : 2700 W**

**Réglable entre 65° et 250°C**

Plage température : 70°C à 250°C pour dorer et faire croustiller les aliments

- Four avec 4 phases de cuisson par programme
- 11 niveaux de puissance micro-onde
- 10 touches programmables
- Port USB compatible avec les lecteurs flash
- 100 menus mémorisables
- Accepte les ustensiles en métal
- Cavité inox
- Dimensions plateau : 330 x 381 mm
- Finition extérieure acier laqué peint
- Four superposable
- Ouverture de porte à plus de 90°
- Tableau de commande digital avec affichage à éclairage LED
- Poignée de porte 'Grab 'n Go'
- Temps de cuisson maximum 20 mn
- Modèle sans évacuation : équipé de convertisseur catalytique
- Front escamotable, filtre à air nettoyable avec rappel "Clean filter"
- Filtre à air amovible
- Économie d'énergie

**Les plus grandes enseignes**

**de la restauration rapide**

**ont choisi le four**

**Jet wave**

**de **MENUMASTER®****

**Idéal pour :**

**Take out...**

**Les point chaud...**

**Sandwicherie...**

**Boulangerie...**

**Croissanterie..**

**Snack express...**

**Restauration rapide...**



Possibilité de charger de nouveaux menus en quelques secondes via port USB



Tableau digital



- Commande de puissance
- Commande de temps
- Commande de température
- Niveau de puissance
- Stages de Cuisson
- Programme enregistré

**Sur demande : Rendez-vous**

Assistance de notre chef de cuisine pour

- Mise en place,
- Démonstration,
- Formation du personnel,
- Test des produits.

MODÈLE	JETWAVE 514
DIM. Ext : L x P x H	496 x 676 x 460 mm
DIM. int : L x P x H	330 x 381 x 267 mm
Capacité	34 litres
Puissance absorbée	2900 W
Puissance restituée	1400 W (micro-ondes) 2700 W (Convection)
Puissance convec-	2700 W
Magnetron	2
Phase de cuisson	4
Finition intérieur	Inox
Finition extérieur	Laqué
Finition porte	Inox
Programme	100
Alimentation	230 V / 1/ 50 hz 13 A
Poids	49 Kg
Code article	JET514
PRIX TARIF	<del>7100 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>6199 € HT</b>

Sur demande : modèle identique avec puissance supérieur 3100 W absorbé et 1900 W restitué et 2700 W pour le mode : convection  
Référence JETWAVE5192



JET 514

**Accessoires optionnelles**



Pierre réfractaire à pizza

Paroi adhésive téflonnées

Grille rainurée

Plaque de cuisson anti-adhésive

ACCESSOIRES ET OPTIONS : DÉSIGNATION	CODE	PRIX € HT	JACKPOT
Pierre réfractaire pour dorer et faire croustiller pain, toast, pizzas, etc.	ST10C	249	199
Grille rainurée pour obtenir des marques rainurées comme un grill panini classique	GR10GET	184	149
Parois téflonnées adhésives - 4 pièces	TL15	60	49
Set de 6 feuilles téflonnées grise de protection du fond	ZB10	100	83
Plaque de cuisson anti-adhésive (peut également faire office de plaque ramasse-miettes)	DR10	240	199





**Usage intensif : Double émission d'ondes par la voûte et la sole, simultanément**

**2 MAGNETRONS - 18 LITRES Versions manuelle & digitale**

- 3 niveaux de puissance : Fort, moyen et décongélation ■ Dimensions intérieures GN 1/2 ■ Cuve, carrosserie, porte en inox
- Fenêtre avec affichage digital ■ Fours superposables pour un gain de place ■ Touche double et triple portion programmable
- Four 1656 et 2156 : Commandes digitales avec 20 touches mémoires programmables pouvant inclure 1, 2 ou 3 étapes de cuisson
- Alimentation : 230 V/1/50Hz ■ Poids : 30Kg



NE 1643 (1600 W / 2590 W)  
NE 1843 (1800 W / 2830 W)  
NE 2143-2 (2100 W / 3160 W)  
Commande manuelle

**2569 € HT**  
NE1643



NE 1653 (1600 W / 2590 W)  
NE 2153-2 (2100 W / 3160 W)  
Touches digitales

**2599 € HT**  
NE1653

## VERSION MANUELLE

**NE 1643**

**NE 1843**

**NE 2143-2**

Adaptés à tous les types d'application, du snack-bar au petit restaurant, parfaits pour les cafétéria et sandwicheries

- Temporisateur manuel de 30 minutes ■ 3 niveaux de puissance
- Une touche marche et un afficheur lumineux ■ Ouverture porte latérale

## VERSION DIGITALE

**NE 1653**

**NE 2153-2**

Adaptés surtout pour les fast-foods, libre-services, cantines et snack-bars petits et grands

- 20 mémoires préprogrammées ■ 2 phases différentes de cuisson, c'est-à-dire 2 temps et 2 puissances (ex. : décongélation/cuisson)
- Fonction de " blocage-débloqué programme " pour le fonctionnement uniquement avec les mémoires ou bien manuel
- Mémorisation automatique de la dernière cuisson effectuée



**2 MAGNETRONS**

MODÈLE	NE 1643	NE 1653	NE 1843	NE 2143-2	NE 2153-2
DIM. Ext : L x P x H	422 x 508 x 337 mm				
DIM. int : L x P x H	330 x 310 x 175 mm				
Capacité	18 litres				
Puissance absorbée	2590 W	2590 W	2830 W	3160 W	3160 W
Puissance restituée	1600 W	1600 W	1800 W	2100 W	2100 W
Magnetron	2 x 800W	2 x 800W	2 x 900W	2 x 1050W	2 x 1050W
Niveau de puissance	3 (340-800-1600 W)	3 (340-800-1600 W)	3 (340-900-1800 W)	3 (340-1050-2100 W)	3 (340-1050-2100 W)
Commande	Manuel	Digital	Manuel	Manuel	Digital
Programme	—	20	—	—	30
Alimentation / Poids	230 V / 1/ 50 hz 13 A - 30 Kg				
Code article	NE 1643	NE 1653	NE 1843	NE 2143-2	NE 2153-2
PRIX TARIF	<del>2997 € HT</del>	<del>2990 € HT</del>	<del>3050 € HT</del>	<del>3100 € HT</del>	<del>3097 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2569 € HT</b>	<b>2599 € HT</b>	<b>2599 € HT</b>	<b>2660 € HT</b>	<b>2649 € HT</b>



PUISSANCE : 3300 W ABSORBÉS ET 1350 W RESTITUÉS - 2 MAGNETRONS - 30 LITRES

## Four multi-fonctions - Combiné : Micro-ondes, Convection & Grill

Volume important et encombrement réduit

Double émission d'ondes par la voûte et la sole, simultanément

### ■ CUISSON COMBINÉE :

- MICRO-ONDES
- CONVECTION AIR CHAUD
- MICRO-ONDES / GRILL

### ■ CUISSON MICRO-ONDES :

3 niveaux de puissance (1350 W restitués)  
+ fonction décongélation

### ■ CUISSON GRILL-QUARTZ : 1800 W / 1450 W

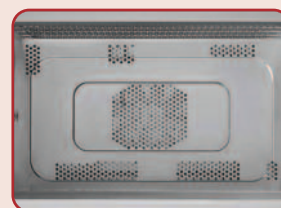
### ■ CUISSON CONVECTION : 1800 W, 100° à 250°C



C1475 (1350 W / 3300 W) Touches digitales

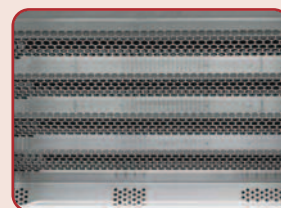


Carte mémoire



Puissant système de cuisson par convection (1800 W) avec un élément de chauffage et le ventilateur sur la paroi arrière.

- Cuve et carrosserie tout inox pour un usage intensif, sole céramique
- Livré avec une étagère intermédiaire (plaque céramique), 2 glissières et 1 grille
- Livré avec une carte SD pour mémorisation des programmes de cuisson
- Eclairage intérieur halogène
- Matériel très fiable destiné à un usage intensif
- 16 touches mémoires programmables
- Plateau tournant
- Minuterie électronique 99 mm
- Fonction salamandre de série



Four grill 4 quartz pour dorer rapidement et uniformément



**2 MAGNETRONS**  
Double émission d'ondes par la voûte et la sole, simultanément



MODÈLE	NE 1475 C
DIM. Ext : L x P x H	600 x 545 x 383 mm
DIM. int : L x P x H	406 x 336 x 217 mm
Capacité	30 litres
Puissance absorbée	3300 W
Puissance restituée	1450 W
Magnetron	2
Niveau de puissance	5
Finition int.	Inox
Finition ext.	Inox
Finition porte	Inox
Commande	Digital
Programme automatiques	99
Alimentation	230 V / 1/ 50 hz 13 A
Poids	41 Kg
Code article	C1475
PRIX TARIF	4980 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>4140 € HT</b>

# Four micro-ondes Super-professionnel Panasonic®



PUISSANCE : 3200/3650/4960 W ET 1800/2100/3200 W RESTITUÉS - 4 MAGNETRONS - 44 LITRES - 2 NIVEAUX

## Le four à usage intensif choisi par les grands chefs de cuisine

- 3 versions de puissance restituée : 1800 W, 2100 W, 3200 W
- Commandes manuelle ou digitale
- 4 niveaux de puissance : Fort, moyen, doux et décongélation
- Dim. intérieures GN 1/1
- 2 niveaux permettant de réchauffer simultanément 4 assiettes

- Dotée d'une plaque intermédiaire amovible
- Cuve, carrosserie, porte en inox
- Fenêtre avec affichage digital
- Four 1880 - Commandes digitales avec 16 touches mémoires programmables pouvant inclure 1, 2 ou 3 étapes de cuisson



NE 1840 (1800W / 3200 W)  
NE 2140 (2100 W / 3650 W)  
NE 3240 (3200 W / 4960 W)  
Commande manuelle

**4499 € HT**  
NE 1840



NE 1880 (1800 W / 3200 W)  
Touches digitales

**5090 € HT**  
NE 1880

### VERSION MANUELLE

NE 1840

NE 2140

NE 3240

Idéal pour les restaurants, auberges, cantines, hôtels et pour les grandes cuisines dirigé par des grands chefs.

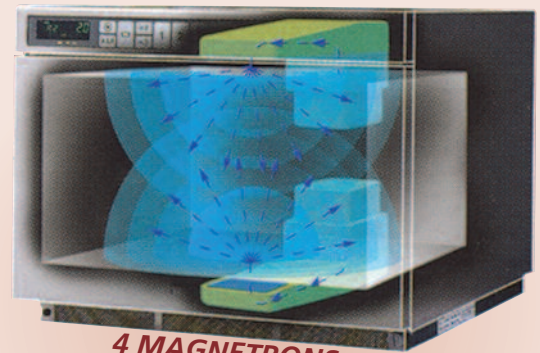
- Capacité : 2 bacs Gastronorm GN1/1 sur 2 niveaux
- Ouverture vers le bas de la porte qui devient ainsi un solide plan d'appui.
- Fonctionnement aussi bien sur un étage que sur deux étages, grâce au rayon en vitrocéramique fourni de série et aux 4 magnetrons.

### VERSION DIGITALE

NE 1880

Adaptés surtout pour les fast-foods, libre-services, cantines et snack-bars petits et grands

- 16 touches de mémoires programmables avec 4 niveaux de cuisson
- Temporisateur manuel de 45 mn
- 4 niveaux de puissance
- Puissance 1800 W numérique



**4 MAGNETRONS**  
Quadruple émission d'ondes par la voûte et la sole, simultanément



MODÈLE	NE 1840	NE 1880	NE 2140	NE 3240
DIM. Ext : L x P x H	650 x 526 x 471 mm			
DIM. int : L x P x H	565 x 330 x 250 mm			
Capacité	44 litres			
Puissance absorbée	3200 W	3200 W	3650 W	4960 W
Puissance restituée	1800 W	1800 W	2100 W	3200 W
Magnetron	4 x 450 W	4 x 450 W	4 x 525 W	4 x 800 W
Niveau de puissance	4			
Commande	Manuel	Digital	Manuel	Manuel
Programme	—	16	—	—
Alimentation / Poids	230 V / 1/ 50 hz 13 A - 54 Kg		400 V / 2 / NT / 50 hz 13 A - 54 Kg	
Code article	NE 1840	NE 1880	NE 2140	NE 3240
PRIX TARIF	<del>5170 € HT</del>	<del>5690 € HT</del>	<del>5730 € HT</del>	<del>6580 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>4499 € HT</b>	<b>5090 € HT</b>	<b>4999 € HT</b>	<b>5560 € HT</b>



# Armoire de liaison "chaude" / maintient en température

Utilisation à chaleur sèche ou à air humidifié en fonction des mets à conserver - Régulation thermostatique électronique à affichage digital réglage de 70 à 85°C température uniforme  
 Commandes à touches sensibles, contrôle HACCP - Intérieur avec glissières emboutis anti basculement pour bacs GN 2/1 ou GN1/1- Les glissières intégrées à la paroi comportent des butoirs pour un bon maintien en place des bacs et grilles - Le système d'air pulsé du bas vers le haut optimisé pour assurer une répartition uniforme de la température et une chauffe rapide - Parfaite isolation par mousse de polyuréthane d'épaisseur 70 mm - Joint magnétique pour une bonne isolation - Le module de convection chauffé "type tiroir" peut être retiré facilement - Humidification par brouillard d'eau à partir d'une réserve - Remplissage d'eau manuel - Porte pleine à ouverture 270°ou vitrée (option) - Mobile, monté sur 4 roulettes - 230V/1/50Hz



## Chariot mobile spécial "banquet", armoire étuve de maintien et liaison chaude



Conservation des aliments à la température de service (+70° - 85°C)  
 Maintien des mets délicats avec homogénéité gustative  
 Pas de dessèchement des aliments



10xGN1/1 OU 5xGN2/1

**1959€ HT**  
 FBAC70130

22xGN1/1 OU 11xGN2/1

**2299€ HT**  
 FBAC70182

44xGN1/1 OU 22xGN2/1

**3289€ HT**  
 FBAC14018



Glissière emboutie anti-basculement

Désignation	10xGN1/1 ou 5xGN2/1	22xGN1/1 ou 11xGN2/1	44xGN1/1 ou 22xGN2/1
Température	50 - 80°C	50 - 80°C	50 - 80°C
Puissance	2 Kw	2 Kw	2 Kw
Dimensions (mm)	827 x 910 x 1132	827 x 910 x 1816	1517 x 910 x 1816
Volume / Poids	0,9m <sup>3</sup> - 30 Kg	1,37m <sup>3</sup> - 120 Kg	2,5m <sup>3</sup> - 220 Kg
Code article	FBAC70130	FBAC70182	FBAC14018
PRIX TARIF	2290 € HT	2700 € HT	4050 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1959 € HT</b>	<b>2299 € HT</b>	<b>3289 € HT</b>



Porte vitrée en option

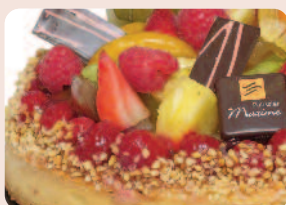


# Armoire de liaison "froide" / maintient en température -5°+8°C

Construit entièrement en acier inox - isolation par injection de polyuréthane sans CFC densité 40Kg/m<sup>3</sup> - Compatible avec bacs gastronom GN2/1 ou GN1/1 - froid ventilé - Régulation électronique à affichage digital réglage de -5° à +8°C  
 Température uniforme - Intérieur avec glissières emboutis anti basculement - Porte pleine à ouverture 270°  
 Mobile, monté sur 4 roulettes - 230V/1/50Hz



## Chariot mobile spécial "banquet", armoire de maintien et liaison froide



**2489€ HT**  
 FNB500NMV



Régulation électronique avec affichage digital

Désignation	LIAISON FROIDE
Température	-5°+8°C
Puissance	310 w
Dimensions (mm)	850x910x1872
Capacité / Poids	500 litres - 125 Kg
Code article	FNB500NMV
PRIX TARIF	2900 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2489 € HT</b>



Monté sur 4 roulettes de série

# Cuisson intégrale "Snack 600" Gaz & Electrique



Gamme complète, compacte & modulable



Technicité



Compétitivité



Design



Ergonomie



Watergrill





# Plan de cuisson

## 2, 4 & 6 FEUX VIFS

### SÉRIE Snack "600"



2 feux vifs gaz

**670 € HT**  
SP 30 GLS

- Entièrement Acier inox AISI 304
- Cuve inox emboutie escamotable
- Grille supérieure robuste en acier inox
- Brûleurs puissants démontables
- Allumage-piezzo
- Couronne en laiton (GLS)
- Sécurité par thermocouple
- Montés d'origine en gaz B/P (injecteur en gaz naturel fourni)



Éléments double (660 mm) 4 feux vifs gaz

**1195 € HT**  
SP 60 GLS



Éléments triple (990 mm) 6 feux vifs gaz

**1769 € HT**  
SP 90 GLS

MODÈLE	2 feux vifs	4 feux vifs	6 feux vifs
Puissance brûleur	2 x 4,5 Kw	4 x 4,5 Kw	6 x 4,5 Kw
Dim. L x P x H mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Poids	17 Kg	31 Kg	46 Kg
Code article	SP30GLS	SP60GLS	SP90GLS
PRIX TARIF	810 € HT	1430 € HT	2120 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>670 € HT</b>	<b>1195 € HT</b>	<b>1769 € HT</b>



# Plan de cuisson

## 2, 4 & 5 PLAQUES FONTE RONDES

### SÉRIE 600



2 plaques rondes

**340 € HT**  
SP30ELS

- Entièrement Acier inox AISI 304
- Plaques fonte électriques Ø 260 mm
- Protection thermostatique interne
- Régulation par commutateur : 6 positions
- Plan supérieur embouti



Éléments double 4 plaques de cuisson électrique

**575 € HT**  
SP60ELS



MODÈLE	2 plaques	4 plaques	5 plaques
Puissance Kw	2 x 2 (4 Kw)	4 x 2 (8 Kw)	5 x 2 (10 Kw)
Voltage / Poids	400V/3N - 15 Kg	400V/3N - 30 Kg	400V/3N - 39 Kg
Dim. L x P x H mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Code article	SP30ELS	SP60ELS	SP90/5ELS
PRIX TARIF	400 € HT	680 € HT	900 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>340 € HT</b>	<b>575 € HT</b>	<b>770 € HT</b>



Éléments triple (990 mm) 5 plaques de cuisson électrique

**770 € HT**  
SP90/5ELS

# Fourneau gaz sur four électrique Snack "600" 4 & 6 feux vifs



Fourneau 4 feux gaz sur four air pulsé électrique

SPT60GLS

- Brûleurs puissants démontables
- Grille supérieure robuste "fonte"
- Montés d'origine en gaz B/P (injecteur en gaz naturel fourni)
- Cuve inox emboutie escamotable
- Thermocouple de Sécurité
- Allumage-piezzo
- Four à convection GN1/1
- Sous grille démontable pour accès au corps des brûleurs



**2130€ HT**



**2870€ HT**



Fourneau 6 feux gaz sur four air pulsé électrique + placard neutre avec portes

SPT90GLS



MODÈLE	4 feux gaz + Four électrique	6 feux gaz + Four électrique
Puis. brûleurs	4 x 4,5 Kw	6 x 4,5 Kw
Puissance four	3,13 Kw	3,13 Kw
Dim. L x P x H mm	660 x 600 x 860/920	990 x 600 x 860/920
Poids	70 Kg	93 Kg
Code article	SPT60GLS	SPT90GLS
PRIX TARIF	2560 € HT	3390 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2130 € HT</b>	<b>2870 € HT</b>

**Plaque lisse (PCF) de mijotage sur brûleur**

153500255PCF

**210€ HT** **170€ HT**

**Cerceau pour Wok adaptable sur brûleur vif à gaz**

153520020 WP

**90€ HT** **75€ HT**

# Fourneau électrique sur four air pulsé GN1/1 électrique Snack "600" 4 & 5 plaques



Fourneau 4 plaques rondes sur four air pulsé électrique

SPT60ELS

- Plaques électriques rondes
- Protection thermique interne
- Régulation : commutateur 6 positions
- Four à convection électrique GN1/1
- 4 niveaux GN 1/1
- Dotation : 1 grille GN 1/1
- 400 V/3N/50Hz
- Placard neutre avec portes
- Sur demande fourneau 6 plaques



**1460€ HT**



**1790€ HT**



Fourneau 5 plaques rondes sur four air pulsé électrique GN1/1 + placard neutre

SPT905ELS

**1460€ HT**  
SPT60ELS

MODÈLE	4 plaques élec. sur Four élec. 4 x GN 1/1	5 plaques élec. sur Four élec. 4 x GN 1/1 + placard neutre
Puis. fourneau	4 x 2 Kw	5 x 2 Kw
Puissance four	3,13 Kw	3,13 Kw
Puissance totale	11,13 Kw	13,13 Kw
Dim. L x P x H mm	660 x 600 x 860/920	990 x 600 x 860/920
Poids / Voltage	66 Kg / 400V/N3	87 Kg / 400V/N3
Code article	SPT60ELS	SPT905ELS
PRIX TARIF	1690 € HT	2090 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1460 € HT</b>	<b>1790 € HT</b>

**1790€ HT**  
SPT905ELS







# Plaque à snacker / Grill / Fry top - SIMPLE VERSION TOP - SÉRIE 600



■ Plaque supérieure en acier ou "chrome dur", lisse, rainurée ou mixte ■ Epaisseur de 10 mm ■ Bords relevés sur 3 côtés de la plaque ■ Châssis en inox ■ Réglage de la température de 50 à 300°C ■ Thermostat de régulation du niveau de chauffe ■ Bouton de mise en route Marche / Arrêt + contrôle lampe témoin ■ Tiroir de récupération des graisses.

## Plaque en Acier Lisse ou Rainuré



## Plaque au "Chrome dur" Lisse ou Rainurée



Acier lisse

FTH30EL



Acier rainuré

FTR30EL



Lisse / "chrome dur"

FTHC30EL



Rainuré / "chrome dur"

FTRC30EL

**380€**  
HT  
FTH 30 EL

**440€**  
HT  
FTR 30 EL

**480€**  
HT  
FTH C 30 EL

**578€**  
HT  
FTR C 30 EL

MODÈLE	PLAQUE ACIER	
Désignation	FRY TOP LISSE	GRILL RAINURÉ
Dim. L x P x H mm	330 x 600 x 290	
Puissance - Poids	3 Kw / 230V 50Hz - 23 Kg	
Code article	FTH30EL	FTR30EL
PRIX TARIF	450 € HT	520 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>380 € HT</b>	<b>440 € HT</b>



MODÈLE	PLAQUE AU "CHROME DUR"	
Désignation	FRY TOP LISSE	GRILL RAINURÉ
Dim. L x P x H mm	330 x 600 x 290	
Puissance - Poids	3 Kw / 230V 50Hz - 23 Kg	
Code article	FTHC30EL	FTRC30EL
PRIX TARIF	560 € HT	680 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>480 € HT</b>	<b>578 € HT</b>



# Plaque à snacker / Grill / Fry top DOUBLE VERSION TOP

SÉRIE 600



## Plaque Acier ou "Chrome dur"

### Lisse ou Rainurée



Élément double Acier lisse

FTH60EL



**580€**  
HT  
FTH 60 EL

**768€**  
HT  
FTHC 60 EL



Acier Lisse au "chrome dur"

FTHC60EL



**SUR DEMANDE  
MODÈLE TRIPLE  
LONGUEUR 990 mm  
ACIER LISSE OU CHROME**



Acier 1/2 lisse 1/2 rainuré

FTHR60EL

**670€**  
HT  
FTHR 60 EL

**868€**  
HT  
FTHR C 60 EL



Acier 1/2 lisse 1/2 rainuré / "chrome dur"

FTHRC60EL

MODÈLE	PLAQUE ACIER	
Désignation	PLAQUE LISSE	PLAQUE 1/2 LISSE - 1/2 RAINURÉE
Dim. L x P x H mm	660 x 600 x 290	
Puissance - Poids	6 Kw / 400V/3N - 44 Kg	
Code article	FTH60EL	FTHR60EL
PRIX TARIF	680 € HT	790 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>580 € HT</b>	<b>670 € HT</b>



MODÈLE	PLAQUE ACIER AU "CHROME DUR"	
Désignation	PLAQUE LISSE	PLAQUE 1/2 LISSE - 1/2 RAINURÉE
Dim. L x P x H mm	660 x 600 x 290	
Puissance - Poids	6 Kw / 400V/3N - 44 Kg	
Code article	FTHC60EL	FTHRC60EL
PRIX TARIF	900 € HT	1020 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>768 € HT</b>	<b>868 € HT</b>

# Plaque à snacker / Grill / Fry top gaz "Simple" Top 600



- Plaque supérieure en acier ou "chrome dur", lisse, rainurée ou mixte ■ Epaisseur de 10 mm ■ Bords relevés sur 3 côtés de la plaque ■ Châssis en inox ■ Tiroir de récupération des graisses
- Thermostat de régulation ■ Allumage piezzo ■ Montées d'origine en gaz naturel (Inj. B/P fournis) ■ Excellente conductibilité thermique.

## Plaque en Acier Lisse ou Rainuré



## Plaque au "Chrome dur" Lisse ou Rainuré



**480€ HT**  
FTH30GL

**560€ HT**  
FTR30GL

**620€ HT**  
FTHC30GL

**670€ HT**  
FTRC30GL

MODÈLE	PLAQUE ACIER	
Désignation	FRY TOP LISSE	GRILL RAINURÉ
Dim. L x P x H mm	330 x 600 x 290/350	
Puissance - Poids	4 Kw - 25 Kg	
Code article	FTH30GL	FTR30GL
PRIX TARIF	560 € HT	660 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>480 € HT</b>	<b>560 € HT</b>



MODÈLE	PLAQUE AU "CHROME DUR"	
Désignation	FRY TOP LISSE	GRILL RAINURÉ
Dim. L x P x H mm	330 x 600 x 290/350	
Puissance - Poids	4 Kw - 25 Kg	
Code article	FTHC30GL	FTRC30GL
PRIX TARIF	730 € HT	790 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>620 € HT</b>	<b>670 € HT</b>

# Plaque à snacker / Grill / Fry top gaz "Double" VERSION TOP

SÉRIE 600



## Acier Lisse ou "Chrome dur"

1/2Lisse & 1/2Rainurée



Élément double Acier lisse

**795€ HT**  
FTH60GL

**990€ HT**  
FTHC60GL



Acier Lisse au "chrome dur"



Acier 1/2 lisse 1/2 rainuré

**900€ HT**  
FTHR60GL

**1080€ HT**  
FTHRC60GL

**SUR DEMANDE**  
**MODÈLE TRIPLE**  
**LONGUEUR 990 mm**  
**ACIER LISSE OU "CHROME DUR"**



Acier 1/2 lisse 1/2 rainuré / "chrome dur"

MODÈLE	PLAQUE ACIER	
Désignation	PLAQUE LISSE	PLAQUE 1/2 LISSE - 1/2 RAINURÉE
Dim. L x P x H mm	660 x 600 x 290/350	
Puissance - Poids	8 Kw - 47 Kg	
Code article	FTH60GL	FTHR60GL
PRIX TARIF	930 € HT	1060 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>795 € HT</b>	<b>900 € HT</b>



PLAQUE ACIER AU "CHROME DUR"	
PLAQUE LISSE	PLAQUE 1/2 LISSE - 1/2 RAINURÉE
660 x 600 x 290/350	
8 Kw - 47 Kg	
FTHC60GL	FTHRC60GL
1150 € HT	1260 € HT
<b>990 € HT</b>	<b>1080 € HT</b>



# Grillade Charcoal gaz SIMPLE & DOUBLE - VERSION TOP - SÉRIE 600



- Châssis en acier inox ■ Grille supérieure en tubes acier ■ Réglage de la hauteur de grille (2 positions) ■ Thermostat de régulation du niveau de chauffe ■ Tiroir de récupération des graisses
- Allumage piezzo ■ Brûleur très puissant en U démontable ■ Dotation: sac de 5 / 10Kg de pierres de lave ■ Montés d'origine en Gaz naturel (Inj. B/P fournis)



De série livré avec une grille à viande (M)

Grille stone  
GL30GLS  
**670€ HT**

Grille à viande de série : Type M **110€ HT**  
**90€ HT**

MODÈLE	GRILL CHARCOAL	
Désignation	SIMPLE	DOUBLE
Dim. L x P x H mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290
Puissance / Poids	6,5 Kw / 20 Kg	13 Kw / 36 Kg
Code article	GL30GLS	GL60GLS
PRIX TARIF	<b>800€ HT</b>	<b>1390€ HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>670€ HT</b>	<b>1190€ HT</b>

Élément double Grille stone  
**110€ HT**  
**90€ HT**

Option : Grille à poisson : Type S

**1190€ HT**  
GL60GLS



## Bain-marie avec vidange en façade SIMPLE & DOUBLE VERSION TOP SÉRIE 600



- Cuve Acier inox emboutie AISI 304 ■ Résistance chauffante sous la cuve pour faciliter le nettoyage ■ Cuve pour bac GN 1/1 ■ Profondeur max 150 mm (bac gastro en option)
- Température réglable jusqu'à 90°C ■ Robinet de vidange amovible avec cran de sécurité ■ Voltage : 230V/1/50Hz



Bain-marie

**379€ HT**  
BM30EL

MODÈLE	BAIN MARIE	
Désignation	1 CUVE	2 CUVES
Dim. L x P x H mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290
Puissance / Poids	1,5 kw / 12 Kg	3 kw / 22 Kg
Code article	BM30EL	BM60EL
PRIX TARIF	<b>440€ HT</b>	<b>730€ HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>379€ HT</b>	<b>620€ HT</b>

Élément double Bain-marie

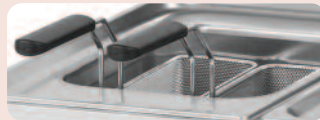
**620€ HT**  
BM60EL



## Cuiseur à pâtes avec vidange en façade SIMPLE & DOUBLE CUVE VERSION TOP SÉRIE 600



- Cuve GN 1/2 emboutie ■ Résistance Incoloy de chauffe dans la cuve
- Température réglable de 30 à 110°C ■ Acier Inox AISI 304
- Robinet de vidange amovible avec cran de sécurité
- Paniers en option (au choix) 3 types de paniers par cuve : 6 x 1/4 (PA14) - 2 x 1/2 (PA12) - 1 x 1/1 (PA11)



Cuiseur à pâtes

**495€ HT**  
VT30EL



**797€ HT**  
VT60EL

Élément double cuiseur à pâtes

### OPTION PANIERS

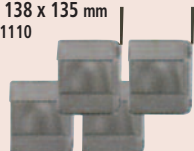
Paniers 1/4 (4 par cuve max)  
dim. : 100 x 138 x 135 mm  
Index : 408001110

PA14

Prix unitaire

**54€ HT**

**45€ HT**



### MODÈLE CUISEURS à PÂTES

MODÈLE	CUISEURS à PÂTES	
Désignation - Poids	1 cuve - 10 Kg	2 cuves - 18 Kg
Dim. L x P x H mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290
Puissance	3 Kw - 230V 50Hz	6 Kw - 400V/3N
Code article	VT30EL	VT60EL
PRIX TARIF	<b>590€ HT</b>	<b>940€ HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>495€ HT</b>	<b>797€ HT</b>

### OPTION PANIERS pour CUISEUR à PÂTES

1/2 Panier (2 par cuve) :  
dim. : 100 x 280 x 135 mm  
Index : 408008001

PA12

Prix unitaire

**78€ HT**

**65€ HT**



Panier GN 1/1 (1 par cuve)  
dim. : 200 x 280 x 135 mm  
Index : 408008000

PA11

Prix unitaire

**84€ HT**

**70€ HT**





Friteuse Simple

FE30ELT

- Résistances spéciales en inox
- Thermostat de régulation et de sécurité
- Réglable jusqu'à 190°C
- Robinet de vidange amovible
- Cuve emboutie
- Volt : 400 V/3N



**590€ HT**

**1077€ HT**



Elément double friteuse 2 cuves

FE60ELT

**OPTION PANIERS pour FRITEUSE**

2x 1/2 Paniers par cuve (100x235x100 mm) code : 408001505

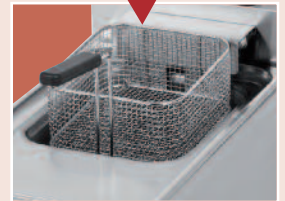
1Panier supplémentaire (210x235x100 mm) code : 408001501

Prix unitaire **39€ HT** / **33€ HT**

MODÈLE	FRITEUSE	version "TOP"
Désignation	SIMPLE	DOUBLE
Capacité	9 Litres	2x 9 Litres
Dim. L x P x H mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290
Puissance - Poids	6 Kw - 15 Kg	2x 6 Kw - 26 Kg
Code article	FE30ELT	FE60ELT
PRIX TARIF	<del>690€ HT</del>	<del>1270€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>590€ HT</b>	<b>1077€ HT</b>



Thermostat de sécurité



Cuve emboutie



Friteuse simple

FE31ELT

### Version "monobloc" SÉRIE 600 SUR PLACARD FERMÉ AVEC VIDANGE INCORPORÉ



Sur demande puissance 9,9 Kw par cuve spécial produits surgelés +7%

**905€ HT**



**1610€ HT**

MODÈLE	FRITEUSE	version "MONOBLOC"
Désignation	SIMPLE	DOUBLE
Capacité/Voltage	9 Litres /400V/3N	2x 9 Litres /400V/3N
Dim. L x P x H	330 x 600 x 850/900	660 x 600 x 850/900
Puissance - Poids	6 Kw - 27 Kg	2x 6 Kw - 46 Kg
Code article	FE31ELT	FE61ELT
PRIX TARIF	<del>1070€ HT</del>	<del>1880€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>905€ HT</b>	<b>1610€ HT</b>



Friteuse double cuve 2 x 9 L Monobloc + placard fermé

FE61ELT

### Réserve à frites chauffante avec BAC DE SALAGE ET D'ÉGOUTTAGE - VERSION TOP SÉRIE 600

- Bac GN 1/2 prof. 200 mm
- Grille perforée dans le fond du bac pour l'égouttage de l'huile/salage
- Maintien au chaud par 2 systèmes indépendants
- Résistances sous la cuve
- Chauffe en céramique au-dessus de la cuve de 30° à 90°C



Chauffe supérieur par résistance céramique



Vidange en façade avec cran de sécurité



Chauffe inférieur par résistance réglable

MODÈLE	RÉSERVE à FRITES
Désignation	VERSION TOP
Dim. L x P x H mm	330 x 600 x 290
Puissance	850 W
Poids	15 Kg
Code article	UH30el
PRIX TARIF	<del>690€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>585€ HT</b>



**585€ HT**

UH30EL



UH30EL



# Bac à plonge VERSION TOP

SÉRIE 600

# Water-Grill électrique



- Entièrement en acier inox
- Cuve emboutie
- 230 x 300 x 200 mm
- Robinet monotrou & siphon inclus

**350€<sup>HT</sup>**  
UM30EL



Élément plonge

- Collecteur de graisse GN1/1-65
- Grille en inox AISI 304 - 230 V/1
- Fermeture de sécurité de L-BOX
- 230V/1

**790€<sup>HT</sup>**  
GV30ELT



Watergrill

## BAC à PLONGE

Désignation	Version TOP
Dim. L x P x H	330 x 600 x 290
Poids	9,6 Kg
Code article	UM30EL
PRIX TARIF	410€ <sup>HT</sup>
<b>JACKPOT</b>	<b>350€<sup>HT</sup></b>

## WATER-GRILL

Désignation	Version TOP
Dim. L x P x H	330 x 630 x 290
Poids/Puissance	13 Kg/3,3 Kw
Code article	GV30ELT
PRIX TARIF	920€ <sup>HT</sup>
<b>JACKPOT</b>	<b>790€<sup>HT</sup></b>

# Plan de travail neutre SIMPLE & DOUBLE - VERSION TOP - SÉRIE 600



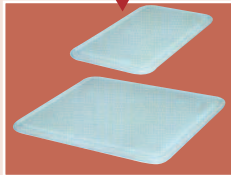
**167€<sup>HT</sup>**  
PP30L



Élément simple

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Plan supérieur embouti
- Option plaque de découpe

Plaques de découpe en polypropylène (option)



Plaque de découpe		
Simple (PP30L)	280x480 mm	69 € <sup>HT</sup>
Double (PP60L)	600x480 mm	116 € <sup>HT</sup>

**235€<sup>HT</sup>**  
PP60L



Élément double plan de travail neutre ou élément plan de travail neutre

Sur demande élément double existe en plan lisse chauffant 700W / 230V/1 **NOUVEAU** PP60EL **313 €<sup>HT</sup>**



MODÈLE	PLAN de TRAVAIL version "TOP"	
Désignation	<b>SIMPLE</b>	<b>DOUBLE</b>
Dim. L x P x H	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290
Plan de travail	280 x 480	600 x 480
Poids	7Kg	12 Kg
Code article	PP30L	PP60L
PRIX TARIF	200€ <sup>HT</sup>	275€ <sup>HT</sup>
<b>JACKPOT</b>	<b>167€<sup>HT</sup></b>	<b>235€<sup>HT</sup></b>

# Soubassement "four" à convection



- Soubassement pour 3 éléments de 330 mm ou 1 simple et 1 double
- Four à convection électrique 4 niveaux GN 1/1 (de 50 à 300°C)
- Fourni avec 1 grille GN 1/1
- Pieds réglables sur vérins
- 230V-50 Hz

## FOUR A CONVECTION GN 1/1 FORMANT SOUBASSEMENT

Dim. L x P x H mm	990 x 600 x 570
Puissance - Poids	3,13 Kw - 54 Kg
Code article	PT90EL
PRIX TARIF	1240€ <sup>HT</sup>
<b>JACKPOT</b>	<b>1060€<sup>HT</sup></b>

**1060€<sup>HT</sup>**  
PT90EL



GN1/1



Soubassement four Gastro GN 1/1 air pulsé

## MODÈLE SUPPORT / SOUBASSEMENT OUVERT avec ÉTAGÈRE BASSE

Désignation	Pour 1 élément	2 éléments 33 ou 1x	3 éléments 33	4 éléments 33 ou 2x
Dim. L x P x H mm	330 x 510 x 570	660 x 510 x 570	990 x 510 x 570	1320 x 510 x 570
Poids	12 Kg	16 Kg	21 Kg	26 Kg
Code article	PO30L	PO60L	PO90L	PO120L
PRIX TARIF	220€ <sup>HT</sup>	280€ <sup>HT</sup>	340€ <sup>HT</sup>	390€ <sup>HT</sup>
<b>JACKPOT</b>	<b>180€<sup>HT</sup></b>	<b>230€<sup>HT</sup></b>	<b>280€<sup>HT</sup></b>	<b>310€<sup>HT</sup></b>



**180€<sup>HT</sup>**  
PO30L



**230€<sup>HT</sup>**  
PO60L



**280€<sup>HT</sup>**  
PO90L



**310€<sup>HT</sup>**  
PO120L

- 4 pieds réglables
- Une étagère basse

- Piètement en acier
- Inox pieds ronds Ø 60 mm

# Cuisson intégrale "MODULAIRE SÉRIE 700" GAZ ou ÉLECTRIQUE



## SUPER PROFESSIONNEL version "Top" ou "Monobloc"



Fonctionnalité



Technicité



Haute performance



Qualité Européenne





# Plan de cuisson Gaz 2 / 4 / 6 FEUX VIFS / PCF VERSION TOP SÉRIE 700



● Élément simple 400 / double 800 / triple 1200 mm ● Top ou monobloc ● Plan de cuisson avec plan supérieur emboutie, entretien facile ● Brûleurs en fonte haute performance très puissants avec veilleuse (SP) double couronne ● Flamme pilot, allumage piezzo ● Grille supérieure en fonte émaillée ● Feux plus puissants (8,5 Kw, sur demande)



2 feux vifs

SP704G



Plan de cuisson - 4 feux vifs - élément double

SP708G



Plan de cuisson - 6 feux vifs - élément triple 1200

SP7012G



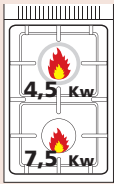
SP704G  
**999€ HT**



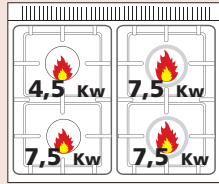
SP708G  
**1639€ HT**



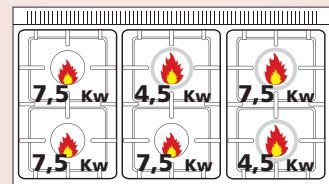
SP7012G  
**2290€ HT**



Désignation	2 feux vifs gaz
Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 300
Puissance / Poids	12 Kw / 26 Kg
code article	SP704G
PRIX TARIF	1170€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>999€ HT</b>



Désignation	4 feux vifs gaz
Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 300
Puissance / Poids	27 Kw / 50 Kg
code article	SP708G
PRIX TARIF	1900€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1639€ HT</b>



Désignation	6 feux vifs gaz
Dim. ext. LxPxH	1200 x 730 x 300
Puissance / Poids	39 Kw / 76 Kg
code article	SP7012G
PRIX TARIF	2690€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2290€ HT</b>



# Plan de cuisson Gaz 2 / 4 / 6 FEUX VIFS MONOBLOC SÉRIE 700



● Toute la série monobloc à les mêmes caractéristiques que la version TOP ci-dessus, portes en option



2 feux vifs  
Monobloc  
Porte option

SP740G



Plan de cuisson - 4 feux vifs  
Monobloc sur placard ouvert  
Portes en option

SP780G



Plan de cuisson 1200 - 6 feux vifs monobloc  
sur placard ouvert - Portes en option

SP7120G



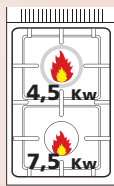
SP740G  
**1250€ HT**



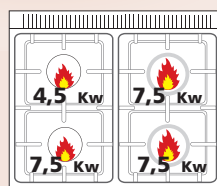
SP780G  
**1930€ HT**



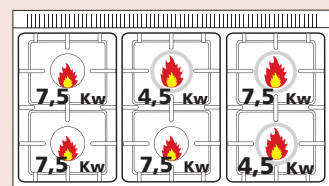
SP7120G  
**2670€ HT**



Désignation	2 feux vifs gaz
Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 900
Puissance / Poids	12 Kw / 39 Kg
Code article	SP740G
PRIX TARIF	1450€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1250€ HT</b>



Désignation	4 feux vifs gaz
Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	27 Kw / 67 Kg
code article	SP780G
PRIX TARIF	2240€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1930€ HT</b>



Désignation	6 feux vifs gaz
Dim. ext. LxPxH	1200 x 730 x 900
Puissance / Poids	39 Kw / 105 Kg
code article	SP7120G
PRIX TARIF	3090€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2670€ HT</b>



Plan de cuisson 800 - 2 feux + PCF - Version TOP



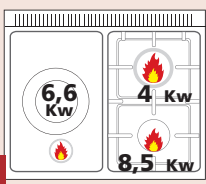
STP5708G  
**1930€ HT**



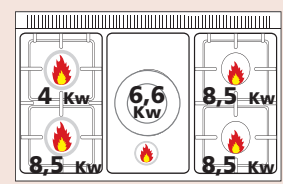
Plan de cuisson 1200 - 4 feux vifs + Plaque coup de feu - Version TOP



STPS7012G  
**2670€ HT**



Désignation	2 feux vifs + PCF version Top
Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 300
Puissance / Poids	19,1 Kw / 71 Kg
Code article	STP5708G
PRIX TARIF	2240€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1930€ HT</b>



Désignation	4 feux vifs + PCF version Top
Dim. ext. LxPxH	1200 x 730 x 300
Puissance / Poids	36,1 Kw / 96 Kg
Code article	STPS7012G
PRIX TARIF	3090€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2670€ HT</b>

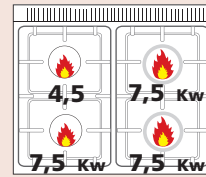
Fourneau avec plan de cuisson supérieur emboutié avec brûleur en fonte haute performance très puissant, veilleuse, SP double couronne, thermocouple, flamme pilot, allumage-piezoe Four gaz GN2/1 ou électrique statique ou four GN1/1 air pulsé. Version avec plaque coup de feu et deux feux vif ou entièrement plaque coup de feu (gaz ou électrique)



SPT780/11GE  
**2790 € HT**



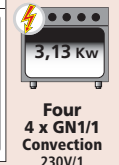
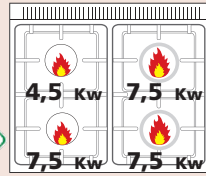
## FOURNEAU 4 FEUX VIFS GAZ sur FOUR GAZ GN 2/1



Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance Totale	33 Kw (+6 Kw)
Poids	111 Kg
Code article	SPT780/21G
PRIX TARIF	3470 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2990 € HT</b>



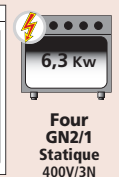
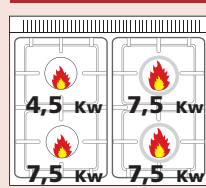
## FOURNEAU 4 FEUX VIFS GAZ sur FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1



Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance Totale	27 Kw (+3,13 Kw)
Voltage / Poids	230V/1 / 95 Kg
Code article	SPT780/11GE
PRIX TARIF	3250 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2790 € HT</b>



## FOURNEAU 4 FEUX VIFS GAZ sur FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

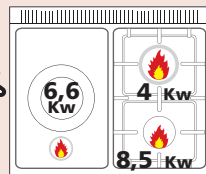


Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance Totale	27 Kw (+ 6,3 Kw)
Voltage / Poids	400V/3N / 105 Kg
Code article	SPT780/21GE
PRIX TARIF	3470 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2990 € HT</b>

Feux plus puissants (8,5 Kw, sur demande)



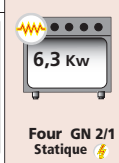
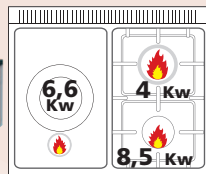
## 2 feux vifs (8,5 Kw + 4 Kw) + Plaque coup de feu (6,6 Kw) sur four Gaz GN 2/1 statique (6 Kw)



Désignation	2 feux vifs + PCF sur four gaz
Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	25,1 Kw / 130 Kg
Code article	STPST780/21G
PRIX TARIF	3920 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>3380 € HT</b>



## 2 feux vifs (8,5 Kw + 4 Kw) + Plaque coup de feu (6,6 Kw) sur four électrique GN 2/1 statique (6,3 Kw)



Désignation	2 feux vifs + PCF sur four électrique
Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance	19,1 Kw (+ 6,3 Kw)
Poids-Voltage	122 Kg - 400V/3N
Code article	STPST780/21GE
PRIX TARIF	3920 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>3380 € HT</b>

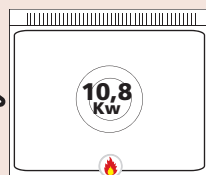
## 2 feux vifs (8,5 Kw + 4 Kw) + Plaque coup de feu (6,6 Kw) Monobloc sur placard ouvert (Poids 99 Kg - Dim. 800 x 730 x 933)

Portes en option

STPS780G	2570 € HT	2190 € HT
----------	-----------	-----------



## Fourneau Plaque coup de feu Gaz (10,8 Kw) sur four Gaz GN 2/1 statique (6 Kw)

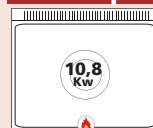


Désignation	Fourneau PCF sur four gaz
Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	16,8 Kw / 143 Kg
Code article	STT780/21G
PRIX TARIF	3700 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>3190 € HT</b>

Sur demande : avec four GN2/1 électrique - Puissance 6,3 Kw (prix identique)



## Plaque coup de feu Gaz (10,8 Kw) Monobloc sur placard ouvert (Poids 99 Kg - Dim. 800 x 730 x 933)



ST780G	2350 € HT	2030 € HT
--------	-----------	-----------



SPT780/21GE  
**3380 € HT**

STPS780G  
Sur placard ouvert

STT780/21G  
**3190 € HT**





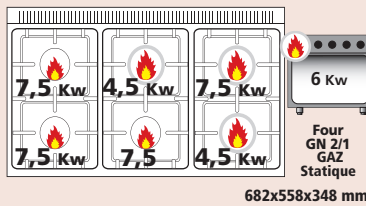
# Fourneau Gaz feux vifs + Plaque Coup de feu centrale SÉRIE 700

Fourneau avec plan de cuisson supérieur emboutie avec brûleur en fonte haute performance très puissant, veilleuse, SP double couronne, thermocouple, flamme pilot, allumage-piezoe Four gaz GN2/1 ou électrique statique ou four GN1/1 air pulsé ou four Géant GN3/1. Existe aussi avec version plaque coup de feu central et feux vif. (Feux plus puissants 8,5 Kw, sur demande)



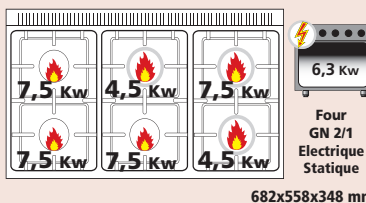
SPT7120/21G ou GE  
**3960€ HT**

## Fourneau Gaz 6 feux sur four Gaz GN 2/1 (6 Kw)



Désignation	6 feux vifs sur four gaz et placard neutre
Dim. ext. LxPxH	1200 x 730 x 900 mm
Puissance	39 Kw (+ 6 Kw)
Poids	150 Kg
Code article	SPT7120/21G
<b>PRIX TARIF</b>	<b>4600€ HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>3960€ HT</b>

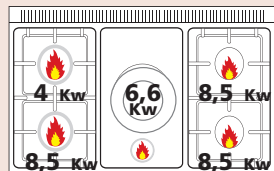
## Fourneau Gaz 6 feux sur four Electrique GN 2/1



Désignation	6 feux vifs sur four élec et placard neutre
Dim. ext. LxPxH	1200 x 730 x 900 mm
Puissance	39 Kw (+ 6,3 Kw)
Voltage / Poids	400V/3N / 139 Kg
Code article	SPT7120/21GE
<b>PRIX TARIF</b>	<b>4600€ HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>3960€ HT</b>

## 4 feux vifs (3 x 8,5 Kw + 4 Kw) + Plaque coup de feu (6,6 Kw) sur four Gaz statique GN 2/1 (6 Kw)

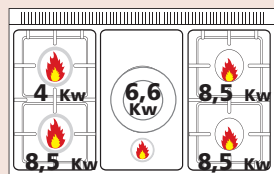
Réf. STPT7120/21G



Four GN 2/1 Gaz Statique 682x558x348 mm	6 Kw
Dim. ext. LxPxH	1200 x 730 x 900 mm
Puissance / Poids	42,1 Kw / 167 Kg
Code article	STPST7120/21G
<b>PRIX TARIF</b>	<b>5050€ HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>4250€ HT</b>

## 4 feux vifs (3 x 8,5 Kw + 4 Kw) + Plaque coup de feu (6,6 Kw) sur four Electrique GN 2/1 (6,3 Kw)

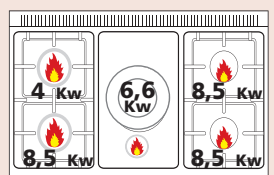
Réf. STPT7120/21GE



Four GN 2/1 Electrique Statique 682x558x348 mm	6,3 Kw
Dim. ext. LxPxH	1200 x 730 x 900 mm
Puissance	36,1 Kw + 6,3 Kw
Poids - Voltage	160 Kg - 400V/3N
Code article	STPST7120/21GE
<b>PRIX TARIF</b>	<b>5050€ HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>4250€ HT</b>

Modèle et prix identiques sur four Géant GN3/1 STPST7120/31G

## PLAN DE CUISSON 4 FEUX VIFS GAZ + PCF SUR PLACARD OUVERT



Désignation	4 feux vifs + PCF sur placard ouvert
Dim. ext. LxPxH	1200 x 730 x 900
Puissance / Poids	36,1 Kw / 134 Kg
Code article	STPS7120G
<b>PRIX TARIF</b>	<b>3550€ HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>3055€ HT</b>

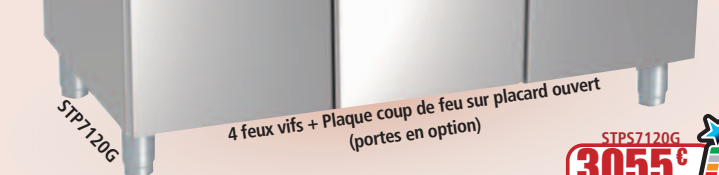


SPT7120/31G  
**4310€ HT**

## Fourneau Gaz 6 feux sur four Géant GN 3/1 Gaz (10,5 Kw)

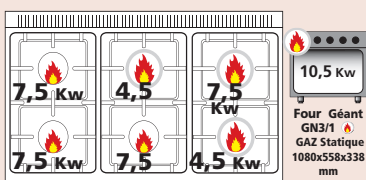


Désignation	6 feux vifs sur four gaz Géant GN3/1
Dim. ext. LxPxH	1200 x 730 x 900 mm
Puissance / Poids	49,5 Kw / 166 Kg
Code article	SPT7120/31G
<b>PRIX TARIF</b>	<b>5100€ HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>4310€ HT</b>



SPT7120G  
**3055€ HT**

## Fourneau Gaz 6 feux sur four Géant GN 3/1 Gaz (10,5 Kw)



Désignation	6 feux vifs sur four gaz Géant GN3/1
Dim. ext. LxPxH	1200 x 730 x 900 mm
Puissance / Poids	49,5 Kw / 166 Kg
Code article	SPT7120/31G
<b>PRIX TARIF</b>	<b>5100€ HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>4310€ HT</b>

Modèle et prix identiques sur four Géant GN3/1 "électrique" STP7120/31GE

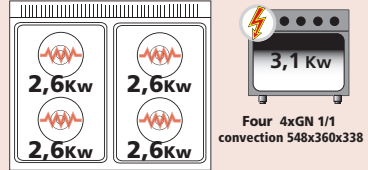


Fourneaux électriques avec four à convection ou statique GN2/1 à régulation thermostatique température : 50-300°C Le choix entre 3 options de plaques : en fonte ronde Ø 220 mm ou plaque carrée 220x220 puissance 2,6Kw chacune ou plaque carrée coup de feu 300x300 mm puissance 3 Kw chacune (agrandissant le plan de cuisson au maximum). Plaques de haute qualité avec une protection thermostatique interne contre la surchauffe Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions Voltage : 400V/3N/ 50Hz



**2150€ HT**

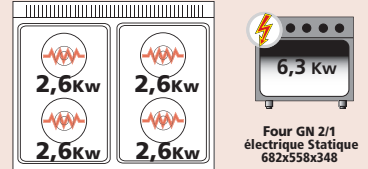
### Fourneau "4 plaques rondes" (4x2,6 Kw) (12 Kw) sur four ÉLECTRIQUE AIR PULSÉ GN 1/1 (3,1 Kw)



Désignation	Fourneau sur four électrique
Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	13,5 Kw / 85 Kg
Code article	SPT780/11E
PRIX TARIF	2490 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2150 € HT</b>

Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions

### Fourneau "4 plaques rondes" (4x2,6 Kw) (12 Kw) sur four ÉLECTRIQUE STATIQUE GN 2/1 (6,3 Kw)



Désignation	Fourneau sur four électrique
Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	16,7 Kw / 97 Kg
Code article	SPT780/21E
PRIX TARIF	2830 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2440 € HT</b>

Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions

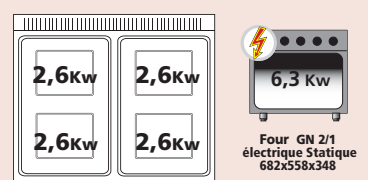
Sur demande : (6 x 2,6 Kw) + Four GN2/1 + Placard longueur 1200 mm



**3150€ HT**



### Fourneau "4 plaques carrées" (4x2,6 Kw) sur four ÉLECTRIQUE (6,3 Kw) STATIQUE GN2/1



Désignation	Fourneau avec four statique
Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	16,7 Kw / 101 Kg
Code article	SPQT780/21E
PRIX TARIF	3650 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>3150 € HT</b>

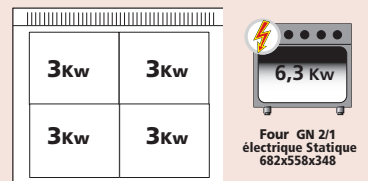
Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions

Sur demande : (6 x 2,6 Kw) + Four GN2/1 + Placard longueur 1200 mm



**3150€ HT**

### Fourneau "plaque coup de feu" (4x3 Kw) sur four ÉLECTRIQUE STATIQUE GN2/1 (6,3 Kw)



Désignation	Fourneau PCF avec four statique GN2/1
Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	18,3 Kw / 131 Kg
Code article	SPLT780/21E
PRIX TARIF	3650 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>3150 € HT</b>

Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions

Modèle identique avec un four GN1/1 Air pulsé 3,1 Kw SPLT78011E

Sur demande : (6 x 3 Kw) + Four GN2/1 + Placard longueur 1200 mm (SPLT7120/21E)





# Plaque à induction Wok induction TOP & MONOBLOC SÉRIE 700



Composant d'induction "Berner" Grande efficacité & grande vitesse d'opération Diamètre du plan de cuisson 120 à 230 mm Voltage : 400V/3N/ 50Hz

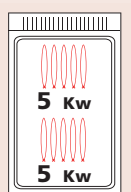


Induction simple  
2 points de chauffe

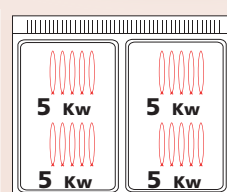
**5490€ HT** SPI704ES **10400€ HT** SPI708ES



Induction double 4 points de chauffe



Désignation	induction
Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 300
Puissance / Poids	10 Kw / 42 Kg
Code article	SPI704ES
PRIX TARIF	6390€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>5490€ HT</b>



Désignation	induction
Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 300
Puissance / Poids	20 Kw / 77 Kg
Code article	SPI708ES
PRIX TARIF	11900€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>10400€ HT</b>

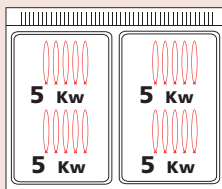
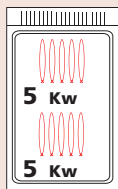
## Cuisson Induction 2 & 4 PLAQUES super professionnel "monobloc" SÉRIE 700

Toute la série monobloc à les mêmes caractéristiques que la version TOP ci-dessus, portes en option



Induction simple

SPI740ES



Désignation	induction	induction
Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 900	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	10 Kw / 68 Kg	20 Kw / 94 Kg
Code article	SPI740ES	SPI780ES
PRIX TARIF	6440€ HT	12400€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>5924€ HT</b>	<b>10990€ HT</b>

**5924€ HT** SPI740ES

**10990€ HT** SPI780ES



Induction double monobloc  
4 points de chauffe

SPI780ES

## WOK Induction super professionnel Version "TOP" & "monobloc" SÉRIE 700

Composant d'induction "Berner" Grande efficacité & grande vitesse d'opération Diamètre du plan de cuisson 300 mm Voltage : 230V/1/ 50Hz Porte en option



WOK Induction TOP

SPI704E WOK

**3600€ HT** SPI704E WOK



**3790€ HT** SPI780E



WOK Induction Monobloc

SPI740E WOK

Désignation	induction TOP	induction MONOBLOC
Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 300	400 x 730 x 900
Puissance / Poids	3,5 Kw / 31	3,5 Kw / 41 Kg
Code article	SPI704E WOK	SPI740E WOK
PRIX TARIF	4200€ HT	4400€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>3600€ HT</b>	<b>3790€ HT</b>



Accessoires & Options	517190022	1PSX400	1 porte gauche avec poignet (PSX-DL740), (dim.: 432 x 67 x 562 mm) pour placard simple ou double	160€ HT	129€ HT
	517190021	1PDX400	1 porte droite avec poignet (PDX-DP740), (dim.: 432 x 67 x 562 mm) pour placard simple ou double	160€ HT	129€ HT

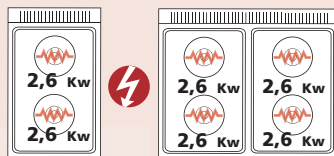
# Plan de cuisson & plaques coup de feu électrique



■ Plan de cuisson électrique plaques rondes en fonte de haute qualité thermique et une protection thermostatique interne contre la surchauffe Ø 220 mm et d'une puissance de 2,6 Kw chacune ■ Voltage 400V/3N/ 50Hz



2 plaques rondes



Double élément 800 - 4 plaques rondes



**620€ HT**  
SP704E

Désignation	2 plaques rondes	4 plaques rondes
Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 300	800 x 730 x 300
Puissance / Poids	⚡ 5,2 Kw / 23 Kg	⚡ 10,4 Kw / 42 Kg
Code article	SP704E	SP708E
PRIX TARIF	<del>720 € HT</del>	<del>1180 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>620 € HT</b>	<b>990 € HT</b>

Sur demande : 6 x 2,6 Kw long. 1200 mm - TOP

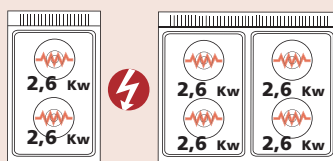


**990€ HT**  
SP708E



2 plaques rondes

**860€ HT**  
SP740E



Désignation	2 plaques rondes	4 plaques rondes
Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 900	800 x 730 x 900
Puissance Totale	⚡ 5,2 Kw	⚡ 10,4 Kw
Poids	35 Kg	59 Kg
Code article	SP740E	SP780E
PRIX TARIF	<del>990 € HT</del>	<del>1500 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>860 € HT</b>	<b>1290 € HT</b>

Sur demande : 6 x 2,6 Kw long. 1200 mm - Monobloc - Porte(s) en option



4 plaques rondes monobloc  
Portes en option

**1290€ HT**  
SP780E

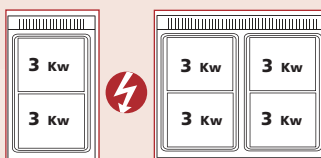
## Plaque coup de feu & de mijotage version "TOP" & "Monobloc"

■ Plan supérieur en inox emboutiti ■ Plaque coup de feu électrique ■ Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions ■ Voltage 400V/3N/ 50Hz  
■ Protection thermostatique interne pour chaque plaque.



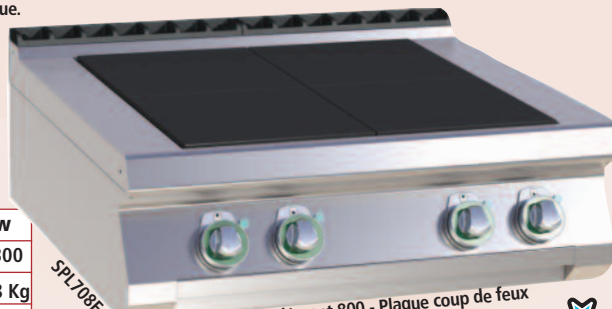
Plaque coup de feux

**980€ HT**  
SPL704E



Désignation	PCF 2x 3Kw	PCF 4x 3Kw
Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 300	800 x 730 x 300
Puissance / Poids	⚡ 6 Kw / 42 Kg	⚡ 12 Kw / 78 Kg
Code article	SPL704E	SPL708E
PRIX TARIF	<del>1140 € HT</del>	<del>1960 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>980 € HT</b>	<b>1690 € HT</b>

Sur demande : 6 x 3 Kw long. 1200 mm - TOP



Double élément 800 - Plaque coup de feux

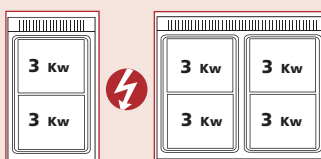
**1690€ HT**  
SPL708E

### Version "MONOBLOC"



Plaque coup de feux

**1230€ HT**  
SPL740E



Désignation	PCF monobloc	PCF monobloc
Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 900	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	⚡ 6 Kw/53 Kg	⚡ 12 Kw / 94Kg
Code article	SPL740E	SPL780E
PRIX TARIF	<del>1420 € HT</del>	<del>2290 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1230 € HT</b>	<b>1980 € HT</b>

sur demande : 6 x 3 Kw long. 1200 mm - Monobloc - Porte(s) en option

**1980€ HT**  
SPL780E



Plaque coup de feux double 800  
Portes en option



# Fry Top Plaque à snacker Plancha' Grill "Gaz" VERSION 700 TOP



- Plaque acier de 12 mm d'épaisseur
- Excellent conductibilité thermique
- Élément simple 400 mm double 800 mm
- version top à poser ou monobloc
- Allumage piézo-électrique et veilleuse / Flamme pilot
- Tiroir à graisse



Acier Lisse



"Chrome dur" / Lisse



Acier Rainuré



Rainuré / "Chrome dur"

**1070€ HT**  
FTH704G

**1360€ HT**  
FTHC704G

**1170€ HT**  
FTR704G

**1440€ HT**  
FTRC704G

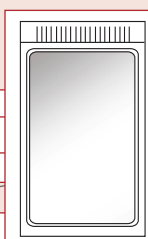
## Plaque acier lisse

Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 300
Puissance	7 Kw / 41 Kg
Code article	FTH704G
PRIX TARIF	1250€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1070€ HT</b>



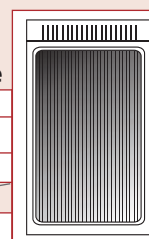
## Lisse "Chrome dur"

Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 300
Puissance	7 Kw / 41 Kg
Code article	FTHC704G
PRIX TARIF	1610€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1360€ HT</b>



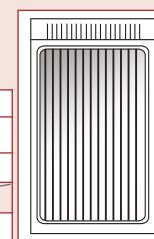
## Acier Rainurée

Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 300
Puissance	7 Kw / 40 Kg
Code article	FTR704G
PRIX TARIF	1360€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1170€ HT</b>



## Rainurée "Chrome dur"

Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 300
Puissance	7 Kw / 40 Kg
Code article	FTRC704G
PRIX TARIF	1700€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1440€ HT</b>



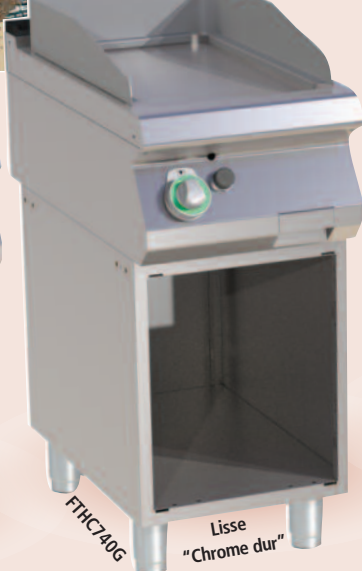
# Fry Top Plaque à snacker Plancha' Grill "Gaz" VERSION 700 MONOBLOC



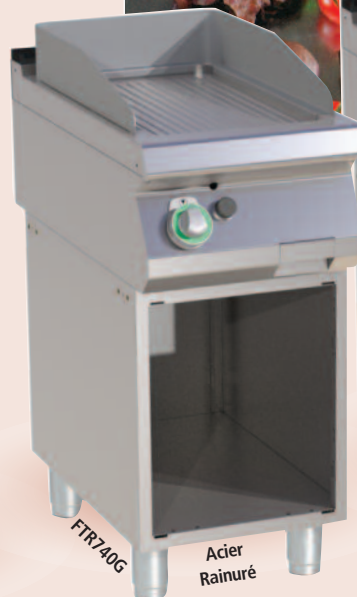
- Toute la série monobloc à les mêmes caractéristiques que la version TOP ci-dessus, porte en option



Acier Lisse



Lisse "Chrome dur"



Acier Rainuré



Rainuré "Chrome dur"

**1340€ HT**  
FTH740G

**1630€ HT**  
FTHC740G

**1400€ HT**  
FTR740G

**1690€ HT**  
FTRC740G

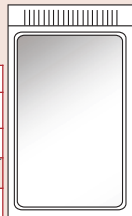
## Plaque acier lisse

Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 900
Puissance / Poids	7 Kw / 52 Kg
Code article	FTH740G
PRIX TARIF	1560€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1340€ HT</b>



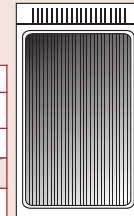
## Lisse "Chrome dur"

Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 900
Puissance / Poids	7 Kw / 52 Kg
Code article	FTHC740G
PRIX TARIF	1900€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1630€ HT</b>



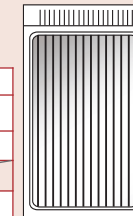
## Acier Rainurée

Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 900
Puissance / Poids	7 Kw / 52 Kg
Code article	FTR740G
PRIX TARIF	1650€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1400€ HT</b>



## Rainurée "Chrome dur"

Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 900
Puissance / Poids	7 Kw / 52 Kg
Code article	FTRC740G
PRIX TARIF	1980€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1690€ HT</b>

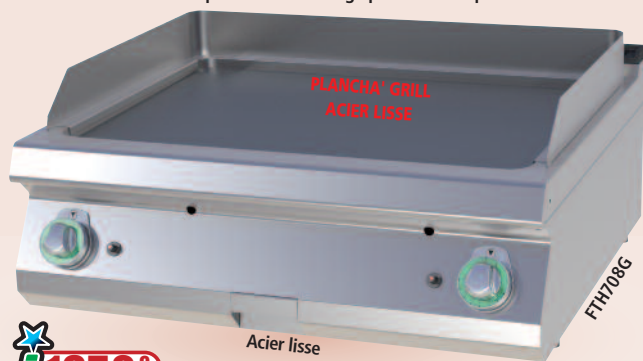


## Accessoires & Options

517190022	1PSX400	1 porte gauche avec poignet (PSX-DL740), (dim.: 432 x 67 x 562 mm) pour placard simple	160€ HT	129€ HT
517190021	1PDX400	1 porte droite avec poignet (PDX-DP740), (dim.: 432 x 67 x 562 mm) pour placard simple	160€ HT	129€ HT



- Plaque acier de 12 mm d'épaisseur
- Excellent conductibilité thermique
- Élément double 800 mm
- version top à poser ou monobloc
- 2 zones de cuisson indépendant
- Allumage piézzo-électrique et veilleuse / Flamme pilot
- Tiroir à graisse incorporé



**1650€ HT**  
FTH708G

Acier lisse

**2150€ HT**  
FTHC708G

Lisse / "Chrome dur"

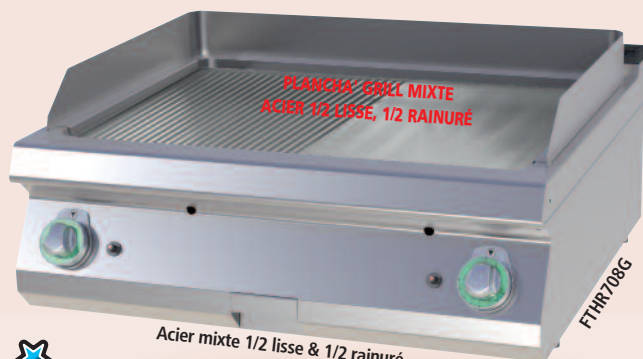
Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 300
Puissance / Poids	14 Kw / 75 Kg
Code article	FTH708G
PRIX TARIF	1950 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1650 € HT</b>

Acier lisse



Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 300
Puissance / Poids	14 Kw / 75 Kg
Code article	FTHC708G
PRIX TARIF	2490 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2150 € HT</b>

Lisse / "Chrome dur"



**1750€ HT**  
FTHR708G

Acier mixte 1/2 lisse & 1/2 rainuré

**2220€ HT**  
FTHRC708G

Mixte "Chrome dur" 1/2 lisse & 1/2 rainuré

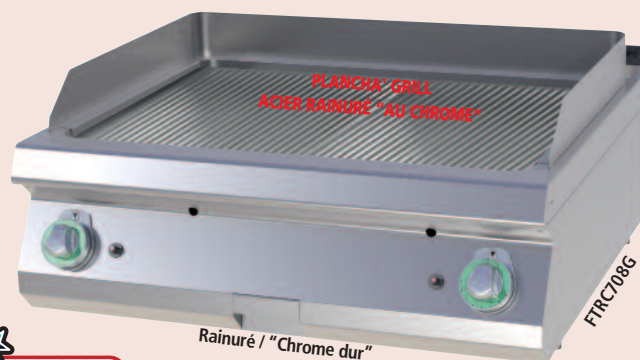
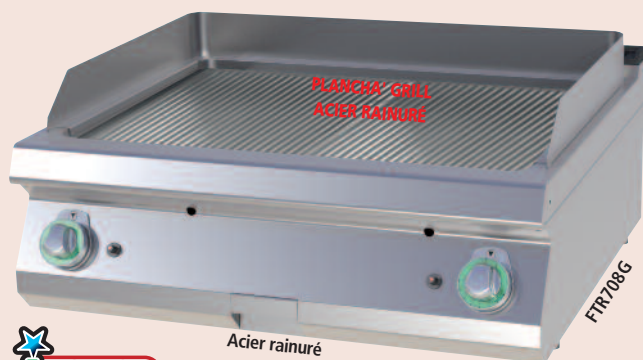
Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 300
Puissance / Poids	14 Kw / 74 Kg
Code article	FTHR708G
PRIX TARIF	2050 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1750 € HT</b>

Acier Mixte



Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 300
Puissance / Poids	14 Kw / 74 Kg
Code article	FTHRC708G
PRIX TARIF	2590 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2220 € HT</b>

Mixte "Chrome dur"



**1850€ HT**  
FTR708G

Acier rainuré

**2290€ HT**  
FTRC708G

Rainuré / "Chrome dur"

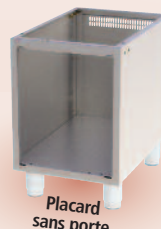
Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 300
Puissance / Poids	14 Kw / 74 Kg
Code article	FTR708G
PRIX TARIF	2150 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1850 € HT</b>

Acier Rainuré



Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 300
Puissance / Poids	14 Kw / 74 Kg
Code article	FTRC708G
PRIX TARIF	2680 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2290 € HT</b>

Rainuré / "Chrome dur"



Placard sans porte

	PLACARD OUVERT POUR CUISSON 700		400 / 800 / 1200		SANS OU AVEC PORTE(S)	
Modèle	400 sans porte	400 avec porte	800 sans portes	800 avec portes (2)	1200 sans portes	1200 avec portes (3)
Dim. L x P x H mm	400 x 730 x 600		800 x 730 x 600		1200 x 730 x 600	
Poids	11 Kg	15 Kg	16 Kg	24 Kg	21 Kg	35 Kg
Code article	P740	P740D	P780	P780D	P7120	P7120D
PRIX TARIF	290 € HT	450 € HT	360 € HT	620 € HT	540 € HT	930 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>245 € HT</b>	<b>380 € HT</b>	<b>310 € HT</b>	<b>540 € HT</b>	<b>460 € HT</b>	<b>800 € HT</b>



Placard avec portes



# Fry Top

# Plaque à snacker

# Plancha' Grill

# Gaz

# MONOBLOC SUR PLACARD OUVERT



- Plaque acier de 12 mm d'épaisseur
- Excellent conductibilité thermique
- Élément double 800 mm
- 2 zones de cuisson indépendant
- Allumage piézzo-électrique et veilleuse / Flamme pilot
- Tiroir à graisse incorporé
- Portes en option



Acier lisse

FTH780G



Acier mixte  
1/2 lisse & 1/2 rainuré

FTHR780G



Acier rainuré

FTR780G



**1970 € HT**  
FTH780G

Acier lisse

Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	14 Kw / 91 Kg
Code article	FTH780G
PRIX TARIF	2280 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1970 € HT</b>

**2070 € HT**  
FTHR780G

Acier Mixte

Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	14 Kw / 90 Kg
Code article	FTHR780G
PRIX TARIF	2370 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2070 € HT</b>

**2120 € HT**  
FTR780G

Acier Rainuré

Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	14 Kw / 90 Kg
Code article	FTR780G
PRIX TARIF	2450 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2120 € HT</b>



Lisse / "Chrome dur"

FTHC780G



Mixte "Chrome dur"  
1/2 lisse & 1/2 rainuré

FTHRC780G



Rainuré / "Chrome dur"

FTRC780G

**2450 € HT**  
FTHC780G

Lisse / "Chrome dur"

Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	14 Kw / 91 Kg
Code article	FTHC780G
PRIX TARIF	2850 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2450 € HT</b>

**2520 € HT**  
FTHRC780G

Mixte / "Chrome dur"

Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	14 Kw / 91 Kg
Code article	FTHRC780G
PRIX TARIF	2950 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2520 € HT</b>

**2560 € HT**  
FTRC780G

Rainuré / "Chrome dur"

Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	14 Kw / 90 Kg
Code article	FTRC780G
PRIX TARIF	3040 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2560 € HT</b>

78

Accessoires & Options	517190022	1PSX400	1 porte gauche avec poignet (PSX-DL740), (dim.: 432 x 67 x 562 mm) pour placard simple ou double	160 € HT	129 € HT
	517190021	1PDX400	1 porte droite avec poignet (PDX-DP740), (dim.: 432 x 67 x 562 mm) pour placard simple ou double	160 € HT	129 € HT

# Fry Top Plaque à snacker Plancha' Grill Electrique VERSION TOP



- Plaque acier de 12 mm d'épaisseur
- Excellent conductibilité thermique
- Élément simple 400 mm double 800 mm
- version top à poser ou monobloc
- Allumage piézzo-électrique et veilleuse
- Tiroir à graisse incorporé



**Plaque acier lisse**

Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 300
Puissance / Poids	⚡ 4,5 Kw/40 Kg
Voltage	400V/3N/50-60 Hz
Code article	FTH704E
PRIX TARIF	<del>1150 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>990 € HT</b>



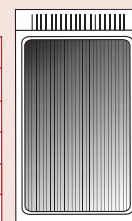
**Lisse "Chrome dur"**

Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 300
Puissance / Poids	⚡ 4,5 Kw / 40 Kg
Voltage	400V/3N/50-60 Hz
Code article	FTHC704E
PRIX TARIF	<del>1490 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1290 € HT</b>



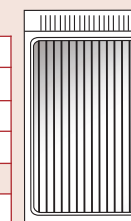
**Acier Rainurée**

Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 300
Puissance / Poids	⚡ 4,5 Kw / 40 Kg
Voltage	400V/3N/50-60 Hz
Code article	FTR704E
PRIX TARIF	<del>1250 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1070 € HT</b>



**Rainurée "Chrome dur"**

Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 300
Puissance / Poids	⚡ 4,5 Kw / 40 Kg
Voltage	400V/3N/50-60 Hz
Code article	FTRC704E
PRIX TARIF	<del>1570 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1350 € HT</b>



# Fry Top Plaque à snacker Plancha' Grill électrique VERSION MONOBLOC

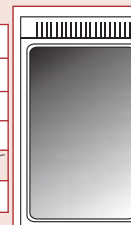


- Toute la série monobloc à les mêmes caractéristiques que la version TOP ci-dessus, **porte en option**



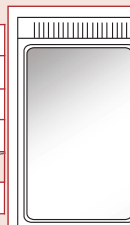
**Plaque acier lisse**

Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 900
Puissance / Poids	⚡ 4,5 Kw / 51 Kg
Voltage	400V/3N/50-60 Hz
Code article	FTH740E
PRIX TARIF	<del>1430 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1240 € HT</b>



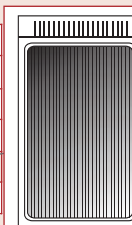
**Lisse "Chrome dur"**

Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 900
Puissance / Poids	⚡ 4,5 Kw / 51 Kg
Voltage	400V/3N/50-60 Hz
Code article	FTHC740E
PRIX TARIF	<del>1770 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1540 € HT</b>



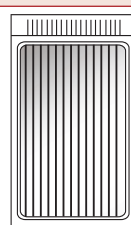
**Acier Rainurée**

Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 900
Puissance / Poids	⚡ 4,5 Kw / 51 Kg
Voltage	400V/3N/50-60 Hz
Code article	FTR740E
PRIX TARIF	<del>1530 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1300 € HT</b>



**Rainurée "Chrome dur"**

Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 900
Puissance / Poids	⚡ 4,5 Kw / 51 Kg
Voltage	400V/3N/50-60 Hz
Code article	FTRC740E
PRIX TARIF	<del>1860 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1590 € HT</b>



Accessoires & Options	517190022	1PSX400	1 porte gauche avec poignet (PSX-DL740), (dim.: 432 x 67 x 562 mm) pour placard simple	160 € HT	129 € HT
	517190021	1PDX400	1 porte droite avec poignet (PDX-DP740), (dim.: 432 x 67 x 562 mm) pour placard simple	160 € HT	129 € HT

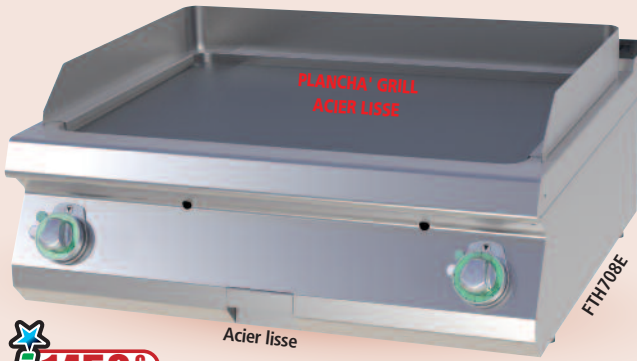




# Fry Top Plaque à snacker Plancha' Grill Électrique VERSION TOP



- Plaque acier de 12 mm d'épaisseur
- Excellent conductibilité thermique
- Élément double 800 mm
- version top à poser ou monobloc
- 2 zones de cuisson indépendant
- Tiroir à graisse incorporé
- Voltage : 400V/3N/50-60Hz



Acier lisse

Lisse / "Chrome dur"

Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 300
Puissance / Poids	9 Kw / 72 Kg
Code article	FTH708E
PRIX TARIF	1700 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1450 € HT</b>



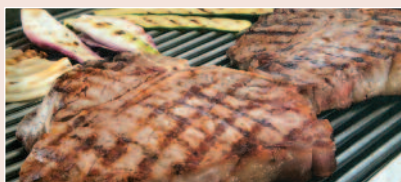
Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 300
Puissance / Poids	9 Kw / 72 Kg
Code article	FTHC708E
PRIX TARIF	2270 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1950 € HT</b>



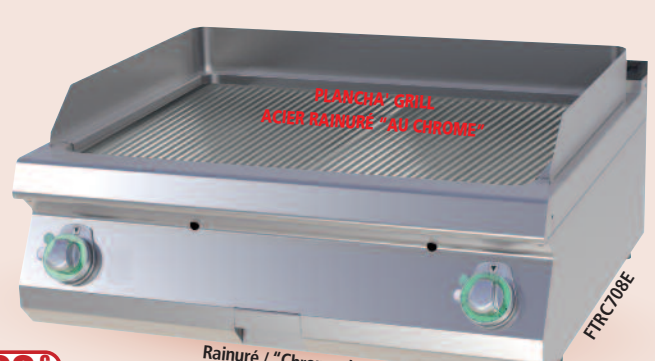
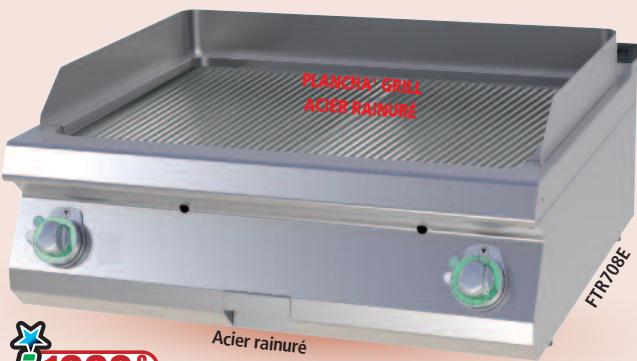
Acier mixte 1/2 lisse & 1/2 rainuré

"Chrome dur" mixte 1/2 lisse & 1/2 rainuré

Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 300
Puissance / Poids	9 Kw / 72 Kg
Code article	FTHR708E
PRIX TARIF	1800 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1550 € HT</b>



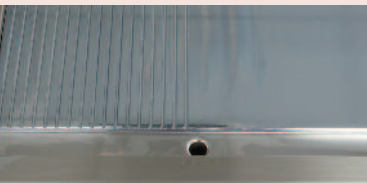
Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 300
Puissance / Poids	9 Kw / 72 Kg
Code article	FTHRC708E
PRIX TARIF	2360 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1990 € HT</b>



Acier rainuré

Rainuré / "Chrome dur"

Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 300
Puissance / Poids	9 Kw / 72 Kg
Code article	FTR708E
PRIX TARIF	1920 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1660 € HT</b>



Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 300
Puissance / Poids	9 Kw / 72 Kg
Code article	FTRC708E
PRIX TARIF	2470 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2120 € HT</b>



	PLACARD OUVERT POUR CUISSON 700		400 / 800 / 1200		SANS OU AVEC PORTE(S)	
Modèle	400 sans porte	400 avec porte	800 sans portes	800 avec portes (2)	1200 sans portes	1200 avec portes (3)
Dim. L x P x H mm	400 x 730 x 600		800 x 730 x 600		1200 x 730 x 600	
Poids	11 Kg	15 Kg	16 Kg	24 Kg	21 Kg	35 Kg
Code article	P740	P740D	P780	P780D	P7120	P7120D
PRIX TARIF	290 € HT	450 € HT	360 € HT	620 € HT	540 € HT	930 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>245 € HT</b>	<b>380 € HT</b>	<b>310 € HT</b>	<b>540 € HT</b>	<b>460 € HT</b>	<b>800 € HT</b>



80

Placard sans porte

Placard avec portes

# Fry Top Plaque à snacker Plancha' Grill Électrique

**MONOBLOC**  
SUR PLACARD OUVERT



- Plaque acier de 12 mm d'épaisseur
- Excellent conductibilité thermique
- Élément double 800 mm
- 2 zones de cuisson indépendant
- Voltage : 400V/3N/50-60Hz
- Tiroir à graisse incorporé
- Portes en option



Acier lisse

FTH780E

**1760 € HT**  
FTH780E

Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	9 Kw / 88 Kg
Code article	FTH780E
PRIX TARIF	2040 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1760 € HT</b>



Acier mixte  
1/2 lisse & 1/2 rainuré

FTHR780E

**1850 € HT**  
FTHR780E

Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	9 Kw / 88 Kg
Code article	FTHR780E
PRIX TARIF	2150 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1850 € HT</b>



Acier rainuré

FTR780E

**1920 € HT**  
FTR780E

Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	9 Kw / 88 Kg
Code article	FTR780E
PRIX TARIF	2260 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1920 € HT</b>



Lisse / "Chrome dur"

FTHC780E

**2190 € HT**  
FTHC780E

Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	9 Kw / 89 Kg
Code article	FTHC780E
PRIX TARIF	2590 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2190 € HT</b>



"Chrome dur" mixte  
1/2 lisse & 1/2 rainuré

FTHRC780E

**2320 € HT**  
FTHRC780E

Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	9 Kw / 89 Kg
Code article	FTHRC780E
PRIX TARIF	2700 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2320 € HT</b>



Rainuré / "Chrome dur"

FTRC780E

**2390 € HT**  
FTRC780E

Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	9 Kw / 89 Kg
Code article	FTRC780E
PRIX TARIF	2790 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2390 € HT</b>

Accessoires & Options	517190022	1PSX400	1 porte gauche avec poignet (PSX-DL740), (dim.: 432 x 67 x 562 mm) pour placard simple ou double	160 € HT	129 € HT
	517190021	1PDX400	1 porte droite avec poignet (PDX-DP740), (dim.: 432 x 67 x 562 mm) pour placard simple ou double	160 € HT	129 € HT



# Grill à pierre de lave (Charcoal) simple ou double

Version "TOP"



■ Grill Stone Super professionnel à performance intensive. 1 ou 2 zones de cuisson système GAZ avec pierres de lave, puissance élevé de conduction thermique ■ Bord pare-éclaboussures en inox démontable pour l'entretien ■ 2 positions de réglages de la hauteur de la grille de cuisson ■ Grille simple 400 et double 2x 400 mm de long ■ Brûleur tube en U démontable ■ Allumage piezzo ■ Tiroir à graisse



Grille Simple 400 TOP



Grillade Double 800 TOP

**1180 € HT**

MODÈLE	GRILL CHARCOAL	
Désignation	SIMPLE	DOUBLE
Dim. L x P x H mm	400 x 730 x 422	800 x 730 x 422
Puissance / Poids	7,5 Kw / 34 Kg	15 Kw / 55 Kg
Code article	GL704G	GL708G
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1360 HT</b>	<b>1930 HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1180 HT</b>	<b>1650 HT</b>

**1650 € HT**

Grille à viande de série : Type GL700M

140 € HT  
119 € HT



Option : Grille à poisson : Type GL700S

140 € HT  
119 €



# Grill à pierre de lave (Charcoal) simple ou double

Version "MONOBLOC"



■ Toute la série monobloc à les mêmes caractéristiques que la version TOP ci-dessus, portes en option



Grille Simple



Grille poisson ou viande (dotation uniquement viande)

**1400 € HT**



**1960 € HT**

MODÈLE	GRILL CHARCOAL	
Désignation	SIMPLE	DOUBLE
Dim. L x P x H mm	400 x 730 x 1020	800 x 730 x 1020
Puissance / Poids	7,5 Kw / 45 Kg	15 Kw / 71 Kg
Code article	GL740G	GL780G
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1630 HT</b>	<b>2270 HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1400 HT</b>	<b>1960 HT</b>



Grille Double 800 MONOBLOC  
Portes en option

# Plan neutre de travail avec tiroir Simple & Double

VERSION MONOBLOC

■ Construction acier inoxydable 15/10° AISI 304 pour le plan supérieur et AISI 304 8/10° pour le support et la structure ■ Tiroir de service télescopique GN1/1 pour l'élément 400 et tiroir GN2/1 pour le 800 (livré avec 2 éléments GN 1/1) - (sur demande version top)



Plan Simple  
Porte en option



Tiroir télescopique GN 1/1 et 2x 1/1

Désignation	Plan neutre simple Monobloc	Plan neutre double Monobloc
Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 900	800 x 730 x 900
Poids	35 Kg	55 Kg
Code article	PP740	PP780
<b>PRIX TARIF</b>	<b>950 € HT</b>	<b>1270 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>820 € HT</b>	<b>1090 € HT</b>



Plan neutre double (Portes en option)

**1090 € HT**



# Bain-marie Electrique GN1/1 & GN2/1 VERSION TOP & MONOBLOC



- Construction acier inoxydable AISI 304
- Cuve emboutie angles arrondis entretien facile
- Épaisseur de la plaque supérieur de 1,5 mm
- Robinet de vidange en façade avec cran de sécurité
- Système de remplissage d'eau semi-automatique pour un usage facile
- Élément simple cuve 400 mm et double cuves 800 mm
- Bacs Gastronorm en option
- Voltage : 230V/1/50Hz



BM704E  
**830 € HT**



Version TOP		
Désignation	Bain-marie 1 GN 1/1	Bain-marie 2x GN 1/1
Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 300	800 x 730 x 300
Puissance / Poids	⚡ 1,2 Kw / 23 Kg	⚡ 2,4 Kw / 27 Kg
Code article	BM704E	BM708E
<b>PRIX TARIF</b>	<b>980 € HT</b>	<b>1350 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>830 € HT</b>	<b>1160 € HT</b>

BM708E  
**1160 € HT**



## VERSION MONOBLOC



BM740E  
**1130 € HT**



BM780E  
**1460 € HT**

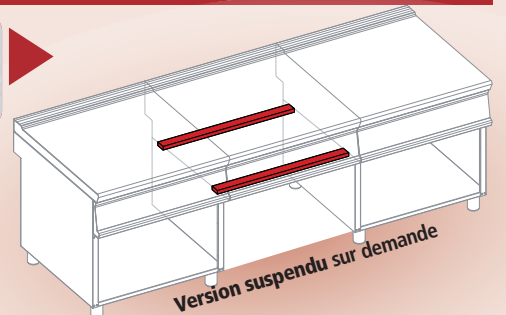
Désignation	Bain-marie 1 GN 1/1	Bain-marie 2x GN 1/1
Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 900	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	⚡ 1,2 Kw / 29 Kg	⚡ 2,4 Kw / 43 Kg
Code article	BM740E	BM780E
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1320 € HT</b>	<b>1700 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1130 € HT</b>	<b>1460 € HT</b>



Accessoires & Options	Code article	Description	Prix HT	Prix HT
	517190022	1 porte gauche avec poignet (PSX-DL740), (dim.: 432 x 67 x 562 mm) pour placard simple ou double	160 € HT	129 € HT
	517190021	1 porte droite avec poignet (PDX-DP740), (dim.: 432 x 67 x 562 mm) pour placard simple ou double	160 € HT	129 € HT

## BACS GASTRONORMES & COUVERCLES (OPTION)

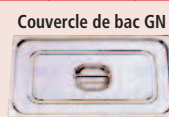
## TRAVERSE POUR CUISINE SUSPENDUE



Version suspendu sur demande

BACS	GN 1/1 (530 x 325)	GN 2/3 (353 x 325)	GN 1/2 (325 x 265)	GN 1/3 (176 x 325)	GN 1/4 (162 x 265)	GN 1/6 (176 x 162 mm)	GN 1/9 (176 x 108)
Profondeur	150 mm	100 mm	150 mm	100 mm	150 mm	100 mm	65 mm
Capacité	21 Litres	14 Litres	13 Litres	9 Litres	9,5 Litres	6,5 Litres	5,7 Litres
Code article	BA 11150	BA 11100	BA 23150	BA 12150	BA 12100	BA 13150	BA 14150
<b>PRIX TARIF</b>	<b>31 € HT</b>	<b>24 € HT</b>	<b>32 € HT</b>	<b>20 € HT</b>	<b>19 € HT</b>	<b>15 € HT</b>	<b>22 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>24 € HT</b>	<b>18 € HT</b>	<b>24 € HT</b>	<b>16 € HT</b>	<b>14 € HT</b>	<b>12 € HT</b>	<b>17 € HT</b>

COUVERCLES	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
Code article	co11000	co23000	co12000	co13000	co14000	co16000	co19000
<b>PRIX TARIF</b>	<b>16 € HT</b>	<b>13 € HT</b>	<b>10 € HT</b>	<b>8 € HT</b>	<b>7 € HT</b>	<b>5 € HT</b>	<b>5 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>12 € HT</b>	<b>10 € HT</b>	<b>8 € HT</b>	<b>6 € HT</b>	<b>5 € HT</b>	<b>4 € HT</b>	<b>4 € HT</b>



Barrettes de liaison		Prix HT	
GN 1/1 Lg. 530 mm	SP530	9 € HT	7 € HT
GN 1/2 Lg. 325 mm	SP325	7 € HT	6 € HT

Longueur 530 mm

Longueur 325 mm

Accessoires & Options	Code article	Description	Prix HT	Prix HT
	117190046	P780M Paire de traverse pour adaptation de cuisine suspendue longueur 800 mm	180 € HT	149 € HT
	117190047	P712M Paire de traverse pour adaptation de cuisine suspendue longueur 1200 mm	250 € HT	204 € HT
	117190048	P716M Paire de traverse pour adaptation de cuisine suspendue longueur 1600 mm	280 € HT	234 € HT



# Friteuse électrique

## 13 litres & 2 x 13 litres

### VERSION TOP



- Friteuse entièrement acier inox ■ Version TOP ou MONOBLOC ■ Véritable zone froid ■ Simple & double cuve ■ 1 panier simple par cuve. 2 x 1/2 panier par cuve (optionnelle)
- Robinet de vidange en façade avec cran de sécurité (TOP) ou sous-coffre (MONOBLOC) ■ Température réglable de 50° à 190°C / Thermostat de sécurité ■ Résistance blindé en acier inox
- Cuve embouti avec angle arrondi, entretien facile ■ Voltage : 400V/3N/50Hz



FE704/13E

Friteuse simple 1 cuve - 13 litres  
Version Top

**1420€ HT**  
FE704/13E



FE708/13E

Friteuse double cuves - 2 x 13 litres - Version Top

**2240€ HT**  
FE708/13E

FRITEUSE "TOP" 1 CUVE	
Capacité	13 Litres
Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 313
Puissance / Poids	⚡ 12,5 Kw / 24 Kg
Panier	280 x 295 mm
Code article	FE70413E
PRIX TARIF	1650 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1420 € HT</b>



Résistance blindé en acier inox  
grande puissance 12,5 Kw par cuve



Vidange en façade avec  
cran de sécurité

FRITEUSE "TOP" 2 CUVES	
Capacité	2 x 13 Litres
Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 313
Puissance	⚡ 25 Kw / 44 Kg
Panier	280 x 295 mm
Code article	FE70813E
PRIX TARIF	2590 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2240 € HT</b>



# Friteuse électrique MONOBLOC

## 13 litres & 17 litres

### SIMPLE & DOUBLE CUVE



- Toute la série monobloc à les mêmes caractéristiques que la version TOP ci-dessus, porte de série avec vidange interne.



FE740/13E  
& 17E

Simple cuve  
13 ou 17 litres

**1650€ HT**  
FE740/13E



Couvercle inox de série  
pour fin de service



1 panier par cuve en série  
2x1/2 paniers (en option)



Régulation thermostatique  
avec contrôle voyant témoin



FE780/13E  
& 17E

Friteuse double cuves  
2x13 litres ou 2x17 litres

**2690€ HT**  
FE780/13E

FRITEUSE "MONOBLOC" 1 CUVE		
Capacité	13 Litres	17 Litres
Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 900	400 x 730 x 900
Puissance / Poids	⚡ 9,9 Kw / 45 Kg	⚡ 13,5 Kw / 45 Kg
Doté d'1 panier	215 x 300 mm	280 x 300 mm
Code article	FE74013E	FE74017E
PRIX TARIF	1850 € HT	2040 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1650 € HT</b>	<b>1740 € HT</b>



FRITEUSE "MONOBLOC" 2 CUVES	
2 x 13 Litres	2 x 17 Litres
800 x 730 x 900	800 x 730 x 900
⚡ 19,8 Kw / 77 Kg	⚡ 27 Kw / 80 Kg
215 x 300 mm x 2	280 x 300 mm x 2
FE78013E	FE78017E
3190 € HT	3500 € HT
<b>2690 € HT</b>	<b>2990 € HT</b>

### OPTION : PANIERS SUPPLÉMENTAIRES POUR FRITEUSES (UNITAIRE)

408001105	Panier 1/1 - Pour friteuse TOP 13 & 15 litres (280x295x100 mm)	66€ HT	56€ HT	408001103	Panier 1/1 - Pour friteuse COFFRE 13 litres (215x300x120 mm)	66€ HT	56€ HT
408001106	1/2 Panier - Pour friteuse TOP 13 & 15 litres (135x295x100 mm)	52€ HT	44€ HT	408001104	Panier 1/1 - Pour friteuse COFFRE 17 litres (280x300x120 mm)	66€ HT	56€ HT
408001101	1/2 Panier - Pour friteuse COFFRE 13 litres (105x300x120 mm)	52€ HT	44€ HT	408001102	1/2 Panier - Pour friteuse COFFRE 17 litres (135x300x120 mm)	57€ HT	49€ HT

# Friteuse "Gaz" SIMPLE & DOUBLE CUVE 15, 17 & 2 x 15 ou 17 litres MONOBLOC



- Friteuse entièrement acier inox ■ Version MONOBLOC ■ Véritable zone froid ■ Simple & double cuve ■ 1 panier simple par cuve. 2 x 1/2 panier par cuve (optionnelle)
- Allumage piézo-électrique et veilleuse / Flamme pilot ■ Température réglable de 50° à 190°C ■ Cuve emboutie avec angle arrondi, entretien facile



Friteuse simple cuve

FE740/17G



Brûleur gaz tubulaire

**1990€ HT**  
FE74017G

**3600€ HT**  
FE78017G



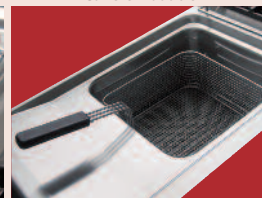
Friteuse double cuves 2x17 litres

FE780/17G

1 panier par cuve en série  
2x1/2 paniers (en option)

Cuve emboutie

FRITEUSE "MONOBLOC" 1 CUVE	15 Litres	17 Litres
Capacité	15 Litres	17 Litres
Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 1060	400 x 730 x 900
Puissance / Poids	12 Kw / 44 Kg	14 Kw / 42 Kg
Doté d'1 panier	280 x 295 mm	280 x 300 mm
Code article	FE74015G	FE74017G
PRIX TARIF	2300 € HT	2450 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1990 € HT</b>	<b>2100 € HT</b>



FRITEUSE "MONOBLOC" 2 CUVES	2 x 15 Litres	2 x 17 Litres
Capacité	2 x 15 Litres	2 x 17 Litres
Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 1060	800 x 730 x 900
Puissance / Poids	24 Kw / 78 Kg	28 Kw / 81 Kg
Doté d'1 panier	280 x 295 mm	280 x 300 mm
Code article	FE78015G	FE78017G
PRIX TARIF	4160 € HT	4350 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>3600 € HT</b>	<b>3750 € HT</b>

OPTION : PANIERS SUPPLÉMENTAIRES POUR FRITEUSES (UNITAIRE) Voir page 84

## Cuiseur à pâtes "électrique"

SIMPLE & DOUBLE CUVE

MONOBLOC



- Cuve emboutie aux formes et angles arrondis pour faciliter le nettoyage et l'entretien ■ Construction en acier inoxydable AISI 304 ■ Épaisseur de la plaque supérieure de 1,5 mm
- Thermostat pour la régulation de 30 - 110°C ■ Taille standard de 400 et 800 mm de largeur ■ Pose panier avec plan d'égouttage perforé ■ Équipé d'un système de remplissage d'eau
- Drainage de l'eau dans la cuve intérieure, accès par le coffre inférieur ■ Voltage : 400V/3N/50Hz ■ Panier en option : plusieurs types, formes et tailles de différents paniers au choix.



Cuiseur à pâtes simple

VT740E



Résistance escamotable



Cuiseur à pâtes double cuves 2x23 litres

VT780E

### Choix de paniers pour cuiseur à pâtes (option)

VT 1/3	VT 1/3 DH	VT 1/6 L	VT 1/6 P	VT 1/9 L	VT 1/9 P
Panier 1/3 vertical	Panier 1/3 horizontal	Panier 1/6 vertical	Panier 1/6 horizontal	Panier 1/9 vertical	Panier 1/9 horizontal
1 poignée	2 poignées	1 poignée Gauche	1 poignée Droite	1 poignée Gauche	1 poignée Droite
145x290x215 mm	290x160x215 mm	145x160x215 mm	145x160x215 mm	145x105x215 mm	145x105x215 mm
408008102	408008103	408008101	408008100	408008104	408008105
110 € HT	110 € HT	95 € HT	95 € HT	95 € HT	95 € HT
<b>89 € HT</b>	<b>89 € HT</b>	<b>77 € HT</b>	<b>77 € HT</b>	<b>77 € HT</b>	<b>77 € HT</b>

**1990€ HT**  
VT740E

**3360€ HT**  
VT780E

Désignation	1 cuve - 23 Litres
Dim. ext. LxPxH	400 x 730 x 900 mm
Puissance / Poids	7,5 Kw / 51 Kg
Code article	VT740E
PRIX TARIF	2300 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1990 € HT</b>

Désignation	2 cuves - 2 x 23 Litres
Dim. ext. LxPxH	800 x 730 x 900 mm
Puissance / Poids	15 Kw / 75 Kg
Code article	VT780E
PRIX TARIF	3960 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>3360 € HT</b>



## La cuisson Snack "600"



Placards à tiroirs de 330 mm ou 660 mm (PZ30 ou 60L)

Brûleur avec pietzzo

Porte grill 4 niveaux



Four GN1/1

## La cuisson modulaire "700"



Sauteuse

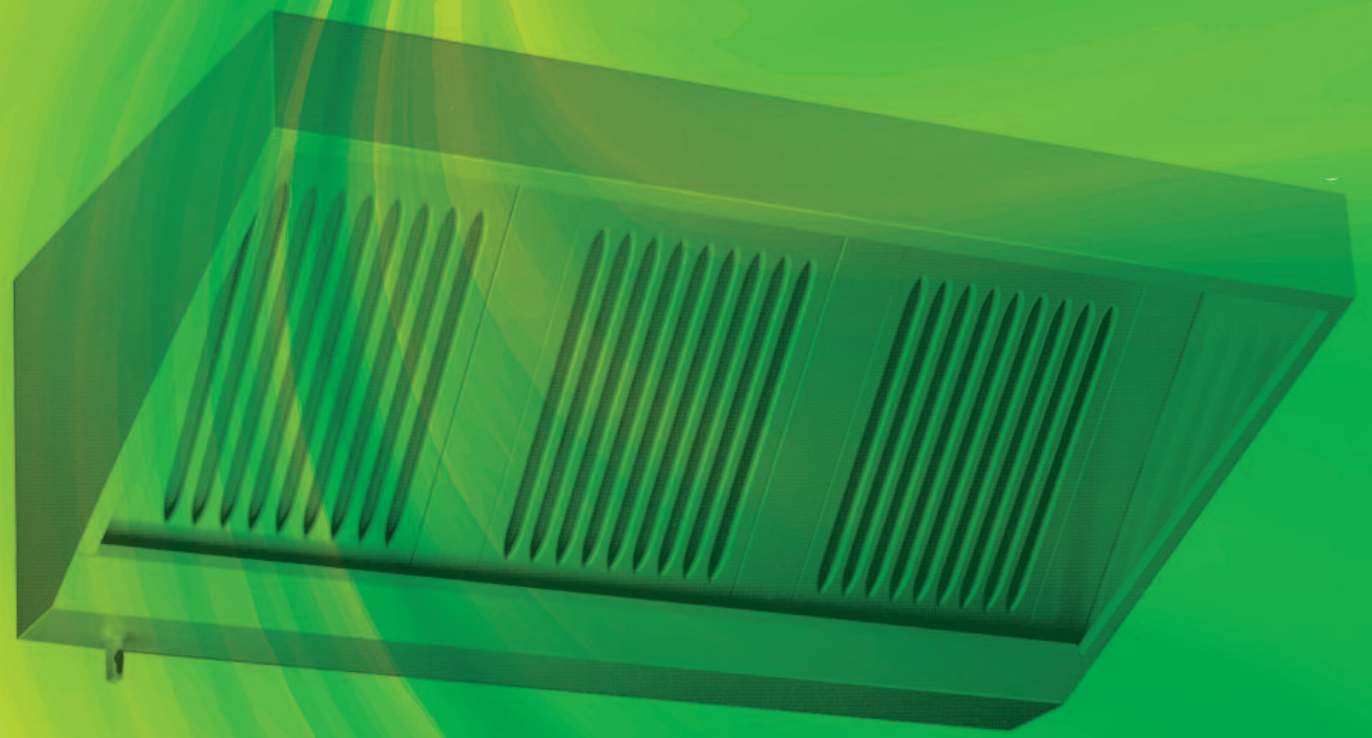


Marmite



## La cuisson Intégrale "900"





# Extraction Ventilation



Carrosserie monobloc en acier inox 18/10 finition scotch-brite satinée, soudage électronique par résistance - Partie supérieure et arrière en tôle galvanisée - Rigole antigoutte hermétiquement fermée pour la récupération des graisses - Maximum d'hygiène et sécurité pour les opérations de nettoyage - Filtrés à graisse labyrinthe en acier inoxydable 18/10  
 Hotte dynamique : dotée d'un Moto-ventilateur centrifuge à double aspiration TYPE 7/7 ou VE9/9 T (selon débit / longueur) 230 V/1/50 Hz - IP 55 - Options : lampes étanches de 20 ou 40 W (Lg. 65/130 cm) IP 65 - Variateur électronique ou manuel 10 A. (Attention au-delà de 2 mètres de longueur prévoir un transport en **affrètement** à chiffrer ☹) - Liste non exhaustive.

## Caisson & Hotte série "Vecteur" avec Filtrés Choc

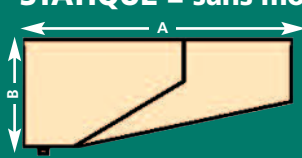
**Profondeur 700 mm**



 **380€ HT**  
VS 710



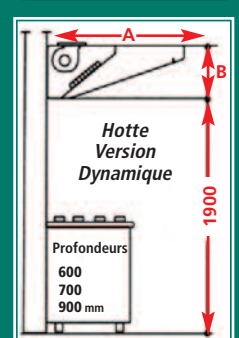
**STATIQUE = sans moteur**



Long.	A mm	B mm
1000	700	450
1500	700	450
2000	700	450
2500	700	450
3000	700	450

VUE DU DESSUS

Série  
**"VECTEUR"**

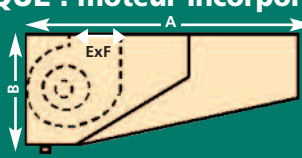


Hotte Version Dynamique

Profondeurs  
600  
700  
900 mm

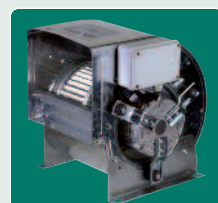
Existe sur demande profondeur 1100 mm

**DYNAMIQUE : moteur incorporé**



Long.	A mm	B mm	E mm	F mm
1000	700	450	210	230
1500	700	450	210	230
2000	700	450	260	300
2500	700	450	260	300
3000	700	450	260	300

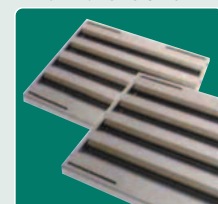
VUE DU DESSUS



Moto-ventilateur



Luminaire 20 & 40 W



Filtre choc acier inox de série Protection contre les flammes

**Caisson et Hotte "STATIQUE" avec FILTRÉS CHOC**

HOTTES INOX "STATIQUE" "VECTEUR 700" 5 LONGUEURS STANDARD	1000	1500	2000	2500	3000
Long. en mm	1000	1500	2000	2500	3000
Débit m³/heure	900	1350	1800	2200	2700
Nbre de Filtrés	2	3	4	4	6
Code article	VS 710	VS 715	VS 720	VS 725	VS 730
PRIX TARIF	480 € HT	550 € HT	710 € HT	900 € HT	1080 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>380 € HT</b>	<b>450 € HT</b>	<b>590 € HT</b>	<b>720 € HT</b>	<b>810 € HT</b>

**Profondeur 700 mm**

**Caisson et Hotte "DYNAMIQUE" avec FILTRÉS CHOC MOTEUR INCORPORÉ**

HOTTES INOX "DYNAMIQUE" "VECTEUR 700" 5 LONGUEURS STANDARD	1000	1500	2000	2500	3000
Long. en mm	1000	1500	2000	2500	3000
Débit m³/heure	1000	1400	1600	2000	2800
Moto-ventilateur	7/7 - 184 W	7/7 - 184 W	7/7 - 184 W	8/9T - 420 W	8/9T - 420 W
Nbre de Filtrés	2	3	4	4	6
Code article	VD 710	VD 715	VD 720	VD 725	VD 730
PRIX TARIF	820 € HT	890 € HT	1090 € HT	1290 € HT	1590 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>650 € HT</b>	<b>710 € HT</b>	<b>830 € HT</b>	<b>990 € HT</b>	<b>1260 € HT</b>



REM 10 A

Variateur manuel



RED 10 A

Variateur digital

**NOTE IMPORTANTE :** Les prix indiqués ci-dessus concernent uniquement le matériel de ventilation en tant que produit fini - L'étude, la pose, l'installation, les accessoires et les petites fournitures, les essais, la mise en route et surtout la mise au point adaptée à l'installation du client, doivent être maîtrisés par un spécialiste pour suivre les instructions d'utilisation et surtout d'entretien qui doivent être réguliers et suivis. Ils ne sont pas inclus dans le prix du matériel. (Photos non contractuelle)

# Extraction/Ventilation Hotte Statique & Dynamique série "VECTEUR"



Carrosserie monobloc en acier inox 18/10 finition scotch-brite satinée, soudage électronique par résistance - Partie supérieure et arrière en tôle galvanisée - Rigole antigoutte hermétiquement fermée pour la récupération des graisses - Maximum d'hygiène et sécurité pour les opérations de nettoyage - Filtrés à graisse labyrinthe en acier inoxydable 18/10  
 Hotte dynamique : dotée d'un Moto-ventilateur centrifuge à double aspiration TYPE 7/7 ou VE9/9 T (selon débit / longueur) 230 V/1/50 Hz - IP 55 - Options : lampes étanches de 20 ou 40 W (Lg. 65/130 cm) IP 65 - Variateur électronique ou manuel 10 A. (Attention au-delà de 2 mètres de longueur prévoir un transport en **affrètement** à chiffrer ☹) - Liste non exhaustive.

## Caisson & Hotte série "Vecteur" avec Filtrés Choc

**Profondeur  
900 mm**

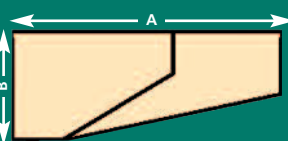


**420 € HT**  
VS 910

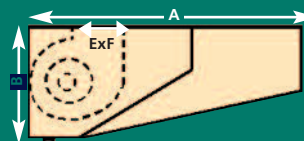


**STATIQUE = sans moteur**

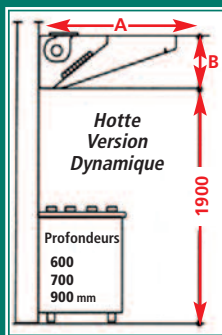
**DYNAMIQUE : moteur incorporé**



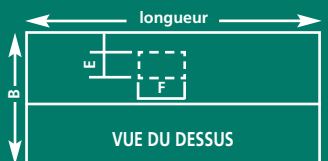
Série  
**"VECTEUR"**



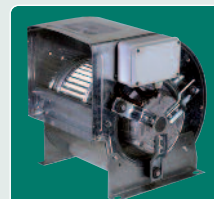
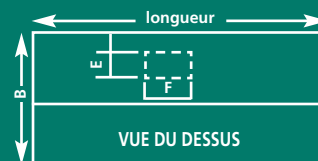
Long.	A mm	B mm
1000	900	450
1500	900	450
2000	900	450
2500	900	450
3000	900	450



Long.	A mm	B mm	E mm	F mm
1000	900	450	210	230
1500	900	450	210	230
2000	900	450	260	300
2500	900	450	260	300
3000	900	450	260	300



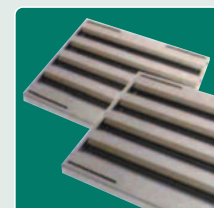
Existe sur demande  
profondeur 1100 mm



Moto-ventilateur



Luminaire 20 & 40 W



Filtre choc acier inox de série  
Protection contre les flammes



REM 10 A

Variateur manuel



RED 10 A

Variateur digital

Caisson et Hotte  
**"STATIQUE"**

avec **FILTRES CHOC**

**Profondeur  
900 mm**

Caisson et Hotte  
**"DYNAMIQUE"**

avec **FILTRES CHOC**  
**MOTEUR INCORPORÉ**

### HOTTES INOX "STATIQUE" "VECTEUR 900" 5 LONGUEURS STANDARD

Long. en mm	1000	1500	2000	2500	3000
Débit m³/heure	1200	1800	2400	2600	3600
Nbre de Filtrés	2	3	4	4	6
Code article	VS 910	VS 915	VS 920	VS 925	VS 930
PRIX TARIF	560 € HT	660 € HT	860 € HT	1050 € HT	1190 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>420 € HT</b>	<b>510 € HT</b>	<b>640 € HT</b>	<b>790 € HT</b>	<b>920 € HT</b>

### HOTTES INOX "DYNAMIQUE" "VECTEUR 900" 5 LONGUEURS STANDARD

Long. en mm	1000	1500	2000	2500	3000
Débit m³/heure	1200	1600	2200	2500	2800
Moto-ventilateur	7/7 - 184 W	7/7 - 184 W	8/9T - 420 W	8/9T - 420 W	8/9T - 420 W
Nbre de Filtrés	2	3	4	4	6
Code article	VD 910	VD 915	VD 920	VD 925	VD 930
PRIX TARIF	920 € HT	990 € HT	1130 € HT	1320 € HT	1660 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>690 € HT</b>	<b>750 € HT</b>	<b>860 € HT</b>	<b>1030 € HT</b>	<b>1280 € HT</b>

**NOTE IMPORTANTE** : Les prix indiqués ci-dessus concernent uniquement le matériel de ventilation en tant que produit fini - L'étude, la pose, l'installation, les accessoires et les petites fournitures, les essais, la mise en route et surtout la mise au point adaptée à l'installation du client, doivent être maîtrisés par un spécialiste pour suivre les instructions d'utilisation et surtout d'entretien qui doivent être réguliers et suivis. Ils ne sont pas inclus dans le prix du matériel. (Photos non contractuelle)

Carrosserie monobloc en acier inox 18/10 finition scotch-brite satinée, soudage électronique par résistance - Rigole antigoutte hermétiquement fermée pour la récupération des graisses Maximum d'hygiène et de sécurité pour les opérations de nettoyage. Filtrés à graisse labyrinthe en acier inoxydable 18/10. La fourniture de série comprend des ventilateurs à stator bobiné 4 pôles, 1400 tours, 230 V/50 Hz IP 65 régulateur manuel numérique avec interrupteur, éclairage - Installation électrique câblée - Filtrés labyrinthe - Néons étanches de 20 /40 Watts (65 /130 cm) IP 65 - (Attention au-delà de 2 mètres de longueur prévoir un transport en **affrètement** à chiffrer ☹) - Liste non exhaustive.

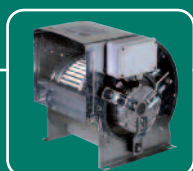
## Hotte complète Série "ELIX'AIR" avec **FILTRE CHOC** équipée en série de : **moteur, variateur & éclairage**

**Profondeur 700 mm**

 **880€ HT**  
ELI 710



### "HOTTE COMPLÈTE" toute équipée en série de : **Moteur, Eclairage & Variateur**



Moteur incorporé



Variateur digital monté en façade

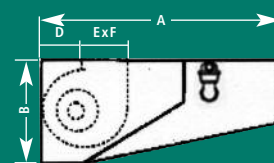
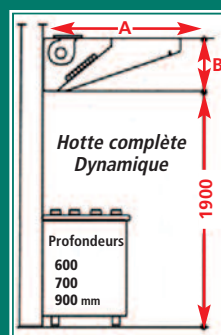


Éclairage intégré

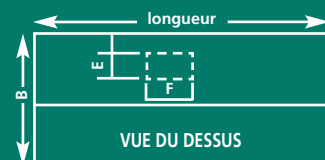


Existe sur demande en profondeur 900 et en 1100 mm

### HOTTE Dynamique COMPLÈTE



Long.	A mm	B mm	D mm	E mm	F mm
1000	700	450	290	210	230
1500	700	450	290	210	230
2000	700	450	290	260	300
2500	700	450	290	260	300
3000	700	450	290	260	300



**Profondeur 700 mm**

### Hotte DYNAMIQUE COMPLÈTE Série "ELIX'AIR" avec **Filtre Choc**

équipée en série de : **moteur, variateur, éclairage**



HOTTES INOX "DYNAMIQUE" SÉRIE "ELIX'AIR 700" COMPLÈTE	5 LONGUEURS STANDARD				
Long. en mm	1000	1500	2000	2500	3000
Débit m³/heure	1000	1300	1700	1800	2600
Nbre de Filtrés	2	3	4	4	6
Puissance	184 W	184 W	184 W	420 W	420 W
Moto/Ventilateur	7/7	7/7	8/9 T	8/9 T	8/9 T
Eclairage	1 x 20 W	1 x 20 W	1 x 40 W	1 x 40 W	1 x 40 W
Code article	ELI 710	ELI 715	ELI 720	ELI 725	ELI 730
<b>PRIX TARIF</b>	<del>1160</del> € HT	<del>1330</del> € HT	<del>1460</del> € HT	<del>1750</del> € HT	<del>1890</del> € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>880</b> € HT	<b>990</b> € HT	<b>1090</b> € HT	<b>1290</b> € HT	<b>1390</b> € HT

**NOTE IMPORTANTE :** Les prix indiqués ci-dessus concernent uniquement le matériel de ventilation en tant que produit fini - L'étude, la pose, l'installation, les accessoires et les petites fournitures, les essais, la mise en route et surtout la mise au point adaptée à l'installation du client, doivent être maîtrisés par un spécialiste pour suivre les instructions d'utilisation et surtout d'entretien qui doivent être réguliers et suivis. Ils ne sont pas inclus dans le prix du matériel. (Photos non contractuelle)

# Extraction/Ventilation Hotte Dynamique complète série "ELIX'AIR"



Carrosserie monobloc en acier inox 18/10 finition scotch-brite satinée, soudage électronique par résistance - Rigole antigoutte hermétiquement fermée pour la récupération des graisses Maximum d'hygiène et de sécurité pour les opérations de nettoyage. Filtrés à graisse labyrinthe en acier inoxydable 18/10. La fourniture de série comprend des ventilateurs à stator bobiné 4 pôles, 1400 tours, 230 V/50 Hz IP 65 régulateur manuel numérique avec interrupteur, éclairage - Installation électrique câblée - Filtrés labyrinthe - Néons étanches de 20 /40 Watts (65 /130 cm) IP 65 - (Attention au-delà de 2 mètres de longueur prévoir un transport en **affrètement** à chiffrer ☹) - Liste non exhaustive.

## Hotte complète Série "ELIX'AIR" avec **FILTRE CHOC** équipée en série de : **moteur, variateur & éclairage**

**Profondeur 900 mm**



**960 € HT**  
ELI 910

### "HOTTE COMPLÈTE" toute équipée en série de : Moteur, Eclairage & Variateur



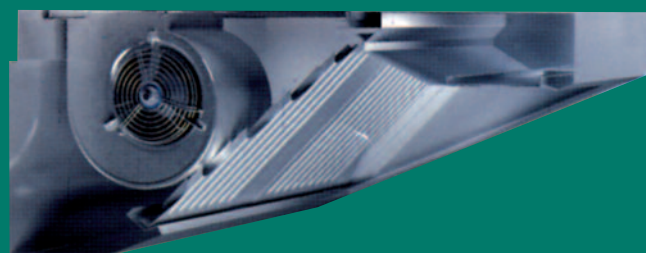
Moteur incorporé



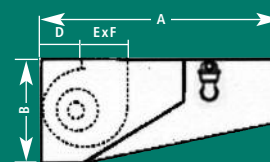
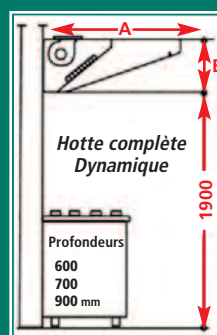
Variateur digital monté en façade



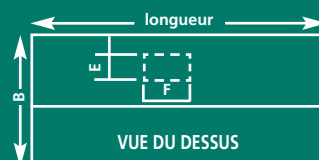
Éclairage intégré



### HOTTE Dynamique COMPLÈTE



Existe sur demande profondeur 1100 mm



**Profondeur 900 mm**

### Hotte DYNAMIQUE COMPLÈTE Série "ELIX'AIR" avec **Filtre Choc**

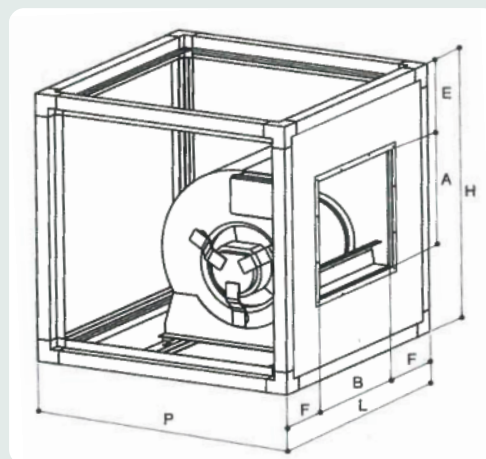
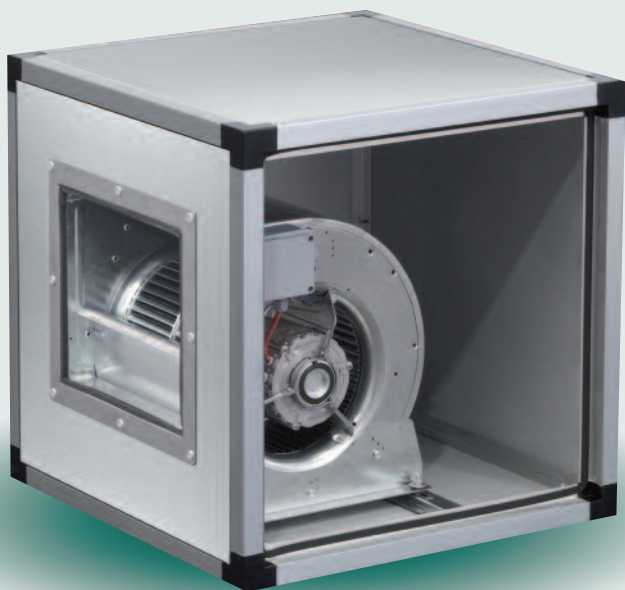
équipée en série de : **moteur, variateur, éclairage**



HOTTES INOX "DYNAMIQUE" SÉRIE "ELIX'AIR 900" COMPLÈTE	5 LONGUEURS STANDARD				
Long. en mm	1000	1500	2000	2500	3000
Débit m³/heure	1000	1300	2200	2400	2800
Nbre de Filtrés	2	3	4	4	6
Puissance	184 W	184 W	420 W	420 W	420 W
Moto/Ventilateur	7/7	7/7	8/9 T	8/9 T	8/9 T
Eclairage	1 x 20 W	1 x 20 W	1 x 40 W	1 x 40 W	1 x 40 W
Code article	ELI 910	ELI 915	ELI 920	ELI 925	ELI 930
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1290 € HT</b>	<b>1390 € HT</b>	<b>1610 € HT</b>	<b>1830 € HT</b>	<b>1960 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>960 € HT</b>	<b>1040 € HT</b>	<b>1190 € HT</b>	<b>1380 € HT</b>	<b>1490 € HT</b>

**NOTE IMPORTANTE :** Les prix indiqués ci-dessus concernent uniquement le matériel de ventilation en tant que produit fini - L'étude, la pose, l'installation, les accessoires et les petites fournitures, les essais, la mise en route et surtout la mise au point adaptée à l'installation du client, doivent être maîtrisés par un spécialiste pour suivre les instructions d'utilisation et surtout d'entretien qui doivent être réguliers et suivis. Ils ne sont pas inclus dans le prix du matériel. (Photos non contractuelle)

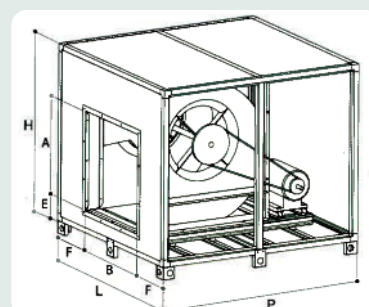
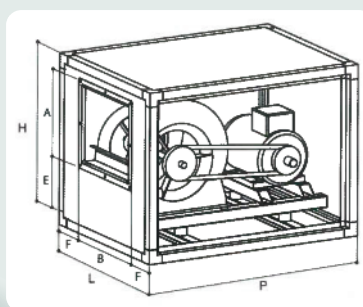
Caisson avec ventilateur centrifuge à double aspiration avec accouplement direct moteur-hélice (pales avant) - Châssis aluminium en profilés, coffrage en tôle galvanisée à l'intérieur et en acier inoxydable à l'extérieur avec revêtement interne en mousse de polyuréthane auto-extinguible - Double panneau - Liste non exhaustive.



**550€ HT**  
ECM 7/7 4

Caisson avec ventilateur centrifuge - carrosserie à double panneaux				
TRM	1400	1400	1400	900
Amp / Voltage	1,5 / 230/1	3,2 / 230/1	10,2 / 230/1	5,7 / 400/3/N
Puissance	140 / 450 W	360 / 1350 W	550 / 2200 W	1100 / 3000 W
M <sup>3</sup> /h - HST H <sub>2</sub> O	1250 / 16	2800 / 26	3500 / 37	7000 / 18
Poids	24 Kg	33 Kg	36 Kg	82 Kg
Code article	ECM 7/7 4	ECM 9/9 4	ECM 10/10 4	ECM 12/12 6T
<b>PRIX TARIF</b>	<del>660 € HT</del>	<del>830 € HT</del>	<del>930 € HT</del>	<del>1360 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>550 € HT</b>	<b>690 € HT</b>	<b>770 € HT</b>	<b>1150 € HT</b>

Référence Code article	L mm	P mm	H mm	A mm	B mm	E mm	F mm
ECM7/7-4	500	500	500	215	244	165	128
ECM9/9-4	600	600	600	275	310	175	145
ECM10/10-4	600	600	600	300	344	198	128
ECM12/12-6T	750	750	750	355	410	215	170



**820€ HT**  
ECT 9/9 B2

Caisson ventilateur centrifuge avec transmission à 1 vitesse - Temp. -20°C +60°C - moteur 4 P.				
TRM	1450	1290	1000	1140
Puissance / Voltage	750 W / 230 V	1500 W / 230 V	1500 W / 230/400 V	3000 W / 230/400 V
M <sup>3</sup> /h - HST H <sub>2</sub> O	2500 / 40	4500 / 40	6000 / 40	7000 / 60
Poids	40 Kg	59 Kg	85 Kg	112 Kg
Code article	ECT 9/9 B2	ECT 10/10 C2	ECT 12/12 B2	ECT 15/11 A2
<b>PRIX TARIF</b>	<del>970 € HT</del>	<del>1370 € HT</del>	<del>1190 € HT</del>	<del>1800 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>820 € HT</b>	<b>1150 € HT</b>	<b>990 € HT</b>	<b>1510 € HT</b>

Référence Code article	L mm	P mm	H mm	A mm	B mm	E mm	F mm
ECT9/9B2	600	800	600	275	310	248	145
ECT10/10C2	620	800	620	300	340	258	140
ECT12/12B2	770	920	770	355	410	296	170
ECT15/11A2	900	1000	900	414	384	349	258

**NOTE IMPORTANTE :** Les prix indiqués ci-dessus concernent uniquement le matériel de ventilation en tant que produit fini - L'étude, la pose, l'installation, les accessoires et les petites fournitures, les essais, la mise en route et surtout la mise au point adaptée à l'installation du client, doivent être maîtrisés par un spécialiste pour suivre les instructions d'utilisation et surtout d'entretien qui doivent être réguliers et suivis. Ils ne sont pas inclus dans le prix du matériel. (Photos non contractuelle)

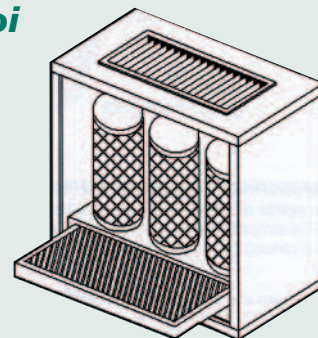


Groupe de filtration et de désodorisation en acier inoxydable Aisi 304 muni d'un préfiltre en microfibre de verre, type AB85 - Caractéristiques techniques : Classe EU7  
 Spécifications : normes européennes ASHRAE 52-76-ATM, efficacité ATM 87,5%, auto-extinguible selon la classe F1 DIN 53438 avec classification auto-extinguible 4/5 EU3 pouvant résister à des température de passage de l'air de +100° maxi - Liste non exhaustive.

## Filtration des graisses et des odeurs à charbon actif double-paroi



MODÈLE	ECO 5	ECO 9
Type	CARBO 14	CARBO 27
Nombre de cylindres	5/ (cap. 15,5 kg)	9/ (cap. 28 kg)
Débit m³/heure	1500	3000
Dim Ext LxPxH mm	700 x 400 x 700	700 x 700 x 700
Poids	50 Kg	78 Kg
Code article	GFZ 14	GFZ 27
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1220 € HT</b>	<b>1590 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>990 € HT</b>	<b>1330 € HT</b>



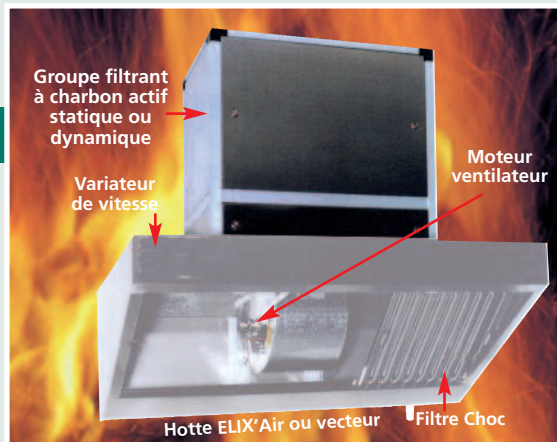
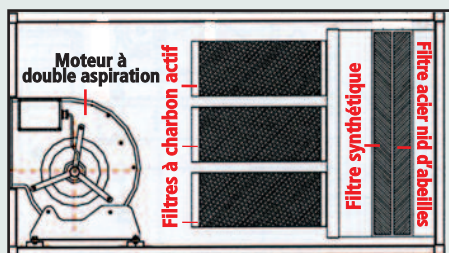
**990 € HT**  
GFZ14

## Caisson de Ventilation à charbon actif motorisé



**1550 € HT**  
GFP14

Centrale de désodorisation et de filtration de l'air munie d'un ventilateur à double aspiration avec rotor extérieur. Préfiltre air de type EU3, 85% gravimétrique avec charbon actif végétal en granules de type 207/C  
 Châssis aluminium en profilés, coffrage en tôle galvanisée à l'intérieur et en acier inoxydable avec revêtement interne en mousse de polyuréthane auto-extinguible.  
**Sur demande**, modèle ECL14 : 4500m³ / heure de débit. Et d'autres encore plus puissants



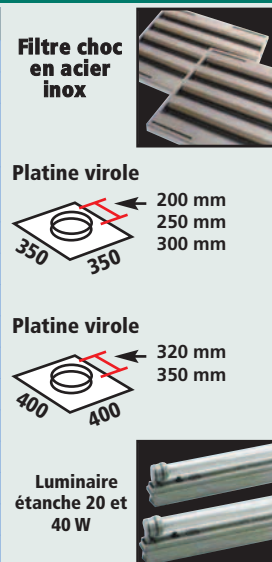
## Groupe filtrant à charbon actif dynamique à moteur direct pour filtration des graisses & odeurs

MODÈLE	ECL5	ECL9
Type	CARBO 5C	CARBO 9C
Débit m³/heure	1500	3000
HST / Nombre de cylindres	10 / 5 (cap. 15,5 kg)	15 / 9 (cap. 28 kg)
RPM	1400	1400
Dim Ext LxPxH mm	670 x 1200 x 450	670 x 1400 x 670
Poids (kg)	95	110
Code article	GFP 14	GFP 27
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1840 € HT</b>	<b>2160 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1550 € HT</b>	<b>1820 € HT</b>

## Accessoires & options pour hottes / extractions et caissons de ventilation



Code article	MODÈLE / DÉSIGNATION	PRIX TARIF	HT	JACKPOT
MV 77	Moteur/ventilateur 7/7 184 W / 230V / 50 Hz	4 pôles /1,5 A	390	319 € HT
MV 99	Moteur/ventilateur 8/9T 420 W / 230V / 50 Hz	4 pôles /3,2 A	490	369 € HT
PV 1230	Platine virole en acier zingué 350x350 avec sortie de 120 à 300 mm Ø 200, 250 et 300 mm (à préciser)		54	41 € HT
PV 3240	Platine virole en acier zingué 400x400 avec sortie de 320 à 350 mm Ø 320 et 350 mm (à préciser)		59	44 € HT
FL 40	Filtre choc inox (labyrinthe) 400 x 400 x 20 Série 700 (FL 40)		58	43 € HT
FL 50	Filtre choc inox (labyrinthe) 500 x 400 x 20 Série 900 (FL 50)		65	49 € HT
LP 20	Luminaire 20 W IP 65 L. 650 mm (LP 20)		135	114 € HT
LP 40	Luminaire 40 W IP 65 L. 1300 mm (LP 40)		156	131 € HT
REM 10A	Variateur de vitesse à régulation manuelle	10 Amp	110	89 € HT
RED 10A	Variateur de vitesse à régulation digitale	10 Amp	159	129 € HT
RED 10A G	Variateur de vitesse à régulation digitale encastrable	10 Amp	176	129 € HT
FS C14	Filtre synthétique pour CARBO 14 (dim. 287 x 592 x 48) (FS5)		50	37 € HT
FS C27	Filtre synthétique pour CARBO 27 (dim. 592 x 592 x 48) (FS9)		64	47 € HT
CART	Filtre/ cartouche à charbon actif (Ø 160 x Longueur 400 mm) (FCA16)		140	99 € HT
25 SCA	Sac de 25 kg pour recharge de cartouche à charbon actif (SCA25)		240	189 € HT



**NOTE IMPORTANTE** : Les prix indiqués ci-dessus concernent uniquement le matériel de ventilation en tant que produit fini - l'étude, la pose, l'installation, les accessoires et les petites fournitures, les essais, la mise en route et surtout la mise au point adaptée à l'installation du client, doivent être maîtrisés par un spécialiste pour suivre les instructions d'utilisation et surtout d'entretien qui doivent être réguliers et suivis. Ils ne sont pas inclus dans le prix du matériel. (Photos non contractuelle)



**Hotte centrale avec double capteur**  
Profondeurs : 1200, 1500, 1800 et 2200 mm



Longueurs : 1600, 2000, 2400, 2800, 3000, 3200, 3600 et 4000 mm

**Hotte murale statique ou dynamique**  
Profondeurs : 900, 1100 et 1400 mm



Longueurs : 1200, 1600, 2000, 2400, 2800, 3000, 3200, 3600 et 4000 mm

**Tourelle / extraction**  
2 vitesses



Débit : m<sup>3</sup>/h de 900 à 17800 m<sup>3</sup>  
Devis sur demande

**Hotte cubique centrale avec double capteur**  
Profondeurs : 1200, 1500, 1800 et 2200 mm



Longueurs : 1600, 2000, 2400, 2800, 3000, 3200, 3600 et 4000 mm

**Hotte cubique murale avec simple capteur**  
Profondeurs : 900, 1100 et 1400 mm



Longueurs : 1200, 1600, 1800, 2000, 2400, 2800, 3000, 3200, 3600 et 4000 mm

**Hotte personnalisée**  
Devis sur demande

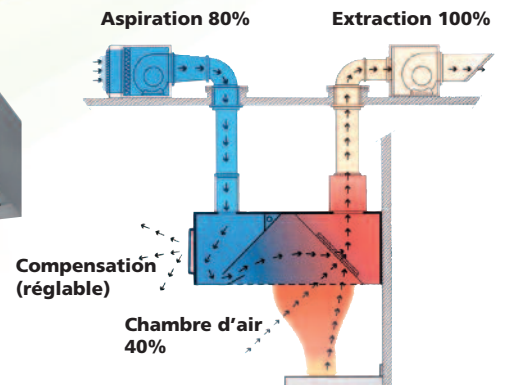
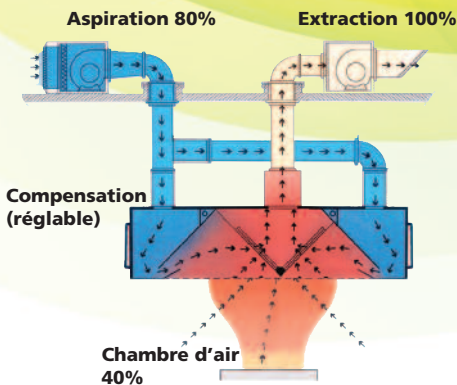


Boîtier de commande adaptable (sur commande)  
Electro mécanique ou digital  
Mono ou triphasé

**Hotte à induction**  
Murale ou centrale



Murale : de 2000 à 4000  
Centrale : de 2400 à 4000



**Tableau de débit d'air en m<sup>3</sup>/h**  
Matériel de cuisson électrique

Type d'appareil en 700 - m<sup>3</sup>/h

Fourneau 4 plaques	500
Fourneau 6 plaques	800
Friteuse simple bac	1300
Cuiseur à pâtes	500
Fry top	650
Grill stone	1500
Grillade rainurée	1300
Marmite 50 litres	1200
Plaque coup de feu	400



**Tableau de débit d'air en m<sup>3</sup>/h**  
Matériel de cuisson gaz

Type d'appareil en 700 - m<sup>3</sup>/h

Fourneau 4 feux	650
Fourneau 6 feux	1000
Friteuse simple bac	1600
Cuiseur à pâtes	600
Fry top	800
Grill stone	1750
Grillade rainurée	1600
Marmite 50 litres	1500
Plaque coup de feu	400

# LES INOX

LES NEUTRES...

FONCTIONNALITÉ  
PRÉPARATION  
LABORATOIRE  
RANGEMENT  
HYGIÈNE  
STOCKAGE  
QUALITÉ  
SERVICE...



Matériel en principe toujours en stock (sauf rupture exceptionnelle)



Avec délais de 3 à 4 semaines (+ congés et fermeture des usines).



# Table de travail Inox "démontable" - Profondeur 600 / 700 mm



Table de travail démontable (livrée démontée) en acier inox 18/10 - Insonorisation par panneau bilaminé - Structure et étagère basse en inox avec oméga de renforcement  
Version centrale : 4 bords tombés - Version murale avec dossieret arrière hauteur 100 mm - Piètements en tube inox 18/10 rond Ø 50 mm sur vérins réglables - (Autres dimensions sur demande).



Laboratoire

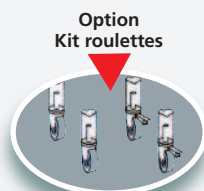
Préparation

Hygiène

Service...

**210 € HT**  
TM 560

**180 € HT**  
TC 560



## VERSION "CENTRALE" profondeur 600 mm

Code article	Dimensions mm	Poids (Kg)	PRIX TARIF	JACKPOT
TC 560	L.500 x P.600	32	<del>230 € HT</del>	<b>180 € HT</b>
TC 660	L.600 x P.600	34	<del>250 € HT</del>	<b>190 € HT</b>
TC 760	L.700 x P.600	35	<del>260 € HT</del>	<b>210 € HT</b>
TC 860	L.800 x P.600	37	<del>280 € HT</del>	<b>230 € HT</b>
TC 1060	L.1000 x P.600	40	<del>310 € HT</del>	<b>250 € HT</b>
TC 1260	L.1200 x P.600	45	<del>340 € HT</del>	<b>270 € HT</b>
TC 1460	L.1400 x P.600	51	<del>380 € HT</del>	<b>310 € HT</b>
TC 1560	L.1500 x P.600	55	<del>400 € HT</del>	<b>330 € HT</b>
TC 1660	L.1600 x P.600	59	<del>420 € HT</del>	<b>340 € HT</b>
TC 1860	L.1800 x P.600	68	<del>450 € HT</del>	<b>370 € HT</b>
TC 2060	L.2000 x P.600	75	<del>490 € HT</del>	<b>410 € HT</b>

## VERSION "MURALE" profondeur 600 mm

Code article	Dimensions mm	Poids (Kg)	PRIX TARIF	JACKPOT
TM 560	L.500 x P.600	32	<del>270 € HT</del>	<b>210 € HT</b>
TM 660	L.600 x P.600	35	<del>280 € HT</del>	<b>220 € HT</b>
TM 760	L.700 x P.600	37	<del>300 € HT</del>	<b>230 € HT</b>
TM 860	L.800 x P.600	38	<del>310 € HT</del>	<b>250 € HT</b>
TM 1060	L.1000 x P.600	41	<del>340 € HT</del>	<b>276 € HT</b>
TM 1260	L.1200 x P.600	46	<del>370 € HT</del>	<b>310 € HT</b>
TM 1460	L.1400 x P.600	52	<del>410 € HT</del>	<b>330 € HT</b>
TM 1560	L.1500 x P.600	56	<del>430 € HT</del>	<b>350 € HT</b>
TM 1660	L.1600 x P.600	60	<del>450 € HT</del>	<b>360 € HT</b>
TM 1860	L.1800 x P.600	69	<del>490 € HT</del>	<b>400 € HT</b>
TM 2060	L.2000 x P.600	76	<del>520 € HT</del>	<b>430 € HT</b>

## VERSION "CENTRALE" profondeur 700 mm

Code article	Dimensions mm	Poids (Kg)	PRIX TARIF	JACKPOT
TC 570	L.500 x P. 700	33	<del>250 € HT</del>	<b>220 € HT</b>
TC 670	L.600 x P. 700	35	<del>270 € HT</del>	<b>230 € HT</b>
TC 770	L.700 x P. 700	37	<del>290 € HT</del>	<b>240 € HT</b>
TC 870	L.800 x P. 700	38	<del>310 € HT</del>	<b>250 € HT</b>
TC 1070	L.1000 x P. 700	42	<del>340 € HT</del>	<b>280 € HT</b>
TC 1270	L.1200 x P. 700	48	<del>370 € HT</del>	<b>310 € HT</b>
TC 1470	L.1400 x P. 700	53	<del>420 € HT</del>	<b>350 € HT</b>
TC 1570	L.1500 x P. 700	57	<del>446 € HT</del>	<b>370 € HT</b>
TC 1670	L.1600 x P. 700	62	<del>450 € HT</del>	<b>386 € HT</b>
TC 1870	L.1800 x P. 700	72	<del>500 € HT</del>	<b>420 € HT</b>
TC 2070	L.2000 x P. 700	78	<del>540 € HT</del>	<b>450 € HT</b>

## VERSION "MURALE" profondeur 700 mm

Code article	Dimensions mm	Poids (Kg)	PRIX TARIF	JACKPOT
TM 570	L.500 x P. 700	33	<del>280 € HT</del>	<b>230 € HT</b>
TM 670	L.600 x P. 700	35	<del>300 € HT</del>	<b>240 € HT</b>
TM 770	L.700 x P. 700	37	<del>326 € HT</del>	<b>260 € HT</b>
TM 870	L.800 x P. 700	38	<del>332 € HT</del>	<b>270 € HT</b>
TM 1070	L.1000 x P. 700	42	<del>350 € HT</del>	<b>285 € HT</b>
TM 1270	L.1200 x P. 700	48	<del>390 € HT</del>	<b>330 € HT</b>
TM 1470	L.1400 x P. 700	53	<del>440 € HT</del>	<b>360 € HT</b>
TM 1570	L.1500 x P. 700	57	<del>460 € HT</del>	<b>380 € HT</b>
TM 1670	L.1600 x P. 700	62	<del>480 € HT</del>	<b>390 € HT</b>
TM 1870	L.1800 x P. 700	72	<del>520 € HT</del>	<b>430 € HT</b>
TM 2070	L.2000 x P. 700	78	<del>540 € HT</del>	<b>460 € HT</b>

D'autres longueurs existent sur demande : 400 / 900 / 1100 / 1300 / 1700 / 1900 mm

DSC1BF405814 Bloc tiroir complet 40 x 58 x 14 ~~320 € HT~~ **259 € HT**

DSC1BF406814 Bloc tiroir complet 40 x 68 x 14 ~~350 € HT~~ **279 € HT**

Roulettes avec et sans frein adaptables sur tables de travail et plonges

DSRGR Roulette simple adaptable Ø 50mm (unitaire) ~~48 € HT~~ **39 € HT**

DSRGRF Roulette avec frein adaptable Ø 50mm (unitaire) ~~54 € HT~~ **44 € HT**

# Plonge murale série 600 / 700 "Démontable" ÉTAGÈRE BASSE DE SÉRIE



Plonge murale démontable (livrée démontée) - Dossieret hauteur 100 x 20 mm - Cuves embouties de 500 x 400 x 300 ou 600 x 500 x 300 selon le type de plonge - Entièrement en acier inox Égouttoir cannelé - Cache bac inox sur 3 côtés - Piètements inox tube rond Ø 50 monté sur vérins - Equipée de bonde surverse et siphon de série - (Autres dimensions sur demande).



Plonge 1 bac + égouttoir à droite étagère basse de série

**470€ HT**  
PLD1260



Plonge 2 bacs + étagère basse de série

**600€ HT**  
PL1260

**PROFONDEUR 600 mm Hauteur 850/950 mm**

Désignation Modèle	Code article	Dimensions externe mm	Dimension Cuve	Poids (Kg)	PRIX € HT	JACKPOT € HT
	PL660	600x600	1 Bac 50 x 40 x 30	52	440	345
	PLD1260	1200x600	1 Bac 50 x 40 x 30 + EG droite	62	580	470
	PLG1260	1200x600	1 Bac 50 x 40 x 30 + EG gauche	62	580	470
	PL1260	1200x600	2 Bacs 50 x 40 x 30	69	750	600
	PLD1660	1600x600	2 Bacs 50 x 40 x 30 + EG droite	79	810	650
	PLG1660	1600x600	2 Bacs 50 x 40 x 30 + EG gauche	79	810	650
	PL1860	1800x600	2 Bacs 50 x 40 x 30 + 2 Égouttoirs	84	950	750

**PROFONDEUR 700 mm Hauteur 850/950 mm**

Désignation Modèle	Code article	Dimensions externe mm	Dimension Cuve	Poids (Kg)	PRIX € HT	JACKPOT € HT
	PL770	700x700	1 Bac 60 x 50 x 30	55	480	390
	PLD1470 PLD1670	1400x700 1600x700	1 Bac 60 x 50 x 30 + EG droite	67 71	670 790	550 639
	PLG1470 PLG1670	1400x700 1600x700	1 Bac 60 x 50 x 30 + EG gauche	67 71	670 790	550 639
	PL1470	1400x700	2 Bacs 60 x 50 x 30	73	840	680
	PLD1870 PLD2070	1800x700 2000x700	2 Bacs 50 x 50 x 30 + EG droite	83 88	890 920	719 759
	PLG1870 PLG2070	1800x700 2000x700	2 Bacs 50 x 50 x 30 + EG gauche	83 88	890 920	719 759
	PL2070	2000x700	2 Bacs 50 x 50 x 30 + 2 Égouttoirs	91	1080	865

## Plonge spéciale PLV POUR LAVE-VAISSELLE

ENCASTRABLE

Plonge spéciale lave-vaisselle avec dégagement sous égouttoir pour emplacement lave-vaisselle standard avec une hauteur libre de 830 mm - Prise au sol de 620 x 630 - Existe en standard en profondeur 600 ou 700 avec 1 ou 2 bacs + égouttoir droite ou gauche.

**série 600 & 700 mm**

Encastrement lave-vaisselle sous égouttoir droite ou gauche



Robinet mélangeur monotrou 20107C Ø 18 x 250 x 275 mm **82€ HT** **67€ HT**  
Col de cygne 30 cm avec clapets de non retour Ø18 x 300mm

**PROFONDEUR 600 mm Hauteur 850/950 mm**

Modèle	1 Bac 50 x 40 x 30 égouttoir Gauche	1 Bac 50 x 40 x 30 égouttoir Droite	2 Bacs 50 x 40 x 30 égouttoir Gauche	2 Bacs 50 x 40 x 30 égouttoir Droite
Longueur (mm)	1200	1200	1600	1600
Poids	60 Kg	60 Kg	75 Kg	75 Kg
Code article	PLVG 1260	PLVD 1260	PLVG 1660	PLVD 1660
PRIX TARIF	560 € HT	560 € HT	700 € HT	700 € HT
<b>JACKPOT</b>	460 € HT	460 € HT	630 € HT	630 € HT

**PROFONDEUR 700 mm Hauteur 850/950 mm**

Modèle	1 Bac 60 x 50 x 30 égouttoir Gauche	1 Bac 60 x 50 x 30 égouttoir Droite	2 Bacs 50 x 50 x 30 égouttoir Gauche	2 Bacs 50 x 50 x 30 égouttoir Droite
Longueur (mm)	1400	1400	1800	1800
Poids	65 Kg	65 Kg	80 Kg	80 Kg
Code article	PLVG 1470	PLVD 1470	PLVG 1870	PLVD 1870
PRIX TARIF	600 € HT	600 € HT	820 € HT	820 € HT
<b>JACKPOT</b>	510 € HT	510 € HT	650 € HT	650 € HT

# TABLE du CHEF MURALE / CENTRALE PLAN DE TRAVAIL + 1 BAC



**TABLE DU CHEF murale** en acier inox 10/10<sup>e</sup> - Avec 3 bords anti-ruissellement  
1 bac de 400 x 400 x 250 mm positionné à droite ou à gauche de la table  
Piètements inox tube rond Ø 50 mm monté sur vérins - Dossieret hauteur 100 x 20 mm  
Étagère basse, bonde surverse et siphon de série. (Livrée démontable).



## Version murale Profondeur 700

Code article	Version mural	Dimensions L x P x H externe mm	Poids (Kg)	PRIX € HT	JACKPOT € HT
TCMD1670	1600 Bac à droite 400 x 400 x 250	1600 x 700 x 850/950	75	1020	820
TCMG167	1600 Bac à gauche 400 x 400 x 250	1600 x 700 x 850/950	75	1020	820
TCMD2070	2000 Bac à droite 400 x 400 x 250	2000 x 700 x 850/950	83	1100	900
TCMG2070	2000 Bac à gauche 400 x 400 x 250	2000 x 700 x 850/950	83	1100	900

## Version centrale Profondeur 700 (SANS DOSSERET)

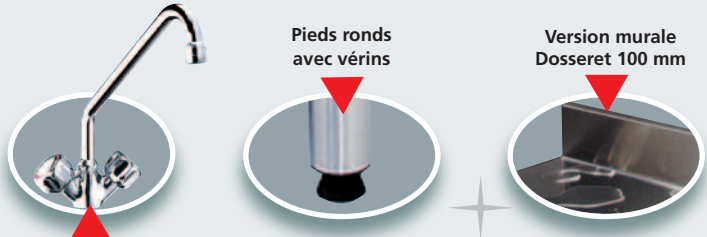
Code article	Version centrale	Dimensions L x P x H externe mm	Poids (Kg)	PRIX € HT	JACKPOT € HT
TCC1670	Bac droite / gauche 1600 400 x 400 x 250	1600 x 700 x 850	75	990	800
TCC2070	Bac droite / gauche 2000 400 x 400 x 250	2000 x 700 x 850	86	1040	900

# PLONGE SPÉCIALE "BATTERIE de CUISINE / PÂTISSERIE" CUVE 950 X 700 X 350 mm



## PLONGE spéciale BAC GÉANT murale démontable

Code article	Version centrale	Dimensions L x P x H externe mm	Poids (Kg)	PRIX € HT	JACKPOT € HT
PCM 127	1 BAC/CUVE EMBOUTIE 1100 x 500 x 350 mm	1200 x 700 x 850/950	88	1290	990



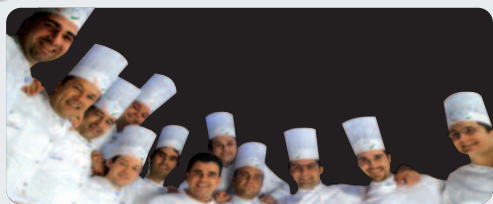
**Robinet mélangeur monotrou** 20107C ø 18 x 250 x 275 mm **82€ HT 67€ HT**  
Col de cygne 30 cm avec clapets de non retour Ø18 x 300mm

# RAYONNAGE INOX / CASIER À BATTERIE STOCKAGE / RANGEMENT



Rayonnage étagères 4 niveaux réglables en hauteur montée sur tubes ronds entièrement acier inox scotch-brite - Hauteur totale de rayonnage 1800 mm (sur demande 1500 mm avec 3 niveaux) - Réglable sur vérins - Profondeur 400 mm - Portée de 100/150 kg environs par niveaux - Livrée en kit - Système de montage très facile

Cuisine, Office, Laboratoire, économat, chambre froide...



## Rayonnage Inox 4 niveaux Hauteur 1800 mm

Code article	Désignation	Dimensions L x P x H mm	Poids (Kg)	PRIX € HT	JACKPOT € HT
RI08418	Rayonnage 800	800 x 400 x 1800	20	430	330
RI10418	Rayonnage 1000	1000 x 400 x 1800	22	470	350
RI12418	Rayonnage 1200	1200 x 400 x 1800	24	510	400
RI14418	Rayonnage 1400	1400 x 400 x 1800	28	560	430
RI16418	Rayonnage 1600	1600 x 400 x 1800	30	600	460

## Etagères supplémentaires Inox plein ou perforée

ET084	Dimensions L x P : 800 x 400 mm	60	45
ET104	Dimensions L x P : 1000 x 400 mm	70	53
ET124	Dimensions L x P : 1200 x 400 mm	80	63
ET144	Dimensions L x P : 1400 x 400 mm	95	73
ET164	Dimensions L x P : 1600 x 400 mm	105	80



**Version perforée sur demande**  
Étagère ou rayonnage complet

# Plonge Meuble placard fermé à portes coulissantes SÉRIE 700



**PLONGE /MEUBLE PLACARD FERMÉ murale** - Construit en acier inox - Cuve/Bac embouti insonorisé 600 x 500 ou 500 x 500 mm - Egouttoir cannelé - Pieds tube inox rond Ø 50 montés sur vérins - Dossieret hauteur 100 x 20mm - Bords anti-ruissellement - Equipé de bonde surverse et siphon de série - (Autres dimensions sur demande).



Plonge 1 bac + égouttoir à gauche sur meuble portes coulissantes



PLPG1470

Version profondeur 600 mm sur demande



Plonge 2 bacs + égouttoir à droite sur meuble portes coulissantes



PLPG1870

PLPD1870

Désignation Modèle	Code article	Plonge Meuble placard à portes coulissantes	Dimensions externe mm	Poids (Kg)	PRIX € HT	JACKPOT € HT
	PLP 770	1 BAC (placard porte ouvrante) Bac 600 x 500 x 300 mm	700 x 700 x 850/950	60	640	496
	PLPD1470	1BAC + égouttoir à droite Bac 600 x 500 x 300 mm	1400 x 700 x 850/950	73	940	720
	PLPG1470	1 BAC + égouttoir à gauche Bac 600 x 500 x 300 mm	1400 x 700 x 850/950	73	940	720
	PLP1470	2 BACS Bac 600 x 500 x 300 mm	1400 x 700 x 850/950	76	1100	870
	PLPD1870	2 BACS + égouttoir à droite Bac 500 x 500 x 300 mm	1800 x 700 x 850/950	89	1280	1020
	PLPG1870	2 BACS + égouttoir à gauche Bac 500 x 500 x 300 mm	1800 x 700 x 850/950	89	1280	1020
	PLP2070	2 BACS + 2 égouttoirs Bac 500 x 500 x 300 mm	2000 x 700 x 850/950	99	1360	1070

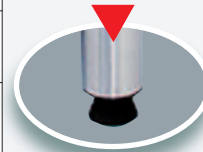


Option

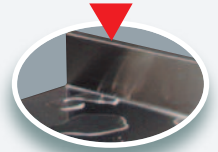
**Robinet mélangeur monotrou**  
Col de cygne 30 cm avec clapets de non retour Ø18 x 300mm

20107C ø 18 x 250 x 275 mm 82€ HT 67€ HT

Pieds ronds avec vérins



Version murale



# Plonge placard fermé spécial P L V POUR LAVE-VAISSELLE ENCASTRABLE SÉRIE 700



**PLONGE /MEUBLE PLACARD FERMÉ murale** - Construit en acier inox - Cuve/Bac embouti insonorisé 600 x 500 ou 500 x 500 mm Egouttoir cannelé avec passage spécial lave-vaisselle - Pieds tube inox rond Ø 50 montés sur vérins - Dossieret hauteur 100 x 20mm Bords anti-ruissellement - Equipé de bonde surverse et siphon de série - (Autres dimensions sur demande).



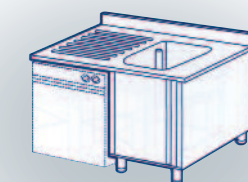
Emplacement lave-vaisselle



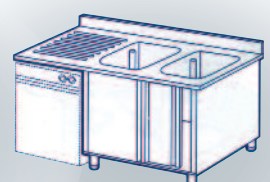
PLVPG1470

PLVPD1470

Version profondeur 600 mm sur demande



1 bac + égouttoir gauche PLV - porte ouvrante

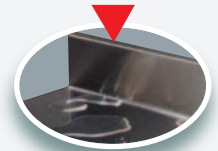


2 bacs + égouttoir gauche PLV - 2 portes coulissantes

Pieds ronds avec vérins



Version murale



Désignation Modèle	Code article	Plonge PLV Meuble placard à portes coulissantes	Dimensions externe mm	Poids (Kg)	PRIX € HT	JACKPOT € HT
	PLVPD 1470	1 BAC + égouttoir à droite Bac 600 x 500 x 300 mm (Porte ouvrante)	1400 x 700 x 850/950	70	850	670
	PLVPG 1470	1 BAC + égouttoir à gauche Bac 600 x 500 x 300 mm (Porte ouvrante)	1400 x 700 x 850/950	70	850	670
	PLVPD 1870	2 BACS + égouttoir à droite Bac 500 x 500 x 300 mm (Porte coulissante)	1800 x 700 x 850/950	80	1100	880
	PLVPG 1870	2 BACS + égouttoir à gauche Bac 500 x 500 x 300 mm (Porte coulissante)	1800 x 700 x 850/950	80	1100	880



Option

**Robinet mélangeur monotrou**  
Col de cygne 30 cm avec clapets de non retour Ø18 x 300mm

20107C ø 18 x 250 x 275 mm 82€ HT 67€ HT

# Meuble placard inox / Plan de travail "MURAL" 600 / 700



Ensemble en acier inox - Plan de travail très stable - Renforcé par le dessous par un système de panneau rigide anti-résonance et protégé par des tôles épaisses thermo-zinguées  
Cadre de soutien du plan avec supports latéraux existe en version ouverte, kit bloc tiroir, portes coulissantes - Pieds réglables en tube rond Ø 50mm/vérins - (Autres dimensions sur demande).

**Hauteur 850/950 mm réglable pour tous les modèles**



## A Placard ouvert "mural" avec 1 étagère intermédiaire

Prof. 600 mm	Longueur	Poids (Kg)	Code article	PRIX €HT	JACKPOT €HT	Prof. 700 mm	Longueur	Poids (Kg)	Code article	PRIX €HT	JACKPOT €HT
Placard ouvert 600	600 x 600	42	MM 660	530	440	Placard ouvert 600	600 x 700	44	MM 670	560	460
Placard ouvert 800	800 x 600	45	MM 860	550	450	Placard ouvert 800	800 x 700	48	MM 870	580	470
Placard ouvert 1000	1000 x 600	50	MM 1060	620	460	Placard ouvert 1000	1000 x 700	52	MM 1070	630	490
Placard ouvert 1200	1200 x 600	55	MM 1260	680	510	Placard ouvert 1200	1200 x 700	58	MM 1270	690	560
Placard ouvert 1400	1400 x 600	61	MM 1460	720	560	Placard ouvert 1400	1400 x 700	63	MM 1470	770	610
Placard ouvert 1600	1600 x 600	69	MM 1660	786	610	Placard ouvert 1600	1600 x 700	72	MM 1670	840	660
Placard ouvert 1800	1800 x 600	78	MM 1860	870	690	Placard ouvert 1800	1800 x 700	82	MM 1870	910	720
Placard ouvert 2000	2000 x 600	89	MM 2060	920	720	Placard ouvert 2000	2000 x 700	92	MM 2070	980	780

## B Meuble neutre Placard ouvert "mural" + "bloc tiroirs"

Prof. 600 mm	Longueur	Poids (Kg)	Code article	Tiroirs inclus	PRIX €HT	JACKPOT €HT	Prof. 700 mm	Longueur	Poids (Kg)	Code article	Tiroirs inclus	PRIX €HT	JACKPOT €HT
Placard ouvert 1000 + 2 tiroirs	1000 x 600	54	MM1060G2C	2	1070	790	Placard ouvert 1000 + 2 tiroirs	1000 x 700	56	MM1070G2C	2	1060	830
Placard ouvert 1200 + 2 tiroirs	1200 x 600	59	MM1260G2C	2	1120	870	Placard ouvert 1200 + 2 tiroirs	1200 x 700	62	MM1270G2C	2	1180	920
Placard ouvert 1400 + 3 tiroirs	1400 x 600	67	MM1460G3C	3	1230	960	Placard ouvert 1400 + 3 tiroirs	1400 x 700	69	MM1470G3C	3	1288	1020
Placard ouvert 1600 + 3 tiroirs	1600 x 600	75	MM1660G3C	3	1340	1040	Placard ouvert 1600 + 3 tiroirs	1600 x 700	78	MM1670G3C	3	1420	1120
Placard ouvert 1800 + 4 tiroirs	1800 x 600	86	MM1860G4C	4	1470	1150	Placard ouvert 1800 + 4 tiroirs	1800 x 700	90	MM1870G4C	4	1530	1190
Placard ouvert 2000 + 4 tiroirs	2000 x 600	97	MM2060G4C	4	1560	1220	Placard ouvert 2000 + 4 tiroirs	2000 x 700	100	MM2070G4C	4	1650	1290

## C Meuble neutre Placard fermé "mural" avec "portes coulissantes" + "bloc tiroirs"

Prof. 600 mm	Longueur	Poids (Kg)	Code article	Tiroirs inclus	PRIX €HT	JACKPOT €HT	Prof. 700 mm	Longueur	Poids (Kg)	Code article	Tiroirs inclus	PRIX €HT	JACKPOT €HT
Placard fermé 1000 + 2 tiroirs	1000 x 600	56	MMA106A2C	2	1170	910	Placard fermé 1000 + 2 tiroirs	1000 x 700	58	MMA107A2C	2	1220	950
Placard fermé 1200 + 2 tiroirs	1200 x 600	61	MMA126A2C	2	1280	1020	Placard fermé 1200 + 2 tiroirs	1200 x 700	64	MMA127A2C	2	1350	1070
Placard fermé 1400 + 3 tiroirs	1400 x 600	70	MMA146A3C	3	1410	1120	Placard fermé 1400 + 3 tiroirs	1400 x 700	72	MMA147A3C	3	1490	1170
Placard fermé 1600 + 3 tiroirs	1600 x 600	78	MMA166A3C	3	1535	1220	Placard fermé 1600 + 3 tiroirs	1600 x 700	81	MMA167A3C	3	1620	1270
Placard fermé 1800 + 4 tiroirs	1800 x 600	90	MMA186A4C	4	1690	1340	Placard fermé 1800 + 4 tiroirs	1800 x 700	94	MMA187A4C	4	1750	1370
Placard fermé 2000 + 4 tiroirs	2000 x 600	101	MMA206A4C	4	1790	1420	Placard fermé 2000 + 4 tiroirs	2000 x 700	104	MMA207A4C	4	1897	1490

Roulettes avec et sans frein adaptables sur placards et meubles

DSRGP	Roulette simple sur platine adaptable (unitaire)	33 €HT	27 €HT	DSRGP	Roulette avec frein simple sur platine adaptable (unitaire)	39 €HT	31 €HT
-------	--	--------	--------	-------	---	--------	--------

# Meuble / Placard neutre CENTRAL & MURAL 600 & 700 mm



Réalisé en acier inox - Plan de travail avec bord tombant de 40 mm et retour de 15 mm renforcé par de l'aggloméré stratifié blanc de 18 mm - Dossieret arrière ht.100 mm

Muni de portes coulissantes - Étagère intermédiaire  
Pieds réglables en tube rond Ø 50 mm sur vérins.  
(Autres dimensions sur demande).



**B**



**510 € HT**  
MMN1060

Service  
Hygiène  
Distribution  
Laboratoire  
Préparation...

2 portes coulissantes mural  
+ 3 tiroirs droite ou gauche

**A**



Existe aussi sur demande  
en version :  
Double service  
Neutre ou Chauffant

Hauteur 850/950 mm réglable pour tous les modèles



**480 € HT**  
MCN1060

## **A** Meuble Placard portes coulissantes version "Centrale"

Prof. 600 mm	Longueur mm	Poids (Kg)	Code article	PRIX € HT	JACKPOT € HT
Meuble central 1000	1000 x 600	59	MCN1060	590	480
Meuble central 1200	1200 x 600	63	MCN1260	650	530
Meuble central 1400	1400 x 600	67	MCN1460	710	580
Meuble central 1600	1600 x 600	73	MCN1660	790	650
Meuble central 1800	1800 x 600	84	MCN1860	890	750
Meuble central 2000	2000 x 600	93	MCN2060	990	850

Prof. 700 mm	Longueur	Poids (Kg)	Code article	PRIX € HT	JACKPOT € HT
Meuble central 1000	1000 x 700	62	MCN1070	620	500
Meuble central 1200	1200 x 700	65	MCN1270	690	560
Meuble central 1400	1400 x 700	69	MCN1470	740	620
Meuble central 1600	1600 x 700	75	MCN1670	830	680
Meuble central 1800	1800 x 700	85	MCN1870	930	750
Meuble central 2000	2000 x 700	95	MCN2070	1030	860

## **B** Meuble Placard portes coulissantes version "Murale"

Prof. 600 mm	Longueur mm	Poids (Kg)	Code article	PRIX € HT	JACKPOT € HT
Meuble Mural 1000	1000 x 600	62	MMN1060	630	510
Meuble Mural 1200	1200 x 600	65	MMN1260	690	560
Meuble Mural 1400	1400 x 600	69	MMN1460	750	620
Meuble Mural 1600	1600 x 600	75	MMN1660	850	690
Meuble Mural 1800	1800 x 600	86	MMN1860	980	810
Meuble Mural 2000	2000 x 600	95	MMN2060	1080	880

Prof. 700 mm	Longueur	Poids (Kg)	Code article	PRIX € HT	JACKPOT € HT
Meuble Mural 1000	1000 x 700	63	MMN1070	650	530
Meuble Mural 1200	1200 x 700	66	MMN1270	750	600
Meuble Mural 1400	1400 x 700	70	MMN1470	810	650
Meuble Mural 1600	1600 x 700	76	MMN1670	900	720
Meuble Mural 1800	1800 x 700	87	MMN1870	1030	810
Meuble Mural 2000	2000 x 700	97	MMN2070	1100	920

## **C** Meuble Placard portes coulissantes version Murale + "bloc 3 tiroirs" gauche ou droite

Prof. 600 mm	Longueur mm	Poids (Kg)	Code article	PRIX € HT	JACKPOT € HT
Meuble mural 3 tiroirs gauche	1600 x 600	80	TPMG1660	1320	1090
Meuble mural 3 tiroirs gauche	1800 x 600	94	TPMG1860	1440	1190
Meuble mural 3 tiroirs gauche	2000 x 600	108	TPMG2060	1560	1240
Meuble mural 3 tiroirs droite	1600 x 600	80	TPMD1660	1320	1090
Meuble mural 3 tiroirs droite	1800 x 600	94	TPMD1860	1440	1190
Meuble mural 3 tiroirs droite	2000 x 600	108	TPMD2060	1560	1240

Prof. 700 mm	Longueur mm	Poids (Kg)	Code article	PRIX € HT	JACKPOT € HT
Meuble mural 3 tiroirs gauche	1600 x 700	82	TPMG1670	1330	1120
Meuble mural 3 tiroirs gauche	1800 x 700	96	TPMG1870	1490	1220
Meuble mural 3 tiroirs gauche	2000 x 700	106	TPMG2070	1620	1290
Meuble mural 3 tiroirs droite	1600 x 700	82	TPMD1670	1330	1120
Meuble mural 3 tiroirs droite	1800 x 700	96	TPMD1870	1490	1220
Meuble mural 3 tiroirs droite	2000 x 700	106	TPMD2070	1620	1290

Roulettes avec et sans frein adaptables sur placards et meubles

DSRGP Roulette simple sur platine adaptable (unitaire) **33 € HT** **27 € HT**

DSRGPF Roulette avec frein simple sur platine adaptable (unitaire) **39 € HT** **31 € HT**

# Composition du "labo" selon les besoins "du chef"



Modules réalisés à partir d'éléments standard...



...Juste la partie supérieure est réalisée sur mesure

## Meubles neutres mural spécial " tiroirs " (central sur demande)



Réalisé en acier inox - Plan de travail avec bord tombant de 40 mm et retour de 15 mm renforcé - Tiroir télescopique - Dossieret arrière ht.100 mm - Pieds réglables en tube rond



**590€ HT**  
MMNT2

**620€ HT**  
MMNT3

**720€ HT**  
MMNT4

**660€ HT**  
MMNT21

**570€ HT**  
MMNT11

Meuble	2 grand tiroirs	3 tiroirs	4 tiroirs	2 tiroirs + 1 grand tiroir	1 tiroir + 1 tiroir à boisson
Dimensions	500 x 700 x 850	500 x 700 x 850	500 x 700 x 850	500 x 700 x 850	500 x 700 x 850
Poids Kg	48	49	51	50	50
Code article	MMNT2	MMNT3	MMNT4	MMNT21	MMNT11
PRIX TARIF	<del>720 € HT</del>	<del>810 € HT</del>	<del>900 € HT</del>	<del>850 € HT</del>	<del>740 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>590 € HT</b>	<b>620 € HT</b>	<b>720 € HT</b>	<b>660 € HT</b>	<b>570 € HT</b>

**NOUVEAU**

Tous les meubles neutre spécial tiroir peuvent être livrés en version centrale, profondeur 600 mm et sans dessus.

## Armoire inox de rangement SIMPLE & DOUBLE



Meuble armoire neutre de rangement - Acier inox - Porte double paroi  
3 étagères intermédiaires réglables en hauteur  
Livrée montée - Pieds réglables en tube rond

### Armoire inox de rangement



**1060€ HT**  
AIB660

**1290€ HT**  
AIC1260

### ARMOIRE SIMPLE 1 PORTE BATTANTE

Dimensions L x P x H	Poids (Kg)	Code article	PRIX € HT	JACKPOT € HT
600 x 600 x 1800	48	AIB660	1280	1060
700 x 700 x 1800	52	AIB770	1370	1160

### ARMOIRE DOUBLE PORTES COULISSANTES

Dimensions L x P x H	Poids (Kg)	Code article	PRIX € HT	JACKPOT € HT
1200 x 600 x 1800	66	AIC1260	1680	1290
1400 x 600 x 1800	72	AIC1460	1790	1390
1600 x 600 x 1800	78	AIC1660	1890	1570

Sur demande : d'autres dimensions - 1 ou 2 porte(s) - Profondeur 600 & 700 mm

# Meuble / Placard "chauffant" SIMPLE & DOUBLE SERVICE



Réalisées en acier inox - Plan de travail très stable - Chauffage ventilé - Puissance 2500 W - 230V/1/50 Hz - Température jusqu'à 90°C réglable - Renforcé par le dessous par un système de panneau rigide anti-résonance et protégé par des tôles épaisses thermo-zinguées - Cadre renforcé du plan avec supports latéraux - Pieds réglables en tube rond Ø 50 mm sur vérins - Version centrale / murale ou traversant étagère intermédiaire perforée de série - Profondeur 600 ou 700 mm - (Autres dimensions sur demande).



Préparation

Qualité

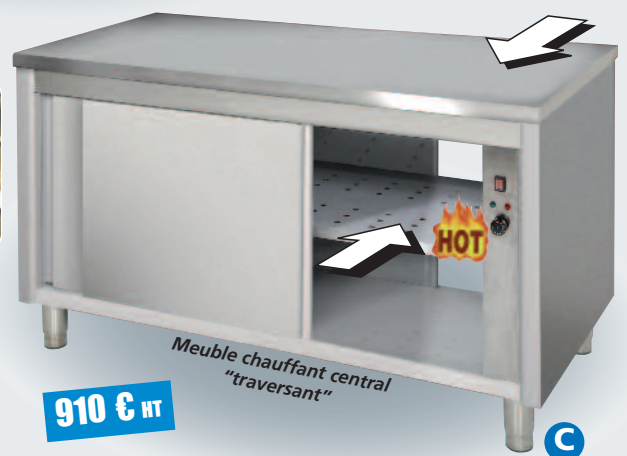
Service...

**850 € HT**

**A**



**790 € HT**



**910 € HT**

**C**

Hauteur 850/950 mm réglable pour tous les modèles

<b>A</b> Meuble Placard "Chauffant" mural						<b>B</b> Meuble Placard "Chauffant" central					
Prof. 600 mm	Longueur mm	Poids (Kg)	Code article	PRIX €HT	JACKPOT €HT	Prof. 700 mm	Longueur	Poids (Kg)	Code article	PRIX €HT	JACKPOT €HT
Meuble Mural 1000	1000 x 600	58	MMC1060	<del>970</del>	<b>850</b>	Meuble Mural 1000	1000 x 700	65	MMC1070	<del>1040</del>	<b>870</b>
Meuble Mural 1200	1200 x 600	64	MMC1260	<del>1070</del>	<b>950</b>	Meuble Mural 1200	1200 x 700	66	MMC1270	<del>1150</del>	<b>960</b>
Meuble Mural 1400	1400 x 600	72	MMC1460	<del>1160</del>	<b>970</b>	Meuble Mural 1400	1400 x 700	70	MMC1470	<del>1200</del>	<b>1020</b>
Meuble Mural 1600	1600 x 600	82	MMC1660	<del>1270</del>	<b>1070</b>	Meuble Mural 1600	1600 x 700	76	MMC1670	<del>1300</del>	<b>1140</b>
Meuble Mural 1800	1800 x 600	86	MMC1860	<del>1340</del>	<b>1120</b>	Meuble Mural 1800	1800 x 700	83	MMC1870	<del>1400</del>	<b>1160</b>
Meuble Mural 2000	2000 x 600	89	MMC2060	<del>1470</del>	<b>1170</b>	Meuble Mural 2000	2000 x 700	91	MMC2070	<del>1510</del>	<b>1210</b>

<b>B</b> Meuble Placard "Chauffant" central						<b>C</b> Meuble Placard "Chauffant" central "traversant"					
Prof. 600 mm	Longueur mm	Poids (Kg)	Code article	PRIX €HT	JACKPOT €HT	Prof. 700 mm	Longueur	Poids (Kg)	Code article	PRIX €HT	JACKPOT €HT
Meuble central 1000	1000 x 600	58	MCC1060	<del>900</del>	<b>790</b>	Meuble central 1000	1000 x 700	60	MCC1070	<del>940</del>	<b>840</b>
Meuble central 1200	1200 x 600	64	MCC1260	<del>990</del>	<b>870</b>	Meuble central 1200	1200 x 700	65	MCC1270	<del>1070</del>	<b>910</b>
Meuble central 1400	1400 x 600	68	MCC1460	<del>1070</del>	<b>890</b>	Meuble central 1400	1400 x 700	69	MCC1470	<del>1140</del>	<b>980</b>
Meuble central 1600	1600 x 600	74	MCC1660	<del>1150</del>	<b>1020</b>	Meuble central 1600	1600 x 700	75	MCC1670	<del>1250</del>	<b>1090</b>
Meuble central 1800	1800 x 600	79	MCC1860	<del>1270</del>	<b>1050</b>	Meuble central 1800	1800 x 700	80	MCC1870	<del>1340</del>	<b>1100</b>
Meuble central 2000	2000 x 600	87	MCC2060	<del>1380</del>	<b>1090</b>	Meuble central 2000	2000 x 700	89	MCC2070	<del>1480</del>	<b>1170</b>

<b>C</b> Meuble Placard "Chauffant" central "traversant"											
Prof. 600 mm	Longueur mm	Poids (Kg)	Code article	PRIX €HT	JACKPOT €HT	Prof. 700 mm	Longueur mm	Poids (Kg)	Code article	PRIX €HT	JACKPOT €HT
Meuble traversant 1200	1200 x 600	65	MTC1260	<del>1120</del>	<b>910</b>	Meuble traversant 1200	1200 x 700	66	MTC1270	<del>1200</del>	<b>950</b>
Meuble traversant 1400	1400 x 600	70	MTC1460	<del>1220</del>	<b>960</b>	Meuble traversant 1400	1400 x 700	72	MTC1470	<del>1300</del>	<b>1040</b>
Meuble traversant 1600	1600 x 600	75	MTC1660	<del>1380</del>	<b>1100</b>	Meuble traversant 1600	1600 x 700	77	MTC1670	<del>1400</del>	<b>1140</b>
Meuble traversant 1800	1800 x 600	79	MTC1860	<del>1420</del>	<b>1140</b>	Meuble traversant 1800	1800 x 700	84	MTC1870	<del>1520</del>	<b>1170</b>
Meuble traversant 2000	2000 x 600	88	MTC2060	<del>1530</del>	<b>1240</b>	Meuble traversant 2000	2000 x 700	90	MTC2070	<del>1580</del>	<b>1270</b>

Roulettes avec et sans frein adaptables sur placards et meubles

DSRGP	Roulette simple sur platine adaptable (unitaire)	<del>33 €HT</del>	<b>27 €HT</b>	DSRGP	Roulette avec frein simple sur platine adaptable (unitaire)	<del>39 €HT</del>	<b>31 €HT</b>	103
-------	--	-------------------	---------------	-------	---	-------------------	---------------	-----





Acier inox  
Bac embouti 330 x 220 prof. 130 mm  
Commande fémorale (tige)  
Bec de 200 mm  
Flexible inox 15/21  
Siphon avec fixation

**160 € HT**  
LM 800

Modèle	LAVE-MAINS ECO
Dim. L x P x H mm	400 x 340 x 150
Code article	LM 800
PRIX TARIF	190 € HT
<b>JACKPOT</b>	160 € HT

Acier inox  
Bac embouti 330 x 220 prof. 130 mm  
Commande par panneau frontal pivotant  
Robinet temporisé - Bec de 200 mm  
Siphon - kit de fixation  
Flexible inox 15/21  
Porte-savon inclus

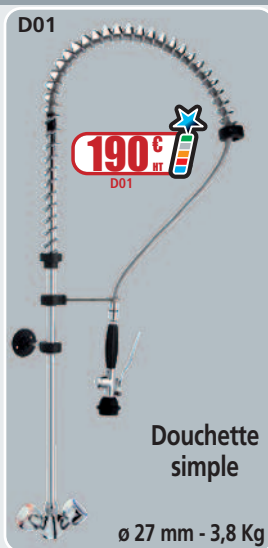
**227 € HT**  
LM 801

Modèle	LAVE-MAINS série LUXE
Dim. L x P x H mm	400 x 340 x 150
Code article	LM 801
PRIX TARIF	260 € HT
<b>JACKPOT</b>	227 € HT



## Douchette de prélavage MONO-TROU

## Douchette Niagara



D01 220 € HT 190 € HT

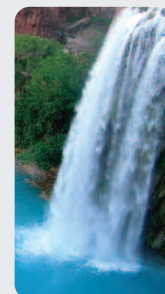


D02 270 € HT 230 € HT



D03 330 € HT 290

Système d'ouverture du jet d'eau "automatique" par simple traction de la douchette



R0175 570 € HT 480 € HT

- Mélangeur avec flexible inox long. 400 mm
- Clapet anti-retour.

## Kit de lavage AVEC ENROULEUR AUTOMATIQUE / TÊTE DE DOUCHETTE OU À PRESSION



Tuyau flexible alimentaire avec enrouleur automatique, avec tête de douchette NITO-1 avec châssis pivotant en acier inox ou acier verni - Température maxi 60°C - Pression maxi 6 bars



Modèle	Enrouleur mural Inox		
Longueur	10 mètres	15 mètres	20 mètres
Code article	GDZ002	GDZ008	GDZ009
PRIX TARIF	1080 € HT	1130 € HT	1270 € HT
<b>JACKPOT</b>	930 € HT	980 € HT	1080 € HT

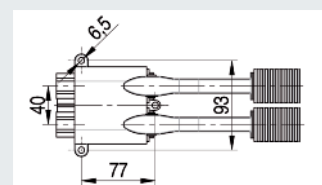
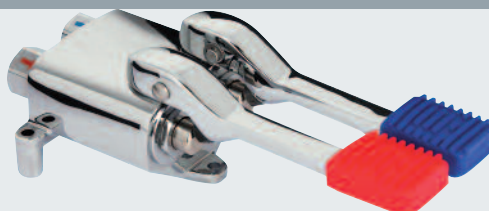


Enrouleur
5 mètres
SR013
330 € HT
<b>270 € HT</b>

## Robinet à pédale POUR EAU CHAUDE & EAU FROIDE AVEC MITIGEUR



Mitigeur HACCP à pédales - fixation au sol  
Pour ouverture et fermeture d'arrivée d'eau, avec 2 soupapes anti-retour pour eau froide et eau chaude  
Pression 3 bars.  
Raccordement à la robinetterie ou douchette.



**130 € HT**  
R10103

Code article	HT €	<b>JACKPOT</b>
R10103	150 € HT	130 € HT

# Placard neutre inox mural OUVERT & PORTES COULISSANTES



Acier inox - Fixation murale par visserie - Etagère interne réglable - Version "fermé" : portes coulissantes - guides en inox et coulissantes en bas sur bloc de teflon.



Placard mural version "Ouvert"



Placard mural version "Portes coulissantes"



## PLACARD INOX "OUVERT"

Code article	Dim. L x P x H mm	Poids	PRIX TARIF	JACKPOT
SPG080	800 x 400 x 650	24 Kg	250 € HT	205 € HT
SPG10	1000 x 400 x 650	29 Kg	290 € HT	225 € HT
SPG12	1200 x 400 x 650	33 Kg	320 € HT	250 € HT
SPG14	1400 x 400 x 650	38 Kg	360 € HT	280 € HT
SPG16	1600 x 400 x 650	43 Kg	400 € HT	320 € HT
SPG18	1800 x 400 x 650	48 Kg	450 € HT	350 € HT



## PLACARD INOX 2 PORTES COULISSANTES"

Code article	Dim. L x P x H mm	Poids	PRIX TARIF	JACKPOT
SPA10	1000 x 400 x 650	35 Kg	380 € HT	300 € HT
SPA12	1200 x 400 x 650	40 Kg	420 € HT	340 € HT
SPA14	1400 x 400 x 650	45 Kg	480 € HT	380 € HT
SPA16	1600 x 400 x 650	55 Kg	540 € HT	420 € HT
SPA18	1800 x 400 x 650	57 Kg	600 € HT	470 € HT

D'autres longueurs sur commande : 700, 800, 900 (avec portes ouvrantes) 1100, 1300, 1500, 1700, 1900 et 2000.

## Chariot mobile inox de service - 2 ou 3 niveaux

Entièrement en acier inox - Ossature tube robuste Ø 25 mm - 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm dont 2 avec frein - Plan renforcé, charge maximum par plateau 65/75 Kg.



Désignation	2 niveaux 800 x 500	3 niveaux 800 x 500
Dim. ext. mm	L. 820 x P. 530 x H. 920 mm	
Poids	12 Kg	18 Kg
Code article	CR 280	CR 380
PRIX TARIF	160 € HT	170 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>140 € HT</b>	<b>150 € HT</b>



## Poubelle à déchets - Mobile - Inox

### Poubelle cylindrique



- Mobile sur roulettes pivotantes
- Équipée d'un couvercle manuel
- Fond étanche
- Ø 460 mm
- Haut. 700 mm
- 14 Kg
- 100 litres

Code article : PAV4669



### Poubelle cylindrique avec ouverture à pédale



- Mobile sur roulettes pivotantes
- Équipée d'une ouverture à pédale
- Fond étanche
- Ø 460 mm
- Haut. 700 mm
- 15 Kg
- 100 litres

Code article : PAV4668



### Poubelle rectangulaire avec ouverture à pédale



- Mobile sur roulettes pivotantes
- Équipée d'une ouverture à pédale
- Fond étanche
- 490 x 500 x 1010 mm
- Haut. 700 mm
- 14 Kg
- 100 litres

Code article : PAV4652



# PASSE PLATS de SERVICE NEUTRE ou "CHAUFFANT"



Tablette passe plats, profondeur 350 mm - Adaptable sur table de travail, placard, étuve, passe plats de cuisine, desserte réfrigérée ou tout autres plans de travail, de service - En acier inox et sur tubes ronds en inox Le premier niveau hauteur 400 mm et le second 700 mm de hauteur à partir de la base.

Service... Performance...Fonctionnalité...

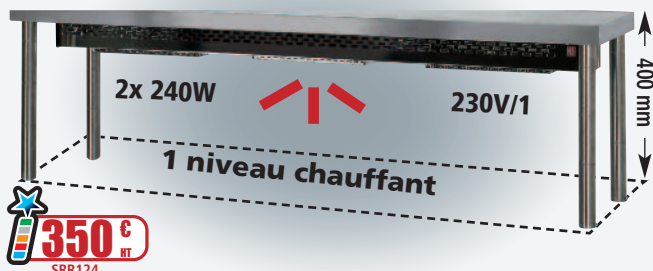


**230 € HT**  
SR 124

Passe plat 1 niveau neutre H 400 mm				
Code article	Dim. L x P x H mm	Poids	PRIX TARIF	JACKPOT
SR 124	1200 x 350 x 400	10	300 € HT	230 € HT
SR 144	1400 x 350 x 400	12	320 € HT	250 € HT
SR 164	1600 x 350 x 400	16	350 € HT	280 € HT
SR 184	1800 x 350 x 400	18	380 € HT	300 € HT

**310 € HT**  
SR 127

Passe plat 2 niveaux neutre H 700 mm				
Code article	Dim. L x P x H mm	Poids	PRIX TARIF	JACKPOT
SR 127	1200 x 350 x 700	13	400 € HT	310 € HT
SR 147	1400 x 350 x 700	16	420 € HT	330 € HT
SR 167	1600 x 350 x 700	19	560 € HT	440 € HT
SR 187	1800 x 350 x 700	22	660 € HT	480 € HT



**350 € HT**  
SRR124

Passe plat 1 niveau chauffant				
Code article	Dim. L x P x H mm	Poids	PRIX TARIF	JACKPOT
SRR 124	1200 x 350 x 400	12	450 € HT	350 € HT
SRR 144	1400 x 350 x 400	14	480 € HT	370 € HT
SRR 164	1600 x 350 x 400	18	550 € HT	440 € HT
SRR 184	1800 x 350 x 400	22	610 € HT	480 € HT

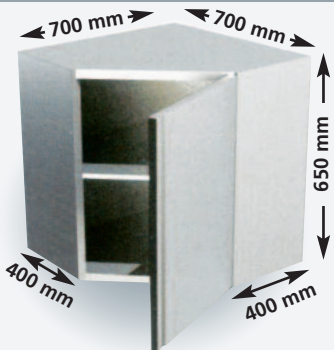
**490 € HT**  
SRR127



Passe plat double 1 niveau chauffant				
Code article	Dim. L x P x H mm	Poids	PRIX TARIF	JACKPOT
SRR 127	1200 x 350 x 700	15	620 € HT	490 € HT
SRR 147	1400 x 350 x 700	18	670 € HT	530 € HT
SRR 167	1600 x 350 x 700	21	770 € HT	600 € HT
SRR 187	1800 x 350 x 700	24	810 € HT	630 € HT



## Meuble / Placard / Mural "d'angle" INOX suspendu & monobloc Prof. 700 mm



En acier inox - Livré démonté montage facile - Fixation murale par tôle vissée  
Étagère interne réglable en hauteur

**620 € HT**  
SPAA7

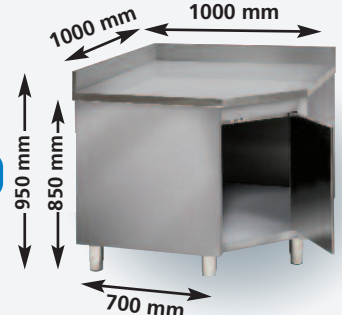
Meuble placard "SUSPENDU" D'ANGLE 1 PORTE				
Code article	Dim. L x P x H mm	Poids	PRIX TARIF	JACKPOT
SPAA 7	700 x 700 x 650	52	810 € HT	620 € HT



**660 € HT**  
STAA107A

Meuble armoire Basse MURAL D'ANGLE 1 PORTE				
Code article	Dim. L x P x H mm	Poids	PRIX TARIF	JACKPOT
STAA107A	1000 x 1000 x 850/950	52	850 € HT	660 € HT

Dossieret à l'arrière de 100 mm de hauteur



Sur demande profondeur 600 mm prix identique

Meuble neutre d'angle mural (avec dossieret) plan de travail - Exécution acier inox AISI 304  
Livré monté sur pieds ronds réglables en hauteur sur vérins.

# Etagère murale inox SIMPLE & DOUBLE sur crémaillère PROF: 300 mm



- Etagère murale simple ou double. Acier inox ■ A monter sur crémaillère réglable en hauteur ■ Fournie avec 1 paire de support à crémaillère hauteur 700 mm.



**90€ HT**  
ESC800

**170€ HT**  
EDC800

**Restauration, Collectivités, Hôtellerie, Snacks...**

Profondeur 400 mm : sur demande - \*équipé de 3 crémaillères

ÉTAGERE INOX SIMPLE 1 NIVEAU PROFONDEUR 300 mm SUR CRÉMAILLÈRE DE 700 mm	800 x 300 / 6 Kg	1000 x 300 / 7 Kg	1200 x 300 / 8 Kg	1400 x 300 / 9 Kg	1500 x 300 / 10 Kg	1600 x 300 / 11 Kg	1800 x 300 / 12 Kg	2000 x 300 / 13 Kg
Code article	ESC800	ESC1000	ESC1200	ESC1400	ESC1500	ESC1600	ESC1800*	ESC2000*
PRIX TARIF	<del>110 € HT</del>	<del>120 € HT</del>	<del>130 € HT</del>	<del>140 € HT</del>	<del>150 € HT</del>	<del>185 € HT</del>	<del>200 € HT</del>	<del>220 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>90 € HT</b>	<b>100 € HT</b>	<b>105 € HT</b>	<b>115 € HT</b>	<b>120 € HT</b>	<b>150 € HT</b>	<b>160 € HT</b>	<b>170 € HT</b>

ÉTAGERE INOX DOUBLE 2 NIVEAUX PROFONDEUR 300 mm SUR CRÉMAILLÈRE DE 700 mm	2x 800 x 300 / 12 Kg	2x 1000 x 300 / 14 Kg	2x 1200 x 300 / 16 Kg	2x 1400 x 300 / 18 Kg	2x 1500 x 300 / 20 Kg	2x 1600 x 300 / 22 Kg	2x 1800 x 300 / 24 Kg	2x 2000 x 300 / 26 Kg
Code article	EDC800	EDC1000	EDC1200	EDC1400	EDC1500	EDC1600	EDC1800*	EDC2000*
PRIX TARIF	<del>200 € HT</del>	<del>230 € HT</del>	<del>250 € HT</del>	<del>270 € HT</del>	<del>290 € HT</del>	<del>360 € HT</del>	<del>380 € HT</del>	<del>410 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>170 € HT</b>	<b>180 € HT</b>	<b>200 € HT</b>	<b>220 € HT</b>	<b>230 € HT</b>	<b>280 € HT</b>	<b>290 € HT</b>	<b>320 € HT</b>

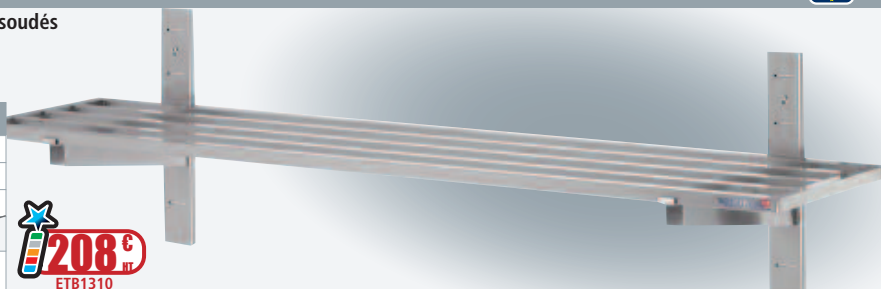
## Etagère murale inox "barreaudée" sur crémaillère



- Etagère murale simple ajourée en forme de tubes inox carrés soudés
- Consoles en inox réglables sur des crémaillères en inox.
- 2 consoles réglables et 2 lattes incluses - Hauteur 250 mm

ÉTAGERE MURALE BARREAUDÉE INOX SUR CRÉMAILLÈRE	1000 x 300	1200 x 300	1400 x 300	1600 x 300
Dim. L x P mm	1000 x 300	1200 x 300	1400 x 300	1600 x 300
Poids	6 Kg	7 Kg	8 Kg	9 Kg
Code article	ETB1310	ETB1312	ETB1314	ETB1316
PRIX TARIF	<del>250 € HT</del>	<del>264 € HT</del>	<del>275 € HT</del>	<del>290 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>208 € HT</b>	<b>219 € HT</b>	<b>229 € HT</b>	<b>239 € HT</b>

**208€ HT**  
ETB1310



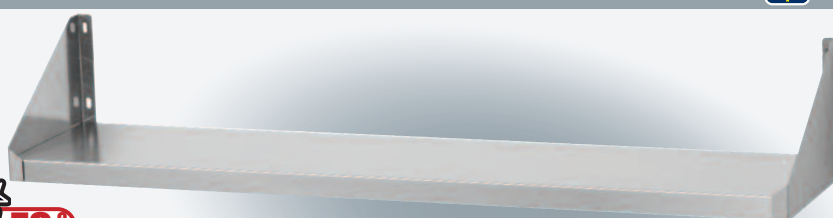
## Etagère murale sur console SIMPLE PROFONDEUR : 300 mm



- Etagère murale simple en acier inox
- Prêt à monter sur console

ÉTAGERE INOX SIMPLE 1 NIVEAU PROFONDEUR 300 mm	800 x 300	1000 x 300	1200 x 300	1400 x 300
Dim. L x P mm	800 x 300	1000 x 300	1200 x 300	1400 x 300
Poids	3,5 Kg	4,4 Kg	4,7 Kg	5,6 Kg
Code article	PN 83	PN 103	PN 123	PN 143
PRIX TARIF	<del>97 € HT</del>	<del>110 € HT</del>	<del>117 € HT</del>	<del>129 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>79 € HT</b>	<b>88 € HT</b>	<b>95 € HT</b>	<b>109 € HT</b>

**79€ HT**  
PN83



## Etagère murale spéciale "Bacs à épices"

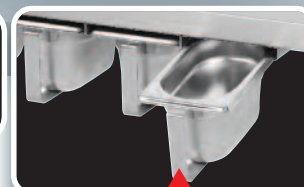


- Etagère murale acier inox ■ Fixation murale ■ Dotée de bacs à épices
- Gastro GN 1/9 ou GN 1/6 OU GN 1/4 avec poignée de service en façade.

**Les petits accessoires... des grands chefs**



Bac GN avec poignée supplémentaire



Bac à épices avec poignée



**158€ HT**  
PNK 82/64

**196€ HT**  
PNK 103/45

**Bacs GN1/4**

**Bacs GN1/6**

**Bacs GN1/9**

	4 x GN 1/4	5 x GN 1/4	6 x GN 1/4
Dotation bacs	4 x GN 1/4	5 x GN 1/4	6 x GN 1/4
Dim. L x P mm	800 x 300	1000 x 300	1200 x 300
Poids	12 Kg	14 Kg	16 Kg
Code article	PNK 83/44	PNK 103/45	PNK 123/46
PRIX TARIF	<del>214 € HT</del>	<del>249 € HT</del>	<del>290 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>164 € HT</b>	<b>196 € HT</b>	<b>219 € HT</b>

	4 x GN 1/6	5 x GN 1/6	6 x GN 1/6
Dotation bacs	4 x GN 1/6	5 x GN 1/6	6 x GN 1/6
Dim. L x P mm	800 x 200	1000 x 200	1200 x 200
Poids	5,6 Kg	6,9 Kg	8,2 Kg
Code article	PNK 82/64	PNK 102/65	PNK 122/66
PRIX TARIF	<del>200 € HT</del>	<del>230 € HT</del>	<del>280 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>158 € HT</b>	<b>178 € HT</b>	<b>219 € HT</b>

	5 x GN 1/9	6 x GN 1/9	7 x GN 1/9
Dotation bacs	5 x GN 1/9	6 x GN 1/9	7 x GN 1/9
Dim. L x P mm	800 x 200	1000 x 200	1200 x 200
Poids	5,4 Kg	7,1 Kg	7,4 Kg
Code article	PNK 82/95	PNK 102/96	PNK 122/97
PRIX TARIF	<del>220 € HT</del>	<del>260 € HT</del>	<del>310 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>169 € HT</b>	<b>199 € HT</b>	<b>239 € HT</b>

Bacs à épices prof. 100 mm		
GN 1/4	GN 1/9	GN 1/6
162 x 265	108 x 176	162 x 176
PNK 1/4	PNK 1/9	PNK 1/6
<del>30 € HT</del>	<del>30 € HT</del>	<del>30 € HT</del>
<b>23 € HT</b>	<b>23 € HT</b>	<b>23 € HT</b>

# Chariot inox mobile GN 1/1 - 10 & 20 NIVEAUX & Euronorm 40 x 60 - 20 NIVEAUX



Structure et équerres en acier inoxydable - Roues pivotantes avec Butoir en gomme - Entrée modèle GN1/1 : 530 mm (54TR10A & 20A) et Entrée sur le modèle : 40 x 60 (54LR20H).



**230 € HT**  
54TR20A

54TR20A : 20 niveaux GN 1/1



Chariot Gastronorm  
10 niveaux GN1/1 dessus plan inox



GASTRO GN1/1



EURONORM 40 x 60

CHARIOT	10 x GN1/1	20 x GN1/1	20 x 40X60
L x P x h mm	385 x 550 x 1280	385 x 550 x 1800	470 x 620 x 1800
Poids	26 Kg	39 Kg	40 Kg
Code article	54TR10A	54TR20A	54LR20H
PRIX TARIF	170 € HT	280 € HT	330 € HT
<b>JACKPOT</b>	140 € HT	230 € HT	270 € HT



**270 € HT**  
54LR20H

54LR20H : 20 niveaux 60 x 40

## Porte-assiettes / Hors d'œuvre, Dessert...



Structure acier plastifié base en tôle antipoussière - Grilles plastifiées rilsanisées ou chromées - Poignée de mobilité - Roulettes Ø 125 mm, dont 2 à frein.



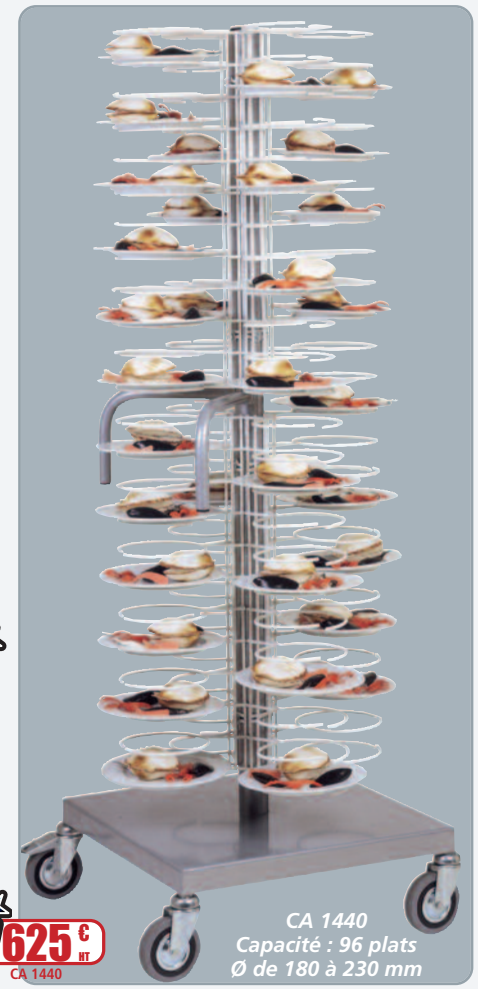
CA 1439P  
Capacité : 12 plats  
Ø de 180 à 230 mm

**84 € HT**  
CA 1439P



CA 1440 B TOP Pivotant  
Capacité : 48 plats - Ø de 180 à 230 mm

**368 € HT**  
CA 1440B



CA 1440  
Capacité : 96 plats  
Ø de 180 à 230 mm

**625 € HT**  
CA 1440

CHARIOT	CA 1439P	CA 1440B	CA 1440
Dim. L x P mm	420 x 200 x 900	600 x 600 x 1000	600 x 600 x 1750
Capacité	12 plats	48 plats	96 plats
Poids	6 Kg	12 Kg	19 Kg
Code article	CA 1439P	CA 1440B	CA 1440
PRIX TARIF	100 € HT	440 € HT	749 € HT
<b>JACKPOT</b>	84 € HT	368 € HT	625 € HT



# LAVAGE INTÉGRAL





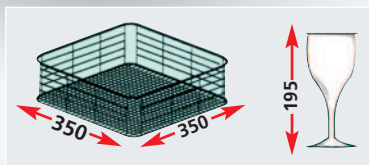
Structure en acier inox et chambre de lavage en acier inox AISI 304 - Composants, finition et automatisme parfait  
Cuve emboutie et inclinée - Porte à double paroi avec sécurité d'ouverture - Toit anti-égouttement  
Doseur produit de rinçage incorporé - Filtrés en acier inox - Cycle complètement automatique - Vidange par gravitation  
Dotation : 2 paniers verres, 1 godet à couverts et 1 support soucoupes.

**Cycle entièrement automatique**  
**Porte à double paroi avec sécurité**  
**Doseur de produit de rinçage incorporé**



**1190 € HT**  
SILVER 35

MULTIWASH  
DIHR



LAVE VERRES : MODÈLE	SILVER 35
Débit horaire	<b>500/1000</b> verres
Capacité de lavage	30 paniers/heure
Durée du cycle de lavage	120 secondes
Entrée d'eau / écoulement	3/4 pouces / 24 mm
Pression hydric mini/maxi	2/4 bars
Hauteur utile de lavage	Verres 195 mm
Panier CARRE (rilsanisé)	350 x 350 mm
Puissance boilier (surchauffeur)	2,4 Kw
Pompe de lavage	190 W
Puissance totale	2,6 W
Capacité boilier	2,5 litres
Capacité cuve	9,5 litres
Consommation eau	1,4 litres par cycle
Température eau / Alimentation	50 C°
Lavage	55 C°
Rinçage	85 C°
Encombrement LxPxH mm	400 x 490 x 575
Voltage	230 V/1- 50 Hz
Poids	33 kg
CODE ARTICLE	G35
<b>PRIX TARIF</b>	<del>1410 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1190 € HT</b>

### AVEC "ADOUCCISSEUR" INCORPORÉ

Modèle	SILVER 35 D
Code article	G35D
<b>PRIX TARIF</b>	<del>1580 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1350 € HT</b>

### OPTION POMPE DE VIDANGE (KPV) MONTAGE EN USINE

Modèle sans adoucisseur uniquement	<del>270 €</del> <b>229 €</b>
------------------------------------	-------------------------------

# Lave-verres, tasses, couverts...

## Série Silver 351

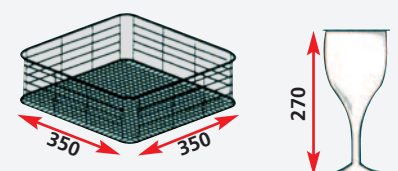
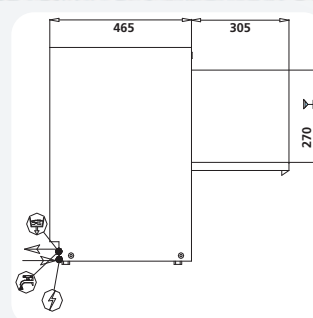
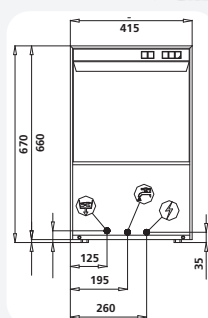
Structure en acier inox et chambre de lavage en acier inox AISI 304 - Composants, finition et automatisme parfait  
Cuve emboutie et inclinée - Porte avec sécurité d'ouverture - Toit anti-égouttement - Doseur produit de rinçage incorporé  
Filtrés en acier inox - Cycle complètement automatique - Vidange par gravitation - Option rinçage à froid manuel à la fin du cycle - Carrosserie entièrement à double paroi - Dotation : 2 paniers verres, 1 godet à couverts et 1 support soucoupes.

LAVE VERRES : MODÈLE	SILVER 351
Débit horaire	<b>1000</b> verres
Capacité de lavage	30 paniers/heure
Durée du cycle de lavage	120 secondes
Entrée d'eau / écoulement	3/4 pouces / 24 mm
Pression hydric mini/maxi	2/4 bars
Hauteur utile de lavage	Verres 270 mm
Panier CARRE (rilsanisé)	350 x 350 mm
Puissance boilier (surchauffeur)	2,4 Kw
Pompe de lavage	190 W
Résistance cuve	1,85 Kw
Puissance totale	2,59 W
Capacité boilier	3 litres
Capacité cuve	12 litres
Consommation eau	1,4 litres par cycle
Température eau / Alimentation	50 C°
Lavage	55 C°
Rinçage	85 C°
Encombrement LxPxH mm	415 x 465 x 670
Voltage	230 V/1- 50 Hz
Poids	33 kg
CODE ARTICLE	DS 35
<b>PRIX TARIF</b>	<del>1640 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1410 € HT</b>

**Entièrement à double paroi**  
**Cycle entièrement automatique**  
**Porte avec sécurité**  
**Doseur de produit de rinçage incorporé**

MULTIWASH  
DIHR

**1410 € HT**  
SILVER 351



AVEC "ADOUCCISSEUR" INCORPORÉ	
Modèle	SILVER 351D
Code article	DS35D
<b>PRIX TARIF</b>	<del>1840 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1570 € HT</b>

OPTION POMPE DE VIDANGE (KPV) MONTAGE EN USINE  
Modèle sans adoucisseur uniquement ~~270 €~~ **229 €**

# Lave-verres, tasses, couverts...

Série Silver GS40



Structure en acier inox et chambre de lavage en acier inox AISI 304 - Composants, finition et automatisme parfait  
Cuve emboutie et inclinée - Porte à double paroi avec sécurité d'ouverture - Toit anti-égouttement  
Doseur produit de rinçage incorporé - Filtrés en acier inox - Cycle complètement automatique  
Vidange par gravitation - Dotation : 2 paniers verres, 1 godet à couverts et 1 support soucoupes.

**Cycle entièrement automatique**

**Porte à double paroi avec sécurité**

**Doseur de produit de rinçage incorporé**

LAVE VERRES : MODÈLE	SILVER 40
Débit horaire	600/1300 verres
Capacité de lavage	30 paniers/heure
Durée du cycle de lavage	120 secondes
Entrée d'eau / écoulement	3/4 pouces / 28 mm
Pression hydric mini/maxi	2/4 bars
Hauteur utile de lavage	Verres 305 mm
Panier CARRE (rilsanisé)	400 x 400 mm
Puissance boiler (surchauffeur)	2,8 Kw
Pompe de lavage	400 W
Résistance cuve	1,85 Kw
Puissance totale	2,2 Kw
Capacité boiler	3,4 litres
Capacité cuve	14,5 litres
Consommation eau	1,8 litres par cycle
Température eau / Alimentation	50 C°
Lavage	55 C°
Rinçage	85 C°
Encombrement : L x P x H mm	450 x 530 x 715
Voltage	230V/1 - 50 Hz
Poids	45 Kg
Code article	GS 40

**PRIX TARIF** 1920 € HT  
**JACKPOT** 1620 € HT

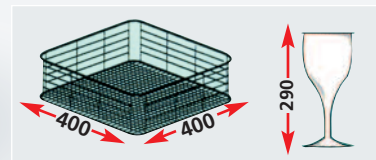
LAVE VERRES / "ADOUCCISSEUR" INCORPORÉ	SILVER 40 D
Modèle	SILVER 40 D
Code article	GS 40D
<b>PRIX TARIF</b>	2130 € HT
<b>JACKPOT</b>	1820 € HT

**OPTION POMPE DE VIDANGE (KPV) MONTAGE EN USINE**  
Modèle sans adoucisseur uniquement 270 € 229 €

MULTIWASH  
DIHR



1620 € HT  
SILVER 40



# Lave-assiettes / Lave-verres, tasses, couverts...

Série Silver 451



Structure en acier inox et chambre de lavage en acier inox AISI 304 - Composants, finition et automatisme parfait  
Cuve emboutie et inclinée - Porte avec sécurité d'ouverture - Toit anti-égouttement - Doseur produit de rinçage incorporé  
Filtrés en acier inox - Cycle complètement automatique - Vidange par gravitation - Option rinçage à froid manuel à la fin du cycle - Carrosserie entièrement à double paroi - Dotation : 2 paniers verres, 1 godet à couverts et 1 support soucoupes.

LAVE VERRES : MODÈLE	SILVER 451
Débit horaire	1300 verres / 420 assiettes
Capacité de lavage	30 paniers/heure
Durée du cycle de lavage	120 secondes
Entrée d'eau / écoulement	3/4 pouces / 24 mm
Pression hydric mini/maxi	2/4 bars
Hauteur utile de lavage	Verres 270/ Ass.340 mm
Panier CARRE (rilsanisé)	400 x 400 mm
Puissance boiler (surchauffeur)	2,8 Kw
Pompe de lavage	400 W
Résistance cuve	1,85 Kw
Puissance totale	3,2 W
Capacité cuve	15,5 litres
Consommation eau	1,8 litres par cycle
Température eau / Alimentation	50 C°
Lavage	55 C°
Rinçage	85 C°
Encombrement LxPxH mm	545 x 610 x 845
Voltage	230 V/1- 50 Hz
Poids	57 kg
CODE ARTICLE	DS 40

**PRIX TARIF** 2130 € HT  
**JACKPOT** 1820 € HT

AVEC "ADOUCCISSEUR" INCORPORÉ	40 D
Modèle	40 D
Code article	DS40D
<b>PRIX TARIF</b>	2330 € HT
<b>JACKPOT</b>	1970 € HT

**OPTION POMPE DE VIDANGE (KPV) MONTAGE EN USINE**  
Modèle sans adoucisseur uniquement 270 € 229 €

**Entièrement à double paroi**

**Cycle entièrement automatique**

**Porte avec sécurité**

**Doseur de produit de rinçage incorporé**

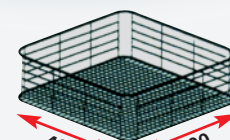
MULTIWASH  
DIHR

1820 € HT  
DS40



Cycle entièrement automatique

Sécurité de porte







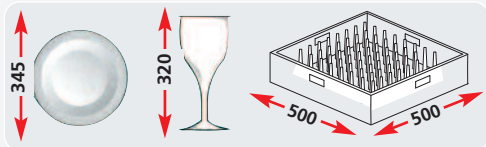
# Lave-vaisselle / assiettes, verres, tasses, couverts... série silver 50



Structure en acier inox et chambre de lavage en acier inox AISI 304 - Composants, finition et automatisme parfait - Cuve emboutie et inclinée - Porte à double paroi avec sécurité d'ouverture  
Toit anti-égouttement - Doseur produit de rinçage incorporé - Filtres en acier inox - Cycle complètement automatique - Vidange par gravitation  
Option rinçage à froid manuel à la fin du cycle - Porte-doseur produit de rinçage incorporé - Dotation : 2 paniers verres, 1 godet à couverts et 1 support soucoupes.

LAVE-VAISSELLE : MODÈLE	SILVER 50
Débit horaire	300/540 assiettes
Capacité de lavage	30 paniers/heure
Durée du cycle de lavage	120/180 secondes
Entrée d'eau / écoulement	3/4 pouces / 24 mm
Pression hydric mini/maxi	2/4 bars
Hauteur utile de lavage mm	Verres 320 / Ass. 345
Panier CARRE (rilsanisé)	500 x 500 mm
Puissance boiler (surchauffeur)	2 Kw
Pompe de lavage	650 W
Résistance cuve	2,7 Kw
Puissance totale	3,45 Kw
Capacité boiler	5,7 litres
Capacité cuve	29 litres
Consommation eau	2,3 litres par cycle
Température eau / Alimentation	50 C°
Lavage	55 C°
Rinçage	85 C°
Encombrement : L x P x H mm	590 x 600 x 850
Voltage	230V/1 - 50 Hz
Poids	72 Kg
Code article	GS 50E
<b>PRIX TARIF</b>	<b>2340 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1980 € HT</b>
LAVE-VAISSELLE / "ADOUCCISSEUR" INCORPORÉ	SILVER 50 D
Modèle	SILVER 50 D
Code article	GS 50ED
<b>PRIX TARIF</b>	<b>2560 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>2120 € HT</b>

Cycle entièrement automatique  
Porte à double paroi avec sécurité  
Doseur de produit de rinçage incorporé



**1980 € HT**  
SILVER 50

Nouveau bras lavage / rinçage



OPTION POMPE DE VIDANGE (KPV) MONTAGE EN USINE  
Modèle sans adoucisseur uniquement 270 € 229 €



# Lave-vaisselle / assiettes, verres, tasses, couverts... série silver 501



Structure en acier inox et chambre de lavage en acier inox AISI 304 - Composants de 1<sup>er</sup> choix - Finition parfaite et automatisme intégrale - Entièrement à double paroi - Rinçage à froid manuel à la fin du cycle en option - Micro sécurité porte - Bras lavage/rinçage indépendants - Doseur produit de rinçage incorporé - Cuve emboutie et inclinée - Vidange par gravitation  
Dotation : 1 panier assiettes, 1 panier verres, 1 godet à couverts.

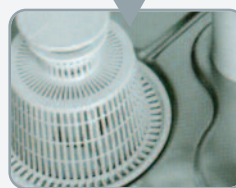
Entièrement à double paroi  
Cycle entièrement automatique  
Porte avec sécurité

Super professionnelle  
Usage intensif

Doseur de produit de rinçage incorporé

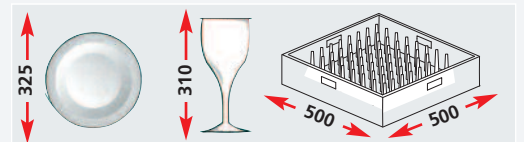


**2280 € HT**  
SILVER 501



LAVE-VAISSELLE : MODÈLE	SILVER 501
Débit horaire	420 / 450 assiettes
Capacité de lavage	20 / 30 paniers/heure
Durée du cycle de lavage	120/180 secondes
Entrée d'eau / écoulement	3/4 pouces / 24 mm
Pression hydric mini/maxi	2/4 bars
Hauteur utile de lavage mm	Verres 310 / Ass. 320
Panier CARRE (rilsanisé)	500 x 500 mm
Puissance boiler (surchauffeur)	4,5 Kw
Pompe de lavage	650 W
Résistance cuve	2,7 Kw
Puissance totale	5,2 Kw
Capacité boiler	5,7 litres
Capacité cuve	27 litres
Consommation eau	2,3 litres par cycle
Température eau / Alimentation	50 C°
Lavage	55 C°
Rinçage	85 C°
Encombrement : L x P x H mm	595 x 610 x 860
Voltage	400V/3N - 50 Hz
Poids	59 Kg
Code article	DS 50
<b>PRIX TARIF</b>	<b>2730 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>2280 € HT</b>
LAVE-VAISSELLE / "ADOUCCISSEUR" INCORPORÉ	SILVER 501 D
Modèle	SILVER 501 D
Code article	DS 50 D
<b>PRIX TARIF</b>	<b>2970 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>2480 € HT</b>

OPTION POMPE DE RELEVAGE (KPV) MONTAGE EN USINE  
Modèle sans adoucisseur uniquement 190 € 139 €



# Lave-vaisselle / assiettes / plateaux

"Electron1000"



- Structure en acier inox et chambre de lavage en acier inox AISI 304
- Porte à double paroi avec sécurité - Cuve emboutie et inclinée
- Système + intégré - Double filtre de cuve + filtre pompe
- Trois cycles de lavage réglables par l'installateur et un 4e directement par l'utilisateur avec la possibilité d'adapter un rinçage avec eau froide à la fin du cycle.

Ouverture frontale - 4 programmes

Doseur de produit de rinçage incorporé

Cycle entièrement automatique

Porte à double paroi avec sécurité

Compatible pour plateaux Euronorm 600 x 400

LAVE VAISSELLE : MODÈLE	Electron1000
Débit horaire	500/1100 assiettes
Capacité de lavage / Panier h	60/30/20/12
Durée du cycle de lavage	60/120/180/300 secondes
Pression hydric mini/maxi	200 ± 400
Hauteur utile de lavage	Assiettes 450 mm
Panier CARRE	500 x 500 mm
Puissance boilier (surchauffeur)	9000 W
Pompe de lavage	1120 W
Puissance de la cuve	2700 W
Puissance totale	10120 W
Capacité boilier	15 litres
Capacité cuve	25 litres
Consommation eau	2,6 litres par cycle
Encombrement : L x P x H mm	600 x 700 x 1380
Voltage	400V/3N - 50 Hz
Poids	87 Kg
Code article	TEK1000
<b>PRIX TARIF</b>	<b>4600 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>4050 € HT</b>

OPTION POMPE DE VIDANGE (KPV) MONTAGE EN USINE  
Modèle sans adoucisseur uniquement 270 € 229 €

MULTIWASH  
DIHR



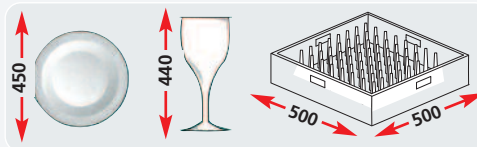
Compatible plateaux 600x400

4050 € HT  
TEK1000



Panier 500 x 500 mm

Super professionnelle



# Lave-vaisselle/assiettes - "Système à capot"

Silver 1300



- Structure en acier inox et chambre de lavage en acier inox AISI 304 et automatisme intégral
  - Finition parfaite et automatisme intégrale
  - Marche/arrêt à l'ouverture /fermeture du capot
  - Installation en angle possible cuve emboutie
  - Bras lavage/rinçage indépendants filtre cuve double + filtre pompe - Maintenance facile
  - Toit anti-gouttes - Doseur produit de rinçage incorporé
  - Thermomètre cuve et surchauffeur - Support de panier facilement amovible. Dotation : 2 paniers à assiettes, 1 panier à verres et 1 godet à couverts.
- Sur demande, version avec adoucisseur incorporé



Nouveau bras lavage / rinçage



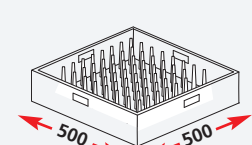
LAVE VAISSELLE : MODÈLE	SILVER 1300
Débit horaire	500/1100 assiettes
Capacité de lavage	20 paniers/heure
Durée du cycle de lavage	180 secondes
Entrée d'eau / écoulement	3/4 pouces / 24 mm
Pression hydric mini/maxi	2/4 bars
Hauteur utile de lavage	Assiettes 410 mm
Panier CARRE (rilsanisé)	500 x 500 mm
Puissance boilier (surchauffeur)	6000 W
Pompe de lavage	900 W
Puissance de la cuve	2700 W
Puissance totale	9600 W
Capacité boilier	10 litres
Capacité cuve	35 litres
Consommation eau	3 litres par cycle
Température eau / Alimentation	50 C°
Lavage	55 C°
Rinçage	85 C°
Encombrement : L x P x H mm	720 x 730 x 1450/1880
Voltage	230V/3 400V/3N - 50 Hz
Poids	118 Kg
Code article	HT 11E
<b>PRIX TARIF</b>	<b>4020 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>3380 € HT</b>



Super professionnelle



325  
GASTRO NORM  
GN 1/1  
530



3380 € HT  
HT11E

MULTIWASH  
DIHR



## La nouvelle série HT

### La vaisselle à capot nouvelle génération

3 cycles de lavage - panneaux électronique  
Cuve à escalier - pompe verticale auto vidangeable  
Capot à double paroi isolé - Double cuve filtre + filtre pompe



#### HT Plus

Garantie un rinçage avec température et pression constante

#### HT Plus lift

5 cycles de lavage  
Relèvement automatique du capot à la fin du cycle



#### HR: récupérateur de chaleur et de la buée

Produite par l'appareil et cela permet de chauffer l'eau froide du réseau en économisant plus de 30% de la consommation d'énergie, évite même l'installation d'une hotte.

#### HR Plus system

Rinçage stabilisé à 85°C et pression constante par surchauffeur atmosphérique empêchant le mélange du réseaux pendant le rinçage avec contrôle maxi des produits de rinçage.

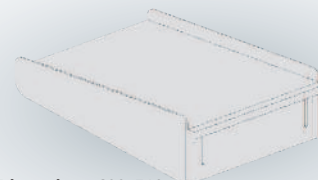
## Série LP

Plus de 7 modèles et tailles de lave batterie



**Lave batterie : ouverture frontale**  
**Lavage plateaux gastro, pâtissier 40x60**  
**Ustensile, bac, cageot...**  
**Idéale pour boulangerie, pâtisserie,**  
**laboratoire, charcuterie, traiteur...**

### Tablette latérale entrée / sortie



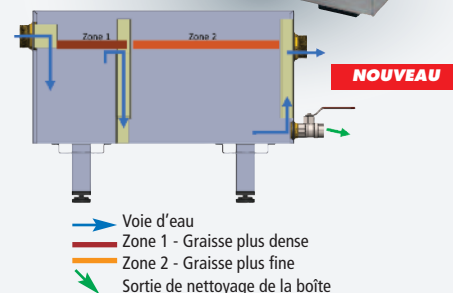
## T 10

Adaptable - Dimensions: 600x510

T10 - Tablette latérale droite ou gauche **310€** **257€**

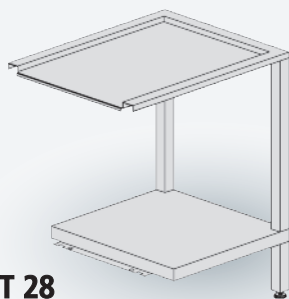
### Bac séparateur de graisse

Entièrement acier inox - Panier interne avec pied en acier perforé à trou rond diamètre 2mm - Diamètre écoulement des eaux 3/4



- 31CG010201 - Capacité brut 20 litres / Net 16 L  
Dim. : 655 x 340 x 316 mm - Poids : 14 Kg **530€** **449€**
- 31CG010102 - Capacité brut 50 litres / Net 33 L  
Dim. : 675 x 350 x 305 mm - Poids : 16 Kg **560€** **469€**
- 31CG010401 - Capacité brut 130 litres / Net 119 L  
Dim. : 900 x 540 x 620 mm - Poids : 41 Kg **1290€** **1090€**

### Table entrée / sortie adaptable

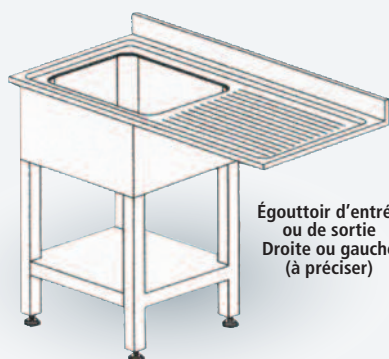


#### T 28

Dim.: 650x510x820 mm (existe en 1200 de long)

T28 - Table d'entrée/sortie droite ou gauche **400€** **329€**

### Plonge entrée / sortie + égouttoir



Égouttoir d'entrée ou de sortie  
Droite ou gauche  
(à préciser)

## Q A20

Dim.: 1200x700x850/950 mm (bac 500x500x250)

A20 - Plonge + égouttoir d'entré / lave vaisselle **1290€** **1089€**

### Table d'angle entrée/sortie

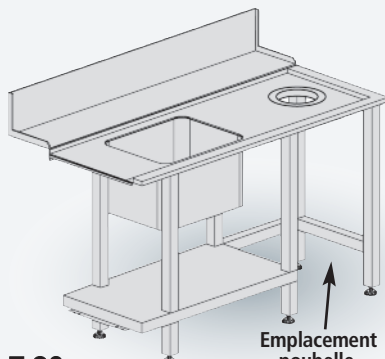


#### A10

Dim. ext.: 590x590x850 mm avec étagère basse

A10 - Table entrée/sortie d'angle + pieds **850€** **749€**

### Plonge entrée / sortie + V O sur pieds



Emplacement poubelle

## T 80

Dim. ext.: 1500x730x850 mm (bac 50x40x30)

T80 - Plonge entrée droite ou gauche + V O **1600€** **1299€**

# Cooking ⚡ Snacking



Matériel en principe toujours en stock (sauf rupture exceptionnelle)



Avec délais de 3 à 4 semaines (+ congés et fermeture des usines).



# Sandwich Grill' Panini 3 modèles standard simple & double



Carrosserie acier Inox - Grill en fonte émaillée, bac collecteur de graisse / bords anti-éclaboussure - Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum, Modèle double Thermostat réglables indépendamment  
Voyant lumineux - Poignée levée (H) 530 mm  
Brosse métallique en dotation - Voltage : 230V/1/50Hz.



Supérieure et inférieure rainurée

MODÈLE	SIMPLE ⚡	DOUBLE ⚡
Plan de cuisson	340 x 230 mm	475 x 230 mm
Puissance	2,2 Kw	3,6 Kw
Dim. L x P x H	430x370x210	570x370x210
Poids	28 Kg	34 Kg
Code article	EG02RR	EG03RR EG03RM
PRIX TARIF	350 € HT	530 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>299 € HT</b>	<b>439 € HT</b>

Sur demande version "MIXTE"  
Supérieure entièrement rainurée  
& Inférieure 1/2 rainurée 1/2 Lisse



Supérieure et inférieure rainurée



**299 € HT**  
EG02RR

**439 € HT**  
EG03RR - EG03RM



## Panini Grill "LE TOUT DÉMONTABLE" LAVABLE EN MACHINE



Fonte avec traitement émaille vitrifié : réglable auto-équilibrée, résistances blindées excellente conductivité thermique, thermostat réglable jusqu'à 300°C, minuterie mécanique, plaques fonte démontables.

MODÈLE	Rainurée Rainurée	Rainurée lisse
Plan de cuisson	325 x 255 mm	
Puissance	2100 W	
Dim. L x P x H	380 x 435 x 235/500 mm	
Poids - Voltage	22 Kg - 230 V/1/N	
Code article	CORT RR PS	CORT RL PS
PRIX TARIF	720 € HT	
<b>JACKPOT</b>	<b>625 € HT</b>	



ENTIÈREMENT DÉMONTABLE

LAVABLE EN MACHINE

Sur demande existe aussi en grill panini double

**625 € HT**  
CORT PS



## Super Panini "EXTRA-LONG" SPÉCIAL "BAGUETTE"



Plaques de cuisson en fonte traitée en émail alimentaire vitrifié, résiste aux acides, sels et oxydation  
Cuisson rapide : viandes, poissons, œufs, légumes, fromages. Croque-monsieurs, sandwiches chauds.  
Construit en acier inox - Résistances blindées conçu avec une parfaite conductibilité thermique  
2 thermostats indépendants réglables jusqu'à 300 °C - Plaques de cuisson supérieures équilibrées, réglables en hauteur pour réduire de moitié les temps de cuisson et doubler le rendement qualitatif.

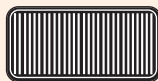
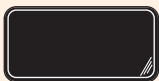


Plaque supérieure rainurée



Plaque supérieure rainurée

Plaque inférieure lisse



Plaque inférieure rainurée

**699 € HT**  
SPB1001

MODÈLE ⚡	Plaque sup. rainurée, inf. lisse & inf. rainurée	Plaques sup. rainurée
Surface de cuisson	500 x 255 mm	
Puissance	3000 W	
Dim. L x P x H	515 x 435 x 235/500 mm	
Poids - Voltage	27 Kg 230 V/1/N	
Code article	SPB1001	SPB1002
PRIX TARIF	800 € HT	
<b>JACKPOT</b>	<b>699 € HT</b>	



SPB1002

# Panini Grill Professionnel simple & double



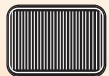
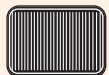
Structure en acier inox 18/10 AISI 304 - Plaque fonte spéciale traitée émail alimentaire vitrifiée - Thermostat de 50°C à 300°C - Contrôle voyant lumineux - Résistances blindées anticorrosion Contreplaquées aux grilles en fonte avec une bonne conductivité de la chaleur - Auto balancement des plaques supérieures avec une bonne maniabilité et stabilité. 230V/1/50Hz.



NEW SAVOIE R (EG1000)

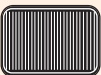
**SIRMAN**

New savoie R



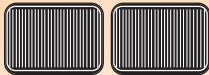
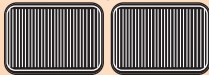
supérieure & inférieure rainurées

New savoie L



supérieure rainurée & inférieure lisse

New majestic R



supérieure & inférieure rainurées



NEW MAJESTIC R (EG1002)

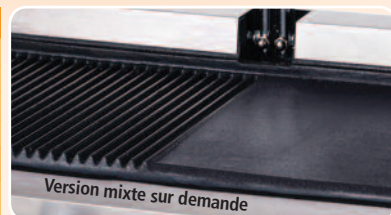
**415€ HT**  
EG 1000

Sur demande version "MIXTE" : NEW MAJESTIC M (EG1004) Plaque inférieure 1/2 lisse / 1/2 rainurée  
Sur demande version "LISSE" : NEW MAJESTIC L (EG1003) Plaque inférieure entièrement lisse

**599€ HT**  
EG 1002



MODÈLE	NEW SAVOIE R	NEW SAVOIE L	NEW MAJESTIC R
Surface de cuisson	355 x 255 mm	355 x 255 mm	500 x 255 mm
Puissance - Poids	2,1 Kw - 22 Kg	2,1 Kw - 22 Kg	3 Kw - 28 Kg
Dim. L x P x H mm	380 x 435 x 280	380 x 435 x 280	515 x 435 x 280
Code article	EG 1000	EG 1001	EG1002
PRIX TARIF	490 € HT	490 € HT	720 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>415 € HT</b>	<b>415 € HT</b>	<b>599 € HT</b>

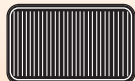
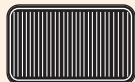


## Super Panini "GÉANT"



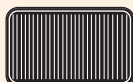
Panini Grill Géant. Grande surface de cuisson, permet de cuire 4/5 paninis simultanément avec un rendement de 120 paninis/heure - Cuisson homogène, montée rapide de la température grâce à une puissance de 3,6 Kw Munis d'un thermostat à bulbe très précis (de 0 à 280°C), klaxon de sécurité, sélection de cuisson 4 positions, voyant témoin - Appareil idéal aussi pour hamburgers, viandes, poissons, crustacés, légumes, œufs, bacon... et même en teppan yaki en version plaque inférieure lisse.

Géant R



supérieure & inférieure rainurées

Géant RL



supérieure rainurée & inférieure lisse



Géant R

**789€ HT**  
PG 1000

MODÈLE	GÉANT R	GÉANT RL
Surface de cuisson	360 x 360 mm	
Puissance - Poids	3,6 Kw - 230V/1 - 34 Kg	
Dim. L x P x H mm	410 x 620 x 340	
Code article	PG 1000	PG 1001
PRIX TARIF	920 € HT	
<b>JACKPOT</b>	<b>789 € HT</b>	



Géant RL

**789€ HT**  
PG 1001

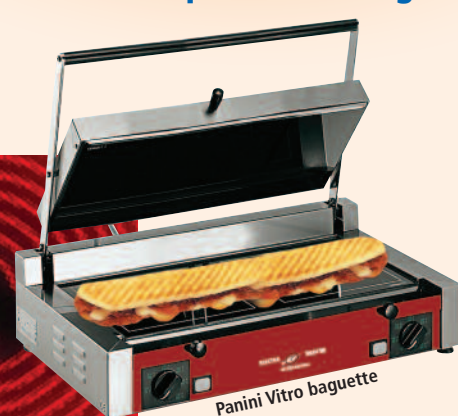
Sur demande Grill panini simple, double & spécial baguette "vitrocéramique" infra-rouge



Vitro simple



Vitro double



Panini Vitro baguette





## PLANCHA "ACIER ÉMAILLÉ" 400 - 600 - 900

VERSION ÉLECTRIQUE ⚡

■ Plaque de cuisson en **acier** (10 mm) **émaillé** pour saisir rapidement viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes, bonne résistance au frottement facilitant le nettoyage ■ 1 à 3 résistances Incoloy ■ 1 à 3 commutateurs thermostats 0-300°C ■ Voyants de mise sous tension ■ Voyants thermostatiques ■ Pieds réglables.



**519€ HT**  
PSE400

	400 mm	600 mm	900 mm
<b>MODÈLE ⚡</b>	<b>PSR 440 EE</b>	<b>PSR 640 EE</b>	<b>PSR 940 EE</b>
Surface de cuisson	400 x 400	600 x 400	900 x 400
Puissance	3 Kw - 230V/1	6 Kw - 230/380	9 Kw - 230/380
Dim. L x P x H mm	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230	900 x 475 x 230
Poids	19 Kg	29 Kg	44 Kg
Code article	PSE 400	PSE 600	PSE 900
<b>PRIX TARIF</b>	<del>610€ HT</del>	<del>830€ HT</del>	<del>1070€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>519€ HT</b>	<b>699€ HT</b>	<b>915€ HT</b>

Existe en plaque spéciale fonte pour les modèle 400 & 600 mm

## PLANCHA "ACIER LISSE" 400 - 600 - 900

VERSION ÉLECTRIQUE ⚡

■ Plaque de cuisson en **acier spécial** (10 mm) pour saisir rapidement viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes, l'acier d'épaisseur suffisante saisit parfaitement les produits grâce à un polissage de qualité ■ 1 à 3 résistances Incoloy ■ 1 à 3 commutateurs thermostats 0-300°C ■ Voyants de mise sous tension ■ Voyants thermostatiques ■ Pour le modèle 600 fourni avec 2 cordons 2 x 3 kw ■ Pieds réglables.



**629€ HT**  
PAE600



	400 mm	600 mm	900 mm
<b>MODÈLE ⚡</b>	<b>PSR 440 EA</b>	<b>PSR 640 EA</b>	<b>PSR 940 EA</b>
Surface de cuisson	400 x 400	600 x 400	900 x 400
Puissance	3 Kw - 230V/1	6 Kw - 230/380	9 Kw - 230/380
Dim. L x P x H mm	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230	900 x 475 x 230
Poids	22 Kg	32 Kg	44 Kg
Code article	PAE 400	PAE 600	PAE 900
<b>PRIX TARIF</b>	<del>550€ HT</del>	<del>730€ HT</del>	<del>960€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>469€ HT</b>	<b>629€ HT</b>	<b>827€ HT</b>

## PLANCHA "CHROME DUR" 400 - 600 - 900

VERSION ÉLECTRIQUE ⚡

■ Plaque de cuisson **acier** (10 mm) avec revêtement **chrome dur** pour saisir rapidement viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes ■ Le + de l'acier chromé : revêtement chromé par 3 passages au polissage. La plaque en chrome décor assure avec très bon transfert de température, et s'utilise uniquement avec des spatules en bois ou silicone ■ 1 à 3 résistances Incoloy ■ 1 à 3 commutateurs thermostats 0-300°C ■ voyants de mise sous tension ■ Voyants thermostatiques ■ Pour le modèle 900 fourni avec 3 cordons 3 x 3 kw ■ Pieds réglables.



**1179€ HT**  
PCE900



	400 mm	600 mm	900 mm
<b>MODÈLE ⚡</b>	<b>PSR 440 EC</b>	<b>PSR 640 EC</b>	<b>PSR 940 EC</b>
Surface de cuisson	400 x 400	600 x 400	900 x 400
Puissance	3 Kw - 230V/1	6 Kw - 230/380	9 Kw - 230/380
Dim. L x P x H mm	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230	900 x 475 x 230
Poids	22 Kg	32 Kg	44 Kg
Code article	PCE 400	PCE 600	PCE 900
<b>PRIX TARIF</b>	<del>770€ HT</del>	<del>1020€ HT</del>	<del>1370€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>659€ HT</b>	<b>869€ HT</b>	<b>1179€ HT</b>



## PLANCHA "ACIER ÉMAILLÉ" 400 - 600 - 900

VERSION **GAZ** 🔥

■ Plaque de cuisson en acier (10 mm) émaillé pour saisir rapidement viandes, poisson, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes, bonne résistance au frottement facilitant le nettoyage ■ 1 à 3 brûleurs 6 à 8 branches en étoile ■ 1 à 3 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezzo ■ Thermocouples de sécurité ■ Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN ■ Pieds réglables.



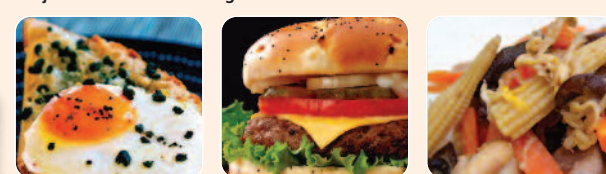
	400 mm	600 mm	900 mm
<b>MODÈLE</b> 🔥	PSR 440 GE	PSR 640 GE	PSR 940 GE
Surface de cuisson	400 x 400	600 x 400	900 x 400
Puissance	3,2 Kw - BP/GN	6,4 Kw - BP/GN	9,6 Kw - BP/GN
Dim. L x P x H mm	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230	900 x 475 x 230
Poids	22 Kg	32 Kg	46 Kg
Code article	PSG 400	PSG 600	PSG 900
<b>PRIX TARIF</b>	<del>650</del> €HT	<del>870</del> €HT	<del>1130</del> €HT
<b>JACKPOT</b>	<b>549</b> €HT	<b>739</b> €HT	<b>969</b> €HT

Existe en plaque spéciale fonte pour les modèle 400 & 600 mm

## PLANCHA "ACIER LISSE" 400 - 600 - 900

VERSION **GAZ** 🔥

■ Plaque de cuisson en acier spécial (10 mm) pour saisir rapidement viandes, bacon, poisson, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes, l'acier d'épaisseur suffisante saisit parfaitement les produits grâce à un polissage de qualité. ■ 1 à 3 brûleurs 6 à 8 branches en étoile ■ 1 à 3 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezzo ■ Thermocouples de sécurité ■ Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN ■ Pieds réglables.



	400 mm	600 mm	900 mm
<b>MODÈLE</b> 🔥	PSR 440 GA	PSR 640 GA	PSR 940 GA
Surface de cuisson	400 x 400	600 x 400	900 x 400
Puissance	3,2 Kw - BP/GN	6,4 Kw - BP/GN	9,6 Kw - BP/GN
Dim. L x P x H mm	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230	900 x 475 x 230
Poids	22 Kg	32 Kg	46 Kg
Code article	PAG 400	PAG 600	PAG 900
<b>PRIX TARIF</b>	<del>590</del> €HT	<del>780</del> €HT	<del>1020</del> €HT
<b>JACKPOT</b>	<b>499</b> €HT	<b>669</b> €HT	<b>869</b> €HT

## PLANCHA "CHROME DUR" 400 - 600 - 900

VERSION **GAZ** 🔥

■ Plaque de cuisson acier (10 mm) avec revêtement chrome pour saisir rapidement viandes, bacon, poisson, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes ■ Le + de l'acier chromé : revêtement chromé par 3 passages au polissage. La plaque en chrome décor assure avec très bon transfert de température, et s'utilise uniquement avec des spatules en bois ou silicone ■ 1 à 3 brûleurs 6 à 8 branches en étoile ■ 1 à 3 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezzo ■ Thermocouples de sécurité ■ Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN ■ Pieds réglables.



	400 mm	600 mm	900 mm
<b>MODÈLE</b> 🔥	PSR 440 GC	PSR 640 GC	PSR 940 GC
Surface de cuisson	400 x 400	600 x 400	900 x 400
Puissance	3,2 Kw - BP/GN	6,4 Kw - BP/GN	9,6 Kw - BP/GN
Dim. L x P x H mm	400 x 475 x 230	600 x 475 x 230	900 x 475 x 230
Poids	22 Kg	32 Kg	46 Kg
Code article	PCG 400	PCG 600	PCG 900
<b>PRIX TARIF</b>	<del>800</del> €HT	<del>1080</del> €HT	<del>1420</del> €HT
<b>JACKPOT</b>	<b>679</b> €HT	<b>919</b> €HT	<b>1199</b> €HT







## DÖNER KEBAB GYROS VERSION GAZ

Carrosserie acier Inox AISI 304 - Moteur inférieur puissant muni d'un double roulement à bille pour une utilisation à grand débit - Radiant infra-rouge haute pression très performant avec un système d'éloignement et rapprochement du foyer monté sur 4 roulements à billes - Tiroir ramasse-sauce incorporé, système de mise en place de la broche breveté - Dotation : broche, disque, moteur inférieur, pelle et grille  
Options : rebords amovibles, double volets réflecteurs, couteau électrique - Portes en verre sécurit bombées.



VOLET REFLECTEUR INOX

**1399€ HT**  
DK 60 G

REBORD INOX AMOVIBLE

MODÈLE	DK 40 G	DK 60 G	DK 80 G
Capacité broche Kg	<b>12-15 - VIANDE</b>	<b>22-25 - VIANDE</b>	<b>38-40 - VIANDE</b>
Surface de cuisson	2 zones radiant gaz	3 zones radiant gaz	4 zones radiant gaz
Puissance / Voltage	7 Kw / 230/1	10,5 Kw / 230/1	14 Kw / 230/1
Dim. L x P x H mm	580 x 660 x 645	580 x 660 x 870	580 x 660 x 1045
Poids	27 Kg	31 Kg	35 Kg
Code article	DKG 040	DKG 060	DKG 080
<b>PRIX TARIF</b>	<del>1450€ HT</del>	<del>1620€ HT</del>	<del>1960€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1199 € HT</b>	<b>1399 € HT</b>	<b>1679 € HT</b>

### COUPEAU ÉLECTRIQUE MOTEUR à BASSE TENSION avec TRANSFO



MODÈLE	CG1
Voltage - Poids	230/1 - 10 Kg
Dim. Ext. mm	Ø 110 x 220
Code article	CD 1000
<b>PRIX TARIF</b>	<del>760€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>640 € HT</b>

Support couteau électrique 36114 ~~60€ HT~~ **49€ HT**

DK 60 G : 3 zones de chauffe

**1239€ HT**  
DK 60 E

Option : Volet réflecteurs inox



DK 60 E : 3 zones de chauffe

## DÖNER KEBAB GYROS VERSION ÉLECTRIQUE

Carrosserie acier Inox AISI 304 - Cuisson par tube infra rouge blindé - Moteur inférieur puissant muni d'un double roulement à bille pour une utilisation à grand débit - Très performant avec un système d'éloignement et rapprochement du foyer monté sur 4 roulements à billes - Tiroir ramasse-sauce incorporé, système de mise en place de la broche breveté Dotation : broche, disque, moteur inférieur, pelle et grille  
Options : rebords amovibles, double volets réflecteurs - Portes en verre sécurit bombées, couteau électrique, croisillons porte broche.

MODÈLE	DK 40 E	DK 60 E	DK 80 E
Capacité broche Kg	<b>12-15 - VIANDE</b>	<b>22-25 - VIANDE</b>	<b>38-40 - VIANDE</b>
Surface de cuisson	2 zones résistances blindées	3 zones résistances blindées	4 zones résistances blindées
Puissance / Voltage	3,6 Kw / 230/1	5 Kw / 400/3	7,2 Kw / 400/3
Dim. L x P x H mm	580 x 660 x 695	580 x 660 x 870	580 x 660 x 1045
Poids	27 Kg	31 Kg	35 Kg
Code article	DKE 040	DKE 060	DKE 080
<b>PRIX TARIF</b>	<del>1290€ HT</del>	<del>1480€ HT</del>	<del>1780€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1099 € HT</b>	<b>1239 € HT</b>	<b>1499 € HT</b>

**1499€ HT**  
DK 80 E



DK 80 E : 4 zones de chauffe

### ACCESSOIRES & OPTIONS pour DONER KEBAB ELECTRIQUE (E) ou GAZ (G) MODELE 40, 60 OU 80

Volets / réflecteurs la paire inox pour GR40 (E/G)	36130VO	<b>112€ HT</b>	Broche pour GR40 (E - G) longueur 497 mm	F03038	<b>42€ HT</b>	Broche complète pour GR40 (E - G)	F03038COM	<b>131€ HT</b>
Volets / réflecteurs la paire inox pour GR60 (E/G)	36131VO	<b>112€ HT</b>	Broche pour GR60 (E - G) longueur 675 mm	F03037	<b>52€ HT</b>	Broche complète pour GR60 (E - G)	F03037COM	<b>151€ HT</b>
Volets / réflecteurs la paire inox pour GR80 (E/G)	36132VO	<b>112€ HT</b>	Broche pour GR80 (E - G) longueur 842 mm	F03039	<b>63€ HT</b>	Broche complète pour GR80 (E - G)	F03039COM	<b>171€ HT</b>
Disque support viande pour broche à Döner	DO5050C	<b>61€ HT</b>	Pieds croisillons "Porte Broche"	F03042	<b>62€ HT</b>	Pelle à viande avec poignée	36008COM	<b>91€ HT</b>
Blocage de broche aluminium tous modèles	BO4071	<b>51€ HT</b>	Goupille blocage disque sur broche	BO6050	<b>4€ HT</b>	Rebord inox amovible tous modèles	36091	<b>53€ HT</b>

# Rock "Grill Stone" GRILLADE "CHARCOAL"



Grills à pierres volcaniques construits en acier inox Aisi 304 - Caractéristiques d'hygiène idéales pour cuire et griller viandes, poissons, légumes grâce à un système de brûleur à gaz en inox placé sous une grille et un support pour "pierre volcanique" - Brûleur en émail vitrifié au four.



MODÈLE	CHARCOAL GS3	CHARCOAL GS3P
Puissance - Poids	9 Kw - 32 Kg	9 Kw - 32 Kg
Surface de cuisson	490 x 310 mm	310 x 490 mm
Dim. L x P x H mm	545 x 390 x 365	390 x 545 x 365
Code article	GC 1000	GCL 1000
PRIX TARIF	800 € HT	
<b>JACKPOT</b>	675 € HT	

675 € HT  
GS3 - GS3P

## Grill-vapeur ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL Grillades moelleuses et succulentes !



Châssis en acier inox - Bac à eau inférieur pour recueillir les jus de cuisson et atténuer la fumée pendant la cuisson et éviter le dessèchement de la viande - Grille en fonte traitée et en tube d'acier rond, amovible - Tiroirs à eau sous brûleurs - Voltage : 230V/3 et 400 V/3N



819 € HT  
HS 1

MODÈLE	HS 1	HS 1/2
Puissance - Poids	5 Kw - 16 Kg	7,5 Kw - 28 Kg
Surface de cuisson	410 x 340 mm	590 x 340 mm
Dim. L x P x H mm	490 x 500 x 210	700 x 500 x 210
Code article	GV HS 1	GV HS 1/2
PRIX TARIF	990 € HT	1300 € HT
<b>JACKPOT</b>	819 € HT	1090 € HT

1090 € HT  
HS 1/2



## Grill-vapeur GAZ PROFESSIONNEL Grillades moelleuses et succulentes !



1160 € HT  
V 10

MODÈLE	V 10	V 20
Puissance - Poids	9 Kw (7740Kcal) - 50 Kg	18 Kw (15480Kcal) - 85 Kg
Surface de cuisson	450 x 355 mm	2x 450x355 mm
Dim. L x P x H mm	520 x 510 x 430	1000 x 510 x 430
Code article	GV V10	GV V20
PRIX TARIF	1390 € HT	2010 € HT
<b>JACKPOT</b>	1160 € HT	1675 € HT

1675 € HT  
V 20



- Carrosserie en acier inox
- Chauffage par brûleurs placés en-dessous de calottes en acier inox
- Chambre de combustion régulation par vanne
- Tiroirs à eau sous brûleurs.





# Clam' GRILL STEACK au CHROME VERSION "TOP" SIMPLE OU DOUBLE



3 programmes prédéfinis pour le choix facile et confortable de l'opération - Un programme réglable (temps et température) pour une opération personnalisée - Le réglage séparé de plaques supérieure et inférieure - Feuille de téflon sur la plaque supérieure (remplacement facile - surface non-collante) - 230V/1/50Hz.

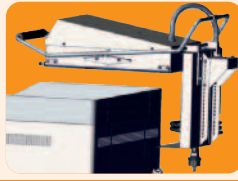


480 mm  
Version simple  
plaque supérieure  
320 mm

**Haute puissance et performance**  
 ● Plaque au chrome : 10 mm  
 ● Température : de 50° à 220°C  
 ● Chrome : 0,03 micron

380 mm  
2/x  
320 mm

480 mm  
Version simple  
plaque inférieure  
320 mm



480 mm  
Version double  
plaque inférieure  
650 mm

MODÈLE	SIMPLE	DOUBLE
Dimensions mm	330 x 660 x 400	660 x 660 x 400
Puissance / Poids	6 Kw - 41,4 Kg	12 Kw - 79,2 Kg
Voltage	2 X 230V/1N	400V/3N
code article	FTHC 30ED + KD30T	FTHC 60ED + 2KD30T
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1960 € HT</b>	<b>3700 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1639 € HT</b>	<b>2999 € HT</b>



**1639 € HT**  
FTHC30ED+KD30T

**2999 € HT**  
FTHC60ED+2XKD30T

Teflon sheet 397x281 ~~25 € HT~~ **20 € HT**

# Bain-marie Électrique Version "Top" Gastro GN 1/1 3 modèles standard



**HOT**



BM1 = 1x GN 1/1 - R avec ou sans robinet

BM2 = 2x GN 1/1 R avec robinet de vidange en façade

**170 € HT**

BM1 GN 1/1 avec ou sans robinet de vidange

**429 € HT**

Bains-marie GN 1/1 et 2 x GN 1/1 électriques - Construction acier inox - Cuves embouties Résistances sous la cuve - Sans et avec vidange munie d'un robinet (R) frontal avec sécurité Thermostat de régulation de 0 à 90°C - Voyant témoin lumineux - Interrupteur marche/arrêt Bac Gastronorm GN 1/1 (en option) hauteur 150 mm - Plusieurs combinaisons possibles Système de chauffe breveté par répartition homogène et régulation précise - 230 V/1-50 Hz Bacs gastro tous modèles voir page 48

MODÈLE	BM1 GN 1/1	BM1 GN 1/1 R	BM2 2x GN 1/1 R
Désignation	SANS ROBINET	AVEC ROBINET DE VIDANGE	
Dim. L x P x H mm	340 x 540 x 230	340 x 540 x 230	690 x 540 x 230
Puissance / Poids	1,2 Kw - 14 Kg	1,2 Kw - 15 Kg	2,4 Kw - 26 Kg
code article	BM 1	BM 1V	BM 2V
<b>PRIX TARIF</b>	<b>200 € HT</b>	<b>240 € HT</b>	<b>510 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>170 € HT</b>	<b>199 € HT</b>	<b>429 € HT</b>

# Chariot / Bain-marie "Mobile" 2 & 3 cuves Gastro GN1/1 indépendante



Chariot chauffant bains-marie mobile acier inox Température réglables indépendamment de 30°C à 90°C par thermostat réglable pour chaque cuve indépendant pour chaque cuve avec robinet de vidange indépendant également - Etagère basse et 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins - Bacs gastro 200mm maxi - 220-230V/1 50Hz.

Désignation	2 Cuves GN 1/1	3 Cuves GN 1/1
Dim. L x P x H	650 x 900 x 900	650 x 1300 x 900
Puiss. / Poids	1,4 KW / 39 Kg	2,1 KW / 49 Kg
code article	BMPK 2120	BMPK 3120
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1120 € HT</b>	<b>1496 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>939 € HT</b>	<b>1249 € HT</b>



**939 € HT**  
2 CUVES

**1249 € HT**  
3 CUVES

Bacs gastro tous modèles voir page 48

# Vitrine chauffante / BAIN MARIE "PANORAMIQUE"



## En version Top ou Monobloc - 2, 3 ou 4 gastro GN1/1

Entièrement acier inox 18/10 AISI304 - Bacs gastro profondeur 150 mm (option)  
 Vitre bombée panoramique - Régulation thermostatique - Réglable de 0 à 90°C  
 Éclairage halogène - Vidange incorporée - Doseur d'énergie  
 Résistances sous le bac pour éviter tout dépôt de calcaire,  
 transfert de chaleur assuré par un système de plaques aluminium  
 Interrupteur on/off, voyant témoin - 230V/1 - 50Hz

Bacs gastro tous modèles voir page 48



BMV 4 G - 4 x GN 1/1 - Top

**1219€ HT**  
 BMV 4 G



BMV 3 G - 3 x GN 1/1 - Top

**1049€ HT**  
 BMV 3 G

LAMPE HALOGENE



**HOT**  
 +20°+90°C

MODÈLE	BMV 2 G	BMV 3 G	BMV 4 G
Capacité	2 x GN 1/1	3 x GN 1/1	4 x GN 1/1
Dim. L x P x H mm	700 x 645 x 700	1025 x 645 x 700	1400 x 645 x 700
Puissance	3,5 Kw - 230V/1 - 50 Hz		3,6 Kw - 230V/1
Poids	43 Kg	55 Kg	85 Kg
Code article	VC 1000	VC 1001	VC 1002
PRIX TARIF	1120 € HT	1236 € HT	1420 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>939 € HT</b>	<b>1049 € HT</b>	<b>1219 € HT</b>

**939€ HT**  
 BMV 2 G



BMV 2 G - 2 x GN 1/1 - Top

## Éclairage chauffant halogène Version top ou monobloc



Commande côté service

**HOT**  
 +20°+90°C



BMV 4 G - 4 x GN 1/1 Monobloc

**2029€ HT**  
 BMV 4 G



BMV 3 G - 3 x GN 1/1 Monobloc

**1799€ HT**  
 BMV 3 G

## Version monobloc sur meuble placard neutre mobile

Caractéristiques identiques aux modèles au dessus en version Top

MODÈLE	BMV 2/3 G	BMV 3 G	BMV 4 G
Capacité - Poids	2 x GN 1/1 - 81 Kg	3 x GN 1/1 - 93 Kg	4 x GN 1/1 - 123 Kg
Dim. L x P x H mm	1060 x 615 x 920		1420 x 620 x 920
Code article	VC 1000 + MS23	VC 1001 + MS3	VC 1002 + MS4
PRIX TARIF	2030 € HT	2110 € HT	2380 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1729 € HT</b>	<b>1799 € HT</b>	<b>2029 € HT</b>

**1729€ HT**  
 BMV 2/3 G



BMV 2/3 G - 2 x GN 1/1 Monobloc



# Mini Friteuse de comptoir

PROFESSIONNELLE ÉLECTRIQUE VERSION TOP



Friteuses entièrement en acier inox - Cuves inox 18/10 embouties et escamotables pour la vidange avec une véritable zone froide permettant ainsi d'offrir toutes sortes de mets sans carbonisation des résidus alimentaires et sans transmission de goût Boîtier de commande amovible muni d'un thermostat de régulation à bulbe précis 0 à 180°C  
Thermostat double sécurité d'un micro-interrupteur  
Paniers dotés de poignées amovibles  
thermo résistantes - 230V/1/50Hz.



FD50 : 5 litres

**210€ HT**

## 5 LITRES & 2 x 5 LITRES VIDANGE AVEC CUVE ESCAMOTABLE

MODELE	Mini bar 5	Mini bar double
Capacité - Poids	5 litres - 5 Kg	2x 5 litres - 9 Kg
Dim. Panier	1x 140x260x100	2x 140x260x100
Dim. L x P x H	215 x 425 x 320	390 x 425 x 320
Puissance	1x 3,2 Kw - 230/1	2x 3,2 Kw - 230/1
Code article	FD50	FD50D
PRIX TARIF	260 € HT	490 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>210 € HT</b>	<b>415 € HT</b>



FD50D : 2 x 5 litres

**415€ HT**



# SUPER BAR : 8 LITRES & 2 x 8 LITRES CUVE FIXE avec ROBINET de VIDANGE EN FAÇADE



Carrosserie en acier inox - Robinet de vidange en façade  
Véritable zone froide intégrée - Boîtier de commande amovible muni d'un thermostat de régulation et de sécurité  
Température réglable de 50 à 190°C  
Rendement : 15Kg/h par cuve - 230V mono pour modèle FE07VS et 2 x 230V mono pour le modèle FE77VS



FE07VS : 8 litres

**299€ HT**

**569€ HT**

MODELE	Super bar R	Super bar DR
Capacité	1 cuve : 8 litres	2 cuves : 2x 8 litres
Dim. Panier(s)	210 x 235 x 100 mm	
Dim. L x P x H	270 x 420 x 370	540 x 420 x 370
Puissance	3,4 Kw	2x 3,4 Kw
Poids	8 Kg	14 Kg
Code article	FE07VS	FE77VS
PRIX TARIF	360 € HT	670 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>299 € HT</b>	<b>569 € HT</b>



FE77VS : 2 x 8 litres



# Friteuse à "dessert" Professionnelle beignets, donuts, churros...



- Entièrement en acier inox
- Panier 455 x 245 x 80
- Bac 16/20 litres
- Vidange en façade
- Rendement 15/20 Kg/h
- Volage : 400V/1/50Hz

**629€ HT**

FRITEUSE DESSERT	
Capacité	16/20 Litres
Poids	16 Kg
Dim. Panier	455 x 245 x 80
Dim. L x P x H	540 x 450 x 370
Puissance	9 Kw
Code article	FE 30T
PRIX TARIF	740 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>629 € HT</b>

Panier supplémentaire 408001030 **105€** **79€ HT**



FE 30T



# Réserve à frites "chauffante" à lampe infra rouge



## Avec Bac de salage et d'égouttage

Structure en acier inox AISI 304  
Lampe chauffante à infra rouge  
Puissance 250 W  
Dim. Ext. : 340 x 540 x 200/750 mm  
Bac GN 1/1 - 14 Kg  
230V/1 50 Hz.

**344€ HT**



RF 1000

RF 1000	Réserve à frites infra-rouge	420 € HT	<b>344 € HT</b>
---------	------------------------------	----------	-----------------



# Friteuse de comptoir "Frytco" 9 ET 2 x 9 12 ET 2 x 12 LITRES



Friteuses haute performance pour frites classiques ou surgelées, construction en acier inox 18/10 Aisi 304 - Equipées de robinet de vidange en façade - Zone froide - Thermostat de régulation de 20 à 180°C et thermostat de sécurité avec réarmement - Voyant lumineux de contrôle - Boîtier de commande amovible équipé de résistances blindées en acier inox incoloy.

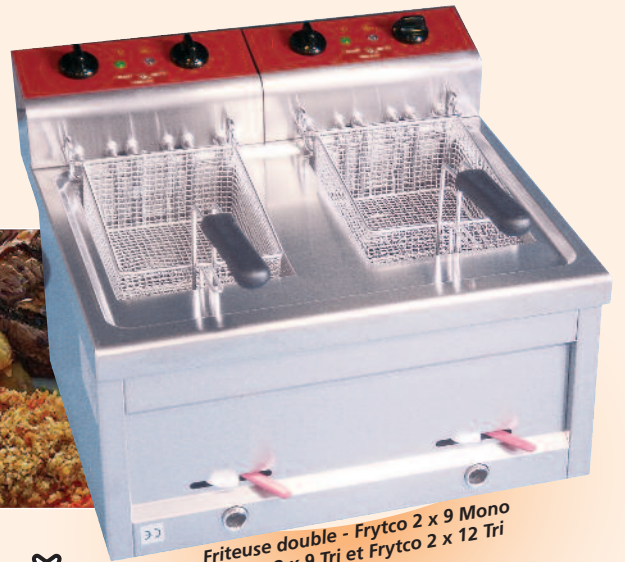
**Version TOP**  
avec VIDANGE en FAÇADE  
Simple & double  
CUVES EMBOUTIES



Friteuse simple

Frytco 9 Mono  
Frytco 9 Tri  
Frytco 12 Tri

**579 € HT**  
FRM 009



Friteuse double - Frytco 2 x 9 Mono  
Frytco 2 x 9 Tri et Frytco 2 x 12 Tri

**1129 € HT**  
FRM 029

MODELE	Monophasé Frytco Top 9	Triphasé Frytco Top 12
Capacité - Poids	9 litres - 12 Kg	12 litres - 14 Kg
Dim. Panier	1x 185 x 245 x 110	1x 230 x 280 x 120
Dim. L x P x H	300 x 540 x 310	400 x 700 x 320
Puissance	1x 6 Kw - 230V/1	1x 9 Kw - 400V/3
Code article	FRM 009	FR 012
<b>PRIX TARIF</b>	<del>690 € HT</del>	<del>820 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>579 € HT</b>	<b>689 € HT</b>

Monophasé Frytco Top 9	Triphasé Frytco Top 9	Triphasé Frytco Top 12
2 x 9 litres - 24 Kg	2 x 9 litres - 24 Kg	2x 12 litres - 28 Kg
2 x 185 x 245 x 110	2 x 185 x 245 x 110	2x 230 x 280 x 120
600 x 540 x 310/395	600 x 540 x 310/395	800 x 700 x 320
2x 6 Kw - 230V/1	2x 6 Kw - 400V/3	2x 9 Kw - 400V/3
FRM 029	FRT 029	FR 212
<del>1360 € HT</del>	<del>1390 € HT</del>	<del>1490 € HT</del>
<b>1129 € HT</b>	<b>1149 € HT</b>	<b>1239 € HT</b>

## Friteuse "Frytco" PROFESSIONNELLE MONOBLOC SUR COFFRE VIDANGE INCORPORÉE



Friteuses haute performance pour frites classiques ou surgelées, construction en acier inox 18/10 Aisi 304, équipées de vidange dans le coffre - Zone froide, thermostat de régulation de 20 à 180°C et thermostat de sécurité avec réarmement  
Voyant lumineux de contrôle  
Boîtier de commande amovible équipé de résistances blindées en acier inox incoloy.

**Spécial**  
**"GRAND DÉBIT"**  
**"simple & double"**

Cuve emboutie



Frytco 9  
Frytco 12

**879 € HT**  
FRC 009



Frytco 2 x 9 ou 2 x 12 Litres monobloc

**1489 € HT**  
FRC 029

(F04010) 1/2 panier unitaire Dim.: 125x320x140 mm	95 € HT	79 € HT
(RC011) Panier 9 litres unitaire Dim.: 180x245x115 mm	55 € HT	47 € HT
(RC007) Panier 12 litres unitaire Dim.: 210x280x115 mm	85 € HT	66 € HT

MODELE	Frytco 9	Frytco 12
Capacité - Poids	9 litres - 24 Kg	12 litres - 27 Kg
Dim. Panier	1x 185x245x110	1x 230x280x120
Dim. L x P x H	300x540x850	400x700x850
Puissance	1x 6 Kw - 400/3	1x 9 Kw - 400/3N
Code article	FRC 009	FRC 012
<b>PRIX TARIF</b>	<del>1010 € HT</del>	<del>1130 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>879 € HT</b>	<b>939 € HT</b>



Frytco 2 x 9	Frytco 2 x 12
2x 9 litres - 40 Kg	2x 12 litres - 44 Kg
2x 185x245x110	2x 230x280x120
600x540x850	800x700x850
2 x 6 Kw - 400/3	2 x 9 Kw - 400/3N
FRC 029	FRC 212
<del>1730 € HT</del>	<del>1900 € HT</del>
<b>1489 € HT</b>	<b>1639 € HT</b>





# Friteuses électriques super professionnelles 12 LITRES & 2 x 8 LITRES



Friteuses à forte puissance version top simple cuve (12 litres) et double cuve (2 x 8 litres) - En acier inoxydable AISI 304 - Commutateur-thermostat 190°C - Résistance maintenue par 2 brides inox dans la cuve - Voyants de contrôle - Un seul bouton de commande : boîtier de contrôle totalement amovible pour un entretien aisé - Vidange en façade par robinet tout inox avec système de sécurité. Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile et une excellente zone froide - option : Version coffre avec partie modulable : porte et contre-porte à fermeture magnétique. Pieds réglables jusqu'à 150 mm (avec possibilité de fixation au sol selon les normes CE-UL/NSF) RFE 8D : thermostat de régulation de 20 à 180°C pour chacune des 2 cuves fonctionnant de manière indépendante ou simultanée.



RFE 12  
12 litres

1 cuve avec vidange



Maintien des résistances  
par 2 brides inox



2 cuves indépendantes  
2 x 8 litres



RFE 8 D  
2 x 8 litres

Double cuve / 2 vidanges

MODÈLE	RFE 12	RFE 8D
Désignation	12 litres	2 x 8 litres
Débit horaire	20 Kg	30 Kg
Dim. panier mm	250 x 270 x 110	2x (128 x 320 x 142)
Dim. L x P x H mm	400 x 600 x 445	400 x 600 x 465
Puissance - Voltage	9 Kw - 400V/3N+T	2 x 5 Kw - 400V/3N+T
Poids	26 Kg	30 Kg
Code article	RFE 12	RFE 8D
PRIX TARIF	920 € HT	1100 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>780 € HT</b>	<b>869 € HT</b>
Panier 8 litres (unitaire)	FO4046	88 € 72 €
Panier 12 litres (unitaire)	FO4045	92 € 78 €
1/2 Panier pour friteuse 12 L et 16 L "	FO4046	88 € 72 €

780 € HT  
RFE 12

869 € HT  
RFE 8D



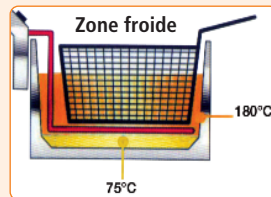
# Friteuses électriques 16 LITRES & 2 x 10 LITRES "MONOBLOC"



Entretien aisé : cache-bulbes filtrants et boîtiers de contrôle entièrement amovibles - Vidange par robinet gros débit et cuves parfaitement isolées avec jauge « mini - maxi » intégrée. Double thermostat de régulation de 20 à 180°C pour chacune des cuves + thermostat de sécurité avec réarmement.

## 3 réglages de puissance

4 Kw | 8 Kw | 12 Kw



Fond de cuve filtrant



2 cuves indépendantes (RF 20C)



## 2 cuves indépendantes

2 x 10 litres



RFE 16 C  
16 litres



RFE 20 C  
2 x 10 litres

MODÈLE	RFE 16 C	RFE 20 C
Désignation	16 litres	2 x 10 litres
Débit horaire	35 Kg	34 Kg
Dim. panier mm	205 x 305 x 145	2x 128 x 320 x 142
Dim. L x P x H mm	400 x 600 x 850/890	400 x 660 x 850/980
Puissance - Voltage	4-8-12 Kw - 400V/3N+T	2 x 6 Kw - 400V/3N+T
Poids	34 Kg	38 Kg
Code article	RFE 16C	RFE 20C
PRIX TARIF	1520 € HT	1680 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1299 € HT</b>	<b>1449 € HT</b>
Panier 10 litres (unitaire)	FO4046	88 € 72 €
Panier 16 litres (unitaire)	FO4047	118 € 99 €

1299 € HT  
RFE 16 C

1449 € HT  
RFE 20 C

Sur demande friteuse électrique super professionnelle 25 et 2x 25 litres

# Friteuses Gaz professionnelle 8 / 12 LITRES TOP & 16 LITRES MONOBLOC



8 LITRES

FRITEUSES GAZ VERSION TOP

12 LITRES

CHAUFFES-FRITES



979€ HT  
RFG8



1319€ HT  
RFG12



719€ HT  
CW12



### RÉSERVE CHAUFFANTE À FRITES CW12 TOP

Réserve chauffante à frites électrique inox version Top avec un fond perforé pour égouttage et bac de salage totalement amovible. Chauffe par résistance blindée. Commutateur et thermostat réglable (de 20 à 90°C) + chauffe supérieure par résistance céramique. Cuve emboutie fond incliné, vidange en façade.

## FRITEUSE SUPER PROFESSIONNELLE GAZ

Friteuses gaz à forte puissance version top simple cuve (8 et 12 litres version top) - Entièrement en acier inoxydable AISI 304 - Vidange en façade par robinet tous inox avec système de sécurité - Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile et une excellente zone froide - Commutateur-thermostat 190°C - Un seul bouton de commande : boîtier de contrôle totalement amovible pour un entretien aisé - Cuve parfaitement isolée avec marquage mini-maxi pour le niveau d'huile - Répose-panier filtrant pour les résidus importants et pour la friture de beignets ou de grosses pièces sans panier - Accès facile aux radiants par simple démontage du cadran - Allumage Piezzo (pile fournie) par simple pression des 2 boutons d'allumage et de réglage - Contrôle de l'allumage de la veilleuse - Equipée avec injecteurs GPL/GN



RFG 16 16 litres

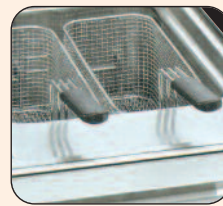
1519€ HT  
RFG 16

### VERSION MONOBLOC 16 LITRES

- Friteuse gaz 16 litres sur coffre en acier inoxydable AISI 304
- Vidange en toute sécurité dans le coffre de la friteuse : cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile.
- 1 grand panier ou 2 petits paniers (option).
- Équipement : 2 brûleurs très puissants sous la cuve, bouton de régulation petite et grande flamme, couvercle tout inox, support panier filtrant
- Porte et contre-porte à fermeture magnétique.
- Pieds réglables jusqu'à 150 mm (avec possibilité de fixation au sol selon les normes CE-UL / tNSF).
- Livrée avec seau de vidange.



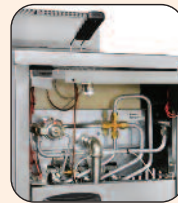
Support panier filtrant



Option demi panier



Cuve friteuse gaz



Façade technique accessible

CW12 TOP ou RFG 12 TOP



Coffre/placard MS400 pour réserve à frite ou friteuse gaz

### COFFRE / PLACARD AVEC PORTE MS400

Placard inox avec porte et contre porte à fermeture magnétique pieds inox réglables jusqu'à 150 mm adaptables aux friteuses modèles RFE12 / RFE8D / RFG12 et réserve à frite chauffante à infra rouge CW12.

MODÈLE	RFG 8 TOP	RFG 12 TOP
Désignation	8 litres	12 litres
Débit horaire	10 kg	18 Kg
Dim. panier mm	128 x 320 x 142	250 x 270 x 110
Dim. L x P x H	250 x 700 x 500	400 x 600 x 325+180
Puissance	6 kW	9 Kw
Poids	25 kg	34 Kg
code article	RFG 8	RFG 12
PRIX TARIF	<del>1140€ HT</del>	<del>1540€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>979€ HT</b>	<b>1319€ HT</b>

MODÈLE	RFG 16 MONOBLOC
Désignation	16 litres
Débit horaire	35 kg
Dim. panier mm	250 x 300 x 145
Dim. L x P x H	400 x 600 x 1235
Puissance	14 kW
Poids	38 kg
code article	RFG 16
PRIX TARIF	<del>1800€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1519€ HT</b>



MODÈLE	CW 12 TOP	MS 400
Dim. L x P x H	400 x 600 x 500	400 x 600 x 525
Puissance - Voltage	850 W / 230 V/1	-
Poids	20 Kg	12 Kg
code article	CW 12	MS400
PRIX TARIF	<del>840€ HT</del>	<del>340€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>719€ HT</b>	<b>279€ HT</b>

Panier 8 litres gaz	(unitaire) F04046	<del>96€</del>	<b>76€</b>
Panier 12 litres gaz	(unitaire) F04036	<del>129€</del>	<b>109€</b>
Panier 16 litres gaz	(unitaire) F04051	<del>139€</del>	<b>119€</b>
1/2 Panier pour 12 / 16 litres (unitaire)	F04046	<del>93€</del>	<b>79€</b>







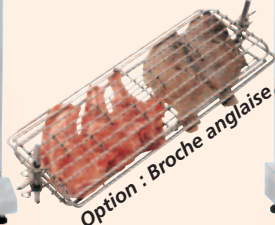
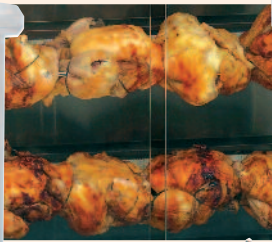
# Rôtissoire Gaz & Électrique 2 & 3 broches indépendantes



Carrosserie acier inox AISI 304 - Modèle équipé de 2 ou 3 broches indépendantes de 4/5 poulets par broche + réserve supérieure incorporée (modèle 2 broches) - Double porte Sécurité - Eclairage intérieur - Doté d'un grand plat ramasse-sauce et de 2 décroche-broches - **Version gaz** : doté de brûleur à rampes céramique à infra-rouge et thermocouple de sécurité avec position ralentie - Livrée en version Butane/Propane avec pochette d'injecteur GN - **Version électrique** : doté de tubes quartz à infra-rouge (tubes incoloy blindés sur commande) chaque zone de chauffe est réglable individuellement par commutateur à 4 positions par niveau, et 1 moteur pour chaque étage pour une parfaite autonomie avec interrupteur marche/arrêt sous contrôle de voyant lumineux



RE 304 : 12 volailles



Option : Broche anglaise



RG 304 : 12 volailles

MODELE	2 broches + R	3 broches
Capacité	8 volailles	12 volailles
Désignation	2 broches + R (réserve incorporée)	3 broches x 4 poulets
Dim. L x P x H mm	940 x 450 x 845	940 x 450 x 845
Puissance /Voltage	4,4 Kw ⚡ - 380 V	6,6 Kw ⚡ - 380 V
Poids	53 Kg	53 Kg
Code article	RE 204R	RE 304
<b>PRIX TARIF</b>	<del>2600 € HT</del>	<del>2900 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2199 € HT</b>	<b>2489 € HT</b>

**2489€ HT** RE 304 **2899€ HT** RG 304

**Option Piètement support sur roulettes - TS 1**  
Pour modèle 204, 304 & 504

SU004 ~~400 € HT~~ **338 € HT**

**Broche anglaise**  
Pour modèle 204, 304 & 504

PDF03017NM ~~250 € HT~~ **199 € HT**

MODELE	2 broches + R	3 broches
Capacité	8 volailles	12 volailles
Désignation	2 broches + R (réserve incorporée)	3 broches x 4 poulets
Dim. L x P x H mm	940 x 450 x 845	940 x 450 x 845
Puissance	11 Kw ⚡	16,5 Kw ⚡
Poids	59 Kg	63 Kg
Code article	RG 204R	RG 304
<b>PRIX TARIF</b>	<del>3070 € HT</del>	<del>3390 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2579 € HT</b>	<b>2899 € HT</b>



# Rôtissoire SUPER PROFESSIONNEL À BROCHES ÉLECTRIQUE & GAZ 20 & 30 POULETS



Carrosserie acier inox AISI 304 - Dotée de 5 broches indépendantes de 4 ou 6 volailles chacune - Zone de chauffe réglable individuellement avec 1 moteur pour chaque niveau pour une autonomie parfaite - Utilisation simple à haut rendement - Eclairage interne par lampe halogène (300W) - Double porte Sécurité - **Modèle gaz** : doté de 5 double brûleurs à rampe céramique infra-rouge avec thermocouple de sécurité, interrupteur marche/arrêt pour chaque moteur - Bouton de réglage mini/maxi par rampe (GPL/GN) - **Modèle électrique** doté de tubes quartz à infra-rouge (tubes incoloy blindés sur commande) avec réglage individuel pour chaque broche avec allumage de une ou deux résistances simultanées sous contrôle de voyant lumineux - Dotation : Plat ramasse-jus étanche et amovible - Broches à poignée thermorésistante - Livrée avec décroche-broche.



RG 504 R

**2899€ HT** RE 504R

**4199€ HT** RG 530R

MODELE	Twenty Elect. ⚡	Twenty Gaz 🔥
Capacité	20/25 volailles	20/25 volailles
Désignation	5 broches de 4/5 V	5 broches de 4/5 V
Dim. L x P x H mm	940 x 445 x 1250	940 x 445 x 1250
Puissance	11 Kw ⚡	19 Kw 🔥
Poids / Voltage	72 Kg - 400V/3N	72 Kg - 230V/1
Code article	RE 504R	RG 504R
<b>PRIX TARIF</b>	<del>3390 € HT</del>	<del>4220 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2899 € HT</b>	<b>3599 € HT</b>

Thirty Gaz 🔥
30 volailles
5 broches de 6 V
1345 x 480 x 1285
37 Kw 🔥
120 Kg
RG 530R
<del>4990 € HT</del>
<b>4199 € HT</b>



RG 530R + option support

**Piètement support sur roulettes - TS 5**  
Pour modèle RG530R

SU530 ~~860 € HT~~ **699 € HT**

**Broche anglaise B3**  
Pour modèle Twenty

F03017NM ~~219 € HT~~ **190 € HT**

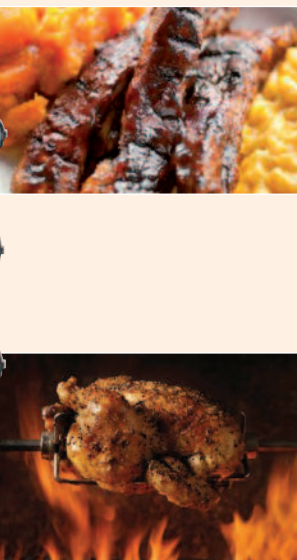
# Churrasco Grill / Rôtissoire à broches gaz ou électrique



Grill version gaz ou électrique. S'intègre dans votre espace de travail. Construction acier inox AISI 304. Equipés d'un système d'humidification pendant la cuisson qui permet à la viande de rester juteuse. Récupération des graisses dans un plateau extractible. Insertion et retrait des broches ergonomique. Vitre de façade résistante à de hautes températures. Faible consommation énergétique. Cuisson rapide. Permettent de cuisiner, griller volailles, viande, saucisses, brochettes, jarret de porc, poulet, kebabs, à haut rendement.

## ⚡ Rôtissoire / Churrasco Grill électrique

## 🔥 Rôtissoire / Churrasco Grill gaz



R7 - 7 broches longueur 440 mm

G7 - 7 broches longueur 440 mm

**1869€ HT** **1919€ HT**



MODÈLE	R7 ⚡
Puissance - Poids	6,5 Kw - 40 Kg
Broches / longueur	7 x 440 mm
Distance entre broches	650 mm
Dim. L x P x H mm	690 x 380 x 840
Code article	R7
PRIX TARIF	<del>2270€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1869€ HT</b>

MODÈLE	G7 🔥
Puissance - Poids	6,6 Kw - 40 Kg
Broches / Longueur	7 x 440 mm
Distance entre broches	650 mm
Dim. L x P x H mm	690 x 380 x 840
Code article	G7
PRIX TARIF	<del>2300€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1919€ HT</b>



## CE Rôtissoire PROFESSIONNEL à 5 balancelles panoramique

### Mini market : 20-25 volailles

- 5 balancelles 4-5 volailles chacune, gigots, rôtis, gibier...
- 4 faces vitrées, 2 portes en verre "Securit" sur la face avant avec 2 poignées athermiques
- Chauffage intérieur par résistance blindées, supérieur par des tubes quartz infra-rouge.
- Régulation par thermostat, muni d'un thermomètre analogique et également d'une minuterie.
- Eclairage halogène
- Entretien facile, balancelles, arbre, réflecteurs, plat avec anti-vagues, tous amovibles
- Cuvette inférieure de récolte jus de cuisson.

MODÈLE ⚡	MINI MARKET 5 BALANCELLES
Puissance - Poids	8,5 Kw - 100 Kg
Capacité - Voltage	25 poulets - 400V/3/N
Surface de cuisson	5 balancelles
Dim. L x P x H mm	850 x 700 x 850
Code article	RE 505
PRIX TARIF	<del>4860€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>4069€ HT</b>

Jeux de 5 broches B1 pour mini-market

F03001 ~~398€~~ **344€**

Broche à mouton B2 pour mini-market

F03002 ~~310€~~ **250€**

**4069€ HT** **RE 505**

Rôtissoire à balancelle

Étuve panoramique



Rôtissoire mini market + option étuve

F03004 Fourche de maintien pour broche B2 + vis ~~145€~~ **119€**

## Étuve chauffante 🔥 Panoramique : 70 volailles

- Châssis sur roues, 2 avec freins.
- Chaleur ventilée. Livrée avec 10 grilles.
- 4 faces vitrées, 2 portes en verre "Securit" sur la face avant avec 2 poignées athermiques
- Pièces intérieures démontables, entretien aisé.
- Régulation par thermostat 95 °C, thermomètre analogique et également minuterie.
- Eclairage intérieur

**2199€ HT** **ET 505**

MODÈLE ⚡	ETUVE VENTILÉE
Puissance - Poids	1,7 Kw - 80 Kg
Capacité - Voltage	70 rôtis - 230V/1
Surface de cuisson	10 x GN 1/1
Dim. L x P x H mm	850 x 650 x 1005
Code article	ET 505
PRIX TARIF	<del>2600€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2199€ HT</b>

Piètement support sur roulettes - TS 2

SU505 RO ~~510€ HT~~ **439€ HT**





# Gaufrier Professionnel SIMPLE & DOUBLE - FER BRUXELLOIS, LIÉGEOIS, ÉPIS



Gaufriers électriques simples et doubles - En fonte et à forte puissance calorifique et forte conduction - Chaleur uniforme pour des gaufres fraîches ou surgelées, bien dorées et croustillantes, réalisées en 2 mn 30 - Interrupteur marche/arrêt - Thermostat de régulation - Voyant témoin lumineux - Bac amovible breveté.



**Bruxellois**  
3 x 5 carrés

1 fer Bruxellois  
2 gaufres

**729 € HT**  
1 FER



1 fer Liégeois  
4 x 6 carrés



2 fers  
Liégeois

Moule  
4 x 6 carrés

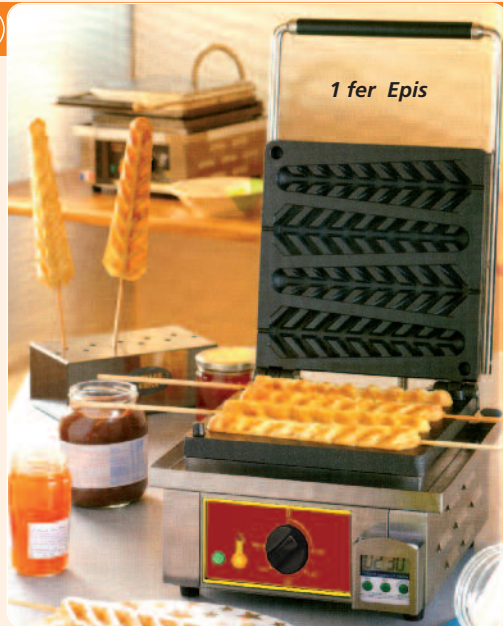
2 Fers Liégeois 2 x 4 x 6 carrés

GAUFRIER	1 FER B	1 FER L	1 FER ÉPIS
Surface de chauffe	1 moule bruxellois	1 moule liégeois	1 fer épis
Capacité gaufres	2 gaufres / 3 x 5 carrés	2 gaufres / 4 x 6 carrés	4 gaufres épis
Puissance	1,6 Kw - 230V/1	1,6 Kw - 230V/1	1,6 Kw - 230V/1
Dim. L x P x H mm	305 x 440 x 230	305 x 440 x 230	305 x 440 x 230
Poids	19 Kg	19 Kg	19 Kg
Code article	GES 10	GES 20	GES 23
<b>PRIX TARIF</b>	<del>860 € HT</del>	<del>860 € HT</del>	<del>890 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>729 € HT</b>	<b>729 € HT</b>	<b>747 € HT</b>

**1419 € HT**  
2 FERS



2 FERS B	2 FERS L
2 fers bruxellois	2 fers liégeois
4 gaufres / 3 x 5 carrés	4 gaufres / 4 x 6 carrés
3,2 Kw - 230V/1	3,2 Kw - 230V/1
550 x 440 x 230	550 x 440 x 230
38 Kg	38 Kg
GED 10	GED 20
<b>1700 € HT</b>	
<b>1419 € HT</b>	



1 fer Epis

## La gaufre en "ÉPIS", bonne et originale

Meuble concept mobile inox pour crêpes ou autres appareils à poser, avec affiche lumineuse en façade. Emplacement réservé à l'encastrement du chauffe-sauce ou chauffe-chocolat. 2 ouvertures permettent le passage protégé des câbles. Le pare-haleine en verre est surmonté d'un pose-plat pour le service.



Pare-haleine en verre sécurisé et surmonté d'un pose plat



Emplacement kit CK3



Tablette en option

Meuble gaufrier système

P08002Z03	Présentoir inox pour gaufre en épis	92 €	79 €
	Lot de 500 bâtonnets / Stick	58 €	49 €

MG-03	Meuble gaufres système 1000 x 600 x 825 mm / 40 W	1220 €	1049 €
-------	---	--------	--------



## Le "Warm's" Chauffe-chocolat professionnel Sauces...



### LA solution pour valoriser vos créations culinaires !

Réchauffent / liquéfient chocolats, pâtes à tartiner, miel... napper vos crêpes, gaufres, gâteaux, glaces, desserts glacés etc... S'adaptent sur tout espace de travail. Simple d'utilisation : Thermostat commutateur pour une parfaite régulation de la température sans surchauffe ni dessèchement.

Résistance autour du bac inox. Minuterie électronique  
Présentoir retirable pour pot de confiture, miel, de pâte à tartiner ou flacon de coulis.

Livré avec 2 bouteilles à pression munies de 3 sorties pour un dosage facile, précis et hygiénique. 230 V/1-50Hz  
Permet également de maintenir à bonne température vos sauces et fromages fondus



Simple

**389 € HT**  
W1

MODELE	(Simple)	(Double)
Capacité	1 litre	2 x 1 litre
Puissance / Poids	170 W - 2 Kg	170 W - 3 Kg
Dim. L x P x H mm	225 x 175 x 220	310 x 210 x 230
Code article	W1	W2
<b>PRIX TARIF</b>	<del>460 € HT</del>	<del>770 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>389 € HT</b>	<b>649 € HT</b>



Double

**649 € HT**  
W2



# Crêpière "Galetteiro" RONDE ÉLECTRIQUE & GAZ



Crêpières "galetteiro" rondes super professionnelle : Tout Inox, plaque en fonte émaillée 400 mm - Puissance très élevée permettant une utilisation extérieure ou encastrable  
Idéale pour des crêpes moelleuses et dorées, et des galettes au sarrasin - Résistance à spirale pour les électriques et brûleur en étoile pour les gaz.



**389€ HT**  
GR400 E

⚡ Crêpière "Galetteiro"  
Simple - Ø 400  
Electrique

MODÈLE	GALETTEIRO 400 E	GALETTEIRO 400 G
Capacité	⚡ 1 plaque Ø 400	🔥 1 plaque Ø 400
Puissance	Elec 3,6 Kw - 230V/1	Gaz 3,6 Kw
L x P x H mm	400 x 200	400 x 200
Poids	14 Kg	18 Kg
Code article	GR 400E	GR 400G
PRIX TARIF	<del>460 € HT</del>	<del>496 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>389 € HT</b>	<b>429 € HT</b>

🔥 Crêpière "Galetteiro"  
Simple - Ø 400  
Gaz

**429€ HT**  
GR400 G

## Crêpière Simple & Double super professionnelles À HAUT RENDEMENT



Carrosserie acier inox, crêpières doubles, fonte émaillée, cuisson homogène avec un minimum de matière grasse, sans préchauffage - Résistances blindées incoloy montées en spirale  
Thermostat de régulation pour assurer une parfaite température et économie d'énergie. Voyant de contrôle pour le modèle électrique - Voltage : 380 V ou 230 V/1 avec 2 cordons  
Pour modèle gaz, brûleurs en étoile à 6 rampes, avec thermocouple de sécurité. Débit moyen 120 crêpes/heure

**La crêpière : L'équipement indispensable du professionnel**  
Simple ou double - Gaz ou Électrique



⚡ Crêpière simple Ø 400  
électrique

**589€ HT**  
CR400 E



🔥 Crêpière double Ø 400 Gaz

**1029€ HT**  
CR400 DG

MODÈLE	CRÊPIÈRE 400 E	CRÊPIÈRE 400 G
Capacité	1 plaque Ø 400	1 plaque Ø 400
Puissance	⚡ Electrique 3 Kw	🔥 Gaz 3,2 Kw
L x P x H mm	450 x 500 x 240	450 x 500 x 240
Poids	18 Kg	19 Kg
Code article	CR 400E	CR 400G
PRIX TARIF	<del>690 € HT</del>	<del>750 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>589 € HT</b>	<b>649 € HT</b>



MODÈLE	CRÊPIÈRE 400 DE	CRÊPIÈRE 400 DG
Capacité	2 plaques Ø 400	2 plaques Ø 400
Puissance	⚡ Electrique 7,2 Kw	🔥 Gaz 6,4 Kw
L x P x H mm	860 x 500 x 240	860 x 500 x 240
Poids	42 Kg	44 Kg
Code article	CR 400DE	CR 400DG
PRIX TARIF	<del>1230 € HT</del>	<del>1230 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1029 € HT</b>	<b>1029 € HT</b>

## Meuble "Crêpes System"

Meuble concept mobile inox pour crêpes ou autres appareils à poser, avec affiche lumineuse en façade. Emplacement réservé à l'encastrement du chauffe-sauce ou chauffe-chocolat. 2 ouvertures permettent le passage protégé des câbles. Le pare-haleine en verre est surmonté d'un pose-plat pour le service.

MODÈLE	MEUBLE CRÊPES SYSTEM
Puissance	40 W
L x P x H mm	1000 x 600 x 825
Poids / Voltage	38 Kg - 230 V
Code article	MC03
PRIX TARIF	<del>1220 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1049 € HT</b>

**1049€ HT**  
MC03



⚡ MC03 + GR400 + CK3

## & accessoires



← Pare-haleine en verre sécurité et surmonté d'un pose plat

← Emplacement kit CK3

← Tablette en option



CK3 Kit crêperie (2 spatules 2T tampon graisseur 390 x 160 x 85 mm) ~~280 € HT~~ **237 € HT**

TABNC03 Tablette inox adaptable unitaire ~~96 € HT~~ **76 € HT**

Possibilité d'inclure un frigo intégré dans le meuble

F07030 10 Kg de mix à crêpe ~~139 €~~ **119 €** **131**



# Appareil à barbe à papa - PROFESSIONNEL VERSION TOP



Carrosserie en époxy  
Cylindre en acier inox Ø 520 mm et 720 mm  
Cadran indicateur de mise sous tension  
Interrupteur On/Off  
Porte-fusibles de sécurité  
Moteur très robuste  
Voltage : 230v/1/50Hz

**Le dessert ludique  
qui amuse les grands  
comme les petits**



**644€ HT**  
ET MF01

MODÈLE	Version "Top"	
Puissance	1030 W	
Diamètre	Ø 520 mm	Ø 720 mm
Dim. L x P x H mm	520 x 520 x 500	720 x 720 x 500
Poids	15 Kg	19 Kg
Code article	ET MF01	ET MF02
<b>PRIX TARIF</b>	<del>770€ HT</del>	<del>799€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>644€ HT</b>	<b>683€ HT</b>



# Appareil à pop-corn - PROFESSIONNEL



Réchauffement par lumière infra-rouge - 4 côtés en verre trempé clair - Cadre aluminium, base et bol en acier inoxydable  
Version CHARIOT - MOBILE : 4 roues dont 2 avec freins + bac de rangement - Voltage : 230v/1/50Hz.

**Le petit investissement...**

**...de grande rentabilité**



EB 08 PM + TR 08 BPM



EB-08 PM

**739€ HT**  
EB08 + TR 08

**439€ HT**  
EB 08



MODÈLE	Version "Top"	Version "Trolley"
Puissance	1300 W	
Débit / Capacité	200 Grs / opération	
Dim. L x P x H mm	560 x 517 x 770	560 x 517 x 1560
Poids	23 Kg	48 Kg
Code article	eb 08	EB 08 + TR 08
<b>PRIX TARIF</b>	<del>525€ HT</del>	<del>890€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>439€ HT</b>	<b>739€ HT</b>

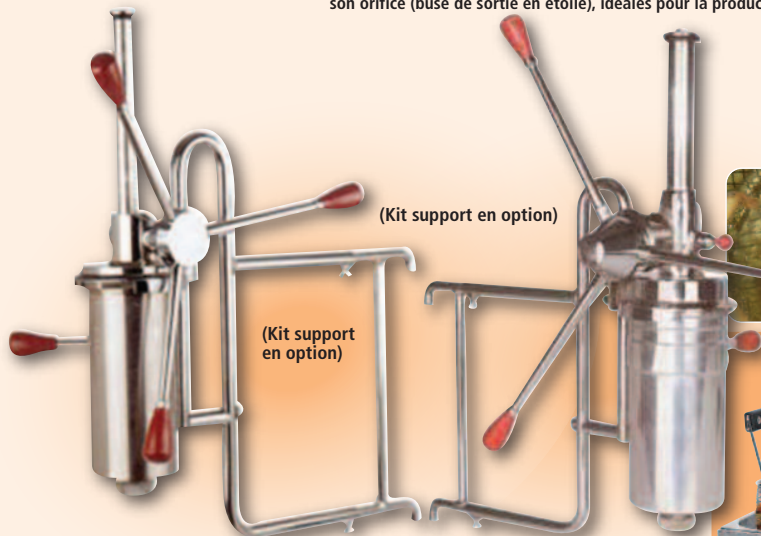


# Appareil à churros - SUPER PROFESSIONNEL & FRITEUSE Churros, beignets, donuts...



Machines à churros professionnelles montées avec support horizontal (à fixer selon la disposition), composées de crémaillère, piston et cuve en acier inox 18/8 et d'une tête en laiton chromée avec son orifice (buse de sortie en étoile), idéales pour la production de churros, beignets de pomme de terre etc...

**Quand le dessert à la mode devient chic...  
et pas cher !**



(Kit support en option)

(Kit support en option)



- Entièrement en acier inox
- Panier 455 x 245 x 80
- Bac 16/20 litres
- Vidange en façade
- Rendement 15/20 Kg/h
- Voltage : 400V/1/50Hz

Kit support en acier inox de la machine à churros  
KIT/AGR MS 12 Kg **99€**  
Panier supplémentaire  
408001030 **99€ 76€**

MODÈLE	Machine à CHURROS	
Capacité	2 Kg	3 Kg
Débit	60 pièces / opération	90 pièces / opération
Dim. L x P x H mm	730 x 300 x 560	840 x 340 x 660
Poids	10 Kg	19 Kg
Code article	DC 2K MS	DC 3K MS
<b>PRIX TARIF</b>	<del>1274€ HT</del>	<del>2170€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1028€ HT</b>	<b>1699€ HT</b>



Friteuse à dessert avec vidange de façade

FRITEUSE DESSERT	
Capacité	16/20 Litres
Poids	16 Kg
Dim. Panier	455 x 245 x 80
Dim. L x P x H mm	540 x 450 x 370
Puissance	9 Kw
Code article	FE 30T
<b>PRIX TARIF</b>	<del>740€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>629€ HT</b>

# Chauffe-saucisses

# MACHINE À HOT-DOG



Réserve chauffante en verre sécurité à deux compartiments munie d'un couvercle

3 Plots chauffants aluminium



Voyant de contrôle

Doseur d'énergie

Chauffe saucisses Acier inox - L'appareil est constitué d'une réserve à saucisses (40 environ) à 2 compartiments et 3 plots pour chauffer le pain baguelette formant ainsi l'emplacement des ingrédients. La réserve comprend un bac à eau surmonté d'un verre pyrex muni d'un couvercle. Le fonctionnement est assuré par un doseur d'énergie, avec voyant témoin de chauffe et de position continue.



MODÈLE **HOT DOG 3 plots**

Désignation	Chauffe-saucisses
Capacité	3 plots + réserve
Dim. L x P x H mm	400 x 300 x 400
Puissance / Voltage	0,80 Kw / 230/1
Poids	9 Kg
code article	CS 1000
PRIX TARIF	440 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>369 € HT</b>

**369€ HT**  
CS 1000

# Grille-saucisses 5 & 7 ROULEAUX & TIROIR CHAUFFANTS



Grill saucisses 5 rouleaux chauffants



**689€ HT**  
GS1000

**HOT**



Grill saucisses 7 rouleaux chauffants



**849€ HT**  
GS1001



Chauffe pains Tiroir chauffants CBP25

**559€ HT**  
CB1000

MODÈLE	GRILL SAUCISSES		CBP 25
Désignation	Grill 5 rouleaux	Grill 7 rouleaux	à tiroir télescopique
Débit saucisses/h	160 à 210	200 à 260	20/25 pièces
Dim. L x P x H mm	545 x 320 x 240		545 x 460 x 220
Puissance / Voltage	0,6 Kw / 220V/1	0,69 Kw / 220V/1	0,7 Kw / 230V/1
Poids	12,5 Kg	14 Kg	17 Kg
code article	GS 1000	GS 1001	CB 1000
PRIX TARIF	810 € HT	1020 € HT	660 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>689 € HT</b>	<b>849 € HT</b>	<b>559 € HT</b>

## Grille-saucisses 5 & 7 rouleaux

Carrosserie acier inox. Débit : 160 à 210 saucisses/heure - Le grill saucisses à rouleaux est très attractif, façon "américaine". Il maintient à température les saucisses précuites - Cuisson uniforme et sans graisse - Rendement optimal grâce à une puissance de 125 W par rouleau - Equipés de résistances blindées incorporées dans les rouleaux de chauffe en chrome pour un entretien facile Température réglable à 250°C par un doseur d'énergie, un interrupteur marche/arrêt, voyant de contrôle, moteur haute performance.

Sur demande Grille-saucisses en 9 et 11 rouleaux rotatifs et pare Haleine en plexi.

## Tiroir télescopique Chauffe-pains & BUN'S CBP25

Appareil pour le maintien à température des petits pains pour confectionner les Hot-Dog dans un pain chaud et moelleux - Recommandé pour être placé sous votre Grill-Saucisses. Pour un gain de place - Entièrement Acier inox - Bac GN2/3 - Tiroir amovible. Contrôle d'humidité et de la température - Voyant témoin de contrôle.

# Les Plus pour les chauffes & grilles saucisses Porte flacons sauce & hot dog



Support pour 3 flacons (70 cl) en inox avec 3 orifices

Porte flacons en acier inox conçu avec 3 orifices pour recevoir 3 flacons de 70 cl : ketchup / moutarde / sauce vinaigrette



557983 Support inox 274x102x98 **22€** **18€**

630648 Support 2 flacons + 2 pains à hot dog **27€** **23€**

557907	Flacon 70 cl jaune	unitaire	2,70€	2,30€
557914	Flacon 70 cl rouge	unitaire	2,70€	2,30€
557921	Flacon 70 cl transparent	unitaire	2,70€	2,30€





# Cuiseur à pâtes & Riz

ELECTRIQUE

VERSION "TOP"



Construction en acier inox - Fond perforé - Paniers en fil d'acier Aisi 316 à mailles serrés - Idéale pour la cuisson de pâtes "all dente" et riz - Cuve emboutie en acier inox anti-corrosion (sel) Résistance extérieure à la cuve positionnée sur le fond et les parois pour la chauffe rapide de l'eau de cuisson et pour un nettoyage plus facile. Interrupteur rotatif bi-polaire on/off Voyant témoin et thermostat pour la régulation de la température à 120°C - Thermostat de sécurité - Dotation : 2 paniers GN1/6 + 1 panier GN1/3 avec poignées bakélite latérales. Profondeur 150 mm



## CUISEUR À PÂTES

Capacité	20/23 litres
Dotation panier	2 x GN1/6 + 1 x GN1/3 x 150
Puissance	4 Kw
L x P x H mm	400 x 600 x 330
Poids/Voltage	12 Kg / 230V/1
Code article	CP1000
PRIX TARIF	930 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>769 € HT</b>

**769€ HT**  
CP 1000

CP 1/3 VI Panier Gastro GN 1/3 - Prof. 150 mm - Prix unitaire ~~110 € HT~~ **88 € HT**

CP 1/6 VI Panier Gastro GN 1/6 - Prof. 150 mm - Prix unitaire ~~92 € HT~~ **66 € HT**



# Cuiseur à riz... légumes

ELECTRIQUE

VERSION "TOP"



Cuiseurs à riz idéal pour les restaurants asiatiques, traiteurs et vente à emporter. 2 modèles disponibles : 1,8 ou 5,4 litres de 16 à 30 portions  
Dispositifs : Touche cuisson et conservation - Les mets sont maintenus à la bonne température tout en conservant leurs qualités gustatives - Nettoyage facile.  
Dispositif automatique de cuisson et de réchauffage - Récipient non adhésif - Structure et couvercle en inox - Dotation : doseur cuillère à riz - 230-240 V/1-50Hz.



Cuiseur à riz avec fonction cuisson vapeur avec maintien au chaud



Livré avec un verre doseur et une cuillère à riz.



**49€ HT**  
CR18H

**199€ HT**  
CR54B

MODÈLE	CR18	CR54
Capacité	1,8 litres	5,4 litres
Débit	12/16 portions	25/30 portions
Puissance	700 W	1950 W
Diamètre / haut.	280 x 285 mm	455 x 380 mm
Poids	6 Kg	12 Kg
Code article	CR18H	CR54B
PRIX TARIF	58 € HT	240 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>49 € HT</b>	<b>199 € HT</b>



# Cuiseur à œufs électrique Capacité 6 PANIERS

Indispensable pour vos buffets petit-déjeuner - Ce cuiseur à œufs permet à chaque client de préparer l'œuf de son petit déjeuner à la cuisson souhaitée - Capacité de cuisson : 10 œufs - Livré avec 6 paniers de cuisson - En option, panier supplémentaire pour une capacité totale de 10 œufs simultanés - Thermostat de régulation, thermostat de sécurité en cas de surchauffe ou d'absence d'eau - Bouton marche/arrêt Voyant de contrôle.



Buffet / Petit déjeuner :  
Hôtel, Auberge, Cafétéria...

**369€ HT**  
CO 1000

MODÈLE	CO 5
Désignation	1 BAC GN1/3
Capacité	10 oeufs
Dim. L x P x H mm	215 x 430 x 255
Puissance / Voltage	1,2 Kw / 230/1
Poids (Kg)	5 Kg
Code article	CO 1000
PRIX TARIF	430 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>369 € HT</b>



PD F04013RO Panier à oeuf sup. ~~34 € HT~~ **29 € HT**



# Marmite à soupe

ELECTRIQUE

PROFESSIONNEL 2 VERSIONS STANDARD



Soupière laquée noir

Présentation **laqué noir** ou **chromé**, cuve intérieure et couvercle en inox extractible - Idéales pour les buffets, bar à soupes...  
Température réglable par régulateur, idéales pour les soupes et potages  
lampe témoin de contrôle, plaquette de texte - 220 V/1 - 50 Hz.

MODÈLE	Marmites à soupe	
Carrosserie	Laquée noir	Chrome
Capacité	10 litres	
Puissance/Poids	400 W / 6 Kg	
L x P x H mm	320 x 320 x 370	
Code article	MS1000	MS1002
PRIX TARIF	120 € HT	160 € HT
<b>JACKPOT</b>	105 € HT	130 € HT



MS1000



MS1002



Doté de Plaquettes de textes



Soupière chromée

# Bain-marie... à sauces, légumes, soupes, potages... 1, 2 & 4 bacs Électrique



Carrosserie en acier inox AISI 304 - Cuve emboutie - Angles et formes arrondis entretien facile - Robinet de vidange avec cran de sûreté - Sur demande modèle à 6 cuves - Voltage : 230V/1.



BM01W

NOUVEAU



BM02W



359 € HT  
BM02W



BM04W



249 € HT  
BM01W

MODÈLE	1 BAC	2 BACS	4 BACS
Capacité	4,5 Litres	2 x 4,5 Litres	4 x 4,5 Litres
Dim. L x P x H mm	300 x 300 x 350	300 x 600 x 350	450 x 600 x 350
Puissance - Poids	350 W - 7,6 Kg	700 W - 12,9 Kg	1400 W - 18,6 Kg
Code article	BM01W	BM02W	BM04W
PRIX TARIF	300 € HT	435 € HT	635 € HT
<b>JACKPOT</b>	249 € HT	359 € HT	529 € HT



529 € HT  
BM04W



# Fumoir professionnel 1 & 2 niveaux



Fumez à la sciure de bois naturelle de chêne de préférence, vos poissons (saumon, truite, anguille, hareng), crustacés (homard, langouste, coquilles St-Jacques), viandes (magret, filet mignon), charcuteries (saucisses, lard, jambon) à coût très économique. Ajoutez à vos produits "maison" une qualité gustative incomparable. Mod : FM4, fumoir à jambon / jambon à l'os à utiliser sur 1 niveau et second niveau pour poissons, charcuteries,.... Epingle chauffante avec minuterie permettant l'allumage automatique et la combustion de la sciure, grille de cuisson (400 x 600 mm). Livré avec une recharge de sciure de chêne - (3 niveaux sur demande) - 230 V/1.



599 € HT  
FM 2

MODÈLE	FM 2	FM 4
Capacité	1 niveau	2 niveaux
Dim. L x P x H mm	715 x 415 x 230	715 x 415 x 230
Dim. plateau mm	400 x 600	400 x 600 + 315 x 545
Combustible	Sciure	Sciure
Puissance - Poids	250 W - 12 Kg	300 W - 14 Kg
Code article	FM 2	FM 4
PRIX TARIF	720 € HT	1070 € HT
<b>JACKPOT</b>	599 € HT	899 € HT



PD FO 7007 Sciure spéciale sachet de 500 g 18 € HT 14 € HT







# Plan de Cuisson à "Induction" VITROCÉRAMIQUE



Structure en acier inox - Plan de cuisson en vitrocéramique  
 Réglage numérique sur écran tactile de la puissance et de la température  
 Surface de la plaque 270 x 270 mm - Diamètre de cuisson : 220 mm  
 Convient pour des récipients de Ø 120 à 220 mm  
 230 V/1/50 Hz - Non encastrable.

**259€ HT**  
 PCI1000



induction  
**3,5 kw**



Surface de chauffe  
 Ø 140 à 220 mm - 3500 W



MODÈLE	TOP INDUCTION
Désignation	TOPINDU35
Dim. L x P x H	343 x 440 x 120
Puissance - Poids	3,5 Kw - 8 Kg
Code article	PCI 1000
PRIX TARIF	<del>340 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>259 € HT</b>



## Plaques induction Super PRO simple / double & spécial "chocolat"



Réglage précis et instantané - Montée en température ultra-rapide - Grande zone d'accroche casserole - 30 mm de hauteur sans décroche casserole - Tenue de la puissance maxi dans le temps sans coupure automatique - Excellent rendement (> 95% de l'énergie consommée est restituée en chaleur) => Economie d'énergie - Commandes par clavier à touches capacitatives : marche/arrêt, minuterie sonore et coupe-courant, sélection (+/-) des 20 niveaux de puissance, affichage digital des niveaux de puissance ou de la minuterie - Equipement : plaque vitrocéramique, foyer à induction, ventilateur, générateur pro, clavier de commandes, affichage digital - Conception robuste et composants à longue durée de vie - Version chocolat 3 positions "chocolat"  
 Voltage : 230-240 V.

Champs magnétique transfert de l'énergie jusqu'à 6 cm de hauteur par rapport au récipient de cuisine



induction 3 kw

Résistance jusqu'à 20 000 heures en régime continue, pendant 365 jours et 7 heures par jour.



**599€ HT**  
 PIC25



**1199€ HT**  
 PID30



MODÈLE	PIC25	PIS30	PID30
Dim. mm	315x 380 x 102	315x 380 x 102	590 x 380 x 102
Dim. Vitro mm	280 x 280 x 4	280 x 280 x 4	555 x 280 x 4
Puissance - Poids	2,5 Kw - 6 Kg	3 Kw - 6 Kg	2 x 3 Kw - 11 Kg
Voltage	230 V	230 V	2 cordons 230 V
Code article	PCI1001	PCI1002	PCI1003
PRIX TARIF	<del>700 € HT</del>	<del>760 € HT</del>	<del>1440 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>599 € HT</b>	<b>629 € HT</b>	<b>1199 € HT</b>



POSITION	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Puissance w par foyer	50	100	150	200	300	400	500	600	700	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000	2200	2400	2700	3000



## Wok à induction Professionnel & super professionnel



Wok à induction - Structure en acier inox - Commande tactile et étanche  
 Réglage numérique de la puissance de la température et du minuteur  
 Filtre à graisse facile à nettoyer - Voltage : 230V/1/50Hz.

Réglages précis et instantané - Montée en température ultra-rapide - Diamètre wok = 300 mm  
 Possibilité de rissoler de 30 à 40 mm de hauteur selon la qualité de la casserole - Tenue de la puissance maxi en continu pendant 8h sans coupure automatique - rendement > 95% - Technologie de l'induction française et professionnelle - 27 ans d'expérience 8e génération d'amélioration.



**349€ HT**  
 WOKIH



**1939€ HT**  
 PIW30 330



Poêle à wok adaptable uniquement avec le code 239766

239773 Poêle à wok avec couvercle Ø 360mm ~~133 € HT~~ **109 € HT**

MODÈLE	WOK 3500	PIW30
Désignation	Wok à induction	Wok à induction
Surface de cuisson	de 140 à 300 mm	Ø 300 mm
Dim. L x P x H mm	340 x 450 x 120	390 x 430 x 165
Puissance - Poids	3,5 Kw - 9 Kg	3 Kw - 7 Kg
Code article	239766	PIW30
PRIX TARIF	<del>450 € HT</del>	<del>2300 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>349 € HT</b>	<b>1939 € HT</b>



Dotation : En série une Poêle à wok spéciale induction Ø 300 mm



# Réchaud électrique VERSION TOP 1 & 2

PLAQUES RONDES



Construit en acier inox - Plan embouti, plaque électrique Ø 220 mm  
Puissance 2 Kw chacune - Commutateur en façade à 6 positions et voyant de contrôle - 230 V/1/50 Hz



**214 € HT**  
RE 1000



Réchaud 1 plaque ronde

Réchaud 2 plaques rondes

**359 € HT**  
RE 1001

## MODÈLE 1 PLAQUE 2 PLAQUES

Puissance	2 Kw	2 x 2 Kw
L x P x H mm	300 x 400 x 160	600 x 400 x 160
Poids	12 Kg	18 Kg
Code article	RE 1000	RE 1001
PRIX TARIF	255 € HT	430 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>214 € HT</b>	<b>359 € HT</b>

# Réchaud feu vif Gaz

## 1, 2 & 3 FEUX



Réchauds gaz 1, 2 et 3 feux ouverts : Carrosserie en acier inox 10/18 Aisi 304  
Plaque supérieure en fonte très résistante - Brûleurs super puissants Ø100 mm  
Grille 300 x 350 mm - Thermocouple avec sécurité  
Allumage manuel - Cuve anti-débordement amovible  
Montés d'origine B/P (jeu d'injecteur Gaz Naturel fourni)  
Option : plaque lisse de cuisson.



1 feu vif - 7 Kw

**1079 € HT**  
RE 3F



**829 € HT**  
RE 2F



2 feux vifs + plaque lisse + croisillons de série

**519 € HT**  
RE 1F



## MODÈLE 1 FEU VIF 2 FEUX VIFS 3 FEUX VIFS

Capacité	1 brûleur	2 brûleurs	3 brûleurs
Puissance	1 x 7 Kw	2 x 7 Kw	3 x 7 Kw
Dim. L x P x H	370 x 510 x 195	690 x 510 x 195	1005 x 510 x 195
Poids	12 Kg	22 Kg	32 Kg
Code article	RE 1F V	RE 2F V	RE 3F V
PRIX TARIF	610 € HT	990 € HT	1260 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>519 € HT</b>	<b>829 € HT</b>	<b>1079 € HT</b>



Plaque lisse fonte **130 € HT** **116 € HT**

# GAZ

# Réchaud bas "Géant" FORTE PUISSANCE

# ÉLECTRIQUE



**660 € HT**  
GAR 14

**1155 € HT**  
ELR 5 XL

Réchaud Géant pour cuisson classique à gaz - Bac de récupération de jus cuisson au wok grâce à la flamme guidée directement sur le fond du wok avec contrôle du feu de cuisson - Système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité - Nettoyage facile. Couronne et support brûleur monté en 1 pièce entièrement amovibles - Equipement : 1 brûleur (Ø12 cm)  
Bouton de régulation avec position ralenti et veilleuse  
Grille en fonte réversible 510 x 485 mm  
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs (Ø160)  
Version table avec pieds réglables Hauteur : 100 mm

## MODÈLE RECHAUD GÉANT FEU VIF

Capacité	1 GROS brûleur
Puissance	14 Kw - 53760 Btu/h
Dim. L x P x H	600 x 630 x 420/485
Poids	30 Kg
Code article	GAR 14
PRIX TARIF	790 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>660 € HT</b>

## MODÈLE RECHAUD GÉANT PLAQUE CARRÉE

Capacité	400 x 400 mm
Puissance	5 Kw / 400 V/3NT
Dim. L x P x H	600 x 600 x 450
Poids	36 Kg
Code article	ELR 5 XL
PRIX TARIF	1340 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1155 € HT</b>

Réchaud électrique à forte puissance avec plaque de cuisson en fonte et un large encadrement pour grands faitouts  
Régulation par commutateur : 4 positions  
Pieds réglables Hauteur : 100 mm





# Toaster à convoyeur infra rouge Quartz "Breakfast"



Toaster à convoyeur universel : Idéal pour les fabuleux "Petit Déjeuner Buffet". Le toaster convoyeur universel à grand débit permet de toaster les bun's, gaufres, bagels et tous types de pains, avec un rendement de 300 à 500 toasts/h selon le type de pain - Deux rampes de 4 tubes quartz infra-rouge fonctionnant ensemble ou séparément tout comme la vitesse de rotation du tapis convoyeur, permettant de coordonner la vitesse et la chauffe en fonction des produits à toaster. Sortie avant : pain de mie, brioches, bagels - Sortie arrière : Pain de campagne, gaufres, pains garnis, quiches. Pieds réglables. 230 V/1 - 50 Hz



Côté service

**1496 € HT**  
CT 540



**HOT**



Sortie arrière



MODÈLE	CT 540
Désignation	Toaster à convoyeur
Capacité	300/500 toasts/H
Dim. L x P x H	450 x 530 x 345
Puissance / Poids	2,3 Kw / 23 Kg
code article	CT540
PRIX TARIF	<del>1760 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1496 € HT</b>



# Toast-grill - Four à convoyeur cuisson infra rouge "Quartz"



Cuisson, Remise et maintien en température en quelques secondes



**HOT**

**1596 € HT**  
CT 3000

MODÈLE	CT 3000
Désignation	Toast-grill à convoyeur
Surface de cuisson	300 x 370 mm
Dim. L x P x H mm	470 x 720 x 385
Puissance / Voltage	3 KW / 230V/1
Poids	21 Kg
code article	CT 3000
PRIX TARIF	<del>1890 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1596 € HT</b>



Croissants, viennoiseries...



Paninis, sandwiches, pizzettas...



Pains, bagels, toasts...



Pizzas ø 30 cm bruschettas...

**Idéal pour une utilisation intensive au service des chaînes d'hôtellerie, fast-food, restauration, snacks, cafeteria, Take-out, boulangeries...**



Toast-grill - four à convoyeur universel : Cuisson à infra-rouge quartz (1050°C) sans préchauffage et en continu tout type de snackings chauds : 1'30 en moyenne ! Remise en température de toutes sortes de sucrés/salés et en quelques secondes, maintien à température grâce à son toit ajouré

Réglage de la vitesse de rotation du tapis selon le produit à cuire  
Réglage de la puissance de chauffe (moitié ou pleine puissance)

Réglage de la hauteur d'entrée de 7 à 11 cm à l'entrée et à la sortie grâce aux réflecteurs pour concentrer la température dans l'enceinte de cuisson et réduire d'autant le temps de cuisson. Flexibilité d'installation : Le boîtier de commandes déporté (cordons d'1 m) peut être fixé sur l'une des 2 parois de l'appareil ou bien sur une cloison ou encore un plan de travail. Le four convoyeur très compact (72 cm) est superposable permettant de doubler la productivité en un même espace.

Entretien facile : le tapis se nettoie à l'aide d'un pinceau, le toit ainsi que les 2 bacs récupérateurs couillants placés en entrée et sortie sous le tapis sont entièrement amovibles. Équipement : 8 tubes quartz (1550 W en haut, 1450 W en bas), toit alvéolé avec grille de protection (breveté), sélecteur de chauffe (arrêt, pleine et demie puissance haut), variateur de vitesse, tapis du convoyeur en maille inox souple, plateaux avant et arrière de 15 cm, voyants de contrôle, moteur ventilé, pieds réglables. 230V/1 - 50 Hz



# Toaster infra-rouge PROFESSIONNEL "BAR GRILL" 1 & 2



Carrosserie en acier inox18/10 - tubes quartz à résistance infra-rouge chauffage immédiat - Commande indépendante pour chaque étage de chauffe voyant lumineux  
Minuterie réglable de 0 à 15 min - Position blocage pour une utilisation continue protection des tubes infra-rouges démontables  
Dotation : grille, poignée amovible, ramasse miettes - 230 V/1/50Hz.



Bar grill 1 - 1 niveau



Bar grill 2 - 2 niveaux

**209€ HT**  
TO 1000



**299€ HT**  
TO 1001



MODÈLE ⚡	BAR GRILL 1	BAR GRILL 2
Surface de cuisson	1 grille 350 x 240 mm	2 grilles 350 x 240 mm
Capacité - Puissance	150 toasts/h - 2 Kw	300 toasts/h - 3 Kw
Dim. L x P x H	450 x 285 x 305 mm	450 x 285 x 420 mm
Poids - Voltage	11 Kg	13 Kg
Code article	TO 1000	TO 1001
<b>PRIX TARIF</b>	<b>246 € HT</b>	<b>355 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>209 € HT</b>	<b>299 € HT</b>



# Toaster "SALAMANDRE" "INFRA-ROUGE QUARTZ" GASTRO-NORM 1 & 2 NIVEAUX



Véritable toaster / salamandre Gastronorm 1 ou 2 niveaux - 3 rampes de cuisson (rampe supérieure, rampe inférieure et rampe centrale) capacité 2 grilles GN 1/1. La sélection indépendante des rampes quartz infrarouges 1050 °C - Equipement parfaitement universel pour un service rapide - La partie supérieure est équipée de 2 grilles simples avec double poignée bakélite + 1 grille. Tiroir plateau inox en façade, dotée de 2 poignées à usage four, cuisson et réchauffage - Paroi arrière démontable, facilitant entretien et intervention. Doté de : sélecteur de rampes quartz, minuterie 15 min avec position de blocage pour une utilisation continue, voyant de contrôle, ramasse-miettes - Dotation : grilles protège-tubes (brevetées) et grille à double-poignée - 230/380 V 50Hz (2 cordons).



Café-bar, snack, brasserie, cafétéria,  
salon de thé...



TS 1270 - 1 niveau

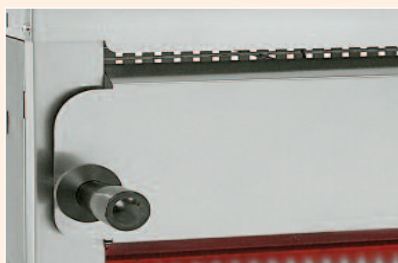


TS 3270 - 2 niveaux

**615€ HT**  
TS 1270



**730€ HT**  
TS 3270



MODÈLE ⚡	Croq' Toaster Big 1	Croq' Toaster Big 2
Surface de cuisson	1 grille 510 x 320 mm	2 grilles 510 x 320 mm
Capacité - Puissance	200 toasts/h - 2,7 Kw	400 toasts/h - 4 Kw
Dim. L x P x H	640 x 380 x 330 mm	640 x 380 x 475 mm
Poids - Voltage	15 Kg - 230 V/1	19 Kg - 230/380 V
Code article	TS 1270	TS 3270
<b>PRIX TARIF</b>	<b>720 € HT</b>	<b>880 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>615 € HT</b>	<b>730 € HT</b>





# Salamandre à "plafond mobile réglables"

PROFESSIONNELLE



2 versions de chauffe :  
Radiant gaz ou infra rouge Quartz

Plafond mobile

2 longueurs standard  
600 mm et 800 mm



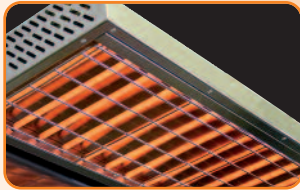
SEM 800Q



SEM 600Q

2529 € HT  
SA1005

1897 € HT  
SA1007



SEM 600 Q ⚡ Infrarouge Quartz

## La cuisson qui fait l'unanimité des plus grands chefs de cuisine

Version électrique (tubes infra-rouge Quartz) ou version gaz radiant infra-rouge. Plafond mobile réglable en hauteur sans effort et avec une très grande précision. GAZ : double brûleur, très puissant et doté de veilleuses, brûleur infra-rouge avec thermocouple de sécurité. Electrique : tubes quartz infra-rouge (1050°C) idéal pour la saisie, le glaçage des plats en temps record sans préchauffage avec 3 zones de chauffe indépendantes équipées de 12 tubes quartz infra-rouge avec grilles protégées tubes, commutateur et voyants de contrôle - Commutateur, voyant témoin de contrôle (option : kit d'accroche mural).



SEM 800 🔥 Radiant infrarouge gaz

MODÈLE	SEM 600 Q ⚡	SEM 800 Q ⚡	SGM 600 🔥	SGM 800 🔥
Surface de cuisson	495 x 375 mm	740 x 375 mm	495 x 375 mm	740 x 375 mm
Désignation	Tube Quartz ⚡	Tube Quartz ⚡	Radiant Gaz 🔥	Radiant Gaz 🔥
Puissance - Voltage	3 Kw - 220-230V/1/50Hz	4,5 Kw - 380V/3N/T/50Hz	5,3 Kw - BP/GN	8,1 Kw - BP/GN
Dim. L x P x H	600 x 640 x 590 mm	800 x 640 x 590 mm	600 x 640 x 590 mm	800 x 640 x 590 mm
Poids	44 Kg	60 Kg	53 Kg	70 Kg
Code article	SA 1007	SA 1005	SA 1003	SA 1004
PRIX TARIF	2270 € HT	3020 € HT	2860 € HT	3690 € HT
<b>JACKPOT</b>	1897 € HT	2529 € HT	2399 € HT	3189 € HT



ACCESSOIRES : SM 1 : équerre / Support mural pour série 600 (la paire) 78 € HT 70 € HT SM 2 : équerre / Support mural pour série 800 (la paire) 78 € HT 70 € HT



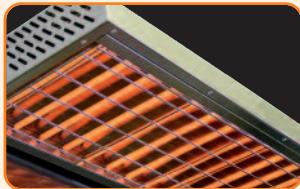
# Salamandre professionnelle SPÉCIAL "TORPILLEUR"



Gratiner, Glacer, Toaster...

Réchauffer, Griller, Dorer, Décongeler...

2 modèles standard  
radiant gaz ou  
infra rouge Quartz



SEF 800 Q ⚡ Infrarouge Quartz



SEF 800 Q

Système à crémaillère  
avec grille  
réglables à 4 positions



SGF 800 G 🔥 Radiant infrarouge gaz



1259 € HT  
SA1000

MODÈLE	SEF 800 Q ⚡	SGF 800 G 🔥
Surface de cuisson	740 x 375 mm	
Réglages	4 niveaux réglables	
Puissance - Voltage	4,5 Kw - 380V/3N/T ⚡	8,1 Kw - BP/GN 🔥
Dim. L x P x H	800 x 640 x 590 mm	
Poids	35 Kg	42 Kg
Code article	SA 1000	SA 1001
PRIX TARIF	1460 € HT	2050 € HT
<b>JACKPOT</b>	1259 € HT	1729 € HT

Soupes à l'oignon,  
Gratins, Escargots,  
Pizzas, Toasts, Bruschettas...

Salamandre à plafond fixe, grille réglable en hauteur sur crémaillères à 4 positions et 2 zones de chauffe indépendantes, soit moitié ou pleine puissance. Plat avec grille amovible placée en partie inférieure. Système avec libre passage de la voûte qui permet l'utilisation de grands plats ou torpilleurs. Cuisson assurée par 8 tubes quartz infra-rouge (pour le modèle électrique) ou 2 grands brûleurs infra-rouge avec thermocouple de sécurité (pour le gaz). Possibilité d'accrochage mural.



140

# Salamandre "vitrocéramique" AVEC DÉTECTION DE PLAT (PDS)



Gratiner, Glacer, Toaster, Réchauffer, Griller, Dorer, Décongeler...

Plafond mobile réglable



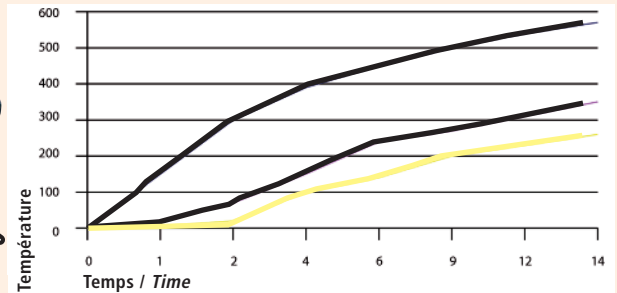
Plafond mobile réglable avec plaque vitrocéramique à triple foyer



Système de détection de plat ! (PDS)



Mise en chauffe instantanée : 5 secondes



**35%**  
d'économie  
d'énergie

- Vitrocéramique / Glass ceramic
- Quartz infrarouges / Infrared quartz (1050°C)
- Résistances blindées / Metal heating elements

2 longueurs : 600 & 800 mm

MODÈLE	SEM 600 VCPDS ⚡	SEM 800 VCPDS ⚡
Surface de cuisson	495 x 375 mm	700 x 375 mm
Réglages	Plafond mobile vitrocéramique PDS	
Puissance - Voltage	3 Kw - 230V/1	4,5 Kw - 380V/N+T
Dim. L x P x H	600 x 640 x 590 mm	800 x 640 x 590 mm
Poids	56 Kg	60 Kg
Code article	SA 1010	SA 1011
PRIX TARIF	<del>2790 € HT</del>	<del>3360 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2379 € HT</b>	<b>2799 € HT</b>

**2379€ HT**  
SA1010

Retrait de la barre d'inox



Modèle de salamandre "innovateur". Cuisson "vitrocéramique". S'active automatiquement sans électronique, au simple contact de l'assiette poussant la barre de contact inox (système de détection des plats : PDS). Cuisson instantanée - Economie d'énergie - Idéal pour un service coup-de-feu : mise en place du système PDS, le foyer vitrocéramique se déclenche et se coupe instantanément à l'utilisation. Entretien aisé: la barre inox de détection est entièrement amovible. Doseur d'énergie : La régulation la plus précise à ce jour pour les foyers vitrocéramiques. Exemple : position mini pour maintenir à température ; position maxi pour saisir un plat. => Cuisson précise et variée. Commutateur pour sélectionner la zone de chauffe : Contrôle indépendant des zones de chauffe => Flexibilité et maîtrise de l'énergie - Équipement : 2 à 3 zones de chauffe indépendantes, doseur d'énergie, commutateur, système de détection de plat, plat inférieur amovible avec grille. Voltage : 230 V/1 modèle 600 - 380 V+N+T modèle 800. Option : support mural.

ACCESSOIRES & OPTIONS : SM 1 : Support mural pour série 600 (la paire) **100€ HT** **79€ HT** SM 2 : Support mural pour série 800 (la paire) **105€ HT** **86€ HT**

## Salamandre électrique professionnelle

2 MODÈLES STANDARD

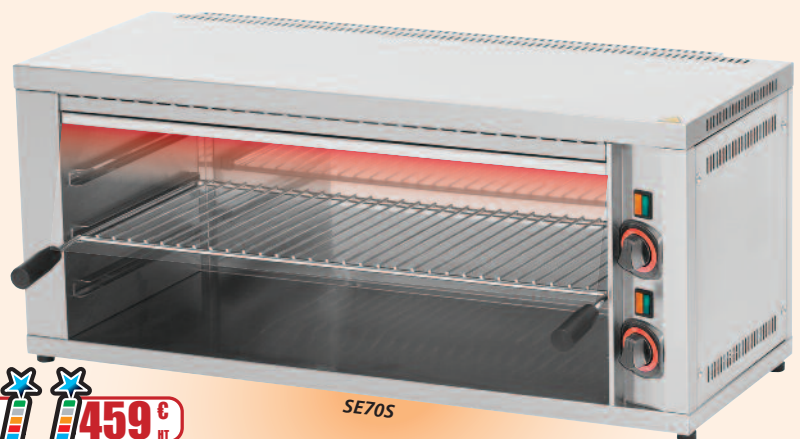


Chauffe par résistance "Incoloy" en acier inox - Régulation de la température avec timer - 3 niveaux de cuisson - Panneau arrière amovible - 400 V/1 - 50Hz.

Gratiner, dorer, réchauffer, griller, décongeler, toaster...



SE40S



SE70S

**330€ HT** **459€ HT**  
SE40S SE70S

MODÈLE	SE 40 S ⚡	SE 70 S ⚡
Niveaux	3 niveaux réglables	
Puissance	2200 W	4400 W
Dim. L x P x H	600 x 370 x 380	880 x 370 x 380
Poids - Voltage	17 Kg - 230V/1	23,3 Kg - 400V/3N
Code article	SE40S	SE70S
PRIX TARIF	<del>396 € HT</del>	<del>550 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>330 € HT</b>	<b>459 € HT</b>





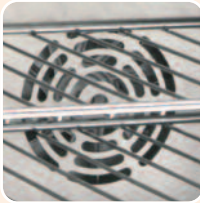
# Four "Turbo Quartz" Multifonctions 38 Litres 5 niveaux 410 x 310 mm



Cuire/réchauffer sans dessécher viennoiseries, pâtisseries, plats cuisinés frais ou surgelés ou pré-cuits - Rapide en température : 230°C en 7' - Cuisson homogène grâce aux ouïes de ventilation assurant une circulation optimale de l'air - Isolation renforcée - Commutateur-thermostat 0-230°C, thermo-ventilateur, échelles inox amovibles. Porte à double vitrage - Allie la convection, le Turbo Quartz®, la fonction grill, le four à pâtisserie ventilé et la fonction décongélation - Option : pierre à pain - Voltage : 230V/1/50Hz.



Tubes quartz infra-rouges



Thermo-ventilateur



Four multifonction "Turbo quartz" FC 380 TQ

MODELE	FC 380 TQ
Dim. ext. L x P x H	550 x 550 x 355 mm
Distance entre niveaux	75 mm
Dotation (mm)	3 grilles 410 x 310 + plat inox 410 x 325
Puissance	2,4 Kw
Poids	22 Kg
Code article	FC 380 TQ
PRIX TARIF	950 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>817 € HT</b>

## Four "MULTIFONCTION"

- Convection
- Turbo Quartz
- Grill
- Air pulsé
- Décongélation

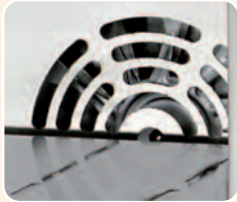
817 € HT  
FC 380 TQ



# Four Multifonctions compact GN 1/2 28 Litres 5 niveaux 410 x 310 mm



Cuire/réchauffer, sans dessécher, viennoiseries, pâtisseries, plats cuisinés, frais, surgelés ou pré-cuits. Rapide en température : 270°C en 7' - Cuisson homogène grâce aux ouïes de ventilation assurant une circulation optimale de l'air. Porte verticale à double vitrage. Isolation renforcée. - Commutateur-thermostat 0-270°C, thermo-ventilateur, échelles inox amovibles, plat ramasse-miettes (265x345 mm) - Voltage : 230V/1/50Hz.



Thermo-ventilateur



## Four multifonction

MODELE	FCV 280GN
Dim. ext. L x P x H	370 x 535 x 495 mm
Distance entre niveaux	80 mm
Dotation (mm)	2 plaques 255 x 310
Puissance	1,5 Kw
Poids	20 Kg
Code article	FCV 280
PRIX TARIF	730 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>619 € HT</b>

619 € HT  
FCV 280



# Four multifonctions "Turbo Quartz" Pastry 4 x 600x400 Grill' salamandre

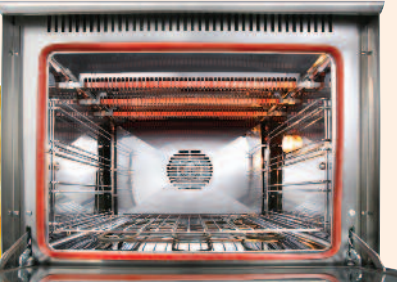


Four multifonction. **Convection (air pulsé) + grill / salamandre à infra rouge Quartz** avec production de vapeur (pour l'humidification en version boulangerie) Le modèle 6400 est connecté sur l'alimentation d'eau - L'eau est vaporisée dans l'enceinte du four pour une cuisson moelleuse - Porte double vitrage angles internes arrondis - Isolation thermique - thermostat à 300°C - minuterie sonore 120 mn avec position continue, commutateur 4 positions - bouton poussoir pour injection vapeur - turbine diam. 210 mm, voyant de contrôle, éclairage interne Moteur 2 vitesses à rotation alternées (toutes les 2 min, demi puissance pour cuisson de soufflés, meringues) ou pleine puissance - Système de refroidissement du moteur, échelles intérieures amovibles livrées sans grille - hauteur pieds 150 mm - Voltage : 380/3N/T.

Idéal pour dorer, griller, gratiner toaster...

**Turbo-quartz 600x400 permet d'utiliser le four en 3 modes de cuissons**

- 1) Chaleur tournante : avec ou sans vapeur,
- 2) Convection froide : décongélation, refroidissement, plafond turbo quartz.
- 3) Plafond usage : salamandre/grill à quartz infra rouge 1050°.



MODELE	6400 ETQ
Dim. ext. L x P x H	795 x 720 x 600 mm
zone de cuisson	4 x 600 x 400
Puissance	6 ou 4,8 Kw
Poids	51 Kg
Code article	FC 6400Q
PRIX TARIF	2940 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2499 € HT</b>



# Vitrine chauffante "Grande vision"

Electrique GN1/1 ou 600 x 400



Vitrines chauffantes, ventilé et panoramiques... A température constante - Eclairage LED Pierre réfractaire 20-90°C : restitution, accumulation et diffusion de la chaleur dans toute la vitrine Grilles, support grilles, plateau inférieur en inox, tiroir à eau et chamotte sont amovibles Thermostat électronique (20-90°C), interrupteurs - Marche/arrêt et ventilation, tiroir à eau, 2 ou 3 grilles (670 x 433 mm) - Livré sans plat - Capacité : GN 1/1 ou plats 400 x 600 mm Régulation par thermostat électronique - Contrôle d'humidité pour conserver le moelleux des produits Ouverture des portes vitrées à 180°C - La pierre réfractaire ventilée donne un plus à la vitrine chauffante. Procédé permettant de répartir la chaleur dans toute la vitrine sans que la nourriture ne se dessèche. Grilles 2 ou 3 x 670 x 433 mm - Grille supplémentaire sur demande et version entièrement acier inox sur commande Voltage : 230V/1/50Hz.

- Snack
- traiteur
- Cafétéria
- Food truck
- Salon de thé
- Boulangerie...

**1029€ HT**  
WD 780SN

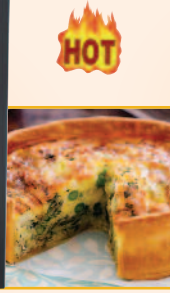
MODÈLE	3 NIVEAUX	5 NIVEAUX
Dim ext. mm	780x490x480	780x490x640
Dim int. mm	750x460x360	750x460x530
Puissance	1,2 Kw	1,8 Kw
Poids	30 Kg	35 Kg
Code article	WD 780 SN	WD 780 DN
PRIX TARIF	1200 € HT	1430 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1029 € HT</b>	<b>1229 € HT</b>

**1229€ HT**  
WD 780DN

Quiches, pizzas, croissants, viennoiseries, friands, paninis...



WD 780 SN Vitrine noire à 3 niveaux



WD 780 DN Vitrine noire à 5 niveaux

# Vitrine chauffante Panoramique bombée Gastro de comptoir inox



Vitrine chauffante : panoramique chauffante exposée et maintenir à une chaleur homogène (90°) du snacking. Viennoiseries, quiches, pizzas, croque-monsieur, paninis, bruschetta... Produits maintenus au chaud sans dessèchement grâce à un système d'humidification intégrée. Pour recevoir 2 ou 3 plateaux GN1/1. Vitres entièrement démontables. Thermostat de régulation de 0 à 100°, interrupteur on /off, voyant témoin de contrôle, éclairage interne, bandeau menu lumineux attractif et interchangeable - Puissance : 1500 W - Voltage : 230V/1/50Hz.



Gastrovision hot 2 VH 800

MODÈLE	GASTROVISION 2	GASTROVISION 3
Dim. L x P x H	800 x 730 x 600	1200 x 730 x 600
Poids	53 Kg	65 Kg
Code article	VH 800	VH 1200
PRIX TARIF	1590 € HT	2400 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1379 € HT</b>	<b>2049 € HT</b>

**1379€ HT**  
VH800



Gastrovision hot 3 VH 1200

**2049€ HT**  
VH1200

# Vitrine réfrigérée Panoramique bombée Gastro de comptoir inox



Vitrine très belle présentation, acier inox 18/10 - Façade : glace bombée panoramique amovible - Éclairage interne par tube néon fluorescent - Interrupteur on/off - Plateau, vitre, grille amovible pour un entretien facile - Côté service : 2 portes coulissantes miroirs - Capacité : 2 ou 3 bacs gastro GN 1/1 (non fournis) prof. 20 mm - Grille amovible 630 x 400 - Froid ventilé +4 +10°C (température 29°C) - Dégivrage automatique - Évaporation des eaux de condensat automatique - Régulation électronique avec affichage de la température - Fréon R134a - 230 V/50 Hz.



Gastrovision VC 800

MODÈLE	GASTROVISION 2	GASTROVISION 3
Dim. L x P x H	800 x 730 x 600	1120 x 730 x 600
Poids	67 Kg	79 Kg
Code article	VC 800	VC 1200
PRIX TARIF	2280 € HT	3080 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1919 € HT</b>	<b>2599 € HT</b>

**1919€ HT**  
VC1800



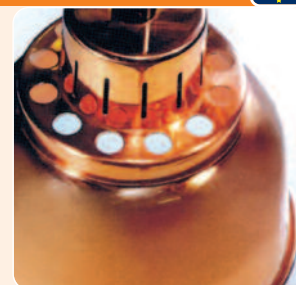
Gastrovision VC 1200

**2599€ HT**  
VC1200





# Lampe infra-rouge "chauffante" POUR Passe-plats



**173 € HT**  
L1 1000

**300 € HT**  
L2 1000

- Idéales pour le maintien à la bonne température des passe-plats et des buffets chauds : assiettes garnies en attente, pizzas, quiches, etc...
- Câble spiral, hauteur réglable par rapport à la source de chaleur (de 850 à 1800 mm)
- Idéales à la vue de la clientèle et pour la restauration de prestige
- 250W - 230 V/1 ● Poids 3 Kg ● Ø de chauffe : 230 mm



MODÈLE	LAMPE "INFRA-ROUGE"		
Désignation	ALU BROSSÉ	CUIVRE	CHROMÉE
Code article	L1 1000	L2 1000	L3 1000
PRIX TARIF	<del>210 € HT</del>	<del>360 € HT</del>	
<b>JACKPOT</b>	<b>173 € HT</b>	<b>300 € HT</b>	



## Chauffe plats & assiettes électrique par accumulation



Carrosserie acier inox. Débit 15 min. de préchauffage pour 45 min. de maintien au chaud - Alliage spécial - Accumulation maximum  
 Les plaques ont une capacité d'accumulation optimale et conserveront individuellement vos plats - Poignées thermo-protectrices  
 Thermostat de régulation - Voyant de contrôle - Voltage : 230V/1/50Hz.

**Manger bon... c'est bien**  
**Manger chaud... c'est mieux**



**HOT**



MODELE	6 PLAQUES	10 PLAQUES
Dim. L x P x H mm	400 x 210 x 335	400 x 210 x 335
Puissance - Poids	650 w - 14 Kg	1300 w - 25Kg
Code article	CP100	CP101
PRIX TARIF	<del>710 € HT</del>	<del>1040 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>599 € HT</b>	<b>889 € HT</b>

**599 € HT**  
CP100

**889 € HT**  
CP101

6 plaques chauffantes

10 plaques chauffantes

## Chauffe Assiettes électrique 30,60 et 120 assiettes



Chauffe-assiettes en inox à double paroi - Etagères réglables en hauteur - Régulation par thermostat à sonde réglables jusqu'à 90°C  
 Contrôle de voyant lumineux - 3 modèles standard 30, 60 et 120 assiettes - Diamètre 35 cm - Voltage : 230V/1/50Hz.

**HOT**

**Manger bon... c'est bien**    **Manger chaud... c'est mieux**    **HOT**

**689 € HT**  
CA120

Capacité 120 assiettes ø 35 cm

**329 € HT**  
CA30

Capacité 30 assiettes ø 35 cm

**389 € HT**  
CA60

Capacité 60 assiettes ø 35 cm



MODÈLE	OST45	OST48	OST78
Dim. L x P x H mm	400 x 460 x 570	400 x 460 x 870	700 x 460 x 870
Capacité assiettes	30 - Ø 35 cm	60 - Ø 35 cm	120 - Ø 35 cm
Puissance - Poids	400 w - 20 Kg	750 w - 25Kg	1500 w - 42Kg
Code article	OST45	OST48	OST78
PRIX TARIF	<del>390 € HT</del>	<del>460 € HT</del>	<del>810 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>329 € HT</b>	<b>389 € HT</b>	<b>689 € HT</b>



# Percolateur à "double paroi" 6, 10, 15 LITRES

Percolateur structure isotherme à double paroi (20 % économie d'énergie / percolateur à simple paroi) en inox poli réduisant les pertes de chaleur par conduction, convection et rayonnement - Thermostat, température réglable jusqu'à 110 °C - Corps et cuve en acier inox - Démontable : entretien aisé  
Poignées inox soudées surface silicone pour une meilleure prise en main  
Robinet anti-gouttes  
Indicateur niveau d'eau  
Bac d'égouttage avec grille inox  
Voltage : 230V/1/50Hz.

Salon de thé,  
Cafétéria,  
Fast food,  
Forain...



**173 € HT**  
PERCO6

Percolateur 6 litres



**225 € HT**  
PERCO10

Percolateur 10 litres



**249 € HT**  
PERCO15

Percolateur 15 litres

Double paroi :  
jusqu'à 20%  
d'économie  
d'énergie



Bac  
égouttoir  
facile  
à enlever

MODELE	6 litres	10 litres	15 litres
Dim. L x P x H	ø241 x h480	ø288 x h530	ø288 x h602
Puissance	1500 w		
Code article	PERCO6	PERCO10	PERCO15
PRIX TARIF	<del>210 € HT</del>	<del>270 € HT</del>	<del>296 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>173 € HT</b>	<b>225 € HT</b>	<b>249 € HT</b>



Filtre en inox  
intégré pour  
café moulu  
standard

# Distributeur de Boisson chaude à "double paroi" 9 & 18 LITRES

Distributeur structure isotherme à double paroi (20 % économie d'énergie / distributeur à simple paroi) en inox poli par conduction, convection et rayonnement - Thermostat, température réglable jusqu'à 100 °C - Paroi et cuve en acier inoxydable - Démontable : entretien aisé  
Poignées inox soudées surface silicone pour une meilleure prise en main - Robinet anti-gouttes - Indicateur niveau d'eau - Bac d'égouttage avec grille inox - Ne convient pas pour chocolat chaud - Voltage : 230v/1/50Hz.

Élément chauffant  
sous la cuve

Salon de thé, Cafétéria, Take out, Forain...



**169 € HT**  
211403



Double paroi :  
jusqu'à 20%  
d'économie  
d'énergie

MODELE	9 litres	18 litres
Dim. L x P x H	ø241 x h480	ø288 x h602
Puissance	2200 w	
Code article	211403	211502
PRIX TARIF	<del>206 € HT</del>	<del>260 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>169 € HT</b>	<b>226 € HT</b>



Bac  
égouttoir  
facile  
à enlever



Bouilloire 9 litres

# Machine à café "AMERICAN COFFEE"

Machine à café avec cafetière en verre de 1,8 litres, porte filtre et couvercle en polypropylène - Plaques chauffantes en haut et en bas réglables séparément  
Système à filtre en papier diamètre 250 mm (diamètre du fond du filtre 110 mm) - 1,8 litres en 6 minutes environs voyant témoin indiquant que le café est prêt  
1 verseuse 1,8 litres, verre trempé avec poignée en polypropylène et couvercle, de série- 230V/1/50Hz.

Salon de thé, Hôtellerie, Cafétéria, Fast food, Forain...



Verseuse  
1,8 litres



MODELE	MACHINE À CAFÉ
Dim. L x P x H	204 x 380 x 425
Puissance	2020 w
Code article	208533
PRIX TARIF	<del>255 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>212 € HT</b>

**212 € HT**  
208533

Verseuse à café en verre trempé avec poignet en polypropylène CAPACITÉ : 1,8 LITRES	CODE : 445907	<del>17 € HT</del>	<b>14 € HT</b>
Filtre à café papier Ø 25 cm (convient à multiples machines à café) 1000 filtres Ø 250 x H70	CODE:208656	<del>36 € HT</del>	<b>30 € HT</b>

Filtre



Machine à café



# Distributeur de chocolat chaud 5 litres



Bac de chauffe système bain-marie (le chocolat ne brûle pas) - Fond de marmite inox - Parois en polycarbonate - Bac égouttoir avec indicateur de niveau afin d'éviter le débordement - Protection de surchauffe - Le mélange du chocolat est fait automatiquement en continu pour une consistance homogène - Robinet "anti-goutte" - Température réglable de 65° à 85°C - Température ambiante 10° à 32°C - Voltage : 230v/1/50Hz.



Salon de thé, Cafétéria, Take out, Forain...

**593€ HT**  
CHOC5

### DISTRIBUTEUR CHOCOLAT CHAUD

Puissance	1006 W
Capacité	5 litres
Dim. L x P x H mm	410 x 280 x 460
Code article	CHOC5
PRIX TARIF	<del>690 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>593 € HT</b>

Sur demande capacité 10 litres



système de chauffe version bain-marie évite que le chocolat brûle



# Laitière / Bain-Marie / Thermos Distributeur de boisson chaude 5 & 10 litres



Appareil en acier inox - Capacité cuve 5 ou 10 litres - Réservoir en acier inox amovible pour un nettoyage facile et rapide - Equipée d'un thermostat réglable de 0° à 85°C avec contrôle de voyant lumineux - Interrupteur marche arrêt ON / OFF - Résistances blindées en acier inoxydable - Robinet de vidange incorporé avec plateau perforé de récupération inférieure - Pieds anti-dérapant réglables en hauteur - 230V/1/50 Hz.



Hôtellerie  
brasserie  
collectivité...

**399€ HT**  
TL5

### DISTRIBUTEUR BOISSON CHAUDE / LAIT...

Puissance	1200 W	1800 W
Capacité	5 litres	10 litres
Dim. L x P x H mm	280 x 310 x 520	320 x 350 x 615
Poids	8 Kg	12 Kg
Code article	TL5	TL10
PRIX TARIF	<del>490 € HT</del>	<del>610 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>399 € HT</b>	<b>519 € HT</b>



TL5 ou TL10



# Chauffe Briques / Lait "Tetra Pack" Potage en brique...



Construction en acier inox - Structure de chauffe en aluminium moulé qui garantit la bonne conductibilité thermique et basse consommation d'énergie - Résistances blindées en tube nickelchrome - Interrupteur marche arrêt ON / OFF avec contrôle lumineux de mise sous tension de la chauffe - Thermostat de régulation de 15° à 75°C - Thermostat de sécurité bloqué à 110°C - Capacité trois packs cartons de lait - Fourni avec deux portes pack ergonomiques en acier inox pour un bon maintien des cartons de lait - Chauffe jusqu'à 70°C / 80°C en 20 minutes - 4 pieds réglables et 2 poignées en bakélite pour la manutention - Existe aussi sur demande modèle en 2 ou 4 pack - 230V/1/50Hz



Café-bar  
Brasserie  
Hôtellerie  
Collectivité...



PL3

### CHAUFFE BRIQUE

Puissance	1050 W
Capacité brique	3 Pack de 1 litre
Dim. L x P x H mm	310 x 160 x 260
Poids	8 Kg
Code article	PL3
PRIX TARIF	<del>570 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>469 € HT</b>



**469€ HT**  
PL3



# Presse-agrumes électrique "Fresh Drinks"



Cuve inox - Comprend 3 ogives interchangeable pour 3 agrumes de différentes tailles  
Commande manuelle par interrupteur marche/arrêt - Dôme anti-projection en polycarbonate - 230V/1/50Hz.



Presse-agrumes électrique, série SM en alliage aluminium - Récipient, filtre, pare-éclaboussure et cônes de glace en ABS amovible - Modèle A-6 avec levier presse agrume



**139€ HT**  
SMCJ4



**189€ HT**  
PRESS6

PRESSE AGRUMES	SM4	SM6	PRESS6
Puissance	180 W	230 W	180 W
Vitesse / tour mn.	1800 rpm	980 rpm	1500 rpm
Dim. L x P x H	310 x 220 x 360	360 x 280 x 470	300 x 200 x 350
Poids	5 Kg	8 Kg	9 Kg
Code article	SMCJ4	SMCJ6	Press6
PRIX TARIF	<del>165 €HT</del>	<del>345 €HT</del>	<del>230 €HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>139 €HT</b>	<b>289 €HT</b>	<b>189 €HT</b>

**289€ HT**  
SMCJ6

## Extracteur de jus EKTOR

## "Slow Cold Juicer"



Extracteur à faible vitesse pour l'extraction à froid de jus de fruit et de légumes - Construction en acier inox - Trémie spéciale facilitant l'introduction des morceaux les plus gros  
Vis sans fin à haute efficacité - Bouchon - Démontage pratique et rapide des composants - Poussoir pour faciliter la descente de l'aliment - Brosse de nettoyage - Récipients de récupération du jus et de la pulpe - Doté de 3 paniers différemment perforés - Moteur asynchrone haute performance ventilé avec réduction à engrenages.

**SIRMAN**

**360€ HT**  
EKTOR 37



FRUITS / LÉGUMES / HERBES...  
PRESSÉ À FROID



Préservation de la qualité et bienfaits nutritionnels

grâce au système  
de rotation lente  
37 tours/mn



MODÈLE	EKTOR 37
Dimensions	145 x 240 x 450/530
Dim. bouche	140 x 80
Puissance	250 W - 0,34 Hp
Tours / Poids	r.p.m 37 / 6,7 Kg
Code article	EKTOR 37
PRIX TARIF	<del>420 €HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>360 €HT</b>

Filtre de rechange adaptable **20€HT** **17€HT**

# Appareil à Milkshake Simple & double



Appareil permettant de préparer des frappés, cocktails, sorbets, etc. Base et corps moteur en aluminium, colonne en acier inox - verre de 0,8 l. en acier inox - système de démarrage automatique uniquement si le récipient est inséré.



## COCKTAIL & SORBET FRAPPÉ

MILKSHAKE	DMB	DMB20
Puissance	400 W	400 + 400 W
Capacité / Poids	0,8 litres / 3,6Kg	2 x 0,8 litres / 9Kg
Moteur r.p.m.	16.000 r.p.m	
Dim. L x P x H mm	200 x 230 x 500	300 x 160 x 500
Voltage	220-240 V/1/50-60 Hz	
Code article	DMB	DMB20
<b>PRIX TARIF</b>	<b>180 € HT</b>	<b>380 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>149 € HT</b>	<b>299 € HT</b>

**299 € HT**  
DMB20

**149 € HT**  
DMB

# Appareil à Milkshake "SIRIO" PROFESSIONNEL AVEC VARIATEUR DE VITESSE



**SIRMAN**

## FRAPPÉ, DRINKSER, SHAKER...



Bol Inox



Version murale



Café frappé



Triple fouet

Pour les boissons frappées - Usage super professionnel normes de sécurité extrême - Corps de la machine chromé, colonne en aluminium extrudé et base moulée sous pression. Excellente stabilité, sans angles et jonctions pour faciliter le nettoyage - Existe en version 1 ou 2 bols de 550 cc en lexan transparent ou en option en inox Moteur puissant et ventilé - Version avec 3 fouets en aluminium et acier pour des cocktails et sorbets ou avec disques spécial "cafés frappés passés" au shaker ou pour monter le produit en préparation Micro-interrupteur de sécurité sur le bol - Variateur de vitesse de série - Voltage : 230V/1/50hz.



MILKSHAKE	SIRIO 1VV	SIRIO 2VV
Puissance	100 W / 0,14 hp	200 W / 0,28 hp
Capacité / Poids	0,55 litres / 2,5Kg	2 x 0,55 litres / 5Kg
Moteur r.p.m.	De 4000 à 14 000 t/min	
Dim. L x P x H mm	150 x 195 x 485	300 x 195 x 485
Code article	65013002	65023002
<b>PRIX TARIF</b>	<b>320 € HT</b>	<b>660 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>270 € HT</b>	<b>560 € HT</b>



Sirio 1VV

Sirio 2VV

Utilisation intensive

Bol en lexan supplémentaire. Unitaire B4050100 **10 € HT**

Version café frappé : sur demande Bol en inox pour sirio Unitaire 65010100 **19 € HT**

# Centrifugeuse extracteur de jus



Appareil permettant de réaliser des concentrés de fruits et de légumes. Structure en acier inox et plastique adapté au contact avec les aliments. expulsion automatique de la pulpe - récipient en plastique pour les déchets - couvercle supérieur en polycarbonate transparent Microrupteur de sécurité sur la fixation du couvercle supérieur - filtre et disque en acier inox - Voltage : 230V/1/50Hz.

## BAR À JUS, CAFÉTÉRIA, SALON DE THÉ, COCKTAIL-BAR...

Centrifugeuse recommandée pour les bienfaits nutritionnels et diététiques.  
Des fruits, légumes frais...



**79 € HT**  
PC700



CENTRIFUGEUSE	PC700
Puissance	850 W
Dim. de la bouche	Ø 70 mm
Moteur r.p.m.	2800 r.p.m
Dim. L x P x H	230 x 310 x 395
Poids	5 Kg
Code article	PC700
<b>PRIX TARIF</b>	<b>110 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>79 € HT</b>

# Mixer / Blenders

# "Spécial bar à jus"



Appareil pour la préparation des milkshakes, cocktail de fruits et de légumes "frozen drink"... Bol capacité de 2 litres en lexan transparent - régulateur de vitesse - touche « pulse » - Microrupteur de sécurité sur le verre  
Couteau à 4 lames en acier inox - Bouchon sur le couvercle pour ajouter les ingrédients en cours de préparation.



BL008

**159 € HT**  
BL008



BINOX



## Votre partenaire santé

**259 € HT**  
BL021



BL021

### FROZEN DRINK

BLENDERS	BL008	BL021
Puissance	1000 W	1500 W
Capacité / Poids	2 litres / 4 Kg	2 litres / 5 Kg
Moteur r.p.m.	28.000 r.p.m	28.000 r.p.m
Dim. L x P x H mm	190 x 230 x 510	200 x 260 x 520
Code article	BL008	BL021
PRIX TARIF	<del>196 € HT</del>	<del>310 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>159 € HT</b>	<b>259 € HT</b>

Binox : Bol en acier inoxydable Unitaire ~~120 € HT~~ **98 € HT**

# Mixer / Blender

## "ORIONE"

## SUPER PROFESSIONNEL



Mixer / Blenders super professionnel. Cocktails-bars, restaurants, etc - Corps de la machine en aluminium extrudé et latéraux en ABS - Système d'étanchéité à membrane pour empêcher la pénétration de liquide dans l'appareil - Moteur puissant avec ventilation - Microrupteur magnétique de sécurité sur le couvercle du verre - Commandes à membrane en silicone avec bouton ON/OFF, dispositif NVR - Variateur de vitesse - Bol de 2 litres, idéal pour les boissons mixées et glacées, réalisé dans un matériau transparent incassable, gradué en litres, gallons UK et USA - Couvercle du verre en caoutchouc avec bouchon pour l'ajout d'ingrédients - Corps du moulin en acier inoxydable, facilement séparable du verre pour un nettoyage facile. - Arbre des couteaux soutenu par des paliers à billes afin de prévenir toute surchauffe et garantir une longue durée de vie utile - Système d'entraînement en étoile en acier fritté haute résistance. - Couteau à 4 branches fabriqué en un seul morceau d'acier trempé adapté pour concasser de la glace - Voltage : 230V/1/50Hz - Option: bol en inox (existe en modèle 5 litres).



Orione QVV



### SMOOTHIE, COCKTAIL DE FRUITS, LÉGUMES...

BLENDER	ORIONE Q VV	ORIONE 2Q VV
Puissance	750 W / 1 hp	750 + 750W / 1+1 hp
Capacité / Poids	2 litres / 5 Kg	2x 2 litres / 10 Kg
Moteur r.p.m.	8.000 / 16.000	
Dim. L x P x H	208 x 210 x 490	380 x 210 x 490
Code article	65332102P	65334102P
PRIX TARIF	<del>670 € HT</del>	<del>1260 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>580 € HT</b>	<b>1080 € HT</b>

**580 € HT**  
ORIONE QVV

**SIRMAN**

**1080 € HT**  
ORIONE 2QVV



Orione 2QVV

Utilisation intensive

# Mixer / Blender

## SÉRIE "BARMASTER Q"



Caractéristiques et performances identiques à l'Orione QVV avec possibilité d'utiliser : 20 programmes (tous reprogrammables) pré-configurés dont 4 pouvant être associés aux 4 boutons sur le clavier, les 16 autres peuvent être rappelés à travers le menu - 9 programmes configurés à travers l'auto-programmation - Écran pour la visualisation des programmes et du fonctionnement - Cloche transparente d'insonorisation disponible sur demande Le verre carré a été réalisé pour mieux travailler avec de grandes quantités de glace même à sec - Pratique et fonctionnel: on peut verser le produit en 3 différentes directions - Idéal pour la préparation de "frozen drink" ou "smoothie" avec des sirops et des concentrés. - Dé d'entraînement moteur multipoint en acier inox.

### PERFORMANCE, TECHNOLOGIE, INNOVATION...

BLENDER	BARMSTER Q
Puissance	750 W / 1 hp
Capacité / Poids	2 litres / 5 Kg
Moteur r.p.m.	8.000 / 16.000
Dim. L x P x H	240 x 210 x 490
Code article	65392202
PRIX TARIF	<del>870 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>750 € HT</b>



Smoothies, Frozen drink

Utilisation intensive



Barmaster Q insonorisé

**750 € HT**  
65392202



Barmaster Q

Barmaster Q avec cloche d'insonorisation 65392212 ~~1190 € HT~~ **1020 € HT**

Bol 2 l en lexan complet avec lame et couvercle - IB9865410 Unitaire ~~220 € HT~~ **179 € HT**



# Broyeur à glace

# professionnel

# Linea Bar



SIRMAN

Utilisation intensive



Broyeur à glace professionnel, machine indispensable au bars, **night-club** idéal pour la préparation des cocktails et frozens, aussi bien pour poisson, fruits de mer et tous produits frais dans les restaurants - Réduit en écailles (grain) n'importe quel glaçon jusqu'à une taille de 40x40 mm à -3°C. - Doté de régulation au niveau de l'évacuation qui permet de gérer la taille moyenne des écailles (grain) - Corps de la machine en aluminium extrudé, bol en acier inox, bouche de traitement en ABS alimentaire et couteaux à glace en acier - Moteur ventilé avec transmission à engrenages pour un service prolongé, micro-interrupteur sur le couvercle pour la plus grande sécurité de l'utilisateur - Voltage : 230v/1/50Hz.



Bar à fruits, night-club, snack-bar, salon de thé, cafétéria...

MODÈLE	NORKAPP
Dimensions (mm)	205 x 285 x 491
Vitesse / tour mn.	800 r.p.m
Puissance	150 W - 1 Hp
Poids	8 Kg
Code article	NORKAPP
PRIX TARIF	640 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>540 € HT</b>



Épaisseur grain de glace réglable



Couteau à glace en acier



540€ HT NORKAPP



# Multiservices bar professionnel "Modulo 4 Alogns"

# Linea Bar



Multiservices bar modulaires adapté aux bars à grand débit. Pratique, fonctionnelle, très compacte - Corps de la machine en aluminium extrudé et parois latérales en ABS - Moteurs puissants avec ventilation forcée - Les mixeurs, les mixeurs spécial frappés, les broyeurs à glace et les presse-agrumes conservent les caractéristiques techniques et originales de la machine unique - 230v/1/50Hz.

SIRMAN

4 appareils en 1 seul :

Presse agrumes, Blender, Broyeur à glace et milkshaker



MODÈLE	MODULO 4 ALOQNS
Dimensions (mm)	747 x 283 x 501
Vitesse / tour mn.	320 / 8.000 ÷ 16.000 / 800 / 14.000
Puissance	150 / 750 / 150 / 100 W - 1 hp
Poids	16,5 Kg
Code article	MODULO 4
PRIX TARIF	1920 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1620 € HT</b>

Bar à fruits, night-club, snack-bar, salon de thé...



Utilisation intensive

1620€ HT MODULO 4



# Mini Machine à glaçons Cocktail "Bar line" 12 & 15 Kg



Pas de branchement d'eau fixe - Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons, formation des glaçons autour des barres réfrigérantes

Cocktail-bars, night-club...

...salon de thé, bar à fruits...



KLT12



Modèle de table en plastique - Capacité 12 kg par 24 heures, stockage de réserve 3,2 kg - production de 9 glaçons par cycle

Modèle de table en inox Capacité 15 kg par 24 heures, stockage de réserve 4,5 kg - production de 12 glaçons par cycle



KLT15

MODÈLE	BAR LINE 12	BAR LINE 15
Dimensions (mm)	320 x 367 x 378	375 x 435 x 420
Capacité stockage	100 glaçons	150 glaçons
Puissance / Fréon	130 w / R134a	160 w / R134a
Code article	KLT12	KLT15
PRIX TARIF	330 € HT	470 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>272 € HT</b>	<b>396 € HT</b>

272€ HT KLT12

396€ HT KLT15



# **PRÉPARATION**

*Food équipement*





# Trancheur MIRRA 300C - PROFESSIONNEL



## Trancheur **SIRMAN** Grande capacités de coupe

Construction en aluminium anodisé - Grand dégagement de la lame pour faciliter le nettoyage  
 Moteur ventilé - Lame forgée et trempée pour une meilleure qualité de coupe  
 Coulisement du chariot sur bagues auto-lubrifiantes et pivots rodés  
 Visserie et protège-tranches en inox - Support butée très solide  
 Affûteur intégré en aluminium avec deux meules - Inclinaison de lame 25°  
 Version CE Professionnel avec blocage du chariot  
 Option lame teflon ou dentée

MODÈLE	MIRRA 300 C
Type	PROFESSIONNEL
Diamètre lame	300 / 12"
Epais. de coupe	13 mm
Course du chariot	245 mm
Plateau	230 x 230 mm
Dim. L x P x H mm	570 x 460 x 390
Puissance moteur	147 W - 0,20 hp
Poids	20,5 Kg
Code article	MIRRA300C
PRIX TARIF	1010 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>854 € HT</b>



**854€ HT**  
MIRRA300C



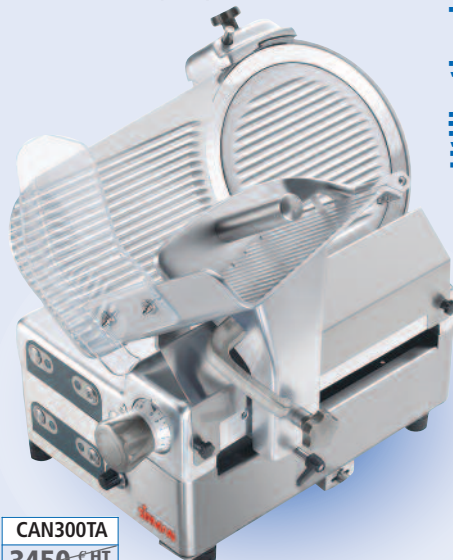
Utilisation intensive



# Trancheur PROFESSIONNEL SÉRIE "CANOVA 300"



Ligne arrondie sans arête et vis à l'extérieur - Axe de roulement du chariot chromé, rectifié et poli - Bagues auto-lubrifiantes.  
 Butées sur chariot en caoutchouc vulcanisé - Protection sur support voile aisément amovible Guide-tranche en acier inox avec emboîtement à baïonnette - Toutes les minuteriers sont en acier inox - Bague de protection étanche sur la poulie 41 mm d'espace entre lame et tête - Protection inférieure Fiche électronique commutable 110-220-380 V  
 Dispositif d'affûtage avec cuvette inférieure de protection - Extracteur lame standard  
 Inclinaison lame à 38° - Poignées en plastique - Pieds en caoutchouc - Interrupteur protection IP 44.



MODÈLE	Canova 300
Type	PROFESSIONNEL
Diamètre lame	300 / 12"
Epais. de coupe	0 +/- 13 mm
Dim. L x P x H mm	640 x 495 x 495
Puissance moteur	210 W - 0,29 hp
Poids	26,5 Kg
Code article	CAN300T
PRIX TARIF	1420 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1188 € HT</b>

**1188€ HT**  
CANOVA 300

CAN300TA  
**3450 € HT**  
**2799 € HT**

Existe en version automatique

Utilisation intensive



# Trancheur PROFESSIONNEL SÉRIE "PALLADIO 350"



## Trancheur **SIRMAN** Grande capacités de coupe

Ligne arrondie sans arête et vis externes - Axe de glissement, chromé, rectifié et poli  
 Douilles de glissement en fonte polie - Butées sur chariot en caoutchouc vulcanisé  
 Couvercle sur le support de la plaque de réglage épaisseur démontable  
 Guide-tranche en acier inox avec emboîtement à baïonnette  
 Toutes les minuteriers sont en acier inox - Dispositif d'étanchéité sur poulie 49,5 mm de distance entre la lame et la tête - Protection inférieure  
 Fiche électronique commutable 110-220-380 V - Dispositif d'affûtage avec cuvette inférieure de protection - Extracteur lame de série - Inclinaison lame à 35° - Poignées en plastique  
 Boutons IP 67 en plastique.

MODÈLE	PALLADIO 350
Type	PROFESSIONNEL
Diamètre lame	350 / 14"
Epais. de coupe	0 +/- 23 mm
Dim. L x P x H mm	710 x 575 x 530
Puissance moteur	370 W - 0,5 hp
Poids	37 Kg
Code article	PAL350
PRIX TARIF	1990 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1699 € HT</b>



**1699€ HT**  
PAL350

Utilisation intensive

# Trancheur PROFESSIONNEL SÉRIE "TOPAZ", "SMART", "MIRRA"



Chariot glissant et silencieux - Construit en alliage spécial d'aluminium anodisé  
 Moteur puissant et silencieux - Lame en acier spécial trempé et rectifié pour garantir une longue durée - Affûteur incorporé à double effet uniquement sur le modèle TOPAZ 250  
 Bouton gradué pour une régulation décimale de la coupe - Chariot et couteau démontable, transmission - par courroie Pole V - Plateau monté sur des coussinets à bille pour un glissement exceptionnel Norme d'hygiène très stricte et norme CE  
 Inclinaison de la lame à 25°.



**409€ HT**  
TOPAZ 195 CE



MODÈLE	TOPAZ 195 CE	TOPAZ 220 CE	TOPAZ 250 CE
Type	STANDARD	STANDARD	STANDARD
Diamètre lame	195 /8"	220 /9"	250 /10"
Epais. de coupe	0 +/- 13 mm	0 +/- 13 mm	0 +/- 13 mm
Dim. L x P x H mm	385 x 355 x 360	550 x 410 x 400	515 x 410 x 455
Puissance moteur	110 W - 0,5 hp	145 W - 0,20 hp	145 W - 0,20 hp
Poids	10,5 Kg	13 Kg	15,5 Kg
Code article	TOP195	TOP220	TOP250
PRIX TARIF	480 € HT	550 € HT	630 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>409 € HT</b>	<b>459 € HT</b>	<b>529 € HT</b>



Utilisation intensive

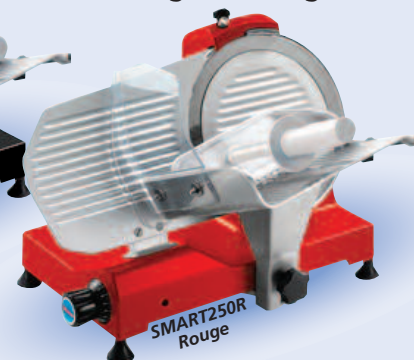
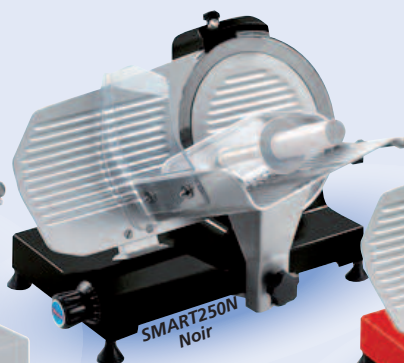
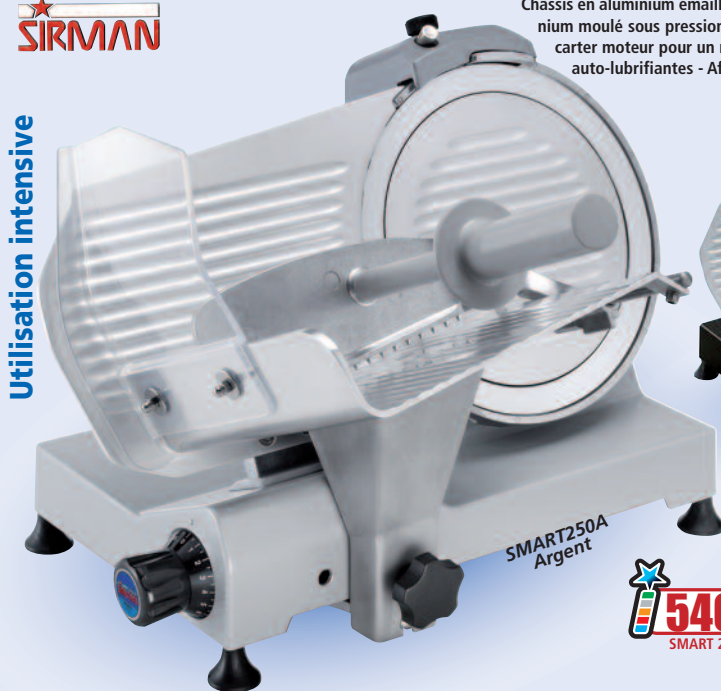
## Trancheur PROFESSIONNEL "SMART 250"



Châssis en aluminium émaillé moulé sous pression - Butée, chariot et protège-lame en aluminium anodisé. Pousse-talon en aluminium moulé sous pression avec des piques spéciaux pour un parfait blocage du produit Dégagement important entre lame et carter moteur pour un nettoyage facile - Moteur ventilé qui permet une utilisation continue. Roulement chariot sur bagues auto-lubrifiantes - Affûteur intégré. Machine compacte mais avec une bonne capacité de coupe.

Utilisation intensive

3 coloris au choix :  
Argent / rouge / noir



**546€ HT**  
SMART 250

Espace maximal entre le lame et le carter



MODÈLE	SMART 250
Type	PROFESSIONNEL CE PRO
Diamètre lame	250 /10"
Epais. de coupe	13 mm
Course du chariot	247 mm
Plateau	225 X 240 mm
Dim. L x P x H mm	555 x 460 x 365
Puissance moteur	132 W - 0,18 hp
Poids	15,5 Kg
Code article	(Argent) SMART250A
PRIX TARIF	640 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>546 € HT</b>

## Trancheur PROFESSIONNEL MIRRA 275C



Construction en aluminium anodisé - Moteur ventilé  
 Grand dégagement de la lame pour faciliter le nettoyage  
 Lame forgée et trempée pour une meilleure qualité de coupe  
 Coulissement du chariot sur bagues auto-lubrifiantes et pivots rodés - Visserie et protège-tranches en inox  
 Support butée très solide  
 Affûteur intégré en aluminium avec deux meules  
 Inclinaison de lame 25°  
 Version CE Professionnel avec blocage du chariot  
 Option lame teflon ou dentée



MODÈLE	MIRRA 275 C
Type	PROFESSIONNEL
Diamètre lame	275 /11"
Epais. de coupe	13 mm
Course du chariot	245 mm
Plateau	230 x 240 mm
Dim. L x P x H mm	570 x 560 x 475
Puissance moteur	147 W - 0,20 hp
Poids	17 Kg
Code article	MIRRA275C
PRIX TARIF	890 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>749 € HT</b>



Utilisation intensive

**749€ HT**  
MIRRA275C



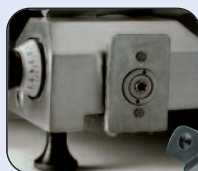
# Trancheur à pignons Super Professionnel "Palladio" 300 & 350



## TRANSMISSION À ENGRENAGE AVEC VIS SANS FIN



- Ligne arrondis sans arrêt ni vis externe
- Moteur avec ventilateur de refroidissement pour haute performance
- Transmission par pignons à vis sans fin
- Coulisement du chariot sur bagues auto-lubrifiées et pivots rodés
- Lubrification du chariot très simple avec accès frontal
- Large chariot pour une très bonne capacité de coupe
- Aiguïsoir en aluminium avec 2 émeris intégrés
- Version CE Pro avec chariot amovible avec blocage de la butée et commandes électriques IP 67
- Inclinaison lame à 35°.



MODÈLE	PALLADIO 300 PROFESSIONNEL	PALLADIO 350 PROFESSIONNEL
Type	PROFESSIONNEL	PROFESSIONNEL
Diamètre lame	300 /12"	350 /14"
Epais. de coupe	23 mm	
Capacité coupe	270 x 240	270 x 275
Course chariot	310 mm	
Surface plateau	305 x 270	
Dim. L x P x H mm	710 x 547 x 545	710 x 575 x 530
Puissance moteur	275 W - 0,37 HP	370 W - 0,50 HP
Poids	35 Kg	37 Kg
Code article	PAL300P	PAL350P
PRIX TARIF	2300 € HT	2400 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1966 € HT</b>	<b>2059 € HT</b>

**1966 € HT**  
PAL300P



Utilisation intensive



# Trancheur XL SUPER PROFESSIONNEL "ANNIVERSARIO" 300 & 350



## Design "retro" technique d'aujourd'hui

- Privilège et Perfection l'Anniversario, conjonction parfaite entre élégance classique et fonctionnalité moderne
- Ergonomie, pratique, fonctionnel
- Mécanique pure, simple et fonctionnelle
- Construction en fusion de fonte sphéroïdale émaillée, pièces essentiels sont réalisés en aluminium anodisé argent
- Bras de maintien de la viande monobloc avec presse viande démontable en acier inox
- Nettoyage rapide et hygiène absolue
- Régulateur de coupe très sensible aux décimales près
- Ecartement des pieds 592 x 180 mm
- Plateau monté sur des coussinets à billes à glissement exceptionnel
- L'appareil de Rêve pour des Traiteurs de Grande Tradition
- Voltage : 230 V/1/50 Hz



Utilisation intensive

### XL 300 Coloris noir



Sur demande Coloris RAL au choix

240 € HT 199 € HT

**4248 € HT**  
TSXL300PR



MODÈLE	ANNIVERSARIO XL 300 ROUGE	ANNIVERSARIO LX 350 ROUGE
Ø lame	300 /12"	350 /14"
Epais. de coupe	0 +/- 3 mm	
Capacité coupe	270 x 240	270 x 275
Course chariot	285 mm	345 mm
Surface plateau	270 x 295	320 x 350
Dim. L x P x H mm	855 x 625 x 590	910 x 780 x 615
Poids	60 Kg	72 Kg
Code article	TSXL300PR	TJLX350
PRIX TARIF	4990 € HT	5490 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>4248 € HT</b>	<b>4599 € HT</b>
PS XL300P Piètement support XL 300	1070 € HT	899 € HT
PS LX350 Piètement support LX 350	1190 € HT	989 € HT

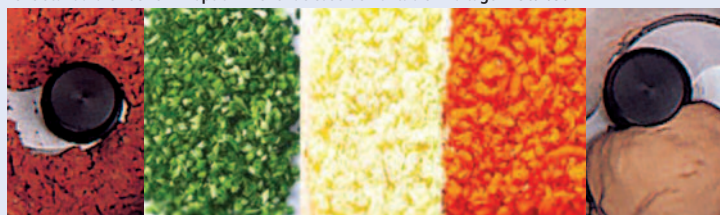
# Cutter de table

Cuve 3,2 litres

Le Blitz



Cutter réalisé avec embase et bac en ABS thermorésistant, couvercle en polycarbonate avec ouverture pour le rajout des ingrédients pendant le service. Couvercle en lexan et bac verrouillé facilement démontable - Moteur ventilé 2800 tours minutes avec frein - Micro interrupteur de sécurité  
Commandes avec NVR 24 volts IP 67 - Boîtier électrique étanche - En dotation : Un couteau lisse en acier Inox, un mélangeur en ABS  
Pelle standard en série -En option : Pelle racleuse démontable - Voltage : 230/1/50Hz.



**SIRMAN**

Les détails  
qui font  
la différence



MODÈLE	BLITZ 3,2L
Dimensions (mm)	240 x 240 x 355
Puissance	370 W - Hp 0,50
Capacité cuve	3,2 litres
Poids	8 Kg
Code article	CUTBLIT
PRIX TARIF	590 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>495 € HT</b>

**495€ HT**  
CUTBLIT



# Cutter PROFESSIONNEL

AVEC VARIATEUR DE VITESSE

4, 6 & 9 LITRES



Véritable cutter mélangeur avec une structure entièrement acier inoxydable 18/10 - Compact et doté d'une grande isolation thermique optimale entre le moteur et les produits en préparation Cuve inox avec fond THERMO-DIFFUSEUR équipé d'anses pour une bonne maniabilité - Couvercle en Lexan Alimentaire transparent avec ouverture pour le dosage en cours de fonctionnement  
COUTEAU UNIVERSEL en acier inox trempé - Appareil polyvalent pour tous les usages sans changement d'ustensiles - Dispositif de sécurité avec micro-interrupteur sur le couvercle - Tableau de commande étanche en 24 V - Doté de variateur de vitesse pour travailler les produits d'une manière rationnelle.

L'outil indispensable pour la cuisine professionnelle  
Le technologie au service du goût

**SIRMAN**

Utilisation intensive



**984€ HT**  
CVV06

**816€ HT**  
CVV04

**1499€ HT**  
CVV09

MODÈLE	C4 VV	C6 VV	C9 VV
Capacité - Poids	3,5 Litres - 15 Kg	5,5 Litres - 18 Kg	9 Litres - 25 Kg
Vitesse tour/min	200/2100		
Puissance	360 W - 0,5 HP		360W - 0,5+0,5 HP
Dim. L x P x H mm	380 x 320 x 270	380 x 320 x 320	470 x 330 x 400
Code article	CVV 04	CVV 06	CVV 09
PRIX TARIF	950 € HT	1150 € HT	1760 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>816 € HT</b>	<b>984 € HT</b>	<b>1499 € HT</b>

1 couteau tranchant de série et plusieurs autres en option  
Sur demande modèle 15 litres en top / ou monobloc  
et monobloc version boucherie et pâtisserie

Type	Modèle / Désignation	C4	C6	C9
2	Couteau spécial "pétrissage"	79	86	107
3	Couteau lame "dentée"	82	88	107
4	Couteau lame "perforée"	76	82	102
5	Lame spéciale "pesto"	115	125	136

# Cutter / Mélangeur

Super Professionnel

"Katana"

6 & 12 litres



Entièrement construit en acier inox AISI 304 - Lames guidées par un puissant moteur asynchrone ventilé - Variateur de vitesse continu gérés par inverter  
Motorréducteur de la cuve indépendant - Cuve robuste en acier inox AISI 304 démontable - Couvercle interverrouillé facilement démontable pour en faciliter le nettoyage - Commandes par boutons inox IP 67 - Hub avec 3 lames facilement amovible (configurable avec 2 lames)  
Hubs disponibles spécifiques pour traitement particulier. - Protection maximale contre l'infiltration de liquides sur l'arbre.  
Idéal pour les viandes et les légumes, mais également adapté à de nombreuses autres opérations.  
Plusieurs types de couteaux existent, variateur de vitesse en option - Version 20 litres sur demande.



Laboratoire, Collectivités, boucherie, Charcuterie

Couteau standard



**SIRMAN**

Utilisation intensive

## CUTTER / MÉLANGEUR KATANA

MODÈLE	KATANA 6	KATANA 12
Puissance mo-	370 W - 0,5 HP	750 W - 1 HP
Couteau/Hélice	Ø 82 mm	Ø 82 mm
Capacité - Poids	6,4 litres - 60 Kg	12 litres - 75 Kg
Vitesse / Voltage	1 440 trs/mn -	1 440 trs/mn -
Dim. L x P x H	832 x 516 x 472	902 x 587 x 508
Code article	KATA6	KATA12
PRIX TARIF	4340 € HT	4700 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>3699 € HT</b>	<b>3999 € HT</b>

3 types de couteaux

Option 4 pieds inox

**3699€ HT**  
Katana 6





# Hachoir à viande "SUPER PROFESSIONNEL" série "BARCELONA"

Hachoir professionnel indiqué pour les applications les plus variées - Idéal pour un usage intensif au service des boucheries, supermarchés et tous les Métiers de bouche - Commandes à 24 V IP54 Avec inversion de la rotation (version CE) - Moteur puissant et ventilé, pour usage constant - Réducteur hermétique en bain d'huile, protégé contre les liquides avec un double système d'isolation - Bouche et pivot d'hélice en acier inox AISI 304 - Système de fixation de la bouche rapide et robuste - Disponible avec trou d'introduction rond ou carré - Récipient pour filières et couteaux sous la trémie Thermomètre digital de contrôle Bouche complète et col inox amovibles pour un nettoyage facile - Machine silencieuse - 230V/1/50Hz (Triphasé sur demande)

**VERSION RÉFRIGÉRÉE** : Système de refroidissement exclusif avec module thermo-électrique : sans compresseur, sans fréon, économie d'énergie - Puissance module thermique : 70 Watt Refroidissement sur col et bouche - Température auto-thermostatée - Thermomètre digital de contrôle - Caractéristiques TC comme modèle Barcellona.

Pour les professionnels de la Boucherie, Collectivité, Supermarché...



Utilisation intensive

**1720 € HT**  
TCB22T

**2340 € HT**  
TCB 22 ICE Q

**1999 € HT**  
TCB 22 QH



Compartment pour filières et couteaux sous la trémie



Unger system

voir ci-dessous



Moule hamburger système



## HACHOIR série "BARCELONA" TC22 (PLUSIEURS VERSIONS)

MODÈLE	TCB 22T Professionnel	TCB 22 QH Version Hamburger	TCB 22 ICE Q Refrigéré	TCB 22 ICE QH Refrigéré / Hamburger
Puissance moteur	1472 W - 2HP Triphasé			
Couteau/Hélice	Simple coupe - bouche Ø 82 mm (voir option double/triple coupe Unger p. 166)			
Débit - Poids	250/300 Kg/h - 31 Kg		250/300 Kg/h - 34 Kg	
Dim. L x P x H mm	310 x 350 x 615			
Code article	TCB22	TC22Q	TCI22	TCI22H
PRIX TARIF	2000 € HT	2330 € HT	2730 € HT	2930 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1720 € HT</b>	<b>1999 € HT</b>	<b>2340 € HT</b>	<b>2499 € HT</b>

## TC32 (PLUSIEURS VERSIONS)



MODÈLE	TCB 32 Professionnel	TCB 32 QH Version Hamburger	TCB 32 ICE Q Refrigéré	TCB 32 ICE QH Refrigéré / Hamburger
Puissance moteur	2200 W - 2,5 HP triphasé			
Couteau/Hélice	Simple coupe - bouche Ø 98 mm (voir option double/triple coupe Unger p. 166)			
Débit - Poids	400-450 Kg/h - 44 Kg		400-450 Kg/h - 48 Kg	
Dim. L x P x H mm	355 x 500 x 690			
Code article	TCB32	TCB32Q	TCI32	TCI32HS
PRIX TARIF	2790 € HT	2990 € HT	3400 € HT	3600 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2399 € HT</b>	<b>2550 € HT</b>	<b>2950 € HT</b>	<b>3120 € HT</b>

SYSTEM UNGER DOUBLE ET TRIPLE COUPE (MONTAGE EN USINE) ATTENTION L'APPLICATION HAMBURGER EST NON COMPATIBLE POUR DOUBLE ET TRIPLE COUPE

Double coupe unger pour hachoir TC 22 Barcelona	358 € HT	289 € HT	Triple coupe unger pour hachoir TC 22 Barcelona	440 € HT	360 € HT
Double coupe unger pour hachoir TC 32 Barcelona	378 € HT	305 € HT	Triple coupe unger pour hachoir TC 32 Barcelona	490 € HT	410 € HT



Piètement optionnelle

Sur demande kit entonnaires plusieurs diamètres optionnelle

Réfrigération réglable



# Hachoir à viande PROFESSIONNEL



*Métiers de bouche,  
laboratoires,  
traiteurs, comestibles...*



Structure en alu anodisé - Flancs en ABS antichocs - Moteur ventilé  
Réducteur hermétique avec engrenage hélicoïdaux trempé et rectifié  
à bain d'huile - Bouche et hélice en alliage alimentaire résistant  
Plaque et couteau en acier inox  
Commandes avec inversion de marche  
Commandes IP54 avec NVR - 230V/1/50-60Hz

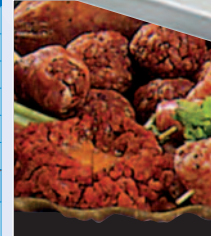
**SIRMAN**



**429€ HT**  
TC8VEGAS



MODÈLE	TC 8 VEGAS	TC 12 DENVER	TC 22 DAKOTA
Débit - Bouche	10 Kg/10 mn - 60 mm	12 Kg/10 mn - 70 mm	15 Kg/10 mn - 82 mm
Puissance moteur	0,34 HP	0,75 HP	1 HP
Dotation	1 couteau+1 filière	1 couteau+1 filière	1 couteau+1 filière
Puissance - Poids	250 W - 10 Kg	550 W - 15 Kg	750 W - 26 Kg
Dim. L x P x H mm	300 x 335 x 410	366 x 377 x 452	360 x 395 x 485
Code article	TC08	TC12	TC22
PRIX TARIF	<del>510 € HT</del>	<del>710 € HT</del>	<del>1090 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>429 € HT</b>	<b>610 € HT</b>	<b>919 € HT</b>



**610€ HT**  
TC 12 DENVER

# Hachoir à viande PROFESSIONNEL

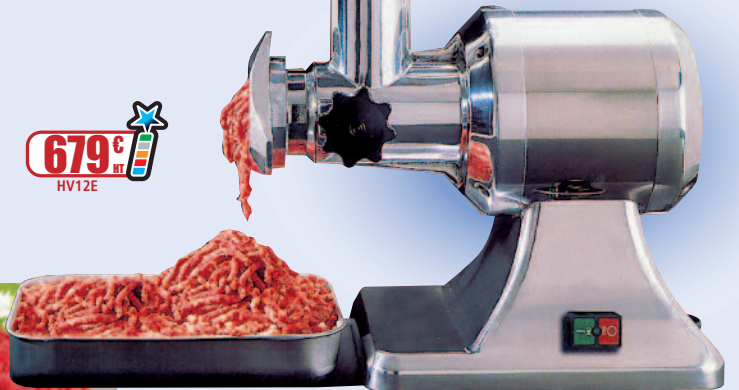
Structure en aluminium moulé sous pression et poli brillant - Moteur ventilé - Réducteur à bain d'huile  
Bouche et hélice en fonte traitée alimentaire  
Plaque et couteau en acier Inox AISI 304 - Commandes IP54 avec NVR - 230 V/1/50-60 Hz



*Au service des : Pizzerias, Brasseries, Traiteurs...*

MODÈLE	HACHOIR TC 12	HACHOIR TC 22
Débit - Bouche	12 Kg/10 mn - 70 mm	18 Kg/10 mn - 82 mm
Puissance moteur	1 HP	1,2 HP
Dotation	1 couteau+1 filière 4,5mm	1 couteau+1 filière 4,5mm
Puissance - Poids	735 W - 18 Kg	800 W - 21 Kg
Dim. L x P x H mm	215 x 430 x 520	215 x 440 x 520
Code article	HV12E	HV22E
PRIX TARIF	<del>810 € HT</del>	<del>1050 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>679 € HT</b>	<b>889 € HT</b>

**679€ HT**  
HV12E



# Râpe à fromage PROFESSIONNELLE

Corps en aluminium anodisé et flancs en ABS antichocs - Puissant moteur ventilé Bouche / Râpe en aluminium poli de grandes dimensions - Bac produit spacieux et pratique en plexiglas transparent - Rouleau démontable en acier inox - Version CE avec commandes 24V et NVR - Dispositif de sécurité sur bac à fromage et sur le presseur râpé - 1400 Tours r.p.m - 230V/1

# Combiné "DUO" Hachoir/Râpe à fromage



Combiné hachoir / râpe à fromage - Acier inoxydable AISI 304 - Machine avec un bi-réducteur qui convient à plusieurs applications - Sécurité totale sur levier - Moteur ventilé à double réduction  
Commande en 24 V - Production : 12 Kg/10 mn à membrane silicone avec inverseur de marche  
Réduction à sec sans problème de perte d'huile  
Trémie acier inox, bac à fromage en thermoformé avec micro-pilon polyéthylène  
Doté d'une filière ø 6 mm 230V/1

**SIRMAN** Au service

*Pizzeria, Métiers de bouche,  
Hôtellerie, Traiteur...*



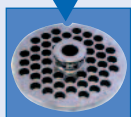
**609€ HT**  
GF DENVER

**929€ HT**  
TCG 12 DENVER

MODÈLE	GF DENVER	TCG 12 DENVER
Puissance moteur	370 W - 0,5 HP	550 W - 0,75 HP
Bouche - Poids	135 x 65 - 15 Kg	140 x 80 / 6 mm - 23 Kg
Dim. L x P x H mm	238 x 465 x 325 / 444	366 x 520 x 374 / 452
Code article	GF1000	TCG12
PRIX TARIF	<del>700 € HT</del>	<del>1090 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>609 € HT</b>	<b>929 € HT</b>



Filière



Pour MODÈLE	TC 8	TC 12	TC 22	TC 32
Couteau inox	<b>10 € HT</b>	<b>12 € HT</b>	<b>19 € HT</b>	<b>24 € HT</b>
Filière inox	3	2-3	2	2
Ø mm	4,5 - 6 - 8	3,5 - 4 - 4,5 - 6 - 8 10 - 12 - 14 - 16	3	3,5
	<b>35</b>	<b>22</b>	<b>31</b>	<b>30</b>
	<b>30</b>	<b>25</b>	<b>37</b>	<b>95</b>
	<b>25</b>	<b>65</b>	<b>31</b>	<b>55</b>
		<b>22</b>	<b>30</b>	<b>49</b>
			<b>30</b>	<b>47</b>

Couteau





Structure auto-portante en alliage d'aluminium anodisé, hygiénique et anti-corrosive (sur demande entièrement inox) - Plateau pousse-viande et équerre-guide en acier inox AISI 304 - Commande 24 V avec micro-interrupteur de sûreté sur la porte, centrale de contrôle redondante et frein moteur - Précision maximales de réglage horizontal & vertical de la poulie supérieure - Excellente adhérence de la lame à la poulie grâce au façonnage demi-courbe des poulies et à un réglage précis - Coussinets hermétiques sur poulie supérieure - Nettoyage aisé grâce aux détails techniques de fabrication : parties électriques ont un degré de protection IP x 5 ou supérieur et en dévissant simplement deux poignées on peut enlever la lame, la poulie supérieure et son support - Moteurs asynchrones et ventilés puissants à 4 pôles avec déflecteur d'huile d'étanchéité - Elles utilisent des lames trempées de 16 mm pour couper les os des produits congelés ou frais - Voltage : 230/1/50Hz.

## Boucherie, Charcuterie, traiteur, laboratoire, super marché...



SO1840  
**1999€ HT**



SO1650  
**1969€ HT**



SO1550  
**1799€ HT**

Utilisation intensive

Protège lame



Système breveté d'extraction et support poulie



Guide lame supérieur



MODÈLE	SO 1550 F3	SO 1650 F3	SO 1840 F3
Dimensions (mm)	530 x 510 x 778	530 x 600 x 950	530 x 600 x 915
Longueur lame	1550 mm	1650 mm	1840 mm
Poulie	210 mm	210 mm	250 mm
Moteur / Tours mn	2hp - rmp1400	2hp - rmp1400	2hp - rmp1400
Surface de travail	400 x 420 mm	430 x 475 mm	430 x 475 mm
Poids	32 Kg	41 Kg	40 Kg
Code article	SO1550	SO1650	SO1840
PRIX TARIF	2150 € HT	2360 € HT	2400 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1799 € HT</b>	<b>1969 € HT</b>	<b>1999 € HT</b>

Tiroir ramasse déchets extractible



Sur demande existe en version tout inox, super professionnelle et industrielle. Lames 1650, 1840, 2020, 2400, 3100.



# Poussoir Manuel VERTICAL & HORIZONTAL 8 16 & 12 litres professionnel



Corps et cylindre en acier inox AISI 304 - Très solide, cylindre radié avec double soudure sur le fond - Piston en nylon alimentaire avec vanne de purge air - Boîte engrenages en acier zingué - Engrenages en acier trempé et rectifié - Coulisement engrenages sur 4 coussinets hermétiques - Système réduction à double vitesse - Dotation : 3 entonnoirs en nylon alimentaire blanc et étrier fixation Crémaillère en acier inox (en option).

## Charcuterie, Boucherie...

## Traiteur, laboratoire...



IS 8 X  
**688€ HT**



IS 16 X  
**797€ HT**



IS 12 XV  
**1059€ HT**

Utilisation intensive

MODÈLE	IS 8 X	IS 16 X	IS 12 XV
Dimensions (mm)	200 x 660 x 220	240 x 820 x 250	435 x 602 x 794
Capacité cylindre	8 litres	16 litres	12 litres
Long. cylindre	370 mm	500 mm	380 mm
Ø cylindre	165 mm	200 mm	200 mm
Course piston	420 mm	560 mm	420 mm
Poids	23 Kg	28 Kg	24 Kg
Ø entonnoir	10-18-25 mm	10-18-25 mm	10-18-25 mm
Code article	IS8A	IS16A	IS12AV
PRIX TARIF	820 € HT	960 € HT	1240 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>688 € HT</b>	<b>797 € HT</b>	<b>1059 € HT</b>



Sur demande existe en version super professionnelle et industrielle. Horizontale électrique, Verticale hydraulique. 15, 16, 25, 30, 35 et 50 litres

# Billot de découpe



Commerce alimentaire,  
Métiers de bouche,  
Restauration...

## BILLOT ALU + PLAN DE TRAVAIL POLYÉTHYLÈNE

Dimensions (mm)	500 x 500 x 850	600 x 600 x 850
Poids	29 Kg	40 Kg
Code article	CCP55	CCP66
PRIX TARIF	620 €HT	750 €HT
<b>JACKPOT</b>	<b>519 €HT</b>	<b>619 €HT</b>

Billot en polyéthylène  
Épaisseur 60 mm  
châssis en tubulaire Alu anodisé

Sur demande :  
d'autres dimensions  
longueur, largeur  
et épaisseur de polyéthylène

CCP55  
**519 €HT**

Billot en bois d'acacia  
épaisseur 250 mm  
traité avec des vernis atoxiques et  
colles écologiques (conformément  
aux règlements en vigueur).  
Assemblé par un système à  
pression avec introduction de  
pièces en bois. Battoir à viande  
recyclable et écologique.  
Reversible.

Sur demande :  
épaisseur 170 et 350 mm  
et 17 autres dimensions sur devis



## BILLOT "BOIS" MONOBLOC SUR PIÈTEMENT

Dimensions (mm)	600 x 600 x 900	700 x 700 x 900
Poids	90 Kg	120 Kg
Code article	CCL2566	CCL2577
PRIX TARIF	970 €HT	1150 €HT
<b>JACKPOT</b>	<b>810 €HT</b>	<b>959 €HT</b>

CCL2566  
**810 €HT**

# Armoire stérilisation & désinfection des ustensiles



**289 €HT**  
SUV14

Armoire de stérilisation UV en acier inox poli scotch brite.  
Porte en plexiglas transparent avec microinterrupteur de sécurité.  
Porte-couteaux en acier - Fonctionnement avec lampe germicide à UV 16W  
avec grille de protection - Minuterie 60' et lampe témoin  
Câble avec prise - 230V/1/50Hz.

Métiers de bouche, traiteur  
Commerce alimentaire...



MODÈLE	SUV10	SUV14
Capacité	10 couteaux	14 couteaux
Dim. L x P x H mm	430 x 160 x 640	540 x 160 x 640
Poids	7 Kg	6 Kg
Code article	SUV10	SUV14
PRIX TARIF	330 €HT	350 €HT
<b>JACKPOT</b>	<b>269 €HT</b>	<b>289 €HT</b>

# Destructeur d'insecte à haute tension



A utiliser à l'intérieur - Conçu en alliage d'aluminium spécialement traité et en ABS plastique ignifugé pour une haute sécurité - 2x tubes UV-A - Électrocute des insectes avec 2000 - 2500 V  
Bac de récupération amovible, se nettoie facilement - Peut être installé au plafond avec une chaîne ou peut être utilisé debout.



270158  
**44 €HT**



Chaîne d'accroche de série



Bac de récupération amovible

## MODÈLE : Destructeur d'insecte à haute tension

Zone de couverture	50 m <sup>2</sup>	100 m <sup>2</sup>	150 m <sup>2</sup>
Dimensions mm	335 x 90 x 260	485 x 90 x 310	640 x 90 x 360
Puissance	26 W	40 W	45 W
Code article	270158	270165	270172
PRIX TARIF	53 €HT	70 €HT	86 €HT
<b>JACKPOT</b>	<b>44 €HT</b>	<b>58 €HT</b>	<b>72 €HT</b>

Lampe de rechange pour le modèle 270158	
UNITAIRE LAMPE CODE : 934159	10 €HT 8 €HT
Lampe de rechange pour le modèle 270165 (100m <sup>2</sup> )	
PAR PAIRE DE LAMPE CODE : 935286	29 €HT 24 €HT
Lampe de rechange pour le modèle 270172	
UNITAIRE LAMPE CODE : 934166	18 €HT 14 €HT

# Balance de cuisine

3 modèles standard acier INOX



10/2T  
**179 €HT**

5/1  
**51 €HT**

Balance portable de cuisine - Acier inox - Large écran digital avec rétro-éclairage - Alimentation par batterie rechargeable  
Unité de pesée g - Port série pour connexion données - Transformateur pour chargeur batterie inclus - Modèle 5/1 : division 1 grammes jusqu'à 5 Kg - division 5 grammes de 4 à 20 Kg - Modèle 10/2t : division 2 grammes jusqu'à 10 Kg - Modèle 20/2-5t : division 2 à 5 grammes jusqu'à 20 Kg.  
(Attention! Balances pour usage interne non homologuées pour la vente).



MODÈLE	5/1	10/2T	20/2-5T
Portée maximum	5 Kg	10 Kg	20 Kg
Précision d'indication	1g	2g	de 2g à 5g
Dim. Plateau mm	Ø 200 x h 60	240 x 180	
Dim. L x P x H mm	230 x 190 x 105	248 x 253 x 132	
Poids	0,8 Kg	3,5 Kg	
Code article	BAL5	BAL10	BAL20
PRIX TARIF	62 €HT	200 €HT	230 €HT
<b>JACKPOT</b>	<b>51 €HT</b>	<b>179 €HT</b>	<b>199 €HT</b>





# Cellophaneuse Dispenser PROFESSIONNEL



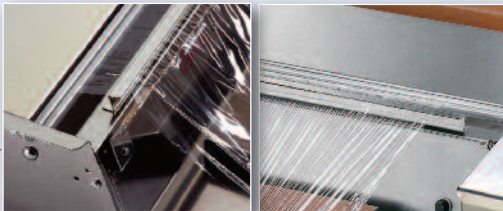
Pour l'emballage d'aliments tels que viandes, fromages, légumes, fruits et légumes fraîches ; la cellophaneuse offre un service rapide et hygiénique en supermarchés, boucheries et métier de bouche en général, où le commerce de produits frais requiert un emballage journalier rapide et sûr - Structure en acier inox - Rouleaux et petites tiges en aluminium anodisé - Table chauffante réglable par thermostat - Profil téflonné (ne provoque pas de fumée) - 230V/50Hz.



Emballage de : Viandes, Fromages, légumes...

MODÈLE	45 K
Max bobine film	400 mm
Plateau chauffant	385 x 125 mm
Puissance - Poids	120 W - 5 Kg
Dim. L x P x H mm	485 x 600 x 140
Code article	CELL45
PRIX TARIF	<del>315 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>269 € HT</b>

Revêtement téflon



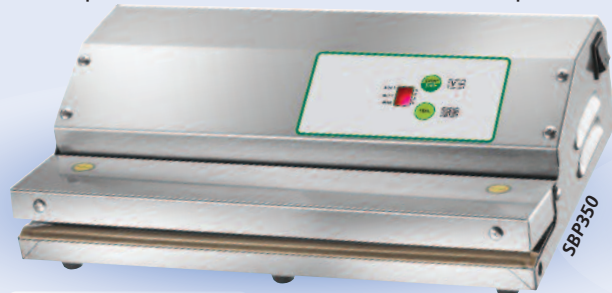
Bobine de film VITAFILM	Largeur du film : 350 mm - Longueur du film 1500 mètres	48010011	<del>92 €</del>	<del>77 €</del>
	Largeur du film : 400 mm - Longueur du film 1500 mètres	48010012	<del>105 €</del>	<del>87 €</del>

**45K**  
**269 € HT**

## Machine sous-vide à barre de soudure



Carrosserie en acier inox - Machines pour prolonger la durée de conservation des aliments tout en maintenant leurs caractéristiques organoleptiques intactes - Obtention d'un vide empêchant la prolifération des bactéries grâce à l'utilisation de sachets ou de conteneurs prévus à cet effet - pompe à sec - panneau de commandes numérique avec cycle de travail automatique et/ou manuel - soudure de 5 mm - Vide maximum possible 80% - 230V/1/50Hz. Option : sac sous-vide ou rouleaux gaufrés de différents formats et longueurs.



**399 € HT**  
SBP350

MODÈLE	SBP350	SBP400
Pompe de vide	1,2 m <sup>3</sup> /h	
Barre soudante	350 mm	400 mm
Dim. L x P x H mm	370 x 260 x 130	420 x 260 x 130
Puissance / Poids	0,25 Kw / 7,5 Kg	0,27 Kw / 8 Kg
Code article	SBP350	SBP400
PRIX TARIF	<del>490 € HT</del>	<del>590 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>399 € HT</b>	<b>499 € HT</b>

**499 € HT**  
SBP400



Sacs pour sous-vide gaufrés 3 couches : intérieur en polyéthylène, recommandé au contact alimentaire, couche centrale en polyamide qui garanti une fermeture hermétique Couche externe en polyéthylène pour une bonne résistance évitant les perforations et déchirures, filtre Anti-UV, relief spécial pour faire sortir l'air du sac et obtenir un meilleur sous-vide épaisseur 105 µm.

Sac sous-vide gaufré - Dim: 150 x 400 -100 unités 971048 **22 € HT**

Sac sous-vide gaufré - Dim: 250 x 350 -100 unités 971055 **33 € HT**

Sac sous-vide gaufré - Dim: 300 x 400 -100 unités 971031 **43 € HT**

## Thermo Scelleuse / Operculeuse



Thermoscelleuse manuelle de barquettes pratique et robuste - Structure en acier inox AISI 304 - Contrôle électronique avec température et préchauffage - Comptage barquettes - Temps de soudure 4 secondes. Dimensions max. de la barquette 260x190 mm - Moules personnalisés d'après dessin - Plaque à sceller en aluminium recouvert de téflon - Largeur max. du film 200 mm - 230V/50Hz.

Vente à emporter, métiers de bouche, traiteurs...



MODÈLE	SIGIX M20
Max bobine film	200 mm
Dim. Plateau	260 x 190 mm
Puissance - Poids	900 W - 5 Kg
Dim. L x P x H mm	257 x 525 x 496
Code article	SIGM20
PRIX TARIF	<del>1590 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1349 € HT</b>

Option : Moules pour barquettes

(sur demande moule sur mesure)

DIMENSIONS

BAR137	137x95 h 63 mm
BAR190	190x137 h 72 mm
BAR230	230x190 h 65 mm
BAR260	260x190 h 65 mm
	<del>145 € HT</del>
	<b>125 € HT</b>

**BOBINE DE FILM** Longueur 200 mètres x Large 200 mm BOB 200 SI ~~108 € HT~~ **86 € HT**

# Machine sous vide EASYVAC 25, 30, 40 VERSION TOP



Utilisation intensive

Machine compacte, rapide, destinée aux commerces alimentaire, métiers de bouche et laboratoire traiteur, etc. Réglage rapide de la durée de vide et de soudure - Barre de soudage facilement extractible - Pompe aspiration "Busch" - Affichage pourcentage vide et temps à écouler - Mémorisation dernière configuration - Compteur de cycles totalisé Préchauffage pompe et cycle de nettoyage de l'huile - Message changement huile - Vide extérieur à temps - Soulèvement couvercle manuel - 230V/1/50Hz.



**1699 € HT**  
EASYVAC 25BX

Boîte de sachet (1600) sous vide lisse épais 70mm 25x35cm -40°+40°C 3302BVP253570	250 € HT	219 € HT
Boîte de sachet (1000) sous vide lisse épais 70mm 30x40cm -40°+40°C 3302BVP304070	220 € HT	184 € HT
Boîte de sachet (2000) sous vide lisse épais 90mm 20x30cm -40°+115°C 3302BVC20X3090	380 € HT	324 € HT
Boîte de sachet (1000) sous vide lisse épais 90mm 30x40cm -40°+115°C 3302BVC30X4090	380 € HT	324 € HT

MODÈLE	EASYVAC 25BX	EASYVAC 30BX	EASYVAC 40DX
Pompe de vide	4 MC/H	4 MC/H	8 MC/H
Barre de soudure	260 mm	310 mm	410 mm
Puissance - Poids	100 w - 28 Kg	100 w - 37 Kg	350 w - 41 Kg
Dim. Chambre	270 x 350 x 75	336 x 378 x 75	426 x 438 x 75
Dim. L x P x H mm	320 x 560 x 257/708	406 x 565 x 315/731	494 x 637 x 315/810
Code article	EASYVAC25	EASYVAC30	EASYVAC40
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1980 € HT</b>	<b>2240 € HT</b>	<b>2570 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1699 € HT</b>	<b>1919 € HT</b>	<b>2199 € HT</b>

Utilisation intensive

## Machine sous vide & Cuisson sous vide



Union d'une machine de mise sous-vide à cloche et un appareil statique pour la cuisson basse température.

### Machine sous-vide compacte

- Rapide, dédiée à de petites portions.
- Configuration facile de la durée de mise sous vide et de soudage.
- Barre de soudage facilement retirable.
- Pompe d'aspiration Busch.
- Affichage du pourcentage de vide et temps restant.
- Mémorisation des derniers paramétrages.
- Compteur de cycles et compteur horaire d'utilisation de la pompe.
- Préchauffage de la pompe et cycle de nettoyage de l'huile.
- Compteur de tours-minute intégré

### Appareil statique pour la cuisson à basse température

- Résistance puissante blindée à contact dans le fond de la cuve.
- Cuve en acier inox AISI 304
- Système électronique de contrôle de la température avec affichage de la température et de la durée de fonctionnement.
- Même système de contrôle que le Softcooker avec delta T de 0,2°C:
- 5 programmes mémorisables.
- Température sélectionnable en C° et F°
- Couvercle de la cuve fourni de série
- Alarme sonore pour température atteinte.
- Alarme sonore pour fin du temps de cuisson.
- Carénage anti-choq, capable de résister au poids et aux chaleurs environnantes
- Chambre de la machine sous-vide en acier avec revêtement plastifié spécial haute température et imperméable.

### Options

- Installation pour gaz (MAP) et soft air
- Imprimante thermique automatique pour date, heure et données emballage
- Tube pour aspiration externe
- Conteneur GN pour aspiration externe
- Support en plexiglas transparent
- Valve pour soupape d'extraction



Mise sous vide

Cuisson sous vide

MODÈLE	EASYSOFT B
Dimensions (mm)	695 x 560 x 257/708
Dim. chambre de vide	270 x 350 x 75
Dim. chambre de cuisson	280 x 400 x 180
Puissance	100-1700 W
Poids - Voltage	45 Kg - 230V/1/50Hz
Code article	EASYSOFT
<b>PRIX TARIF</b>	<b>2900 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>2499 € HT</b>

TUBE POUR EXTRACTION EXTERNE	BAC GN1/1 H 150 mm VACW8	COUVERCLE GN1/1 SPÉCIAL VAC
TUBIW	VAC1115	VAC1100
58 € HT	108 € HT	82 € HT
45 € HT	89 € HT	69 € HT

Sur demande, prix des sachets pour sous-vide

### Mise sous vide



### Cuisson sous vide



### Tube pour la mise sous vide externe (optionnel)



Bac GN1/1 + Couvercle



Panneau de contrôle ergonomique et intuitif



### Softcooker Y09

- Réchauffer thermostatique de haute précision.
- Affichage de la température de travail.
- 5 programmes mémorisables.
- Température 40°C à + ou - 115°C.
- Poignée de transport pratique.
- Structure en acier inox protégée IP X3.
- Profondeur de travail max 16,5 cm.
- Excellent fonctionnement jusqu'à 80 lt.
- Dispositif de protection automatique en cas d'utilisation à sec.
- Ventilateur de circulation pour favoriser un excellent mélange du produit.
- Dispositif de blocage du moteur en cas de surtension et de surchauffe.



### Softcooker Wi-food

La révolution des systèmes de cuisson à basse température est arrivée : le nouveau SOFTCOOKER Wi-Food de Sirman permet, par le biais d'une application gratuite, d'accéder à tout un monde de recettes prêtes, essayées et au succès garanti.

Vous pouvez sauvegarder et partager des recettes, publiciser votre restaurant ou votre activité, sauvegarder toutes vos expériences pour les retrouver en quelques clics et les répéter. Le tout à bord d'un appareil puissant et flexible, en mesure de gérer jusqu'à 80 l d'eau, avec un afficheur tactile à haute résolution, pratique et immédiat.

- Structure en aluminium anodisé.
- Grand afficheur tactile 5", IP 67.
- Température 24°C à + ou - 99,9°C.
- Poignée de transport pratique.
- Application gratuite téléchargeable sur [www.softcooker.com](http://www.softcooker.com).
- L'application permet de gérer plusieurs appareils en même temps.
- L'application permet de gérer plusieurs niveaux de cuisson.



## La nouvelle façon de cuire le sous-vide

Option : Cuve en acier inoxydable avec couvercle GN1/1 ou GN2/1

Softcooker  
SOC1000  
**930€ HT**



Cuve GN1/1 pour Softcooker Y09

Cuves pour Softcooker optionnelle GN1/1 ou GN2/1 avec couvercle

- Structure en acier inox AISI 304.
- Pratiques poignées pour le transport du bac.
- Couvercle pour le maximum épargne énergétique.



Cuve Gastronom spécial pour Softcooker Wi-food sur demande

MODÈLE	SOFTCOOKER Y09	SOFTCOOKER WI-FOOD	CUVE GN 1/1	CUVE GN 2/1
Dimensions (mm)	130 x 260 x 380	164 x 203 x 377	360 x 565 x 230	530 x 650 x 230
Puissance	2000 W	2000 W	—	—
Poids / Voltage	4,5 Kg / 230V/1	4 Kg / 230V/1	7,7 Kg	13 Kg
Code article	SOC1000	SOC1000W	69062000	69062500
PRIX TARIF	1120 €HT	1130 €HT	290 €HT	470 €HT
<b>JACKPOT</b>	<b>930 €HT</b>	<b>940 €HT</b>	<b>239 €HT</b>	<b>389 €HT</b>



## Cuiseurs basse température à commande digital GN 2/3 & GN 1/1



Commande digitale  
SR 2/3 GN

CBT23  
**629€ HT**

- Appareil de cuisson à basse température avec chauffage statique de l'eau
- Structure en acier inox, cuve de cuisson gastronom en acier inox.
  - Poignées de transport pratiques de la cuve.
  - Résistances blindées haute performance en contact avec le fond de la cuve.
  - Système de contrôle électronique de la température avec visualisation de la température et du temps de fonctionnement.
  - Système de contrôle identique à celui du Softcooker avec ΔT de 0,2°C.
  - 5 programmes mémorisables.
  - Température sélectionnable en °C et °F.
  - Couvercle de la cuve fourni en standard.
  - Robinet pour la vidange de l'eau.
  - Voltage : 230V/1/50Hz.

Robinet de vidange en façade



SR 1/1 - GN1/1

CBT11  
**710€ HT**

MODÈLE	SR 2/3 GN	SR 1/1 GN
Dimensions (mm)	400 x 370 x 300	575 x 370 x 300
Puissance	1150 W	1700 W
Poids	5,5 Kg	16,5 Kg
Code article	CBT23	CBT11
PRIX TARIF	720 €HT	830 €HT
<b>JACKPOT</b>	<b>629 €HT</b>	<b>710 €HT</b>



# "Coupe-Légumes" TM universel PROFESSIONNEL



Idéal pour tous les métiers de bouche : traiteurs, restaurants, snacks, fast-food, hôtellerie, collectivités... Le coupe-légumes est fabriqué entièrement en acier inox, aluminium anodisé et ABS alimentaires - Adapté pour la coupe et la découpe de toutes les sortes de crudités, légumes, fruits. Les produits travaillés tombent directement dans un container adapté en façade et sans besoin d'éjecteur en plastique - Entièrement démontable facilitant le nettoyage et le changement de disques, moteur ventilé de forte puissance pour un usage intensif, dispositif de sécurité avec micro-interrupteur sur le couvercle et le bras, levier poussoir. Tableau de commande en 24V étanche. Une gamme complète de disques pour tous les types d'utilisation (non fournis).

Plusieurs types de disques selon usage (option)

Utilisation intensive



DISQUES STANDARDS DF (couteau droit) **Trancher, émincer** : carottes, concombres, radis, champignons ...

Référence	DF 1	DF 2	DF 3	DF 4	DF 8	DF 10	DF 14
PRIX HT €	<del>72</del>	<del>71</del>	<del>69</del>	<del>64</del>	<del>61</del>	<del>57</del>	<del>64</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>60</b>	<b>59</b>	<b>58</b>	<b>53</b>	<b>51</b>	<b>48</b>	<b>53</b>



DISQUES SPÉCIAL : Tomates, courgettes, champignons, poivrons, oignons...

Référence	DF5
PRIX HT €	<del>64</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>53</b>



DISQUES COUPE EN BATONNETS / ALLUMETTES Carottes, pommes de terre, céleris... Série DQ

Référence	DQ 4	DQ 6	DQ 8	DQ 10
PRIX HT €	<del>112</del>	<del>106</del>	<del>103</del>	<del>98</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>94</b>	<b>88</b>	<b>86</b>	<b>82</b>



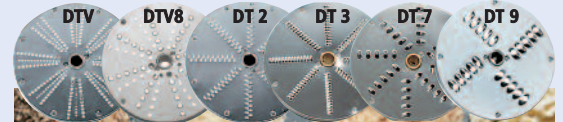
CL 4000  
**859€ HT**

MODÈLE	COUPE LÉGUMES TM
Débit horaire	200 Kg
Puissance - Poids	515 W / 0,7 HP - 20 Kg
Révolution	300 TOURS mm
Dim. L x P x H	385 x 355 x 360
Code article	CL 4000
PRIX TARIF	<del>1030 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>859 € HT</b>



DISQUES COUPE EN CUBES PS (adaptable sur disque DF) **Macédoine de légumes, pommes de terre, fromage ...**

Référence	PS 5	PS 8	PS 10	PS 14	PS 20
PRIX HT €	<del>216</del>	<del>138</del>	<del>121</del>	<del>114</del>	<del>87</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>180</b>	<b>115</b>	<b>102</b>	<b>95</b>	<b>72</b>



DISQUES POUR RÂPER, EFILER DT Pour amandes, gruyère, noisettes, chocolat, parmesan, julienne, céleri...

Référence	DTV	DTV8	DT 2	DT 3	DT 4	DT 7	DT 9
PRIX HT €	<del>57</del>	<del>86</del>	<del>74</del>	<del>73</del>	<del>70</del>	<del>62</del>	<del>66</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>48</b>	<b>71</b>	<b>62</b>	<b>61</b>	<b>59</b>	<b>52</b>	<b>55</b>



## Eplucheuse à pommes de terre, légumes, moules...



Entièrement en acier inox AISI 304 - Système de transmission par courroie Poli-V - Moteur ventilé haut débit pour un fonctionnement continu - Disque d'épluchage et cuve en acier inoxydable facilement remplaçable (aucun outil exigé) - Surface abrasive facilement remplaçable - système de déchargement automatique - Ouverture d'extraction en acier inoxydable, avec verrouillage rapide - Pieds réglables pouvant être fixés au sol - Version CE : micro-contact sur couvercle et sur l'ouverture de déchargement sur demande : version LCJ : lavage de coquillages sans surface abrasive - Tous les accessoires sont démontables et lavables en machine



panier (option) sèche-légumes



**2479€ HT**  
LCJ 10

Support avec filtres



**1340€ HT**  
LCJ 6 SC



Utilisation intensive

MODÈLE	LC J 6 SC	LC J 10	LC J 20
Capacité Kg / litres	6 / 10	10 / 20	20 / 35
Vitesse / débit Kg	150 t/mn - 110/150	150 t/mn - 120/170	150 t/mn - 200/340
Dim. L x P x H mm	400 x 400 x 690	470 x 775 x 1050/1310	560 x 880 x 1190/1545
Puissance / Voltage	370 W / 0,5 hp / 230 V	735 W / 1 hp // 230 V	1102 W / 1,5 hp // 400 V
Poids	23 Kg	51 Kg	58 Kg
Code article	PPJ6	PPJ10	PPJ20
PRIX TARIF	<del>1550 € HT</del>	<del>2900 € HT</del>	<del>3330 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1340 € HT</b>	<b>2479 € HT</b>	<b>2840 € HT</b>

OPTIONS : SUPPORT AVEC FILTRE

CODE : SF6 Pour PPJ6	<del>238 € HT</del>	<del>204 € HT</del>
CODE : SF10 Pour PPJ10	<del>338 € HT</del>	<del>289 € HT</del>
CODE : SF20 Pour PPJ20	<del>419 € HT</del>	<del>349 € HT</del>





# Mixer plongant Super professionnel "VORTEX"



Structure robuste en ABS - Moteur à refroidissement - Ergonomique - Variateur de vitesse incorporé - Système de sécurité incorporé 230V/1.



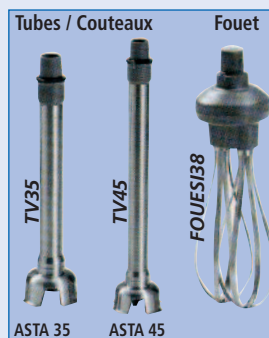
Le nouvel interrupteur **VARIOTRONIC** est intégré à la poignée et évite le démarrage intempestif de la machine. - Vitesse constante - Contrôle de la vitesse avec stabilisateur - Gestion automatique de la puissance en fonction de l'état des aliments.



3 modèles de moteur standard système variatronic  
43 VT = 430 W  
55 VT = 550 W  
75 VT = 550 W

MODÈLE	43 VT	55 VT	75 VT
Puissance Watt	430 W	550 W	750 W
Tours / mn	14.500 r.p.m	16.500 r.p.m	17.500 r.p.m
Poids	2,8 Kg	3 Kg	3,3 Kg
Code article	MVT43	MVT55	MVT75
PRIX TARIF	<del>360 € HT</del>	<del>370 € HT</del>	<del>390 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>299 € HT</b>	<b>318 € HT</b>	<b>333 € HT</b>

ACCESSOIRES Optionnelle	Tube Plongeant 35 cm	Tube Plongeant 45 cm	Fouet 38.5 cm
Code article	TV35	TV45	FOUESI38
PRIX TARIF	<del>255 € HT</del>	<del>260 € HT</del>	<del>310 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>219 € HT</b>	<b>225 € HT</b>	<b>262 € HT</b>



Utilisation intensive

Support murale pour mixeur VORTEX - IB2280122 ~~47 € HT~~ **37 € HT**



# Mixer plongant CYCLTRONIC "COMPLET"



Utilisation intensive

Mixer "Cyclone" VT avec tube 25 ou 35 cm inclus

CYCLONE COMPLET	Cyclone 28 VT Tube 25 cm	Cyclone 36 VT Tube 35 cm
Puissance Watt	200 W	360 W
Tours / Couteaux	12.000 r.p.m	12.000 r.p.m
Poids / Voltage	2 Kg - 230/1	2,5 Kg - 230/1
Code article	CYCL28VT	CYCL36VT
PRIX TARIF	<del>426 € HT</del>	<del>433 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>367 € HT</b>	<b>373 € HT</b>

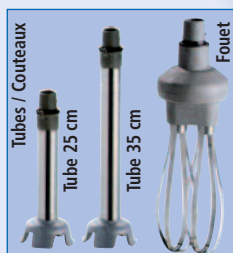
Tube plongant Supplémentaire	Tube Plongeant 25 cm	Tube Plongeant 35 cm	Fouet 25 cm
Code article	66002500	66003500	66009000
PRIX TARIF	<del>130 € HT</del>	<del>139 € HT</del>	<del>312 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>114 € HT</b>	<b>118 € HT</b>	<b>259 € HT</b>

Mixer STORM VV

Storm VV

Storm V V160 Tube 16 cm avec variateur de vitesse

200 W
12.500 r.p.m
2 Kg - 230/1
STORM160
<del>322 € HT</del>
<b>269 € HT</b>



# Coupe-Tomates manuels



Savoir trancher... vite et bien

**169 € HT**  
HT5,5

En acier inox et plastique alimentaire  
Convient uniquement pour trancher les tomates ou d'autres légumes mous - Épaisseur des tranches ± 5 mm  
Facile à nettoyer - Avec pieds ventouses  
Outils de resserrement de vis non inclus.



MODÈLE	HT 5,5
Nombre de lames	10
Dim. L x P x H mm	450 x 200 x 205
Poids	5 Kg
Code article	CT55
PRIX TARIF	<del>195 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>169 € HT</b>



# Mandoline avec double lame



Fait en inox et ABS noir - Lame principale en V et une deuxième lame ondulée - Épaisseur facilement ajustable pour chaque lame - Support pliable avec pieds en caoutchouc - Livré avec 2 lames supplémentaires pour julienne ou pommes-frites, largeur 6 ou 9 mm - Avec boîte de rangement pour ranger les lames en tout sécurité - Poussoir en polypropylène avec piques métalliques.



**160 € HT**  
222676



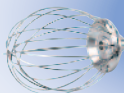
MANDOLINE DOUBLE LAME	
Dim. L x P x H mm	530 x 165 x 203
code article	MDL
PRIX TARIF	<del>70 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>60 € HT</b>



## PLUTON 7 7 LITRES

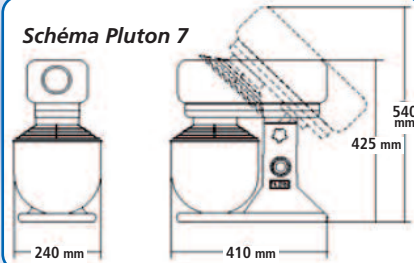


**570€ HT**  
PLUTON 7



- Mélangeur planétaire entièrement en métal
- Tête relevable pour démontage bac, remplacement outil et nettoyage général
- Bac démontable inox de 7 litres
- Dotation : 3 outils (fouet, batteur et palette)
- Moteur en CC avec variateur de vitesse
- Transmission par engrenages lubrifiés à la graisse
- Micro-interrupteur sur levée tête
- Dispositif NVR
- La machine est indiquée pour des pâtes de consistance moyenne (ex. pain) et pour 1 Kg de farine environ
- N'est PAS adaptée pour des pâtes très dures

Schéma Pluton 7



## PLUTON 10 10 LITRES

## PLUTON 20 20 LITRES



**1060€ HT**  
PLUTON 10



**1360€ HT**  
PLUTON 20

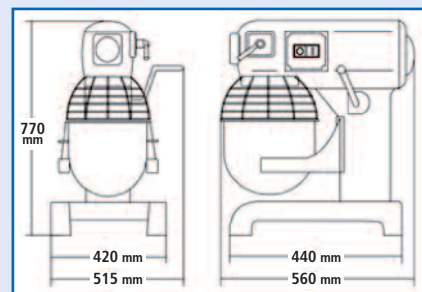


Schéma Pluton 10/20/30 (Valeurs Pluton 20)

## PLUTON 30 30 LITRES



Pluton 30 IPASTA

NOUVEAU

- Solide structure en fonte vernie.
- Protection de la cuve en fil métallique.
- Cuve en acier inox 304 facilement démontable.
- Dispositif de sécurité à l'ouverture de la protection et à l'abaissement de la cuve.
- 3 accessoires de travail facilement interchangeables :
- Spatule et tige en fonte d'aluminium
- Fouet en fonte d'aluminium et acier.
- Boîte de vitesse mécanique à 3 vitesses.
- Système de réduction avec engrenages en acier.
- Moteur ventilé.
- Dotation : 3 outils (fouet, batteur et palette)

Accessoire spécial pâtes fraîche

Code article IPASTA

**JACKPOT 699€ HT**

MODÈLE	PLUTON 7	PLUTON 10	PLUTON 20	PLUTON 30
Puissance	280 W	450 W	1100 W	1500 W
Tours / vitesse	75-660 t/mn	108 -195 - 355 t/mn	97 - 220 - 316 t/mn	93 - 167 - 285 t/mn
Alimentation	230 V/50Hz	230 V/50Hz	230 V/50Hz	230 V/50Hz
Dim. L x P x H mm	240 x 410 x 437	360 x 440 x 630	515 x 560 x 770	630 x 650 x 1160
Poids	18 Kg	40 Kg	99 Kg	175 Kg
Code article	PLUT07	PLUT10	PLUT20	PLUT30
PRIX TARIF	660€ HT	1240€ HT	1590€ HT	2860€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>570€ HT</b>	<b>1060€ HT</b>	<b>1360€ HT</b>	<b>2480€ HT</b>



PLUTON30  
**2480€ HT**



# ⚡ Pétrin à spirale - Professionnel - 22, 32, 41, 48 LITRES



Structure acier laqué blanc anti-rayures - Equipement conforme aux normes CE, toutes les commandes électriques sont en basse tension 24 V - Micro-contact sur le couvercle de la cuve  
Système mécanique avec protection sur les parties en mouvement avec système de transmission particulièrement silencieuse réalisé avec motoréducteur à bain d'huile. La cuve, la spirale et le brise-pâte sont entièrement en acier inoxydable - L'application de la double vitesse pour la série ITR (400V/3N) assure une grande performance d'utilisation et réduit le temps de production.  
La série IBM & IMR 20 est dotée d'une seule vitesse et livrée en 230V/1/50Hz (sur demande 60Hz) - Minuterie et roulettes de série.

Métiers de bouche... Pizzeria...

Brasserie... Boulangerie...

Pâtisserie... Hôtellerie...



IBM20  
**1050€ HT**

IMR20  
**1390€ HT**

## Cuve & tête "fixe"

MODÈLE	IBM 20	IBM 30	IBM 40	IBM 50
Capacité litres / Kg pâte	22 litres - 17 Kg	32 litres - 25 Kg	41 litres - 35 Kg	48 litres - 42 Kg
Ø Cuve/ débit h/ Poids Kg	360 / 56 / 65	400 / 88 / 82	450 / 112 / 92	450 / 128 / 98
Dim. L x P x H mm	385 x 670 x 725	424 x 735 x 810	480 x 805 x 870	480 x 805 x 870
Voltage/Vitesse	230V/1 - 1 vitesse	230V/1 - 1 vitesse	230V/1 - 1 vitesse	230V/1 - 1 vitesse
Puissance/Watt - HP	0,75 Kw / 1 HP	1,1 Kw / 1,5 HP	1,1 Kw / 1,5 HP	1,5 Kw / 2 HP
Code article	IBM 20	IBM 30	IBM 40	IBM 50
<b>PRIX TARIF</b>	<del>1240€ HT</del>	<del>1500€ HT</del>	<del>1730€ HT</del>	<del>1890€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1050€ HT</b>	<b>1280€ HT</b>	<b>1480€ HT</b>	<b>1600€ HT</b>

## Cuve & tête extractible (1 ou 2 vitesses)

MODÈLE	IMR 20	ITR 30 2V	ITR 40 2V	ITR 50 2V
Capacité litres / Kg pâte	22 litres - 17 Kg	32 litres - 25 Kg	41 litres - 35 Kg	48 litres - 42 Kg
Ø Cuve/ débit h/ Poids Kg	360 / 56 / 81	400 / 88 / 95	450 / 102 / 114	450 / 128 / 108
Dim. L x P x H mm	385 x 670 x 725	424 x 735 x 810	480 x 805 x 870	480 x 805 x 870
Voltage/Vitesse	230V/1 - 1 vitesse	400V/3N - 2 vitesses	400V/3N - 2 vitesses	400V/3N - 2 vitesses
Puissance/Watt - HP	0,75 Kw / 1 HP	1,30 Kw / 1,75 HP	1,70 Kw / 2,3 HP	1,5 Kw / 2 HP
Code article	IMR 20	ITR 30 2V	ITR 40 2V	ITR 50 2V
<b>PRIX TARIF</b>	<del>1660€ HT</del>	<del>2220€ HT</del>	<del>2330€ HT</del>	<del>2460€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1390€ HT</b>	<b>1880€ HT</b>	<b>1970€ HT</b>	<b>2100€ HT</b>



# ⚡ Pétrins à Fourche 30 & 40 litres "Axe oblique"



Pâtes parfaitement amalgamées et dans des délais rapides - Doté d'un bac, arbre de transmission et fourche en acier AISI 304 - Système de transmission particulièrement silencieux grâce à la présence du moteur à bain d'huile - moteur mono ou triphasé (triphase / moteur 2 vitesses optionnel, livré en 230V/1/50Hz (sur demande 60Hz)).

Boulangerie, pâtisserie, pizzeria, métiers de bouche...



IMF25  
**3899€ HT**

IMF35  
**4299€ HT**

MODÈLE	IMF 25	IMF 35
Capacité litres / Kg pâte	30 litres - 25 Kg	40 litres - 35 Kg
Ø Cuve/ débit h/ Poids Kg	500 / 75 / 165	564 / 105 / 165
Dim. L x P x H mm	525 x 900 x 875	590 x 930 x 875
Voltage/Vitesse	230V/1 - 1 vitesse	230V/1 - 1 vitesse
Puissance/Watt - HP	1,1 Kw / 1,5 Hp	1,1 Kw / 1,5 Hp
Code article	IMF25	IMF35
<b>PRIX TARIF</b>	<del>4680€ HT</del>	<del>5170€ HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>3899€ HT</b>	<b>4299€ HT</b>

Version triphasée (ITF25) suppléments	<del>290€ HT</del>	<b>240€ HT</b>
Version triphasée (ITF35) suppléments	<del>320€ HT</del>	<b>265€ HT</b>



166 IMF25 : Option 2 vitesses / Triphasés ~~465€ HT~~ **390€ HT**

# Formeuse à pizza à froid - COMMANDE MÉCANIQUE OU ÉLECTRONIQUE



La Formeuse laminoir assure un gain de temps considérable pour la pâte à pizza et surtout ne nécessite pas un personnel spécialisé - Idéal pour les pizzerias à gros débit l'appareil travaille à froid sans altérer la qualité et le goût de la pâte - Réglage de l'épaisseur et du diamètre de la pâte selon les besoins (en Ø300 ou 400 et sur demande en 500). P 30 Ø variant de 19 à 30 cm de Ø et le P 40 Ø variant de 26 à 40 cm de Ø conçu avec un système classique de rouleaux ou parallèles (RP) - Entièrement en acier inox 18/10 AISI 304 - 220 V/1/50 Hz  
 En option et sur demande : pédale électrique adaptable et le système "Touch and Go" breveté - Système équipé de capteur avec une mise en marche automatique de mise en route - Le bouton "TIME SET" permet l'arrêt de la machine à la fin de chaque programme.

**Formeuse électronique (Option) Système breveté "Touch and Go"**

Adaptable sur modèle Ø 310 ou 420



## Façonneuse / Laminoir spécial "Pizza"



Option

**Pédale électrique adaptable**

PE/DSA PR ~~52 € HT~~ **42 € HT**

**Système Touch On Go**

TOGO ~~70 € HT~~ **63 € HT**

**679€ HT**  
DMA310/1

**929€ HT**  
DSA 310

**1049€ HT**  
DSA 420

**1090€ HT**  
DSA 420RP

Existe aussi pour le modèle rouleau parallèle (RP) En version Ø 500 : DSA500 RP



	FORMEUSE 1 ROULEAU	2 ROULEAUX Ø 310 OU 420		420 PARALLÈLE
Ø maxi	300 mm	300 mm	400 mm	400 mm
Puissance	330 W / 0,25 HP	330 W / 0,25 HP	330 W / 0,25 HP	330 W / 0,25 HP
Capacité	80 / 210 Grs	80 / 210 Grs	210 / 700 Grs	210 / 700 Grs
Dim. L x P x H mm	480 x 335 x 430	475 x 375 x 660	585 x 435 x 790	585 x 435 x 790
Poids	18 Kg	28 Kg	37 Kg	37 Kg
Code article	DMA310/1	DSA310	DSA420	DSA420RP
PRIX TARIF	<del>790 € HT</del>	<del>1080 € HT</del>	<del>1220 € HT</del>	<del>1270 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>679 € HT</b>	<b>929 € HT</b>	<b>1049 € HT</b>	<b>1090 € HT</b>



# Presse-Pizzas à chaud Professionnelle 2 modèles standard Ø 330 & Ø 450



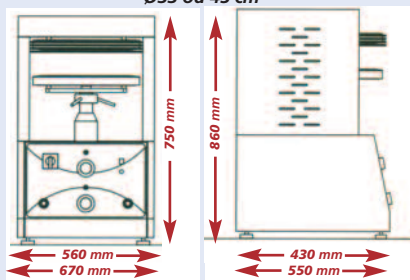
Presse-pizzas, machine idéale pour le façonnage des pizzas. Permet de manière simple et efficace de préparer de grande quantité de pizzas - Avec d'immense économie de temps, sans avoir besoin de personnel spécialisé - Cette machine forme la pâte à pizza automatiquement à un diamètre de 33 cm (PRESSA 33) ou bien de 45 cm (PRESSA 45). On obtient une forme circulaire parfaite avec le bord caractéristique des pizzas - Résultat impeccable obtenu grâce à une machine de préparation entièrement en acier inoxydable AISI 304 - Modulable, le presse-pizzas peut varier l'épaisseur de la pâte selon vos exigences - Et tout ceci pour une utilisation facile et intuitive - Voltage : 400V/3N.

## L'outil des "pizzerias" à "gros débit"



MODÈLE	PRESSA 33	PRESSA 45
Ø Plateau mm	330	450
Poids Pâtes	100/270 gr	100/500 gr
Dim. L x P x H mm	560 x 430 x 750	670 x 550 x 860
Puissance / Poids	3,6 Kw / 100 Kg	5,6 Kw / 130 Kg
Code article	PRESS33	PRESS45
PRIX TARIF	<del>4370 € HT</del>	<del>5590 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>3600 € HT</b>	<b>4500 € HT</b>

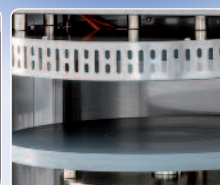
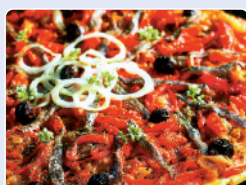
Ø33 ou 45 cm



**3600€ HT**  
PRESS33



Commande mécanique





Idéal pour la restauration de classe - Pratique, rapide et extrêmement simple à nettoyer - Bâti en acier inox AISI 304 - Moteur ventilé très puissant avec réducteur à engrenages à bain d'huile - Pale de malaxage haute performance facilement amovible - Couvercle en acier inox verrouillé - Trémie pratique et amovible pour verser la partie liquide de façon optimale - Vis sans fin, ouverture et bague en acier inox - Cuve en aluminium anodisé - Vaste choix de filières en bronze - Moteur avec variateur en option - Commandes en acier inox IP 67 (Concerto5) et IP 54 (Sinfonia 2) - Système de ventilation forcée temporisée, y compris lorsque le moteur est éteint - Options pour concerto 5 : Moteur couteau à pâtes avec variateur - Kit filière pour pâtes penne.

**EXTRUDER LA PÂTE AUX OEUFS  
SOUS DIFFÉRENTES FORMES**



**SIRMAN**



**1899€ HT**  
MPF01

**2790€ HT**  
MPF02



Carrosserie rouge  
Sur demande : prix identique



MODÈLE	Sinfonia 2	Concerto 5
Puissance	370 w / 0,5 HP	750 w / 1 HP
Production / Heure	5 Kg / H	8,4 Kg / H
Capacité pâte	2,5 Kg	4 Kg
Capacité cuve	6 Litres	10 Litres
Filière (diamètre)	Ø 59 mm	Ø 75 mm
Dim. L x P x H mm	263 x 577 x 407/489	305 x 665 x 442/630
Poids	28 Kg	40 Kg
Code article	MPF01	MPF02
<b>PRIX TARIF</b>	<b>2280 € HT</b>	<b>3290 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1899 € HT</b>	<b>2790 € HT</b>

**Tréfileuses en alliage de laiton et de bronze adaptable à toutes les machines à pâtes**

<p><b>Spaghetti</b> 1,9 mm</p>  <p><b>Sinfonia 2</b> 28184009 <del>99</del> <b>83</b></p> <p><b>Concerto 5</b> 28180009 <del>130</del> <b>112</b></p>	<p><b>Bigoli / Pici Toscani</b> 3 mm</p>  <p><b>Sinfonia 2</b> 28184013 <del>99</del> <b>83</b></p> <p><b>Concerto 5</b> 28180013 <del>130</del> <b>112</b></p>	<p><b>Linguine</b> 3 x 1,6 mm</p>  <p><b>Sinfonia 2</b> 28184021 <del>99</del> <b>83</b></p> <p><b>Concerto 5</b> 28180021 <del>130</del> <b>112</b></p>	<p><b>Spaghetti quadri / Chitarrine - 2 mm</b></p>  <p><b>Sinfonia 2</b> 28184025 <del>99</del> <b>83</b></p> <p><b>Concerto 5 (1,8mm)</b> 28180025 <del>130</del> <b>112</b></p>	<p><b>Spaghetti quadri / Chitarrine - 3 mm</b></p>  <p><b>Sinfonia 2</b> 28184027 <del>99</del> <b>83</b></p> <p><b>Concerto 5</b> 28180027 <del>130</del> <b>112</b></p>	<p><b>Tagliolini</b> 1,8 mm</p>  <p><b>Sinfonia 2</b> 28184030 <del>99</del> <b>83</b></p> <p><b>Concerto 5</b> 28180030 <del>130</del> <b>112</b></p>	<p><b>Tagliolini</b> 3,5 mm</p>  <p><b>Sinfonia 2</b> 28184032 <del>99</del> <b>83</b></p> <p><b>Concerto 5</b> 28180032 <del>130</del> <b>112</b></p>
<p><b>Tagliolini</b> 2,5 mm</p>  <p><b>Sinfonia 2</b> 28184034 <del>99</del> <b>83</b></p> <p><b>Concerto 5</b> 28180031 <del>130</del> <b>112</b></p>	<p><b>Tagliatelle</b> 6 mm</p>  <p><b>Sinfonia 2</b> 28184038 <del>99</del> <b>83</b></p> <p><b>Concerto 5</b> 28180034 <del>130</del> <b>112</b></p>	<p><b>Pappardelle</b> 15 mm</p>  <p><b>Sinfonia 2</b> 28184038 <del>99</del> <b>83</b></p> <p><b>Concerto 5</b> 28180038 <del>130</del> <b>112</b></p>	<p><b>Maccheroni rigati</b> 8 mm</p>  <p><b>Sinfonia 2</b> 28184077 <del>99</del> <b>83</b></p> <p><b>Concerto 5</b> 28180077 <del>130</del> <b>112</b></p>	<p><b>Gramigne</b> 3 mm</p>  <p><b>Sinfonia 2</b> 28184091 <del>99</del> <b>83</b></p> <p><b>Concerto 5</b> 28180091 <del>130</del> <b>112</b></p>	<p><b>Gnocchetti sardi</b> 19 mm</p>  <p><b>Sinfonia 2</b> 28184191 <del>99</del> <b>83</b></p> <p><b>Concerto 5</b> 28180191 <del>130</del> <b>112</b></p>	
<p><b>Caserecce Strozzapreti</b> 8,8 mm</p>  <p><b>Sinfonia 2</b> 28184220 <del>99</del> <b>83</b></p> <p><b>Concerto 5</b> 28180220 <del>130</del> <b>112</b></p>	<p><b>Fusilli</b> 8,4 mm</p>  <p><b>Sinfonia 2</b> 28184240 <del>99</del> <b>83</b></p> <p><b>Concerto 5</b> 28180240 <del>130</del> <b>112</b></p>	<p><b>Penne</b> 8,4 mm</p>  <p><b>Sinfonia 2</b> 28184240 <del>99</del> <b>83</b></p> <p><b>Concerto 5</b> 28180240 <del>130</del> <b>112</b></p>	<p><b>Kit pour penne adaptable</b></p>  <p><b>Concerto 5</b> 40115112 <del>280</del> <b>209</b></p>	<p><b>Laminoin réglable</b> 170 mm</p>  <p><b>Sinfonia 2</b> 28184000 <del>138</del> <b>118</b></p> <p><b>Concerto 5</b> 28181000 <del>246</del> <b>186</b></p>	<p><b>Coupe pâtes motorisé Adaptable - Pastacutter</b></p>  <p><b>Sinfonia 2</b> 40116120 <del>586</del> <b>506</b></p> <p><b>Concerto 5</b> 40115150 <del>430</del> <b>369</b></p>	

Plus de 20 types de sortes de pâtes avec les tréfileuses adaptées & des machines de plus grande capacité



# Vitrine réfrigérée de COMPTOIR 100 LITRES +1° +12°C



## PRÉSENTATION & SERVICE



- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Contrôle avec affichage digital de la température
- Éclairage intérieur LED
- Double vitrage anticondensation
- Fréon : R600a

**669€ HT**  
RC100B

### MODÈLE : RC100B RC100W

Dim. L x P x H mm 682 x 450 x 675

Puissance / Poids 160 W / 39 Kg

Code article RC100B RC100W

PRIX TARIF ~~790 € HT~~

**JACKPOT 669 € HT**

**669€ HT**  
RC100W

- Porte arrière coulissante
- 2 étagères chromées réglables
- Panneau de base en acier inoxydable
- 4 faces vitrées, façade bombée
- Dotation 2 grilles
- 230V/1 / 50Hz

Grille chromée (Dim. : 605x305 mm) S71BA19A001 ~~28€~~ **23€**

# Vitrine réfrigérée "PANORAMIQUE" +1° + 12°C



## PRÉSENTATION & SERVICE



- 2 Étagères chromées réglables
- Porte en verre bombée
- Eclairage interne par LED
- Dégivrage automatique
- Froid ventilé - Contrôle digital de la température

**799€ HT**  
RC120

### MODELE RC120 RC160

Capacité 3 niveaux 670 3 niveaux 850

Dimensions (mm) 692 x 582 x 685 870 x 582 x 685

Puissance 230 W 230 W

Poids 64 Kg 71 Kg

Code article RC120 RC160

PRIX TARIF ~~950 € HT~~ ~~1070 € HT~~

**JACKPOT 799 € HT 899 € HT**

- 2 modèles standard 120 & 160 Litres
- Panneau bas en acier inoxydable
- Double verre pour réduire la condensation
- 2 portes coulissantes à l'arrière (service)
- Fréon : R600a - Voltage : 230V/1 50Hz

Grille chromée (Dim. : 335x815 mm) S71BA59A007 ~~28€~~ **23€**

# Vitrine chauffante "PANORAMIQUE" +30° + 90°C



## VIENNOISERIE, SANDWICHS, PIZZAS, HOT

- 2 modèles standard 120 & 160 Litres
- Contrôle digital de la température
- Eclairage interne par LED - 230V/1 50Hz
- Double vitrage pour réduire la dispersion
- 3 Étagères chromées réglables
- 2 portes coulissantes à l'arrière

### MODÈLE 120 LITRES 160 LITRES

Capacité 3 niveaux 670 3 niveaux 850

Dim. (mm) 695 x 570 x 685 875 x 570 x 685

Puissance 1100 W 1500 W

Poids 48 Kg 56 Kg

Code article RH120 RH160

PRIX TARIF ~~760 € HT~~ ~~860 € HT~~

**JACKPOT 649 € HT 739 € HT**



1 Grille centrale (Dim. : 370x635 mm) S71BA49A006 ~~28€~~ **23€**

Grille centrale (Dim. : 370x815 mm) S71BA59A006 ~~28€~~ **23€**

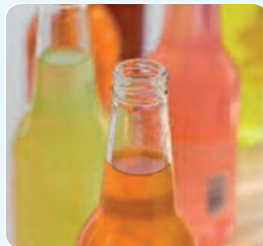
# Vitrine de comptoir réfrigérée 4 FACES VITRÉES 60 LITRES



Carrosserie acier anti-corrosion - Présentation laqué BLANC ou NOIR - Puissance 180W - Froid ventilé - Dégivrage automatique - Contrôle manuel - 3 niveaux  
2 étagères réglables - Fréon : R600 - Eclairage Led - 230 V/1/50 Hz

Produits frais, Sandwichs,

Salades, Boissons, Fruits...



**429€ HT**  
RC58W

**429€ HT**  
RC58B

MODÈLE	RC58W	RC58B
Coloris	Blanc	Noir
Dimensions (mm)	428 x 386 x 810	
Poids	30 Kg	
Code article	RC58W	RC58B
PRIX TARIF	<del>510€ HT</del>	
<b>JACKPOT</b>	<b>429€ HT</b>	

Clayette blanche (Dim. : 340x335 mm) | 01BA89A0W01 | ~~24€~~ **20€**

Clayette noire (Dim. : 340x335 mm) | 01BA89A0B01 | ~~24€~~ **20€**

# Vitrine réfrigérée ventilée 4 faces 4 & 5 niveaux +2°+8°C



■ Présentation laqué blanc ■ Intérieur aluminium ■ 4 faces vitrée à double vitrage avec une très bonne isolation ■ 1 porte ouvrante ■ Réfrigération ventilée  
■ Dégivrage automatique ■ Contrôle de la température à affichage digital ■ Température ambiante +28°C - 60%HR ■ Eclairage LED  
■ Dotation : 3 ou 4 grilles fourni selon modèle ■ Fréon R600a ■ 230 V/1/50Hz.

PRÉSENTATION & SERVICE :

Produits frais, Sandwichs, Salades, Boissons, Fruits...



**529€ HT**  
RC78W

**549€ HT**  
RC98W

**1219€ HT**  
RC280W

MODÈLE	RC78W	RC98W	RC280W
Dim. L x P x H mm	428 x 386 x 960	428 x 386 x 1110	515 x 485 x 1890
Dotation	3 grilles 340x335	4 grilles 340x335	4 grilles 400x410
Puissance / Poids	180 W / 34 Kg	180 W / 38 Kg	320 W / 89 Kg
Code article	RC78W	RC98W	RC280W
PRIX TARIF	<del>610€ HT</del>		
<b>JACKPOT</b>	<b>529€ HT</b>	<b>549€ HT</b>	<b>1219€ HT</b>



Clayette Blanche (Dim. : 340x335 mm) | 01BA89A0W01 | ~~24€~~ **20€**

Clayette Blanche (Dim. : 400x410 mm) | 01BB19A001 | ~~29€~~ **23€**



# Mini-armoire vitrine réfrigérée de comptoir



- Mini armoire à boissons réfrigérée
- Portes coulissantes avec serrure
- Canopy supérieur avec éclairage



- Évaporateur Roll bond assisté par ventilateur convoyeur d'air
- Joint amovible ■ Lumière LED Vertical
- Portes en verre Sécurité coulissante anti-condensation à double vitrage
- Cycle de dégivrage manuel
- Isolation : épaisseur : 45 mm
- Étagères et pieds réglables
- 230 V/1/50Hz

**525€ HT**  
DC 85S

MODÈLE	DC 85S
Capacité	<b>85 litres</b>
Puissance	135 W
Température	+1° +10°C
Réfrigérant	R134a
Dim. L x P x H mm	630 x 390 x 980
Poids	45 Kg
Code article	DC 85S
PRIX TARIF	<del>615 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>525 € HT</b>



# Armoire vitrine Réfrigérée compacte



- Angle de porte bombé en aluminium ■ Excellente visibilité des produits avec panneau amovible ■ Thermostat / thermomètre à régulation mécanique ■ Eclairage intérieur vertical
- Système d'auto condensation avec évaporateur Roll-bond assisté d'un ventilateur EBM ■ Joints magnétiques facilement remplaçables ■ Revêtement acier laqué blanc ou noir
- Dotées de 2 roulettes et 2 pieds verins de stabilité ■ Large et longue poignée de porte en hauteur ■ Porte à double paroi en verre sécurité à fermeture automatique
- Intérieur en ABS thermoformé blanc ■ 230 V/1/50Hz

## BOISSONS & PRODUITS FRAIS



**839€ HT**  
RC 300 WM

FROID  
POSITIF  
+2° +8°C

**839€ HT**  
RC 300 BM



MODÈLE	RC 300 blanc	RC 300 noir
Capacité brute / nette	<b>300 / 280 litres</b>	
Puissance	300 W	
Température	+2° -8°C	
Réfrigérant	R600a	
Dim. L x P x H mm	440 x 708 x 1840	
Poids / dotation	78 Kg	4 étagères + 1 basse
Code article	RC 300 WM	RC 300 BM
PRIX TARIF	<del>990 € HT</del>	
<b>JACKPOT</b>	<b>839 € HT</b>	
Grille / Clayette (Dim. : 358x446 mm)	S46AB39AW004	24€ <del>20€</del>
Grille inférieure (Dim. : 345x450 mm)	S46AB39AW003	24€ <del>20€</del>



# Armoire vitrine réfrigérée AVEC CANOPY FROID POSITIF +1° +10°C



DC388C W



Exposer Frais...

Exposer Mieux...



Vendre Plus...

- Système d'auto condensation avec évaporateur Roll-bond assisté d'un ventilateur EBM
- Contrôle de la température mécanique
- Dégivrage manuel avec affichage digital
- Epaisseur isolation : 45 mm
- Carrosserie Acier laqué blanc ou noir
- Porte amovible
- Dotée de canopy supérieur
- Etanchéité maximale
- Lumière LED intérieur horizontal DC388C W et verticale DC388C B
- Etagères réglables
- Cadre de porte en aluminium
- Serrure de série
- Porte en verre sécurit double vitrage
- Dotation : 4 grilles 500 x 410 mm
- Système anti-condensation
- 230V/1/50Hz
- Système d'évaporation par ventilation
- Grand ventilateur interne pour évacuation air

MODÈLE	DC388C W	DC388C B
Capacité brute	<b>350 litres</b>	
Puissance	155 W	
Température	+1° +10°C	
Dim. externe (mm)	595 x 575 x 1840	
Fréon / Poids	R600a - 56 Kg	
Code article	DC388CW	DC388CB
PRIX TARIF	<del>710 € HT</del>	<del>710 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>609 € HT</b>	<b>609 € HT</b>
Grille / Clayette (Dim. : 500x410 mm)	106AE59A001	<del>24 €</del> <b>20 €</b>



DC388C B

# Armoire vitrine réfrigérée 374 LITRES - FROID POSITIF (+2° +10°C)



CEV425 - 1 porte vitrée

Carrosserie acier laqué blanc traité anti-corrosion  
 Thermomètre analogique - Dégivrage automatique  
 Porte double vitrage - Froid ventilé - Fréon R600a  
 Intérieur en ABS thermoformé blanc  
 Avec glissières embouties  
 Contour de porte en aluminium  
 Éclairage intérieur LED - 230 V / 1 50Hz  
 Dotation 4 clayettes rilsanisées : 490 x 360 mm



**689 € HT**  
CEV425

**699 € HT**  
CEV425CP



ÉCLAIRAGE LED

ÉCLAIRAGE LED

MODÈLE	CEV425	CEV425CP
Capacité brute	<b>374 litres</b>	
Puissance	295 W	
Puissance absorbée	2,1 Kwh/24h	2,2 Kwh/24h
Dotation	4 grilles	
Dimensions (mm)	595 x 600 x 1840	595 x 600 x 1980
Poids	75 Kg	80 Kg
Code article	CEV425	CEV425CP
PRIX TARIF	<del>799 € HT</del>	<del>835 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>689 € HT</b>	<b>699 € HT</b>

Clayettes rilsanisées pour CEV425 dim : 490x360 mm 1015200151 ~~28 € HT~~ **23 €**



CEV425CP - Avec Canopy





## Vitrine à double portillon

- Évaporateur "Roll Bond" avec ventilateur
- Dégivrage et fonctionnement automatique
- Isolation 40 mm sans CFC
- Contrôle et affichage digital de la température
- Eclairage interne ON/OFF
- Joint de porte magnétique étanche facilement démontable
- Porte en verre sécurit double vitrage
- Système anti-condensation
- Serrure de série
- Mini roulette de série et pieds réglables
- 5 Étagères de série
- 230 V/1/50Hz



**810€ HT**  
TMG390

## Vitrine ronde grande visibilité



- Vitrine ronde avec froid positif
- Dégivrage automatique
- Contrôle électronique de la température
- Carrosserie basse en acier inox
- Visibilité maximum en verre panoramique
- Porte arrondis à fermeture automatique
- Efficacité thermique maximum grâce au double vitrage
- Eclairage interne en LED
- 230 V/1/50Hz

**1030€ HT**  
ARC100B

MODÈLE	TMG390	ARC100B
Capacité brute	350 litres	200 litres
Puissance	325 W	210 W
Température	+1° +12°C	+2° +8°C
Réfrigérant	R600a	R600a
Dim. L x P x H mm	595 x 640 x 1840	480 x 480 x 1030
Poids	77 Kg	50 Kg
Code article	TMG390	ARC100B
<b>PRIX TARIF</b>	<b>940€ HT</b>	<b>1230€ HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>810€ HT</b>	<b>1030€ HT</b>
Clayette rilsanisée dim : 495x360	106AE09A0001	24€ 20€

## Armoire double : Froid positif (+1° +10°C)



- Carrosserie Acier laqué blanc
- Canopy supérieur lumineux ON/OFF + éclairage interne Led
- Froid ventilé
- Porte avec fermeture à clef
- Joint de porte magnétique étanche facilement démontable
- Porte en double vitrage sécurit anti-condensation
- Contrôle et affichage digital de la température
- Dégivrage automatique
- Isolation 45 mm
- Fermeture automatique des portes coulissantes
- 8 étagères réglables
- Température d'ambiance +33°C



Version négative  
-18° -22°C

- Isolation 60 mm

**1700€ HT**  
DC1000S

**3190€ HT**  
SNACK930BTG



MODÈLE	DC1000S (POSITIVE)	SNACK 930BTG
Capacité brute	1000 litres	1080 litres
Puissance / Voltage	650 W / 230V/1/50Hz	1100 W / 230V/1/50Hz
Température / Fréon	+1° +10°C / R134a	-18° -22°C / R404a
Dimensions ext. (mm)	1200 x 645 x 2036	1360 x 700 x 1985
Poids	177 Kg	212 Kg
Code article	DC1000S	SNACK930BTG
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1980€ HT</b>	<b>3770€ HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1700€ HT</b>	<b>3190€ HT</b>

Clayette rilsanisée dim : 615x445	GRP930	24€ 20€
Set (4) d'accrochage pour clayette	AG	10€ 8€



FROID  
POSITIF  
+2° +10°C



TENSAI  
industrie



- Présentation acier laqué aspect inox
- Poignée d'ouverture intégrée à la porte
- Froid statique + mini ventilateur
- Fréon R134a - Pieds réglables en hauteur
- Thermostat manuel & thermomètre avec affichage digital en façade.
- Eclairage "LED" à l'intérieur (porte vitrée) & Eclairage 15 W (pour porte pleine)
- Dégivrage automatique - 230V/1 / 50Hz
- Intérieur en ABS thermo-moulé avec 6 clayettes réglables en hauteur soit 7 niveaux de stockage
- Classe climatique 4 consommation énergétique A.



FROID  
POSITIF  
+2° +10°C

MODÈLE	PORTE VITRÉE	PORTE PLEINE
Capacité brute	370 litres	
Puissance / Fréon	380 W / R600	
Dimensions (mm)	600x650x1770	
Dotation / Poids	6 grilles 510x405mm	- 66 Kg
Code article	CV 370 TNG	CV 370 TN
PRIX TARIF	1300 € HT	790 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1099 € HT</b>	<b>690 € HT</b>

**1099 € HT**  
CV370 TNG

**690 € HT**  
CV370 TN

Grille rilsanisée pour CV370TN (510x405mm) MPARAGRA6030 19€ 15€

CV 370 TNG Porte vitrée

CV 370 TN Porte pleine - Aspect inox



FROID  
NÉGATIF  
-14° -28°C



## SÉRIE "SURGELÉS"

*Snack, Bar, Hôtel-Restaurant,  
Brasserie, Métiers de bouche...*

Froid statique + mini ventilateur - Présentation acier laqué blanc ou aspect inox - Eclairage "LED" - Poignée d'ouverture intégrée à la porte - Système de dégivrage manuel - Fréon R134a - Thermostat manuel & thermomètre avec affichage digital en façade Intérieur en ABS thermo-moulé avec 6 clayettes soit 7 niveaux de stockage Pieds réglables en hauteur - 230V/1 / 50Hz.  
Classe climatique 4 consommation énergétique A.



Affichage digital sur la porte

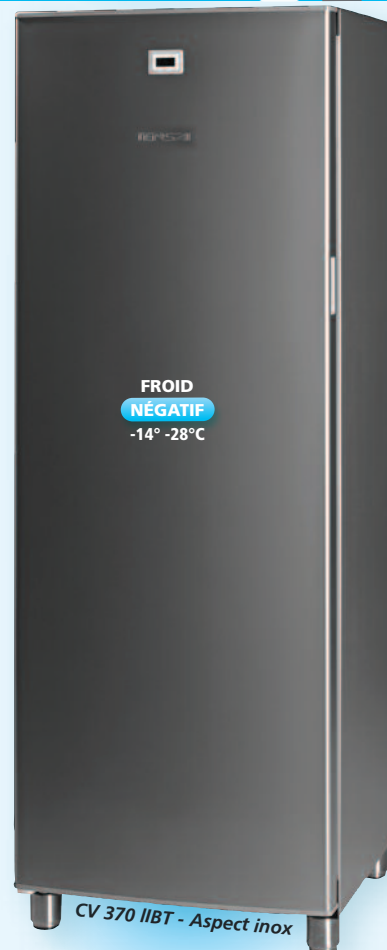


Poignée d'ouverture intégrée à la porte

MODÈLE	LAQUÉ BLANC	ASPECT INOX
Capacité brute	370 litres	
Puissance / Fréon	590 W / R600	
Dimensions (mm)	600x650x1770	
Poids	59 Kg	
Code article	CV 370 WBT	CV 370LIBT
PRIX TARIF	840 € HT	890 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>725 € HT</b>	<b>759 € HT</b>

**725 € HT**  
CV370WBT

**759 € HT**  
CV370LIBT



FROID  
NÉGATIF  
-14° -28°C

CV 370 LIBT - Aspect inox



# Mini armoire réfrigérée 1 PORTE 200 LITRES POSITIF ou NÉGATIF



Présentation acier laqué blanc ou aspect inox - classe climatique 4 - 1 porte réversible - 2 pieds réglables - Poignée d'ouverture intégrée à la porte en ABS thermo-moulé  
**Versión positive** : classe climatique 4, système de dégivrage automatique, classe énergétique A, thermostat réglable avec thermomètre en façade, voyant lumineux rouge = alarme, voyant vert = mise sous tension - **Versión négative** : autonomie en cas de coupure de courant : 13h, système de dégivrage manuel, classe énergétique B, thermostat réglable, voyant lumineux rouge = alarme, voyant vert = mise sous tension, voyant orange = fonction congélation rapide - Classe consommation A - 220-240V/1 / 50Hz



Version Laqué Blanc



Version aspect Inox

1 porte pleine :

200 litres

Positif

ou

Négatif



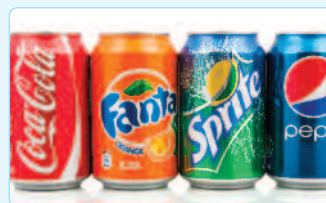
**389 € HT**  
ARR140

Froid positif +2°+10°C

Froid Négatif -15°-25°C

**450 € HT**  
ECT1330

MODÈLE	LAQUÉ BLANC		ASPECT INOX	
	Volume brut / net	200 / 180		200 / 123
Puissance / Fréon	80 W / R600a		146 W / R134a	
Dotation / Poids	3 étagères / 40 Kg		3 étagères / 40 Kg	
Dimensions (mm)	540 x 600 x 870		540 x 600 x 870	
Code article	ARR140	ARR140LI	ECT130	ECT130LI
PRIX TARIF	<del>465 € HT</del>	<del>495 € HT</del>	<del>540 € HT</del>	<del>560 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>389 € HT</b>	<b>415 € HT</b>	<b>450 € HT</b>	<b>480 € HT</b>



# Mini bar réfrigéré Porte pleine / porte vitrée Froid positif



**284 € HT**  
TM32

**299 € HT**  
TM32

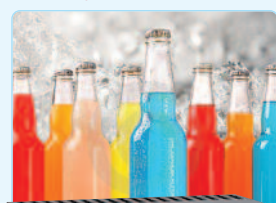
**315 € HT**  
TM32

Hôtel, Collectivité, Bureau, Studio, bateau, camping...

1 porte pleine - Froid positif +2°+12°C

MODÈLE	TM32	TM42	TM52
Volume brut / net	32 / 31 litres	41 / 40 litres	52 / 51 litres
Puissance / Fréon	60 W / NH3	65 W / NH3	90 W / NH3
Dotation	1 clayette	2 clayettes	2 clayettes
Dimensions (mm)	402 x 406 x 500	402 x 450 x 560	402 x 450 x 569
Poids	13,5 Kg	14,5 Kg	16 Kg
Code article	TM32	TM42	TM52
PRIX TARIF	<del>340 € HT</del>	<del>360 € HT</del>	<del>370 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>284 € HT</b>	<b>299 € HT</b>	<b>315 € HT</b>

Classe climatique 4 - Thermostat / régulateur électronique  
 Plage de température 2° à 12°C - Dégivrage automatique - Évaporateur plat intégré - 220-240V/1/50Hz - Colori : extérieur noir, intérieur ABS, RAL7005  
 Fonctionnement silencieux - Faible consommation énergétique  
 Porte réversible à charnières et sécurisée avec Verrou - Extérieur skinplate noir - Pieds ajustables - Éclairage interne LED - Fréon : NH3.



Exemple d'encastrement

1 porte vitrée - Froid positif +5°+12°C

MODÈLE	TM32G	TM42G	TM52G
Volume brut / net	32 / 31 litres	41 / 40 litres	52 / 51 litres
Puissance / Fréon	65 W / NH3	65 W / NH3	90 W / NH3
Dotation	1 clayette	2 clayettes	2 clayettes
Dimensions (mm)	402 x 406 x 500	402 x 450 x 560	402 x 450 x 569
Poids	13,5 Kg	17 Kg	19 Kg
Code article	TM32G	TM42G	TM52G
PRIX TARIF	<del>360 € HT</del>	<del>375 € HT</del>	<del>397 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>307 € HT</b>	<b>322 € HT</b>	<b>340 € HT</b>



# Armoire double réfrigérée "Side by Side" Duo



Armoire réfrigérée double : froid positif +2°+10°C et négatif -14°-28°C - Froid statique + mini ventilateur Eclairage "LED" - Poignée d'ouverture intégrée à chaque porte - Dégivrage manuel (pour la négatif) & dégivrage automatique pour la positif - Fréon R134a - Thermostat manuel & thermomètre à pile avec affichage digital en façade - Intérieur en ABS thermo-moulé avec 7 clayettes réglable en hauteur soit 8 niveaux de stockage (sauf modèle négatif : étagères fixes) - Pieds réglables en hauteur - Double armoires dotées de 2 évaporateurs, 2 condenseurs, 2 compresseurs et de 2 prises de courant - Classe climatique 4 consommation énergétique A - 230V/1 / 50Hz.

**L'ARMOIRE DOUBLE "SIDE BY SIDE" DUO : 2 x 370 LITRES**  
**FROID POSITIF (+2° +10°C) & FROID NÉGATIF (-14° -28°C)**

1 seule armoire pour 2 utilisations différentes

**Mixte : Positif + Négatif..... (SIDE PN)**



"Side by Side" Duo



Side PN : 2 x 370 litres



Affichage digital

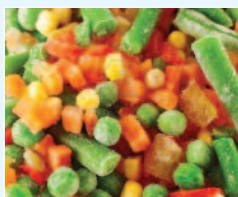
Pieds réglables



**1629€ HT**  
SIDE PN

Version mixte : (SIDE PN) 2 x 370 litres  
 Froid positif (+2° +10°C) & Froid négatif (-14° -28°C)

2 Portes Pleines avec poignée d'ouverture intégrée à chaque porte  
 Double Thermomètre avec affichage digital en façade  
 Éclairage "LED" - Présentation aspect inox



MODÈLE	Mixte Positive & Négative
Capacité brute	<b>2 x 370 litres</b>
Puissance / Fréon	420 W / R134a
Dotation	Version négative : 6 grilles (compartiments) Version positive 8 compartiments
Dimensions mm	1220 x 650 x 1820
Poids	104 Kg
Code article	SIDE PN
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1920 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1629 € HT</b>





# Armoire réfrigérée LAQUÉE BLANC POSITIVE OU NÉGATIVE 200, 400, 600 litres



Armoire réfrigérée version froid positif +2° + 8 °C ou froid négatif -18° -22°C - Carrosserie acier traité anti-corrosion laqué blanc époxy/Intérieur ABS thermo-moulé - Porte réversible avec serrure et poignée ergonomique intégrée - Thermostat réglable - Évaporation automatique version froid positif et manuel froid négatif - Froid statique avec ventilateur convoyeur d'air - Isolation 40, 45 et 60 mm (version froid positif) - 60 mm (version froid négatif) - Fréon : R134a - Joint magnétique étanche - Température ambiante +33°C (60%/hr) - 230V/1/50 Hz

**COLD** Office - Cuisine - Laboratoire - Snack-bar - Restaurant - Brasserie - Alimentation... **COLD**

- Porte avec serrure réversible
- Thermostat réglables avec affichage digital
- Structure interne ABS thermo-moulé
- Groupe logé



**449€ HT**  
RC 200

**719€ HT**  
RC 400

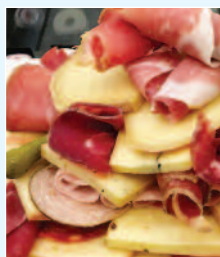
**919€ HT**  
RC 600

## Froid positif

MODÈLE	ER 200	ER 400	ER 600
Capacité Brute / nette	200/130 litres	400/350 litres	600/570 litres
Dimensions externe (mm)	600 x 585 x 855	600 x 585 x 1855	777 x 695 x 1895
Dotation clayettes Réglables	2 x 500 x 415 1 x 500 x 211	3 x 500 x 415 1 x 500 x 211	3 x 630 x 480 1 x 630 x 290
Poids / Puissance	44 Kg / 150 W	69 Kg / 185 W	90 Kg / 185 W
Code article	RC200	RC400	RC600
PRIX TARIF	<del>570 € HT</del>	<del>870 € HT</del>	<del>1120 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>449 € HT</b>	<b>719 € HT</b>	<b>919 € HT</b>

## Froid négatif

MODÈLE	EF 200	EF 400	EF 600
Capacité Brute / nette	200/120 litres	400/340 litres	600/555 litres
Dimensions externe (mm)	600 x 585 x 855	600 x 585 x 1855	777 x 695 x 1895
Dotation clayettes Fixes	2 x 480 x 440	6 x 480 x 440	6 x 650 x 500
Poids / Puissance	45 Kg / 150 W	74 Kg / 210 W	94 Kg / 350 W
Code article	RN200	RN400	RN600
PRIX TARIF	<del>575 € HT</del>	<del>1030 € HT</del>	<del>1300 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>479 € HT</b>	<b>844 € HT</b>	<b>1090 € HT</b>



Froid positif



**PETITE ET GRANDE GRILLE / CLAYETTE (SUPPLÉMENTAIRE)**  
(uniquement pour modèle positif)

Clayette pour	RC200 / RC400 / RC 600			
Dimensions (mm)	505 x 225	505 x 415	650 x 520	650 x 290
Code article	GRP200	GRP400	GRP600	GRP600P
PRIX TARIF	<del>24 € HT</del>	<del>28 € HT</del>	<del>32 € HT</del>	<del>28 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>20 € HT</b>	<b>23 € HT</b>	<b>26 € HT</b>	<b>23 € HT</b>

Froid négatif





Armoire réfrigérée version froid positif +2° + 8 °C ou froid négatif -18° -22°C - Carrosserie acier traité anti-corrosion aspect Inox Intérieur ABS thermo-moulé - Porte réversible avec serrure et poignée ergonomique intégrée - Thermostat réglable - Évaporation automatique version froid positif et manuel froid négatif - Froid statique avec ventilateur convoyeur d'air - Isolation 40, 45 et 60 mm (version froid positif) - 60 mm (version froid négatif) - Fréon : R134a - Joint magnétique étanche - Température ambiante +33°C (60%hr) - 230V/1/50 Hz



### Métiers de bouche... Pizzeria, traiteur... Fast-food... Restaurant, Brasserie



- Porte avec serrure réversible
- Thermostat avec affichage digital
- Structure interne ABS thermo-moulé
- Groupe logé



**519 € HT**  
RCX 200

**799 € HT**  
RCX 400

**1049 € HT**  
RCX 600

### Froid positif

MODÈLE	ER200SS	ER400SS	ER600SS
Capacité Brute / nette	200/130 litres	400/340 litres	600/570 litres
Dimensions externe (mm)	600 x 585 x 855	600 x 585 x 1855	777 x 695 x 1895
Dotation clayettes Réglables	2 x 500 x 415 1 x 500 x 211	3 x 500 x 415 1 x 500 x 211	3 x 630 x 480 1 x 630 x 290
Poids / Puissance	44 Kg/150 W	69 Kg/185 W	90 Kg/185 W
Code article	RCX200	RCX400	RCX600
PRIX TARIF	630 € HT	980 € HT	1270 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>519 € HT</b>	<b>799 € HT</b>	<b>1049 € HT</b>



### Froid négatif

MODELE	EF200SS	EF400SS	EF600SS
Capacité Brute / nette	200/120 litres	400/340 litres	600/555 litres
Dimensions externe (mm)	600 x 585 x 855	600 x 585 x 1855	777 x 695 x 1895
Dotation clayettes Fixes	2 x 480 x 440	6 x 480 x 440	6 x 650 x 500
Poids / Puissance	45 Kg / 150 W	74 Kg / 210 W	94 Kg / 350 W
Code article	RNX200	RNX400	RNX600
PRIX TARIF	670 € HT	1170 € HT	1420 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>569 € HT</b>	<b>969 € HT</b>	<b>1179 € HT</b>

Froid positif



**PETITE ET GRANDE GRILLE / CLAYETTE (SUPPLÉMENTAIRE)**  
(uniquement pour modèle positif)

Clayette pour	RC200 / RC400 / RC 600			
Dimensions (mm)	505 x 225	505 x 415	650 x 520	650 x 290
Code article	GRP200	GRP400	GRP600	GRP600P
PRIX TARIF	24 € HT	28 € HT	32 € HT	28 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>20 € HT</b>	<b>23 € HT</b>	<b>26 € HT</b>	<b>23 € HT</b>

Froid négatif





# Armoire réfrigérée vitrée LAQUÉ BLANC FROID POSITIF 200, 400, 600 litres

LAQUÉ BLANC

FROID POSITIF

200, 400, 600 litres



Armoire réfrigérée version froid positif +2° + 8 °C - Carrosserie acier traité anti-corrosion laqué blanc époxy/Intérieur ABS thermo-moulé - Porte réversible avec serrure et poignée ergonomique intégrée - Thermostat réglable - Évaporation automatique - Froid statique avec ventilateur convoyeur d'air - Isolation 45 mm - Fréon : R134a - Joint magnétique étanche  
Température ambiante +33°C (60%/hr) - 230V/1/50 Hz



Fast-food, Snack-bar, Alimentation, Supérette, Station-Service, Boulangerie...



- Éclairage Led
- Porte avec serrure réversible
- Thermostat avec affichage digital
- Structure interne ABS thermo-moulé
- Groupe logé
- Dégivrage automatique



ER 200G : froid positif

**529 € HT**  
RCG 200



ER 400G : froid positif

**779 € HT**  
RCG 400



ER 600G : froid positif

**999 € HT**  
RCG 600



Froid positif



Clayettes réglables

+2° +8°C

MODÈLE	ER 200G	ER 400G	ER 600G
Capacité Brute / nette	200/130 litres	400/350 litres	600/570 litres
Dimensions externe (mm)	600 x 585 x 855	600 x 585 x 1855	777 x 695 x 1895
Dotation clayettes Réglables	2 x 500 x 415 1 x 500 x 211	3 x 500 x 415 1 x 500 x 211	3 x 630 x 480 1 x 650 x 290
Poids / Puissance	44 Kg / 150 W	69 Kg / 185 W	90 Kg / 185 W
Code article	RCG200	RCG400	RCG600
PRIX TARIF	<del>640 € HT</del>	<del>945 € HT</del>	<del>1200 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>529 € HT</b>	<b>779 € HT</b>	<b>999 € HT</b>



PETITE ET GRANDE GRILLE / CLAYETTE (SUPPLÉMENTAIRE)  
(uniquement pour modèle positif)

Clayette pour	RC200 / RC400 / RC 600			
Dimensions (mm)	505 x 225	505 x 415	650 x 520	650 x 290
Code article	GRP200	GRP400	GRP600	GRP600P
PRIX TARIF	<del>24 € HT</del>	<del>28 € HT</del>	<del>32 € HT</del>	<del>28 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>20 € HT</b>	<b>23 € HT</b>	<b>26 € HT</b>	<b>23 € HT</b>



# Armoire réfrigérée vitrée LAQUÉ BLANC FROID NÉGATIF 200, 400, 600 litres



Armoires réfrigérées vitrée froid négatif -18° -22°C - Carrosserie acier traité anti-corrosion laqué blanc époxy/Intérieur ABS - Porte avec serrure et poignée ergonomique intégrée - Résistance électrique sur le pourtour du cadre de la porte pour éviter la condensation - Dégivrage manuel - Froid statique avec ventilateur convoyeur d'air - Isolation 60 mm - Fréon : R404a - Température ambiante +33°C (60%hr) - 230V/1/50 Hz.

**COLD** Office - Cuisine - Laboratoire - Snack-bar - Restaurant - Brasserie - Alimentation... **COLD**

■ Thermostat digital avec contrôle électronique

■ Structure interne ABS thermo-moulé

■ Triple vitrage

■ Groupe logé

■ Eclairage LED



**849 € HT**  
RNG200

**1229 € HT**  
RNG400

**1470 € HT**  
RNG600



MODÈLE	EF200 G	EF400 G	EF600 G
Capacité brute / nette	200 / 130 litres	400 / 350 litres	600 / 560 litres
Dimensions (mm)	600 x 585 x 855	600 x 585 x 1855	777 x 695 x 1895
Dotation clayettes Fixes	2 x 480 x 440	6 x 480 x 440	6 x 650 x 500
Puissance / Poids	360 W / 44 Kg	500 W / 76 Kg	520 W / 94 Kg
Code article	RNG200	RNG400	RNG600
<b>PRIX TARIF</b>	<del>1020 € HT</del> <b>849 € HT</b>	<del>1470 € HT</del> <b>1229 € HT</b>	<del>1770 € HT</del> <b>1470 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>849 € HT</b>	<b>1229 € HT</b>	<b>1470 € HT</b>

Froid négatif

Clayettes fixes

-18 -22°C





# Armoire réfrigérée pâtissière 600 X 400 POSITIVE 520 litres



Armoire réfrigérée pâtissière 600 x 400 froid positif - Carrosserie laquée blanc ou inox - Contrôle électronique de la température, thermostat digital - Evaporateur Roll-bond muni de ventilateur - Joint amovible - Isolation 65 mm d'épaisseur - Fréon : R600a - 4 pieds inox réglables - Dimensions intérieur : 610 x 475 x 1460 mm - Classe climatique 4 - 230 V / 1/50 Hz.



- Eclairage LED vertical
- Porte réversible
- Dégivrage automatique
- Fermeture à clef
- Intérieur ABS

**FROID POSITIF**  
+2° +8°C

Euronorm 600 x 400 Pâtissier  
Porte pleine laquée blanc BY46

**1115 € HT**  
BY46

**FROID POSITIF**  
+2° +8°C

Porte à double vitrage  
Euronorm 600 x 400 Pâtissier

**1166 € HT**  
BYG46

Porte vitrée laquée blanc BYG46  
Porte vitrée inox BYXG46

**FROID POSITIF**  
+2° +8°C

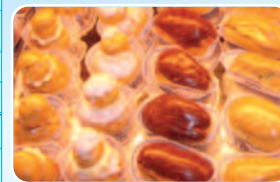
Euronorm 600 x 400 Pâtissier

**1169 € HT**  
BYX46



101AN29A0001	Grille rilsanisée 600x400	35 €	28 €
RU0120	Kit 4 roulettes dont 2 avec freins	140 €	120 €

MODÈLE	BY46	BYG46	BYX46	BYXG46
Capacité Brut/net	520 / 440 litres			
Dim. exteme (mm)	740 x 680 x 1800			
Dotation clayettes (réglables)	4 x 600 x 400 + 1 (petite basse)			
Poids	75 Kg / 120 W	83 Kg / 170 W	77 Kg / 120 W	83 Kg / 170 W
Code article	BY46	BYG46	BYX46	BYXG46
<b>PRIX TARIF</b>	<del>1290 € HT</del>	<del>1360 € HT</del>	<del>1370 € HT</del>	<del>1410 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1115 € HT</b>	<b>1166 € HT</b>	<b>1169 € HT</b>	<b>1199 € HT</b>



# Armoire réfrigérée NÉGATIVE 600 litres GN 2/1 "SPÉCIAL CASIERS"



Armoire réfrigérée version froid négatif -18° -22°C - Carrosserie acier traité anti-corrosion laqué blanc époxy/Intérieur ABS thermo-moulé - Porte réversible avec serrure et poignée ergonomique intégrée - Thermostat réglable - Évaporation manuel - Froid statique avec ventilateur convoyeur d'air - Isolation 60 mm - Fréon : R134a - Joint magnétique étanche Température ambiante +33°C (60%/hr) - 230V/1/50 Hz



**FROID NÉGATIF**  
-18 -22°C

GN 2/1

RN 600 CAS Laqué blanc



Doté de 13 casiers

MODÈLE	Laqué blanc
Capacité Brute / nette	600 / 555 Litres
Dotation (grilles fixes) (casiers)	6 x 650 x 500 mm 12 casiers RN600.60
Puissance - Fréon	350 W - R134a
Dim. L x P x H mm	775 x 720 x 1990
Poids	101 Kg
Code article	RN 600 CAS
<b>PRIX TARIF</b>	<del>1820 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1499 € HT</b>



Casier supplémentaire 515 x 310 x 175 mm  
Casier (Code article : RN600.60) prix unitaire

<del>32 HT</del>	<b>26 HT</b>
------------------	--------------

**1499 € HT**  
RN 600 CAS

# Mini-vitrine de comptoir réfrigérée FROID NÉGATIF : -12° -24°C



UF 50 GCP 50 litres

- Carrosserie acier anti-corrosion laqué blanc
- Eclairage intérieur
- Caisson lumineux
- Porte ouvrante
- 2 ou 3 étagères réglables
- Serrure
- Froid négatif : -12° -24°C
- Fréon R134 A
- 230 V/1-50 Hz

FROID NÉGATIF -12 -24°C

**759€ HT**  
UF 50 GCP



FROID NÉGATIF -12 -24°C

**999€ HT**  
UF 100 GCP



UF 100 GCP 100 litres

Serrure



Grilles ajustables



MODÈLE	UF 50 GCP	UF 100 GCP
Capacité	50 litres	113 litres
Dim. L x P x H mm	570 x 530 x 657	610 x 555 x 890
Puissance / Poids	155 W 43 Kg	230 W 54 Kg
Code article	VCN 05	VCN 10
PRIX TARIF	890 € HT	1190 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>759 € HT</b>	<b>999 € HT</b>

# Armoire vitrine réfrigérée FROID NÉGATIF : -15° -20°C

FROID NÉGATIF : -15° -20°C



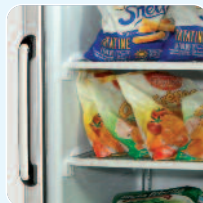
Glacier, Pâtisserie, Boulangerie,  
Station surgelés, Supérette,  
Libre-service, Métiers de bouche...



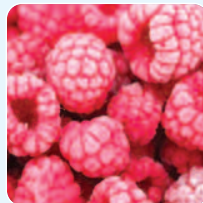
TNG390 1 porte vitrée



FROID NÉGATIF -15 -20°C



FROID NÉGATIF -15 -20°C



Carrosserie acier traitée anti-corrosion laqué blanc - Intérieur en ABS thermoformé blanc - Triple vitrage anti-condensation  
Fermeture à serrure de porte - Eclairage interne fluorescent + éclairage canopy pour modèle C - Equipée de thermostat avec affichage digital - Voyant témoin de contrôle - Isolation en mousse de Polyuréthane injectée sans CFC - Fréon R290  
6 étagères réfrigérées fixes - Système d'auto condensation et évaporation avec ventilateur EBK / dégivrage manuel  
Puissance : 620 W - 230V/1/50Hz.

MODÈLE	TNG390	TNG390C
Capacité brut	300 litres	300 litres
Dimensions (mm)	595 x 640 x 1840	595 x 640 x 1980
Poids	92 Kg	96 Kg
Code article	TNG390	TNG390C
PRIX TARIF	1480 € HT	1520 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1269 € HT</b>	<b>1299 € HT</b>

**1269€ HT**  
TNG390

**1299€ HT**  
TNG390C



TNG390C 1 porte vitrée + canopy



# Refroidisseur horizontal "Frigo bahut" 300, 400 ET 500 LITRES



Classe climatique 4 - Température 0°+10°C - Isolation 65 mm - Thermomètre en façade - Thermostat réglable - Froid ventilé - Roulettes de série - Évacuation de dégivrage frontal - Panier en option - Classe climatique 4 consommation énergétique N/A - Voltage : 220-240V/1/50Hz.



## Froid Positif 0°+10°C en version coffre



FROID POSITIF 0 +10°C

424€ HT  
AH300



Panier en option

MODÈLE	AH300	AH400T	AH500T
Volume brut / net	300 / 275	400 / 349	500 / 414
Puissance / Fréon	165 W / R600	250 W / R600	320 W / R600
Dimensions (mm)	1090 x 690 x 860	1320 x 690 x 860	1511 x 690 x 860
Voltage	220-240V/1/50Hz		
Poids	44 kg	48 kg	53 kg
Code article	AH300	AH400T	AH500T
PRIX TARIF	500 € HT	550 € HT	610 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>424 € HT</b>	<b>468 € HT</b>	<b>517 € HT</b>



# Frigo Bahut / Congélateur DUO : 2 appareils en 1 positif & négatif



Frigo Bahut / Congélateur professionnelles réfrigérées - Carrosserie laqué blanc - Température +5°-25°C - Classe climatique 4 consommation énergétique N/A - Fréon R134a - Congélation rapide - Dégivrage manuel - Isolation 65 mm - Évacuation de dégivrage frontale - Thermostat réglable - Lumière intérieur - poignée avec serrure - Froid statique avec un mini ventilateur - Voyant vert de mise sous tension - Panier en option - 220/240V/1/50Hz.

## Frigo / Bahut version coffre "positif et négatif" en 1 seul appareil



DUO FROID +5° -25°C

619€ HT  
CH430DUO



DUO : 1 seul appareil coffre pour double utilisation froid positif ou négatif

Panier en option

Poignée avec serrure



Thermostat réglable

Évacuation de dégivrage en façade



MODÈLE	CH290DUO	CH370DUO	CH430DUO
Volume brut / net	290 / 278	370 / 352	430 / 414
Puissance / Fréon	290 W / R134a	310 W / R134a	290 W / R134a
Dimensions (mm)	1090 x 690 x 860	1320 x 690 x 860	1510 x 690 x 860
Poids	44 Kg	48 Kg	53 Kg
Code article	CH290DUO	CH370DUO	CH430DUO
PRIX TARIF	660 € HT	690 € HT	740 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>550 € HT</b>	<b>575 € HT</b>	<b>619 € HT</b>





# Vitrine conservateur à crèmes glacées 8 modèles standard



2 versions : laqué blanc & "Vintage" - 4 capacités : 170 / 300 / 400 & 500 litres



le froid gourmand



Le froid plaisir,

Version Rétro



- Couvercles en façade bombés coulissants vitrés
- Isolation en polyuréthane
- Evaporateur et condenseur ventilé en tube cuivre
- Doté d'un rince-cuillère côté service

Encadrement avec résistance pour empêcher la condensation et le blocage des couvercles - Thermostat / Thermomètre mécanique avec dégivrage manuel - Classe climatique 4 consommation énergétique N/A - Eclairage LED - 2 portes coulissantes avec serrure - Ecoulement frontal - Condenseur ventilé - Capacité : 3/5/7 et 8 porte-paniers pour bac à glace - Capacité : 1 x 5 litres et 1 x 2,5 litres - Monté sur roulettes (dont 2 avec freins) - 230V/1/50 Hz



Rince-cuillère

FROID NÉGATIF -12 -26°C



Monté sur roulettes

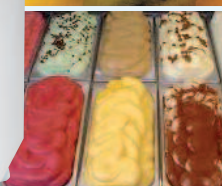


SICC 30GD Vintage

1190€ HT  
SICC30GD

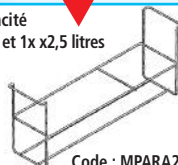


SICC 30G Côté service



Option Panier porte-bacs à glace

Capacité 1 x 5 et 1 x 2,5 litres



Code : MPARA200

DIM : L.565 x l.178 x P.225 mm

Bac à glace 5 Litres Inox (360 x 165 x 120mm) 802038 24€ 20€ HT

1120€ HT  
SICC30G



SICC 30G Côté client

1120€ HT  
SICC30G

## Version laqué blanc

MODÈLE	SICC17G	SICC 30G	SICC 40G	SICC 50G
Capacité brut / nette	170 / 126 litres	310 / 238 litres	400 / 305 litres	500 / 372 litres
Capacité panier à bacs	3 paniers	5 paniers	7 paniers	8 paniers
Puissance / Fréon	218 W / R600	249 W / R600	297 W / R600	326 W / R600
Dimensions (mm)	750 x 670 x 1290	1060 x 670 x 1290	1280 x 670 x 1290	1500 x 670 x 1290
Poids	38 Kg	64 Kg	71 Kg	77 Kg
Code article	SICC17G	SICC30G	SICC40G	SICC50G
PRIX TARIF	1160€ HT	1300€ HT	1470€ HT	1630€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>990€ HT</b>	<b>1120€ HT</b>	<b>1230€ HT</b>	<b>1370€ HT</b>

## Version "Vintage"

SICC17GD	SICC 30GD	SICC 40GD	SICC 50GD
170 / 126 litres	310 / 238 litres	400 / 305 litres	500 / 372 litres
3 paniers	5 paniers	7 paniers	8 paniers
218 W / R600	249 W / R600	297 W / R600	326 W / R600
750 x 670 x 1290	1060 x 670 x 1290	1280 x 670 x 1290	1500 x 670 x 1290
38 Kg	64 Kg	71 Kg	77 Kg
SICC17GD	SICC30GD	SICC40GD	SICC50GD
1260€ HT	1400€ HT	1550€ HT	1700€ HT
<b>1070€ HT</b>	<b>1190€ HT</b>	<b>1310€ HT</b>	<b>1430€ HT</b>





## Carrosserie aspect inox Version couvercle coulissant "vitré"



**530€ HT**  
ICE220TVS



**726€ HT**  
ICE500TVS



### Glacier, Superette, Supermarché, Station service...

Serrure en série - Paniers en option voir page 20 - Isolation en polyuréthane - Thermomètre analogique  
Encadrement réchauffé évitant la condensation et blocage des portes - Classe climatique 4 consommation énergétique N/A.

MODÈLE	ICE 220TVS	ICE 300TVS	ICE 400TVS	ICE 500TVS
Capacité brute/nette	222 / 185 litres	304 / 256 litres	387 / 337 litres	470 / 398 litres
Puissance / Fréon	171 W / R134a	199 W / R134a	243 W / R134a	269 W / R134a
Dimensions (mm)	827 x 670 x 895	1063 x 670 x 895	1283 x 670 x 895	1503 x 670 x 895
Capacité paniers	3 paniers	4 paniers	5 paniers	6 paniers
Poids	48 Kg	54 Kg	57 Kg	60 Kg
Code article	ICE220TVS	ICE300TVS	ICE400TVS	ICE500TVS
PRIX TARIF	<del>640 € HT</del>	<del>740 € HT</del>	<del>830 € HT</del>	<del>880 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>530 € HT</b>	<b>600 € HT</b>	<b>680 € HT</b>	<b>726 € HT</b>



## Carrosserie aspect inox Version couvercle coulissant "opaque"



**650€ HT**  
ICE500TOS

- Serrure de série ● Thermomètre analogique
- Isolation en polyuréthane ● Paniers non adaptables.
- Encadrement réchauffé évitant la condensation et blocage des portes
- Classe climatique 4 consommation énergétique N/A.

**480€ HT**  
ICE220TOS

MODÈLE	ICE 220TOS	ICE 300TOS	ICE 400TOS	ICE 500TOS
Capacité brute/nette	222 / 185 litres	304 / 256 litres	387 / 327 litres	470 / 398 litres
Puissance / Fréon	171 W / R134a	199 W / R134a	243 W / R134a	269 W / R134a
Dimensions (mm)	830 x 670 x 895	1063 x 670 x 895	1283 x 670 x 895	1503 x 670 x 895
Poids	48 Kg	54 Kg	57 Kg	60 Kg
Code article	ICE220TOS	ICE300TOS	ICE400TOS	ICE500TOS
PRIX TARIF	<del>580 € HT</del>	<del>660 € HT</del>	<del>750 € HT</del>	<del>790 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>480 € HT</b>	<b>540 € HT</b>	<b>600 € HT</b>	<b>650 € HT</b>



# Congélateur conservateur

170, 300, 400 & 500 LITRES



Carrosserie aspect inox - Version couvercle bombé coulissant vitré

Glacier, Superette, Supermarché, Station service...



Sur commande spéciale panneau lumineux adaptable sur tous les modèles et sur devis

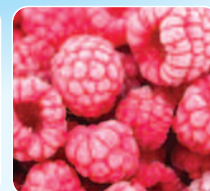


TCHC170



FROID NÉGATIF -12 -26°C

TCHC500



Isolation en polyuréthane - Evaporateur et condenseur ventilé en tube cuivre - Encadrement avec résistance pour empêcher la condensation et le blocage des couvercles - Thermomètre analogique - Ecoulement frontal Paniers en option voir pages 20 - 230V/1/50 Hz - Classe climatique 4 consommation énergétique N/A.

MODÈLE	TCHC 170	TCHC 300	TCHC 400	TCHC 500
Capacité brute / nette	170 / 126 litres	310 / 238 litres	394 / 305 litres	477 / 372 litres
Puissance / Fréon	171 W / R134a	199 W / R134a	243 W / R134a	269 W / R134a
Dimensions (mm)	693 x 670 x 900	1063 x 670 x 900	1283 x 670 x 900	1503 x 670 x 900
Capacité paniers	5 paniers	8 paniers	11 paniers	13 paniers
Poids	38 Kg	52 Kg	55 Kg	58 Kg
Code article	TCHC 170	TCHC 300	TCHC 400	TCHC 500
PRIX TARIF	660 € HT	760 € HT	870 € HT	910 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>540 € HT</b>	<b>620 € HT</b>	<b>700 € HT</b>	<b>730 € HT</b>



TCHC : Couvercles 2 portes bombées coulissantes "vitrées" avec fermeture avec serrure

# Refrigerateur pour boissons fraîches 304 / 387 & 470 LITRES



Séparateur intérieur pour faciliter le rangement des boissons et un service rapide - Condenseur ventilé Tableau de commande extérieur - Evaporateur et condenseur en tube cuivre - Thermomètre en façade Ecoulement frontal - Equipés de roulettes - 230V/1/50 Hz - Classe climatique 4 consommation énergétique B.

Carrosserie aspect inox Version portes coulissantes en acier inox



AGF 500



AGF 400



AGF 300

MODÈLE	AGF 300	AGF 400	AGF 500
Capacité brute / nette	304 / 256 litres	387 / 327 litres	470 / 398 litres
Puissance / Fréon	249 W / R134a	297 W / R134a	326 W / R134a
Dimensions (mm)	1060 x 670 x 890	1280 x 670 x 890	1500 x 670 x 890
Nbr porte / Poids	3 portes / 54 Kg	3 portes / 57 Kg	4 portes / 60 Kg
Code article	AGF 300	AGF 400	AGF 500
PRIX TARIF	670 € HT	770 € HT	830 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>560 € HT</b>	<b>630 € HT</b>	<b>690 € HT</b>





## Carrosserie aspect inox (Série LI) - Couvercle porte pleine



Traiteurs

Laboratoires

Brasseries

Restaurants

Cuisines collectives

Métiers de bouche...

550 € HT  
SCO 50 LI

Unité de condensation hermétique avec grille de protection  
Evaporateur de paroi - Thermomètre de contrôle double thermostat (pour grands modèles) - Doté de paniers de stockage (voir dotation)  
Epaisseur de l'isolation : 65 mm - Compartiment congélation rapide  
Dégivrage manuel - Congélation rapide : voyant jaune - Mise sous tension : voyant vert - Roulettes - Evacuation de dégivrage frontal - Fréon R 600 (R134A pour SIF700) - 220-240V/1/50 Hz (sur demande : 110 V/60 Hz) - Classe climatique 4 consommation énergétique N/A.

- Cuve intérieure en aluminium martelé (sauf SIF700)
- Thermostat réglable
- Commutateur congélation rapide
- Alarme de sécurité
- Classe consommation A+
- Eclairage de porte / interne
- Couvercle avec poignée + serrure (sauf modèle 110)

450 € HT  
SCO 30 LI



Panier supplémentaires en option voir page 20



### SÉRIE "LI" Carrosserie ASPECT INOX

MODÈLE	SCO 10 LI	SCO 20 LI	SCO 30 LI	SCO 40 LI	SCO 50 LI	SCO 60 LI	SCO 70 LI
Volume brut / net	110 / 106 litres	220 / 218 litres	300 / 289 litres	400 / 368 litres	500 / 433 litres	600 / 476 litres	690 / 664 litres
Puissance / Fréon	90 W / R600	87 W / R600	130 W / R600	160 W / R600	210 W / R600	230 W / R600	260 W / R134a
Dotation	1 panier	1 panier	1 panier	1 panier	1 panier	2 paniers	2 paniers
Niveau sonore	43 dbA	50 dbA	44 dbA	44 dbA	55 dbA	55 dbA	56 dbA
Autonomie / Coupure	26h	37h	38h	44h	43h	43h	43h
Dimensions (mm)	550 x 650 x 850	890 x 690 x 860	1090 x 690 x 860	1320 x 690 x 860	1510 x 690 x 860	1700 x 690 x 860	1570 x 710 x 1000
Poids	26 Kg	37 Kg	44 Kg	48 Kg	53 Kg	72 Kg	96 Kg
Code article	CHI 110	CHI 220	CHI300	CHI 400	CHI 500	CHI 600	SIFI 700
PRIX TARIF	340 € HT	500 € HT	570 € HT	640 € HT	690 € HT	770 € HT	1150 € HT
<b>JACKPOT</b>	279 € HT	405 € HT	450 € HT	500 € HT	550 € HT	650 € HT	960 € HT

Panier supplémentaire avec division



Voir page 20

### SÉRIE "LIX" Carrosserie ASPECT INOX + dessus couvercle en acier inox AISI 304 pour plan de travail

MODÈLE	SCO 10 LIX	SCO 20 LIX	SCO 30 LIX	SCO 40 LIX	SCO 50 LIX	SCO 60 LIX	SCO 70 LIX
Volume brut / net	110 / 106 litres	220 / 218 litres	300 / 289 litres	400 / 368 litres	500 / 433 litres	600 / 476 litres	690 / 664 litres
Puissance / Fréon	90 W / R600	73 W / R600	130 W / R600	160 W / R600	210 W / R600	230 W / R600	260 W / R134a
Dotation	1 panier	1 panier	1 panier	1 panier	1 panier	2 paniers	2 paniers
Niveau sonore	43 dbA	50 dbA	44 dbA	44 dbA	55 dbA	55 dbA	56 dbA
Autonomie / Coupure	26h	37h	38h	44h	43h	43h	43h
Dimensions (mm)	550 x 650 x 850	890 x 690 x 860	1090 x 690 x 860	1320 x 690 x 860	1510 x 690 x 860	1700 x 690 x 860	1570 x 710 x 1000
Poids	26 Kg	37 Kg	44 Kg	48 Kg	53 Kg	72 Kg	96 Kg
Code article	CHIC 110	CHIC 220	CHIC 300	CHIC 400	CHIC 500	CHIC 600	SIFIC700
PRIX TARIF	Non disponible	520 € HT	600 € HT	660 € HT	750 € HT	830 € HT	1200 € HT
<b>JACKPOT</b>	Non disponible	410 € HT	475 € HT	540 € HT	600 € HT	689 € HT	970 € HT

Panier supplémentaire sans division (vrac)



Voir page 20



## Laqué blanc - Couvercle porte pleine



Métiers de bouche...

Cuisines collectives

Traiteurs

Laboratoires

Brasseries

Restaurants



FROID NÉGATIF  
-14 -24°C

SCO 70



Paniers adaptables



Unité de condensation hermétique avec grille de protection  
Evaporateur de paroi - Thermomètre de contrôle double thermostat (pour grands modèles) - Doté de paniers de stockage (voir dotation) - Epaisseur de l'isolation : 65 mm  
Compartiment congélation rapide - Dégivrage manuel  
Congélation rapide : voyant jaune - Mise sous tension : voyant vert - Roulettes - Evacuation de dégivrage frontal  
Fréon R 600 (R134A pour SIF700) - 220-240V/1/50 Hz  
Classe climatique 4 consommation énergétique N/A.



379€ HT  
SCO 20



FROID NÉGATIF  
-14 -24°C

SCO 20

- Cuve intérieure en aluminium martelé (sauf SIF700)
- Thermostat réglable
- Commutateur congélation rapide
- Alarme de sécurité
- Classe consommation A+
- Eclairage de porte / interne
- Couvercle avec poignée / serrure (sauf modèle 110)

Panier supplémentaire sans division



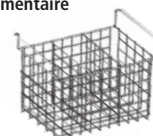
Pour modèle SIF700  
Dim. : L. 582 x l. 301 x P. 297 mm

PASIF 7 ~~17 € HT~~ 13 € HT

Pour série ICE, CH et TCHC  
Dim. : L. 555 x l. 220 x P. 380 mm

PAICTC1 ~~24 € HT~~ 20 € HT

Panier supplémentaire avec division Pour série ICE, CH et TCHC



Panier à 3 divisions  
Dim. : L. 555 x l. 220 x P. 380 mm

PAICTC3 ~~24 € HT~~ 20 € HT

Panier à 4 divisions  
Dim. : L. 555 x l. 220 x P. 394 mm

PAICTC4 ~~24 € HT~~ 20 € HT

MODELE	SCO 10	SCO 20	SCO 30	SCO 40	SCO 50	SCO 60	SCO 70
Volume brut / net	125 / 110 litres	220 / 218 litres	300 / 289 litres	400 / 368 litres	500 / 433 litres	600 / 476 litres	690 / 664 litres
Puissance / Fréon	73 W / R600	73 W / R600	130 W / R600	160 W / R600	210 W / R600	230 W / R600	260 W / R134a
Dotation	1 panier	2 paniers	2 paniers	2 paniers	2 paniers	2 paniers	2 paniers
Niveau sonore	43 dbA	50 dbA	44 dbA	44 dbA	55 dbA	55 dbA	56 dbA
Autonomie / Coupure	26h	37h	38h	44h	43h	43h	43h
Dimensions (mm)	550 x 650 x 850	880 x 650 x 870	1100 x 685 x 870	1330 x 685 x 870	1520 x 685 x 870	1700 x 690 x 860	1570 x 710 x 1000
Poids	26 Kg	37 Kg	44 Kg	48 Kg	53 Kg	72 Kg	96 Kg
Code article	CH 110	CH 220	CH 300	CH 400	CH 500	CH 600	SIF 700
PRIX TARIF	<del>305 € HT</del>	<del>470 € HT</del>	<del>550 € HT</del>	<del>600 € HT</del>	<del>665 € HT</del>	<del>740 € HT</del>	<del>1040 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>259 € HT</b>	<b>379 € HT</b>	<b>440 € HT</b>	<b>470 € HT</b>	<b>530 € HT</b>	<b>620 € HT</b>	<b>880 € HT</b>



FROID POSITIF +6° +18°C

118 bouteilles 750 ml

CPP1380I

Porte pleine

## Porte pleine ou Porte vitrée

- Froid statique ■ Dégivrage automatique
- Eclairage LED ■ Contrôle mécanique ■ +6°+18°C
- Carrosserie skinplate noir ■ Intérieur ABS
- 4 mini roulettes dont 2 réglables ■ Serrure de série



788 € HT  
CPP 1380I



859 € HT  
CPV 1380I

MODÈLE	PORTE PLEINE	PORTE VITRÉE
Capacité	372 litres / 118 bouteilles 75 cl	
Dotation	6 clayettes bois 495 x 385 mm	
Puissance / Voltage	180 W	230V/1/50Hz
Température/Fréon	+6° +18°C - R600a	
Dimensions (mm)	595 x 640 x 1840	
Poids	79 Kg	78 Kg
Code article	CPP 1380I	CPV 1380I
PRIX TARIF	946 € HT	999 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>788 € HT</b>	<b>859 € HT</b>



FROID POSITIF +6° +18°C

118 bouteilles 750 ml

CPV1380I

Porte vitrée

### Cave à vin super pro

- Modèle Salento doté d'un système à semi-encastrement
- Porte réversible avec double verre trempé.
- Commandes tactiles.
- Réglage du thermostat en °C ou °F.
- Afficheur et éclairage interne à led.

1290 € HT  
ORI

### 1 & 2 zones de températures



1590 € HT  
MON



FROID POSITIF +5° +12°C

2 zones de température

FROID POSITIF +12° +22°C

96 bouteilles 750 ml

ORI

Orientali - 2 zones

Salento	Colli Orientali	Monferrato
150 litres	270 litres	450 litres
120 W	150 W	160 W
+5° +22°C	2 zones : +5° +12°C / +12° +22°C	
595 x 575 x 850	595 x 590 x 1640	760 x 760 x 1800
49 Kg	80 Kg	95 Kg
SAL	ORI	MON
1040 € HT	1420 € HT	1890 € HT
<b>890 € HT</b>	<b>1290 € HT</b>	<b>1590 € HT</b>

890 € HT  
SAL



FROID POSITIF +5° +22°C

1 zone de température

51 bouteilles 750 ml

SAL

Salento



FROID POSITIF +5° +12°C

2 zones de température

FROID POSITIF +12° +22°C

182 bouteilles 750 ml

MON

Monferrato

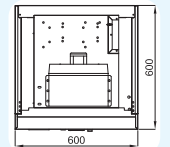
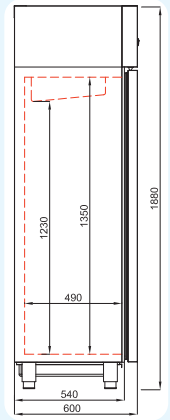
# Armoire réfrigérée inox 400 LITRES COMPACTE série SNACK



Carrosserie acier Inox - 35/40 Kg/m<sup>3</sup> Ecology Friendly HCFC - Isolation sans polyuréthane - Froid ventilé - Dégivrage automatique  
Affichage digital de la température - Température ambiante +32°C - Roulettes de série (sur demande, pieds inox réglables)  
Joints magnétiques amovibles - Dotation : 3 grilles (490x460 mm) rilsanisées avec taquets - 230 V/1/50 Hz.



**1185€ HT**  
BN4



MODELE	FROID POSITIF	FROID NÉGATIF
Version / Porte	1 porte pleine	
Température	-2° +8°C	-10° -18°C
Capacité	400 litres	
Puissance	350 W	400 W
Réfrigérant	R134A	R404A
Dimensions (mm)	600 x 600 x 1900	
Poids	100 Kg	100 Kg
Code article	BN4WREZ	BL4WREZ
PRIX TARIF	<del>1520 € HT</del>	<del>1790 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1185 € HT</b>	<b>1390 € HT</b>

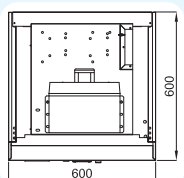
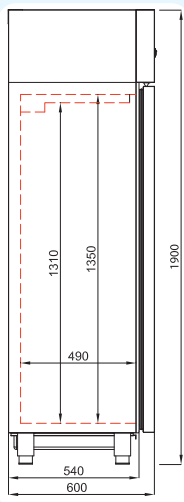
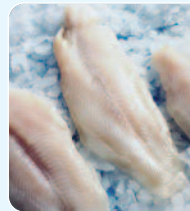
**1390€ HT**  
BL4

## Armoire à poissons Inox 400 LITRES

Armoire identique au modèle ci-dessus - Système de ventilation spécial Poissons  
Doté de 5 bacs plastifiés de 410x460x140 mm et 5 paires de glissières réversibles.



*Armoire spéciale "Poissons",  
Fruits de mer, crustacés...  
Température interne 0°C / -5°C*



MODELE ARMOIRE A POISSONS	
Version / Porte	1 porte pleine
Température	0°C -5°C
Capacité	400 litres
Puissance	400 W
Réfrigérant	R404A
Dimensions (mm)	600 x 600 x 1900
Dotations	5 bacs plastic
Poids	100 Kg
Code article	BF4
PRIX TARIF	<del>1740 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1360 € HT</b>

### OPTION

Grille rilsanisée pour BN4 / BL4	B00D1101	35 € HT	28 € HT
Paire de glissières pour BN4 / BL4	B01RF106	16 € HT	12 € HT
Taquets porte bacs pour BF4	B00CK400	36 € HT	28 € HT
Bac plastique pour BF4 410x460x140	P4180314	45 € HT	36 € HT

**1360€ HT**  
BF4





# Armoire réfrigérée compacte 1 PORTE VITRÉE 600 LITRES



Armoires professionnelles réfrigérées très compacte 700 x 700 mm au sol - Carrosserie laqué blanc ou aspect inox - Positif +2°+6°C ou négatif -15°-18°C - Classe climatique 3 consommation énergétique E - Fréon R290 - Isolation 60 mm - Contrôle de la température par thermostat électronique avec affichage - Muni d'un mini Ventilateur intérieur - Dégivrage automatique avec bac d'évaporation d'eau Porte à double vitrage anti-condensation - Eclairage interne verticale double LED avec commande indépendante - Commutateur orange ON/OFF - 4 clayettes par portes - 220/240V/1/50Hz.



1 porte vitrée : 600 litres Positif ou négatif  
Laqué blanc ou aspect inox



Laqué blanc

**1499€ HT**  
AVL70PV

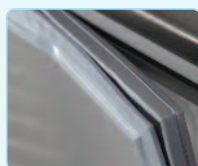


Aspect inox

**1588€ HT**  
AVL70PVS



Avec option  
caisson frontal lumineux



Joint de porte  
magnétique étanche



OPTION : caisson lumineux frontale (Canopy)



Tableau de commande



Etagères réglables



Thermostat électronique  
Affichage digital

## Froid positif +2°+6°C

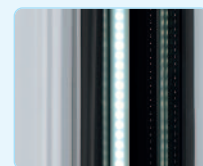
MODÈLE	LAQUÉ BLANC	ASPECT INOX
Volume brut / net	600 / 450	
Puissance / Fréon	400 W / R290	
Dotation	4 Clayettes réglables	
Dimensions (mm)	695 x 695 x 2075	
Poids	142 Kg	
Code article	AVL70PV	AVL70PVS
PRIX TARIF	1800 € HT	1910 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1499 € HT</b>	<b>1588 € HT</b>

## Froid Négatif -15°-18°C

MODÈLE	LAQUÉ BLANC	ASPECT INOX
Volume brut / net	600 / 450	
Puissance / Fréon	370 W / R290	
Dotation	4 Clayettes réglables	
Dimensions (mm)	695 x 695 x 2075	
Poids	150 Kg	
Code article	CVL70PV	CVL70PVS
PRIX TARIF	2060 € HT	2160 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1730 € HT</b>	<b>1810 € HT</b>

### OPTION

Grille rilsanisée supplémentaire : dimensions 570x520 mm	Unitaire	29 € HT	24 € HT
Option caisson lumineux frontal (canopy) Unitaire	CAN070	120 € HT	91 € HT
Version "NO FROST" sur demande avec plus value (nous consulter)			
Version entièrement acier inox AISI 304 sur demande avec plus value (nous consulter)			



LED vertical



Roulettes  
unidirectionnelles



# Armoire réfrigérée compacte 1 PORTE PLEINE 600 LITRES



Armoires professionnelles réfrigérées très compactes 700 x 700 mm au sol - Carrosserie laqué blanc ou aspect inox - Positif +2°+6°C ou négatif -15°-18°C - Climatique 3 consommation énergétique E - Fréon R290 - Isolation 60 mm - Contrôle de la température par thermostat électronique avec affichage - Muni d'un mini Ventilateur intérieur - Dégivrage automatique avec bac d'évaporation d'eau Une porte opaque - Commutateur orange ON/OFF - Groupe logé - 4 clayettes par porte - 220/240V/1/50Hz.



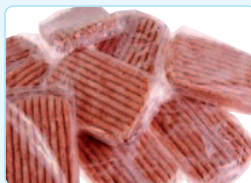
1 porte pleine : 600 litres Positif ou négatif  
Laqué blanc ou aspect inox



FROID  
POSITIF  
+2° +6°C

OU

FROID  
NÉGATIF  
-15 -18°C



FROID  
POSITIF  
+2° +6°C

OU

FROID  
NÉGATIF  
-15 -18°C

Laqué blanc

Aspect inox



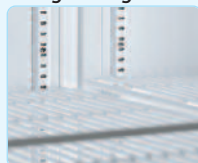
Thermostat électronique  
Affichage digital



4 clayettes rilsanisées



Etagères réglables



Sur commande  
CVL70 avec  
option casier

Tableau de commande



Groupe logé  
en partie basse



LED vertical



Froid positif +2°+6°C

Froid Négatif -15°-18°C

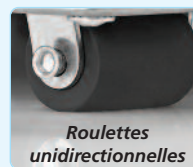
MODELE	LAQUE BLANC		ASPECT INOX	
	LAQUE BLANC	ASPECT INOX	LAQUE BLANC	ASPECT INOX
Volume brut / net	600 / 450			
Puissance / Fréon	400 W / R290			
Dotation	4 Clayettes réglables			
Dimensions (mm)	695 x 695 x 2075			
Poids	122 Kg			
Code article	AVL70PO	AVL70POS	CVL70PO	CVL70POS
PRIX TARIF	1490 € HT	1640 € HT	1700 € HT	1888 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1260 € HT</b>	<b>1370 € HT</b>	<b>1420 € HT</b>	<b>1576 € HT</b>

OPTION

Grille rilsanisée supplémentaire : dimensions 570x520 mm Unitaire 29 € HT 24 € HT

Version "NO FROST" sur demande avec plus value (nous consulter)

Version entièrement acier inox AISI 304 sur demande avec plus value (nous consulter)





# Armoire réfrigérée 1200 LITRES 2 PORTES VITRÉES OU PLEINES COMPACTE



Armoires professionnelles réfrigérées très compactes 1285 x 700 mm au sol - Carrosserie laqué blanc ou aspect inox - Positif +2°+6°C - Froid statique - 2 portes vitrées ou pleines  
 Classe climatique 3 consommation énergétique E - Fréon R290 - Isolation 60 mm - Contrôle de la température par thermostat électronique avec affichage digital - Evaporateur ventilé  
 Dégivrage automatique avec bac d'évaporation d'eau - 2 portes pleines ou vitrées à double vitrage - Eclairage interne double LED avec commande indépendante - Commutateur orange ON/OFF 4 clayettes par portes - Groupe logé - Option Canopi lumineux pour la version porte vitrée, version NO FROST, entièrement acier inox - Sérigraphie personnalisée - 220/240V/1/50Hz.



## 2 portes opaques ou vitrées : 1200 litres Positif +2°+6°C



FROID  
POSITIF  
+2° +6°C

FROID  
POSITIF  
+2° +6°C

Armoire 1200 litres aspect inox ou laqué blanc positive - Groupe logé en partie basse

**2149 € HT**  
AVL120PO



FROID  
POSITIF  
+2° +6°C

FROID  
POSITIF  
+2° +6°C

Armoire 1200 litres positive laqué blanc Groupe logé en partie basse

**2600 € HT**  
AVL120PV



OPTION : caisson lumineux frontale (Canopy)



Sur commande quantitative. Spéciale sérigraphie personnalisé



Joint de porte magnétique étanche



Roulettes unidirectionnelles



Thermostat électronique Affichage digital

### Froid positif +2°+6°C - portes pleines

MODÈLE	LAQUE BLANC	ASPECT INOX
Volume brut / net	1200 / 962	
Puissance / Fréon	756 W / R290	
Dotation	4 Clayettes réglables par porte	
Dimensions (mm)	1285 x 695 x 2075	
Poids	204 Kg	
Code article	AVL120PO	AVL120POS
PRIX TARIF	<del>2520 € HT</del>	<del>2760 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2149 € HT</b>	<b>2320 € HT</b>

### Portes vitrées

MODÈLE	LAQUE BLANC	ASPECT INOX
Volume brut / net	1200 / 962	
Puissance / Fréon	756 W / R290	
Dotation	4 Clayettes réglables par porte	
Dimensions (mm)	1285 x 695 x 2075	
Poids	204 Kg	
Code article	AVL120PV	AVL120PVS
PRIX TARIF	<del>3100 € HT</del>	<del>3300 € HT</del>
	<b>2600 € HT</b>	<b>2750 € HT</b>

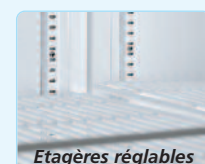
Grille rilsanisée supplémentaire : dimensions 570x520 mm	Unitaire	<del>29 € HT</del>	<b>24 € HT</b>
Option caisson lumineux frontal (canopy) Unitaire	CAN120	<del>220 € HT</del>	<b>176 € HT</b>
Version "NO FROST" sur demande avec plus value (nous consulter)			
Version entièrement acier inox AISI 304 sur demande avec plus value (nous consulter)			



Tableau de commande



LED vertical



Etagères réglables

# Armoire réfrigérée 600 & 1200 LITRES GASTRO GN 2/1 LAQUÉ BLANC



Armoire réfrigérée gastro GN2/1 en acier laqué blanc - Groupe logé - Froid statique - Froid positif ou négatif simple ou double portes - Isolation 60 mm - Thermostat de contrôle électronique - Dégivrage automatique - Tropicalisé +33°C (60%HR) - Evaporation de l'eau et de condensation par bac intégré au niveau inférieur - Porte simple avec ouverture pouvant être inversée - Dotation : 3 grilles rilsanisées GN2/1 avec paire de glissière par porte - Classe énergétique 1.



**1 porte : 600 litres**

**FROID POSITIF**  
+2° +8°C

OU

**FROID NÉGATIF**  
-18° -20°C

**2 portes : 1200 litres**



**GN2/1**

**600**  
Litres

1 porte pleine laquée blanc



**GN2/1**

**GN2/1**

**1200**  
Litres

2 portes pleine laquées blanc

**1239 € HT**  
GNB600TN

**1539 € HT**  
GNB1200TN

Contrôle digital



Porte réversible



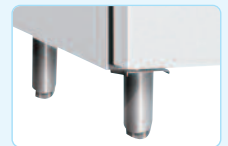
Roulettes en option



Joint de porte magnétiques étanche



Pieds ronds réglables



MODÈLE	Positive +2° +8°C	Négative -18° -20°C
Armoire simple	600 Litres brut / 507 Net - 1 porte pleine	
Référence	GNB600TN	GNB600BT
Dotation	3 grilles GN2/1 (530 x 650 mm) par porte	
Puissance - Fréon	300 W - R134a	600 W - R404a
Dim. L x P x H mm	680 x 810 x 2010	
Poids / Voltage	135 Kg - 230V/1/50Hz	145 Kg - 230V/1/50Hz
Code article	ARP600B	ARN600B
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1440 € HT</b>	<b>1780 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1239 € HT</b>	<b>1499 € HT</b>



MODÈLE	Positive +2° +8°C	Négative -18° -20°C
Armoire double	1200 Litres brut / 1104 Net - 2 portes pleines	
Référence	GNB1200TN	GNB1200BT
Dotation	2 x 3 grilles GN2/1 (530 x 650 mm) par porte	
Puissance - Fréon	600 W - R134a	700 W - R404a
Dim. L x P x H mm	1340 x 800 x 2010	
Poids	180 Kg - 230V/1/50Hz	185 Kg - 230V/1/50Hz
Code article	ARP1200B	ARN1200B
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1890 € HT</b>	<b>2170 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1539 € HT</b>	<b>1799 € HT</b>



GRP21	Grille clayette rilsanisée GN 2/1 (650 x 530)		24 €	20 €
CG21	Paire de glissières inox adaptable pour grille/clayette GN2/1		28 €	24 €
RU0120	Kit 4 roulettes diamètre 120 mm dont 2 avec freins		140 €	120 €





# Armoire réfrigérée "pâtisseries" Euronorm 40 x 60

Groupe frigorifique monobloc extractible et tropicalisé - Intérieur et extérieur en acier inox - Angles intérieurs arrondis - Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques - Isolation 70 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC - Panneau de commande digital - Froid ventilé pour la version positive - Fréon R134a et statique pour la version négative Fréon R404a - Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques - Pieds en acier inox réglables ou avec roulettes - Eclairage intérieur LED - 230 V/1/50 Hz.

**1 porte : 700 litres**  
**Euronorm 600x400**

**FROID POSITIF**  
0° +8°C

OU

**FROID NÉGATIF**  
-18° -22°C

**2 portes : 1400 litres**  
**Euronorm 600x400**



EURONORM  
40 x 60

700  
Litres



EURONORM  
40 x 60

1400  
Litres

**1960€ HT**  
RC 740

**2880€ HT**  
RC 1640

**Tropicalisé 43°C**

**Epaisseur isolation 70 mm**

**Groupe Monobloc**



MODÈLE	Positive +0° +8°C	Négative -18° -22°C
<b>Armoire simple</b>	Capacité <b>700 Litres</b>	<b>1 porte pleine</b>
Capacité niveaux	20 grilles ou plaques Euronorm 600 x 400 mm	
Dotation	10 paires de glissières pour grilles ou plaques 60 x 40	
Puissance - Fréon	523 W - R134a	625 W - R404a
Dim. L x P x H mm	740 x 828 x 2050	
Poids	116 Kg	126 Kg
Code article	RC 740	RN 740
<b>PRIX TARIF</b>	<del>2280 € HT</del>	<del>2580 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1960 € HT</b>	<b>2180 € HT</b>

**Laboratoire,  
Pâtisserie,  
Boulangerie,  
Traiteur  
Pizzeria**

MODÈLE	Positive +0° +8°C	Négative -18° -22°C
<b>Armoire double</b>	Capacité <b>1400 Litres</b>	<b>2 portes pleines</b>
Capacité niveaux	2 x 20 grilles ou plaques Euronorm 600 x 400 mm	
Dotation	2 x 10 paires de glissières pour grilles ou plaques 60 x 40	
Puissance - Fréon	727 W - R134a	1074 W - R404a
Dim. L x P x H mm	1480 x 828 x 2050	
Poids	193 Kg	204 Kg
Code article	RC 1640	RN 1640
<b>PRIX TARIF</b>	<del>3390 € HT</del>	<del>3890 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2880 € HT</b>	<b>3360 € HT</b>

Panneau de contrôle digital

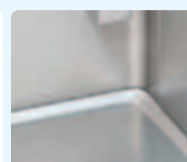
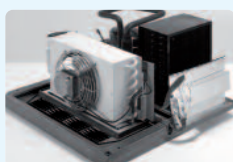
Joints de porte magnétiques étanches

Groupe Monobloc

Roulettes de série ou pieds option

En Acier inox et angles arrondis

Anti-basculement des grilles / bacs



# Armoire réfrigérée inox 700 & 1400 LITRES GASTRO GN 2/1



Armoire réfrigérée en acier inox Gastro GN 2/1 - Groupe logé - Froid ventilée - Evaporateur escamotable pour une plus grande disponibilité d'espace - Compartiment moteur aux parois latérales à isolation thermique - Thermostat de contrôle électronique pour la régulation de la température avec affichage digital - Résistance électrique sur l'encadrement de la porte pour l'élimination de l'eau de condensation - Dégivrage automatique avec résistance électrique et contrôle automatique de la température de dégivrage - Evaporation automatique de l'eau de condensation - Evaporateur à traitement anti-corrosion - Porte réversible avec dispositif de retour muni de serrure avec clé - Joint de porte extractible - Eclairage interne Fond à angles arrondis - Pieds en acier Inox AISI 304 réglable en hauteur - En option : kit d'adaptation pour grilles de 600x400 mm seulement pour armoire 1 porte Froid positif -2°C +8°C / froid négatif -22°C -18°C - Isolation 60 mm - Température ambiante de 38°C 60%HR - Classe énergétique 1 - Voltage : 230 V/1/50Hz.



1 porte : 700 litres

FROID POSITIF  
-2° +8°C

OU

FROID NÉGATIF  
-18° -22°C

2 portes : 1400 litres



1 porte 700 litres

Eclairage interne

Gastro GN2/1  
Version 40x60 option

Panneau de contrôle  
Affichage digital

Serrure de porte  
de série

Dégivrage  
automatique

Isolation  
60 mm

FROID POSITIF  
-2° +8°C

OU

FROID NÉGATIF  
-18° -22°C



2 portes 1400 litres

FROID POSITIF  
-2° +8°C

OU

FROID NÉGATIF  
-18° -22°C

FROID POSITIF  
-2° +8°C

OU

FROID NÉGATIF  
-18° -22°C



**1325 € HT**  
GN650

Brasserie, snack-bar, pizzeria  
Métiers de bouche, laboratoire, traiteur...

**2030 € HT**  
GN1410



Intérieur acier inox  
avec angles arrondis



Joints de porte  
magnétique étanches



Pieds inox réglables  
de série



Sur demande,  
Kit roulettes

MODÈLE	Positive -2° +8°C	Négative -18° -22°C
Référence	GN650TN-FC	GN650BT-FC
Désignation / Capacité	700 Litres brut / 650 net - 1 porte pleine	
Dotation	3 Grilles GN 2/1 par porte (530 x 650 mm) avec glissière	
Puissance - Fréon	360 W - R134a	640 W - R404a
Dim. L x P x H mm	740 x 830 x 2010	
Poids	121 Kg	131 Kg
Code article	ARP700I	ARN700I
<b>PRIX TARIF</b>	<del>1610 € HT</del>	<del>1970 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1325 € HT</b>	<b>1625 € HT</b>

Thermostat  
électronique avec  
affichage digital



Bouton ON/OFF  
avec voyant de  
contrôle

MODÈLE	Positive -2° +8°C	Négative -18° -22°C
Référence	GN1410TN-FC	GN1410BT-FC
Désignation / Capacité	1400 Litres brut / 1350 net - 2 portes pleines	
Dotation	3 Grilles GN 2/1 par porte (530 x 650 mm) avec glissière	
Puissance - Fréon	520 W - R134a	800 W - R404a
Dim. L x P x H mm	1480 x 830 x 2010	
Poids	183 Kg	195 Kg
Code article	ARP1400I	ARN1400I
<b>PRIX TARIF</b>	<del>2430 € HT</del>	<del>2850 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2030 € HT</b>	<b>2380 € HT</b>

Paire de glissières pour grille GN2/1	CG21	<del>30 € HT</del>	<b>24 € HT</b>
Paire de glissières rilsanisée GN2/1 (530 x 650 mm)	GRP21	<del>24 € HT</del>	<b>20 € HT</b>

Kit roulettes Ø120 mm dont 2 avec frein	RU0120	<del>149 € HT</del>	<b>119 € HT</b>
Kit spécial pour transformer les glissières GN2/1 en version pâtisserie 600 x 400 uniquement modèle 1 porte	A64	<del>430 € HT</del>	<b>360 € HT</b>





# Armoire réfrigérée SUPER PROFESSIONNELLE version "embouties"



Carrosserie en acier inox AISI 304 (arrière extérieur et dessous en acier galvanisé) - Construction monocoque - Isolation haute densité épaisseur 80 mm favorisant une baisse de la consommation énergétique - Performance maximum pour ambiance de plus de 43°C - Froid ventilé - Panneau de commande digital, contrôle HACCP, Régulation électronique avec affichage digital de la température Alarme Haute et basse température. Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur - Glissières embouties en acier inoxydable AISI 304 - Dégivrage automatique - Températures ambiantes de +43°C 65% Rh - Joints magnétiques amovibles et démontables - Luminosité intérieur LED - Angles arrondis - Monté sur roulettes de série (pieds réglables sur demande) Portes avec serrures - Haute densité (40-42 kg/m<sup>3</sup>) de polyuréthane avec une isolation CFC et HCFC-free - Ouverture des portes jusqu'à 180 degrés - Voltage : 230V/1/50Hz.



1 porte : 700 litres

FROID POSITIF  
-2° +8°C

OU

FROID NÉGATIF  
-5° -22°C

2 portes : 1400 litres



### Isolation

CFC & HCFC-free  
80 mm

### Intérieur

acier inox  
"embouti"

### Groupe

monobloc

### Porte

réversible  
avec serrure

### Régulation

électronique

### Economique

Ecologique

Ergonomique

### Monté

sur roulette  
de série



GN 2/1

3 GRILLES  
GN2/1  
PAR PORTE

ARPT700/80  
OU ARNT700/80



GN 2/1

ARPT1400/80 OU ARNT1400/80

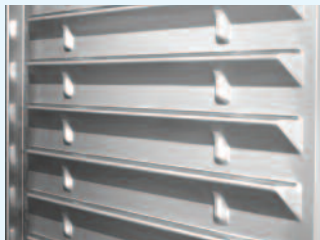


### Groupe monobloc



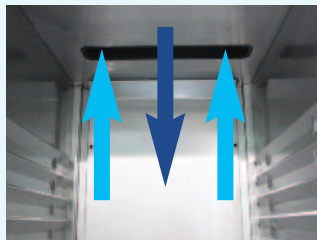
Réfrigération / ventilation performante

### Glissières inox embouties GN2/1



L'absence de soudure, supprime les angles vifs améliore l'entretien et l'hygiène

### Circulation d'air améliorée



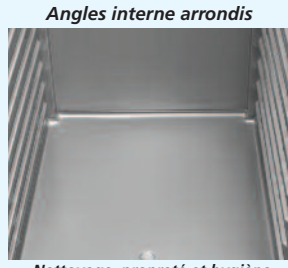
Conçu pour une meilleure ventilation et diffusion de l'air froid à l'intérieur

### Éclairage LED, porte ouverte



Coupure automatique de la ventilation

MODÈLE	Positive -2° +8°C	Négative -5° -22°C
<b>Armoire simple</b>	<b>1 PORTE 700 Litres</b>	<b>GN2/1</b>
Puissance - Fréon	340 W - R134a	730 W - R404a
Dim. L x P x H mm	690 x 840 x 2100	
Poids	130 Kg	
Code article	ARPT70080	ARNT70080
<b>PRIX TARIF</b>	<b>2300 € HT</b>	<b>2640 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1970 € HT</b>	<b>2190 € HT</b>



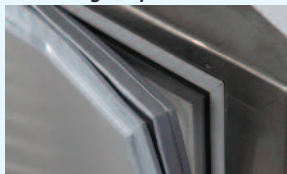
Nettoyage, propreté et hygiène

MODÈLE	Positive -2° +8°C	Négative -5° -22°C
<b>Armoire double</b>	<b>2 PORTES 1400 Litres</b>	<b>GN2/1</b>
Puissance - Fréon	590 W - R134a	900 W - R404a
Dim. L x P x H mm	1380 x 840 x 2100	
Poids	240 Kg	
Code article	ARPT140080	ARNT140080
<b>PRIX TARIF</b>	<b>3490 € HT</b>	<b>4300 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>2860 € HT</b>	<b>3490 € HT</b>

### Commande digital / HACCP



### Joint magnétique démontable



### Nouveau condenseur Clean-Free



### Isolation 80 mm écologique HCFC



# Armoire réfrigérée SIMPLE & DOUBLE GN 2/1 version "embouties"



Carrosserie inox AISI 304 - Arrière externe, dessous et dessus en acier galvanisé - Isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm - Panneau de commande digital, Régulation électronique avec affichage digital de la température - Glissières embouties et angles interne arrondis en acier inoxydable AISI 304 - Dégivrage automatique - Températures ambiantes de +43°C 65% Rh - Joints magnétiques amovibles et démontables - Monté sur roulettes de série (pieds réglables sur demande) - Haute densité (40-42 kg/m<sup>3</sup>) de polyuréthane avec une isolation CFC - Ouverture des portes jusqu'à 180 degrés - Voltage : 230V/1/50Hz.



**1 porte : 700 litres**

FROID POSITIF 0° +10°C OU

FROID NÉGATIF -10° -22°C

**2 portes : 1400 litres**

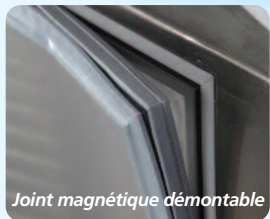


- Intérieur acier inox "embouti"
- Isolation CFC & HCFC-free 60 mm
- Porte réversible
- Régulation électronique affichage digital
- Economique Ecologique Ergonomique
- Monté sur roulette de série
- Gastro GN2/1 et 22 niveaux réglables



**1699 € HT**  
ARPT70060

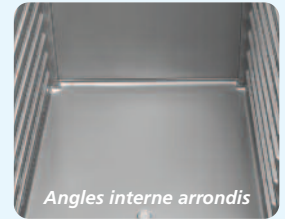
**2399 € HT**  
ARPT140060



Glissières inox embouties GN2/1



L'absence de soudure, supprime les angles vifs améliore l'entretien et l'hygiène



MODÈLE	Positive 0°+10°C	Négative -10° -22°C
Armoire simple	<b>1 PORTE 700 Litres GN2/1</b>	
Grille GN 2/1	3 x 530 x 650 mm par porte	
Puissance - Fréon	300 W - R134a	590 W - R404a
Dim. L x P x H mm	654 x 840 x 2000	
Poids	140 Kg	140 Kg
Code article	ARPT70060	ARNT70060
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1980 € HT</b>	<b>2390 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1699 € HT</b>	<b>1990 € HT</b>

MODÈLE	Positive 0°+10°C	Négative -10° -22°C
Armoire double	<b>2 PORTES 1400 Litres GN2/1</b>	
Grille GN 2/1	2 x 3 x 530 x 650 mm par porte	
Puissance - Fréon	390 W - R134a	770 W - R404a
Dim. L x P x H mm	1344 x 840 x 2000	
Poids	220 Kg	220 Kg
Code article	ARPT140060	ARNT140060
<b>PRIX TARIF</b>	<b>2920 € HT</b>	<b>3600 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>2399 € HT</b>	<b>2980 € HT</b>

Grille rilsanisée Gastro 2/1 (530x650mm) GRIRS2/1 ~~44 € HT~~ **34 € HT**





# Armoire réfrigérée INOX EURONORM 800 x 600



Idéal pour laboratoires : pâtisserie, boulangerie, pizzeria et tous les métiers de bouche - Armoire en acier inox - isolation 60 mm - Positive ou négative - Intérieur angle arrondis avec éclairage LED - Porte réversible à fermeture à clef et joint amovible - contrôle électronique avec affichage digital - Dégivrage automatique - Groupe logé - 230V/1/50Hz.

**COLD**

Métiers de bouche... Pizzeria... Boulangerie... Pâtisserie...

**COLD**



Capacité : 20 paires de glissière  
Dotation : 10 paires de glissière  
pour grilles 800 x 600 ou plaques  
Bacs à paton 400 x 600

PA800TN  
**1920€ HT**  
PA800TN



**Euronorm  
600x800**

FROID  
NÉGATIF  
-18 -22°C

1 porte pleine  
PA800BT

**2130€ HT**  
PA800BT

## Laboratoire, Glacier...



FROID  
NÉGATIF  
-10 -22°C

1 porte pleine

GE800BT

MODÈLE	FROID POSITIF	FROID NÉGATIF	
Version / Porte	1 porte pleine		
Température	+2° +8°C	-18° -22°C	-10° -22°C
Capacité brute	800 litres		
Puissance	350 W	620 W	750 W
Réfrigérant	R290	R290	R404A
Dimensions mm	740 x 990 x 2010		
Poids	140 Kg	143 Kg	148 Kg
Code article	PA800TN	PA800BT	GE800BT
PRIX TARIF	2290 <sup>HT</sup>	2490 <sup>HT</sup>	2800 <sup>HT</sup>
<b>JACKPOT</b>	<b>1920<sup>HT</sup></b>	<b>2130<sup>HT</sup></b>	<b>2300<sup>HT</sup></b>

**2300€ HT**  
GE800BT



### Accessoires et options

Grille rilsanisée 800 x 600 mm	GRP68	29€	24€ HT
Paire de glissières 600 x 800 pour plaque	CGPA	36€	30€ HT
Paire de glissières anti-basculement (60x80)	CGGE	36€	30€ HT
Kit 4 roulettes dont 2 avec freins	RU0120	148€	122€ HT
Bac à glace 5 Litres Inox (360 x 165 x 120mm)	802038	24€	20€ HT
Bac à patons (400 x 600 x 70 mm)	BAP 900	15€	11€ HT



# Armoire réfrigéré "DÉMONTABLE" GN 2/1

GN 2/1

série GOLD



Armoire entièrement en acier inoxydable - Isolation en polyuréthane 35/40Kg/m<sup>3</sup> écologie HCFC - Panneau de contrôle digital - Dégivrage automatique - Système d'évaporation automatique - Livré en série avec roulettes (sur demande pieds en acier inox réglables) - Eclairage interne - Porte et charnière spéciale - Joints magnétique amovible - Entretien facile  
 Dotation : 3 grilles GN 2/1 par porte - Fréon : R134a (positif) et R404a (négatif) - 230 V/1/50 Hz.



**FROID POSITIF**  
-2° +8°C

OU

**FROID NÉGATIF**  
-10° -22°C

GN 2/1

**700 litres**  
1 porte



Panneau entièrement démontable

Isolation 80 mm

Tropicalisée +43°C  
65% d'humidité

Groupe monobloc

Dégivrage intelligent  
Ventilateur économiseur d'énergie



**FROID POSITIF**  
-2° +8°C

OU

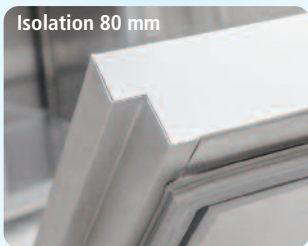
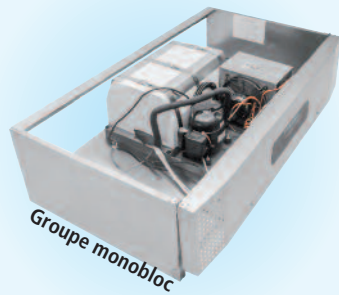
**FROID NÉGATIF**  
-10° -22°C

GN 2/1

**1400 litres** 2 portes pleines

**2036€ HT**  
PAVN10W

**2696€ HT**  
PAVN20W



OPTION



WP Digital



BT Bluetooth digital



OPTION

MODÈLE	POSITIVE	NÉGATIVE
Température	-2° +8°C	-10° -22°C
Capacité	<b>700 litres</b>	
Puissance / Poids	170 W / 153 Kg	570 W / 172 Kg
Dimensions (mm)	720 x 850 x 2130	
Code article	PAVN10W	PAVL10W
<b>PRIX TARIF</b>	<b>2490€ HT</b>	<b>2970€ HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>2036€ HT</b>	<b>2395€ HT</b>

OPTION

GRIRS2/1	Grille clayette GN 2/1 (530 x 650)	44€ HT	34€ HT
GL11070025	Paire de glissières inox en U pour grilles/clayettes long 530 mm	19€ HT	14€ HT
1PP	1 porte vitrée froid positif	398€ HT	325€ HT
1PN	1 porte vitrée froid négatif	555€ HT	450€ HT

Les armoires démontables,  
Les armoires pass-partout

MODÈLE	POSITIVE	NÉGATIVE
Température	-2° +8°C	-10° -22°C
Capacité	<b>1400 litres</b>	
Puissance / Poids	230 W / 250 Kg	560 W / 256 Kg
Dimensions (mm)	1440 x 850 x 2130	
Code article	PAVN20W	PAVL20W
<b>PRIX TARIF</b>	<b>3330€ HT</b>	<b>4270€ HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>2696€ HT</b>	<b>3496€ HT</b>



# Armoire Froide vitrée de "MATURATION" 650 & 1300 litres GN2/1



Armoires et desserte réfrigérées Gastro GN2/1 entièrement en acier inox AISI 304 - Température positive : -3°+5°C - Isolation 60 mm en polyuréthane 35/40 kg/m<sup>3</sup> écologique, HCFC Dégivrage automatique avec système d'évaporation automatique et récupération de l'eau - Système de contrôle spécial pour l'humidité intérieure et le réglage de la température Fréon : R404a - Joints de porte magnétiques amovibles - Dotation : 5 étagères spéciales par porte - Voltage : 220V/50Hz.



2 portes vitrées - DR13-G



1 porte  
650 Litres

FROID  
POSITIF  
-3° +5°C

2 portes  
1300 Litres

- Température ambiante +32°C & %40 humidité
- Porte spéciale à double vitrage
- Éclairage LED interne
- Porte en double vitrage sécurit anti-condensation
- Affichage digital de la température
- Grilles / étagères spécial viande en inox AISI 304
- 41 niveaux d'étagères possibles avec 25mm de distance entre niveau
- Humidité : %65-%85 RH
- Barre pour crochets à viande (optionnelle)



1 porte vitrée - DR6-G

6269 € HT  
DR13-G



MODÈLE	1 PORTE	2 PORTES
Dimensions (mm)	800 x 800 x 2050	1400 x 800 x 2050
Puissance / Poids	400 W / 179 kg	760 W / 289 kg
Code article	DR6-G	DR13-G
PRIX TARIF	5390 € HT	7220 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>4669 € HT</b>	<b>6269 € HT</b>

4669 € HT  
DR6-G



Barre à crochets à viande pour armoire simple ou double 395 339 € HT



## Version : Desserte réfrigérée vitrée de "maturation" 2 "portes ouvrantes"



Même caractéristiques que les armoires ci-dessus en version desserte meuble bas porte vitrée.



DR250-G desserte réfrigérée vitrée de maturation



- Température ambiante +32°C & %40 humidité
- Porte spéciale à double vitrage
- Éclairage LED interne
- Porte en double vitrage sécurit anti-condensation
- Affichage digital de la température
- Grilles / étagères spécial viande en inox AISI 304
- 10 niveaux d'étagères possibles avec 25mm de distance entre niveau
- Humidité : %65-%85 RH

MODÈLE	2 PORTES VITRÉES
Dimensions (mm)	920 x 550 x 910
Puissance / Poids	400 W / 110 kg
Code article	DR250-G
PRIX TARIF	3380 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2916 € HT</b>

2916 € HT  
DR250-G

# Armoire de fermentation contrôlée Euronorm 600x800



L'armoire de Fermentation Contrôlée C1 assure le meilleur de la technologie en boulangerie pour garantir la conservation automatique de la pâte, retardement et fermentation. Les commandes intuitives reposent sur un puissant microprocesseur qui gère la température (refroidissement et chauffage), l'humidité et le débit d'air pour atteindre l'excellence de l'aspect du pain, de la texture, de la consistance et de la croûte, que se soit en pâtisserie ou dans d'autres variantes de la pâte - Isolation en polyuréthane à base de l'eau avec zéro PDO (Potentiel de Destruction de l'Ozone) et zéro PRG (Potentiel de Réchauffement Global), injecté à haute-pression, densité 40Kg/m<sup>3</sup> - Pieds réglables - Flux d'air indirect : les conduites d'air des deux côtés limitent le flux d'air, évitent la déshydratation de la pâte et l'évolution du levage durant la nuit - Hygrométrie : l'humidificateur à vapeur chaude est activé en phase 3 et 4. En phase 4 son action est renforcée par un flux d'air pulsé (intermittent) pour maintenir une humidité relative élevée - Fréon : R404a - Minuterie programmable - Voltage : 230V/1/50Hz.



Quality Land



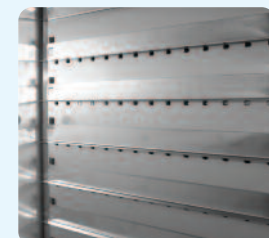
Portes à fermeture automatique avec maintien automatique à 100 °



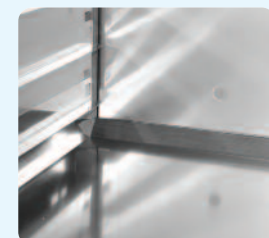
Rayonnage de 20 niveaux pour plaques de boulangerie 600x800 ou 400x600 mm



Joint de porte magnétiques étanches



Orifice latéraux pour flux d'air indirecte

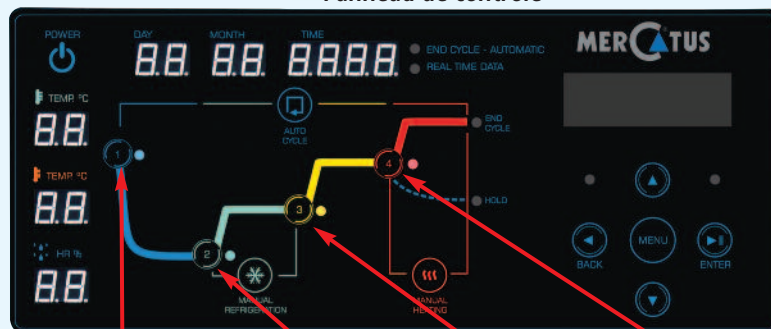


Découpe préformée angles 135 ° pour faciliter le nettoyage

MODÈLE	C1-770
Capacité	700 / 684 litres
Capacité plaques	20x 80x60 ou 40x 40x60
Puissance absorbé	Refroidissement 780 W
Puissance absorbé	Chauffe 1600 W
Puissance	de refroidissement 453 W
Dimensions (mm)	770 x 1010 x 2210
Poids	180 Kg
Code article	C1-777
PRIX TARIF	6660 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>5470 € HT</b>



Panneau de contrôle

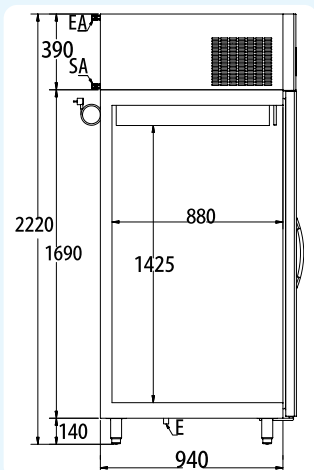


Refroidissement / Interruption    Retardement    Pré-fermentation    Fermentation

Phase	Température de fonctionnement	Humidité relative
1 Refroidissement / Interruption	-15 -20°C	
2 Retardement	-5 +5°C	80%
3 Pré-fermentation	5 -18°C	70-99%
4 Fermentation	+18 +40°C	70-99%
Hold Refroidissement doux à préface 3 ou 4	0 +5°C	80%

### Minuterie programmable

Permet aux boulangers d'améliorer la qualité du produit et aussi la planification de la production 24 heures par jour, 7/7 jours. Le produit final est meilleur car la pâte pousse lentement entre le mélange et la fermentation, tandis que la planification des horaires de travail améliore la qualité de vie du boulanger et réduit les coûts sans avoir besoin d'avoir une équipe de nuit.





# Desserte Snack 600 murale 2, 3 & 4 Portes Positif & négatif



Desserte réfrigérée Snack 600, intérieure et extérieure acier inox - Froid positif ou négatif - Isolation 60 mm - 2 grilles par porte - Tableau de contrôle avec thermostat électronique et affichage digital - Dégivrage automatique électrique - Réfrigération ventilée avec système à cassette - Livrée en série avec 4 roulettes dont 2 avec freins (sur demande, pieds inox réglables en hauteur sans supplément de prix) - Porte à fermeture automatique non réversible - Joint magnétique amovible - Desserte murale avec un dossier de 100 mm de hauteur  
Classe énergétique C - 230V/1/50Hz.

**NOUVEAU DESIGN**



Desserte 4 portes murale en positive ou Négative



Desserte 2 portes murale positive ou négative



Desserte 3 portes murale positive ou négative



Desserte 4 portes murale positive ou négative

**1340 € HT**  
DRMS02P

**1500 € HT**  
DRMS03P

**1770 € HT**  
DRMS04P

## 2 portes pleines

MODÈLE	POSITIF	NÉGATIF
Température	-2° +8°C	-18° -22°C
Fréon / Puissance	R290 / 362 W	R290 / 600 W
Dim. L x P x H mm	1350 x 600 x 850/950	
Capacité	230 litres	
Poids	92 Kg	113 Kg
Code article	DRMS02P	DRMS02N
PRIX TARIF	<del>1590 € HT</del>	<del>1980 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1340 € HT</b>	<b>1670 € HT</b>



Joints de porte magnétiques étanches

## 3 portes pleines

MODÈLE	POSITIF	NÉGATIF
Température	-2° +8°C	-18° -22°C
Fréon / Puissance	R290 / 372 W	R290 / 700 W
Dim. L x P x H mm	1800 x 600 x 850/950	
Capacité	358 litres	
Poids	116 Kg	139 Kg
Code article	DRMS03P	DRMS03N
PRIX TARIF	<del>1800 € HT</del>	<del>2260 € HT</del>
	<b>1500 € HT</b>	<b>1890 € HT</b>



Intérieur acier inox et angles arrondis

## 4 portes pleines

MODÈLE	POSITIF	NÉGATIF
Température	-2° +8°C	-18° -22°C
Fréon / Puissance	R290 / 372 W	R290 / 700 W
Dim. L x P x H mm	2250 x 600 x 850/950	
Capacité	485 litres	
Poids	143 Kg	151 Kg
Code article	DRMS04P	DRMS04N
PRIX TARIF	<del>2100 € HT</del>	<del>2530 € HT</del>
	<b>1770 € HT</b>	<b>2120 € HT</b>



Version murale avec dossier de 100 mm de série



Version centrale sur demande



Groupe extractible



Contrôle électronique avec affichage digital ON/OFF



Kit 4 roulettes



Pieds inox réglables

### Accessoires & Options

I02BI19A0001	Grille clayette pour snack 600 410 x 326 mm	<del>29 €</del>	<b>24 €</b>
KITGD2BI1A00	Paire de glissières inox pour clayette snack 600	<del>30 €</del>	<b>26 €</b>

Blocs tiroirs télescopiques 2 x 1/2 ou 3 x 1/3 prix identique que page 36



# Desserte réfrigérée "Gastro" 700 murale "Positif & négatif"



Desserte réfrigérée gastro GN1/1 intérieure et extérieure acier inox - Froid positif ou négatif - Isolation 60 mm - 2 grilles GN1/1 par porte - Tableau de contrôle avec thermostat électronique et affichage digital - Dégivrage automatique électrique - Réfrigération ventilée avec système à cassette - Livrée en série avec 4 roulettes dont 2 avec freins (sur demande, pieds inox réglables sans supplément de prix) - Version centrale sur demande (sans supplément de prix) - Porte à fermeture automatique non réversible - Joint magnétique amovible Desserte murale avec un dossier 100 mm de hauteur - Tiroirs en option version 2 x 1/2 ou 3 x 1/3 télescopique à la place d'une porte - Classe énergétique C - 230V/1/50Hz.

**NOUVEAU DESIGN**



**1350€**  
DRMG02P



## 2, 3 & 4 portes pleines GN1/1

2 PORTES	POSITIF	NÉGATIF
Température	-2° +8°C	-18° -22°C
Fréon / Puissance	R290 / 350 W	R290 / 570 W
Dim. L x P x H mm	1350 x 700 x 850/950	
Capacité	260 litres	
Poids	102 Kg	115 Kg
Code article	DRMG02P	DRMG02N
<b>PRIX TARIF</b>	<del>1620</del> €HT	<del>2100</del> €HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1350</b> €HT	<b>1760</b> €HT



Contrôle électronique avec affichage digital ON/OFF



Intérieur acier inox et angles arrondis



**1530€**  
DRMG03P

Kit 4 roulettes

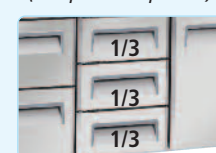
Pieds inox réglables

Joints de porte magnétiques étanches



**1820€**  
DRMG04P

Kit bloc tiroir 3 x 1/3 ou 2 x 1/2 (uniquement positif)



Groupe extractible

### Accessoires & Options

DWA5RWAA025000 (SD25)	2 x 1/2 tiroirs extractibles à la place d'une porte (desserte positive)	1/2	1/3	588 €	490 €
DWA4RWAA025000 (SD37)	3 x 1/3 tiroirs extractibles : à la place d'une porte (desserte positive)	1/2	1/3	788 €	665 €
I02AP79A0001	Grille clayette GN 1/1			33 €	28 €
KITGD2AP7A00	Paire de glissières inox pour clayette GN1/1			33 €	28 €



4 PORTES	POSITIF	NÉGATIF
Température	-2° +8°C	-18° -22°C
Fréon / Puissance	R290 / 360 W	R290 / 670 W
Dim. L x P x H mm	2250 x 700 x 850/950	
Puissance	570 litres	
Poids	153 Kg	175 Kg
Code article	DRMG04P	DRMG04N
<b>PRIX TARIF</b>	<del>2180</del> €HT	<del>2740</del> €HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1820</b> €HT	<b>2280</b> €HT



# Desserte réfrigérée murale 700 - "Gastro GN1/1" 2, 3 & 4 Portes



Desserte réfrigérée en acier inox Gastro norm 700 - 1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) par porte - 35 / 40 Kg / m<sup>3</sup> d'isolation en polyuréthane sans CFC - Tableau de contrôle digital Dégivrage automatique - Système spécial d'évaporation de l'eau (Hot gas) - Livrée en série avec 4 roulettes dont 2 avec freins (sur demande, pieds inox réglables en hauteur sans supplément de prix) - Joints magnétiques amovibles - Fréon : R134a - Température ambiante : +43°C et 65% d'humidité - Groupe logé - 230V/1/50Hz - En option : plusieurs combinaisons de tiroirs.



Version mural avec dossier

Version centrale sur demande



combinaisons de blocs-tiroirs adaptables (option) En remplacement de 1 porte GN1/1



1699€ HT  
DRMG03



Intérieur acier inox et angles arrondis



Sur demande : pieds inox réglables



Pieds inox réglables



Contrôle électronique affichage digital



Joints de porte magnétiques étanches



2199€ HT  
DRMG04

TS313	3 tiroirs 1/3 extractibles : haut.100 mm à la place d'une porte				488€	389€
TS212	2 tiroirs 1/2 extractibles haut.210 mm à la place d'une porte				388€	318€
TS1213	2 tiroirs : 1 x 1/3 + 1 x 2/3 extractibles haut.310 mm à la place d'une porte				455€	366€
GCGN	Grille clayette GN 1/1 (325 x 530)				44€	29€
TI 902	Paire de glissières inox adaptable pour grille/clayette longueur 530 mm				19€	12€

DÉSIGNATION	GASTRO 2 PORTES	GASTRO 3 PORTES	GASTRO 4 PORTES
Référence	ZGN1/1-2-W	ZGN1/1-3-W	ZGN1/1-4-W
Température	-2° + 8°C	-2° + 8°C	-2° + 8°C
Dim. L x P x H mm	1400 x 700 x 850	1865 x 700 x 850	2330 x 700 x 850
Poids	132 Kg	163 Kg	190 Kg
Code article	DRMG 02	DRMG 03	DRMG 04
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1820€ HT</b>	<b>2120€ HT</b>	<b>2690€ HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1479€ HT</b>	<b>1699€ HT</b>	<b>2199€ HT</b>

# Desserte réfrigérée murale - "Snack 600" 2, 3 & 4 portes



Desserte réfrigérée en acier inox compact Snack 600 - 1 grille 325 x 430 mm par porte - 35 / 40 Kg / m<sup>3</sup> d'isolation en polyuréthane sans CFC - Tableau de contrôle digital  
 Dégivrage automatique - Froid ventilé - Système spécial d'évaporation de l'eau (Hot gas) - Livrée en série avec 4 roulettes dont 2 avec freins (sur demande, pieds inox réglables en hauteur sans supplément de prix) - Joints magnétiques amovibles - Fréon : R134a - Température ambiante : +43°C et 65% d'humidité - Groupe logé - 230V/1/50Hz.



Contrôle électronique affichage digital



Intérieur acier inox et angles arrondis



Joints de porte magnétiques étanches



Sur demande : pieds inox réglables

**1419 € HT**  
DRMS02

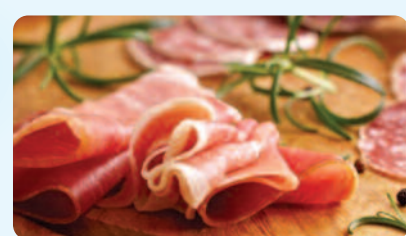
DRMS 02 - Desserte murale série snack 600 - 2 portes



Version mural avec dossieret



Version centrale sur demande



**1659 € HT**  
DRMS03

DRMS 03 - Desserte murale série snack 600 - 3 portes



Kit roulettes de série



Pieds inox réglables

**2099 € HT**  
DRMS04

DRMS 04 - Desserte murale série snack 600 - 4 portes

## DÉSIGNATION SNACK 2 PORTES SNACK 3 PORTES SNACK 4 PORTES

DÉSIGNATION	SNACK 2 PORTES	SNACK 3 PORTES	SNACK 4 PORTES
Référence	ZSN2-W	ZSN3-W	ZSN4-W
Température	-2° + 8°C	-2° + 8°C	-2° + 8°C
Dim. L x P x H mm	1400 x 600 x 850	1865 x 600 x 850	2330 x 600 x 850
Poids	130 Kg	163 Kg	188 Kg
Code article	DRMS 02	DRMS 03	DRMS 04
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1760 € HT</b>	<b>2020 € HT</b>	<b>2600 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1419 € HT</b>	<b>1659 € HT</b>	<b>2099 € HT</b>

GC SNACK	Grille clayette GN 1/1 (325 x 430)	44 € HT	29 € HT
PGS FR	Paire de glissières inox pour grille/clayette longueur 430 mm	19 € HT	12 € HT



# Desserte Snack 600 Murale "Vitrée" 2, 3 & 4 Portes Positif



Desserte réfrigérée Snack 600, intérieure et extérieure acier inox - Froid positif ou négatif - Isolation 60 mm - 2 grilles 410 x 326 mm par porte - Tableau de contrôle avec thermostat électronique et affichage digital - Dégivrage automatique électrique - Réfrigération ventilée avec système à cassette - Livrée en série avec 4 roulettes dont 2 avec freins (sur demande, pieds inox réglables en hauteur sans supplément de prix) - Porte à fermeture automatique non réversible - Joint magnétique amovible - Desserte murale avec un dossieret 100 mm de hauteur - Eclairage interne LED - Classe énergétique C - 230V/1/50Hz.

**NOUVEAU DESIGN**



Desserte 4 portes murale positive



Desserte 2 portes murale positive



Desserte 3 portes murale positive



Desserte 4 portes murale positive

**1460 € HT**  
DRMS02PV



**1660 € HT**  
DRMS03PV



**2040 € HT**  
DRMS04PV

## 2 portes vitrées

MODÈLE	POSITIF
Température	+3° +10°C
Fréon / Puissance	R290 / 362 W
Dim. L x P x H mm	1350 x 625 x 850/950
Capacité	230 Litres
Poids	101 Kg
Code article	DRMS02PV
<b>PRIX TARIF</b>	<del>1760 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1460 € HT</b>



Joints de porte magnétiques étanches

## 3 portes vitrées

POSITIF
+3° +10°C
R290 / 372 W
1800 x 625 x 850/950
358 Litres
118 Kg
DRMS03PV
<del>1980 € HT</del>
<b>1660 € HT</b>



Intérieur acier inox et angles arrondis

## 4 portes vitrées

POSITIF
+3° +10°C
R290 / 372 W
2250 x 625 x 850/950
485 Litres
145 Kg
DRMS04PV
<del>2390 € HT</del>
<b>2040 € HT</b>



Version murale avec dossieret de 100 mm de série



Version centrale sur demande



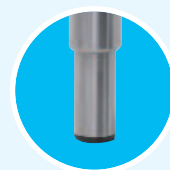
Groupe extractible



Contrôle électronique avec affichage digital ON/OFF



Kit 4 roulettes



Pieds inox réglables

### Accessoires & Options



I02B119A0001	Grille clayette pour snack 600 410 x 326 mm	29 €	24 €
KITGD2B1A00	Paire de glissières inox pour clayette snack 600	30 €	26 €





# Desserte réfrigérée Gastro GN1/1 700 murale "Vitrée" "Positif"



Desserte réfrigérée gastro GN1/1 intérieure et extérieure acier inox - Froid positif - Isolation 60 mm - 2 grilles GN1/1 par porte - Tableau de contrôle avec thermostat électronique et affichage digital - Dégivrage automatique électrique - Réfrigération ventilée avec système à cassette - Livrée en série avec 4 roulettes dont 2 avec freins (sur demande, pieds inox réglables sans supplément de prix) - Version centrale sur demande (sans supplément de prix) - Porte à fermeture automatique non réversible - Joint magnétique amovible Desserte murale avec un dossieret 100 mm de hauteur - Portes vitrées, éclairage LED intérieur - Classe énergétique C - 230V/1/50Hz.

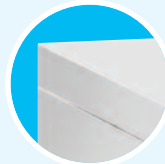
**NOUVEAU DESIGN**



Desserte 2 portes murale Positive ou négative

**1440 € HT**  
DRMG02PV

Version murale avec dossieret de 100 mm de série



Version centrale sur demande



**2, 3 & 4 portes vitrées GN1/1**

2 PORTES	POSITIF
Température	+3° +10°C
Fréon / Puissance	R290 / 332 W
Dim. L x P x H mm	1350 x 725 x 850/950
Capacité	260 Litres
Poids	103 Kg
Code article	DRMG02PV
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1700 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1440 € HT</b>



Contrôle électronique avec affichage digital ON/OFF



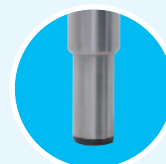
Desserte 3 portes murale Positive ou négative

**1640 € HT**  
DRMG03PV

3 PORTES	POSITIF
Température	+3° +10°C
Fréon / Puissance	R290 / 342 W
Dim. L x P x H mm	1800 x 725 x 850/950
Capacité	400 Litres
Poids	128 Kg
Code article	DRMG03PV
<b>PRIX TARIF</b>	<b>1960 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1640 € HT</b>



Kit 4 roulettes



Pieds inox réglables



Joints de porte magnétiques étanches



Desserte 4 portes murale Positive ou négative

**1930 € HT**  
DRMG04PV



Intérieur acier inox et angles arrondis



Groupe extractible

4 PORTES	POSITIF
Température	+3° +10°C
Fréon / Puissance	R290 / 342 W
Dim. L x P x H mm	2250 x 725 x 850/950
Capacité	570 Litres
Poids	155 Kg
Code article	DRMG04PV
<b>PRIX TARIF</b>	<b>2290 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1930 € HT</b>



## Accessoires & Options

I02AP79A0001	Grille clayette GN 1/1		33 €	28 €
KITGD2AP7A00	Paire de glissières inox pour clayette GN1/1		33 €	28 €



## Central avec Dessus Granit



Tiroir neutre

MERCATUS

Groupe logé

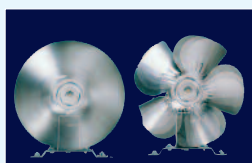
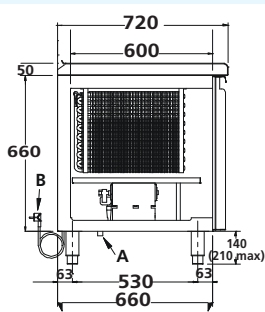
TP 3 G - 3 portes Euronorm 40 x 60 avec dessus granit

2699 € HT  
TP3G



ingenious cooling

## Central avec Dessus Inox



Inversion de la position statique ou ventilé

EURONORM 40 X 60

FROID POSITIF  
0° +8°C

TP 3 central - 3 portes Euronorm 40 x 60

2590 € HT  
TP3



Doté de 7 paires de glissières par porte

Entièrement Acier inox 18/10 Aisi 304, y compris l'arrière - Isolation par injection de Polyuréthane In situ (sans CFC) - Densité 40 Kg/m<sup>3</sup> - Evaporateur : système de froid ventilé pouvant être inversé par interrupteur pour fonctionner en froid statique - Tableau de commande et de contrôle digital avec régulation (thermostat, thermomètre, pendule de dégivrage) - lampe témoin de contrôle - Interrupteur général ON/OFF - Dégivrage automatique - Groupe logé hermétique - Température 0+8°C - Porte avec poignée incorporée avec système de fermeture automatique passage de porte 563 x 406 et munie de joints étanches facilement remplaçables - Pieds acier inox réglables - Equipée d'un tiroir neutre au-dessus du groupe - Voltage 230 V/1/50Hz.



TP2/TP2G



TP3/TP3G



TP4/TP4G



kit roulettes de série



Sur demande : pieds inox réglables

## Central avec Dessus Inox

SÉRIE L3	2 portes 40x60	3 portes 40x60	4 portes 40x60
Type	TP2	TP3	TP4
Désignation	2 portes 600 x 400 + 1 tiroir neutre	3 portes 600 x 400 + 1 tiroir neutre	4 portes 600 x 400 + 1 tiroir neutre
Capacité (litres)	306	360	480
Puissance Frigo	277 W	334 W	444 W
Puis. Compresseur/ Puis. absorbée	1/5 Hp / 230 W	1/4 Hp / 276 W	3/8 Hp / 386 W
Dim. L x P x Hmm	1470 x 720 x 850	1980 x 720 x 850	2490 x 720 x 850
Poids	132 Kg	175 Kg	210 Kg
Code article	1010 3201-AK-0-0	1010 3202-AK-0-0	1010 3203-AK-0-0
<b>PRIX TARIF</b>	<del>2480 € HT</del>	<del>3070 € HT</del>	<del>3710 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2080 € HT</b>	<b>2590 € HT</b>	<b>3180 € HT</b>

## Central avec Dessus Granit

2 portes 40x60	3 portes 40x60	4 portes 40x60	
TP2G	TP3G	TP4G	
Désignation	2 portes 600 x 400 + 1 tiroir neutre	3 portes 600 x 400 + 1 tiroir neutre	4 portes 600 x 400 + 1 tiroir neutre
Capacité (litres)	306	360	480
Puissance Frigo	277 W	334 W	444 W
Puis. Compresseur/ Puis. absorbée	1/5 Hp / 230 W	1/4 Hp / 276 W	3/8 Hp / 386 W
Dim. L x P x Hmm	1470 x 720 x 850	1980 x 720 x 850	2490 x 720 x 850
Poids	132 Kg	175 Kg	210 Kg
Code article	1010 3201-AF-0-0	1010 3202-AF-0-0	1010 3203-AF-0-0
<b>PRIX TARIF</b>	<del>2600 € HT</del>	<del>3280 € HT</del>	<del>3990 € HT</del>
	<b>2180 € HT</b>	<b>2699 € HT</b>	<b>3389 € HT</b>

Paire de glissières en U longueur 580 mm pour EURONORM 40x60 PG904 28 € HT 22 € HT



Tiroir neutre

Groupe logé

Central avec Dessus Granite  
3 PORTES 40X60 EURONORM



De série :  
pieds inox réglables



kit roulettes : option



Central avec Dessus Inox  
2 PORTES 40X60 EURONORM

Structure en acier inox AISI 304 - Froid ventilée - Tableau de commande électronique avec contrôle digital - Évaporation de l'eau de condensation automatique - Dégivrage électrique  
Unité d'eau de condensation extractible - Porte à joints magnétiques - Angles internes arrondis - Pieds réglables en acier inox AISI 304 (roulette en option) - Groupe logé - Lampes témoin de contrôle - Porte avec poignée incorporée avec système de fermeture automatique - Isolation 60 mm - Température ambiante +38°C 60%HR - Fréon R134a - 230V/1/50Hz.



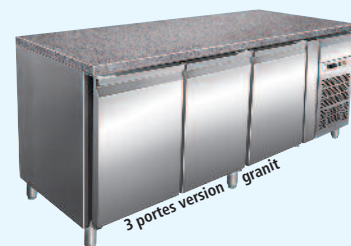
2 portes version inox



3 portes version inox



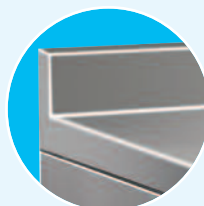
2 portes version granit



3 portes version granit

## Central avec Dessus Inox

MODÈLE	2 portes 40x60	3 portes 40x60
Référence	PA2100TN	PA3100TN
Désignation	2 portes 600 x 400 + 1 tiroir neutre	3 portes 600 x 400 + 1 tiroir neutre
Capacité (litres)	390	580
Puissance Frigo	350 W	350 W
Dim. L x P x Hmm	1510 x 800 x 850	2020 x 800 x 850
Poids	140 Kg	152 Kg
Code article	TP2I	TP3I
PRIX TARIF	1900 € HT	2260 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1629 € HT</b>	<b>1939 € HT</b>



Version mural avec dossier sur demande

## Central avec Dessus Granite

2 portes 40x60	3 portes 40x60
PA1500TNGR7	PA2000TNGR7
2 portes 600 x 400 + 1 tiroir neutre	3 portes 600 x 400 + 1 tiroir neutre
413	613
350 W	350 W
1505 x 800 x 850	2005 x 800 x 850
242 Kg	300 Kg
TP2G	TP3G
2550 € HT	2880 € HT
<b>2188 € HT</b>	<b>2449 € HT</b>

Pour version dessus granit



Dotation: 7 paires de glissières par porte pour grilles, plaques, 400 x 600 avec distance entre niveau de 70mm.

Paire de glissières pour plaque 40 x 60	GUT	36 € HT	30 € HT
Paire de glissières antibasculement pour grille	GAR	40 € HT	34 € HT
Paire de glissières pour PA1500 / 2000	GUT70	40 € HT	34 € HT
Kit roulette Ø 120 mm dont 2 avec frein	RU0120	149 € HT	119 € HT

Grille rilsanisée pâtissière 600 x 400	GRP64	24 € HT	19 € HT
Plaque de cuisson en Blurex 600 x 400	AV4937	24 € HT	19 € HT
Plaque de cuisson en aluminium 600 x 400	AV4940	24 € HT	19 € HT
Version dessus inox murale avec dossier de 100 mm : prix identique sur commande			





# MEUBLE soubassement RÉFRIGÉRÉ 4, 6 ou 8 blocs tiroirs



Base réfrigérée pour recevoir plan de cuisson modulaire, optimiser l'espace des cuisines exigües - 3 longueurs standard : 1200, 1600 et 2200 mm hauteur 630 mm - Tiroirs Gastro norm GN1/1 télescopique (4 / 6 et 8 tiroirs de série) - Carrosserie acier inox - Classe climatique D - Tropicalisé +43°C (60%HR) - Réfrigérant écologique R134a - Température -2° +8°C - groupe logé - 230V/1 - 50Hz.

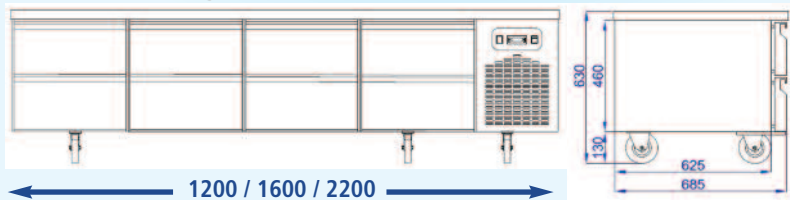


4, 6 ou 8 blocs tiroir télescopique - Froid positif -2° +8°C



UGN3 : Longueur 1200 mm - 6 blocs tiroirs télescopique

UGN3 **2690 € HT**



MODÈLE	4 TIROIRS	6 TIROIRS	8 TIROIRS
Volume litres	150	230	280
Puissance / Fréon	260 w / R134a	320 W / R134a	420 W / R134a
Dotation	4 tiroirs GN	6 tiroirs GN	8 tiroirs GN
Dimensions (mm)	1200 x 700 x 630	1600 x 700 x 630	2200 x 700 x 630
Poids	100 Kg	140 Kg	160 Kg
Code article	UGN2	UGN3	UGN4
PRIX TARIF	2460 € HT	3160 € HT	4160 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2050 € HT</b>	<b>2690 € HT</b>	<b>3390 € HT</b>

## Table réfrigérée de préparation / poisson 3 portes GN1/1 -2° +8°C



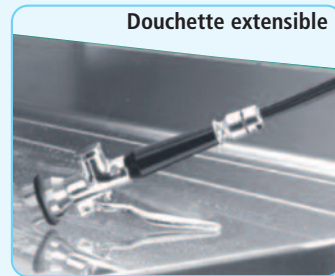
Concept de préparation réfrigérée et conservation de poissons, fruits de mer, légumes, crudités. Réalisée en acier inox AISI 304/441 - Plan de travail avec évier incorporé épaisseur 10/10 avec bords pincés - Dossieret arrière hauteur 100 mm - Billot en polyéthylène - Dispose d'un système d'injection d'eau rasant - Ensemble douchette avec mélangeur monotrou, clapet anti-retour Débit d'eau 16 litres / min - Trou de fixation sur table Ø 28 mm - Réfrigération assurée par des évaporateurs entre chaque porte et ventilée - L'isolation en polyuréthane injecté à haute pression ainsi que les portes pourvues d'un dispositif de fermeture automatique et de joints magnétiques garantissent de longues périodes en position veille, groupe frigorifique à l'arrêt, et donc une faible consommation - Pieds en inox réglables en hauteur - 250V/1/50 Hz.

### Spécial "poisson" Fruits de mer, Crustacés, SUSHI...

Jet d'eau rasant



Douchette extensible



Plan de préparation inox et de découpe en polyéthylène



Table réfrigérée et préparation : 3 portes : PREPP 3P

**5999 € HT**

P110112102

SÉRIE P1 3 portes	
MODÈLE/Type	PREP 3P
Désignation	3 x GN1/1 + 1 tiroir neutre
Puissance / Poids	280 W - 151 Kg
Dim. L x P x Hmm	1755 x 700 x 850
Code article	P1 1011 2102
PRIX TARIF	6990 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>5999 € HT</b>

# Arrière-bar réfrigéré - Vitré compact 1, 2 & 3 PORTES



Snacks Bar - Hôtel Restaurants

Brasserie - Métiers de bouche...



BBC 138  
1 porte  
ouvrante

**499€ HT**  
BBC 138



- Carrosserie extérieure en skinplate
- Evaporateur roll bond isolation sans CFC
- Thermomètre extérieur
- Eclairage intérieur LED
- Fréon R600a - 230V/1-50 Hz
- Affichage digital
- Clayettes réglables
- Portes coulissantes à double vitrage pour le 2 et 3 portes

**899€ HT**  
BBC 330S



**699€ HT**  
BBC 208S

BBC 208S 2 portes coulissantes

MODELE	BBC 138	BBC 208S	BBC 330S
Description	1 porte vitrée	2 portes vitrées	3 portes vitrées
Capacité	135 litres	223 litres	335 litres
Puissance	180 W	230 W	350 W
Dimensions (mm)	600 x 510 x 900	900 x 520 x 900	1350 x 520 x 900
Poids	48 Kg	65 Kg	80 Kg
Code article	BBC 138	BBC 208S	BBC 330S
PRIX TARIF	610 € HT	840 € HT	1060 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>499 € HT</b>	<b>699 € HT</b>	<b>899 € HT</b>

Clayette pour BBC138 (Dim. : 500x346 mm)	107AA09A0003	24€	20€
Clayette pour BBC208S droite ou gauche (400x346 mm)	107AA19A0003	24€	20€
Clayette pour BBC330S (Dim. : 440x346 mm)	107AA29A0003	24€	20€



BBC 330S - 3 portes coulissantes

## Mini-vitrine réfrigérée "façade bombée" idéal sous comptoir



Fast food, Cafétéria, Salon de thé,

Café-bar, Vente à emporter...



Carrosserie laquée blanc et gris - Façade vitrée bombée  
Porte avec serrure et poignée - Eclairage intérieur  
3 clayettes : 410x353 mm - Puissance 65W  
Fréon : R600A - Classe climatique 4 - 230 V/1/50 Hz.

**358€ HT**  
RC 85

MODELE	RC 85
Capacité	112/85 litres
Dimensions (mm)	505 x 590 x 780
Dotation	3 clayettes
Poids	38 Kg
Code article	RC 85
PRIX TARIF	479 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>358 € HT</b>

Clayette pour RC85 (Dim. : 410x353 mm)	CLAYRC85	24€	20€
--	----------	-----	-----



# Arrière-bar réfrigéré 2 / 3 / 4 portes pleines ou vitrées



Arrière-bar réfrigéré en skinplate anthracite compact 515 mm de profondeur - Très belle finition - 2 grilles réglables par porte, 2, 3 ou 4 portes pleines ou portes vitrées double isolation avec système anti-condensation, kit blocs tiroirs en 2x 1/2 ou 3x 1/3 (en option) - Mini-roulettes de série - Isolation 45 mm en polyuréthane sans CFC - Dégivrage automatique Régulation thermostatique, électronique avec affichage digital - Joint magnétiques amovibles - Fréon : R290 - Température ambiante : +32°C - Températures : -2°+8°C Éclairage interne version porte vitrée - voltage : 230V/1/50Hz.

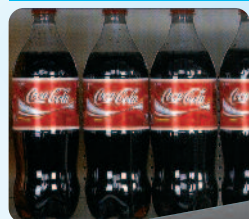


QB300 - Arrière-bar 3 portes pleines

**2199€ HT**  
QB300



## VERSION PORTES PLEINES 2, 3 ou 4 portes



QB200 avec option 2D 2 tiroirs 1/2

**1739€ HT**  
QB200

MODÈLE	2 PORTES	3 PORTES	4 PORTES
Capacité	350 litres	550 litres	690 litres
Puissance / Poids	224 W / 91 Kg	351 W / 119 Kg	385 W / 149 Kg
Dimensions (mm)	1460 x 515 x 860	2085 x 515 x 860	2540 x 515 x 860
Code article	QB200	QB300	QB400
PRIX TARIF	1990 € HT	2560 € HT	3060 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1739 € HT</b>	<b>2199 € HT</b>	<b>2635 € HT</b>

## Version tiroirs télescopiques 2x1/2 ou 3x1/3

2D	2 tiroirs 1/2 extractibles à la place d'une porte	1/2	1/3	620 € HT	495 € HT
			1/3		
3D	3 tiroirs 1/3 extractibles à la place d'une porte	1/2	1/3	780 € HT	599 € HT
			1/3		



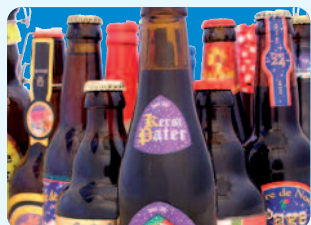
## VERSION PORTES VITRÉES 2, 3 ou 4 portes

MODÈLE	2 PORTES	3 PORTES	4 PORTES
Capacité	350 litres	550 litres	690 litres
Puissance / Poids	224 W / 91 Kg	351 W / 119 Kg	385 W / 149 Kg
Dimensions (mm)	1460 x 515 x 860	2085 x 515 x 860	2540 x 515 x 860
Code article	QBG200	QBG300	QBG400
PRIX TARIF	2290 € HT	2930 € HT	3540 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1979 € HT</b>	<b>2529 € HT</b>	<b>3049 € HT</b>



QBG200 - 2 portes vitrées

**1979€ HT**  
QBG200



# Arrière-bar réfrigéré Inox 2, 3 & 4 portes



Arrière-bar réfrigéré en acier inox compact 600 de profondeur - 2 grilles 405 x 440 mm par porte - Isolation 60 mm en polyuréthane sans CFC - Tableau de contrôle digital  
 Dégivrage automatique Système spécial d'évaporation de l'eau (Hot gas) - Livré en série avec des roulettes (sur demande, pieds inox réglables)-Joints magnétiques amovibles, entretien facile - Fréon : R134a - Température ambiante : +43°C et 65% d'humidité - Groupe logé & tiroirs marc à café de série - Options : tiroirs, portes vitrées - 230 V/1/50Hz.

*Idéal Cafés, bars, brasseries,  
 night-clubs, salons de thé, glaciers...*



Exemple de composition : KSN-4 - + (option) + kit tiroir 3 x 1/3 + 2 x 1/2 + porte vitrée

**Kit tiroirs  
 3 x 1/3**



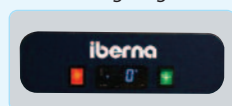
OPTION

**399€ HT**

**2450€ HT**  
 KSN4-K  
 + OPTIONS



Affichage digital



Exemple de composition : KSN-3 - + (option)  
 + kit tiroir 2 x 1/2 + porte vitrée

**Kit tiroirs  
 2 x 1/2**



OPTION

**329€ HT**

**2140€ HT**  
 KSN3-K  
 + OPTIONS



KSN2-K standard

**Porte  
 vitrée**



OPTION

**1890€ HT**  
 KSN2-K

**199€ HT**

MODÈLE	AB 2 PORTES	AB 3 PORTES	AB 4 PORTES
Température	-2° +8°C	-2° +8°C	-2° +8°C
Capacité	550 litres	632 litres	710 litres
Puissance / Poids	400 W / 161 Kg	400 W / 202 Kg	400 W / 240 Kg
Réfrigérant	R134A	R134A	R134A
Dimensions (mm)	1580 x 600 x 1050	2135 x 600 x 1050	2690 x 600 x 1050
Dotation	2 grilles par porte - tiroir marc à café - roulettes		
Code article	KSN2-K	KSN3-K	KSN4-K
<b>PRIX TARIF</b>	<b>2390€ HT</b>	<b>2740€ HT</b>	<b>3100€ HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1890€ HT</b>	<b>2140€ HT</b>	<b>2450€ HT</b>

Grille rilsanisée (405x440)	GRAB	44€ HT	34€ HT
Paire de glissières pour AB	PGAB	19€ HT	14€ HT





# Table réfrigérée centrale inox GN1/1 0° +8°C 2 & 3 PORTES

Carrosserie intérieur et extérieur en acier inoxydable - Isolation 45 mm - Réfrigération statique - Cycle de dégivrage automatique - Réfrigérant R290a & R600a 230 V/ 1/50 Hz  
 Porte avec serrure - disjoncteur thermique anti-condensation - Porte bombée dotée d'une serrure - Thermostat Dixell "Blue Line" avec affichage digital - Joints amovibles.

Office... Cuisine... Laboratoire...

Service... Préparation... Stockage...



2 portes GN 1/1

**949€ HT**  
CRX 90A



3 portes GN 1/1

**1249€ HT**  
CRX 93A

MODÈLE	2 PORTES GN1/1	3 PORTES GN1/1
Capacité	214 litres	342 litres
Dimensions (mm)	900 x 700 x 882	1365 x 700 x 882
Puissance / Poids	143W / 86 Kg	230W / 106 Kg
Code article	CRX90	CRX93
PRIX TARIF	1090 € HT	1480 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>949 € HT</b>	<b>1249 € HT</b>



# Table réfrigérée SANDWICH SYSTEM - 2 & 3 PORTES GN1/1 0° +8°C

Caractéristiques identiques aux modèles ci-dessus mais avec à la partie supérieure système de réception de bacs gastro norm réfrigérés. (Détail des bacs gastro non inclus ci-dessous)



2 portes GN 1/1 + 5 bacs (non inclus) x GN 1/6



3 portes GN 1/1 + 8 bacs (non inclus) x GN 1/6

**1079€ HT**  
CRS 90A

MODÈLE	2 PORTES GN1/1	3 PORTES GN1/1
Capacité L / Bacs	227 L - 5 x GN1/6	376 L - 8 x GN1/6
Dimensions (mm)	900 x 700 x 1005	1365 x 700 x 1005
Puissance / Poids	142,4 W / 90 Kg	230 W / 112 Kg
Code article	CRS 90A	CRS 93A
PRIX TARIF	1260 € HT	1750 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1079 € HT</b>	<b>1500 € HT</b>

**1500€ HT**  
CRS 93A



Paire de glissières inox pour GN1/1 G11 ~~36 € HT~~ **28 € HT**

Bacs gastro tous modèles voir page 48



# Saladette réfrigérée GN1/1 2 & 3 PORTES 0° +8°C



Carrosserie intérieur et extérieur en acier inoxydable - Isolation 45 mm - Froid statique tôle perforée pour une meilleure circulation de l'air - Cycle de dégivrage automatique Fréon R290a & R600a - Thermostat Dixell "Blue Line" avec affichage digital - Joints amovibles - Groupe inférieur logé - Détail des bacs gastro non inclus ci-dessous - 230 V/ 1/50 Hz.



*Snack,  
Brasserie,  
Sandwicherie...*

**939€ HT**  
CR 90

2 bacs GN 1/1 + 3 1/6 option

1/1	1/6	1/1
	1/6	
	1/6	

MODÈLE	2 portes GN 1/1	3 portes GN 1/1
Capacité L / Bacs	2 x GN 1/1 + 3 GN 1/6	4 x GN 1/1
Dim. L x P x H mm	900 x 700 x 883	1365 x 700 x 883
Puissance / Poids	143 W / 85 Kg	230 W / 96 Kg
Code article	CR 90A	CR 93A
PRIX TARIF	1090 € HT	1460 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>939 € HT</b>	<b>1250 € HT</b>

**1250€ HT**  
CR 93

2 bacs GN 1/1 + 4 1/2 (Bacs Gastro en option)

1/1	1/2	1/2	1/1
	1/2	1/2	

# Saladette Vitrine réfrigérée GN1/1 2 & 3 PORTES 0° +8°C



Caractéristiques identiques aux modèles ci-dessus avec, à la partie supérieure, un ensemble vitrine avec étagère de service - Combinaison des Bacs gastro non inclus ci-dessous.



*Produits frais,  
Crudités,  
Salades,  
Fruits...*

**1229€ HT**  
CRQ 90

**1529€ HT**  
CRQ 93

2 x GN 1/1 + 2 x GN 1/4 non fourni

1/3	1/4	1/3
1/3		1/3
1/3	1/4	1/3

MODÈLE	2 portes GN 1/1	3 portes GN 1/1
Capacité L / Bacs	2 x GN 1/1 + 2 GN 1/4	4 x GN 1/1
Dim. L x P x H mm	900 x 700 x 1294	1365 x 700 x 1294
Puissance / poids	143 W / 106 Kg	230 W / 127 Kg
Code article	CRQ 90	CRQ 93
PRIX TARIF	1429 € HT	1820 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1229 € HT</b>	<b>1529 € HT</b>

4 bacs GN 1/1 (plusieurs combinaisons possibles de bacs GN)

1/1	1/3	1/3	1/1
	1/3	1/3	
	1/6	1/6	1/6

Bacs gastro tous modèles voir page 48





# Table à pizzas réfrigérée GN 1/1 - Plan de travail en granit



Carrosserie intérieur et extérieur en acier inoxydable - Isolation 45 mm - Réfrigération statique - Cycle de dégivrage automatique - Réfrigérant R290a & R600a - Porte avec serrure disjoncteur thermique anti-condensation - Porte bombée dotée d'une serrure - Thermostat Dixell "Blue Line" avec affichage digital - Joints amovibles- Groupe inférieur logé  
 Détail des bacs gastro non inclus ci-dessous -230 V/ 1/50 Hz.



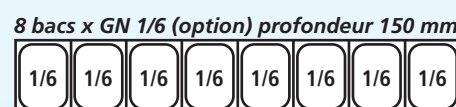
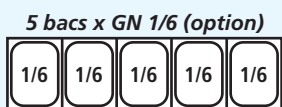
*Pizzeria, Bruschetteria, Sandwicherie, Paninoteca, Snack, Cuisine...*



**1029 € HT**  
CRP90

MODÈLE	2 PORTES GN1/1	3 PORTES GN1/1
Capacité L / Bacs	261 L - 5 x GN1/6	402 L - 8 x GN1/6
Dimensions (mm)	900 x 700 x 1092	1365 x 700 x 1092
Puissance - Poids	142,2 W - 114 Kg	230 W - 132 Kg
Code article	CRP90	CRP93
PRIX TARIF	<del>1190 € HT</del>	<del>1710 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1029 € HT</b>	<b>1469 € HT</b>

**1469 € HT**  
CRP 93A



# Table à pizzas réfrigérée GN 1/1 - Plan granit & kit réfrigéré inclus



*Pizzeria, Bruschetteria, Sandwicherie, Paninoteca...*



MODÈLE	3 PORTES GN1/1
Capacité L / Bacs	330 L - 6 x GN1/4
Dimensions (mm)	1400 x 700 x 1022/1447
Puissance	230 W + 160 W
Poids	167 Kg + 42 Kg
Code article	CRM 93 + VRX14/33
PRIX TARIF	<del>2410 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2099 € HT</b>

Bacs gastro tous modèles voir page 48

**2099 € HT**  
CRM93A + VRX33

8 bacs GN1/4 pour kit réfrigéré VR4140  
Option



# Table à pizzas réfrigérée professionnelle Euronorm 40 x 60



**AVEC PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT & KIT RÉFRIGÉRÉ "INCLUS" (ADAPTABLE EN PARTIE SUPÉRIEURE)**

Intérieur et extérieur en acier INOX - Isolation 60 mm - Froid positif ventilée - 230 V/1/50 Hz  
 Groupe incorporé monté sur rail extractible avec système télescopique  
 Dégivrage automatique - Evaporation automatique de l'eau de condensation  
 Evaporateur à traitement anticorrosion - Contrôle électronique de la température avec affichage digital - Joints de porte extractible - Angles interne arrondis  
 Température ambiance +33°C - 60%HR - Fréon R134a/R290 - Kit réfrigéré supérieur prévu pour bac GN1/3 (plusieurs combinaisons de bacs sur demande version bacs 1/4 (bac Gastro non inclus))  
 Granit plan de travail épaisseur 20mm - Dotation : paire de guide par porte pour 40x60.



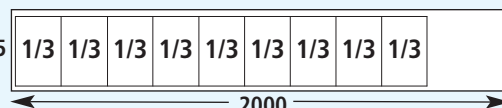
**NOUVEAU DESIGN**

**VRX1538 : 5 x GN1/3+1x1/2**



Combinaison de bacs pour kit réfrigéré VRX1538 pour QZ20 (Bacs gastro en option)

**VRX2038 : 9 x GN1/3**



Combinaison de bacs pour kit réfrigéré VRX2038 pour QZ30 et QZ26 (Bacs en option)



*Idéal pour Pizzerias à grand débit, Sandwicherie, Bruschetteria, Paninoteca...*



Thermostat Dixell électronique avec affichage digital

Groupe logé extractible sur glissière



BAP 900	Bac à patons 400 x 600 x 70	15 € HT	11 € HT
GRP64	Grille / Clayette rilsanisée 400 x 600	26 € HT	19 € HT
PEN	Paire de glissières inox pour grille/clayette anti-basculement	37 € HT	32 € HT
RUO120	Kit 4 roulettes diamètre 120 mm dont 2 avec freins	140 € HT	120 € HT

MODÈLE	2 PORTES 400 x 600	3 PORTES 400 x 600	2 PORTES 400 x 600 + KIT 5 T
Dimensions (mm)	1500 x 800 x 1040/1425	2025 x 800 x 1040/1425	2020 x 800 x 1040/1425
Puissance - Poids	294 W - 203 Kg	440 W - 296 Kg	294 W - 309 Kg
Code article	QZ20 + VRX1538	QZ30 + VRX2038	QZ26 + VRX2038
PRIX TARIF	2490 € HT	3030 € HT	3190 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2160 € HT</b>	<b>2610 € HT</b>	<b>2690 € HT</b>





# Desserte réfrigérée (-2° +8°C) + Snacking System



Desserte en acier inox - Capacité 2 portes GN 1/1 - Isolation en polyuréthane 35 / 40 Kg/m<sup>3</sup> sans CFC - Panneau de commande avec affichage digital - Dégivrage automatique  
Portes avec joints magnétiques amovibles - Compartiment réfrigéré pour bacs (option) GN 1/3 - Roulettes en série (pieds réglables acier inox sur demande) - Fréon R134A - 230 V/1/50Hz

## Le concept Take away - Buffet-desserts... Petit déjeuner, brunch...

Structure en verre protection et plan de service

Emplacement réfrigéré pour recevoir 9 bacs (option) Gastro GN 1/3

### Crêpes System



Cuisine spectacle  
Vente à emporter...



Température avec affichage digital  
Groupe logé

**2080€ HT**  
KMN2  
CRÉPIÈRE EN OPTION

Desserte KMN2 + crêpes system

### Gaufres System



Panini Grill  
Churros  
Donuts  
Hot-dog

Grill  
Saucisses



### Pasta System

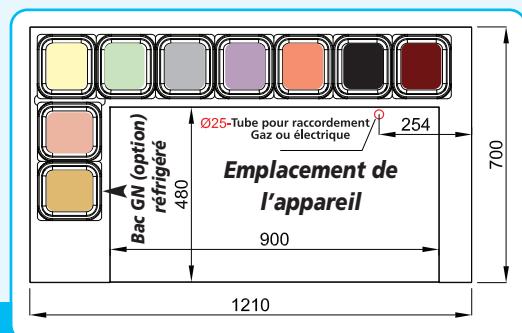
Friteuses

Wok...

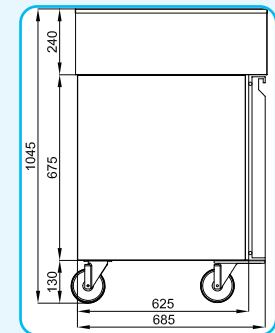
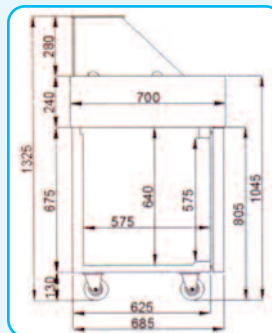
Grillade



### Plancha Grill



MODÈLE	2 PORTES
Température	-2° +8°C
Capacité desserte	9 x GN1/3
Puissance	360 W
Dimensions (mm)	1210 x 700 x 1330
Poids	135 Kg
Code article	KMN2
PRIX TARIF	2570€ HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2080€ HT</b>



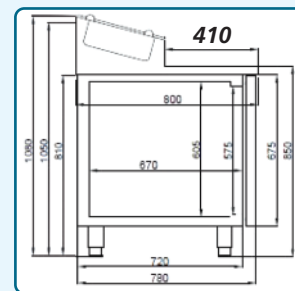
# Table Pizza Salad'Bar réfrigérée 2 & 3 portes Euronorm 40 x 60



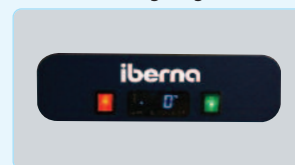
Table-Saladette Pizza réfrigérée en acier Inox avec un compartiment de bacs Gastro supérieur réfrigérés avec un système de serpentins muni de couvercle inox rabattable pour fin de service et un plan de travail en marbre d'une largeur de 410 mm - Existe en 2 ou 3 portes Euronorm 40 x 60 - Isolation en polyuréthane sans CFC - Panneau de contrôle digital Dégivrage automatique - Livré avec des roulettes (sur demande, pieds inox réglables) - Réévaporation automatique de l'eau - Joints magnétiques amovibles - Fréon : R134a Refroidissement gaz sans CFC - Température ambiante + 43 °C et 65 % d'humidité - Dotation 1 grille 40 x 60 par porte - 230 V/1/50Hz.

Sandwicherie, pizzeria, Food-truck, snack, brasserie, fast-food...

**iberna**



Affichage digital



Entièrement en Inox et coins arrondis



Roulettes de série



Sur demande : pieds inox réglables



Joints de porte magnétiques étanches



MODÈLE	2 PORTES 40X60	3 PORTES 40X60
Température	-2° + 8°C	-2° + 8°C
Dim. L x P x H mm	1550 x 800 x 850/1280	2100 x 800 x 850/1280
Poids	160 Kg	180 Kg
Code article	BMN155WPAS	BMN210WPAS
<b>PRIX TARIF</b>	<b>2340 € HT</b>	<b>2970 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>1840 € HT</b>	<b>2340 € HT</b>

Bacs gastro tous modèles voir page 48

**2340 € HT**  
BMN210WPAS

BAP 900	Bac à patons 400 x 600 x 70	15 € HT	11 € HT
GCEU	Grille clayette 400 x 600	44 € HT	34 € HT
PEN	Paire de glissières inox pour grille/clayette longueur 600 mm	24 € HT	19 € HT

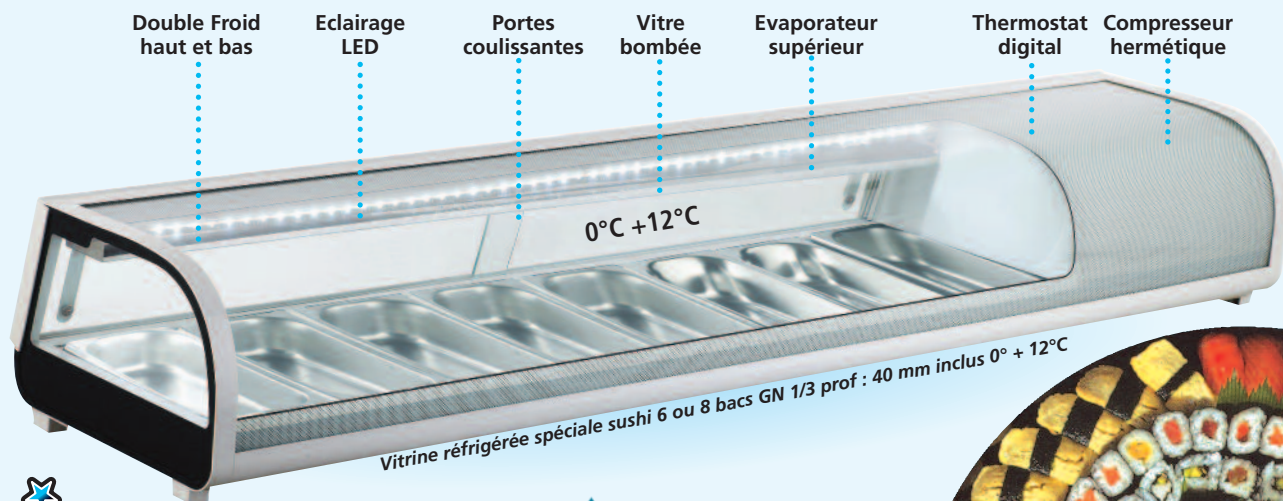




# Vitrine réfrigérée SPÉCIAL "SUSHI" DOUBLE FROID 0° + 12°C



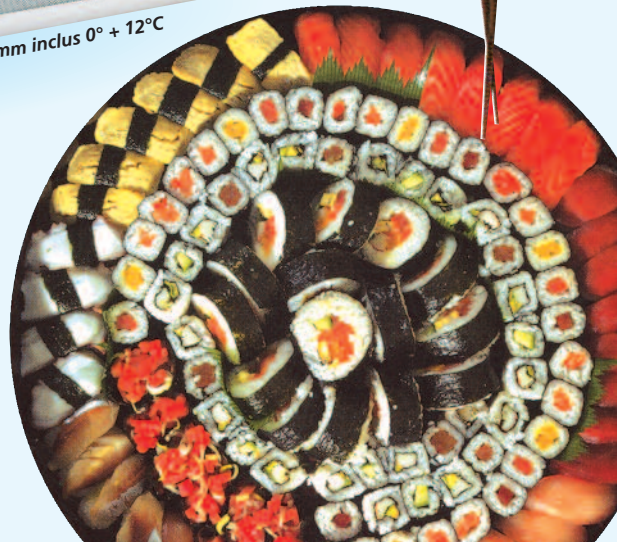
Très belle présentation avec vitre bombée - 6 ou 8 bacs Gastro Norm 1/3 profondeur 40 mm inclus - Isolation en polyuréthane 20 mm - Densité 40Kg/m<sup>3</sup> - Régulation de la température par un thermostat électronique avec affichage digital - Compresseur hermétique - Température 0 +12°C - Fréon R600a - Dégivrage automatique - Evaporation de l'eau du condensat manuel - Froid statique - Double évaporateur - Eclairage interne LED - Porte coulissante côté service - 230V/1/50Hz.



Vitrine réfrigérée spéciale sushi 6 ou 8 bacs GN 1/3 prof : 40 mm inclus 0° + 12°C

**1199€ HT**  
RTS62B

## SPÉCIAL SUSHI



MODÈLE	6 BACS	8 BACS
Capacité	6 x GN1/3	8 x GN1/3
Consommation	190 W	
Dimensions (mm)	1529 x 420 x 265	1800 x 420 x 265
Poids	41 Kg	45 Kg
Code article	RTS62B	RTS132B
PRIX TARIF	<del>1420 € HT</del>	<del>1490 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1199 € HT</b>	<b>1236 € HT</b>



# Vitrine réfrigérée SPÉCIAL "TAPAS" +1° + 5°C 6 & 8 BACS



Vitrines réfrigérées de comptoir spécial hors d'oeuvres froids (viandes, poissons coquillages, charcuteries, légumes etc...) température parfaitement homogène. Vitre bombée, porte arrière coulissante en plexi, interrupteur marche/arrêt, thermostat électronique, fréon R134. Fourni avec 6 ou 8 bacs GN 1/3 hauteur 40 mm - 230V/1 50hz.



## Spécial TAPAS



Eclairage LED

Tapas 6 bacs



Kémia, Antipasti, Mezze...

**1269€ HT**  
TAPAS 6 BACS



Tapas 8 bacs



MODÈLE	TAPAS 6 BACS	TAPAS 8 BACS
Puissance	160 W	165 W
Dimensions (mm)	1450 x 400 x 260	1800 x 400 x 260
Poids / Voltage	33 Kg / 230 V/1	40 Kg / 230 V/1
Code article	TPR60	TPR80
PRIX TARIF	<del>1490 € HT</del>	<del>1690 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1269 € HT</b>	<b>1399 € HT</b>

**1399€ HT**  
TAPAS 8 BACS

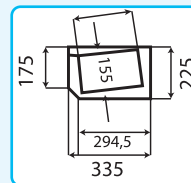
# Kit réfrigéré vitré "Gastro Line" POUR BACS GN 1/4 & GN 1/3



**10 MODÈLES STANDARD + 10 MODÈLES SUR DEMANDE (1033, 1333, 1933, 2233 - 1038, 1338, 1638, 1938, 2238, 2538)**

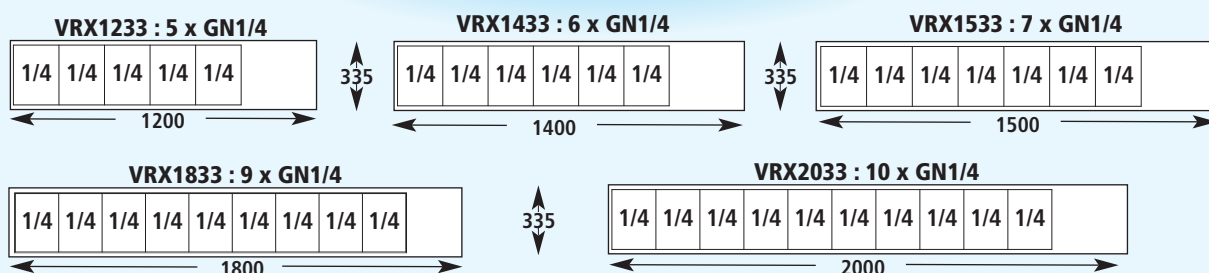
Kit Vitrine réfrigéré en acier inox - Pour bacs gastronorm (non fournis) 1/4 ou 1/3 prof. 150 mm maxi - Isolation 45 mm en polyuréthane expansé - Réfrigération statique - Dégivrage automatique - Evaporation automatique de l'eau de condensation - Temp./Humidité max. de l'ambiance : +33°C - 60%/HR - Thermostat électronique - Réfrigérant R 404a Bacs non fournis - 230V/150 Hz.

## Kit réfrigéré vitré : Version Bacs GN 1/4 - Série VRX33



**499 € HT**  
VR4120

Kit réfrigéré "Gastro Line" VRX33 bacs GN 1/4 (option) profondeur 150 mm maxi



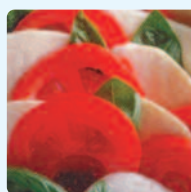
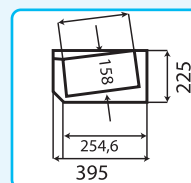
**BAC GN 1/4**  
Prof. 150 mm

Code article BA14150

~~19 € HT~~  
**15 € HT**

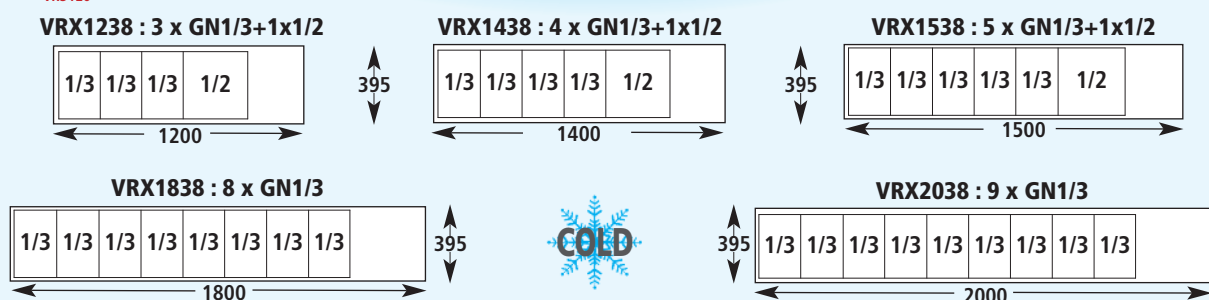


## Kit réfrigéré vitré : Version Bacs GN 1/3 - Série VRX38



**533 € HT**  
VR3120

Kit réfrigéré "Gastro Line" VRX38 bacs GN 1/3 profondeur 150 mm



**BAC GN 1/3**  
Prof. 150 mm

Code article BA13150

~~22 € HT~~  
**17 € HT**

Kit VITRINE réfrigérée VRX33 pour BACS GN1/4 (option)							Kit VITRINE réfrigérée VRX38 pour BACS GN1/3 (option)						
Code article	Référence	Capacité	Dimensions (mm)	Poids	PRIX TARIF	JACKPOT	Code article	Référence	Capacité	Dimensions (mm)	Poids	PRIX TARIF	JACKPOT
VR 4120	VRX1233	5 x GN 1/4	1200 x 335 x 435	32 Kg	<del>610 € HT</del>	<b>499 € HT</b>	VR 3120	VRX1238	3 x GN 1/3+1x1/2	1200 x 385 x 435	35 Kg	<del>640 € HT</del>	<b>533 € HT</b>
VR 4140	VRX1433	6 x GN 1/4	1400 x 335 x 435	35 Kg	<del>640 € HT</del>	<b>536 € HT</b>	VR 3140	VRX1438	4 x GN 1/3+1x1/2	1400 x 385 x 435	38 Kg	<del>690 € HT</del>	<b>579 € HT</b>
VR 4150	VRX1533	7 x GN 1/4	1500 x 335 x 435	36 Kg	<del>690 € HT</del>	<b>569 € HT</b>	VR 3150	VRX1538	5 x GN 1/3+1x1/2	1500 x 385 x 435	42 Kg	<del>740 € HT</del>	<b>619 € HT</b>
VR 4180	VRX1833	9 x GN 1/4	1800 x 335 x 435	39 Kg	<del>760 € HT</del>	<b>630 € HT</b>	VR 3180	VRX1838	8 x GN 1/3	1800 x 385 x 435	45 Kg	<del>800 € HT</del>	<b>660 € HT</b>
VR 4200	VRX2033	10 x GN 1/4	2000 x 335 x 435	42 Kg	<del>800 € HT</del>	<b>667 € HT</b>	VR 3200	VRX2038	9 x GN 1/3	2000 x 385 x 435	48 Kg	<del>860 € HT</del>	<b>719 € HT</b>

Bacs gastro tous modèles voir page 48



# Cuve réfrigérée encastrable "statique" ou ventilée 2,3,4 & 5 GN1/1



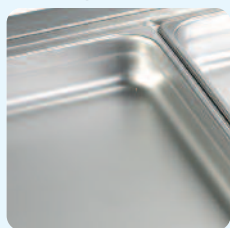
Cuve de refroidissement encastrable idéal pour buffet, self, vente à emporter, service en salle - Carrosserie en acier INOX 304 - Compatible pour bacs Gastro norm GN1/1 (non fournis) - Refroidissement statique ou ventilé voir ci-dessous - Thermostat électronique - Affichage digital - Dégivrage automatique - Réfrigérant R134a - Class 4 - Température réglables de 2° à 8°C - Existe en 4 capacités de 120 à 300 litres - 220-240/50Hz.



## Cuve système "drop'in" encastrable Cafétéria, self service, buffet à volonté...



Conçu pour des bacs GN1/1, non fournis



Bacs gastro tous modèles voir page 48



Évaporation automatique d'eau de décongélation



Version froid statique

Version froid ventilé

Modèle	2xGN1/1	3xGN1/1	4xGN1/1	5xGN1/1
Dimensions (mm)	768 x 678 x 536	1102 x 678 x 536	1436 x 678 x 536	1770 x 678 x 536
Dim. interne(mm)	740 x 650	1075 x 650	1405 x 650	1740 x 650
Puissance / Poids	250 W - 44 Kg	250 W - 50 Kg	250 W - 75 Kg	250 W - 86 Kg
Code article	CWV2	CWV3	CWV4	CWV5
PRIX TARIF	<del>1240 € HT</del>	<del>1340 € HT</del>	<del>1490 € HT</del>	<del>1630 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1070 € HT</b>	<b>1170 € HT</b>	<b>1280 € HT</b>	<b>1390 € HT</b>

Modèle	2xGN1/1	3xGN1/1	4xGN1/1	5xGN1/1
Dimensions (mm)	788 x 688 x 636	1122 x 688 x 636	1456 x 688 x 636	1790 x 688 x 636
Dim. interne(mm)	755 x 655	1090 x 660	1425 x 655	1755 x 655
Puissance / Poids	250 W - 46 Kg	250 W - 52 Kg	250 W - 75 Kg	250 W - 86 Kg
Code article	CW2V	CW3V	CW4V	CW5V
PRIX TARIF	<del>1350 € HT</del>	<del>1480 € HT</del>	<del>1650 € HT</del>	<del>1890 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1167 € HT</b>	<b>1277 € HT</b>	<b>1427 € HT</b>	<b>1632 € HT</b>



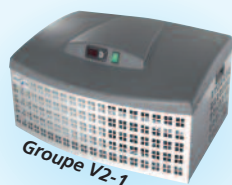
# Chambre de refroidissement de fûts / cageots AVEC GROUPE RÉFRIGÉRANT



Chambre de refroidissement de fûts à panneaux modulaires, installation simple, Finition panneaux laqué et résistant - Plancher en acier inoxydable, Portes arrondies poignées ergonomiques - Nettoyage facile, Isolation en polyuréthane injecté à haute pression, Joints magnétiques étanches, Voltage 230V/1-50Hz.



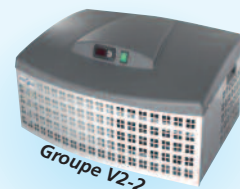
**Groupe réfrigéré supérieur**  
V2-1 pour chambres V1-2x1, V1-2x2 & V1-3x1  
V2-2 pour chambres V1-3x2, V1-4x1 & V1-4x2



Groupe V2-1



Chambre démontable



Groupe V2-2

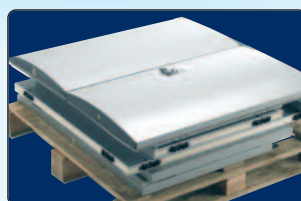
**728 € HT**  
V2-1

**769 € HT**  
V2-2

SÉRIE V1/V2	Groupe réfrigérant Monobloc V2-1
Capacité	+2° +8°C
Dim. L x P x Hmm	675 x 495 x 305
Code article	10402001
PRIX TARIF	<del>890 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>728 € HT</b>

**1099 € HT**  
V1-4X1

Température +2°+8°C  
Fréon R134a



Panneaux Epaisseur 40 mm



Groupe réfrigérant Monobloc V2-2
+2° +8°C
675 x 495 x 305
10402002
<del>940 € HT</del>
<b>769 € HT</b>

MODÈLE	V1 - 2 x 1	V1 - 2 x 2	V1 - 3 x 1	V1 - 3 x 2	V1 - 4 x 1	V1 - 4 x 2
<b>Chambre de refroidissement de fûts (6 modèles)</b>						
	2/4 fûts - 50/30 litres	4/8 fûts - 50/30 litres	3/6 fûts - 50/30 litres	6/12 fûts - 50/30 litres	4/8 fûts - 50/30 litres	8/16 fûts - 50/30 litres
Dim. ext. (mm)	1060 x 730 x 1060	1060 x 995 x 1060	1465 x 730 x 1060	1465 x 995 x 1060	1870 x 730 x 1060	1870 x 995 x 1060
Code article	10401001	10401002	10401003	10401004	10401005	10401006
PRIX TARIF	<del>890 € HT</del>	<del>1030 € HT</del>	<del>1140 € HT</del>	<del>1298 € HT</del>	<del>1360 € HT</del>	<del>1566 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>722 € HT</b>	<b>839 € HT</b>	<b>938 € HT</b>	<b>1058 € HT</b>	<b>1099 € HT</b>	<b>1284 € HT</b>



# Cellule mixte de refroidissement & congélation rapide



Refrigerateur rapide/congérateur permettant de préparer les aliments à l'avance - Outil indispensable pour tous les chefs - Utile en laboratoire de qualité, rapidité, hygiène et économie grâce à son efficacité. Le refroidissement et congélation rapide permettent de préserver (pendant 6 jours maxi) la fraîcheur et l'arôme des mets et plats cuisinés. Les caractéristiques nutritives et organoleptiques demeurent intactes tout en évitant des inconvénients désagréables tels que la perte de poids et de liquides ou l'oxydation. Cette fonction est parfaitement sûre et conforme aux normes en vigueur en matière d'hygiène alimentaire.



3 niveaux GN1/1  
Version TOP

**2370€ HT**  
Y 2-3



5 niveaux GN1/1  
ou 600 x 400

**2990€ HT**  
Y 2-5



Super  
professionnel

**NOUVEAU**

Avec microprocesseur en option : clés USB  
intégré en façade



14 niveaux GN1/1  
ou 600 x 400

**6990€ HT**  
Y 2-14

MODÈLE	Y 2-3	Y 2-5	Y 2-7	Y 2-10	Y 2-14
Capacité	3 x GN1/1	5 x GN1/1 ou 600 x 400 Pâtissier	7 x GN1/1 ou 600 x 400 Pâtissier	10 x GN1/1 ou 600 x 400 Pâtissier	14 x GN1/1 ou 600 x 400 Pâtissier
Capacité de refroidissement	+90°C / +3°C 90 mn - 10 Kg	+90°C / +3°C 90 mn - 20 Kg	+90°C / +3°C 90 mn - 30 Kg	+90°C / +3°C 90 mn - 40 Kg	+90°C / +3°C 90 mn - 50 Kg
Capacité de surgélation	+90°C / -18°C 240 mn - 6 Kg	+90°C / -18°C 240 mn - 14 Kg	+90°C / -18°C 240 mn - 20 Kg	+90°C / -18°C 240 mn - 28 Kg	+90°C / -18°C 240 mn - 35 Kg
Puissance	500 W	1000 W	1300 W	2000 W	2200 W
Dim. L x P x H mm	670 x 715 x 500	810 x 830 x 850	810 x 875 x 1050	810 x 875 x 1360	810 x 875 x 1735
Poids	70 Kg	123 Kg	144 Kg	177 Kg	229 Kg
Code article	Y23	Y25	Y27	Y210	Y214
PRIX TARIF	2890 € HT	3690 € HT	5190 € HT	6690 € HT	8560 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2370 HT</b>	<b>2990 HT</b>	<b>4350 HT</b>	<b>5550 HT</b>	<b>6990 HT</b>

MERCATUS  
ingenious  
cooling



Cellule de refroidissement  
OU  
Surgélation

Gastro GN 1/1

Armoire réfrigérée

FROID  
POSITIF  
0° +8°C

OU  
FROID  
NÉGATIF  
-18° -23°C

Y4 ou Y5

Armoire  
Y4

**2 en 1**

- a cellule de refroidissement
- b Armoire réfrigérée GN1/1 positive 0° +8°C

Armoire  
Y5

**4 en 1**

- a cellule de refroidissement
- b Armoire réfrigérée GN1/1 positive 0° +8°C
- c cellule de congélation & surgélation
- d Armoire réfrigérée GN1/1 négative -18° -23°C

MERCATUS



Prix de l'innovation

Armoire/Cellule. 2 en 1. Cellule de refroidissement rapide (de 70°C à 3°C en 90 minutes), et armoire de réfrigération et conservation (Y4). Cellule de surgélation + armoire négative -18°C (Y5). Puissante unité de refroidissement avec 80 mm d'isolation permet une grande performance, et un rendement de 20 kg par cycle de refroidissement rapide et 12 kg (240min) à +70°C à -18°C congélation. Flexibilité incomparable : système frigorifique fonctionnant comme une armoire conventionnelle et aussi exécuter des cycles de refroidissement rapide (Y4) et surgélation (Y5). Compacte, grande capacité : la cellule permet de stocker jusqu'à 5 bacs GN 1/1 en mode refroidissement rapide ou surgélation et 16 bacs GN 1/1 en mode conservation. 4 programmes Press & Go : deux Soft Chill (sonde ou temps), et deux Hard Chill (sonde ou temps), tous passent automatiquement en mode de conservation à la fin de chaque cycle de travail pour un fonctionnement classique - Entièrement en acier inox AISI 304 - Porte réversible - Ventilateurs avec un élevé indice de protection (IP45) - Froid ventilé - Fréon : R404A - 230V/1/50Hz.



Capacité : 16 Bacs GN 1/1  
en mode refroidissement  
ou congélation



Porte à fermeture  
automatique et maintien  
de la position ouverte à 100°



80 mm pour une  
isolation performante



Fil d'appareil de chauffage  
incorporé



Programmeur  
de contrôle électronique

**2980€ HT**  
Y4

MODÈLE	Y4	Y5
Volume brute	320 litres	
Puissance / W / Hp	505 W - 1/3 Hp	975 W - 2/3 Hp
Dim. L x P x H mm	510 x 700 x 2070	
Poids	130 Kg	135 Kg
Code article	Y4	Y5
PRIX TARIF	3680 € HT	4660 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2980 HT</b>	<b>3984 HT</b>





# Chambre de stockage réfrigérée démontable



Armoire de stockage démontable pour : laitage, fruits, légumes... Constituée de panneaux modulaires - Facile à monter en kit  
Version : acier laqué (sur demande version inox / boucherie) - Dim. internes : 855 x 885 x 1912 mm/ 5 niveaux de stockage - Porte à grande ouverture avec poignée anti-glissante - Plancher acier inox et pieds réglables en hauteur - Grilles en tube acier inox - Joints magnétiques étanches facilement remplaçables - Isolation en polyuréthane sans CFC, injecté à haute pression épaisseur 40 mm - Unité de refroidissement monobloc à haute performance - Contrôle digital - Re-évaporation des eaux condensées et dégivrage automatique - 230V/1



L'armoire chambre froide...

...passe-partout "DÉMONTABLE"

MERCATUS

ingenious cooling



UNITÉ DE REFOUILLISSEMENT MONOBLOC  
Affichage digital - Dégivrage automatique  
Re-évaporation des eaux condensées  
Température positive +2 +8°C  
343 Watts - Réfrigérant R134a

MODÈLE	V4 2000 V2-3
Désignation	Ensemble complet : chambre armoire froide de stockage avec kit inox 3 niveaux + unité de refroidissement
Capacité - Poids	1,50 m3 - 180 Kg
Dim. L x P x H mm	935 x 995 x 2000 + H 390 / groupe
Dotation	3 niveaux / Grilles inox
Code article	SRV 423 ME
PRIX TARIF	2999 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2399 € HT</b>



Ensemble complet :  
chambre de stockage  
+ unité de refroidissement

3 grilles en tube acier inox  
pour le stockage des produits frais  
porte à grand angle d'ouverture



Existe en version spéciale  
boucherie



2399 € HT  
SRV 423



PANNEAUX MODULAIRES  
Livrés en kit prêt à monter



# Refroidisseur de déchets / Unité de refroidissement Monobloc



Solution idéale pour les cuisines professionnelles, les métiers de bouche...

Equipement idéal pour les cuisines professionnelles, les métiers de bouche et tous les environnements sensibles aux bactéries - Chambre pour la conservation de déchets organiques, panneaux modulaires, conçue pour garantir les meilleures conditions sanitaires et éviter la multiplication bactériologique. Intérieur et extérieur en acier inoxydable - Disponible en version simple ou double avec intérieur conçu pour recevoir des poubelles de 240l - Joints magnétiques étanches facilement remplaçables assurent une étanchéité totale - Plancher en acier inoxydable renforcé et pieds, réglables en hauteur par l'intérieur - Portes arrondies avec poignée antiglissante Isolation en polyuréthane exempt de CFC, injecté à haute pression.



Groupe V6-1 ou 2



Intérieur prévu pour  
containers de 240 litres



Intérieur et extérieur  
tout en inox



240 litres

V5-1 - 1 compartiment



2x240 litres

V5-2 - 2 compartiments

MERCATUS

Quality Land



Caoutchouc  
facilement remplaçable



Existe en versions  
simple et double

## Unité de refroidissement Monobloc V6

Finitions en acier inoxydable - Contrôleur électronique - Re-évaporation des eaux condensées et dégivrage automatiques Système d'emboîtement pour une installation facile - Facilité d'accès aux éléments du groupe frigorifique.

Code article	Modèle / Désignation	Capacité	Dimensions L x P x H	Kg	PRIX TARIF	<b>JACKPOT</b>
10405001-0-0-0	V5- 1 Chambre/Conteneur démontable - Simple	240 litres	1020 x 870 x 1290 mm	84	1580 € HT	1264 € HT
10406001-0-0-0	V6-1 Unité de refroidissement adaptable +2 à +8°C - Fréon R134a		285 x 545 x 745 mm	29	910 € HT	728 € HT
<b>TOTAL</b>					<b>2490 € HT</b>	<b>1992 € HT</b>
10405002-0-0-0	V5- 2 Chambre/Conteneur démontable - Double	2x240 litres	1750 x 870 x 1290 mm	134	2600 € HT	2080 € HT
10406002-0-0-0	V6-2 Unité de refroidissement adaptable +2 à +8°C - Fréon R134a		285 x 545 x 745 mm	34	970 € HT	776 € HT
<b>TOTAL</b>					<b>3570 € HT</b>	<b>2856 € HT</b>

# Mini- Chambre froide Positive ou Négative Démontable



Mini chambres froides (O12) Positive et O14 Négative - Solution idéale pour les professionnels des CHR et métiers de bouche - Grande capacité de stockage, encombrement minimum. Panneaux modulaires de 80 mm d'épaisseur couleur silver - Fiables et conçues pour fonctionner dans des environnements tropicalisés - Capacité 1500 litres (volume 1,2 m<sup>3</sup>) - 5 niveaux de stockage sur des étagères / grilles en acier inoxydable réglables - Concept pratique : entièrement démontable pour trouver sa place aux endroits à accès limité - Unité de réfrigération est pré-assemblée sur le panneau du plafond, réduisant au strict minimum le temps nécessaire pour mettre en place ces mini chambres froides - 230V/1/50HZ.



## La mini-chambre froid...passe-partout "démontable"



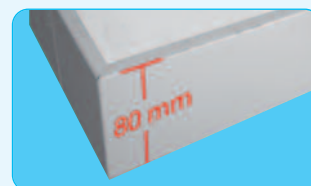
Design, conception, fiabilité

Quality Land

MERCATUS



Contrôle électronique programmable



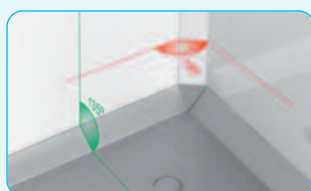
Isolation écologique de 80 mm d'épaisseur



Plancher en acier inoxydable antidérapant à angles arrondis



Soupape de sûreté de pression Chauffée



Angles préformés 135° pour faciliter le nettoyage

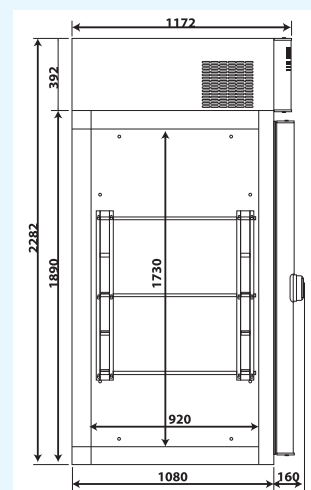
2840€ HT  
10712001



Trois étagères / grilles en acier inox d'une grande solidité

Panneaux en acier prélaqué, avec revêtement anti-corrosion apte au contact alimentaire Isolation en polyuréthane écologique avec zéro ODP et zéro GWP Porte à fermeture automatique avec maintien de la position ouverte à 100° Porte pivotante réversible avec charnières renforcées - Poignée ergonomique, avec serrure à clé et ouverture anti-panique interne - Joints magnétiques extractible, entretien facile - Cordon chauffant antigel dans l'entourage de la porte - Panneau de contrôle intégré avec thermostat électronique et interrupteur Unité de réfrigération avec dégivrage automatique et évaporation électrique des eaux condensées Condensation et évaporation à ventilation forcée.

Mini cold room	Positive O12	Négative O14
Capacité (litres)	1496	1496
Puissance Frigo	720 W	860 W
Puissance absorbée	850 W	940 W
Puis. Compresseur/	1/2 hp	1 hp
Fréon	R134a	R404a
Dim. L x P x Hmm	1100 x 1080 x 2280	1100 x 1080 x 2280
Poids	285 Kg	290 Kg
Code article	10712001	10714001
<b>PRIX TARIF</b>	<del>3450</del> € HT	<del>3990</del> € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2840</b> € HT	<b>3299</b> € HT





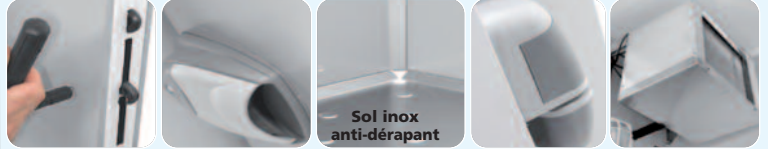
# Chambre froide démontable positive -4°+4°C 37 modèles standard

Panneaux isothermes - Extérieur en acier alimentaire laqué coloris light-grey - Fréon R404A Classe climatique 4 (30°) - Compresseur tropicalisé - Régulation digitale - Dégivrage automatique gaz chaud - Evaporation des eaux de dégivrage - Eclairage intérieur automatique dès l'ouverture de la porte - Groupe frigorifique pré-monté sur panneau Montage facile par crochets actionnés par clef (fournie) Isolation en polyuréthane sans CFC - Porte galbée réversible hauteur 1950 mm, avec angle interne taillé à 45°, autobloquante à 90°, disponible en 2 dimensions (600 et 700 mm) - Fermeture à clef avec système d'ouverture intérieur (sécurité) - Plancher en inox anti-dérapant - Rayonnage (option) - 4 niveaux Alu anodisé et étagères en polyéthylène - 220 V/1.

Puissance des groupes positifs :

10802001 / 10802002 = 920 W - 10802004 = 1110 W - 10802005 = 1290 W

## ÉPAISSEUR PANNEAUX 80 mm - HAUTEUR 2110 mm



Montage facile par crochets



Eclairage interne



Chambre froide complète : livrée en 3 colis



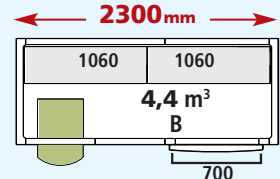
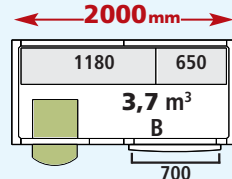
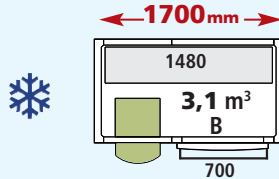
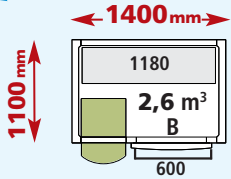
Porte avec serrure + sécurité

Prévoir toutes expéditions des chambres froides uniquement en "affrètement"

### Profondeur

Capacité / M<sup>3</sup>

Dim. porte mm



Code article	€ HT	JACKPOT
CFP 1411	2300	1950
10802001	2040	1729
RC1180	385	278

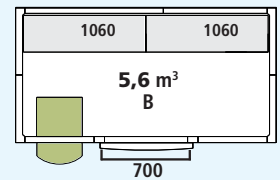
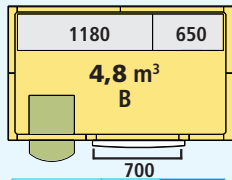
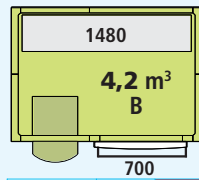
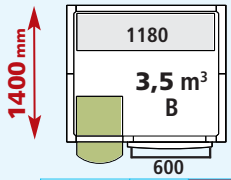
Code article	€ HT	JACKPOT
CFP 1711	2640	2245
10802002	2040	1729
RC1480	420	320

Code article	€ HT	JACKPOT
CFP 2011	2990	2529
10802002	2040	1729
RC1180RC065	691	511

Code article	€ HT	JACKPOT
CFP 2311	3190	2699
10802002	2040	1729
RC106RC106	736	562

### Capacité / M<sup>3</sup>

Dim. porte mm



Code article	€ HT	JACKPOT
CFP 1414	2640	2236
10802001	2040	1729
RC1180	385	278

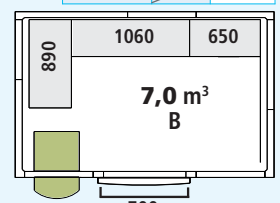
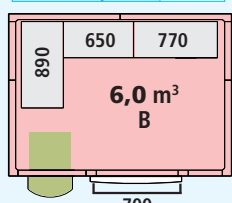
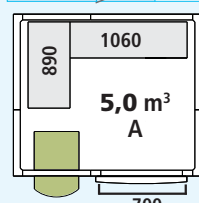
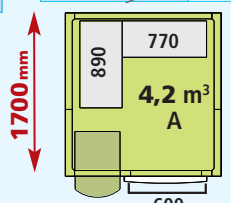
Code article	€ HT	JACKPOT
CFP 1714	2990	2559
10802002	2040	1729
RC1480	420	320

Code article	€ HT	JACKPOT
CFP 2014	3290	2799
10802002	2040	1729
RC1180RC065	691	511

Code article	€ HT	JACKPOT
CFP 2314	3620	3099
10802004	2290	1959
RC106RC106	946	722

### Capacité / M<sup>3</sup>

Dim. porte mm



Code article	€ HT	JACKPOT
CFP 1417	2990	2559
10802001	2040	1729
RC89RC077	656	490

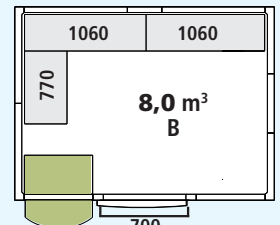
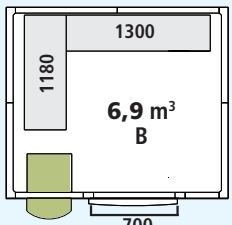
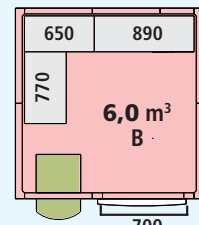
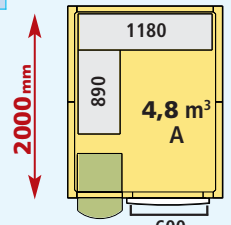
Code article	€ HT	JACKPOT
CFP 1717	3290	2799
10802002	2040	1729
RC89RC106	696	533

Code article	€ HT	JACKPOT
CFP 2017	3690	3099
10802004	2290	1959
RC89RC065/77	906	679

Code article	€ HT	JACKPOT
CFP 2317	4100	3470
10802004	2290	1959
RC89RC10665	946	722

### Capacité / M<sup>3</sup>

Dim. porte mm



Code article	€ HT	JACKPOT
CFP 1420	3290	2799
10802001	2040	1729
RC89RC118	711	543

Code article	€ HT	JACKPOT
CFP 1720	3690	3099
10802004	2290	1959
RC7RC065/89	896	681

Code article	€ HT	JACKPOT
CFP 2020	3960	3388
10802004	2290	1959
RC1180RC130	821	632

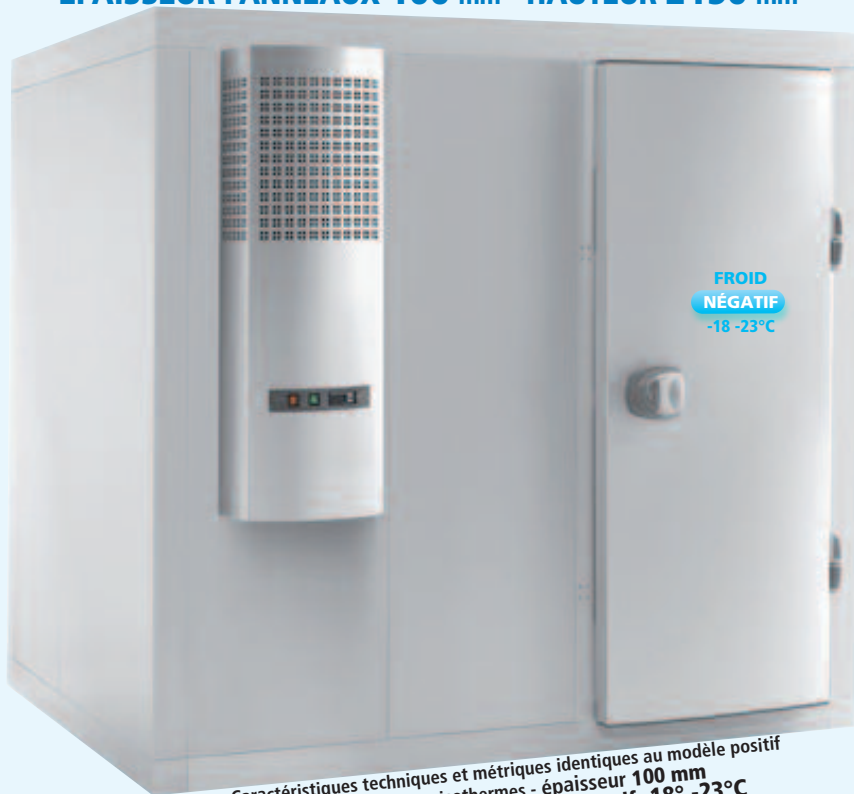
Code article	€ HT	JACKPOT
CFP 2320	4480	3799
10802005	2590	2199
RC7RC106106	986	771

# Chambre froide complète démontable négative -18°-23°C

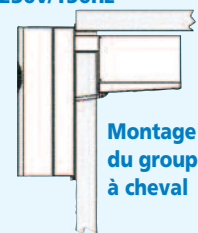


EPAISSEUR PANNEAUX 100 mm - HAUTEUR 2150 mm

Rayonnage optionnel selon chambre  
Modèle et volume (voir ci-dessous et page suivante)



Groupe Réfrigérant Version à cheval (chevauchant)  
Positif : -5°C +5°C Négatif : -15°C -25°C  
Fréon R404a - 230v/150hz



Montage du groupe à cheval

Caractéristiques techniques et métriques identiques au modèle positif  
Mais : Panneaux isothermes - épaisseur 100 mm  
Hauteur ext. 2150 mm - Froid Négatif -18° -23°C

Groupe Positif -5°+5°C Groupe Négatif -15°-25°C

Code article	€ HT	JACKPOT
Pour volume de 2 à 7,5 m <sup>3</sup>		
MGM1053153F	2270	1860
Pour volume de 7,5 à 9,5 m <sup>3</sup>		
MGM10602F	2470	1980

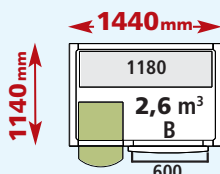
Code article	€ HT	JACKPOT
Pour volume de 2 à 7 m <sup>3</sup>		
BGM117522F	2940	2360
Pour volume de 7 à 10 m <sup>3</sup>		
BGM21802F	3480	2750



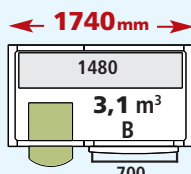
## Profondeur

Capacité / M<sup>3</sup>

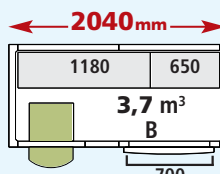
Dim. porte mm



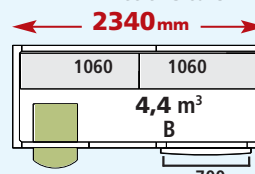
Code article	€ HT	JACKPOT
CFN 1411	2520	2140
1803001	2690	2290
Rayonnage	RC1180	385 278



Code article	€ HT	JACKPOT
CFN 1711	2930	2490
1803002	2690	2290
Rayonnage	RC1480	420 320



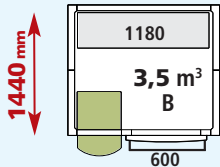
Code article	€ HT	JACKPOT
CFN 2011	3290	2799
1803002	2690	2290
Rayonnage	RC118RCO65	691 511



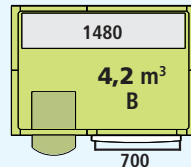
Code article	€ HT	JACKPOT
CFN 2311	3440	2999
1803002	2690	2290
Rayonnage	RC106RCO106	736 562

Capacité / M<sup>3</sup>

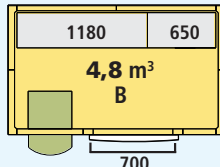
Dim. porte mm



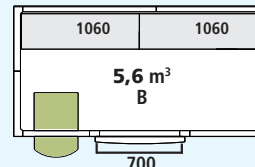
Code article	€ HT	JACKPOT
CFN 1414	2900	2490
1803001	2690	2290
Rayonnage	RC1180	385 278



Code article	€ HT	JACKPOT
CFN 1714	3290	2799
1803002	2690	2290
Rayonnage	RC1480	420 320



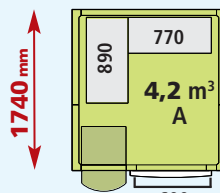
Code article	€ HT	JACKPOT
CFN 2014	3590	3090
1803002	2690	2290
Rayonnage	RC118RCO65	691 511



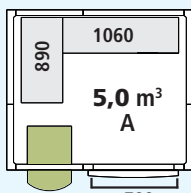
Code article	€ HT	JACKPOT
CFN 2314	3960	3490
1803004	3290	2770
Rayonnage	RC106RCO106	946 722

Capacité / M<sup>3</sup>

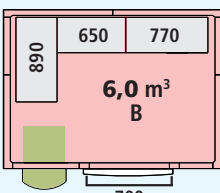
Dim. porte mm



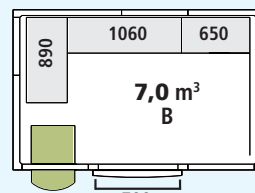
Code article	€ HT	JACKPOT
CFN 1417	3290	2799
1803001	2690	2290
Rayonnage	RC89RCO77	656 490



Code article	€ HT	JACKPOT
CFN 1717	3690	3180
1803002	2690	2290
Rayonnage	RC89RCO106	696 533



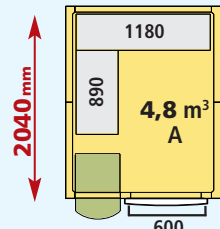
Code article	€ HT	JACKPOT
CFN 2017	3990	3440
1803004	3290	2770
Rayonnage	RC89RCO65/77	906 679



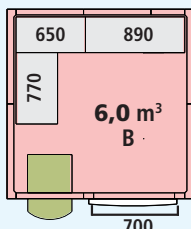
Code article	€ HT	JACKPOT
CFN 2317	4390	3790
1803004	3290	2770
Rayonnage	RC89RCO10665	946 722

Capacité / M<sup>3</sup>

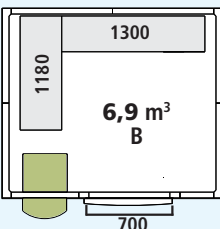
Dim. porte mm



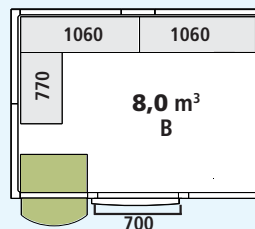
Code article	€ HT	JACKPOT
CFN 1420	3590	3090
1803001	2690	2290
Rayonnage	RC89RCO118	711 543



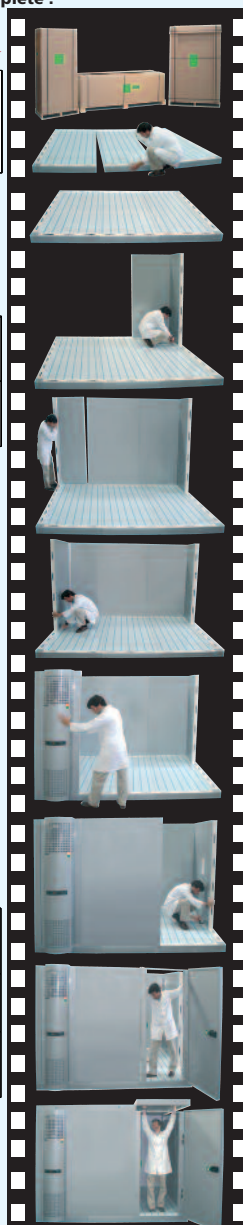
Code article	€ HT	JACKPOT
CFN 1720	3990	3440
1803004	3290	2770
Rayonnage	RC77RCO65/89	896 681



Code article	€ HT	JACKPOT
CFN 2020	4380	3730
1803004	3290	2770
Rayonnage	RC118RCO130	821 632

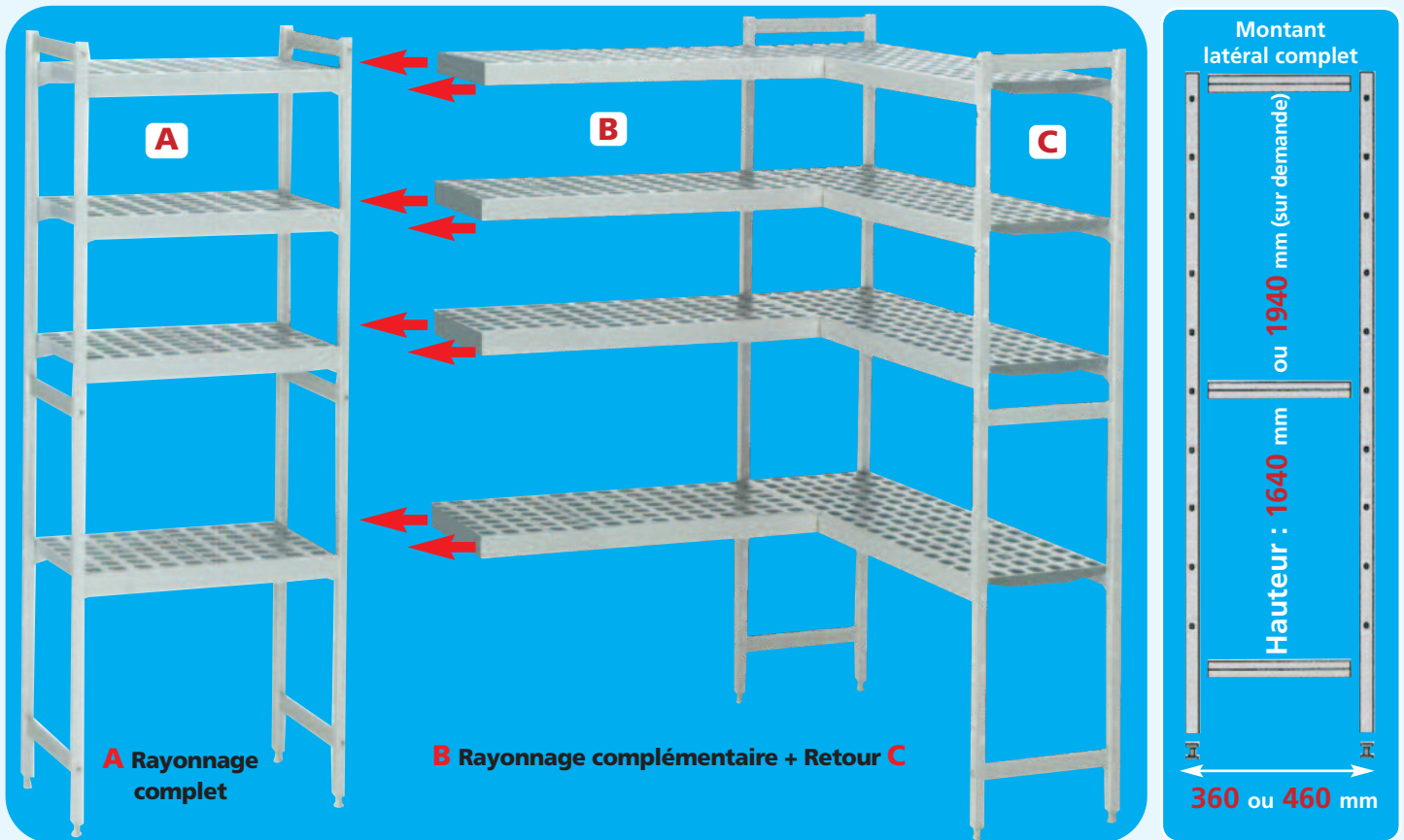


Code article	€ HT	JACKPOT
CFN 2320	4800	4180
1803005	3600	3100
Rayonnage	RC77RCO106106	986 771





**A** Rayonnage de départ complet + **B** Rayonnages complémentaires = 1 montant + 4 étagères



## Rayonnage "COMPLÉMENTAIRE" : Hauteur 1640 mm

### Profondeur 360 mm

Longueur	Code	HT €	Promo
650 mm	RCO063616	240	183
770 mm	RCO073616	260	195
890 mm	RCO083616	280	210
940 mm	RCO093616	300	225
1060 mm	RCO103616	320	240
1180 mm	RCO113616	332	246
1300 mm	RCO133616	344	258
1480 mm	RCO143616	380	284
1600 mm	RCO163616	394	299

### Profondeur 460 mm

Longueur	Code	HT €	Promo
650 mm	RCO064616	268	200
770 mm	RCO074616	290	219
890 mm	RCO084616	315	236
940 mm	RCO094616	330	249
1060 mm	RCO104616	349	263
1180 mm	RCO114616	367	274
1300 mm	RCO134616	388	289
1480 mm	RCO144616	429	322
1600 mm	RCO164616	440	338

## Etagère SUPPLÉMENTAIRE

### Profondeur 360 mm

Longueur	Code article	HT €	Promo
650 mm	ET6536	31	23
770 mm	ET7736	36	27
890 mm	ET8936	40	30
940 mm	ET 9436	45	34
1060 mm	ET10636	50	37
1180 mm	ET11836	54	40
1300 mm	ET13036	58	44
1480 mm	ET14836	68	50
1600 mm	ET16036	70	54

## Rayonnage "COMPLÉMENTAIRE" : Hauteur 1940 mm

### Profondeur 360 mm

Longueur	Code	HT €	Promo
650 mm	RCO063620	270	197
770 mm	RCO073620	288	212
890 mm	RCO083620	300	229
940 mm	RCO093620	318	240
1060 mm	RCO103620	335	252
1180 mm	RCO113620	348	260
1300 mm	RCO133620	360	273
1480 mm	RCO143620	388	292
1600 mm	RCO163620	410	309

### Profondeur 460 mm

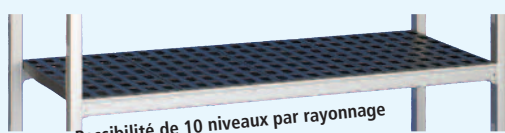
Longueur	Code	HT €	Promo
650 mm	RCO064620	290	222
770 mm	RCO074620	315	239
890 mm	RCO084620	339	256
940 mm	RCO094620	358	269
1060 mm	RCO104620	370	280
1180 mm	RCO114620	390	290
1300 mm	RCO134620	412	310
1480 mm	RCO144620	440	330
1600 mm	RCO164620	470	350

## Etagère SUPPLÉMENTAIRE

### Profondeur 460 mm

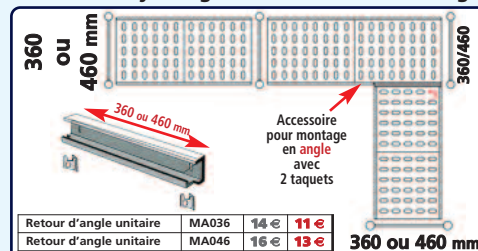
Longueur	Code article	HT €	Promo
650 mm	ET6546	36	27
770 mm	ET7746	42	33
890 mm	ET8946	48	36
940 mm	ET9446	53	39
1060 mm	ET10646	57	42
1180 mm	ET11846	64	49
1300 mm	ET13046	70	54
1480 mm	ET14846	78	59
1600 mm	ET16046	88	66

### Etagère supplémentaire adaptable



Possibilité de 10 niveaux par rayonnage maximum et 2 minimum

### Schéma de rayonnage monté avec retour d'angle



### Montant latéral Prof. 360 mm

Code article	Prof. x Haut. mm	HT €	Promo
MC 3616	360 x 1640	56	44
MC 3620	360 x 1940	69	54

### Montant latéral Prof. 460 mm

Code article	Prof. x Haut. mm	HT €	Promo
MC 4616	460 x 1640	62	47
MC 4620	460 x 1940	72	56

# Rayonnage "modulaire" clayettes amovibles



Rayonnage "modulaire" conçu essentiellement pour le stockage alimentaire ou tout autre type de rangement - Structure très robuste en aluminium anodisé anticorrosion de 15 microns - Montage et démontage facile et sans outil - Plateaux amovibles auto-ventilation des clayettes en polypropylène lavable en machine et interchangeable - Grande variété d'application dans les secteurs les plus divers de l'industrie alimentaire de l'équipement et laboratoire - Grâce à sa grande versatilité et flexibilité d'utilisation, ces rayonnages permettent d'optimiser les espaces pour une gestion maximum de toutes activités professionnelles - 2 profondeurs : 360 et 460 mm ; 2 hauteurs : 1640 et 1940 mm ; 9 longueurs différentes permettant ainsi d'avoir des multitudes de combinaisons adaptées à vos locaux et besoins. (Livré démonté).

**9 longueurs standard, 2 Profondeurs 360 & 460 mm 2 hauteurs 1640 ou 1940 mm**

*Indispensable pour le stockage : de l'industrie agroalimentaire, métiers de bouche, Grande cuisines, Chambre froide, collectivité, laboratoire, hôtellerie, éconamat, réserve sèche...*

**Robustesse :**  
Châssis en aluminium anodisé anti-corrosion de 15 microns

Les crochets d'angle permettent de supprimer l'échelle et de stocker les produits aux angles avec une bonne accessibilité

Rapidité et facilité de Montage et démontage sans outils

Compatible avec bacs Gastro norm GN 1/1 GN 1/2 GN 1/3

**Rayonnage fixe linéaire(s) en L (l) en U (u)**  
36 références de rayonnage  
Plusieurs centaines de combinaisons possibles

Possibilité de 10 niveaux réglables par échelles et minimum 2

Clayettes amovibles en polyéthylène haute résistance. Supporte les températures de -40° jusqu'à 80°C et lavable en machine

## Rayonnage "complet" LINÉAIRE (prêt à monter) comprenant 2 montants + 4 étagères inclus

Rayonnage complet

Servant de base de départ **A**

### Rayonnage complet : Hauteur 1640 mm

Profondeur 360 mm				Profondeur 460 mm			
Longueur	Code	HT €	Promo	Longueur	Code	HT €	Promo
650 mm	RC65 3616	270	207	650 mm	RC65 4616	300	230
770 mm	RC77 3616	290	220	770 mm	RC77 4616	320	242
890 mm	RC89 3616	312	233	890 mm	RC89 4616	336	262
940 mm	RC94 3616	330	252	940 mm	RC94 4616	358	276
1060 mm	RC106 3616	350	264	1060 mm	RC106 4616	374	289
1180 mm	RC118 3616	360	278	1180 mm	RC118 4616	396	300
1300 mm	RC130 3616	375	285	1300 mm	RC130 4616	419	325
1480 mm	RC148 3616	410	309	1480 mm	RC148 4616	450	345
1600 mm	RC160 3616	429	322	1600 mm	RC160 4616	466	358

Rayonnage complémentaire...

Voir page précédente **B**

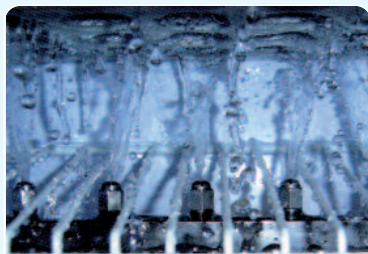
### Rayonnage complet : Hauteur 1940 mm

Profondeur 360 mm				Profondeur 460 mm			
Longueur	Code	HT €	Promo	Longueur	Code	HT €	Promo
650 mm	RC65 3620	300	230	650 mm	RC65 4620	324	244
770 mm	RC77 3620	320	244	770 mm	RC77 4620	347	262
890 mm	RC89 3620	338	262	890 mm	RC89 4620	367	280
940 mm	RC94 3620	377	285	940 mm	RC94 4620	390	300
1060 mm	RC106 3620	388	298	1060 mm	RC106 4620	409	315
1180 mm	RC118 3620	400	308	1180 mm	RC118 4620	440	336
1300 mm	RC130 3620	414	320	1300 mm	RC130 4620	459	357
1480 mm	RC148 3620	436	332	1480 mm	RC148 4620	479	364
1600 mm	RC160 3620	446	346	1600 mm	RC160 4620	490	378

Capacité charge : 125 Kg par mètre linéaire

Rayonnage en angle...

**A+B**



**SYSTÈME À ASPERSION**

**eurfrigor**  
ICE MAKERS

*Métiers de bouche, Cocktail-bar  
Restaurants, hôtelleries...*



**Glaçon plein,  
conique, compact,  
cristallin**

**22 grammes environ  
sauf modèle 135 : 18 g**



**Pieds inox  
réglables**



ECP 20 A ou W

**1169 € HT**  
ECP 20



ECP 54 A ou W

**1699 € HT**  
ECP 54



ECP 105 A ou W

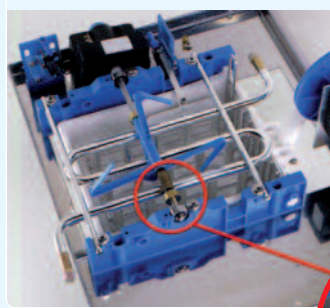
**2629 € HT**  
ECP 105

- Série ECP système à projection d'eau
- Réserve de stockage en ABS alimentaire  
Totale isolé en polyuréthane injecté
- Refroidissement à air (A) ou à eau (W)  
les condenseurs à eau sont préconisés  
d'encastrement ou une ambiance chaude
- Evaporateur en cuivre
- Rampe et injecteur en inox facilement  
démontable pour le nettoyage
- Carrosserie en acier inox AISI 304 finition scotch brite
- Interrupteur Marche / Arrêt avec voyant de fonctionnement
- Démoulage des glaçons par inversion du cycle  
et basculement automatique dans la réserve
- Porte en skinplate escamotable
- Durée moyenne du cycle : 22 min
- Fréon R452A ■ 230 V/1/T - 50 Hz



Code article	Modèle type	Production (Kg / 24 h)	Stockage réserve	Condenseur	Puissance absorbée	Dimensions externes L x P x H (mm)	Kg	PRIX TARIF	JACKPOT
ECP 20 A	ECP 20 A	23	6 Kg	AIR	350 W	375 x 487 x 595 (+ 65)	34	1377 € HT	1169 € HT
ECP 20 W	ECP 20 W	25		EAU		Hauteur totale avec pieds : 660 mm			
ECP 35 A	ECP 35 A	35	13 Kg	AIR	410 W	440 x 606 x 710 (+ 65)	43	1690 € HT	1429 € HT
ECP 35 W	ECP 35 W	37		EAU		Hauteur totale avec pieds : 775 mm			
ECP 54 A	ECP 54 A	54	25 Kg	AIR	500 W	520 x 647 x 845 (+ 110)	54	1990 € HT	1699 € HT
ECP 54 W	ECP 54 W	56		EAU		Hauteur totale avec pieds : 955 mm			
ECP 75 A	ECP 75 A	77	30 Kg	AIR	700 W	650 x 645 x 875 (+ 110)	64	2460 € HT	2089 € HT
ECP 75 W	ECP 75 W	79		EAU		Hauteur totale avec pieds : 985 mm			
ECP 105 A	ECP 105 A	105	50 Kg	AIR	850 W	930 x 565 x 1050 (+ 110)	136	3090 € HT	2629 € HT
ECP 105 W	ECP 105 W	108		EAU		Hauteur totale avec pieds : 1160 mm			
ECP 155 A	ECP 155 A	155	65 Kg	AIR	1050 W	840 x 740 x 1075 (+ 110)	119	3930 € HT	3339 € HT
ECP 155 W	ECP 155 W	157		EAU		Hauteur totale avec pieds : 1185 mm			

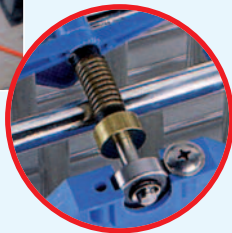




SYSTÈME À PALETTES

*Métiers de bouche, Fast food,  
Night-club, Hôtellerie, Collectivités...*

**eurfrigor**  
ICE MAKERS



Convient parfaitement  
aux eaux très calcaires



Glaçon creux  
Forme cylindrique  
20 grammes environ



Pieds inox  
réglables



ECF 80 A ou W

**2299 € HT**  
ECF 80



ECF 35 A ou W

**1639 € HT**  
ECF 35



ECF 28 A ou W

**1439 € HT**  
ECF 28

- Réserve de stockage en ABS alimentaire  
Totalement isolé en polyuréthane injecté
- Refroidissement à air (A) ou à eau (W)  
les condenseurs à eau sont préconisés  
d'encastrement ou une ambiance chaude
- Arbre et palettes en acier inox  
sécurité de risque de panne

- Carrosserie en acier inox AISI 304 finition scotch brite
- Interrupteur Marche / Arrêt avec voyant de fonctionnement
- Démoulage des glaçons par inversion du cycle  
et basculement automatique dans la réserve
- Porte en skinplate escamotable

- Evaporateur en cuivre
- Conçu pour prévenir la magnétisation du calcaire
- Sonde pour arrêt automatique de la production
- Durée moyenne du cycle : 17/18 min
- Fréon R452A    ■ 230 V/1/T - 50 Hz



Code article	Modèle type	Production (Kg / 24 h)	Stockage (Kg)	Condenseur	Puissance absorbée	Dimensions externes L x P x H (mm)	Kg	PRIX TARIF	JACKPOT
ECF 28 A	ECF 28 A	25	8 Kg	AIR	310 W	385 x 468 x 687 (+ 50) Hauteur totale avec pieds : 737 mm	38	1680 € HT	1439 € HT
ECF 28 W	ECF 28 W	27		EAU					
ECF 35 A	ECF 35 A	35	15 Kg	AIR	310 W	495 x 580 x 687 (+ 110) Hauteur totale avec pieds : 797 mm	47	1920 € HT	1639 € HT
ECF 35 W	ECF 35 W	37		EAU					
ECF 58 A	ECF 58 A	50	20 Kg	AIR	420 W	495 x 580 x 797 (+ 110) Hauteur totale avec pieds : 907 mm	54	2160 € HT	1859 € HT
ECF 58 W	ECF 58 W	52		EAU					
ECF 80 A	ECF 80 A	75	25 Kg	AIR	480 W	735 x 596 x 907 (+ 110) Hauteur totale avec pieds : 1017 mm	75	2690 € HT	2299 € HT
ECF 80 W	ECF 80 W	77		EAU					



# Fabrique à glaçons EN CONTINU

SANS RÉSERVE DE STOCKAGE



**eurfrigor**  
ICE MAKERS



*Restaurants Fruits de mer,  
Métiers de bouche, Cocktail-bar  
Night-Club, Discothèque...*



**Glaçon plein,  
conique, compact,  
cristallin**  
**18 grammes environ**



- Système à projection d'eau
- Bac de stockage indépendant (option)
- Fréon R452A
- 230 V/1/T - 50 Hz

ECPM 150 A ou W



Code article	Modèle type	Production (Kg / 24 h)	Condenseur	Puissance absorbée	Dimensions externes L x P x H (mm)	Kg	Bac compatible	PRIX TARIF	JACKPOT
ECPM 150 A	ECPM 150 A	155	AIR	1400 W	862 x 555 x 720	118	BX200 BX350	3860 €HT	3299 €HT
ECPM 150 W	ECPM 150 W	158	EAU						
ECPM 300 A	ECPM 300 A	300	AIR	2600 W	1250 x 580 x 848	152	BX350	6650 €HT	5699 €HT
ECPM 300 W	ECPM 300 W	310	EAU						



# Fabrique de glace "Paillette" PRODUCTION EN CONTINUE SANS STOCKAGE



*Restaurants Fruits de mer,*

*Métiers de bouche, Poissonnerie...*

**eurfrigor**  
ICE MAKERS

**Glace paillette (grain)**



- Système à projection d'eau
- Bac de stockage indépendant (option)
- Fréon R452A
- 230 V/1/T - 50 Hz



ESM 160 A ou W

**Sur demande :  
Machine Production  
1000 Kg / 24h**

Code article	Modèle type	Production (Kg / 24 h)	Condenseur	Puissance absorbée	Dimensions externes L x P x H (mm)	Kg	Bac compatible	PRIX TARIF	JACKPOT
ESM 160 A	ECPM 160 A	160	AIR	650 W	560 x 569 x 600	63	BX200	4300 €HT	3690 €HT
ESM 160 W	ECPM 160 W	164	EAU						
ESM 280 A	ECPM 280 A	280	AIR	1050 W	560 x 569 x 695	83	BX200	6100 €HT	5190 €HT
ESM 280 W	ECPM 280 W	288	EAU						
ESM 510 A	ECPM 510 A	510	AIR	1700 W	560 x 569 x 695	102	BX200 BX350	7300 €HT	6250 €HT
ESM 510 W	ECPM 510 W	518	EAU						

Sur demande, machine production 1000Kg /24h (ESM1000 A ou W)

**Réserve de stockage (Bin) adaptable pour modèle au dessus**

Code article	Modèle type	Stockage (Kg)	Structure	Dimensions externes L x P x H (mm)	Kg	PRIX TARIF	JACKPOT
BX200	BX200	200	INOX	870 x 790 x 1000 (+ 100) Hauteur totale avec pieds : 1100 mm	74	1700 €HT	1450 €HT
BX350	Bx350	350	INOX	1250 x 790 x 1000 (+100) Hauteur totale avec pieds : 1100 mm	105	2560 €HT	2190 €HT

Sur demande, machine à glaçons cube plat, glaçons nuggets, glace écailles



**Pieds inox  
réglables**



BX200





Glace paillette (grain)



*Restaurants Fruits de mer,  
Métiers de bouche, Cocktail-bar,  
Night-club, Hôtels...*



ES60 A ou W

**2699 € HT**



ES102 A ou W

**2799 € HT**



ES155 A ou W

**3249 € HT**

- Réserve de stockage en ABS alimentaire  
Totalelement isolé en polyuréthane injecté
- Refroidissement à air (A) ou à eau (W)  
les condenseurs à eau sont préconisé  
d'encastrement ou une ambiance chaude

- Carrosserie en acier inox AISI 304 finition scotch brite
- Interrupteur Marche / Arrêt avec voyant de fonctionnement
- Porte en skinplate escamotable
- Système à vis sans fin en inox poli

- Bloc motoréducteur performant
- Evaporateur en cuivre
- Sonde pour arrêt automatique de la production
- Fréon R452A    ■ 230 V/1/T - 50 Hz



Pieds inox réglables



Code article	Modèle type	Production (Kg / 24 h)	Stockage (Kg)	Condenseur	Puissance absorbée	Dimensions externes L x P x H (mm)	Kg	PRIX TARIF	JACKPOT
ES60 A	ES60 A	62	10 Kg	AIR	420 W	450 x 620 x 680 (+ 65) Hauteur totale avec pieds : 745 mm	56	3150 € HT	2699 € HT
ES60 W	ES60 W	66		EAU					
ES102 W	ES102 W	100	20 Kg	AIR	550 W	496 x 660 x 685 (+110) Hauteur totale avec pieds : 795 mm	59	3290 € HT	2799 € HT
ES102 A	ES102 A	105		EAU					
ES155 A	ES155 A	150	55 Kg	AIR	650 W	741 x 678 x 1015 (+ 110) Hauteur totale avec pieds : 1125 mm	87	3790 € HT	3249 € HT
ES155 W	ES155 W	153		EAU					



# Vitrine de comptoir réfrigérée panoramique 800 & 1200 noir



Boulangerie, pâtisserie, salon de thé, cafétéria...



Version noir standard : Inox sur demande



FROID POSITIF +2° +10°C

CD 800 & 1200 - 2 & 3 x GN 1/1 ou 600x400 (option)

**1999€ HT**  
CD 800

**2579€ HT**  
CD 1200

- Vitrine panoramique réfrigérée laquée noire
- Eclairage LED vertical aux 4 angles internes
- Réfrigération ventilée, température homogène : +2° à +10°C. Température ambiante à 29°C. Fréon R134A sans CFC
- Dégivrage automatique, régulation thermostatique électronique.

MODÈLE	CD 800	CD 1200
Capacité	2 x GN1/1	3 x GN1/1
Puissance / Poids	390 W / 67 kg	490 W / 80 kg
Dimensions (mm)	785 x 650 x 735	1185 x 650 x 735
Code article	CD 800	CD 1200
PRIX TARIF	<del>2430 € HT</del>	<del>3000 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>1999 € HT</b>	<b>2579 € HT</b>

- 2 étagères en verre pouvant recevoir 2 x GN1/1 (CD800) 3 x GN1/1 (CD1200) compatible Euronorm 40x60 (option)
- 3 niveaux d'exposition avec porte coulissante à l'arrière (côté service).
- 4 faces vitrées à double paroi
- Porte à fermeture magnétique.
- Interrupteur marche/arrêt - 230 V/1/50Hz



## Vitrine 4 faces réfrigérée 6 NIVEAUX POSITIVE +2° +10°C NÉGATIVE -5° -20°C



- Vitrine panoramique présentation noir de série (sur demande présentation inox ou blanche) • Eclairage LED vertical aux 4 angles internes de la vitrine
- Réfrigération ventilée • Fréon R134A sans CFC température homogène +2° à +10°C (positif) ou -5°-20°C (négatif) • Température ambiante à 29°C / 80% d'humidité • Evaporateur en partie supérieure de la vitrine avec dégivrage automatique et régulation thermostatique électronique • 5 étagères en verre 465 x 455 mm (600) et 665 x 455 (800), 6 niveaux d'exposition • 4 faces vitrées à double paroi Porte à fermeture magnétique • Triple vitrage pour version négative
- Mobile avec 4 roues à doubles patins • 230 V/1/50Hz.



FROID POSITIF +2° +10°C  
OU  
FROID NÉGATIF -5 -20°C

Dessert, pâtisserie, gâteaux glacés, salade, sandwich, boisson...

Froid positif +2°+10°C

MODÈLE	600	800
Capacité net	360 litres	480 litres
Puissance	430 W	
Dim. (mm)	600 x 645 x 1850	800 x 645 x 1850
Poids	150 kg	190 kg
Code article	RD 600	RD 800
PRIX TARIF	<del>2860 € HT</del>	<del>3570 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2499 € HT</b>	<b>3060 € HT</b>



Froid Négatif -5°-20°C

MODÈLE	600	800
Capacité net	360 litres	480 litres
Puissance	800 W	
Dim. (mm)	600 x 645 x 1850	800 x 645 x 1850
Poids	160 kg	200 kg
Code article	RDN 600	RDN 800
PRIX TARIF	<del>4270 € HT</del>	<del>4950 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>3690 € HT</b>	<b>4199 € HT</b>

5 étagères en verre + Eclairage LED

Affichage digital



RD 600 - 5 plateaux fixes

RD 800 - 5 plateaux fixes

# Vitrine réfrigérée "panoramique" rotatif ou fixe



5 NIVEAUX - 4 FACES VITRÉES - FROID POSITIF (+2° +10°C)

2 versions : **DISPLAY** = Vitrine fixe à 5 niveaux (clayettes réglables)  
**CARROUSEL** = Vitrine rotative à 5 niveaux

3 coloris au choix

Gris anthracite

Gold

Inox



ÉCLAIRAGE LED



ÉCLAIRAGE LED



**2249<sup>€</sup>**  
VFFA 360

**2369<sup>€</sup>**  
VFRG 360

**2369<sup>€</sup>**  
VFRI 360



Salon de thé  
 Snack'bar  
 Brasserie  
 Cafétéria  
 Self-service



Fruits  
 Boissons  
 Pâtisseries  
 Comestibles  
 Sandwiches



Vitrine réfrigérée panoramique, éclairage sous plafond - Pâtisseries, boissons, comestibles... Réfrigération ventilée - Température homogène de +2° à +10°C.  
 Réfrigération conçue astucieusement grâce à l'évaporateur placé en partie supérieure - Dégivrage automatique avec thermostat électronique - Version Carrousel : 5 plateaux tournants (diam. 47 cm) dont un verre miroir - rotation par un moteur fixé par roulement à bille évitant toute torsion - Arrêt automatique du carrousel et de la ventilation à l'ouverture de la porte  
 Version Display : 5 grilles fixes (535 x 495 mm) - En série : parois à double vitrage pour une parfaite isolation, porte à fermeture magnétique, compresseur Tecumseh France, Fréon R134a sans CFC - Thermostat Danfoss - Vitrine mobile montée sur 4 roues à double patins avec freins - Voltage 230V/1/50 Hz.

MODÈLE	DISPLAY INOX	DISPLAY GOLD	DISPLAY ANTHRACITE
Type	FIXE	FIXE	FIXE
Capacité	360 litres	360 litres	360 litres
Dimensions (mm)	600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850
Puissance	430 W	430 W	430 W
Poids	130 kg	130 kg	130 kg
Code article	VFFI 360	VFFG 360	VFFA 360
PRIX TARIF	<del>2700 € HT</del>	<del>2700 € HT</del>	<del>2700 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2249 € HT</b>	<b>2249 € HT</b>	<b>2249 € HT</b>

CARROUSEL INOX	CARROUSEL GOLD	CARROUSEL ANTHRACITE
ROTATIVE	ROTATIVE	ROTATIVE
360 litres	360 litres	360 litres
600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850	600 x 630 x 1850
430 W	430 W	430 W
135 kg	135 kg	135 kg
VFRI 360	VFRG 360	VFRA 360
<del>2880 € HT</del>	<del>2880 € HT</del>	<del>2880 € HT</del>
<b>2369 € HT</b>	<b>2369 € HT</b>	<b>2369 € HT</b>



# Vitrine réfrigérée 4 faces mobile - Fixe ou rotative



Vitrine 4 faces vitrées - Présentation acier laqué - Fréon R404a - Roulettes pivotantes - Groupe logé - Eclairage interne à LED - Voltage : 230 V / 50 Hz  
Version positive : froid ventilé, dégivrage et évaporation automatique des condensats. Existe aussi en version SPÉCIAL CHOCOLAT  
Version négative : froid statique, dégivrage manuel, ambiance +27°C



## 3 versions au choix

Plusieurs modèles standard : négatif, positif, fixe, rotatif, version chocolat...



### Fixe positif (+2 +10°C)

Présentation : 3 couleurs au choix

Noir Blanc Argent

À préciser lors de la commande

### Rotatif positif (+2 +10°C)

Présentation : 3 couleurs au choix

Noir Blanc Argent

À préciser lors de la commande

### Fixe négatif (-5 -20°C)

Présentation : 3 couleurs au choix

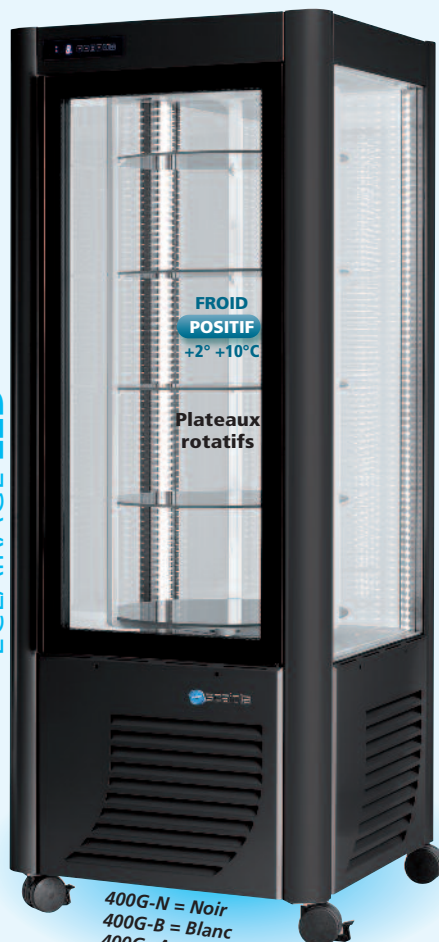
Noir Blanc Argent

À préciser lors de la commande



ÉCLAIRAGE LED

ÉCLAIRAGE LED



ÉCLAIRAGE LED



400F-N = Noir  
400F-B = Blanc  
400F-A = Argent

Argent

2739 € HT

400F (B, N, ou A)

400G-N = Noir  
400G-B = Blanc  
400G-A = Argent

Noir Blanc

2820 € HT

400G (B, N, ou A)

400BT-N = Noir  
400BT-B = Blanc  
400BT-A = Argent

2980 € HT

540BT

MODÈLE	400F FIXE POSITIF
Température	+2° +10°C
Type	GRILLES FIXES RÉGLABLES
Réfrigération	Froid ventilé - POSITIF
Dotation	5 grilles chromées 490x540mm
Dimensions	700 x 700 x 1840 mm
Puissance/Poids	676 W - 154 kg
Code article	400F (N, B ou A)
PRIX TARIF	3200 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2739 € HT</b>



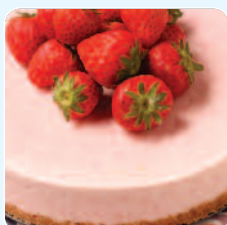
Option coloris RAL  
450 € HT 375 € HT

MODÈLE	400G ROTATIF POSITIF
Température	+2° +10°C
Type	PLATEAUX ROTATIFS
Réfrigération	Froid ventilé - POSITIF
Dotation	5 plateaux verres rotatifs Ø500mm
Dimensions	700 x 700 x 1840 mm
Puissance/Poids	676 W - 160 kg
Code article	400G (N, B ou A)
PRIX TARIF	3300 € HT
	<b>2820 € HT</b>



MODÈLE	400BT FIXE NÉGATIF
Température	-5° -20°C
Type	GRILLES FIXES
Réfrigération	Froid statique - Négatif
Dotation	4 grilles évaporateur fixes 490x540mm
Dimensions	700 x 700 x 1840 mm
Puissance/Poids	586 W - 149 kg
Code article	400BT (N, B ou A)
PRIX TARIF	3490 € HT
	<b>2980 € HT</b>

Autres coloris au choix selon RAL pour toutes les vitrines verticales



Existe aussi en version "SPECIAL CHOCOLAT" (version positive uniquement)  
+14° +18°C - humidité 30 à 70%

PRIX IDENTIQUE



Pour toutes les vitrines installées au delà de 800m d'altitude, vitrages spéciaux indispensables (nous consulter)

# Vitrine mobile 4 faces - Fixe positive ou négative 540 litres



Vitrine 4 faces vitrées - Présentation acier laqué - Froid ventilé - Roulettes pivotantes - Dégivrage et évaporation automatique des condensats - Dégivrage manuel - Groupe logé  
Éclairage interne à LED Voltage 230 V / 50 Hz.



2 versions au choix  
4 modèles standard



**Fixe positif (+2 +10°C)**

Présentation : 3 couleurs au choix

Noir

Blanc

Argent

À préciser lors de la commande

**scaila**

**Fixe négatif (-5 -20°C)**

Présentation : 3 couleurs au choix

Noir

Blanc

Argent

À préciser lors de la commande



FROID  
POSITIF  
+2° +10°C

Grilles  
Fixes  
Réglables

540F-N = Noir  
540F-B = Blanc  
540F-A = Argent

Noir

ÉCLAIRAGE LED

ÉCLAIRAGE LED



FROID  
NÉGATIF  
-5 -20°C

Grilles  
Fixes

540BT-N = Noir  
540BT-B = Blanc  
540BT-A = Argent

Argent



3210€ HT  
540F (B, N, ou A)



3670€ HT  
540BT (B, N, ou A)

**Fixe positif (+2 +10°C)**

MODÈLE	540 F FIXE
Température	+2° +10°C
Réfrigération	Froid ventilé - POSITIF
Dotation	5 grilles chromées 735x490mm
Dimensions (mm)	900 x 700 x 1840
Puissance / Poids	676 W - 180 kg
Code article	540 F (N, B ou A)
PRIX TARIF	3750 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>3210 € HT</b>

Autres coloris au choix selon RAL pour toutes les vitrines verticales



Option coloris RAL  
450 € HT 375 € HT

**Fixe négatif (-5 -20°C)**

MODÈLE	540BT FIXE
Température	-5° -20°C
Réfrigération	Froid statique - NEGATIF
Dotation	4 grilles évaporateur fixes 735x490mm
Dimensions (mm)	900 x 700 x 1840
Puissance / Poids	625 W - 186 kg
Code article	540 BT (N, B ou A)
PRIX TARIF	4280 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>3670 € HT</b>



Pour toutes les vitrines installées au delà de 800m d'altitude, vitrages spéciaux indispensables (nous consulter)



# Double vitrine réfrigérée mobile Fixe ou rotative



Double vitrine 4 faces - Présentation acier laqué - Eclairage interne à LED - Roulettes pivotantes - Groupe logé - Voltage 230 V / 50 Hz  
Version froid positif : Froid ventilé - Dégivrage et évaporation automatique des condensats  
Version froid négatif : Froid statique - Dégivrage manuel - Groupe logé - Fréon R404a - Ambiance +27°C - Voltage 230 V / 50 Hz



## 3 versions au choix

**Fixe - Fixe (800F)**

**Fixe + rotative (800G)**

**Fixe - Fixe (800BT)**

**POSITIF**  
+2 +10°C

**POSITIF**  
+2 +10°C

**NÉGATIF**  
-5 -20°C

Présentation : 3 couleurs au choix

Présentation : 3 couleurs au choix

Présentation : 3 couleurs au choix

**Noir** **Blanc** **Argent**

**Noir** **Blanc** **Argent**

**Noir** **Blanc** **Argent**

À préciser lors de la commande

À préciser lors de la commande

À préciser lors de la commande



ÉCLAIRAGE LED

ÉCLAIRAGE LED



**3530€**  
800G (B, N, ou A)

800-N = Noir  
800-B = Blanc  
800-A = Argent

**Noir**

**Blanc**

**3830€**  
800BT (B, N, ou A)

Autres coloris au choix selon RAL pour toutes les vitrines verticales



**scaida**

Option coloris RAL  
450€ HT 375€ HT



**Positif (+2 +10°C)**

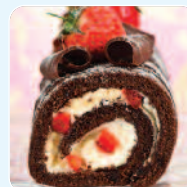
**Positif (+2 +10°C)**

**Négatif (-5 -20°C)**

MODÈLE	800 F	FIXE/FIXE
Température	<b>+2° +10°C</b>	
Version	<b>FIXE/FIXE RÉGLABLES</b>	
Réfrigération	Froid ventilé	
Dotation	10 grilles chromés réglables 490 x 540 mm	
Dimensions (mm)	700 x 1270 x 1840	
Puissance / Poids	1100 W - 233 kg	
Code article	800 F (N, B ou A)	
PRIX TARIF	<del>4030 € HT</del>	
<b>JACKPOT</b>	<b>3450 € HT</b>	



MODÈLE	800 G	FIXE/ROTATIVE
Température	<b>+2° +10°C</b>	
Version	<b>FIXE &amp; ROTATIVE</b>	
Réfrigération	Froid ventilé	
Dotation	5 grilles 490 x 540 mm + 5 plateaux rotatifs Ø500mm	
Dimensions (mm)	700 x 1270 x 1840	
Puissance / Poids	1100 W - 242 kg	
Code article	800 G (N, B ou A)	
PRIX TARIF	<del>4100 € HT</del>	
<b>JACKPOT</b>	<b>3530 € HT</b>	



MODÈLE	800 BT	FIXE/FIXE
Température	<b>-5° -20°C</b>	
Version	<b>FIXE/FIXE</b>	
Réfrigération	Froid statique	
Dotation	8 grilles évaporateur fixes 490 x 540 mm	
Dimensions (mm)	700 x 1270 x 1840	
Puissance / Poids	625 W - 229 kg	
Code article	800 BT (N, B ou A)	
PRIX TARIF	<del>4470 € HT</del>	
<b>JACKPOT</b>	<b>3830 € HT</b>	

Pour toutes les vitrines installées au delà de 800m d'altitude, vitrages spéciaux indispensables (nous consulter)



# Vitrine réfrigérée "hexagonale" rotative mobile



Vitrine hexagonale 6 faces - Présentation acier laqué - Froid ventilé - Roulettes pivotantes - Eclairage interne LED - Dégivrage et évaporation automatique des condensats Négatif : Dégivrage manuel - Groupe logé - Fréon R404a - Ambiance +27°C - Voltage: 230V / 50Hz



Glacier, boulangerie, pâtisserie, salon de thé, cafétéria...



## Hexagonale Slim Rotative

**POSITIF**  
+2° +10°C

Présentation : 3 couleurs au choix

Noir

Blanc

Argent

À préciser lors de la commande



6 faces vitrées

## Hexagonale ERGE Rotative

**POSITIF**  
+2° +10°C

**NÉGATIF**  
-5 -20°C

Présentation : 3 couleurs au choix

Noir

Blanc

Argent

À préciser lors de la commande



ÉCLAIRAGE LED



ÉCLAIRAGE LED



Version  
Noir N  
Hexagonale Slim  
HEXA-N = Noir  
HEXA-B = Blanc  
HEXA-A = Argent

Version  
Argent G  
ERGE ou ERGEBT  
ERGE-N = Noir  
ERGE-B = Blanc  
ERGE-A = Argent

**3279 € HT**  
HEXA (G, N, ou O)

**3670 € HT**  
ERGE (G, N, ou O)

**4270 € HT**  
ERGEBT (G, N, ou O)

MODÈLE	HEXAGONALE SLIM
Température	Froid positif +2°+10°C
Réfrigération	Froid ventilé - 300 W
Dotation	5 plateaux verre rotatifs
Dimensions (mm)	750 x 630 x 1740
Poids	123 kg
Code article	HEXA (N, B ou A)
PRIX TARIF	<del>3820 € HT</del> <b>3279 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>3279 € HT</b>



Option coloris RAL  
~~450 € HT~~ **375 € HT**

ERGE (POSITIVE)	ERGE BT (NEGATIF)
Froid positif +2°+10°C	Froid négatif -5°-20°C
1236 W	Froid ventilé 854 W
5 plateaux verre rotatifs Ø740 mm	
1010 x 900 x 1900	
207 kg	223 kg
ERGE (N, B ou A)	ERGE BT (N, B ou A)
<del>4280 € HT</del> <b>3670 € HT</b>	<del>4980 € HT</del> <b>4270 € HT</b>



# Buffet réfrigéré "Cupola" central mobile

# inox



Carrosserie en acier inox - Mobile équipé de 4 roulettes - Gaz réfrigérant : R404a - Température ambiante +30°C - 4 tablettes de dressage en option largeur 180 mm - Affichage digital de la température - Cuve prévue pour recevoir 8 bacs GN1/1 profondeur 150 mm - étagère intermédiaire les assaisonnements - 230V/1/50Hz.

- Cloche motorisée / relevage automatique
- Froid ventilé
- + 3°C +10°C (cloche fermée)
- Eclairage LED
- Dégivrage automatique

## scaiola



### Le froid vendeur

Cloche motorisée

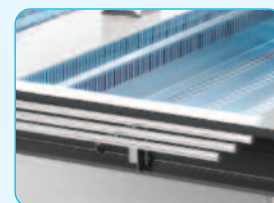
**5560 € HT**  
BC2000

**POSITIF**  
+3 +10°C

Capacité 8 bacs GN1/1  
profondeur 150 mm



Version avec tablettes  
de dressage et service



Buffet Cupola ouvert  
avec 4 tablettes de service

Buffet Cupola fermé  
et sans tablettes de service

Buffet Cupola ouverte  
et sans tablettes de service

**5160 € HT**  
BC1000



MODÈLE	CUPOLA	CUPOLA + 4 TABLETTES
Dimensions (mm)	1490 x 1490 x 1700	1850 x 1850 x 1700
Code article	BC1000	BC2000
PRIX TARIF	6100 € HT	6560 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>5160 € HT</b>	<b>5560 € HT</b>

Bacs gastro tous modèles voir page 48

# Buffet réfrigéré "rond" central mobile isola



Partie supérieure coloré blanc et soubassement acier argent - Equipé de roulettes - Gaz réfrigérant : R404a - Température ambiante +30°C  
Option tablettes de dressage chromées largeur 190 mm - Puissance 460 W - 230V/1/50Hz.

## scailola

- Froid ventilé - +3°C +10°C (cloche fermée)
- Cloche motorisée / relevage automatique
- Eclairage LED
- Affichage digital de la température
- Dégivrage automatique

### Version Arcobaleno

- Changement de couleur automatique

Cloche motorisée

Buffet Isola ouvert  
avec 4 tablettes  
de service



350 mm



POSITIF  
+3 +10°C

Buffet Isola fermé  
et sans tablettes de service



ISOLA standard

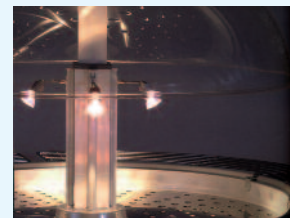
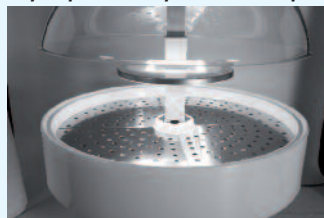
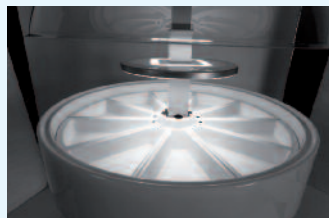
4280 € HT  
BIB1000



ISOLA + kit tablette

4755 € HT  
BIB1000

Livré en série avec 10 barquettes plastique triangulaires ou 4 plaques inox perforées (à préciser à la commande)

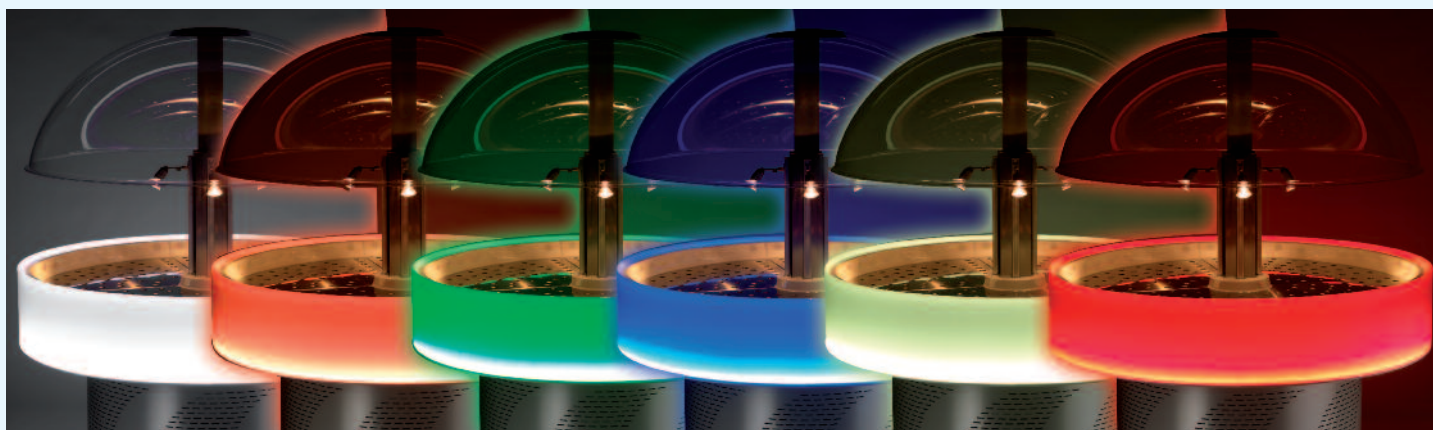


MODÈLE	ISOLA	ISOLA+TABLETTES	ISOLA ARCOBALENO	ISOLA ARCOBALENO+TABLETTES
Dimensions (mm)	1280 x 1280 x 1680	1720 x 1720 x 1680	1280 x 1280 x 1680	1720 x 1720 x 1680
Code article	BI1000	BIB1000	BI2000	BIB2000
PRIX TARIF	4990 € HT	5550 € HT	6100 € HT	6580 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>4280 € HT</b>	<b>4755 € HT</b>	<b>5190 € HT</b>	<b>5650 € HT</b>



Kit 4 tablettes de service

### Version Arcobaleno : éclairage multicolore "LED" avec variation de lumière





# Buffet mixte (réfrigéré & chauffant) 4 ou 6 BACS - GN 1/1 - CENTRAL



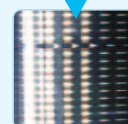
Buffet "mixte" central avec compartiments gastro réfrigéré pour produits frais Doté d'un double froid de conduction par une épingle contact avec la plaque inox pas de dégivrage, tube de l'évaporateur protégé - Thermostat électronique - Fréon - R134A et compartiments gastro chauffant Bain-marie. Utilisation en libre-service de plats et légumes chauds système de vidange incorporé - Thermostat électronique, température réglable de +20 à +90°C muni de 2 résistances blindées de chauffe dans la cuve inox - Entretien aisé châssis en bois massif présentation standard coloris wengué & (sur demande version chêne clair ou blanc) soubassement traversant pour le stockage d'assiettes & couverts... - Poternes en inox brossé Toit avec un système astucieux de retenue amovible pare-haleine sous éclairage LED blanc, profilé alu sur tablettes démontables pour faciliter le passage dans les portes standard 0,8 m Capacité 4 & 6 bacs GN 1/1 profondeur 150 mm (non fournis) - 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins - 230V/1 - Existe aussi en versions réfrigérée, chauffante, murale ou "ILOT" Bacs gastro (option) tous modèles voir page 48



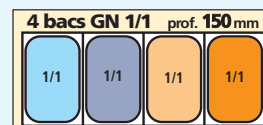
## 1 seul buffet pour 2 usages

Version bacs gastro réfrigéré +2 +10°C et version chauffant +20 + 90°C

Eclairage LED



**2799 € HT**  
SB 40 M

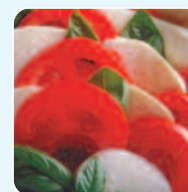
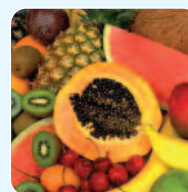
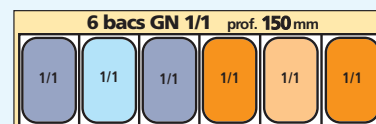


### BUFFET : VERSION MIXTE

Capacité	4 bacs GN1/1	6 bacs GN1/1
Puissance/Voltage	2250 W - 230V/1	3000 W - 230V/1
Dimensions (mm)	1495 x 740/950 x 1370	2070 x 740/950 x 1370
Poids	110 Kg	130 Kg
Code article	SB 40 M	SB 60 M
PRIX TARIF	<del>3300 € HT</del>	<del>4200 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2799 € HT</b>	<b>3599 € HT</b>



**3599 € HT**  
SB 60 M RO



Sur demande **Chêne clair**



Sur demande **Laqué blanc**



# Buffet réfrigéré "Salad' Bar" 4 & 6 BACS GN 1/1 - CENTRAL / MOBILE



Structure en bois massif coloris wengué en standard & sur demande version chêne clair ou blanc - Soubassement pour le stockage d'assiettes et couverts - Potences en inox brossé - Capacité 4 ou 6 x GN 1/1 profondeur 150 mm bacs (non fournis) - Profilé alu sur tablettes démontables pour faciliter le passage dans les portes standard 0,8 m - Toit avec un système astucieux de retenue amovible pare-haleine en verre sous éclairage LED horizontal.

- Équipé d'un double froid de conduction par une épingle / contact avec la plaque inox
- Thermostat électronique
- Pas de dégivrage, tube de l'évaporateur protégé
- Fréon R134A sans CFC
- Puissance 500 W - 230 V/1/50 Hz
- Existe aussi en version chauffant, mixte, "ILOT" & mural

Bacs gastro (option) tous modèles voir page 48



**2479€ HT**  
SB 40 F

4 bacs GN 1/1 prof. 150 mm			
1/1	1/1	1/1	1/1

## BUFFET VERSION RÉFRIGÉRÉE

Capacité	4 bacs GN1/1	6 bacs GN1/1
Dimensions (mm)	1420 x 740/950 x 1370	2070 x 740/950 x 1370
Poids	99 Kg	135 Kg
Code article	SB 40 F	SB 60 F
PRIX TARIF	<del>2940 € HT</del>	<del>3700 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2479 € HT</b>	<b>3199 € HT</b>

**3199€ HT**  
SB 60 F

6 bacs GN 1/1 prof. 150 mm					
1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1

# Buffet chauffant Bain-marie 4 & 6 BACS GN 1/1 - CENTRAL - MOBILE



Structure à l'identique du modèle au dessus mais version chauffante. Température réglable de +20 à +90°C muni de 2 résistances blindées de chauffe dans la cuve inox - Système de vidange Thermostat électronique - Puissance 3000 W - 230 V/1/50 Hz - Existe aussi en version chauffant, mixte, "ILOT" & mural

Bacs gastro tous modèles voir page 48

**2379€ HT**  
SB 40 C

4 bacs GN 1/1 prof. 150 mm			
1/1	1/1	1/1	1/1



**2989€ HT**  
SB 60 C

6 bacs GN 1/1 prof. 150 mm					
1/1	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1

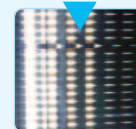


Sur demande



Chêne clair

Eclairage LED



Sur demande



Laqué blanc



## BUFFET VERSION CHAUFFANT BAIN-MARIE

Capacité	4 bacs GN1/1	6 bacs GN1/1
Dimensions (mm)	1420 x 740/950 x 1370	2070 x 740/950 x 1370
Poids	83 Kg	115 Kg
Code article	SB 40 C	SB 60 C
PRIX TARIF	<del>2800 € HT</del>	<del>3500 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2379 € HT</b>	<b>2989 € HT</b>





# Buffet mural 3 versions réfrigéré, mixte, chauffant 4 GN 1/1



Structure en bois massif coloris wengué en standard & sur demande version chêne clair ou acajou - Soubassement pour le stockage d'assiettes et couverts - Potences en inox brossé Toit avec un système astucieux de retenue amovible pare-haleine sous éclairage LED horizontal - Tablette de service en façade - Thermostat électronique - Entretien aisé - Capacité 4 x GN 1/1 - Profondeur 150 mm (bacs non fournis) - 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins - 230V/1/50 Hz - Bacs gastro (option) tous modèles voir page 48

## Buffet mural réfrigéré

Équipé d'un double froid de conduction par une épingle / contact avec la plaque inox Pas de dégivrage, tube de l'évaporateur protégé - Fréon R134A

Existe aussi en version chauffante, mixte, central & "ILOT"

Hors d'œuvres, desserts...

4 bacs GN 1/1 prof. 150 mm

1/1	1/1	1/1	1/1
-----	-----	-----	-----



**2799€ HT**  
SBM 40 F



Eclairage LED

**FROID**  
+2 +10°C

Fond Miroir

Buffet mural réfrigéré 4 x GN 1/1  
Présentation Wengué (standard)



Eclairage LED

Buffet mural mixte 4 x GN 1/1  
Présentation Wengué (standard)

**3099€ HT**  
SBM 40 M

## 1 seul buffet pour 2 usages Buffet mural mixte

- 1 compartiment réfrigéré (2 x GN 1/1) à la bonne température pour vos produits frais
- 1 compartiment chaud (2 x GN 1/1) version bain-marie pour une utilisation en libre-service de plats et légumes chauds avec une présentation optimale

Existe aussi en version réfrigérée, chauffante, mixte, central & "ILOT"

4 bacs GN 1/1 prof. 150 mm

1/1	1/1	1/1	1/1
-----	-----	-----	-----



Eclairage LED



## Buffet mural chauffant / bain-marie

Avec système de vidange incorporé - Température réglable de +20 à +90°C - 2 résistances blindées de chauffe dans la cuve inox - Capacité 4 Bacs GN 1/1 profondeur 150 mm (non fournis) 230V/1 - 50 Hz - Existe aussi en version réfrigérée, mixte & "ILOT"

Plat du jour, légumes...

4 bacs GN 1/1 prof. 150 mm

1/1	1/1	1/1	1/1
-----	-----	-----	-----



**2679€ HT**  
SBM 40 C



Eclairage LED

**CHAUD**  
+20° +90°C

Fond Miroir

Buffet mural chauffant 4 x GN 1/1  
Présentation Wengué (standard)

Version	RÉFRIGÉRÉE	CHAUFFANTE	MIXTE
Capacité	4 bacs GN1/1	4 bacs GN1/1	4 bacs GN1/1
Puissance/Voltage	500 W - 230V/1	3 Kw - 230V/1	2,25 Kw - 230V/1
Dimensions (mm)	1495 x 855 x 1405	1495 x 855 x 1405	1495 x 855 x 1405
Poids	97 Kg	82 Kg	108 Kg
Code article	SBM 40 F	SBM 40 C	SBM 40 M
PRIX TARIF	3200 € HT	3100 € HT	3600 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2799 € HT</b>	<b>2679 € HT</b>	<b>3099 € HT</b>

**Chêne clair**

Sur demande

**Laqué blanc**

# Buffet "Ilôt" réfrigéré 4 BACS GN 1/1 - CENTRAL - MOBILE



Structure en bois massif coloris wengué en standard & sur demande version chêne clair, blanc ou acajou - Soubassement pour le stockage d'assiettes et couverts - Potence centrale en inox brossé - Capacité 4 x GN 1/1 profondeur 150 mm bacs (non fournis) - Fréon : R134A - 230 V/1 - 50 Hz - Profilé alu sur tablettes de dressage extra-larges & rabattables 4 double-roues dont 2 avec freins - 4 Eclairages LED blanc - Bacs gastro (option) tous modèles voir page 48

- Pare-haleine "fixe" ou "motorisé" en verre securit et en forme pyramidale
- Équipé d'un double froid de conduction par une épingle / contact avec la plaque inox
- Pas de dégivrage, tube de l'évaporateur protégé
- Thermostat électronique

VERSION COUVERCLE  
FIXE OU MOTORISÉ



FROID  
+2 +10°C



Buffet "Ilôt" position fermé



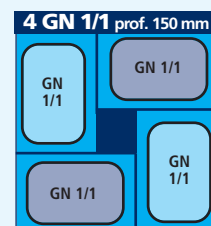
Eclairage LED



RÉFRIGÉRÉ	FIXE	MOTORISÉ
Capacité	4 bacs GN1/1	
Puissance	500 W	
Dimensions mm	1445 x 1445 x 1540	
Poids	99 Kg	130 Kg
Code article	SBC 40 F	SBFM 40 F
PRIX TARIF	<del>3200 € HT</del>	<del>4100 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2699 € HT</b>	<b>3489 € HT</b>

Buffet "Ilôt" réfrigéré  
Présentation Wengué (standard)  
Autres présentations  
sur demande (voir ci-dessous).

2699 € HT  
SBC 40 F



# Buffet "Ilôt" chauffant

# 4 BACS GN 1/1 CENTRAL - MOBILE



- Bain-marie avec système de vidange
- Pare-haleine "fixe" en verre securit et en forme pyramidale
- Thermostat de régulation
- Entretien aisé
- Existe aussi en version réfrigéré, mixte, central & mural
- Bacs gastro (option) tous modèles voir page 48

- Existe aussi en version chauffant, mixte, central & mural

Option :  
Tablettes en inox



Tablette inox (TIBU)  
49 € HT 32 € HT



CHAUD  
+20° +90°C



COUVERCLE FIXE

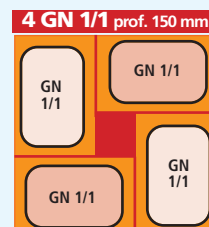
Buffet "Ilôt" chauffant  
Présentation Wengué (standard)

CHAUFFANT BAIN-MARIE FIXE	
Capacité	4 bacs GN1/1
Puissance / Poids	3 Kw - 83 Kg
Dimensions (mm)	1445 x 1445 x 1540
Code article	SBC 40 C
PRIX TARIF	<del>3040 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2599 € HT</b>

Sur demande



Chêne clair



Laqué blanc





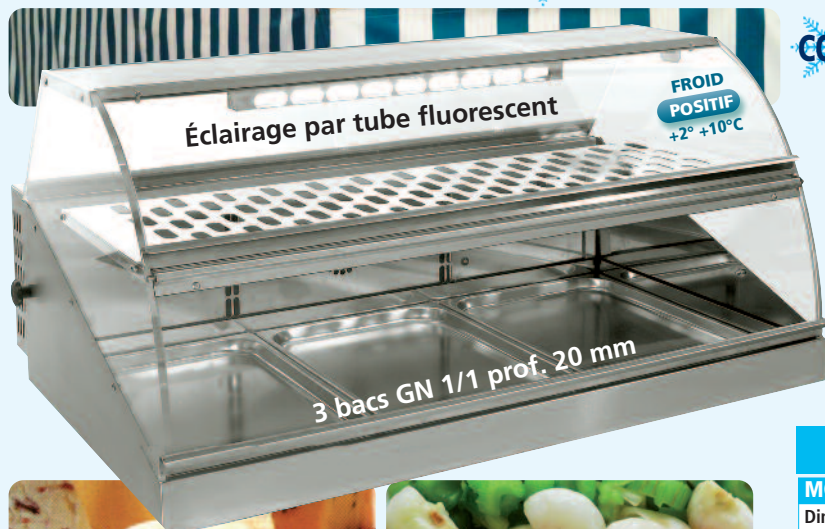
# Vitrine de marché panoramique froide/chaude/neutre



Carrosserie en acier inox Aisi 304 - Vitrine version chaude, froide ou neutre par à un système modulaire adaptable, le bloc vitrine peut être assemblé à l'aide de deux manettes moletées pour être assemblé avec le kit chaud, froid ou neutre - La vitrine d'une grande surface d'exposition et un volume de 110 litres contenant 3 bacs GN 1/1 hauteur 20 mm (non fournis) - En partie supérieure une tablette intermédiaire d'exposition - Double accès avant et arrière par porte basculante, entretien très facile - Piètement/support mobile (en option) - 220V/1 50Hz.

**Idéale pour les Commerces Ambulants : Charcutiers, Volailleurs, Traiteurs, Galeries marchandes, Métiers de Bouche, Restaurants, Snacks...**

Vitrine "chaude"  "froide"  ou "neutre" facilement transportable de "marché"



### VERSION FROIDE

- Equipée d'un bloc amovible compresseur hermétique,
- Condensateur et évaporateur ventilé,
- Fréon R134A sans CFC,
- Évaporation automatique des condensats,
- Puissance frigo 750 W à 0°C évaporation,
- Régulation par thermostat mécanique réglable de +2 à +10°C
- Thermomètre analogique lisible de l'extérieur indiquant la température de l'enceinte (livré avec sa prise mono disponible sur le tableau de commande du bloc froid).

**1576 € HT**  
VHF1000



### VERSION CHAUDE

- Equipée d'un bloc amovible avec élément chauffant 2,5 Kw et munie d'une turbine de ventilation,
- Régulation par thermostat mécanique avec réglage de la température de +20 à +95°C à l'intérieur de l'enceinte chaude,
- Une prise de courant de service placée sur le tableau de commande.

**1299 € HT**  
VH1000



Peut fonctionner en version chaude avec le kit bloc chauffant ou l'inverse avec le bloc réfrigérant ou le bloc neutre le tout entièrement démontable



Vitrine complète			
MODÈLE	Réfrigérée	Chauffant	Neutre
Dim. L x P x H mm	1000 x 720 x 475	1000 x 720 x 475	1000 x 570 x 475
Dim. bloc de vitrine	1000 x 600 x 400	1000 x 600 x 400	1000 x 450 x 400
Dim. bloc	1040 x 330 x 270	965 x 145 x 250	-
Puissance	750 W	2,4 Kw	-
Poids	60 Kg	43 Kg	30 Kg
Code article	VHF1000	VH1000	VHN1000
PRIX TARIF	1850 € HT	1510 € HT	990 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1576 € HT</b>	<b>1299 € HT</b>	<b>859 € HT</b>

ACCESSOIRES & OPTIONS :					
SPM 1000 RO	Support / Piètement mobile adaptable pour tous modèles TS3 (Poids : 11Kg)	Dim. 960 x 710 x 810 mm	390 €	333 €	
KBC 1000 RO	Kit bloc chauffant ventilé amovible (seul)	Dim. 965 x 145 x 250 mm	600 €	459 €	
KBR 1000 RO	Kit bloc réfrigérant amovible (seul)	Dim. 1040 x 330 x 270 mm	980 €	825 €	
KBN 1000 RO	Kit bloc neutre en acier inox amovible (seul)	Dim. 970 x 255 x 40 mm	280 €	199 €	



# Buffet / Salad'bar Réfrigéré, Chauffant ou Mixte 4 ou 5 GN/1



Buffet self-service en acier inox - Capacité 4 ou 5 x GN 1/1 - Isolation en polyuréthane 35 / 40 Kg/m<sup>3</sup> sans CFC - Panneau de commande digital - Dégivrage automatique - Livré avec des roulettes (Pieds en acier inox sur demande) - Cuve de présentation et de conservation intégrée, capacité : 4 ou 5 bacs Gastronorm (non fournis) réfrigéré température -2° +8°C, chauffant +40° +90°C - Structure supérieure en verre Securit dotée d'une étagère intermédiaire - Eclairage LED - Partie inférieure desserte réfrigérée 2 ou 3 portes Gastro GN1/1 ou placard ouvert neutre - 230 V/1/50Hz.



MODÈLE	2 PORTES GN1/1	3 PORTES GN1/1
Bacs Buffet	4 x GN1/1	5 x GN1/1
Desserte	2 portes Gastro 1/1	3 portes Gastro 1/1
Température	-2° +8°C	
Puissance	380 W	470 W
Dim. (mm)	1400x730x845/1300	1865x730x845/1300
Poids	140 kg	160 kg
Code article	BGN2-MUL	BGN3-MUL
PRIX TARIF	2290 € HT	3100 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1930 € HT</b>	<b>2545 € HT</b>



MODÈLE	2 PORTES GN1/1	3 PORTES GN1/1
Bacs Buffet	4 x GN1/1	5 x GN1/1
Desserte	2 portes Gastro 1/1	3 portes Gastro 1/1
Température	-2° +8°C / +40° +90°C	
Puissance	600 W	750 W
Dim. (mm)	1400x730x845/1300	1865x730x845/1300
Poids	140 kg	160 kg
Code article	BGH2-TG	BGH3-TG
PRIX TARIF	2800 € HT	3800 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2380 € HT</b>	<b>3180 € HT</b>

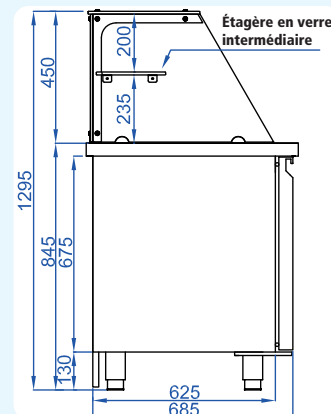
**Supplément pour façade habillage bois coloris à préciser**  
La profondeur 700 mm du meuble ne tient pas compte de l'épaisseur de l'habillage bois qui est de 100 mm

Pour buffet longueur 1400 (3xGN1/1)	365 € HT	299 € HT
Pour buffet longueur 1865 (3xGN1/1)	400 € HT	335 € HT

**Supplément pour 1 panneau de côté en bois coloris à préciser**

Panneau Dim. 675x625 mm	200 € HT	155 € HT
GCGN Grille clayette GN 1/1 (325 x 530)	44 € HT	29 € HT
TI 902 Paire de glissières inox pour grille/clayette longueur 530 mm	19 € HT	12 € HT

MODÈLE	4 x GN1/1	5 x GN1/1
Température	+40° +90°C	
Puissance	400 W	500 W
Dim. (mm)	1400x730x845/1300	1865x730x845/1300
Poids	140 kg	160 kg
Code article	HGH2-TG	HGH3-TG
PRIX TARIF	2320 € HT	2760 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1920 € HT</b>	<b>2380 € HT</b>



Existe aussi en modèle identique avec dessus marbre noir profondeur 800 au lieu de 730 et rajouter le code "2" après chaque code article et rajouter 10% pour l'option marbre noir.



# Vitrine réfrigérée

## EUROMINI III LUXE

### +3°+6°C



Vitrine réfrigérée série EUROMINI III SÉRIE LUXE profondeur 900 mm - Plateau d'exposition en inox AISI 304 - Étagère intermédiaire en verre avec éclairage LED - Plan de travail et de service en marbre - Habillage externe en Skinplate - Isolation totale en polyuréthane expansé "in situ" - Groupe logé - Gaz R404A - convection naturelle évaporateur - Température : +3° +6°C Ambiance + 25°C - %Hr 60 - Froid statique (FE) et ventilé (FV) en option - Réserve réfrigérée incorporée avec évaporateur - Dégivrage automatique - Régulateur électronique - 230V/1/50hz.

### MAFIROL



Traiteur,

Brasserie,

Restaurant,

snack,

Fast-food,

Cafétéria

Superette,

Pâtisserie,

Boulangerie

Station service,

Cuisine asiatique,

Salon de thé...

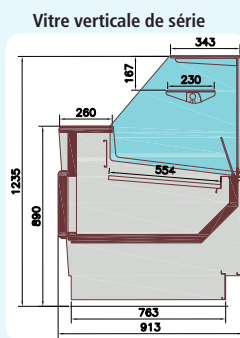


Vitrine réfrigérée EUROMINI III LUXE glace verticale ouvrante coloris standard noir

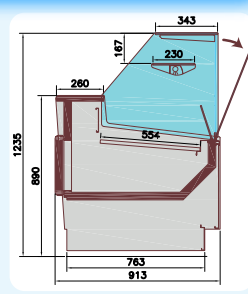
**NOUVEAU**

**2080€ HT**  
1000 FE VV

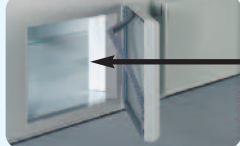
### Vitrine verticale basculante



Modèle	1000 FE VV	1300 FE VV	1500 FE VV	2000 FE VV	2500 FE VV
Longueur totale	1040 mm	1290 mm	1500 mm	2000 mm	2500 mm
Surface utile expo	0,84 m <sup>2</sup>	0,99 m <sup>2</sup>	1,19 m <sup>2</sup>	1,57 m <sup>2</sup>	1,98 m <sup>2</sup>
Réserve/Stockage	1 PORTE	1 PORTE	2 PORTES	2 PORTES	3 PORTES
Puissance Frigo	290 W	350 W	350 W	485 W	580 W
Poids	95 Kg	120 Kg	145 Kg	170 Kg	230 Kg
Code article	9249131	9249132	9249133	9249134	9249135
<b>PRIX TARIF</b>	<del>2400 € HT</del>	<del>2620 € HT</del>	<del>2800 € HT</del>	<del>3350 € HT</del>	<del>3800 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2080 € HT</b>	<b>2249 € HT</b>	<b>2380 € HT</b>	<b>2860 € HT</b>	<b>3240 € HT</b>



Porte charnière en ABS



Réserve 1, 2 et 3 portes réfrigérée incorporé avec évaporateur

Joint caoutchouc amovible



Affichage digital



Option pour tous modèles

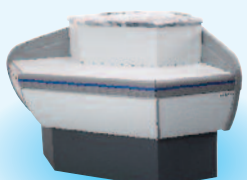
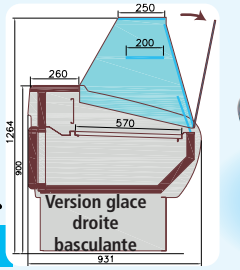
Version réfrigération ventilée (FV)		<b>+7%</b>
Version façade vitre bombée basculante		<b>-7%</b>
Version façade vitre droite oblique basculante		<b>-7%</b>
Kit porte acrylique pour fermeture interne de la vitrine (toutes longueurs)	<del>155 € HT</del>	<b>128 € HT</b>
Meuble caisse droit longueur 700 mm	<del>1040 € HT</del>	<b>870 € HT</b>
Kit 4 roulettes dont 2 avec frein adaptable	<del>104 € HT</del>	<b>88 € HT</b>
Kit 6 roulettes dont 3 avec frein adaptable	<del>142 € HT</del>	<b>121 € HT</b>
Séparateur en plexiglas	<del>46 € HT</del>	<b>39 € HT</b>

Étagère intermédiaire de série

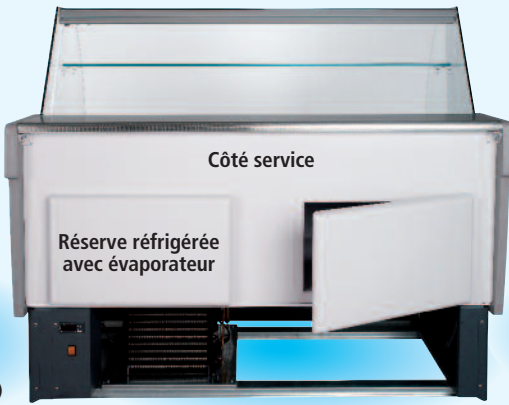


Eclairage LED sur toute la longueur

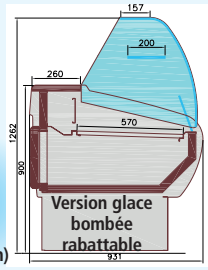
Plusieurs coloris sur demande



Meuble caisse d'angle (option)



Meuble caisse droit (option)



Version glace bombée rabattable

# Vitrine réfrigérée PANORAMIQUE COMPACTE +4° +8°C "JADE"



Vitrine totalement réfrigérée JADE FV-VCR compact (profondeur 730 mm) - Vitre façade bombée et rabattable - 3 étagères intermédiaires en verre (4 niveaux) groupe logé - Plateau inférieur inox entièrement réfrigéré (H1) - Version groupe à distance (FVD-VCR) sur demande - Froid ventilé - Température +4° +8°C - Fréon R404a - Régulation digitale - Eclairage interne - Décoration standard en bois wengué ou laquée sur demande - Conditions d'ambiance +25°C / HR 60% - 2 longueurs standard 1000 et 1400 - Voltage : 230V/1-50Hz.



**Parfaitement adaptée aux petits "points de vente"**



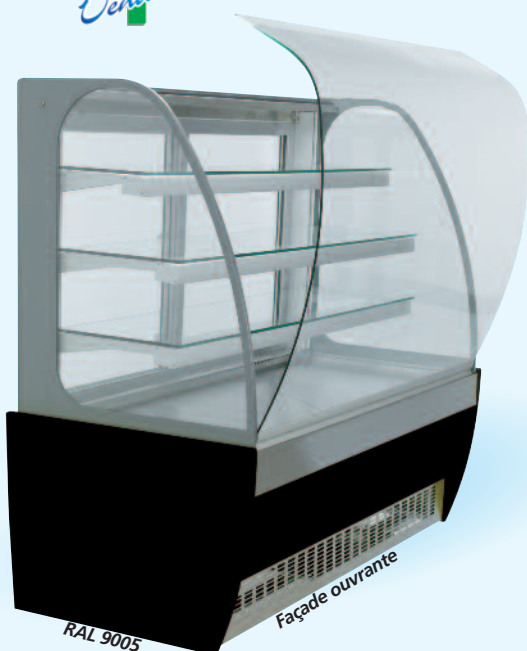
**permettant l'exposition d'une grande variété de produits...**



**MAFIROL**

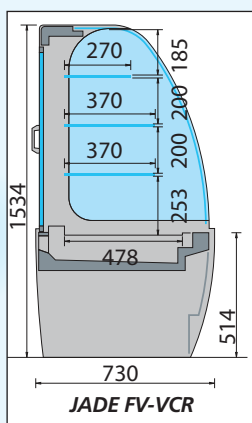


Jade 1400 décoration standard bois wengué



RAL 9005

Façade ouvrante



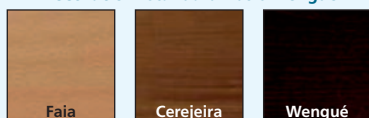
JADE FV-VCR



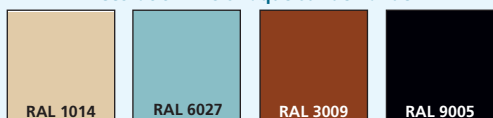
Jade 1400 côté service portes ouvrantes

Décoration laquée RAL 1014

Décoration standard : bois wengué



Décoration : Bois Laqué sur demande



MODÈLE	JADE 1000	JADE 1400
Longueur totale	1040 mm	1440 mm
Volume utile expo	280 dm <sup>3</sup>	400 dm <sup>3</sup>
Puissance frigo	1030 W	1215 W
Dimensions (mm)	1045 x 730 x 1354	1445 x 730 x 1354
Poids	174 Kg	215 Kg
Code article	JADE 1000	JADE 1400
<b>PRIX TARIF</b>	<b>4460 €HT</b>	<b>4990 €HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>3700 €HT</b>	<b>4299 €HT</b>

Option

Kit 4 roulettes	2242315	69€HT
-----------------	---------	-------





# Comptoir de bar neutre & réfrigérée série "Mozart"



**Bar : "prêt à brancher"**  
 Avec l'agencement arrière avec verrier,  
 Meuble de rangement / Hotte machine à café,  
 Angle externe et interne 90° / Bac à plonge,  
 Meuble caisse / Tiroir marc à café  
 & plusieurs versions d'habillage bois  
 Plinthe et plan de travail en granit  
 & marbre  
 Devis sur demande  
 selon plan, implantation...

MAFIROL



Bar Mozart Neutre ou réfrigéré - Colori standard : wengué  
 Design "Classica" - Option dessus et plinthe en marbre moca



Bar Mozart Neutre ou réfrigéré - Colori : RAL 3009  
 Design "Symphonie" - Dessus et plinthe en acier inox de série

Existe aussi en version et design  
 Ritmo, Mélodia, Quartz, Classica  
 Symphonia



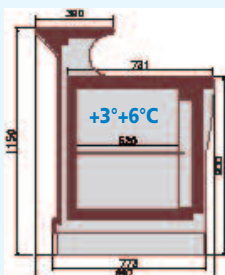
Bar Mozart série Quartz RAL 1037

## Comptoir de bar Mozart version "Neutre" 5 longueurs standard

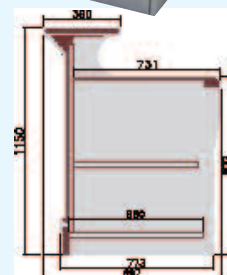
MODÈLE	B1000 N	B1200 N	B1380 N	B1840 N	B2300 N
Dim. mm	1000 x 897 x 1150	1200 x 897 x 1150	1336 x 897 x 1150	1786 x 897 x 1150	2236 x 897 x 1150
Code article	CBMNB 1000 MA	CBMNB 1200 MA	CBMNB 1336 MA	CBMNB 1786 MA	CBMNB 2236 MA
PRIX TARIF	2200 € HT	2350 € HT	2420 € HT	2900 € HT	3230 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>1890 € HT</b>	<b>1990 € HT</b>	<b>2040 € HT</b>	<b>2480 € HT</b>	<b>2760 € HT</b>

## Comptoir de bar Mozart version "Réfrigérée" ventilé +3°+6°C - Fréon : R404a

MODÈLE	B920 FV	B1380 FV	B1840 FV	B2300 FV
Dim. mm	920 x 897 x 900/1150	1380 x 897 x 900/1150	1840 x 897 x 900/1150	2300 x 897 x 900/1150
Nbr porte	1	2	3	4
Puissance / Poids	480 W - 155 Kg	480 W - 235 Kg	665 W - 315 Kg	665 W - 390 Kg
Code article	CBMNB 920 MA	CBMNB 1380 MA	CBMNB 1840 MA	CBMNB 2300 MA
PRIX TARIF	4680 € HT	5050 € HT	6150 € HT	6720 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>4030 € HT</b>	<b>4290 € HT</b>	<b>5190 € HT</b>	<b>5760 € HT</b>



Version Réfrigérée



Version Neutre



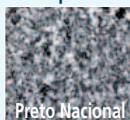
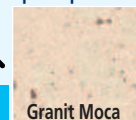
Option plan de travail et plinthes en granit ou marbre

Standard : inox

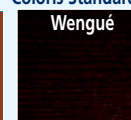
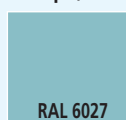
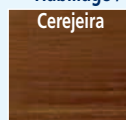
Habillage / décors bois

Habillage en bois laqué, coloris aux choix :

Coloris Standard



Plinthe



# Vitrine réfrigérée PÂTISSERIE / TRAITEUR "SAFIRA" FE-VCR +3° +6°C



Vitrine SAFIRA réfrigérée 3°+6°C statique - Classe climatique H1 - Décoration luxueuse "bois" - Dégivrage automatique avec régulateur électronique - Fréon R404a - 230V/1-50Hz Conditions d'ambiance +25°C-HR 60% Joux en option - Système de tiroirs pour le service coulissants à l'arrière de la vitrine - Plan de travail et plinthes en acier inox de série Vitres bombées rabattables - 3 étagères intermédiaires et le dessus en verre avec éclairage LED incorporé dans l'étagère



VS900  
**2590€ HT**

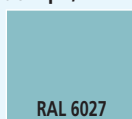
### Accessoires et options

- bar neutre ou réfrigéré (voir page 83)
- plusieurs habillage selon RAL Plinthe & tablette en granit
- Kit portes coulissantes, tablette de service et plinthe en granit et marbre. 4 ou 6 roulettes avec freins.
- Groupe à distance (FED-VCR) - Version neutre (N-VCR)
- Boulangerie (PAO-VCR - sans tiroir télescopique)

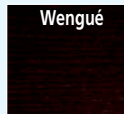
**MAFIROL**



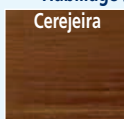
Habillage en bois laqué, coloris aux choix :



Coloris Standard  
Wengué



Habillage / décors bois



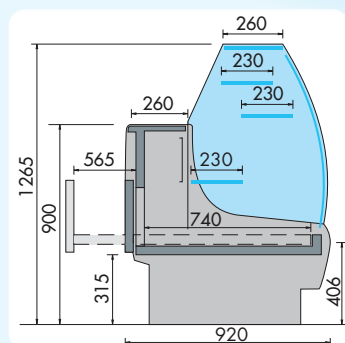
3 niveaux en verre  
Joux latérales en bois  
coloris Faia (option)



Vitrine SAFIRA réfrigérée 1800 FE-VCR



Tiroir télescopique de service (de série)

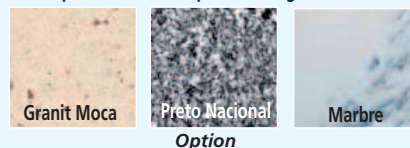


Modèle	SAFIRA 900	SAFIRA 1800	SAFIRA 2700
Longueur totale	1000 mm	1900 mm	2800 mm
Surface utile expo	1,29 m <sup>2</sup>	2,57 m <sup>2</sup>	3,89 m <sup>2</sup>
Stockage / Tiroir	1	2	3
Température	+3° +6°C	+3° +6°C	+3° +6°C
Puissance	350 W	580 W	800 W
Poids	160 Kg	260 Kg	360 Kg
Code article	VS 900	VS 1800	VS 2700
<b>PRIX TARIF</b>	<b>3070 € HT</b>	<b>4320 € HT</b>	<b>5390 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>2590 € HT</b>	<b>3620 € HT</b>	<b>4530 € HT</b>

Standard : inox



Pour plan de travail et plinthes en granit ou marbre



Joue latérale VCR prix unitaire 220€ 179€





# Vitrine réfrigérée murale "MULTIDECKS" "portes ouvrantes"



Meubles d'exposition réfrigéré ouvert doté de portes battantes à double vitrage permettant une grande économie d'énergie - Profondeur compacte **700 mm** - Joues latéral en ABS inclus - Froid positif ventilé **+3°+6°C** - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage avec bac d'évaporation de l'eau : 400 W - Commande par contacteur ON/OFF - Régulation par thermostat électronique - Quatre étagères réglables et inclinables - Double éclairage LED vertical - Gaz réfrigérant R290 - Climatique 3 consommation énergétique N/A - Coloris standard gris anthracite en façade - Option : 4 autres coloris sur demande - Roulettes adaptables - Étagères spécial fruits et légumes ou viande pré-emballée - 230V/1/50Hz.



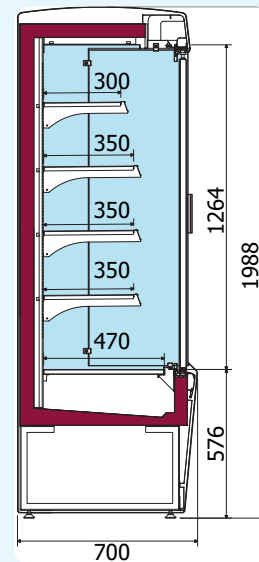
Version FL : fruit et légume



Version VP : viande pré-emballée



Coloris standard : gris anthracite - Portes ouvrantes de série



Version standard LC : Laiterie / Charcuterie / Crudité



Portes ouvrantes



4 étagères réglables



Double éclairage LED

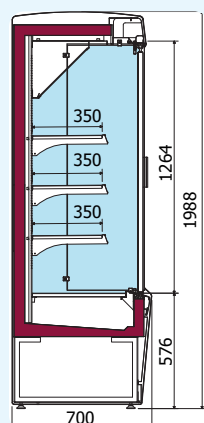


Modèle	MULTIDECKS 100	MULTIDECKS 130	MULTIDECKS 150
Longueur totale	<b>1020 mm</b>	<b>1330 mm</b>	<b>1530 mm</b>
Puissance / Poids	<b>1085 W / 130 kg</b>	<b>1552 W / 189 kg</b>	<b>1805 W / 290 kg</b>
Puissance frigorifique	1165 W	1500 W	2350 W
Surface exposition	<b>1,72 m<sup>2</sup></b>	<b>2,16 m<sup>2</sup></b>	<b>2,42 m<sup>2</sup></b>
Volume en litre	1853	2381	2719
Exposition / Portes	<b>1,50m<sup>2</sup> - 2</b>	<b>1,90m<sup>2</sup> - 2</b>	<b>2,10m<sup>2</sup> - 3</b>
Code article	MPL100PV	MPL130PV	MPL150PV
PRIX TARIF	<del>3690 € HT</del>	<del>4350 € HT</del>	<del>4990 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>3120 € HT</b>	<b>3650 € HT</b>	<b>4270 € HT</b>

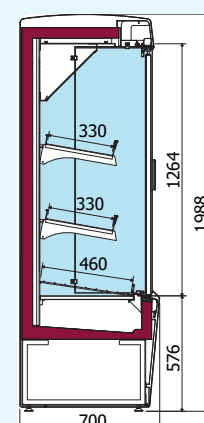
Option pour tous modèles

Kit 4 roulettes dont 2 avec freins	<b>69€ HT</b>
Kit étagère version fruit et légumes ou viande pré-emballée	<b>369€ HT</b>
Coloris RAL selon choix ci-dessous	<b>186€ HT</b>

D'autres coloris RAL sur demande avec délais



Version VP : viande pré-emballée



Version FL : fruit et légume



# Vitrine réfrigérée murale ouverte "APOLO" 5 longueurs de série



- Version standard avec froid ventilé
- Groupe logé ■ Dégivrage automatique
- Rideau de nuit manuel de série
- Eclairage supérieur LED
- Fréon R404a ■ 230 V/1/50Hz

- Evaporation automatique de l'eau condensée
- Régulation avec affichage digital
- Joes latérales à double vitrage panoramiques
- 4 niveaux d'étagères réglables en hauteur et en inclinaison
- Climatique 3 consommation énergétique N/A



Rideau de nuit en série

**APOL0625**  
**2360€**

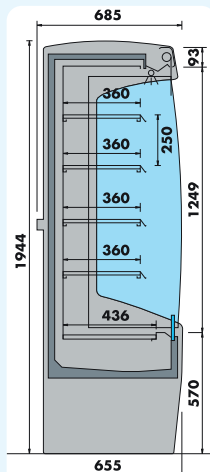
**MAFIROL**



Version LC  
Laiterie / Charcuterie

Murale réfrigéré "Apolo" colori de série

Version FL  
Fruits et légumes



APOL0 L-C  
Classe climatique M2

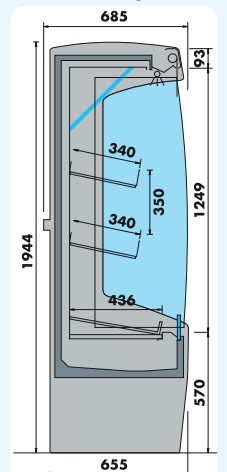
Rideau de nuit de série



4 étagères inclinées réglables



Modèle LC	APOL0 625	APOL0 806	APOL0 1250	APOL0 1450	APOL0 1875
Longueur totale	<b>705 mm</b>	<b>886 mm</b>	<b>1330 mm</b>	<b>1530 mm</b>	<b>1955 mm</b>
Puissance	<b>700 W</b>	<b>780 W</b>	<b>890 W</b>	<b>1270 W</b>	<b>1370 W</b>
Poids	<b>100 kg</b>	<b>150 kg</b>	<b>195 kg</b>	<b>225 kg</b>	<b>290 kg</b>
Code article	APOL0 625	APOL0 806	APOL0 1250	APOL0 1450	APOL0 1875
<b>PRIX TARIF</b>	<del>2800 € HT</del>	<del>3100 € HT</del>	<del>3500 € HT</del>	<del>3790 € HT</del>	<del>4400 € HT</del>
<b>JACKPOT</b>	<b>2360 € HT</b>	<b>2599 € HT</b>	<b>2820 € HT</b>	<b>3170 € HT</b>	<b>3690 € HT</b>



APOL0 F-L  
Classe climatique H1

**Option pour tous modèles**

228083500	Kit éclairage LED 4 niveaux long. 625 mm	250€	210€
228099400	Kit éclairage LED 4 niveaux long. 804 mm	300€	250€
228099100	Kit éclairage LED 4 niveaux long. 1248 mm	340€	280€
228099200	Kit éclairage LED 4 niveaux long. 1448 mm	360€	300€
228099300	Kit éclairage LED 4 niveaux long. 1873 mm	430€	360€
221638100	Kit étagère supplémentaire long. 625 mm	28€	23€
221638200	Kit étagère supplémentaire long. 806 mm	31€	26€
221638300	Kit étagère supplémentaire long. 1250 mm	58€	49€
221638400	Kit étagère supplémentaire long. 1450 mm	67€	56€
221638500	Kit étagère supplémentaire long. 1875 mm	79€	66€
-	Arrêt Plexiglas pour toutes longueur d'étagère	16€	13€
2272130	Kit 4 roulettes dont 2 avec freins	96€	79€
2272131	Kit 6 roulettes dont 3 avec freins	150€	120€
228083500	Coloris RAL selon choix	226€	186€



RAL 1023



Coloris RAL sur demande avec délais



RAL 2020





RAL 5070 Semi-mural cronus plus portes coulissantes option

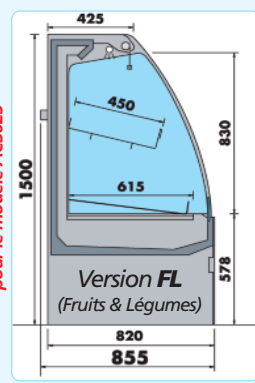
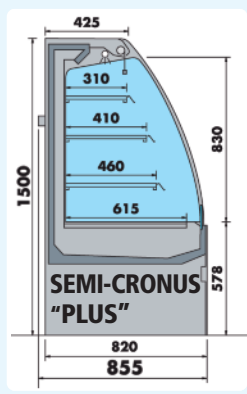
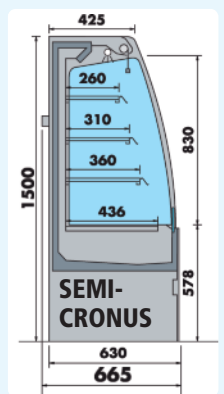
**+ de profondeur pour + de service et + de choix !**



Joues vitrées de série

## Semi-mural "Cronus" FV L - C Prof. 665 mm

Longueur interne	625 mm	806 mm	1250 mm	1450 mm	1875 mm
Longueur totale	685 mm	866 mm	1310 mm	1510 mm	1935 mm
Puissance frigorifique	1330 W	1330 W	1910 W	1910 W	2425 W
Puissance - Poids	850 W - 110 Kg	1200 W - 130 Kg	1800 W - 180 Kg	1800 W - 230 Kg	2000 W - 290 Kg
Code article	ACS 625	ACS 806	ACS 1250	ACS 1450	ACS 1875
PRIX TARIF	3070 € HT	3480 € HT	3930 € HT	4330 € HT	4990 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2630 € HT</b>	<b>2990 € HT</b>	<b>3390 € HT</b>	<b>3740 € HT</b>	<b>4290 € HT</b>



Existe aussi en version chaude pour le modèle ACS625



RAL 9005 Semi-cronus plus coloris noir

Livree de série en inox ou coloris noir RAL 9005. Pour tous les Cronus, Cronus Plus, Semi-Cronus et Semi-Cronus Plus

## Semi-mural Cronus "Plus" FV L - C Prof. 855 mm

Longueur interne	625 mm	806 mm	1250 mm	1450 mm	1875 mm	2500 mm
Longueur totale	685 mm	866 mm	1310 mm	1510 mm	1935 mm	2560 mm
Puissance frigorifique	1330 W	1330 W	1910 W	1910 W	2425 W	2300 W
Puissance - Poids Kg	1050 W - 120	1050 W - 140	1800 W - 195	1800 W - 245	2300 W - 305	2800 W - 360
Code article	ACSP 625	ACSP 806	ACSP 1250	ACSP 1450	ACSP 1875	ACSP 2500
PRIX TARIF	3120 € HT	3540 € HT	4080 € HT	4500 € HT	5200 € HT	6280 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2690 € HT</b>	<b>3060 € HT</b>	<b>3490 € HT</b>	<b>3870 € HT</b>	<b>4480 € HT</b>	<b>5340 € HT</b>

### 12 COLORIS AU CHOIX OPTIONNELLE



Portes coulissantes pour modèle 1250/1450/1875 **1090 € HT**



Rideau de nuit manuel (de série)



Roulettes et grille de protection (option)



Eclairage LED sous les étagères (option)



Barres et crochets de charge (option)



Etagères inclinables+ tablettes d'arrêt en plexiglas (option)



# Vitrine réfrigérée "murale" Cronus SPÉCIAL TAKE-OUT



## CRONUS & CRONUS PLUS

Vitrines murales, solution idéale pour la présentation et la conservation de différents types de denrées alimentaires et boissons en libre-service, snack et le "prêt à manger" - Température +2° +4°C (ambiance 25°C). 4 versions standards : semi-mural et semi-mural Plus et Cronus et Cronus Plus - Disponible en version acier inox brossé, ou en colori RAL au choix (l'inox et le RAL 9005 sont livrés de série) - deux profondeurs standard : 630 mm (Cronus) et 820 mm (Cronus Plus) - Grille de protection à l'arrière, rideau de nuit de série (plusieurs option sont possible sur demande : portes coulissantes, ouvrantes, persiennes, manuelle ou électrique, éclairage LED à tous les niveaux, version groupe à distance) - Classe climatique 3 / Hygrométrie à 60 % - Fréon R404A - Dégivrage automatique Evaporation automatique de l'eau de dégivrage - Régulateur électronique - éclairage LED dans la partie supérieure (version Plus) éclairage LED verticale (version porte) - FL = fruits et légumes, LC = Laiterie charcuterie - Voltage : 230v/1/50Hz.

Joues vitrées de série



CRONUS RAL 9005 STANDARD

MAFIROL



### Mural Cronus FV L - C Prof. 665 mm

Longueur interne	625 mm	806 mm	1250 mm	1450 mm	1875 mm
Longueur totale	685 mm	866 mm	1310 mm	1510 mm	1935 mm
Puissance frigorifique	1330 W	1750 W	1910 W	1910 W	2425 W
Puissance - Poids Kg	1050 W - 140	1400 W - 160	1520 W - 210	1520 W - 235	2300 W - 300
Code article	AC 625	AC 806	AC 1250	AC 1450	AC 1875
PRIX TARIF	3400 € HT	3700 € HT	4420 € HT	4650 € HT	5420 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2930 € HT</b>	<b>3170 € HT</b>	<b>3799 € HT</b>	<b>3999 € HT</b>	<b>4640 € HT</b>

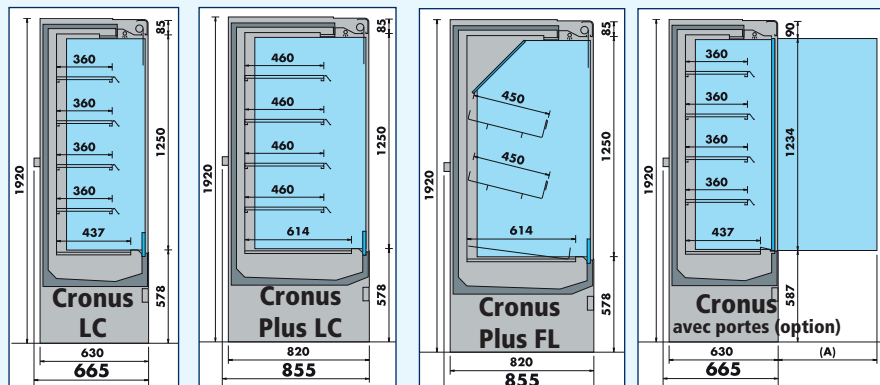
### Les différentes versions des Cronus



Cronus portes ouvrantes Optionnelles



Cronus version persiennes manuel ou électrique



Livrée de série en inox ou colori noir RAL 9005. Pour les modèles Cronus, Cronus +, Semi-Cronus et Semi-Cronus + Coloris au choix voir RAL page 87

Éclairage à chaque niveau en LED (4 niveaux)	499 € HT
Option 4 roulettes	99 € HT
Option 6 roulettes	129 € HT
Arrêt en plexiglas pour étiquette toute longueur	31 € HT
Paire de joues opaque inox ou laqué (prix unitaire)	270 € HT

### Mural Cronus Plus FV L - C Prof. 855 mm

Longueur interne	625 mm	806 mm	1250 mm	1450 mm	1875 mm	2500 mm
Longueur totale	685 mm	866 mm	1310 mm	1510 mm	1935 mm	2560 mm
Puissance frigorifique	1200 W	2060 W	2355 W	2355 W	2990 W	4710 W
Puissance - Poids Kg	1200 W - 165	1400 W - 185	1520 W - 240	1520 W - 260	2300 W - 300	3600 W - 380
Code article	ACP 625	ACP 806	ACP 1250	ACP 1450	ACP 1875	ACP 2500
PRIX TARIF	3570 € HT	3890 € HT	4570 € HT	4840 € HT	5790 € HT	7820 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>3070 € HT</b>	<b>3350 € HT</b>	<b>3940 € HT</b>	<b>4140 € HT</b>	<b>4950 € HT</b>	<b>6780 € HT</b>





# Vitrine réfrigérée SPÉCIAL "TRAITEUR" "ECO1" FV ou FE +2° +4°C



Existe en 6 longueurs et 2 versions : réfrigération ventilé (FV) classe climatique M1 ou Froid statique (FE) classe climatique M2, Température +2° +4°C - Groupe logé de série ou sur demande à distance, évaporation automatique de l'eau de dégivrage avec résistance PTC - Réserve réfrigérée incorporée avec portes - Vitre bombée rabattable (TVCR) bombé relevable (TVCE) ou basse libre-service (VBC) en option - Cuve et joues latérales injectées de polyuréthane 40 Kg/m<sup>3</sup> en PVC - Réfrigération froid statique dégivrage naturel programmable avec le système de re-évaporation automatique des condensés - Fréon R404a - Plateau d'exposition en acier inox AISI 304 - Tablette de service en acier inox ou marbre en option - Tablette supérieure en aluminium anodisé - Éclairage LED T8 - Résistance anti-buée sur les vitres frontales - Tablier arrière - Pieds réglables pour un bon nivellement - Régulateur électronique - Plusieurs versions selon utilisation possible (en option sur devis) : bain marie (BM), plaque chauffante (PQ), Boulangerie (PAO) - 6 longueurs standard (sans les joues) 960 - 1210 - 1420 - 1920 - 2420 et 2840 mm - Étagère intermédiaire optionnelle (version FV) - Version fromage évaporateur spécial traité, plus value à prévoir - Conditions d'ambiance +25°C-HR 60% - 230V/1/50Hz.

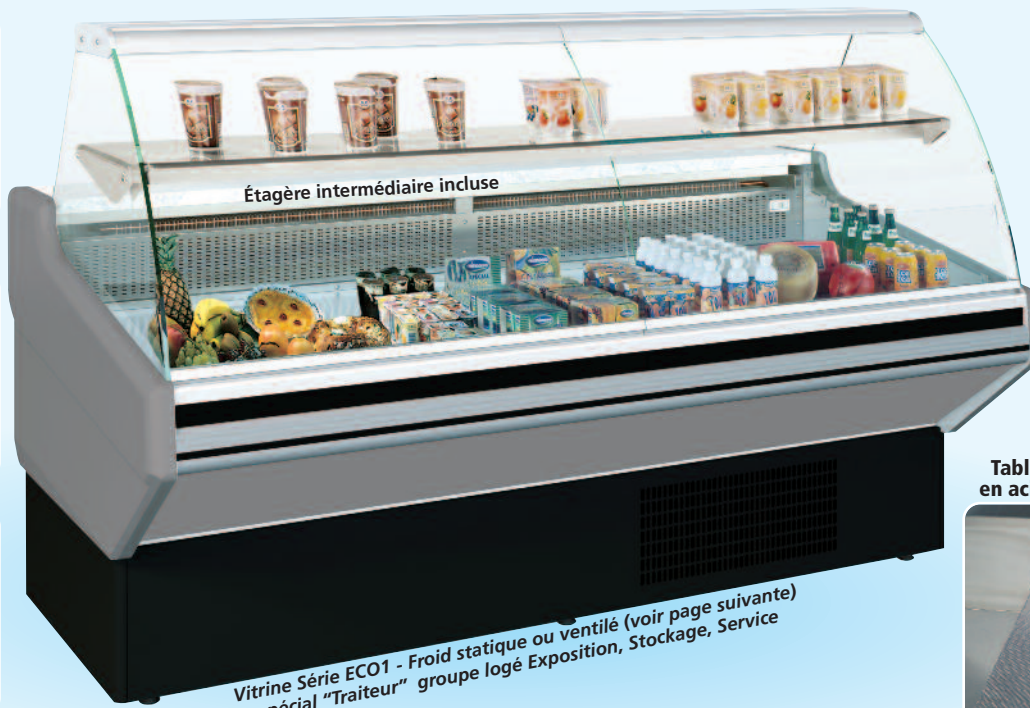
**Commerces alimentaire, cuisines asiatique, métiers de bouche, fromager...**



Version fromage à préciser à la commande



Version bain-marie



Vitrine Série ECO1 - Froid statique ou ventilé (voir page suivante) spécial "Traiteur" groupe logé Exposition, Stockage, Service

MAFIROL



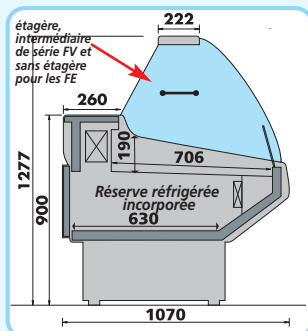
+2° +4°C

**2599 € HT**

Tablette de service en acier inox de série



ECO1 : FV / FE - TVCR



## Vitrine réfrigérée série ECO1 spécial "TRAITEUR" FROID STATIQUE FE +2°+4°C Fréon R404a

ECO	960 FE-TVCR	1210 FE-TVCR	1420 FE-TVCR	1920 FE-TVCR	2420 FE-TVCR	2840 FE-TVCR
Longueur totale	1050 mm	1300 mm	1510 mm	2010 mm	2510 mm	2930 mm
Longueur interne	960 mm	1210 mm	1420 mm	1920 mm	2420 mm	2840 mm
Surface utile expo	0,57 m <sup>2</sup>	0,72 m <sup>2</sup>	0,85 m <sup>2</sup>	1,15 m <sup>2</sup>	1,44 m <sup>2</sup>	1,69 m <sup>2</sup>
Puissance frigo	600 W	690 W	730 W	770 W	870 W	1080 W
Nombre de portes	1 PORTE	1 PORTE	2 PORTES	3 PORTES	4 PORTES	4 PORTES
Poids	110 Kg	139 Kg	162 Kg	220 Kg	280 Kg	336 Kg
Code article	ECO1000S	ECO1300S	ECO1500S	ECO2000S	ECO2500S	ECO3000S
PRIX TARIF	3100 € HT	3300 € HT	3500 € HT	4100 € HT	4800 € HT	5150 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2599 € HT</b>	<b>2760 € HT</b>	<b>2970 € HT</b>	<b>3560 € HT</b>	<b>4140 € HT</b>	<b>4370 € HT</b>

**Quand le froid fait son SHOW !!!**



Version chaude bain marie (BM)

Angle externe réfrigéré 90°

Vitrine ECO1 1300

Angle interne 90° réfrigéré

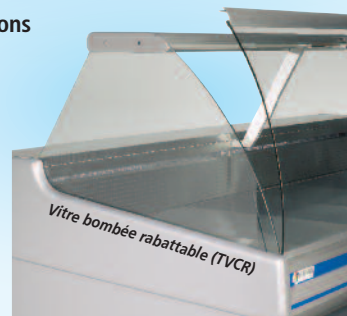
Meuble caisse 700 droit neutre



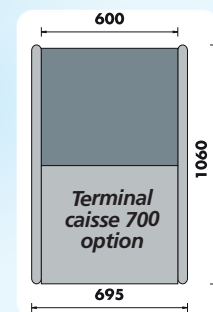
Version bain-marie

Dispose d'accessoires permettant une variété de solutions

- 12 différentes coloris au choix selon RAL (sur commande)
- Option tablette de service en marbre (à la place de l'inox)
- Portes coulissantes intérieure en plexis adaptable (option)
- Étagère intermédiaire version ventilé, montage en usine
- Étagère / grille plastifiée coloris gris
- 4 ou 6 roulettes selon la longueur
- Séparateur de zone en plexis
- Tablette spéciale balance
- Porte couteaux
- Porte sachets



Vitre bombée rabattable (TVCR)



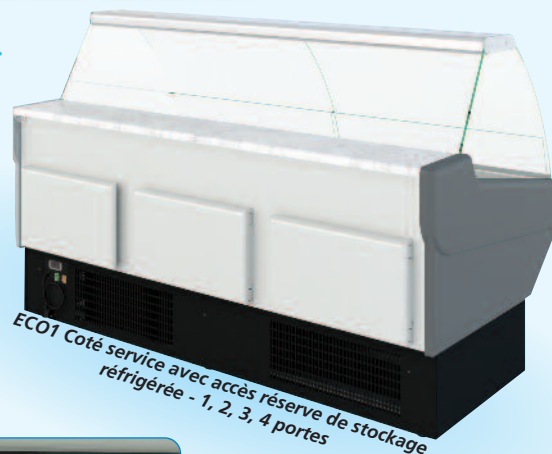
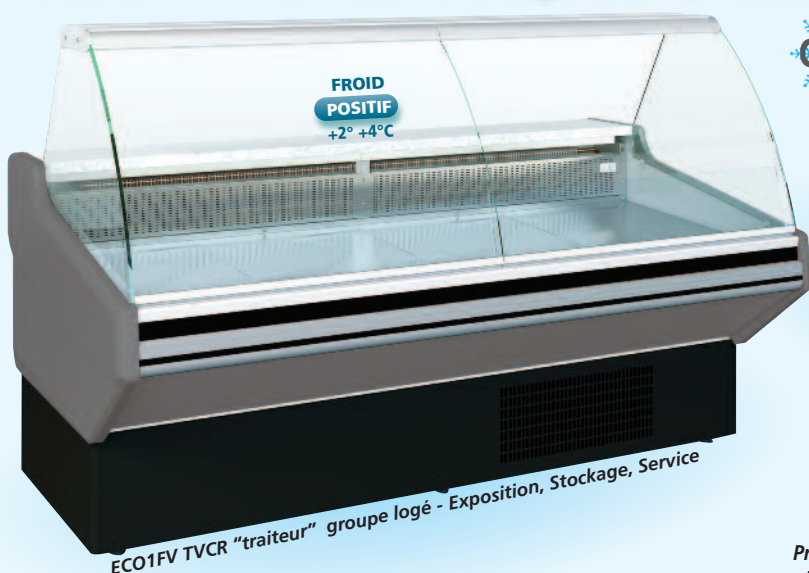
6 longueurs standard - Vitre bombée rabattable - Exposition + Réserve incorporé



MAFIROL



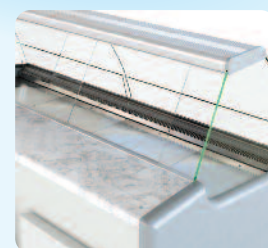
Série FV : froid ventilé +2°+4°C - Groupe logé  
Ensemble vitrine série ECO1 avec angle externe, meuble caisse ECO version self



ECO1 Coté service avec accès réserve de stockage réfrigérée - 1, 2, 3, 4 portes



Programmation/ microprocesseur température affichage digitale

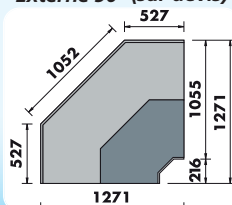


Option : portes coulissantes internes en plexi

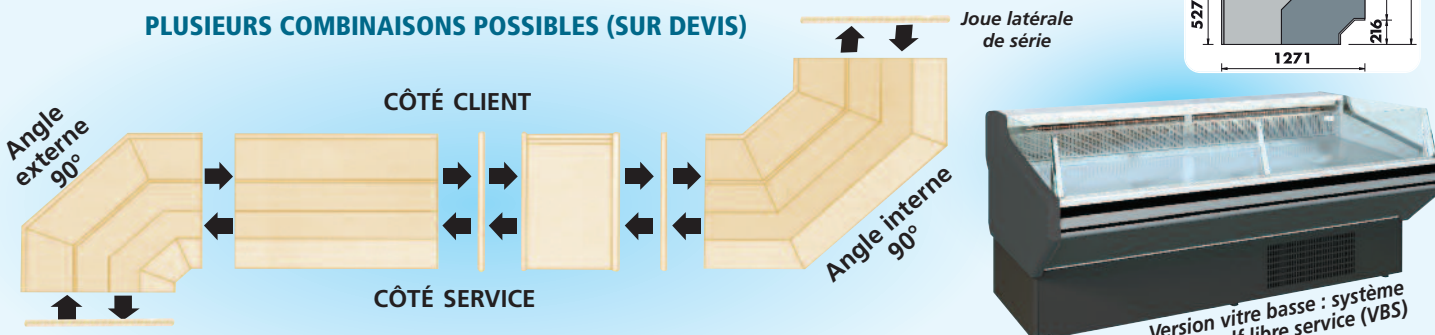
## Vitrine réfrigérée série ECO1 spécial "TRAITEUR" FROID VENTILÉ FV+2°+4°C Fréon R404a

ECO	960 FV-TVCR	1300 FV-TVCR	1500 FV-TVCR	2000 FV-TVCR	2500 FV-TVCR	3000 FV-TVCR
Longueur totale	1050 mm	1300 mm	1510 mm	2010 mm	2510 mm	2930 mm
Longueur interne	960 mm	1210 mm	1420 mm	1920 mm	2420 mm	2840 mm
Surface utile expo	0,57 m <sup>2</sup>	0,72 m <sup>2</sup>	0,85 m <sup>2</sup>	1,15 m <sup>2</sup>	1,44 m <sup>2</sup>	1,69 m <sup>2</sup>
Puissance frigo	600 W	725 W	725 W	970 W	1165 W	1320 W
Nombre de portes	1 PORTE	1 PORTE	2 PORTES	3 PORTES	4 PORTES	4 PORTES
Poids	110 Kg	139 Kg	162 Kg	220 Kg	230 Kg	336 Kg
Code article	ECO1000V	ECO1300V	ECO1500V	ECO2000V	ECO2500V	ECO3000V
PRIX TARIF	3200 €HT	3440 €HT	3650 €HT	4390 €HT	5120 €HT	5500 €HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2699 €HT</b>	<b>2940 €HT</b>	<b>3160 €HT</b>	<b>3770 €HT</b>	<b>4330 €HT</b>	<b>4670 €HT</b>

Meuble caisse d'angle Externe 90° (sur devis)



### PLUSIEURS COMBINAISONS POSSIBLES (SUR DEVIS)



### Vitrine réfrigérée série "ECO1" version froid statique FE ou froid ventilé FV :

existe en plusieurs versions : vitrage TVCR-TVCE hydraulique - Groupe à distance (D), vitrine neutre spécial boulangerie (PAO), vitrine self / libre-service (VBS), plaque chauffante (PQ), bain marie (BM), angles externe ou interne 90° réfrigéré, meubles caisse 700...



## Amalia Deluxe

Alliez SERVICE & GRAND DESIGN

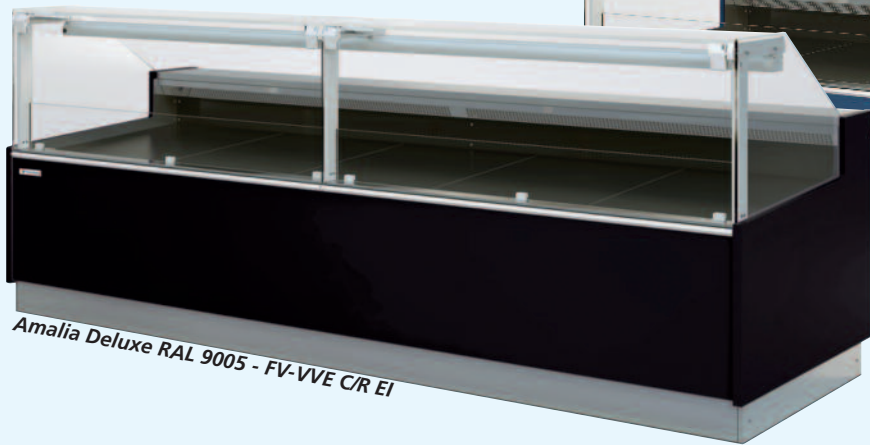
MAFIROL



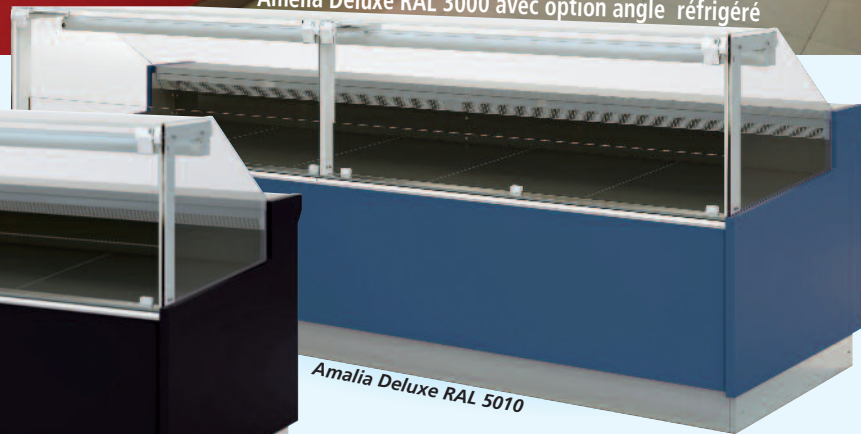
Design novateur,  
Vitres droite verticale  
relevable



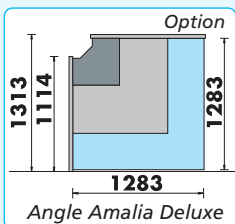
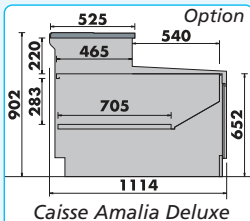
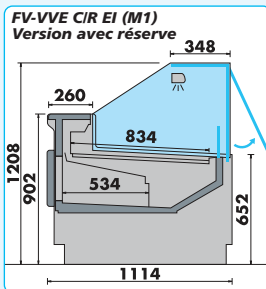
Amalia Deluxe RAL 3000 avec option angle réfrigéré



Amalia Deluxe RAL 9005 - FV-VVE CR EI

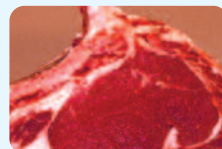


Amalia Deluxe RAL 5010



### Vitrine Réfrigérée Amalia Deluxe avec réserve réfrigérée incorporée FV-VVE-CR (Joues en option)

MODÈLE	937	1250	1562	1875	2500	3125	3750
Longueur totale	997 mm	1310 mm	1622 mm	1935 mm	2560 mm	3185 mm	3810 mm
Puissance - Poids	560W-135Kg	600W-166Kg	780W-195Kg	1000W-255Kg	1200W-315Kg	1300W-335Kg	1600W-360Kg
Surface d'expo	0,78 m <sup>3</sup>	1,04 m <sup>3</sup>	1,30 m <sup>3</sup>	1,56 m <sup>3</sup>	2,09 m <sup>3</sup>	2,61 m <sup>3</sup>	3,13 m <sup>3</sup>
Code article	AMLL937	AMLL1250	AMLL1562	AMLL1875	AMLL2500	AMLL3125	AMLL3750
PRIX TARIF	4200 € HT	4470 € HT	4870 € HT	5960 € HT	6770 € HT	7660 € HT	9200 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>3620 € HT</b>	<b>3870 € HT</b>	<b>4180 € HT</b>	<b>5120 € HT</b>	<b>5800 € HT</b>	<b>6590 € HT</b>	<b>7890 € HT</b>



#### Amalia Deluxe : FV - VVE CR EI : existe en plusieurs version.

FV = Avec réserve réfrigérée incorporée (de série) - SR = modèle identique sans réserve (sur demande)

CRFV-VVE = Bacs inox gastronom réfrigéré incorporé - (M2) 2 dimensions possible : 1250 et 1562 (sur demande)

PFFE-VVE = Plaque lisse réfrigéré - (M2) 4 dimensions possible : 1250, 1562, 1875 et 2500 (sur demande)

FVD-VVE/CR EI = Version groupe à distance (tous modèle) - FVD/VBS Version vitre basse modèle SELF

BM-VVE = Version bain marie 2 dimensions possible : 1250 et 1562 - Régulation de 65 à 90°C

PQ-VVE = Version plaque chauffante 2 dimensions possible 937 et 1250 - Régulation de 65 à 90°C

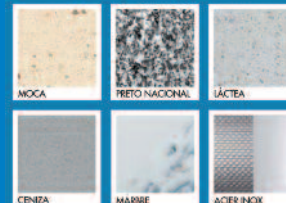
Q-VVE = Version vitrine chauffante 2 dimensions possible 1250 et 1562 - Régulation de 70 à 75°C

PAO = Version neutre boulangerie 4 dimensions possible : 937, 1250, 1562 et 1875

#### 12 COLORIS AU CHOIX OPTIONNELLE



#### TABLETTES DE SERVICE & PLINTHES



Reserve incorporée



(Pour la version fromager : important de le préciser)

Meuble caisse nu droit Amalia 625	HO*	7251291	710 €	600 €	Option : Joue latérale unitaire pour Amalia Deluxe FV-VVE	360 €	290 €		
Meuble caisse nu droit Amalia 937	HO*	7251292	810 €	690 €	Meuble caisse nu droit Amalia Deluxe 625	HO*	9252281	810 €	679 €
Angle externe 90° nu neutre (Amalia)	HO*	9251298	2070 €	1770 €	Meuble caisse nu droit Amalia Deluxe 937	HO*	9252282	950 €	816 €
Angle interne 90° nu neutre (Amalia)	HO*	9251297	1360 €	1140 €	Angle externe réfrigéré 90° nu FV-VVESR (Amalia Deluxe)	HO*	7252604	6900 €	5900 €

\*Hors option

Amalia possède de multiples accessoires et options qui améliorent l'efficacité du service. Nous consulter.

Option : tablette de service, marbre, granite, kit Etagères, kit plateaux dénivelés, séparateur plexi amovible, Kit portes coulissantes en plexi, tablette de service pour balance, kit support sachet, kit 4,6,8 roulettes, version bain marie, plaque chauffante, salade bar, self, neutre...



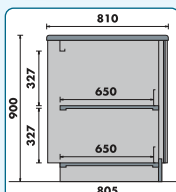
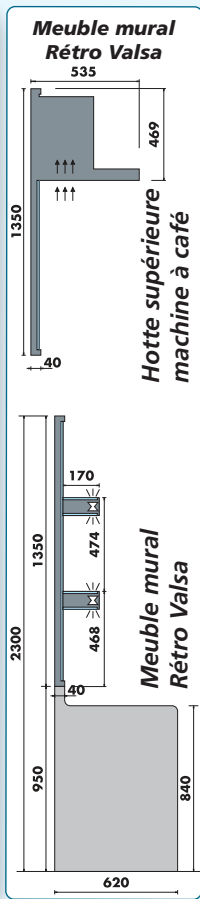


Meuble mural rétro Valsa

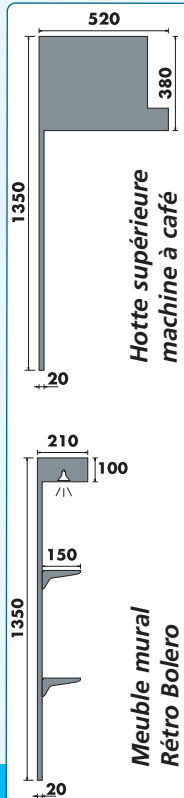


Bar Mozart "Mélodia" RAL 2001

## Ravel Quartz + Mozart Melodia



Terminal Caisse Opera



Option pour plan de travail et plinthes en granit ou marbre



Granit Moca

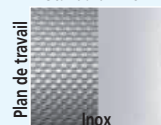


Preto Nacional



Marbre

Standard : inox



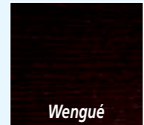
Plan de travail

Inox



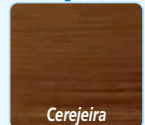
Plinthe

Standard : wengué



Wengué

Habillage / décors bois (sur demande)



Cerejeira



Faisa

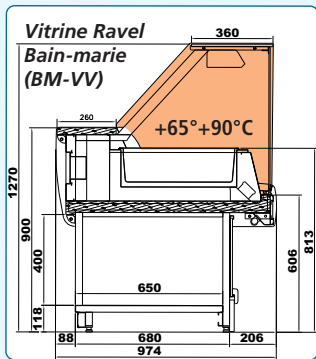


## Ravel sinfonia + Bar Mozart Sinfonia + angle à 90° meuble arrière mural Rétro Bolero

## Ravel Ritmo + Bar Mozart Ritmo



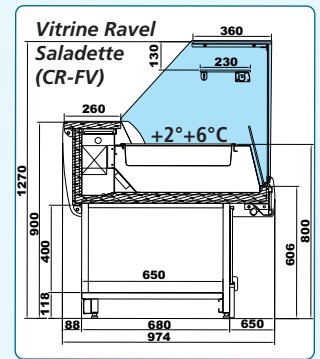
Présentation Ravel coloris Bois avec plusieurs option vitrine salade bar, vitrine réfrigérée bar mozart & meuble mural rétro tango...



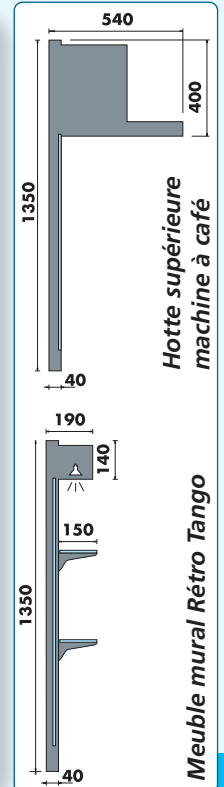
### 16 COLORIS LAQUÉ OPTIONNELLE

RAL 1000	RAL 1011	RAL 1012	RAL 1013	RAL 1014	RAL 2001	RAL 3016	RAL 5000
RAL 5023	RAL 6011	RAL 6017	RAL 6022	RAL 7024	RAL 7035	RAL 7040	RAL 8019

Vitrines et réalisations selon plusieurs types de modèles, implantations, options et coloris



Présentation Ravel coloris Bois avec option vitrine chaude & froide & bar mozart Ritmo + meuble murale rétro tango...



Hotte supérieure machine à café

Meuble mural Rétro Tango



## Le concept de restauration rapide de Grande Classe



Les vitrines d'angles pour concept série "RAVEL" externe ou interne à 90°



### Vitrine RAVEL Saladette froide

MODÈLE	1210 CR-FV-VV	1420 CR-FV-VV
Dim. L x P x H mm	1300 x 974 x 1270	1500 x 810 x 1290
Surface exposition	1,07 m <sup>2</sup>	1,35 m <sup>2</sup>
Code article	9254105	9254106
PRIX TARIF	3260 € HT	3900 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2720 € HT</b>	<b>3360 € HT</b>



MAFIROL



L'équipement pour vendre mieux & vendre plus !



### Version Bain-marie chauffant

MODÈLE	1210 BM VV	1420 BM VV
Dim. L x P x H mm	1300 x 810 x 1290	1500 x 810 x 1290
Surface exposition	1,07 m <sup>2</sup>	1,35 m <sup>2</sup>
Code article	9254100	9254101
PRIX TARIF	3800 € HT	4100 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>3299 € HT</b>	<b>3499 € HT</b>

Joue latérale FE VV unitaire 310/270

Bar "neutre" ou "réfrigéré" 5 longueurs standards



Bar d'appoint ou de service

Complément de la ligne Ravel (voir P.83)



### Version Plaque chaude

MODÈLE	960 PQ-VV	1210 PQ-VV
Dim. L x P x H mm	1054 x 974 x 1270	1300 x 974 x 1270
Surface exposition	1,07 m <sup>2</sup>	1,35 m <sup>2</sup>
Code article	9254140	9254141
PRIX TARIF	3150 € HT	3470 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2660 € HT</b>	<b>2960 € HT</b>





**MAFIROL**



Vitrine d'agencement RAVEL - Décoration bois Wengué de série (jous en option) - Plateau d'exposition en acier inox AISI 304 - Isolation en polyuréthane expansé - Plan de travail et plinthes en acier inox (option granit) - Façade glace droite rabattable de série (glace bombée sur demande) - 2 étagères intermédiaires en verre avec éclairage - Froid statique thermostat digital - Dégivrage programmable - Réévaporation automatique de l'eau  
 Température : +3° +6°C - Fréon R404A - Ambiance 25°C et hygrométrie 60% - 220/230/1/V-50 Hz - Composition sur devis de votre ensemble selon vos besoins.

**2290€ HT**  
 RAVEL VRRN 105

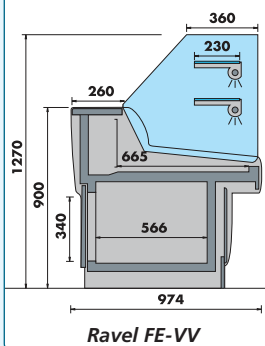


Vitrine réfrigérée RAVEL vitre façade droite coloris Bois Wengué  
 option : 2 joues latérales / plan de travail / plinthes en granit Coral Troia

La solution pour un bel environnement dédié à vos clients  
 Modulable à souhait

## Vitrine Ravel 6 modèles standard

Vitrine Ravel  
 glace droite de série



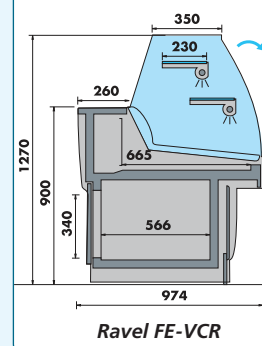
**Vitrine Réfrigérée +3°+6°C  
 Réserve Neutre - EXP - FE VV  
 (Joues en option)**

Longueur + joues	1020 mm	1270 mm
Longueur utile	960 mm	1210 mm
Surf. d'exposition	1,07 m <sup>2</sup>	1,35 m <sup>2</sup>
Puissance frigo	380 W	450 W
Code article	RAV1000DRN	RAV1300DRN
<b>PRIX TARIF</b>	<b>2690 € HT</b>	<b>2930 € HT</b>
<b>JACKPOT</b>	<b>2290 € HT</b>	<b>2470 € HT</b>

**Vitrine Réfrigérée +3°+6°C  
 Réserve Réfrigérée - TOT - FE VV  
 (Joues en option)**

1480 mm	1980 mm	2480 mm	2900 mm
1420 mm	1920 mm	2420 mm	2840 mm
1,58 m <sup>2</sup>	2,14 m <sup>2</sup>	2,70 m <sup>2</sup>	3,17 m <sup>2</sup>
450 W	630 W	740 W	1030 W
RAV1500DRR	RAV2000DRR	RAV2500DRR	RAV3000DRR
<b>3440 € HT</b>	<b>4160 € HT</b>	<b>4870 € HT</b>	<b>5360 € HT</b>
<b>2960 € HT</b>	<b>3530 € HT</b>	<b>4170 € HT</b>	<b>4480 € HT</b>

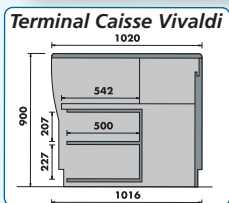
Sur demande : vitrine  
 Ravel glace bombée



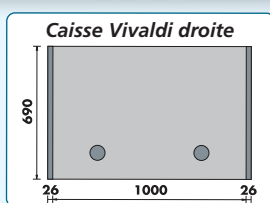
Joue latérale droite ou gauche FE VV Prix unitaire **310€ HT** / **270€ HT**



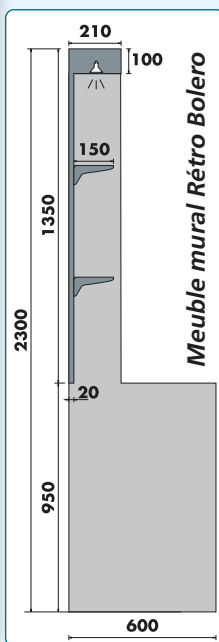
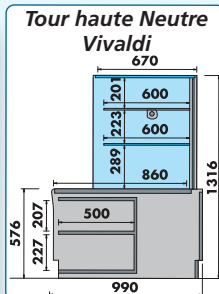
Vivaldi Classica VVP  
Vitrine 1020 + angle interne 90° + vitrine 2920



MAFIROL

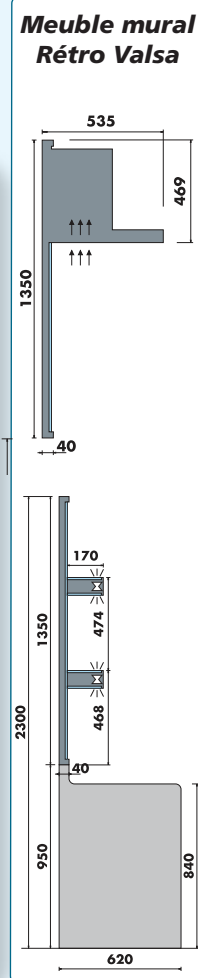
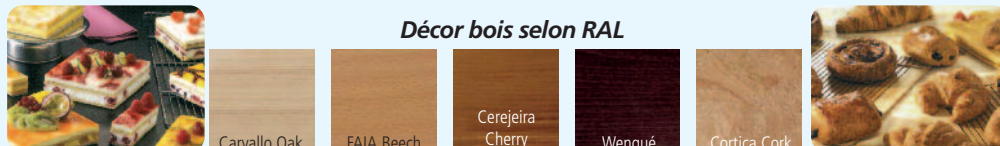
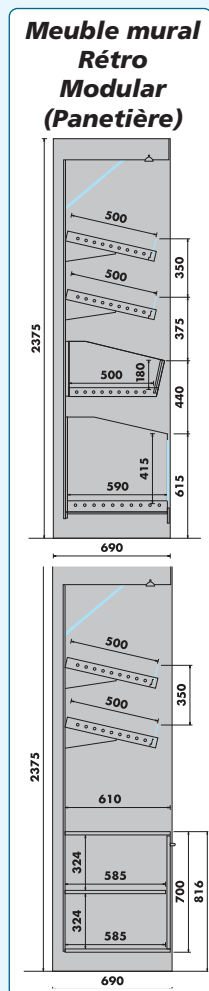
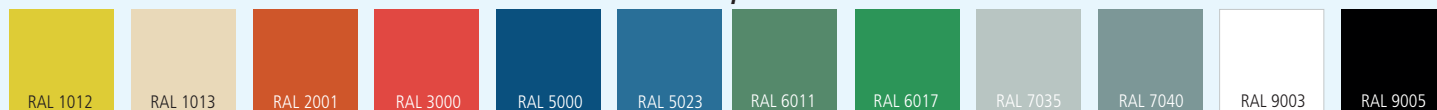


Vivaldi Classica VV + meuble arrière rétro Boléro





Décor bois laqué selon RAL

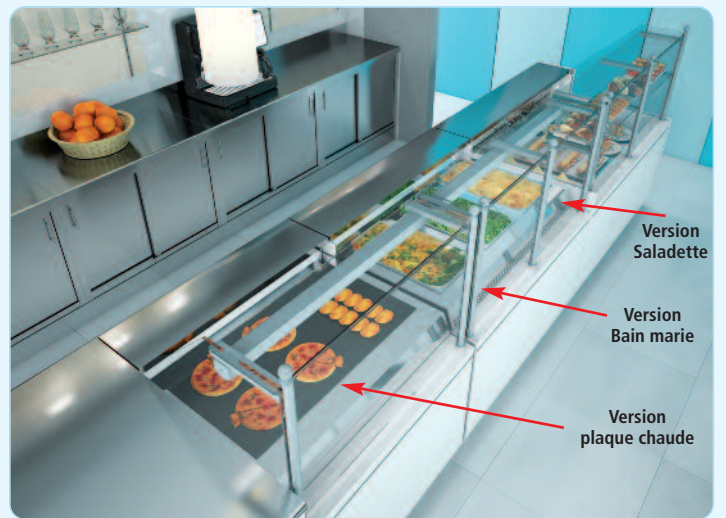




## Le concept vendeur modulable à souhait



**Vitrine concept Vivaldi : existe en version neutre N-VVE - Boulangerie PAO-VVE - Bacs inox réfrigérés (saladette) CR-VVE  
Version bain-marie chauffant BM-VVE - Plaque chauffante PQ-VVE - Colori bois - Bois laqué - Plan marbre ou granite...**



Meuble caisse nu interne Vivaldi à 45°	HO*	9253005	1030€	870€
Meuble caisse nu externe Vivaldi à 45°	HO*	9253007	780€	660€
Meuble caisse nu interne Vivaldi à 90°	HO*	9253006	1400€	1180€
Meuble caisse nu externe Vivaldi à 90°	HO*	9253008	1150€	960€
Meuble caisse nu droit Vivaldi 750	HO*	9253001	870€	730€

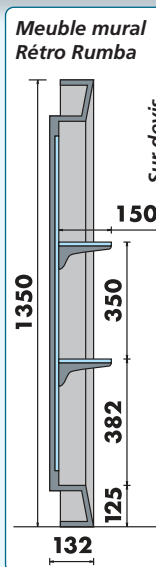
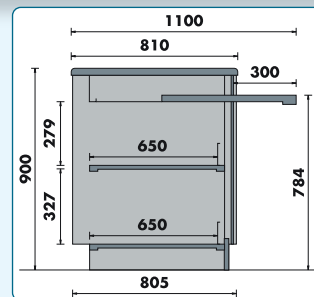
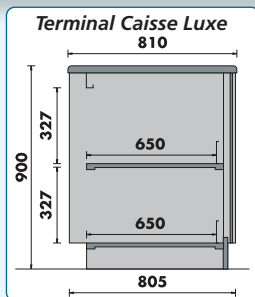
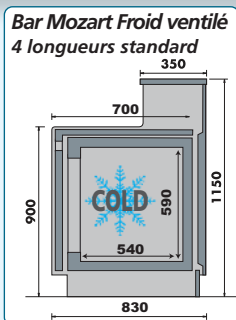
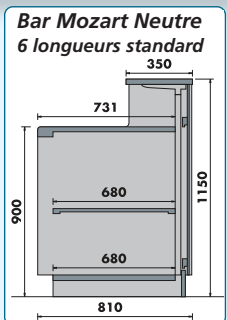
Meuble caisse nu droit Vivaldi 750PMR	HO*	9253071	840€	700€
Meuble caisse nu droit Vivaldi 1000	HO*	9253002	930€	770€
Vitrine d'angle nu interne 90° réfrigérée Vivaldi FV-VVE - HO*	9253042	6800€	5890€	
Vitrine d'angle nu externe 90° réfrigérée Vivaldi FV-VVE - HO*	9253045	6240€	5340€	

\*Hors option





## Bellini Luxe VVR Aria + Terminal Caisse Opera

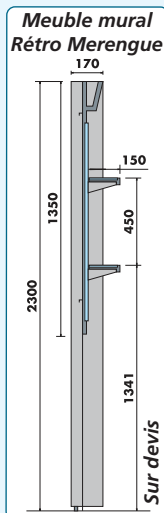


Comptoir bar mozart neutre ou réfrigéré (voir P.83)

9208031	Meuble caisse luxe 700	1450	1210
9208032	Meuble caisse luxe 1000	1520	1265

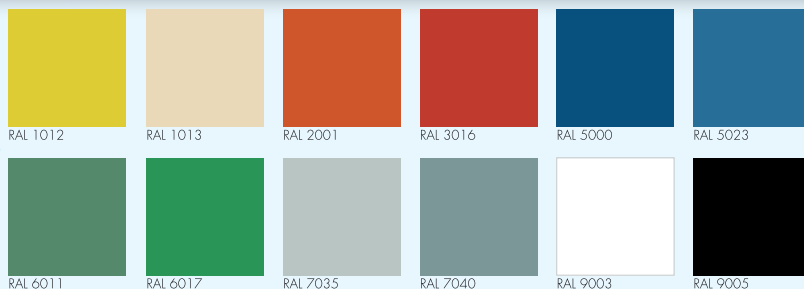
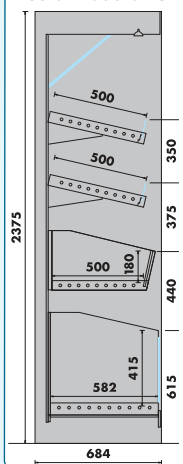
9208030 Meuble caisse PMR 700 1340 1120

## Bellini Luxe VVR Aria + Semi-Cronus + Mozart Opera + Terminal Caisse Opera





## Panetière murale rétro modulaire



Sur demande habillage en bois laqué, coloris aux choix :

## Panetière murale rétro modulaire (options)

920400881	Panetière modulaire 750	660	540
920401081	Panetière modulaire 1000	760	630
220555081	Joue latérale droite 2390 x 684	340	285
220555181	Joue latérale gauche 2390 x 684	340	285
220554681	Étagère arrière modulaire 750	290	245
220554381	Étagère arrière modulaire 1000	300	250
2205572	Étagère vitre arrière modulaire 750	70	57
2205571	Étagère vitre arrière modulaire 1000	94	80
220557681	Étagère vitre éclairage LED 750	290	237
220557781	Étagère vitre éclairage LED 1000	330	272
220554781	Étagère ensemble portes 750	675	560
220557381	Étagère ensemble portes 1000	740	617
2205294	Kit union arrière panetière	105	86
2205292	Kit union arrière ensemble portes basse	245	203
2205529	Ensemble miroir 750	57	47
2205530	Ensemble miroir 1000	69	57
220553781	Ensemble portes 750	620	515
220554581	Ensemble portes 1000	640	530
220554481	Ensemble portes basse 750	580	480
220557581	Ensemble portes basse 1000	605	505
220555281	Corbeille supérieure 750	330	276
220554081	Corbeille supérieure 1000	360	302
220555381	Corbeille inférieure 750	465	387
220553481	Corbeille inférieure 1000	537	447
2205549	Séparateur en verre 600 x 600 x 30 mm	146	122





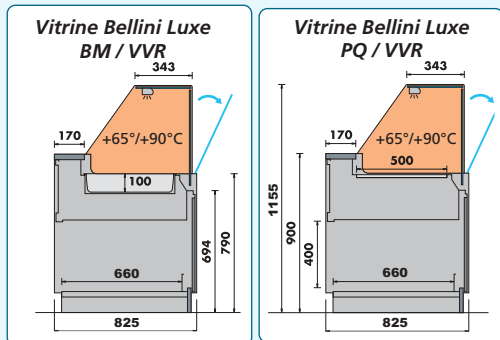
MAFIROL



## Bellini Luxe + Terminal Caisse + Vitrine haute



Chiffage de toutes ces réalisations sur simple demande selon modèle, plan, option, dimensions, habillage, version, longueur, angles, marbre, granit...



### Version Bain-marie chauffant

MODÈLE	1250 BM VVR S/R	1650 BM VVR S/R
Dim. L x P x H mm	1300 x 825 x 1290	1700 x 825 x 1290
Surface exposition	1,06 m <sup>2</sup>	1,39 m <sup>2</sup>
Code article	9259091	9259092
PRIX TARIF	3870 € HT	4370 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>3255 € HT</b>	<b>3770 € HT</b>



### Version Plaque chaude

MODÈLE	1250 PQ-VVR
Dim. L x P x H mm	1300 x 825 x 1290
Surface exposition	1,06 m <sup>2</sup>
Code article	9259401
PRIX TARIF	3160 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2670 € HT</b>



### Version Saladette Bacs gastro inox réfrigérés

MODÈLE	1250 CR-VVR
Dim. L x P x H mm	1300 x 825 x 1290
Surface exposition	1,06 m <sup>2</sup>
Code article	9259411
PRIX TARIF	3610 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>3120 € HT</b>



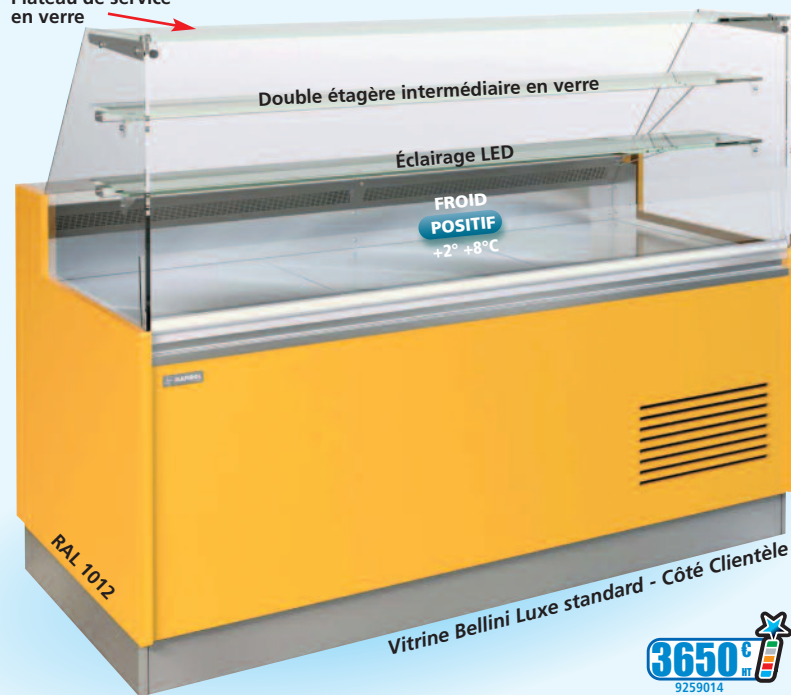
# Concept et vitrine réfrigérée

# série "Bellini Luxe"



Disponible en plusieurs versions, mesures, couleurs et finitions, la vitrine Bellini a été conçue en conformité avec le comptoir Mozart pour permettre la création de configurations particulièrement équilibrée et harmonieuses. Compacte. La Bellini Luxe convient aux petits espaces, exaltant les saveurs et les arômes environnants. Réfrigération avec groupe logé (FV) - Dégivrage automatique - Réservoir d'eau condensée du type "bidon" (évaporation automatique en option) - Vitres verticales rabattables (VVR), ou verticales rabattables basses (VVRB), vitres avec supports frontaux en acier inox sauf dans la version individuelle - Résistance anti-buée dans les vitres frontales - Eclairage LED dans toutes les étagères - Tablette supérieure en verre - Plan d'exposition en acier inox brillant - Tablette de service et plinthe en acier inox, marbre ou granit sur demande - Avec réserve réfrigérée avec portes (C/R) ou sans réserve (S/R) - Régulateur électronique facile à utiliser - Autres versions disponibles : bacs réfrigérés (CR), bain-marie (BM), plaque chaude (PQ), boulangerie (PAO), neutre (N) et tour neutre. Classe Climatique : 3 (+25 °C / HR 60 %) Fréon : R404A.

Plateau de service en verre



MAFIROL



Existe aussi en version neutre, boulangerie : nous consulter

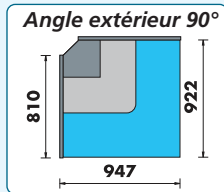
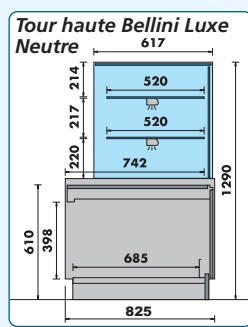
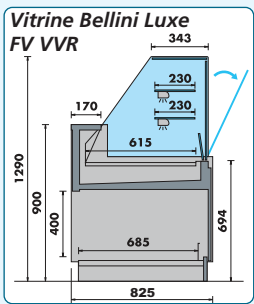
Option angles neutres, réfrigérés, tours hautes, meubles caisses, Comptoir de bar réfrigéré ou neutre (série mozart): Nous consulter voir page 83.



## Vitrine Bellini Luxe - Froid Ventilé (FV) avec réserve

Vitres verticales rabattables - Joes en option

BELLINI LUXE	1650 FV VVR C/R	2050 FV VVR C/R
Dim. L x P x H mm	1700x825 x 1290	2100x825 x 1290
Surface exposition	1,39 m <sup>2</sup>	1,73 m <sup>2</sup>
Code article	9259014	9259015
PRIX TARIF	4290 € HT	4790 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>3650 € HT</b>	<b>4160 € HT</b>



Joue latérale prix unitaire **230 € HT** **169 € HT**

## Vitrine Bellini - Froid Ventilé (FV) sans réserve

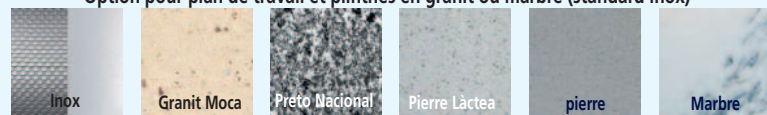
Vitres verticales rabattables - Joes en option

BELLINI LUXE	850 FV VVR S/R	1250 FV VVR S/R	1650 FV VVR S/R	2050 FV VVR S/R
Dim. L x P x H mm	900x825 x 1290	1300x825 x 1290	1700x825 x 1290	2100x825 x 1290
Surface exposition	0,72 m <sup>2</sup>	1,06 m <sup>2</sup>	1,39 m <sup>2</sup>	1,73 m <sup>2</sup>
Code article	9259002	9259003	9259004	9259005
PRIX TARIF	3130 € HT	3460 € HT	3860 € HT	4320 € HT
<b>JACKPOT</b>	<b>2650 € HT</b>	<b>2870 € HT</b>	<b>3260 € HT</b>	<b>3660 € HT</b>

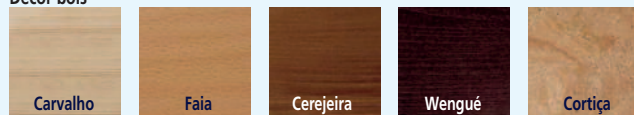
Vitrine sèche / Tour haute Bellini Luxe			
9259361	Longueur 510 (joes inclus)	1910	1590
9259362	Longueur 850 (joes inclus)	2130	1775
9259363	Longueur 1250 (joes inclus)	2460	2050

Meuble caisse angulaire interne / externe 90°			
9208046	Meuble angulaire interne 90°	2490	2090
9208048	Meuble angulaire externe 90°	1790	1490

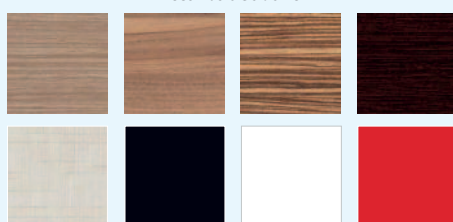
Option pour plan de travail et plinthes en granit ou marbre (standard inox)



Décor bois



Décor bois Stratifié



Meuble caisse nu Bellini Luxe 700	HO*	9208031	1100 €	950 €
Meuble caisse nu Bellini Luxe 700PMR	HO*	9208030	1250 €	1060 €
Meuble caisse nu Bellini Luxe 1000	HO*	9208032	1200 €	990 €
Joue latérale	Prix unitaire		230 €	169 €

\*Hors option





Vitrine réfrigérée panoramique  
bombée ouverte et fermé

**NOUVEAU**

**COLD**



**FROID  
POSITIF**  
+4° +12°C



2, 3 ou 4 portes

GN1/1

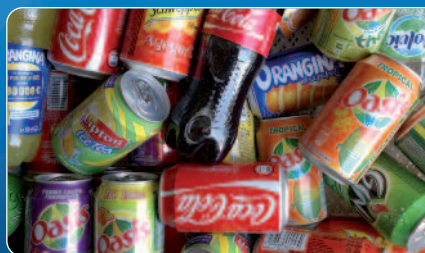
Desserte réfrigérée gastronomique  
version groupe à distance

**NOUVEAU**



Version traversante

Desserte réfrigérée  
double service



2, 3 ou 4 portes

**FROID  
NÉGATIF**  
-18° -22°C

**FROID  
NÉGATIF**  
-18° -22°C

**FROID  
POSITIF**  
-2° +8°C

**FROID  
POSITIF**  
-2° +8°C

Desserte réfrigérée 1/2 positive 1/2 négative

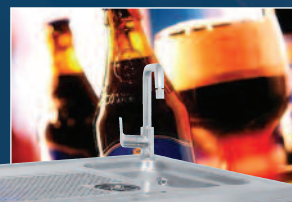
Vitrine réfrigérée inox  
spéciale poisson fruit de mer



0 + 3°C

Pompe à bière

**COLD**



Desserte réfrigérée  
spéciale brasserie et  
refroidissement du fûts à bière

**NOUVEAU**