

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

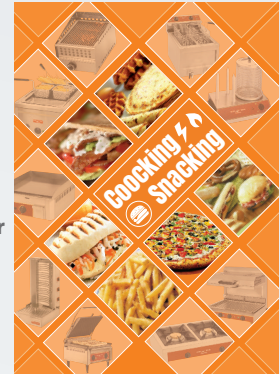
- Pages 50 à 51 Série "Samsung" de 1000 W à 1850 W 1 à 2 magnétrons - 6 modèles standard
- Pages 52 à 55 Série "MenuMaster" Manuel, digital, touche self, 1,2 ou 4 magnétrons
- Pages 56 à 59 Série "Panasonic" Micro-onde, convection, grill de 1000 W à 4960 W de 18, 22, 30 à 44 litres De 1 à 4 magnétrons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



26 modèles standard

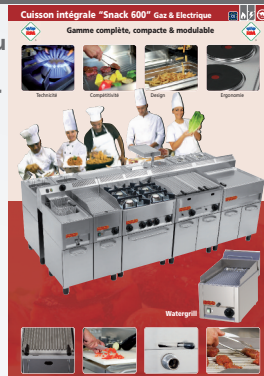
COOKING SNACKING Gaz (G) électrique (E)

- 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 Plancha Grill, Fry'top G & E
- Pages 76 à 81 Grill charcoal gaz, bain marie
- Pages 82 à 83 Friteuse top & monobloc G & E



PRÉPARATION / FOOD EQUIPMENT

- 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/pâtisier
- P. 35 à 42 Desserte réfrigérée 2, 3, 4 portes Snack, Gastro, pâtisier 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, pâtisseries 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



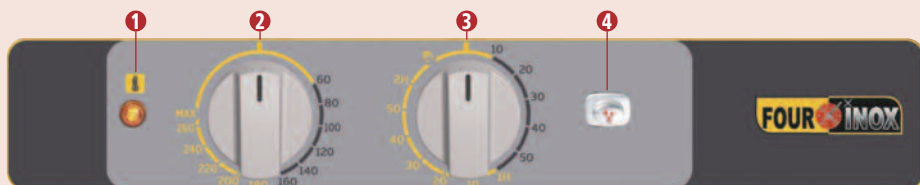


FOUR À AIR PULSÉ / CONVECTION AVEC SYSTÈME D'HUMIDIFICATEUR

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.

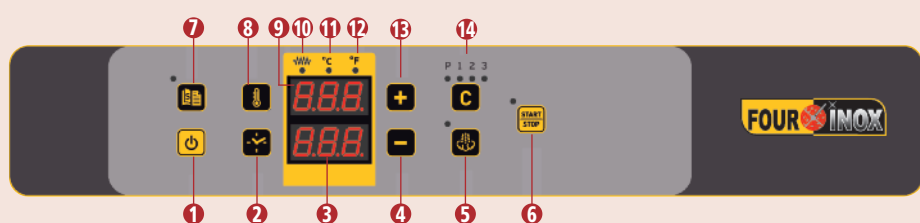
Version digitale : humidificateur manuel et automatique avec mémoire pour 99 programmes de cuisson avec 3 phases pour chaque programme et réglage automatique du préchauffage. Glissières pour plaques GN sur demande

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

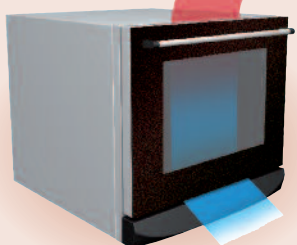
TABLEAU DE COMMANDE DES MODÈLES "DIGITAL"



- 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.

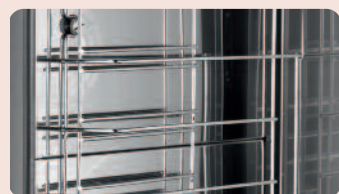


Système qui insuffle de l'air frais dans la chambre de cuisson et extrait parallèlement l'humidité produite par les aliments.

- 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



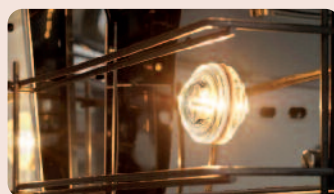
Régulation de la vapeur



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
FOUR 4 NIVEAUX 40 X 60 DIGITAL 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 | 920 € HT | 990 € HT |
| JACKPOT | 740 € HT | 770 € HT |



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 | 1100 € HT | 1220 € HT |
| JACKPOT | 840 € HT | 940 € HT |



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 | 1320 € HT |
| JACKPOT | 1060 € HT |





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 : 3 niveaux | 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 3 niveaux | 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 | 860 € HT 690 € HT | 1160 € HT 940 € HT |

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 4 niveaux | 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 |

| | |
|-------------------|----------------------|
| PRIX TARIF | 1690 € HT |
| JACKPOT | 1290 € HT |



1290 € HT
GM840



2 turbines avec humidificateur



GILBERTA GD840 **Digital**

| | |
|---------------------------|---------------------------------|
| Version | Air pulsé / Digital |
| Système humidificateur | Avec 2 turbines |
| Capacité 4 niveaux | 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 |

| | |
|-------------------|----------------------|
| PRIX TARIF | 1940 € HT |
| JACKPOT | 1510 € HT |



1510 € HT
GD840

3 phases de cuisson



2 turbines avec humidificateur



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

GR034 : 3 niveaux (modèle Sabina)

GR036 : 4 niveaux GN2/3

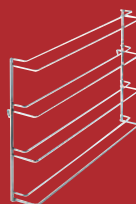
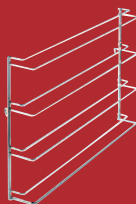
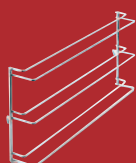
GR037 4 niveaux GN1/1

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 |
| PRIX TARIF | 32 € HT | 32 € HT | 62 € HT |
| JACKPOT | 25 € HT | 25 € HT | 49 € HT |



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 | 688 € HT | 680 € HT | 730 € HT | 699 € HT |
| JACKPOT | 540 € HT | 538 € HT | 557 € HT | 557 € HT |

(*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.

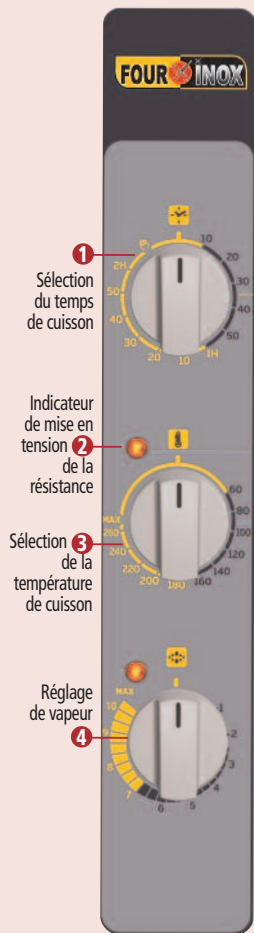
"BAKER' CHEF"

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



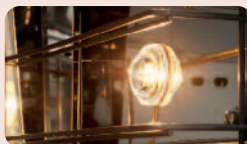
Système remplaçant la chaudière. L'eau émise directement dans l'enceinte est nébulisée par la turbine et vaporisée sur les résistances. La production de vapeur est instantanée et continue.

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



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

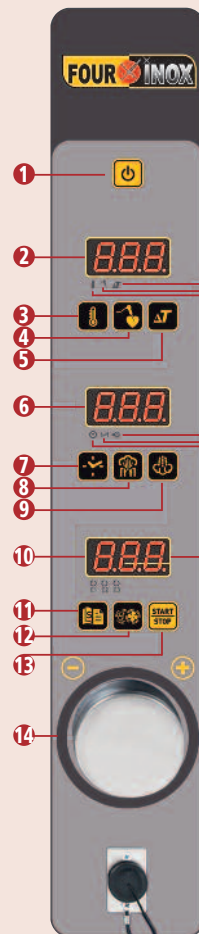


Tous nos fours sont équipés de doubles verres sécurit avec un espace permettant le refroidissement du verre externe.



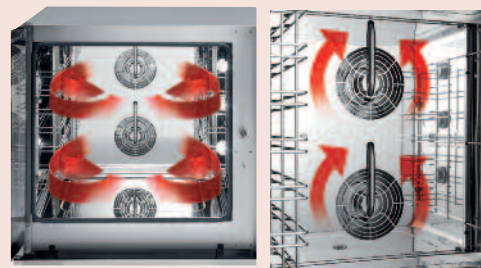
Chambre entièrement en acier inoxydable

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 5 niveaux | 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 5 niveaux | 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 | 680 € HT |
| JACKPOT | 520 € HT |



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 5 niveaux | 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 Euronorm | 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 5 niveaux | 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 7 niveaux | 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 6 niveaux | 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 7 niveaux | 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 6 niveaux | Euronorm 40 x 60 |
| Distance entre niveaux | 80 mm |
| Dotation | Sonde à cœur sur demande |
| Code Article | BC664D |

PRIX TARIF ~~4430 € HT~~

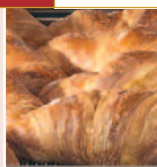
JACKPOT 3390 € HT



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 12 niveaux | 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 10 niveaux | 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 12 niveaux | 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 20 niveaux | 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 ~~10990 € HT~~

JACKPOT 9680 € HT

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 ~~10990 € HT~~

JACKPOT 9680 € HT



4 turbines avec humidificateur



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

9680 € HT
GC920M / FP1664M



GASTRO'CHEF 20 - GC920D Digital

FOUR GASTRONOMIE 20 X GN1/1

| | |
|----------------------------|------------------------------------|
| Version | Mixte / Digital |
| Système | 4 turbines avec système vapeur |
| Capacité 20 niveaux | 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 ~~11990 € HT~~

JACKPOT 10430 € HT



4 turbines avec humidificateur



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

10430 € HT
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 ~~11990 € HT~~

JACKPOT 10430 € HT

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



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

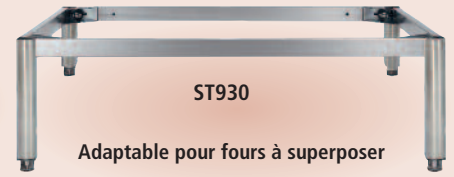
Doté de kit porte plaques



SUPPORTS BAS POUR FOURS À SUPERPOSER

Série GASTRO'CHEF & BAKER'CHEF

Adaptable pour fours à superposer



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 | 820 € HT | |
| JACKPOT | 660 € HT | |



| 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 | 550 € HT | |
| JACKPOT | 420 € HT | 630 € HT |



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 | 1480 € HT | 1480 € HT |
| | 1190 € HT | 1190 € HT |

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 | 1680 € HT | |
| JACKPOT | 1390 € HT | 1800 € HT |

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



| 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 | 390 € HT | | 270 € HT | | 200 € HT | |
| JACKPOT | 335 € HT | 315 € HT | 235 € HT | 217 € HT | 171 € HT | 153 € HT |



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 |
| 1690 |
| 1450 |

Chariot gastronomie

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

| |
|-------------------|
| 20 niveaux Gastro |
| TR20S |
| 1790 |
| 1520 |





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

FOUR INOX

VENIX
Food Service Equip.



**CUISSON
AUTOMATIQUE**



**CUISSON
MANUELLE**



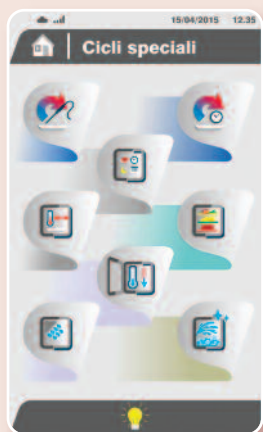
**CUISSON
SONDE À CŒUR**



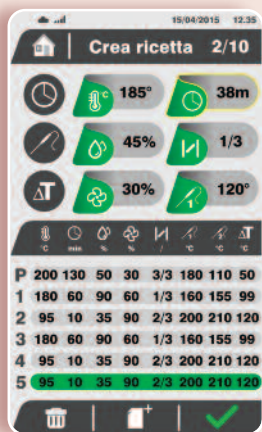
**CUISSON
UNIFORME**



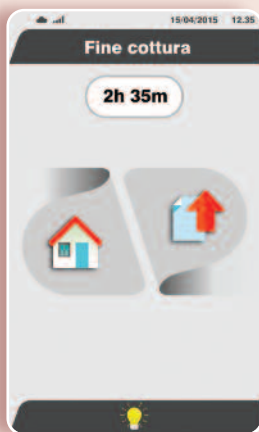
**CUISSON
VAPEUR**



**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.



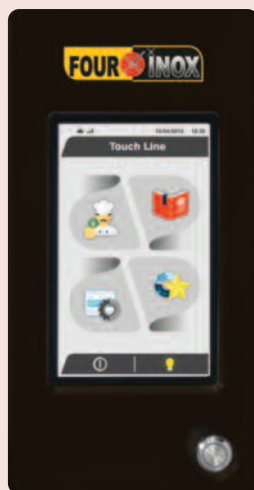
Cuisson de nuit

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

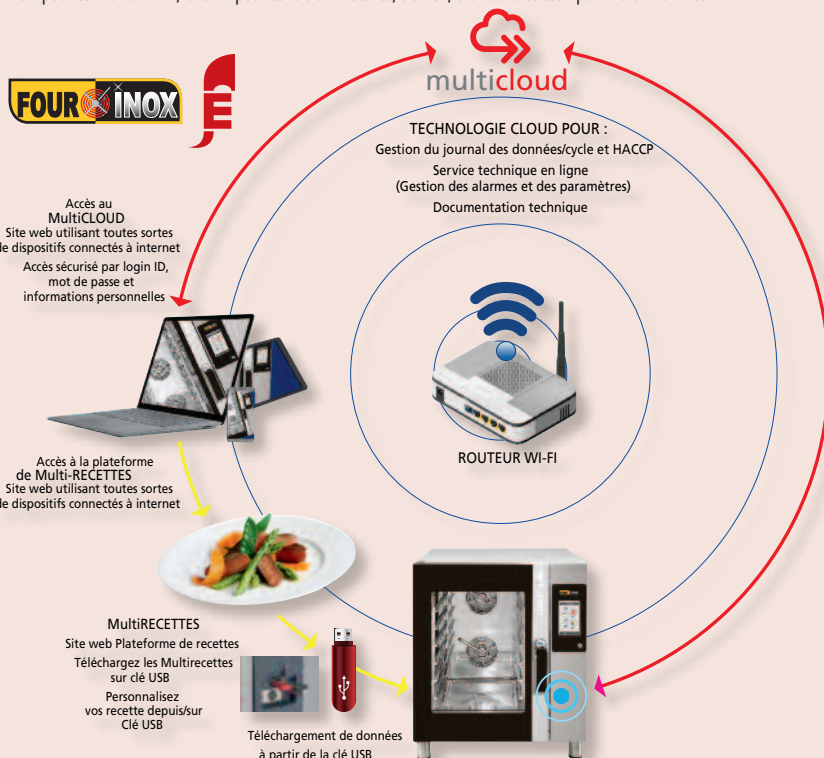
Si vous avez besoin de changer rapidement les plats, Touch Evolution est équipé de 3 programmes de rinçage (doux, moyen et fort) pour éliminer les résidus et les odeurs des aliments cuits au préalable et assurer ainsi une meilleure qualité et hygiène.

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.

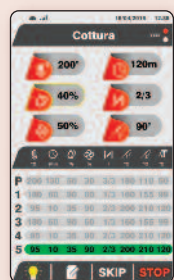
Contrôle à distance / HACCP

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.

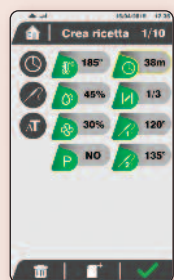
- Régénération de la sonde à cœur avec minuterie**
- Cuisson de nuit**
- Cook & Hold**
- Cuisson mixte multi-niveau**
- Refroidissement automatique**
- Nettoyage automatique**
- Rinçage**
- Cuisson manuelle**
- Cuisson automatique**
- Ecran réglages**
- Programmes spécifiques**



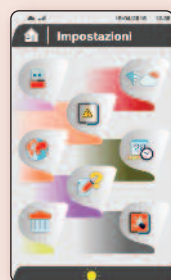
Cuisson automatique
Les meilleurs chefs ont mis à votre disposition leur expérience dans la création avec un large éventail de programmes de cuisson pour vous permettre de réaliser des plats succulents.



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 Mixte / Digital | Touch Screen Evolution |
| Système 1 turbine | avec système vapeur |
| Capacité 5 niveaux | 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 Mixte / Digital | Touch Screen Evolution |
| Système 2 turbines | avec système vapeur |
| Capacité 7 niveaux | 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 4 niveaux | 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 6 niveaux | 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 Mixte / Digital | Touch Screen Evolution |
| Système 3 turbines | avec système vapeur |
| Capacité 12 niveaux | 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 10 niveaux | 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 | 1680 € HT | 2170 € HT |
| JACKPOT | 1390 € HT | 1799 € HT |



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 | 1640 € HT 1370 € HT |



SUPPORTS pour Gastro' & Baker' Screen



| | 790 x 940 x 700 | 790 x 940 x 800 |
|--|---------------------|---------------------|
| | 25 Kg | 26 Kg |
| | T12VS | T9VS |
| | 796 € HT | 796 € HT |
| | 610 € HT | 610 € HT |

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 Mixte / Digital | Touch Screen Evolution |
| Système 4 turbines | avec système vapeur |
| Capacité 20 niveaux | 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

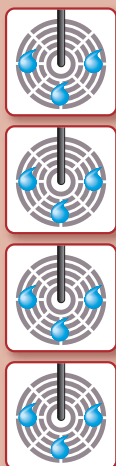
FOUR PÂTISSIER EURONORM 16 X 600x400

Caractéristiques identiques au GC920TC

| | |
|-----------------------------|---|
| Capacité 16 niveaux | 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**



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



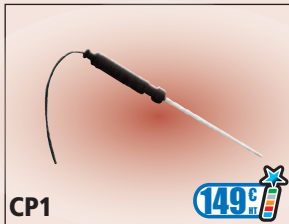
Design



Performances



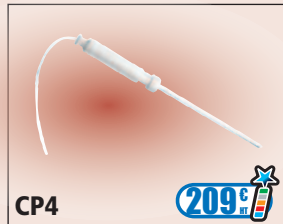
Sonde à cœur supplémentaire pour gastro & Baker chef



Sonde à cœur supplémentaire pour gastro & Baker Touch screen



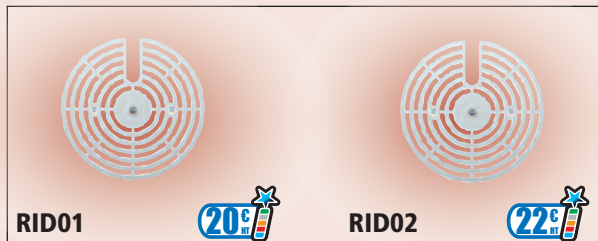
Sonde de cuisson à cœur Externe spécial cuisson sous vide



Kit Douchette de nettoyage pour gastro & Baker chef

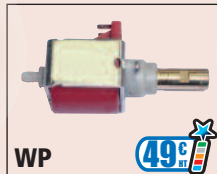


Kit de réduction d'air pour série Master chef



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

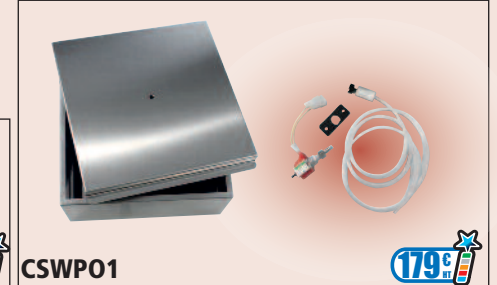


Kit de superposition pour tous modèles de four



Kit Pompe à eau en inox avec réserve 7 Litres

Adaptateur pression d'eau



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



Four compact R063M

Cuisson

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

Four compact R06D

Au service

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

Four compact R06D

Four compact R063M

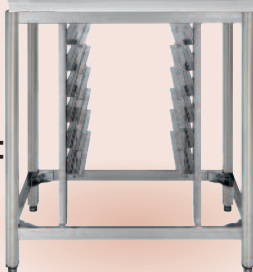
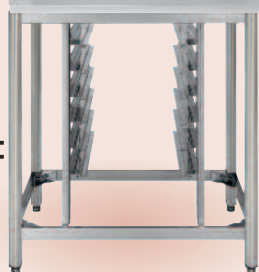
Four compact R06D

Four compact R10D

Support TCVS

Support TCVS

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

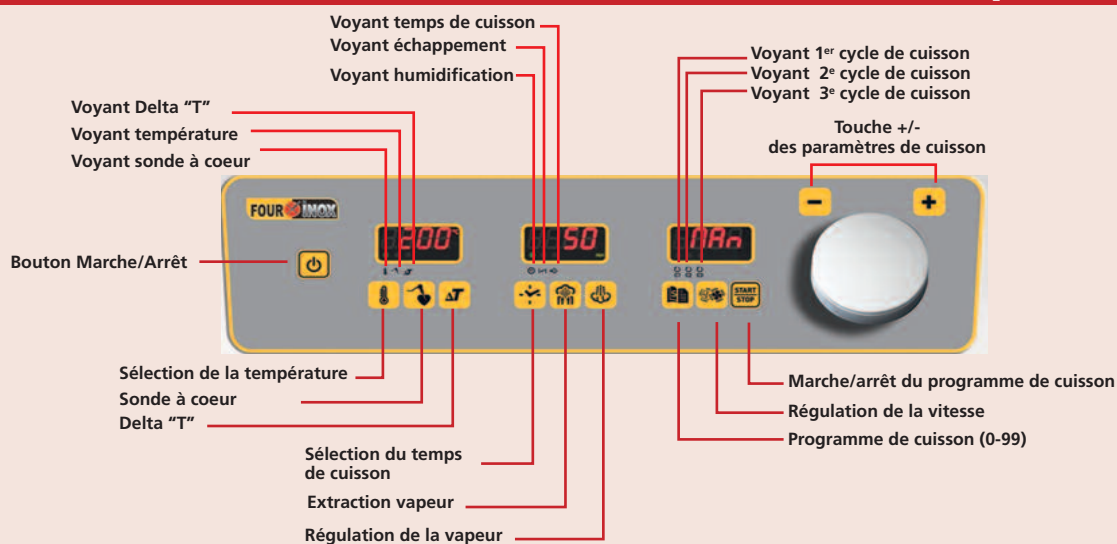


Sélection de la Température



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 | 1180 € HT |
| JACKPOT | 965 € HT |



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 |

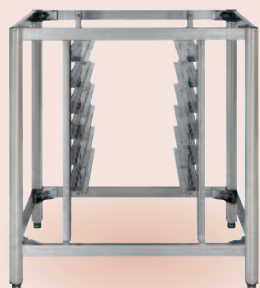
PRIX TARIF ~~5480 € HT~~

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 | 795 € HT | |
| JACKPOT | 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



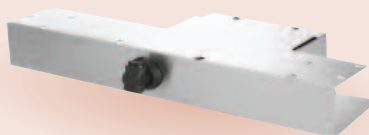
10 NIVEAUX GN1/1 - R10DC Digital

| | |
|--------------|--------------------------------|
| 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 |
| PRIX TARIF | 630 € HT |
| JACKPOT | 500 € HT |

Accessoires & options pour fours

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

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

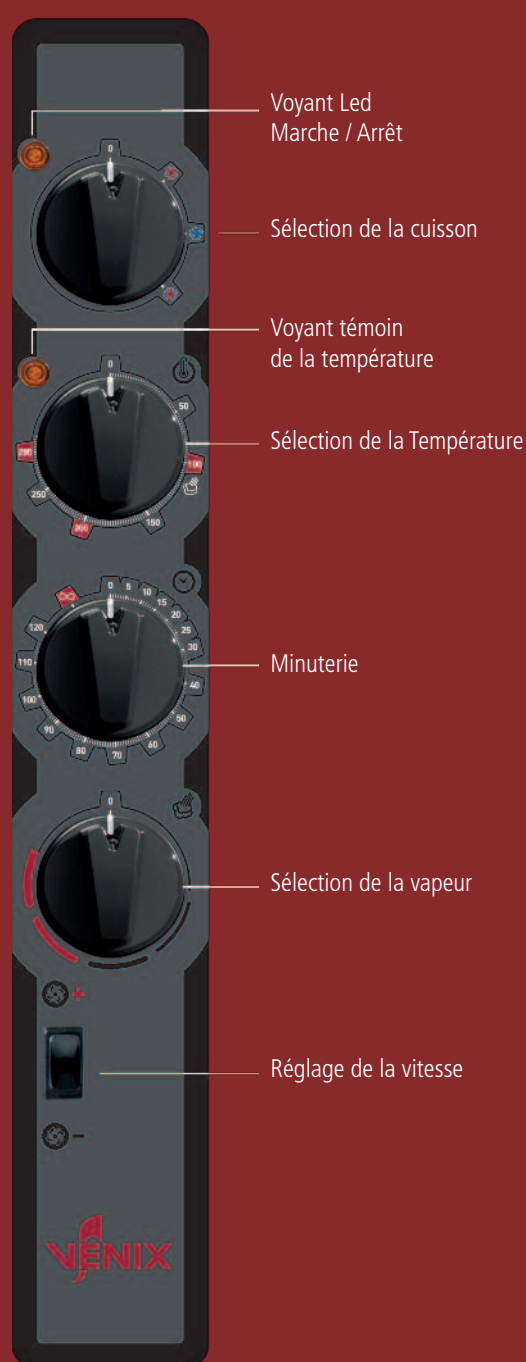
Panneau de commande

DIGITAL



Panneau de commande

MANUEL



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

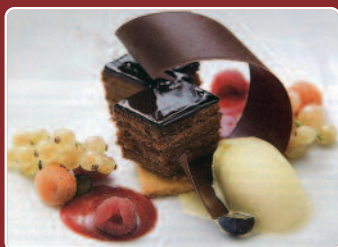


Programme de cuisson

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



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



1 turbines avec humidificateur

4560€ HT
SC05D

Système de lavage intégré



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 | Avec système de lavage intégré |
| Code Article | SC05DCV |

PRIX TARIF ~~6180 € HT~~

JACKPOT 5140 € HT



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~~

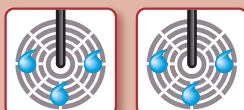
JACKPOT

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 | Avec système de lavage intégré |
| Code Article | SC07DCV |

PRIX TARIF

~~7230 € HT~~

JACKPOT

6030 € HT

Sonde à cœur
(option pour fours GAZ digital)

| | | | |
|--------------|---------|---------------------|-----------------|
| Sonde à cœur | 6000116 | 198 € HT | 165 € HT |
|--------------|---------|---------------------|-----------------|

 **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 | Avec système de lavage intégré |
| 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

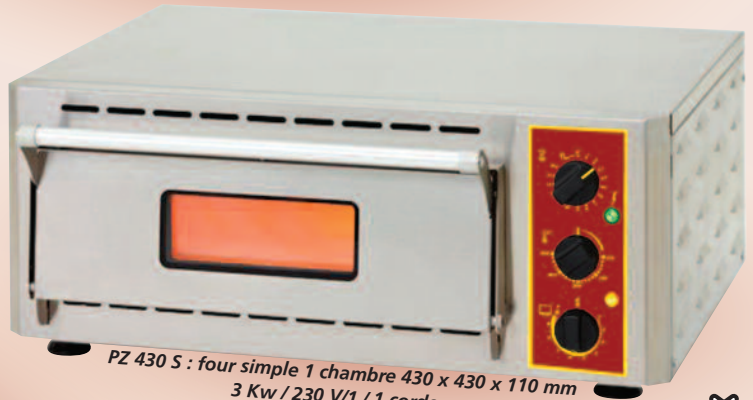
Porte à double isolation avec hublot en verre trempé - Option : kit de superposition KPZ 430.

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 |
| JACKPOT | 879 € HT | 1369 € HT | 1369 € HT |



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 | 300 € HT |
| JACKPOT | 239 € HT |

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 |
| PRIX TARIF | 1370 € HT | 1700 € HT |
| JACKPOT | 1140 € HT | 1410 € HT |

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

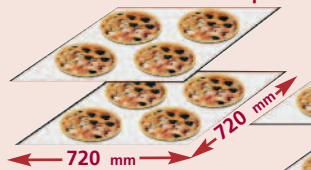
Export 2/72 et 2/76 : 2 x 4 ou 2 x 6 pizzas ø36

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

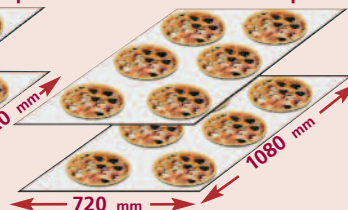
2 chambres : 2 x 4 ou 2 x 6 pizzas Ø36

| 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 |
| PRIX TARIF | 2000 € HT | 2580 € HT |
| JACKPOT | 1710 € HT | 2170 € HT |

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 |
| PRIX TARIF | 760 € HT | 840 € HT |
| JACKPOT | 629 € HT | 699 € HT |



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

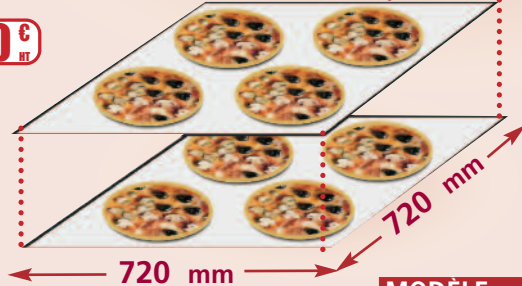


X272 - 2 chambres de cuisson 720 x 720 - 2 x 4 pizzas Ø36



1870 € HT
X272

2 chambres : 2 x 4 pizzas ø36



Carrosserie
"Vintage"
Technologie
Avant-gardiste

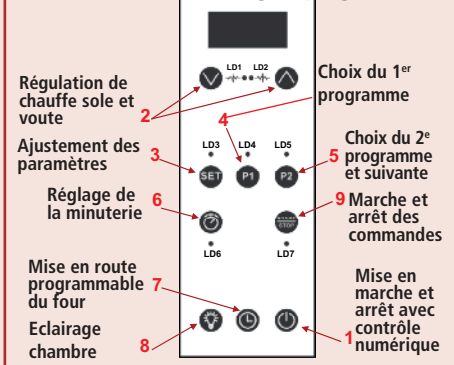
Version XTRA
Chambre
Totalemt
Réfractaire

| 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 |
| PRIX TARIF | 1460 € HT |
| JACKPOT | 1200 € HT |

Entièrement réfractaire

| MODÈLE | X72 XTRA |
|-------------------|------------------|
| Code article | X72X |
| PRIX TARIF | 1860 € HT |
| JACKPOT | 1560 € HT |

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 |
| PRIX TARIF | 2240 € HT |
| JACKPOT | 1870 € HT |

Entièrement réfractaire

| MODÈLE | X272 XTRA |
|-------------------|------------------|
| Code article | X272X |
| PRIX TARIF | 3040 € HT |
| JACKPOT | 2610 € HT |



SUPPORT - ADAPTABLE :- 2 HAUTEUR - STANDARDS

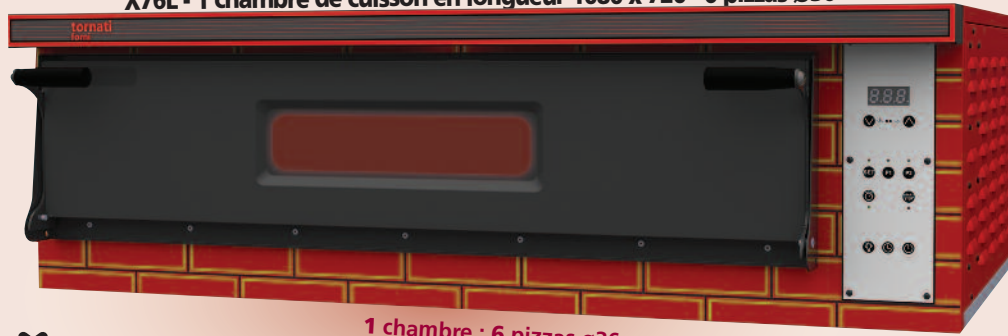
| | | | | | |
|--------|--------------|------------------|-------|-------|-------|
| SU 172 | Support 1/72 | 1004 x 849 x 960 | 26 Kg | 330 € | 289 € |
| SU 272 | Support 2/72 | 1004 x 849 x 860 | 25 Kg | | |

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 vaugirard) - 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 | 2090 € HT |
| JACKPOT | 1760 € HT |

Entièrement réfractaire

| MODÈLE | XL76 XTRA |
|----------------|----------------------|
| Code article | XL76X |
| PRIX TARIF | 2700 € HT |
| JACKPOT | 2270 € HT |



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 | 2950 € HT |
| JACKPOT | 2490 € HT |

Entièrement réfractaire

| MODÈLE | XL276 XTRA |
|----------------|----------------------|
| Code article | XL276X |
| PRIX TARIF | 4000 € HT |
| JACKPOT | 3480 € HT |

**tornati
forni**



Tableau de commande digital programmable

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



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 | | |





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)

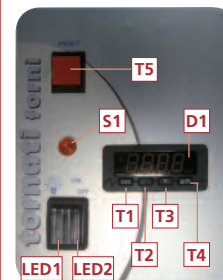
SUPPORT
429 € HT
SU94G

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 |
| PRIX TARIF | 3630 € HT | 4390 € HT | 7590 € HT |
| JACKPOT | 3040 € HT | 3650 € HT | 6290 € HT |
| + FOUR SUPERPOSABLE | 2980 € HT | 3550 € HT | 6260 € HT |

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)

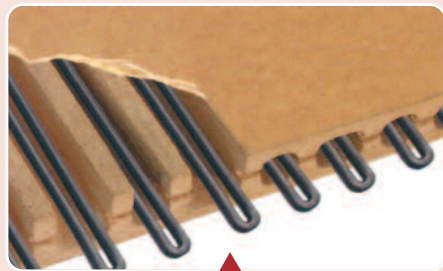
ROULETTES
219€ HT
KITROUL



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



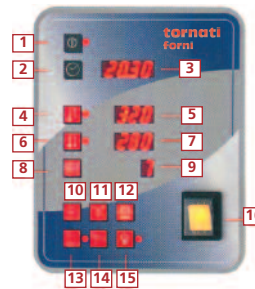
tornati forni



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 |
| PRIX TARIF | 5880 € HT | 6140 € HT | 6490 € HT | 6960 € HT |
| JACKPOT | 4720 € HT | 4850 € HT | 5200 € HT | 5550 € HT |
| 2^E & 3^E FOUR SUPERPOSABLE | 4550 € HT | 4690 € HT | 4850 € HT | 5290 € HT |

OPTIONS SUPPORT POUR FOURS À PIZZA EUROPA

| | | | | | | | |
|-----------------------------|------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|
| SUPPORT EUROPA 69 (SUEUR69) | 699€ HT 569 € HT | SUPPORT EUROPA 99 (SUEUR99) | 699€ HT 569 € HT | SUPPORT EUROPA 126 (SUEUR126) | 699€ HT 569 € HT | SUPPORT EUROPA 129 (SUEUR129) | 760€ HT 599 € HT |
|-----------------------------|------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|

OPTIONS CHAMBRE DE FERMENTATION POUR FOURS À PIZZA EUROPA

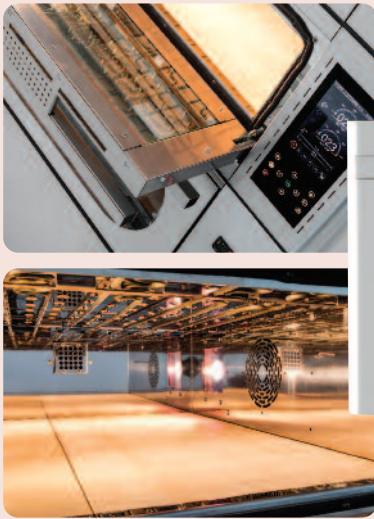
| | | | | | | | |
|---------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|
| EUROPA 69 (CFEUR69) | 1845€ HT 1560 € HT | EUROPA 99 (CFEUR69) | 1845€ HT 1560 € HT | EUROPA 126 (CFEUR126) | 1845€ HT 1560 € HT | EUROPA 129 (CFEUR129) | 1970€ HT 1739 € HT |
|---------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------|

KIT ROULETTES

| | | |
|------------------------|------------------------------------|-----------|
| SÉRIE EUROPA (KITROUL) | 270€ HT 219 € HT | 39 |
|------------------------|------------------------------------|-----------|

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 | 6600 € HT | 5490 € HT |
| GENIUS | 6L AIR | 1080x720x180 | 6 | 12,2 Kw | 9 x 550 w | 9 x 750 w | 400V/3/N | 155 Kg | 1520x1110x380 | 7950 € HT | 6630 € HT |
| GENIUS | 9 AIR | 1080x1080x180 | 9 | 17,6 Kw | 9 x 800 w | 9 x 1100 w | 400V/3/N | 190 Kg | 1520x1470x380 | 9300 € HT | 7750 € HT |

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

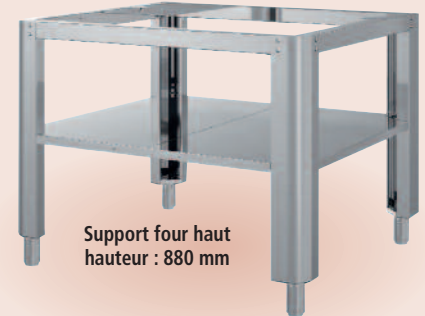


Étuve de fermentation haut.: 880 mm

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 | 4200 € HT | 3490 € HT |
| Étude | CELLA6L | 9 x 60x40 | 2 Kw / 230V/1 | de 0° à 60°C | 9 cm | 1520x1110x900 | 110 Kg | 4800 € HT | 3990 € HT |
| Étude | CELLA9 | 15 x 60x40 | 2 Kw / 230V/1 | de 0° à 60°C | 9 cm | 1520x1470x900 | 130 Kg | 5700 € HT | 4750 € HT |



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 | 1100 € HT | 879 € HT |
| SG6L | 1520x1050x880 | 50 | 1350 € HT | 1129 € HT |
| SG9 | 1520x1400x880 | 55 | 1650 € HT | 1379 € HT |



Support bas + kit roulette

Option kit 4 roulettes
dont 2 avec frein

| Code article | Prix Tarif | Jackpot |
|--------------|---------------------|-----------------|
| KIT4R | 250 € HT | 190 € HT |
| KIT6LR | 250 € HT | 190 € HT |
| KIT9R | 250 € HT | 190 € HT |



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 | 3600 € HT | 2990 € HT |
| KG6L | 290 | 1520x1290x450 | 50 Kg | 4200 € HT | 3490 € HT |
| KG9 | 290 | 1520x1650x450 | 60 Kg | 5700 € HT | 4750 € HT |

Version motorisée

| Code article | Prix Tarif | Jackpot |
|--------------|----------------------|------------------|
| KG4M | 4150 € HT | 3450 € HT |
| KG6LM | 4750 € HT | 3950 € HT |
| KG9M | 5650 € HT | 4690 € HT |

Kit de condensation pour tous modèles

| Code article | Prix Tarif | Jackpot |
|--------------|----------------------|------------------|
| KITCON | 2100 € HT | 1750 € HT |



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 & vieniserie



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 | 7500 € HT | 6250 € HT |

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 | 14900 € HT | 12460 € HT |
|-----------|-------------|---|---|---------|----------|----------|----------|--------|----------------|-----------------------|-------------------|

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 | 15900 € HT | 13300 € HT |
|-----------|-------------|---|---|---------|----------|----------|----------|--------|----------------|-----------------------|-------------------|

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 | 9000 € HT | 7500 € HT |

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 | 17400 € HT | 14500 € HT |
|------------|--------------|---|---|---------|----------|----------|----------|--------|----------------|-----------------------|-------------------|

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 | 18600 € HT | 15500 € HT |
|------------|--------------|---|---|---------|----------|----------|----------|--------|----------------|-----------------------|-------------------|

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 | 10500 € HT | 8800 € HT |

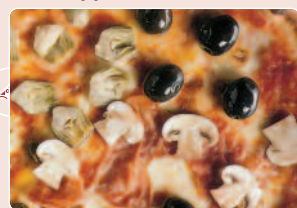
Four simple vision 9S : 1 chambre 1230 x 1080 mm + support (S) + hotte supérieure incluse

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

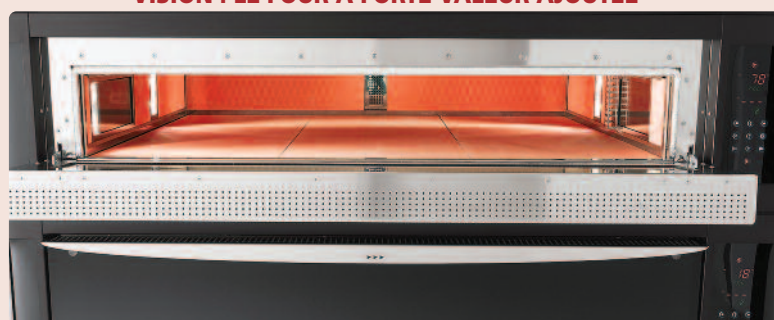
Four simple vision 9C : 1 chambre 1230 x 1080 mm + chambre de fermentation (C) + hotte supérieure incluse

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

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

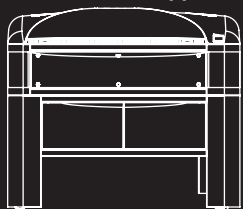


Four à pizza & à sole "Vision" Panoramique électrique



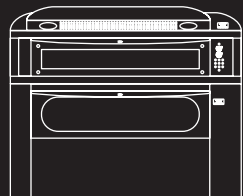
Four innovant, intelligent, fonctionnel - Permet aussi la cuisson de pain oriental, gâteaux, etc. Design futuriste, raffiné avec une visibilité maximale grâce à la fenêtre courbée - Plus grande précision pour l'utilisateur - Panneau de contrôle tactile, très intuitif - Programmations claires et simples - 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**



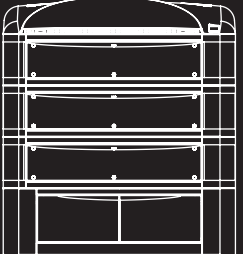
4C - 6LC - 9C

**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

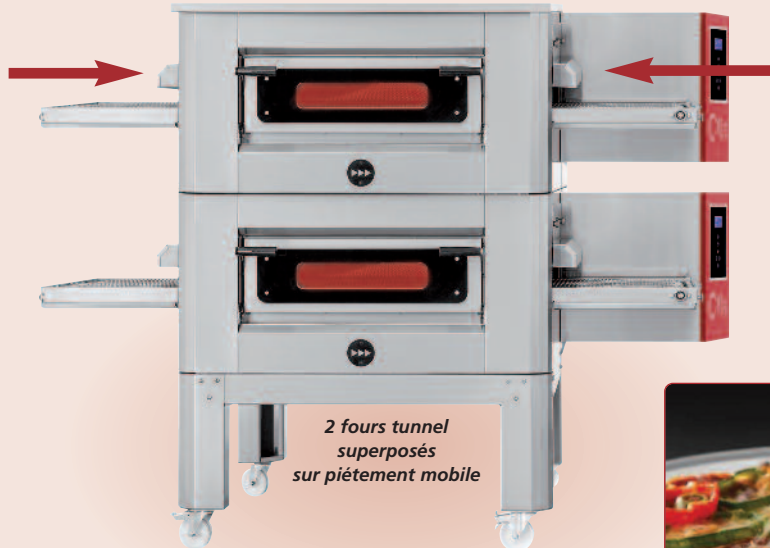


Super professionnel & Flexibilité d'utilisation

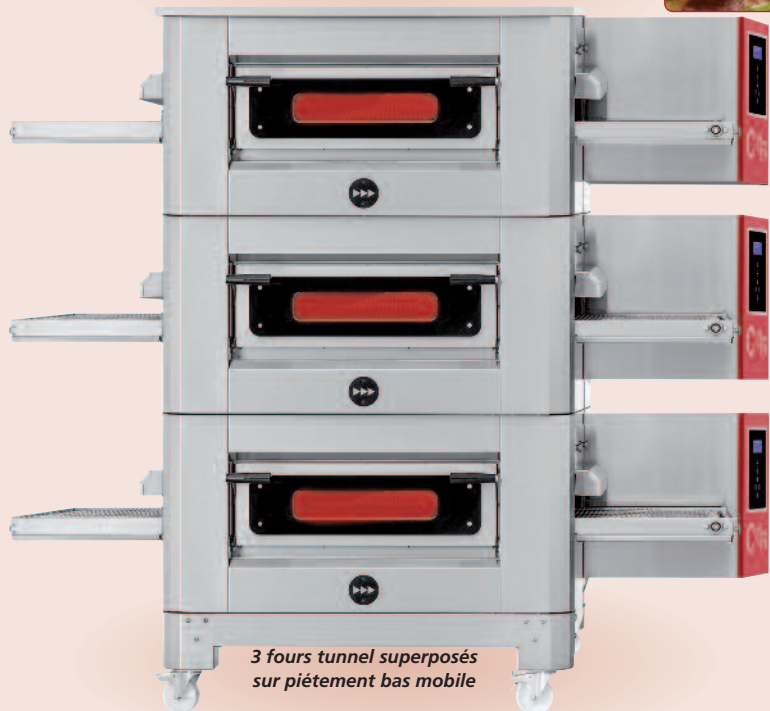
DES PIZZAS ET BIEN D'AUTRES CHOSES

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"

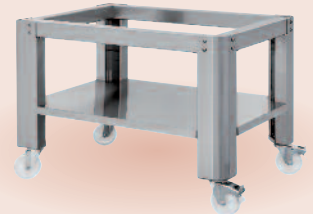


Panneau de contrôle numérique L'utilisation du panneau de contrôle est simple et intuitive; il permet de programmer l'heure de mise en route et l'extinction du four, La vitesse de la bande transporteuse, la température de la voûte et la sole.

- 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 |
| PRIX TARIF | 6900 € HT | 9990 € HT | 13500 € HT | 15900 € HT |
| JACKPOT | 5499 € HT | 8399 € HT | 10999 € HT | 12999 € HT |

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

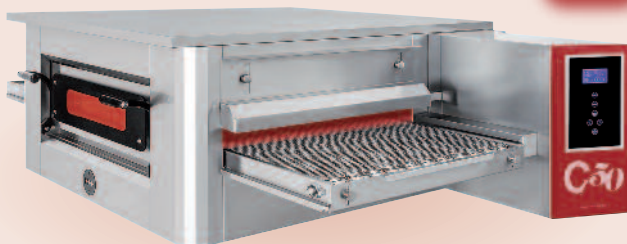


- Largeur tapis: 65 cm ■ Puissance totale: 18,4 Kw
- Débit horaire : 85-110 pizzas (ø 30 cm) - 60-80 pizzas (ø 35 cm)
45-60 pizzas (ø 40 cm) - 30-40 pizzas (ø 45 cm)

10999 € HT

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

Tunnel C50

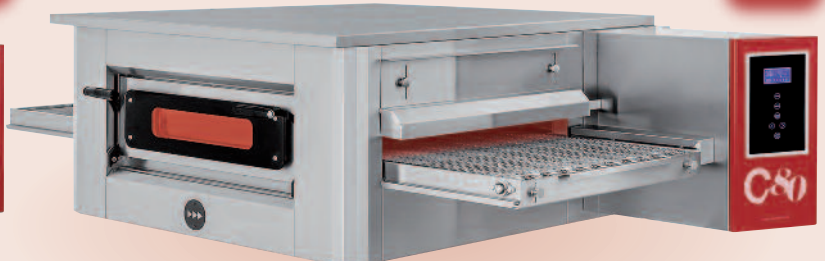


- Largeur tapis: 50 cm ■ Puissance totale: 14,2 Kw
- Débit horaire : 75-80 pizzas (ø 25 cm) - 35-45 pizzas (ø 30 cm)
25-30 pizzas (ø 35 cm) 19-22 pizzas (ø 40 cm)

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 | 7050 € HT | 10600 € HT | 13500 € HT |
| JACKPOT | 5869 € HT | 8690 € HT | 11280 € HT |



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

709825

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

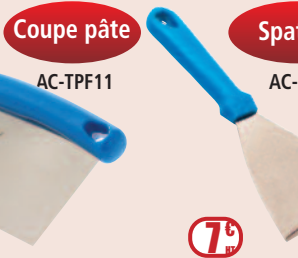
26 €



Petite pelle ovale

AC-STP71

26 €



Coupe pâte

AC-TPF11

7 €



Spatule

AC-ST4M

7 €



Roulette à pizza

AC-ROM

8 €

Huilier

OL05

50 €

Spécial pizza



Plaque de cuisson 40x60 alu

16 €

TLA4060



Plaque de cuisson 40x60 noir

16 €

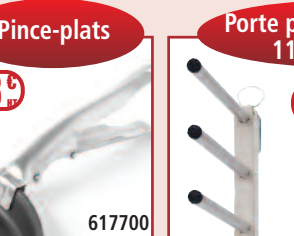
TLN406020B



Plaque de cuisson ronde noir

7 €

TLN3025 / TLN3625 / TLN4025



Pince-plats

8 €

617700

Porte plaques mural 11 niveaux

190 €

Position ouverte de travail

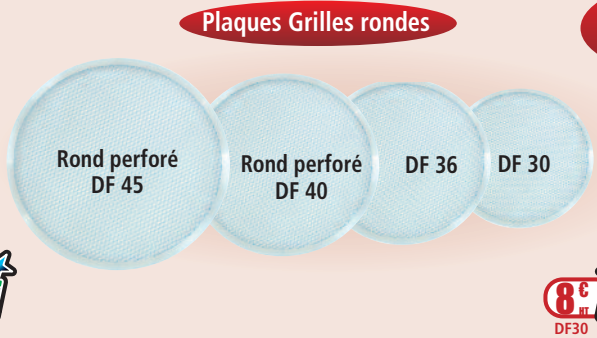
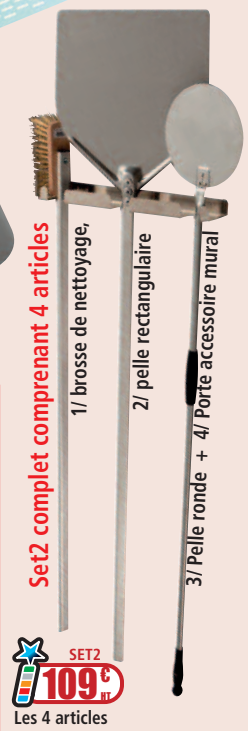
BIM11

Position rabattable

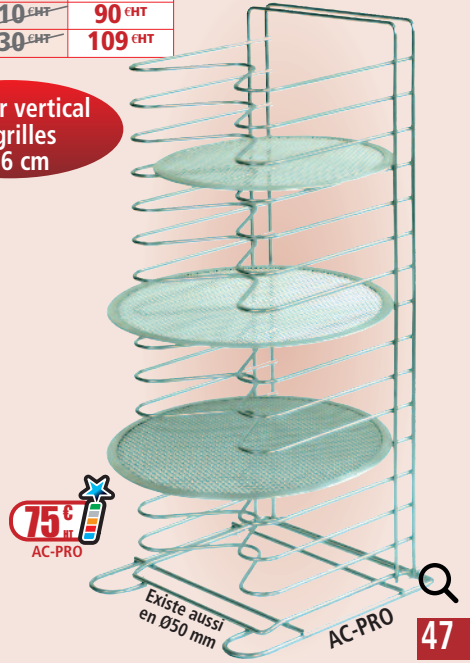
| Code article | Modèle / Désignation / Caractéristiques | Dim. | TARIF | JACKPOT |
|--------------|---|-------------------|------------------|-----------------|
| 709825 | Sac isotherme transport pizza souple - Bonne isolation (4 boîtes 35x35) | - | 33 € | 28 € HT |
| 709818 | Sac isotherme transport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



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



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



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

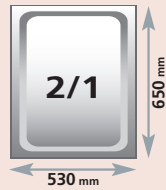


Bacs Gastronorm en acier inox 18/10 AISI 304



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

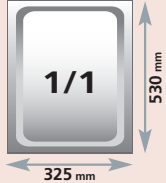
GN 2/1 530 x 650 mm



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

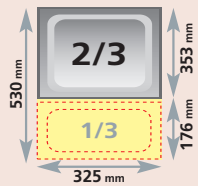


GN 1/1 530 x 325 mm



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

GN 2/3 353 x 325 mm



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

GN 1/1 PERFORÉS

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

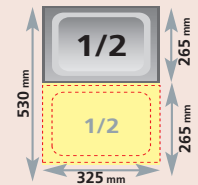
GN 2/3 PERFORÉS

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

GN 1/2 PERFORÉS

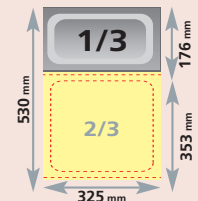
| Code article | Hauteur Profondeur | Capacité Litres | PRIX TARIF | JACKPOT |
|--------------|--------------------|-----------------|------------------------------|--------------------------|
| BF 12020 | 20 mm | 1,25 | 13 ^{EHT} | 10 ^{EHT} |
| BF 12040 | 40 mm | 2 | 15 ^{EHT} | 11 ^{EHT} |
| BF 12065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

GN 1/2 325 x 265 mm

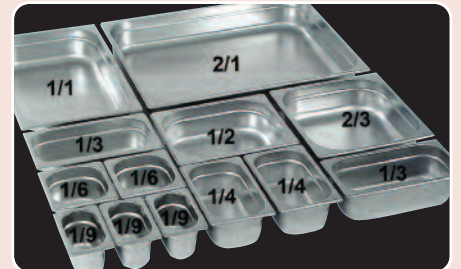


| Code article | Hauteur Profondeur | Capacité Litres | PRIX TARIF | JACKPOT |
|--------------|--------------------|-----------------|------------------------------|--------------------------|
| BA 12020 | 20 mm | 1,25 | 9 ^{EHT} | 7 ^{EHT} |
| BA 12040 | 40 mm | 2 | 11 ^{EHT} | 8 ^{EHT} |
| BA 12065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

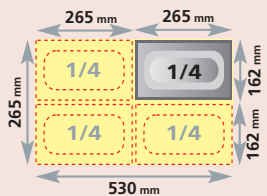
GN 1/3 325 x 175 mm



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



GN 1/4 265 x 162 mm

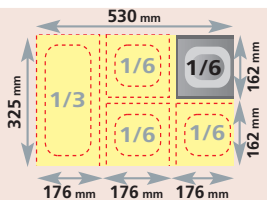


| Code article | Hauteur Profondeur | Capacité Litres | PRIX TARIF | JACKPOT |
|--------------|--------------------|-----------------|------------------------------|--------------------------|
| BA 14020 | 20 mm | 0,50 | 7 ^{EHT} | 5 ^{EHT} |
| BA 14040 | 40 mm | 1 | 8 ^{EHT} | 6 ^{EHT} |
| BA 14065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

BARRETTES / TRAVERSES DE LIAISON

| Code article | Hauteur Profondeur | Longueur | PRIX TARIF | JACKPOT |
|--------------|--------------------|----------|-----------------------------|-------------------------|
| SE 11000 | GN 1/1 | 530 mm | 7 ^{EHT} | 6 ^{EHT} |
| SE 12000 | GN 1/2 | 325 mm | 5 ^{EHT} | 4 ^{EHT} |

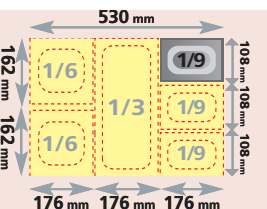
GN 1/6 176 x 162 mm



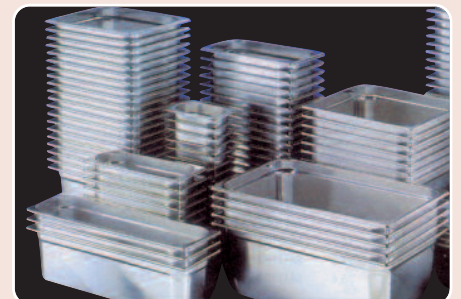
| Code article | Hauteur Profondeur | Capacité Litres | PRIX TARIF | JACKPOT |
|--------------|--------------------|-----------------|------------------------------|--------------------------|
| BA 16065 | 65 mm | 1 | 7 ^{EHT} | 5 ^{EHT} |
| BA 16100 | 100 mm | 1,6 | 10 ^{EHT} | 7 ^{EHT} |
| BA 16150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

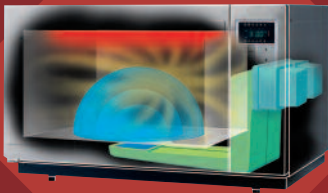


GN 1/9 176 x 108 mm



| Code article | Hauteur Profondeur | Capacité Litres | PRIX TARIF | JACKPOT |
|--------------|--------------------|-----------------|------------------------------|-------------------------|
| BA 19065 | 65 mm | 0,6 | 6 ^{EHT} | 5 ^{EHT} |
| BA 19100 | 100 mm | 1 | 10 ^{EHT} | 8 ^{EHT} |
| CO 19000 | Couvercle | | 5 ^{EHT} | 4 ^{EHT} |





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

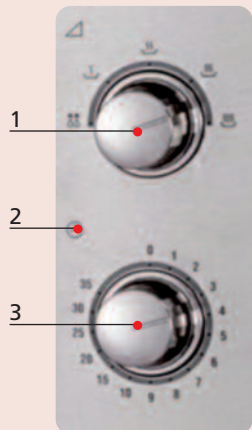
SAMSUNG



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

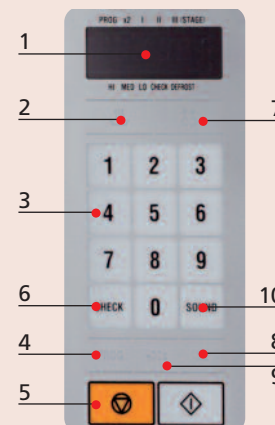


CM1089 A : Touches digitales

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 |
| JACKPOT | 510 € HT | 580 € HT |

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

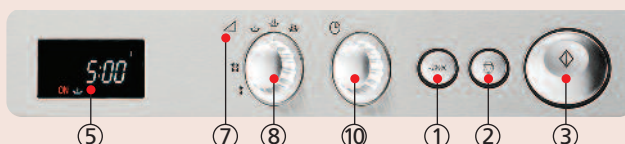


CM 1529 A & CM 1929 A
Touches digitales

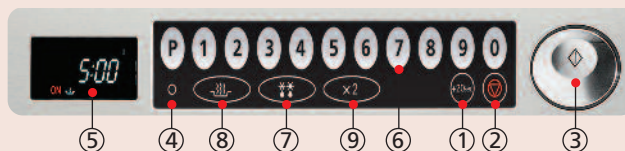
1180€ HT
CM 1529 A

1320€ HT
CM 1929 A

VERSION MÉCANIQUE CM1919 A



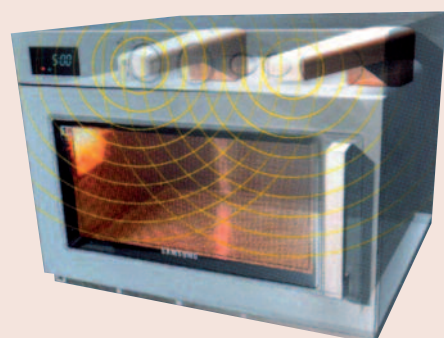
VERSION ÉLECTRONIQUE CM1529 A CM1929 A



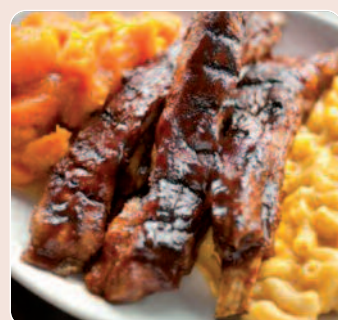
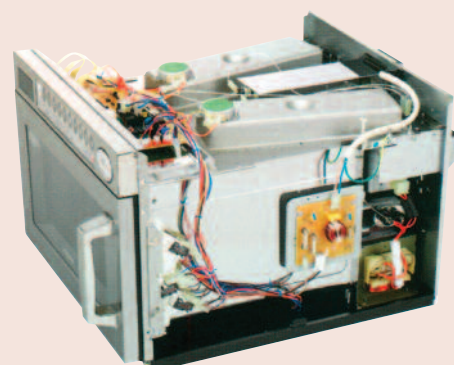
1. Touche "+ 20 secondes"
2. Touche "Stop" & Annulation"
3. Touche "Démarrer"
4. Verrouillage de programme
5. Affichage
6. Touche "Programmation"
7. Sélection "Décongélation"
8. Sélection "Puissance"
9. Touche "Double quantité"
10. Minuterie

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 | |
| JACKPOT | 1180 € HT | 1320 € HT | |





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 |
| PRIX TARIF | 610€ HT | 750€ HT | 790€ HT |
| JACKPOT | 518€ HT | 648€ HT | 669€ HT |



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 |
| PRIX TARIF | 860 € HT | 1140 € HT |
| JACKPOT | 749 € HT | 988 € HT |

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



1788 € HT
DEC14E2

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



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 |
| PRIX TARIF | 1990 € HT | 2220 € HT | 2740 € HT |
| JACKPOT | 1788 € HT | 1899 € HT | 2359 € HT |





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

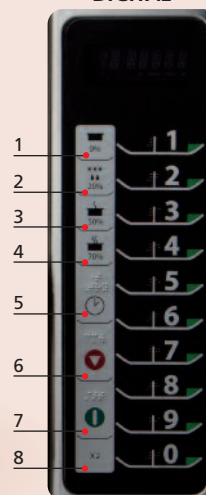
- Neutre
- 20% Puissance
- 50% Puissance
- 70% Puissance
- Minuterie
- Stop
- Start
- Parts multiples

L'outil du chef - Utilisation intense



RFS 518 TS

DIGITAL



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10

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 |
| PRIX TARIF | 1980[€] HT |
| JACKPOT | 1699[€] HT |



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 !



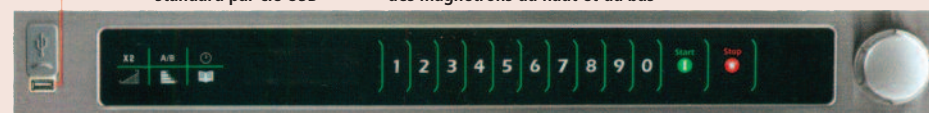
MSO5211

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 |
| PRIX TARIF | 6300[€] HT |
| JACKPOT | 5169[€] HT |



- 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...

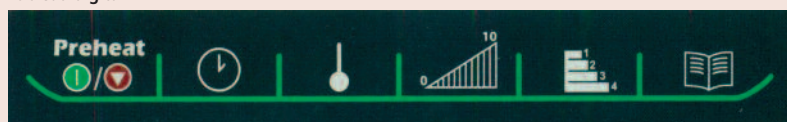
Restauration rapide...



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 | 7100 € HT |
| JACKPOT | 6199 € HT |

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



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



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 | 2997 € HT | 2990 € HT | 3050 € HT | 3100 € HT | 3097 € HT |
| JACKPOT | 2569 € HT | 2599 € HT | 2599 € HT | 2660 € HT | 2649 € HT |



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

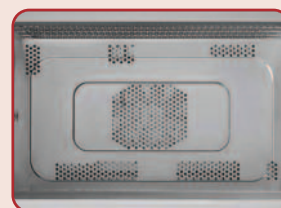
■ CUISSON CONVECTION : 1800 W, 100° à 250°C



C1475 (1350 W / 3300 W) Touches digitales

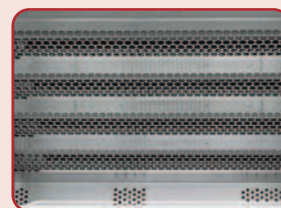


Carte mémoire

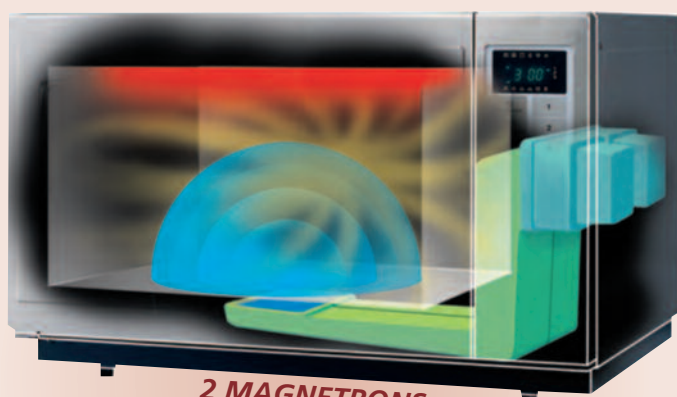


Puissant système de cuisson par convection (1800 W) avec un élément de chauffage et le ventilateur sur la paroi arrière.

- 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 |
| JACKPOT | 4140 € HT |

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.

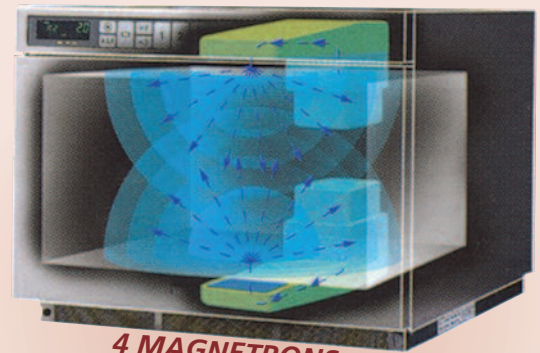
- Capacité : 2 bacs Gastronorm GN1/1 sur 2 niveaux
- Ouverture vers le bas de la porte qui devient ainsi un solide plan d'appui.
- Fonctionnement aussi bien sur un étage que sur deux étages, grâce au rayon en vitrocéramique fourni de série et aux 4 magnetrons.

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 | 5170 € HT | 5690 € HT | 5730 € HT | 6580 € HT |
| JACKPOT | 4499 € HT | 5090 € HT | 4999 € HT | 5560 € HT |



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 ³ - 30 Kg | 1,37m ³ - 120 Kg | 2,5m ³ - 220 Kg |
| Code article | FBAC70130 | FBAC70182 | FBAC14018 |
| PRIX TARIF | 2290 € HT | 2700 € HT | 4050 € HT |
| JACKPOT | 1959 € HT | 2299 € HT | 3289 € HT |



Porte vitrée en option

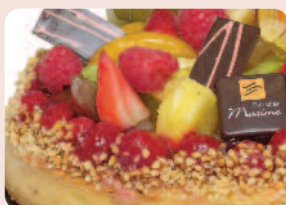


Armoire de liaison "froide" / maintient en température -5°+8°C

Construit entièrement en acier inox - isolation par injection de polyuréthane sans CFC densité 40Kg/m³ - 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 |
| JACKPOT | 2489 € HT |



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

SP30GLS

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

SP60GLS

1195 € HT
SP 60 GLS



Éléments triple (990 mm) 6 feux vifs gaz

SP90GLS

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 |
| JACKPOT | 670 € HT | 1195 € HT | 1769 € HT |



Plan de cuisson

2, 4 & 5 PLAQUES FONTE RONDES

SÉRIE 600



2 plaques rondes

SP30ELS

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

SP60ELS

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 |
| JACKPOT | 340 € HT | 575 € HT | 770 € HT |

770 € HT
SP90/5ELS



Éléments triple (990 mm) 5 plaques de cuisson électrique

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 |
| JACKPOT | 2130 € HT | 2870 € HT |

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 |
| JACKPOT | 1460 € HT | 1790 € HT |

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 Rainuré



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
FTHC 30 EL

578€
HT
FTRC 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 |
| JACKPOT | 380 € HT | 440 € HT |



| 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 |
| JACKPOT | 480 € HT | 578 € HT |



⚡ 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
FTHRC 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 |
| JACKPOT | 580 € HT | 670 € HT |



| 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 |
| JACKPOT | 768 € HT | 868 € HT |

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 |
| JACKPOT | 480 € HT | 560 € HT |



| 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 |
| JACKPOT | 620 € HT | 670 € HT |

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

SÉRIE 600



Acier Lisse ou "Chrome dur"

1/2Lisse & 1/2Rainurée



795€ HT
FTH60GL

990€ HT
FTHC60GL



Élément double Acier lisse



Acier Lisse au "chrome dur"



900€ HT
FTHR60GL

1080€ HT
FTHRC60GL



Acier 1/2 lisse 1/2 rainuré



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

SUR DEMANDE
MODÈLE TRIPLE
LONGUEUR 990 mm
ACIER LISSE OU "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 |
| JACKPOT | 795 € HT | 900 € HT |



| 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 |
| 990 € HT | 1080 € HT |



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)



Élément double Grille stone

Grille stone
GL30GLS
670€ HT
GL 30 GLS

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 | 800€ HT | 1390€ HT |
| JACKPOT | 670€ HT | 1190€ HT |

Option : Grille à poisson : Type S **110€ HT**
90€ HT

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



Élément double Bain-marie

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 | 440€ HT | 730€ HT |
| JACKPOT | 379€ HT | 620€ HT |

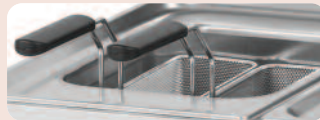
620€ HT
BM60EL



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)



Élément double cuiseur à pâtes

Cuiseur à pâtes

495€ HT
VT30EL



797€ HT
VT60EL

OPTION PANIERS

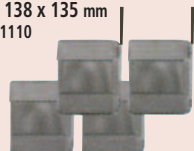
Paniers 1/4 (4 par cuve max)
dim. : 100 x 138 x 135 mm
Index : 408001110

PA14

Prix unitaire

54€ HT

45€ HT



| MODÈLE | CUISEURS à PÂTES | |
|---------------------|------------------|-----------------|
| 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 | 590€ HT | 940€ HT |
| JACKPOT | 495€ HT | 797€ HT |

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

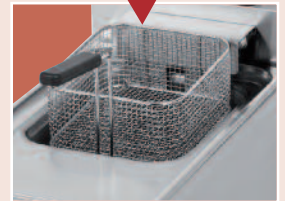
1Panier supplémentaire (210x235x100 mm) code : 408001501

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 | 690€ HT | 1270€ HT |
| JACKPOT | 590€ HT | 1077€ HT |



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 | 1070€ HT | 1880€ HT |
| JACKPOT | 905€ HT | 1610€ HT |



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

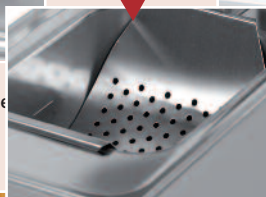
- Bac GN 1/2 prof. 200 mm
- Grille perforée dans le fond du bac pour l'égouttage de l'huile/salage
- Maintien au chaud par 2 systèmes indépendants
- Résistances sous la cuve
- Chauffe en céramique au-dessus de la cuve de 30° à 90°C



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 | 690€ HT |
| JACKPOT | 585€ HT |



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€ HT
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€ HT
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€ HT |
| JACKPOT | 350€ HT |

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€ HT |
| JACKPOT | 790€ HT |

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



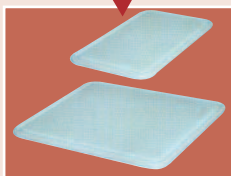
167€ HT
PP30L



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 € HT |
| Double (PP60L) | 600x480 mm | 116 € HT |

235€ HT
PP60L



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

MODÈLE PLAN de TRAVAIL version "TOP"

| Désignation | SIMPLE | DOUBLE |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| 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€ HT | 275€ HT |
| JACKPOT | 167€ HT | 235€ HT |



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

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€ HT |
| JACKPOT | 1060€ HT |

1060€ HT
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€ HT | 280€ HT | 340€ HT | 390€ HT |
| JACKPOT | 180€ HT | 230€ HT | 280€ HT | 310€ HT |



180€ HT
PO30L



230€ HT
PO60L



280€ HT
PO90L



310€ HT
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



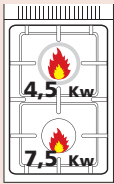
SP704G
999€ HT



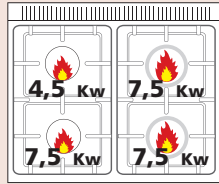
SP708G
1639€ HT



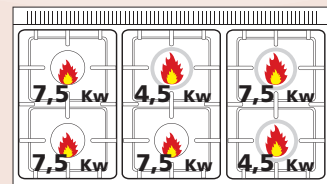
SP7012G
2290€ HT



| | |
|-------------------|-----------------|
| 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 |
| JACKPOT | 999 € HT |



| | |
|-------------------|------------------|
| 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 |
| JACKPOT | 1639 € HT |



| | |
|-------------------|------------------|
| 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 |
| JACKPOT | 2290 € HT |



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



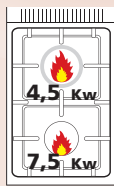
SP740G
1250€ HT



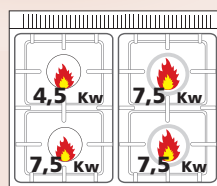
SP780G
1930€ HT



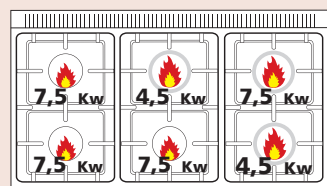
SP7120G
2670€ HT



| | |
|-------------------|------------------|
| 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 |
| JACKPOT | 1250 € HT |



| | |
|-------------------|------------------|
| 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 |
| JACKPOT | 1930 € HT |



| | |
|-------------------|------------------|
| 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 |
| JACKPOT | 2670 € HT |



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



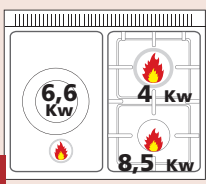
STP5708G
1930€ HT



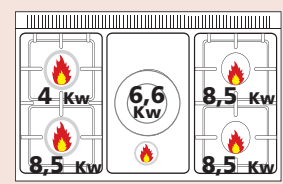
Plan de cuisson 1200 - 4 feux vifs + Plaque coup de feu - Version TOP



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 | STPS708G |
| PRIX TARIF | 2240 € HT |
| JACKPOT | 1930 € HT |



| | |
|-------------------|-------------------------------|
| 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 |
| JACKPOT | 2670 € HT |

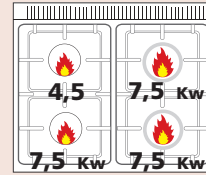
Fourneau avec plan de cuisson supérieur emboutié avec brûleur en fonte haute performance très puissant, veilleuse, SP double couronne, thermocouple, flamme pilot, allumage-piezoe Four gaz GN2/1 ou électrique statique ou four GN1/1 air pulsé. Version avec plaque coup de feu et deux feux vif ou entièrement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



SPT780/11GE
2790 € HT



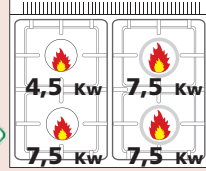
FOURNEAU 4 FEUX VIFS GAZ sur FOUR GAZ GN 2/1



| | |
|------------------|------------------|
| 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 |
| JACKPOT | 2990 € HT |



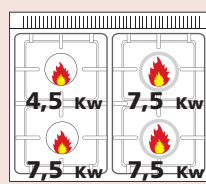
FOURNEAU 4 FEUX VIFS GAZ sur FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1



| | |
|------------------|------------------|
| 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 |
| JACKPOT | 2790 € HT |



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

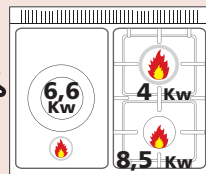


| | |
|------------------|------------------|
| Dim. ext. LxPxH | 800 x 730 x 900 |
| Puissance Totale | 27 Kw (+ 6,3 Kw) |
| Voltage / Poids | 400V/3N / 105 Kg |
| Code article | SPT780/21GE |
| PRIX TARIF | 3470 € HT |
| JACKPOT | 2990 € HT |

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



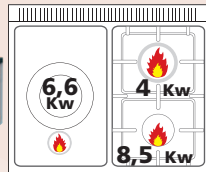
2 feux vifs (8,5 Kw + 4 Kw) + Plaque coup de feu (6,6 Kw) sur four Gaz GN 2/1 statique (6 Kw)



| | |
|-------------------|--------------------------------|
| 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 |
| JACKPOT | 3380 € HT |



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 |
| JACKPOT | 3380 € HT |

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 |
|----------|-----------|-----------|



SPT780/21GE
3380 € HT

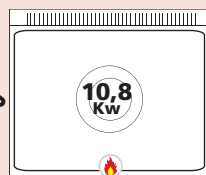
STPS780G
Sur placard ouvert



STT780/21G
3190 € HT



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

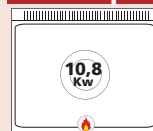


| | |
|-------------------|---------------------------|
| Désignation | Fourneau PCF sur four gaz |
| Dim. ext. LxPxH | 800 x 730 x 900 |
| Puissance / Poids | 16,8 Kw / 143 Kg |
| Code article | STT780/21G |
| PRIX TARIF | 3700 € HT |
| JACKPOT | 3190 € HT |

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 |
|--------|-----------|-----------|

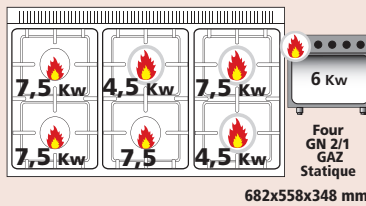
Fourneau Gaz feux vifs + Plaque Coup de feu centrale SÉRIE 700

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)



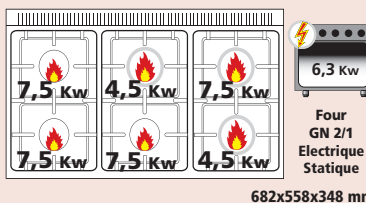
SPT7120/21G ou GE
3960€ HT

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 |
| PRIX TARIF | 4600 € HT |
| JACKPOT | 3960 € HT |

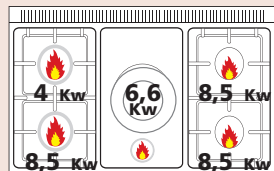
Fourneau Gaz 6 feux sur four Electrique GN 2/1



| | |
|-----------------|---|
| 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 |
| PRIX TARIF | 4600 € HT |
| JACKPOT | 3960 € HT |

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)

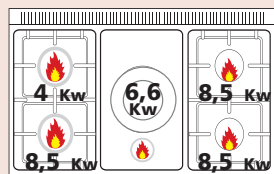
Réf. STPT7120/21G



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

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)

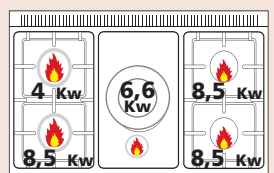
Réf. STPT7120/21GE



| | |
|---------------------------------|---------------------|
| Four GN 2/1 Electrique Statique | 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 |
| PRIX TARIF | 5050 € HT |
| JACKPOT | 4250 € HT |

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

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



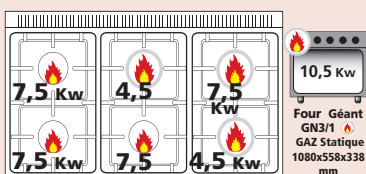
Monobloc sur Placard ouvert

| | |
|-------------------|--------------------------------------|
| 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 |
| PRIX TARIF | 3550 € HT |
| JACKPOT | 3055 € HT |



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 |
| PRIX TARIF | 5100 € HT |
| JACKPOT | 4310 € HT |

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



STPST7120/21G ou GE
4250€ HT



SPT7120G
3055€ HT

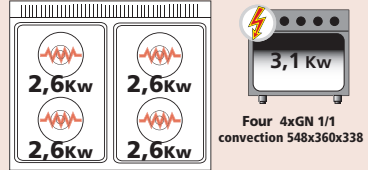


Fourneaux électriques avec four à convection ou statique GN2/1 à régulation thermostatique température : 50-300°C Le choix entre 3 options de plaques : en fonte ronde Ø 220 mm ou plaque carrée 220x220 puissance 2,6Kw chacune ou plaque carrée coup de feu 300x300 mm puissance 3 Kw chacune (agrandissant 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

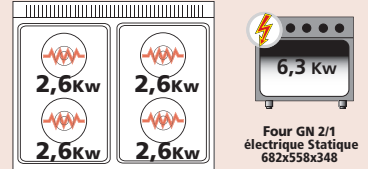
Fourneau "4 plaques rondes" (4x2,6 Kw) (12 Kw) sur four ÉLECTRIQUE AIR PULSÉ GN 1/1 (3,1 Kw)



| | |
|-------------------|------------------------------|
| 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 |
| JACKPOT | 2150 € HT |

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 |
| JACKPOT | 2440 € HT |

Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions

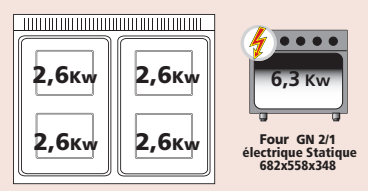
Sur demande : (6 x 2,6 Kw) + Four GN2/1 + Placard longueur 1200 mm



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 |
| JACKPOT | 3150 € HT |

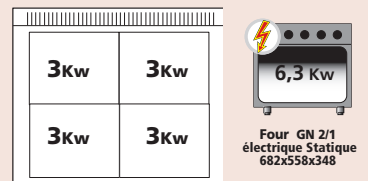
Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions

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 |
| JACKPOT | 3150 € HT |

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

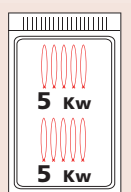


Induction simple
2 points de chauffe

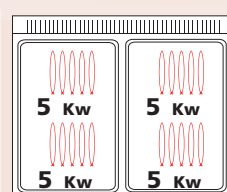
5490€ HT SPI704ES **10400€ HT** SPI708ES



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 |
| JACKPOT | 5490 € HT |



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

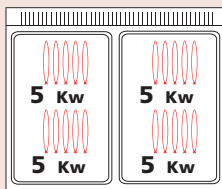
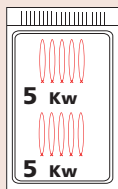
Cuisson Induction 2 & 4 PLAQUES super professionnel "monobloc" SÉRIE 700

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 |
| JACKPOT | 5924 € HT | 10990 € HT |

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 |
| JACKPOT | 3600 € HT | 3790 € HT |



| | | | | | |
|-----------------------|-----------|---------|--|----------|----------|
| 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 |

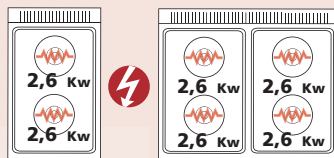
Plan de cuisson & plaques coup de feu électrique



■ 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



990€ HT
SP708E

| | | |
|-------------------|---------------------|----------------------|
| 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 | 720 € HT | 1180 € HT |
| JACKPOT | 620 € HT | 990 € HT |

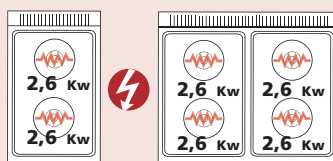
Sur demande : 6 x 2,6 Kw long. 1200 mm - TOP

Plan de cuisson "MONOBLOC"



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 | 990 € HT | 1500 € HT |
| JACKPOT | 860 € HT | 1290 € HT |

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

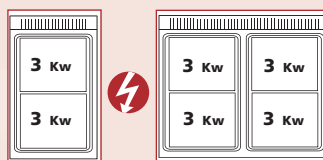
Plaque coup de feu & de mijotage version "TOP" & "Monobloc"

■ 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.



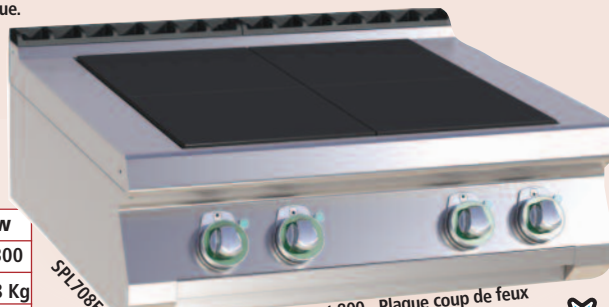
Plaque coup de feux

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 | 1140 € HT | 1960 € HT |
| JACKPOT | 980 € HT | 1690 € HT |

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



Double élément 800 - Plaque coup de feux

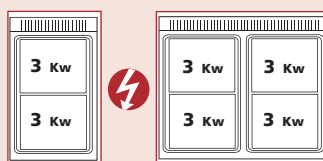
1690€ HT
SPL708E

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 | 1420 € HT | 2290 € HT |
| JACKPOT | 1230 € HT | 1980 € HT |

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



Plaque coup de feux double 800
Portes en option

1980€ HT
SPL780E



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

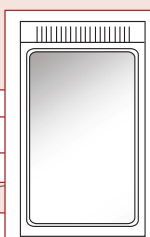
Plaque acier lisse

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



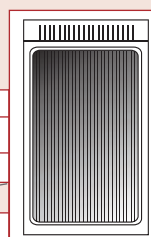
Lisse "Chrome dur"

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



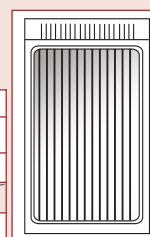
Acier Rainurée

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



Rainurée "Chrome dur"

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



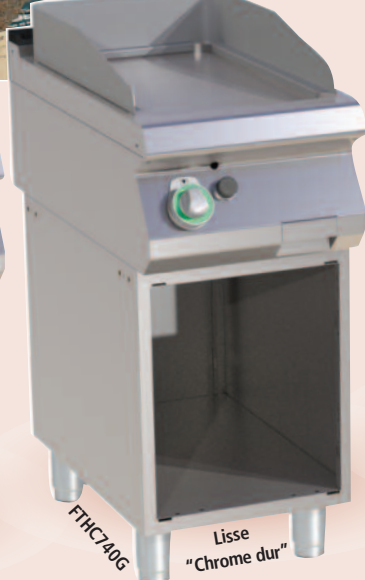
Fry Top Plaque à snacker Plancha' Grill "Gaz" VERSION 700 MONOBLOC



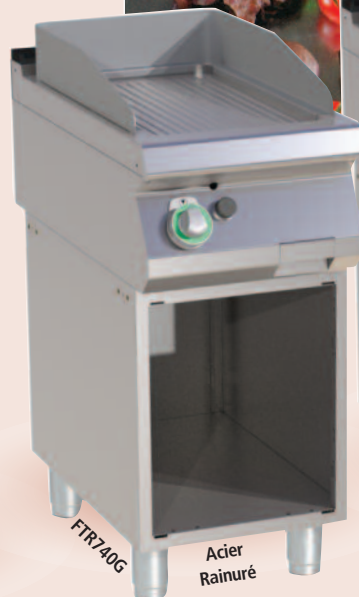
- Toute la série monobloc à les mêmes caractéristiques que la version TOP ci-dessus, porte en option



Acier Lisse



Lisse "Chrome dur"



Acier Rainuré



Rainuré "Chrome dur"

1340€ HT
FTH740G

1630€ HT
FTHC740G

1400€ HT
FTR740G

1690€ HT
FTRC740G

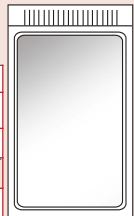
Plaque acier lisse

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



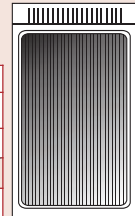
Lisse "Chrome dur"

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



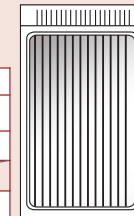
Acier Rainurée

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



Rainurée "Chrome dur"

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

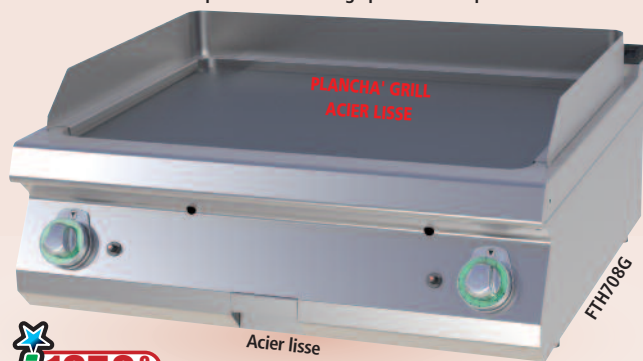


Accessoires & Options

| | | | | |
|-----------|---------|--|---------|---------|
| 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



FTHC708G

1650€ HT
FTH708G

Acier lisse

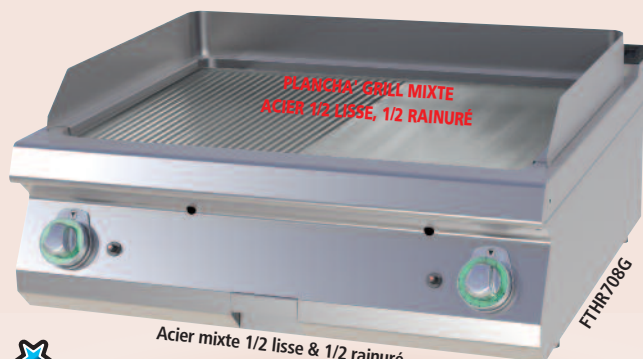
2150€ HT
FTHC708G

Lisse / "Chrome dur"

| | |
|--------------------|------------------|
| Acier lisse | |
| Dim. ext. LxPxH | 800 x 730 x 300 |
| Puissance / Poids | 14 Kw / 75 Kg |
| Code article | FTH708G |
| PRIX TARIF | 1950 € HT |
| JACKPOT | 1650 € HT |



| | |
|-----------------------------|------------------|
| Lisse / "Chrome dur" | |
| Dim. ext. LxPxH | 800 x 730 x 300 |
| Puissance / Poids | 14 Kw / 75 Kg |
| Code article | FTHC708G |
| PRIX TARIF | 2490 € HT |
| JACKPOT | 2150 € HT |



FTHRC708G

1750€ HT
FTHR708G

Acier mixte 1/2 lisse & 1/2 rainuré

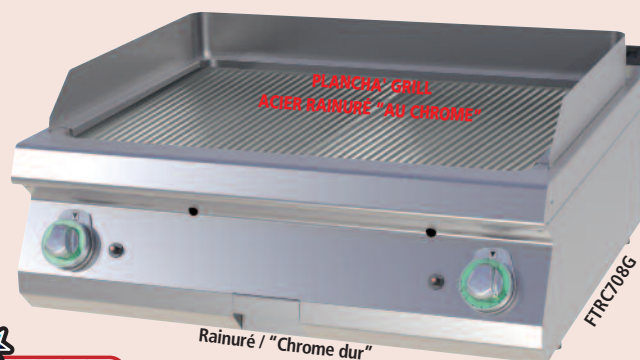
2220€ HT
FTHRC708G

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

| | |
|--------------------|------------------|
| Acier Mixte | |
| Dim. ext. LxPxH | 800 x 730 x 300 |
| Puissance / Poids | 14 Kw / 74 Kg |
| Code article | FTHR708G |
| PRIX TARIF | 2050 € HT |
| JACKPOT | 1750 € HT |



| | |
|---------------------------|------------------|
| Mixte "Chrome dur" | |
| Dim. ext. LxPxH | 800 x 730 x 300 |
| Puissance / Poids | 14 Kw / 74 Kg |
| Code article | FTHRC708G |
| PRIX TARIF | 2590 € HT |
| JACKPOT | 2220 € HT |



FTRC708G

1850€ HT
FTR708G

Acier rainuré

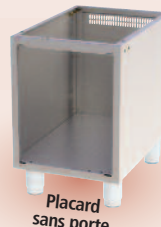
2290€ HT
FTRC708G

Rainuré / "Chrome dur"

| | |
|----------------------|------------------|
| Acier Rainuré | |
| Dim. ext. LxPxH | 800 x 730 x 300 |
| Puissance / Poids | 14 Kw / 74 Kg |
| Code article | FTR708G |
| PRIX TARIF | 2150 € HT |
| JACKPOT | 1850 € HT |



| | |
|-------------------------------|------------------|
| Rainuré / "Chrome dur" | |
| Dim. ext. LxPxH | 800 x 730 x 300 |
| Puissance / Poids | 14 Kw / 74 Kg |
| Code article | FTRC708G |
| PRIX TARIF | 2680 € HT |
| JACKPOT | 2290 € HT |



| 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 |
| JACKPOT | 245 € HT | 380 € HT | 310 € HT | 540 € HT | 460 € HT | 800 € HT |





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 |
| JACKPOT | 1970 € HT |

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 |
| JACKPOT | 2070 € HT |

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 |
| JACKPOT | 2120 € HT |



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 |
| JACKPOT | 2450 € HT |

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 |
| JACKPOT | 2520 € HT |

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 |
| JACKPOT | 2560 € HT |

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



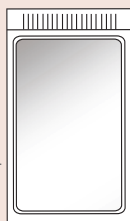
Plaque acier lisse

| | |
|-------------------|----------------------|
| 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 | 1150 € HT |
| JACKPOT | 990 € HT |



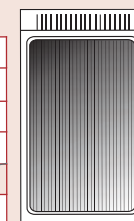
Lisse "Chrome dur"

| | |
|-------------------|----------------------|
| 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 | 1490 € HT |
| JACKPOT | 1290 € HT |



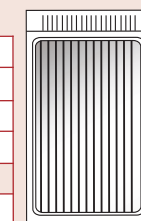
Acier Rainurée

| | |
|-------------------|----------------------|
| 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 | 1250 € HT |
| JACKPOT | 1070 € HT |



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 | 1570 € HT |
| JACKPOT | 1350 € HT |



Fry Top Plaque à snacker Plancha' Grill électrique VERSION MONOBLOC

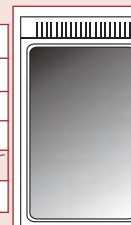


- Toute la série monobloc à les mêmes caractéristiques que la version TOP ci-dessus, **porte en option**



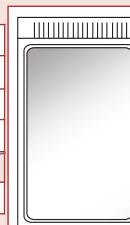
Plaque acier lisse

| | |
|-------------------|----------------------|
| 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 | 1430 € HT |
| JACKPOT | 1240 € HT |



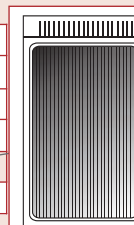
Lisse "Chrome dur"

| | |
|-------------------|----------------------|
| 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 | 1770 € HT |
| JACKPOT | 1540 € HT |



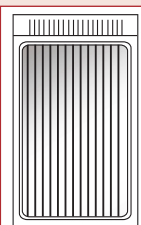
Acier Rainurée

| | |
|-------------------|----------------------|
| 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 | 1530 € HT |
| JACKPOT | 1300 € HT |



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 | 1860 € HT |
| JACKPOT | 1590 € HT |



| | | | | | |
|-----------------------|-----------|---------|--|----------|----------|
| 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



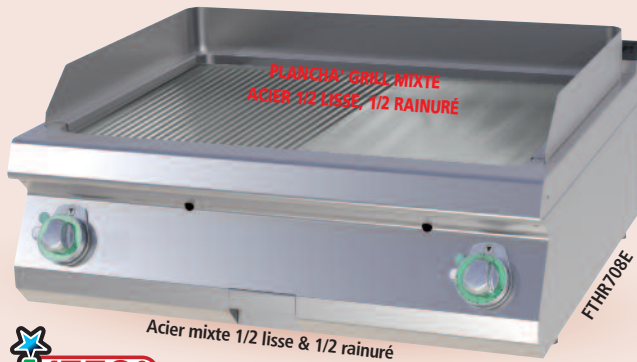
Acier lisse

Lisse / "Chrome dur"

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



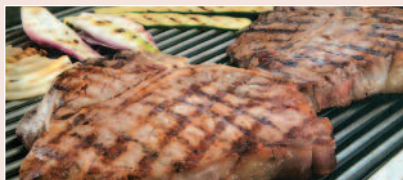
| | |
|-------------------|-----------------|
| Dim. ext. LxPxH | 800 x 730 x 300 |
| Puissance / Poids | 9 Kw / 72 Kg |
| Code article | FTHC708E |
| PRIX TARIF | 2270€ HT |
| JACKPOT | 1950€ HT |



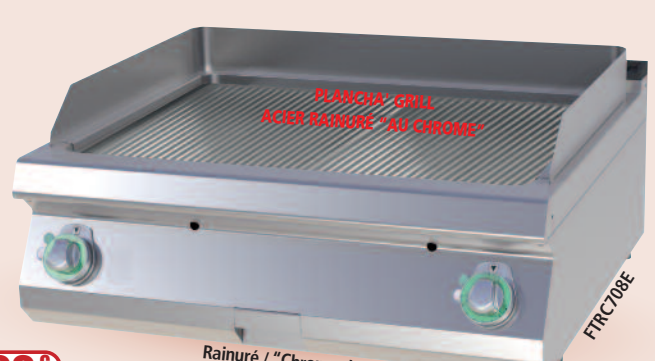
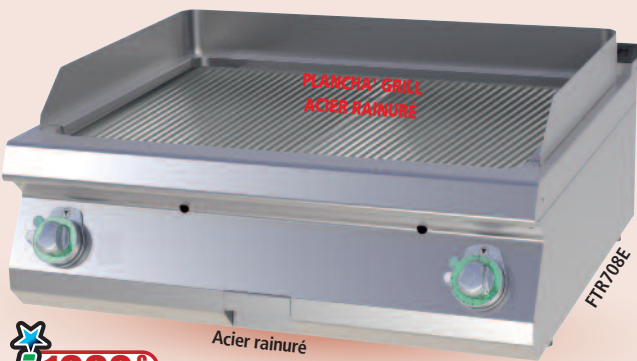
Acier mixte 1/2 lisse & 1/2 rainuré

"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 |
| JACKPOT | 1550€ HT |



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



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 |
| JACKPOT | 1660€ HT |



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



80



| | 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 |
| JACKPOT | 245€ HT | 380€ HT | 310€ HT | 540€ HT | 460€ HT | 800€ HT |



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 |
| JACKPOT | 1760 € HT |



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 |
| JACKPOT | 1850 € HT |



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 |
| JACKPOT | 1920 € HT |



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 |
| JACKPOT | 2190 € HT |



"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 |
| JACKPOT | 2320 € HT |



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 |
| JACKPOT | 2390 € HT |

| | | | | | |
|-----------------------|-----------|---------|--|----------|----------|
| 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 |
| PRIX TARIF | 1360 HT | 1930 HT |
| JACKPOT | 1180 HT | 1650 HT |

1650 € HT

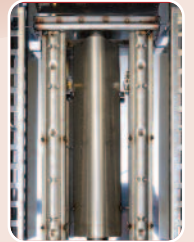
Grille à viande de série : Type GL700M

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 |
| PRIX TARIF | 1630 HT | 2270 HT |
| JACKPOT | 1400 HT | 1960 HT |



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 |
| PRIX TARIF | 950 € HT | 1270 € HT |
| JACKPOT | 820 € HT | 1090 € HT |



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 |
| PRIX TARIF | 980 € HT | 1350 € HT |
| JACKPOT | 830 € HT | 1160 € HT |

BM708E
1160 € HT



VERSION MONOBLOC



BM740E
1130 € HT



BM780E
1460 € HT

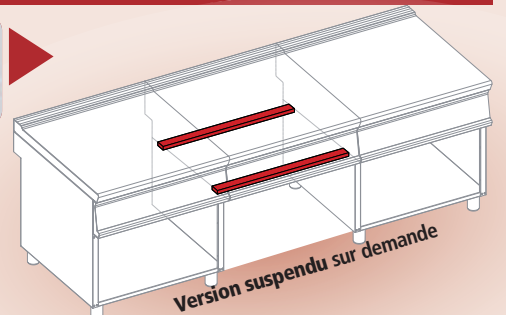
| Version MONOBLOC | | |
|-------------------|---------------------|----------------------|
| Désignation | Bain-marie 1 GN 1/1 | Bain-marie 2x GN 1/1 |
| Dim. ext. LxPxH | 400 x 730 x 900 | 800 x 730 x 900 |
| Puissance / Poids | ⚡ 1,2 Kw / 29 Kg | ⚡ 2,4 Kw / 43 Kg |
| Code article | BM740E | BM780E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



| 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

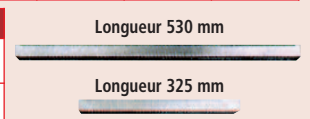


| BACS | GN 1/1 (530 x 325) | | GN 2/3 (353 x 325) | | GN 1/2 (325 x 265) | | GN 1/3 (176 x 325) | | GN 1/4 (162 x 265) | | GN 1/6 (176 x 162 mm) | | GN 1/9 (176 x 108) | | |
|-------------------|--------------------|----------------|--------------------|----------------|--------------------|----------------|--------------------|----------------|--------------------|----------------|-----------------------|----------------|--------------------|----------------|---------------|
| Profondeur | 150 mm | 100 mm | 150 mm | 100 mm | 150 mm | 100 mm | 150 mm | 100 mm | 150 mm | 100 mm | 150 mm | 100 mm | 65 mm | 100 mm | 65 mm |
| Capacité | 21 Litres | 14 Litres | 13 Litres | 9 Litres | 9,5 Litres | 6,5 Litres | 5,7 Litres | 4 Litres | 4 Litres | 2,8 Litres | 2,4 Litres | 1,6 Litres | 1 Litre | 1 Litre | 0,6 Litre |
| Code article | BA 11150 | BA 11100 | BA 23150 | BA 23100 | BA 12150 | BA 12100 | BA 13150 | BA 13100 | BA 14150 | BA 14100 | BA 16150 | BA 16100 | BA 16065 | BA 19100 | BA 19065 |
| PRIX TARIF | 31 € HT | 24 € HT | 32 € HT | 20 € HT | 19 € HT | 15 € HT | 22 € HT | 13 € HT | 19 € HT | 12 € HT | 16 € HT | 10 € HT | 7 € HT | 10 € HT | 6 € HT |
| JACKPOT | 24 € HT | 18 € HT | 24 € HT | 16 € HT | 14 € HT | 12 € HT | 17 € HT | 10 € HT | 15 € HT | 9 € HT | 12 € HT | 7 € HT | 5 € HT | 8 € HT | 5 € HT |

| 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 |
| PRIX TARIF | 16 € HT | 13 € HT | 10 € HT | 8 € HT | 7 € HT | 5 € HT | 5 € HT |
| JACKPOT | 12 € HT | 10 € HT | 8 € HT | 6 € HT | 5 € HT | 4 € HT | 4 € HT |



| 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 |



| 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 |



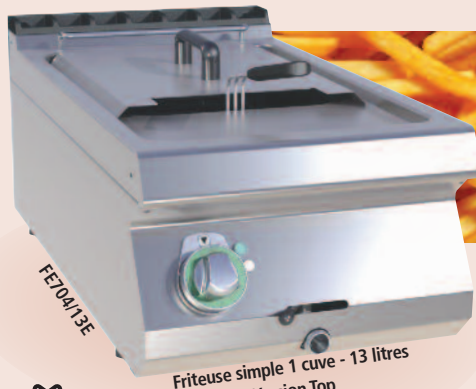
Friteuse électrique

13 litres & 2 x 13 litres

VERSION TOP



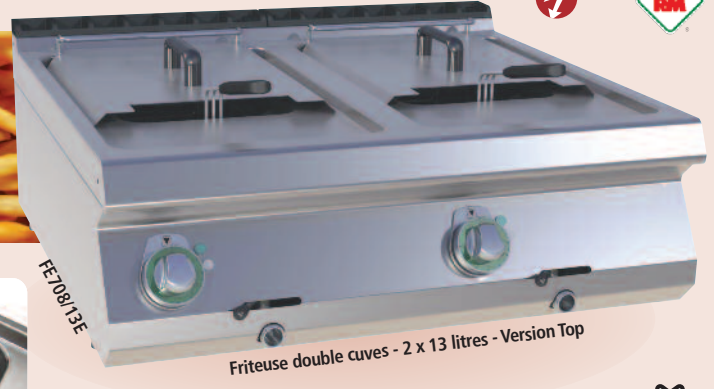
- Friteuse entièrement acier inox ■ Version TOP ou MONOBLOC ■ Véritable zone froid ■ Simple & double cuve ■ 1 panier simple par cuve. 2 x 1/2 panier par cuve (optionnelle)
- Robinet de vidange en façade avec cran de sécurité (TOP) ou sous-coffre (MONOBLOC) ■ Température réglable de 50° à 190°C / Thermostat 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 |
| JACKPOT | 1420 € HT |



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 |
| JACKPOT | 2240 € HT |



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 |
| JACKPOT | 1650 € HT | 1740 € HT |



| 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 | |
| 2690 € HT | | 2990 € HT | |

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



Friteuse double cuves 2x17 litres

FE780/17G

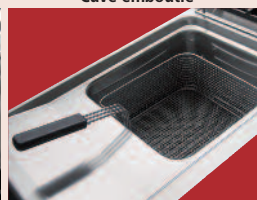
1990€ HT
FE74017G

3600€ HT
FE78017G

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 |
| JACKPOT | 1990 € HT | 2100 € HT |



| 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 |
| JACKPOT | 3600 € HT | 3750 € HT |

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

Cuiseur à pâtes "électrique"

SIMPLE & DOUBLE CUVE

MONOBLOC

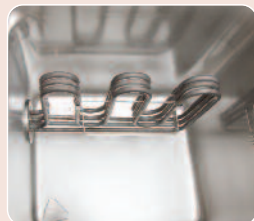


- Cuve emboutie aux formes et angles arrondis pour faciliter le nettoyage et l'entretien ■ Construction en acier inoxydable AISI 304 ■ Épaisseur de la plaque supérieure de 1,5 mm
- Thermostat pour la régulation de 30 - 110°C ■ Taille standard de 400 et 800 mm de largeur ■ Pose panier avec plan d'égouttage 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)

1990€ HT
VT740E

| 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 |
| | | | | | |
| 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 |
| 89 € HT | 89 € HT | 77 € HT | 77 € HT | 77 € HT | 77 € HT |

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 |
| JACKPOT | 1990 € HT |

| | |
|-------------------|-------------------------|
| 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 |
| JACKPOT | 3360 € HT |



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

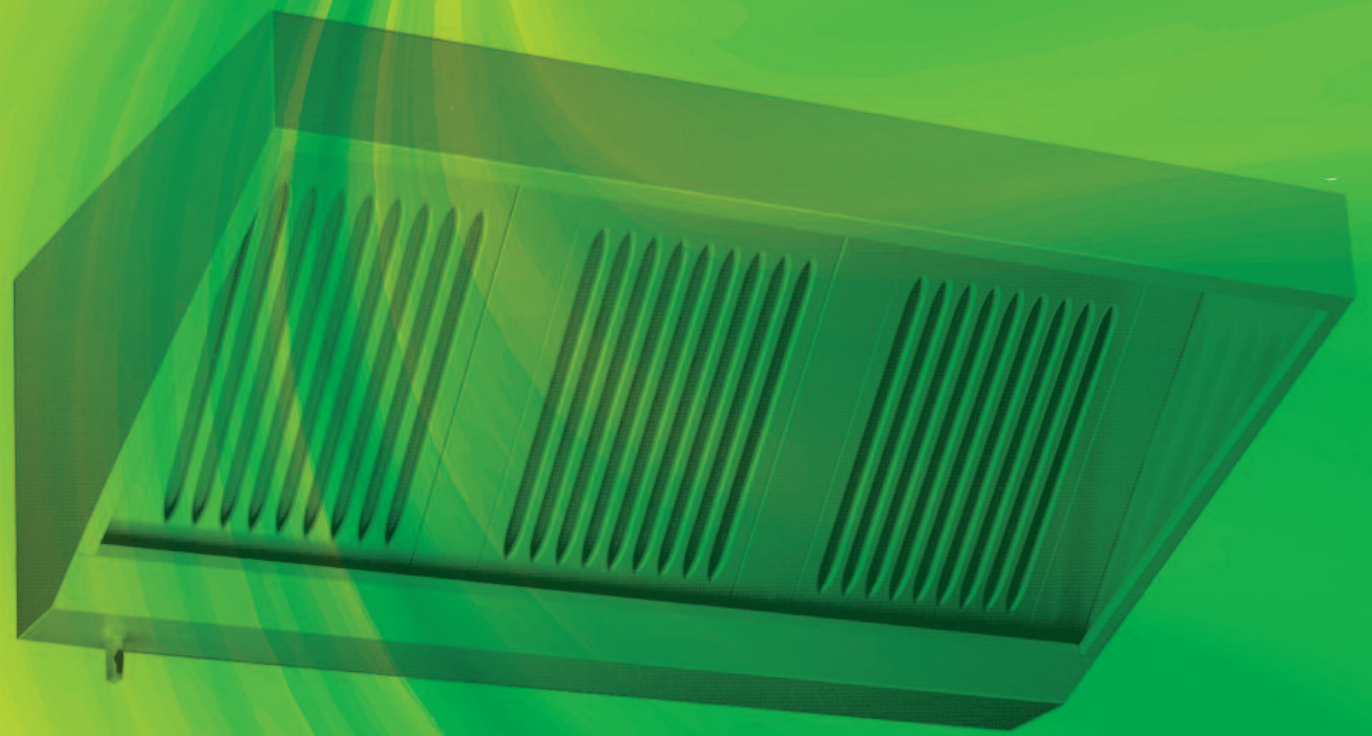


Marmite



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

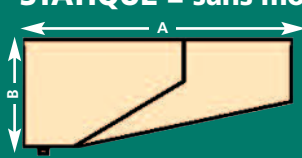
Profondeur 700 mm



380€ HT
VS 710



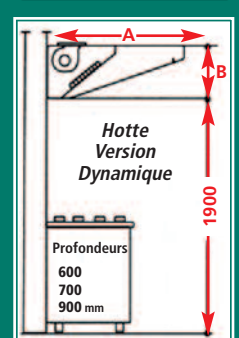
STATIQUE = sans moteur



| 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"

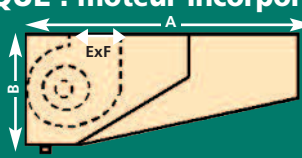


Hotte Version Dynamique

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 |

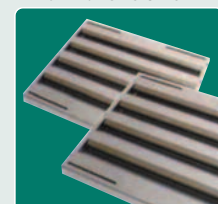
VUE DU DESSUS



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 |
| JACKPOT | 380 € HT | 450 € HT | 590 € HT | 720 € HT | 810 € HT |

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 |
| JACKPOT | 650 € HT | 710 € HT | 830 € HT | 990 € HT | 1260 € HT |



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**

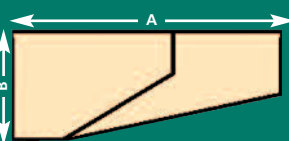


420 € HT
VS 910

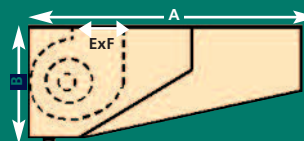


STATIQUE = sans moteur

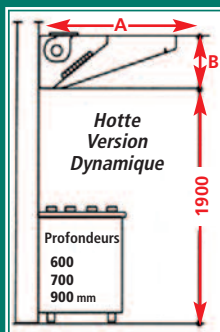
DYNAMIQUE : moteur incorporé



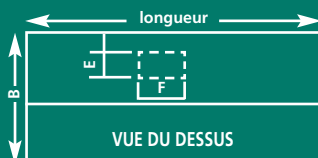
Série
"VECTEUR"



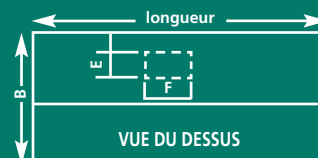
| Long. | A mm | B mm |
|-------|------|------|
| 1000 | 900 | 450 |
| 1500 | 900 | 450 |
| 2000 | 900 | 450 |
| 2500 | 900 | 450 |
| 3000 | 900 | 450 |



| 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 |



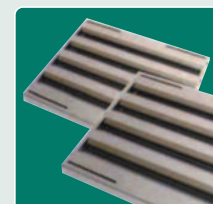
Existe sur demande
profondeur 1100 mm



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 |
| JACKPOT | 420 € HT | 510 € HT | 640 € HT | 790 € HT | 920 € HT |

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 |
| JACKPOT | 690 € HT | 750 € HT | 860 € HT | 1030 € HT | 1280 € 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)

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

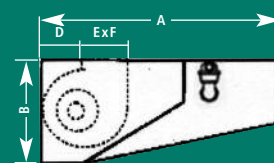
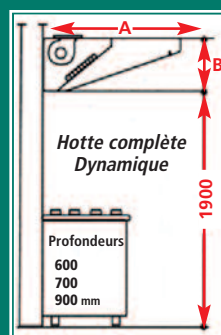


Éclairage intégré

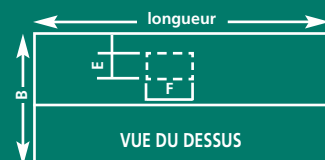


Existe sur demande en profondeur 900 et en 1100 mm

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 |
| PRIX TARIF | 1160 € HT | 1330 € HT | 1460 € HT | 1750 € HT | 1890 € HT |
| JACKPOT | 880 € HT | 990 € HT | 1090 € HT | 1290 € HT | 1390 € 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.

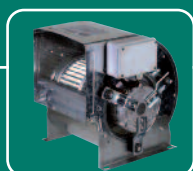
Hotte complète Série "ELIX'AIR" avec **FILTRE CHOC** équipée en série de : **moteur, variateur & éclairage**

Profondeur 900 mm



960 € HT
ELI 910

"HOTTE COMPLÈTE" toute équipée en série de : Moteur, Eclairage & Variateur



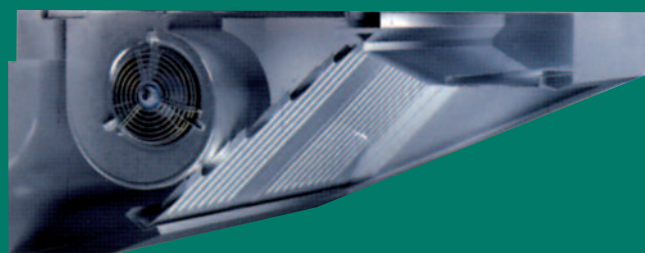
Moteur incorporé



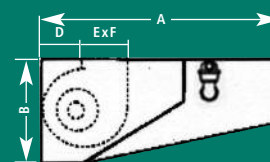
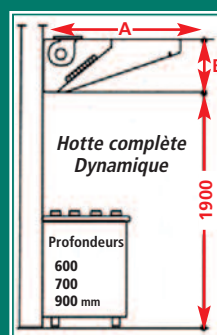
Variateur digital monté en façade



Éclairage intégré

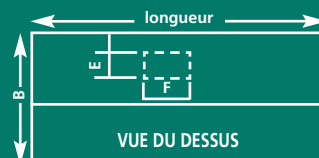


HOTTE Dynamique COMPLÈTE



| Long. | A mm | B mm | D mm | E mm | F mm |
|-------|------|------|------|------|------|
| 1000 | 900 | 450 | 290 | 210 | 230 |
| 1500 | 900 | 450 | 290 | 210 | 230 |
| 2000 | 900 | 450 | 290 | 260 | 300 |
| 2500 | 900 | 450 | 290 | 260 | 300 |
| 3000 | 900 | 450 | 290 | 260 | 300 |

Existe sur demande profondeur 1100 mm



Profondeur 900 mm

Hotte DYNAMIQUE COMPLÈTE Série "ELIX'AIR" avec **Filtre Choc**

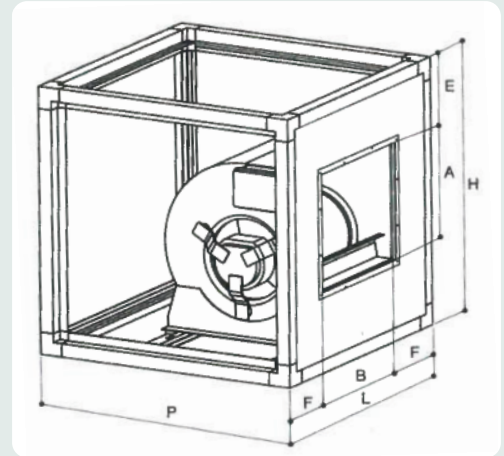
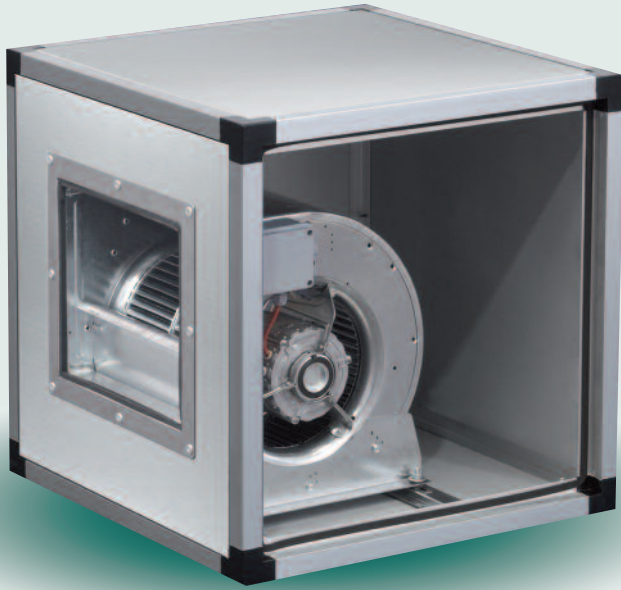
équipée en série de : **moteur, variateur, éclairage**



| 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 |
| PRIX TARIF | 1290 € HT | 1390 € HT | 1610 € HT | 1830 € HT | 1960 € HT |
| JACKPOT | 960 € HT | 1040 € HT | 1190 € HT | 1380 € HT | 1490 € 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)

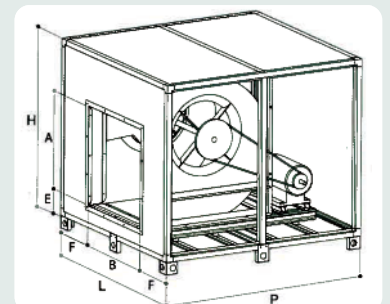
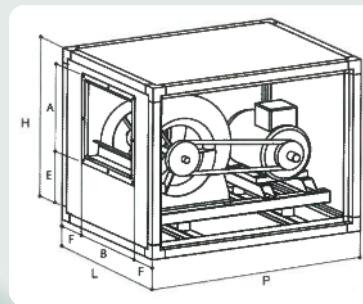
Caisson avec ventilateur centrifuge à double aspiration avec accouplement direct moteur-hélice (pales avant) - Châssis aluminium en profilés, coffrage en tôle galvanisée à l'intérieur et en acier inoxydable à l'extérieur avec revêtement interne en mousse de polyuréthane auto-extinguible - Double panneau - 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 ³ /h - HST H ₂ 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 |
| PRIX TARIF | 660 € HT | 830 € HT | 930 € HT | 1360 € HT |
| JACKPOT | 550 € HT | 690 € HT | 770 € HT | 1150 € HT |

| 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 ³ /h - HST H ₂ 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 |
| PRIX TARIF | 970 € HT | 1370 € HT | 1190 € HT | 1800 € HT |
| JACKPOT | 820 € HT | 1150 € HT | 990 € HT | 1510 € HT |

| 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)

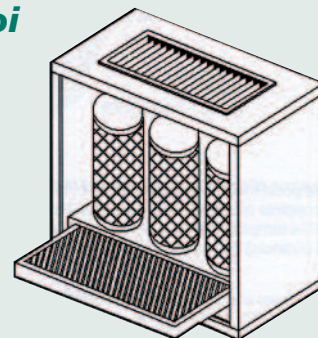


Groupe de filtration et de désodorisation en acier inoxydable Aisi 304 muni d'un préfiltre en microfibre de verre, type AB85 - Caractéristiques techniques : Classe EU7
 Spécifications : normes européennes ASHRAE 52-76-ATM, efficacité ATM 87,5%, auto-extinguible selon la classe F1 DIN 53438 avec classification 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 |
| PRIX TARIF | 1220 € HT | 1590 € HT |
| JACKPOT | 990 € HT | 1330 € HT |



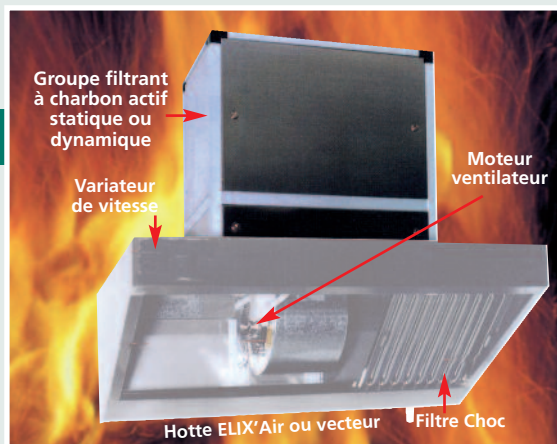
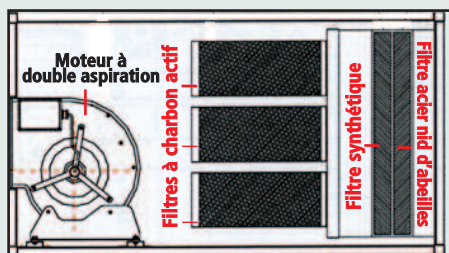
990 € HT
GFZ14

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



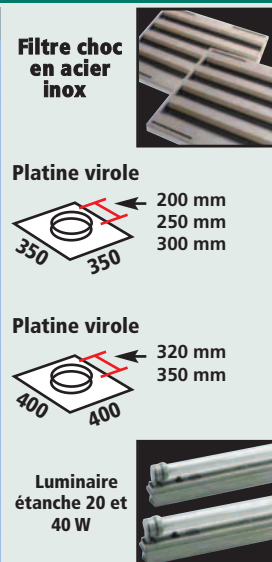
Groupe filtrant à charbon actif dynamique à moteur direct pour filtration des graisses & odeurs

| 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 |
| PRIX TARIF | 1840 € HT | 2160 € HT |
| JACKPOT | 1550 € HT | 1820 € HT |

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 : m³/h de 900 à 17800 m³
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

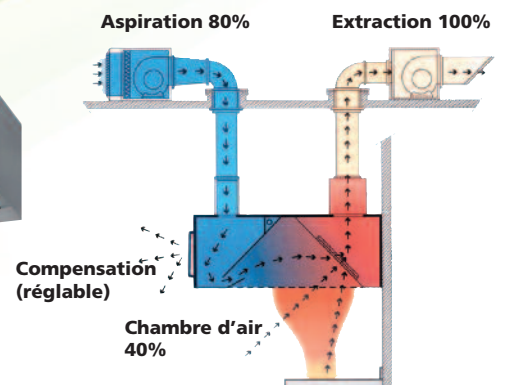
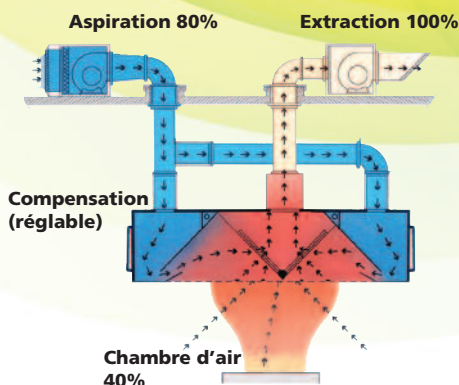


Tableau de débit d'air en m³/h
Matériel de cuisson électrique

Type d'appareil en 700 - m³/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 m³/h
Matériel de cuisson gaz

Type d'appareil en 700 - m³/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 murale
Dossieret 100 mm

Pieds ronds
avec vérins

Option
Kit roulettes

Option tiroir

VERSION "CENTRALE" profondeur 600 mm

| Code article | Dimensions mm | Poids (Kg) | PRIX TARIF | JACKPOT |
|--------------|----------------|------------|---------------------|-----------------|
| TC 560 | L.500 x P.600 | 32 | 230 € HT | 180 € HT |
| TC 660 | L.600 x P.600 | 34 | 250 € HT | 190 € HT |
| TC 760 | L.700 x P.600 | 35 | 260 € HT | 210 € HT |
| TC 860 | L.800 x P.600 | 37 | 280 € HT | 230 € HT |
| TC 1060 | L.1000 x P.600 | 40 | 310 € HT | 250 € HT |
| TC 1260 | L.1200 x P.600 | 45 | 340 € HT | 270 € HT |
| TC 1460 | L.1400 x P.600 | 51 | 380 € HT | 310 € HT |
| TC 1560 | L.1500 x P.600 | 55 | 400 € HT | 330 € HT |
| TC 1660 | L.1600 x P.600 | 59 | 420 € HT | 340 € HT |
| TC 1860 | L.1800 x P.600 | 68 | 450 € HT | 370 € HT |
| TC 2060 | L.2000 x P.600 | 75 | 490 € HT | 410 € HT |

VERSION "MURALE" profondeur 600 mm

| Code article | Dimensions mm | Poids (Kg) | PRIX TARIF | JACKPOT |
|--------------|----------------|------------|---------------------|-----------------|
| TM 560 | L.500 x P.600 | 32 | 270 € HT | 210 € HT |
| TM 660 | L.600 x P.600 | 35 | 280 € HT | 220 € HT |
| TM 760 | L.700 x P.600 | 37 | 300 € HT | 230 € HT |
| TM 860 | L.800 x P.600 | 38 | 310 € HT | 250 € HT |
| TM 1060 | L.1000 x P.600 | 41 | 340 € HT | 276 € HT |
| TM 1260 | L.1200 x P.600 | 46 | 370 € HT | 310 € HT |
| TM 1460 | L.1400 x P.600 | 52 | 410 € HT | 330 € HT |
| TM 1560 | L.1500 x P.600 | 56 | 430 € HT | 350 € HT |
| TM 1660 | L.1600 x P.600 | 60 | 450 € HT | 360 € HT |
| TM 1860 | L.1800 x P.600 | 69 | 490 € HT | 400 € HT |
| TM 2060 | L.2000 x P.600 | 76 | 520 € HT | 430 € HT |

VERSION "CENTRALE" profondeur 700 mm

| Code article | Dimensions mm | Poids (Kg) | PRIX TARIF | JACKPOT |
|--------------|-----------------|------------|---------------------|-----------------|
| TC 570 | L.500 x P. 700 | 33 | 250 € HT | 220 € HT |
| TC 670 | L.600 x P. 700 | 35 | 270 € HT | 230 € HT |
| TC 770 | L.700 x P. 700 | 37 | 290 € HT | 240 € HT |
| TC 870 | L.800 x P. 700 | 38 | 310 € HT | 250 € HT |
| TC 1070 | L.1000 x P. 700 | 42 | 340 € HT | 280 € HT |
| TC 1270 | L.1200 x P. 700 | 48 | 370 € HT | 310 € HT |
| TC 1470 | L.1400 x P. 700 | 53 | 420 € HT | 350 € HT |
| TC 1570 | L.1500 x P. 700 | 57 | 446 € HT | 370 € HT |
| TC 1670 | L.1600 x P. 700 | 62 | 450 € HT | 386 € HT |
| TC 1870 | L.1800 x P. 700 | 72 | 500 € HT | 420 € HT |
| TC 2070 | L.2000 x P. 700 | 78 | 540 € HT | 450 € HT |

VERSION "MURALE" profondeur 700 mm

| Code article | Dimensions mm | Poids (Kg) | PRIX TARIF | JACKPOT |
|--------------|-----------------|------------|---------------------|-----------------|
| TM 570 | L.500 x P. 700 | 33 | 280 € HT | 230 € HT |
| TM 670 | L.600 x P. 700 | 35 | 300 € HT | 240 € HT |
| TM 770 | L.700 x P. 700 | 37 | 326 € HT | 260 € HT |
| TM 870 | L.800 x P. 700 | 38 | 332 € HT | 270 € HT |
| TM 1070 | L.1000 x P. 700 | 42 | 350 € HT | 285 € HT |
| TM 1270 | L.1200 x P. 700 | 48 | 390 € HT | 330 € HT |
| TM 1470 | L.1400 x P. 700 | 53 | 440 € HT | 360 € HT |
| TM 1570 | L.1500 x P. 700 | 57 | 460 € HT | 380 € HT |
| TM 1670 | L.1600 x P. 700 | 62 | 480 € HT | 390 € HT |
| TM 1870 | L.1800 x P. 700 | 72 | 520 € HT | 430 € HT |
| TM 2070 | L.2000 x P. 700 | 78 | 540 € HT | 460 € HT |

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 |
| JACKPOT | 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 |
| JACKPOT | 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^e - 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
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

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 |

Étagères 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 |



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 |

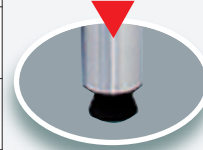


Option

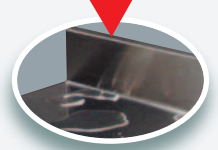
Robinet mélangeur monotrou
Col de cygne 30 cm avec clapets de non retour Ø18 x 300mm

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).



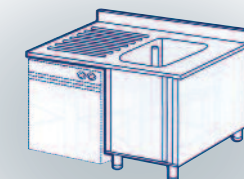
Emplacement lave-vaisselle



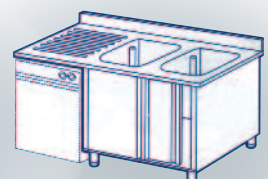
PLVPG1470

PLVPD1470

Version profondeur 600 mm sur demande

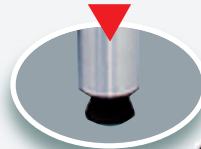


1 bac + égouttoir gauche PLV - porte ouvrante

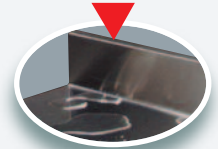


2 bacs + égouttoir gauche PLV - 2 portes coulissantes

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

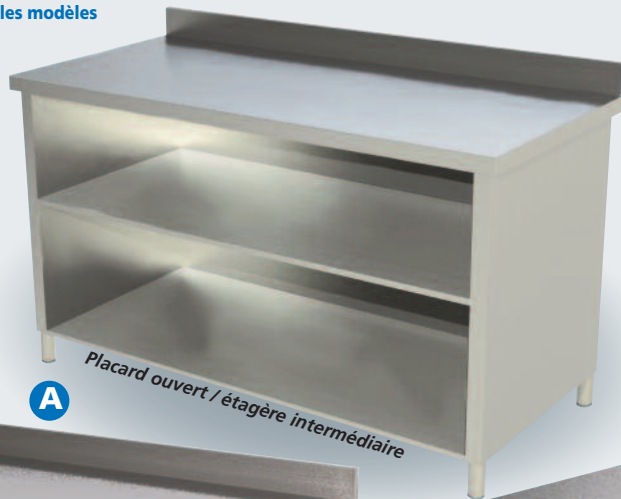
20107C ø 18 x 250 x 275 mm 82€ HT 67€ HT

Meuble placard inox / Plan de travail "MURAL" 600 / 700

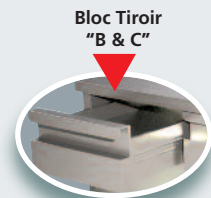


Ensemble en acier inox - Plan de travail très stable - Renforcé par le dessous par un système de panneau rigide anti-résonance et protégé par des tôles épaisses thermo-zinguées
Cadre de soutien du plan avec supports latéraux existe en version ouverte, kit bloc tiroir, portes coulissantes - Pieds réglables en tube rond Ø 50mm/vérins - (Autres dimensions sur demande).

Hauteur 850/950 mm réglable pour tous les modèles



440 € HT
MM660



NOUVEAU



790 € HT
MM1060G2C



910 € HT
MMA106A2C

A Placard ouvert "mural" avec 1 étagère intermédiaire

| Prof. 600 mm | Longueur | Poids (Kg) | Code article | PRIX €HT | JACKPOT €HT |
|---------------------|------------|------------|--------------|----------|-------------|
| Placard ouvert 600 | 600 x 600 | 42 | MM 660 | 530 | 440 |
| Placard ouvert 800 | 800 x 600 | 45 | MM 860 | 550 | 450 |
| Placard ouvert 1000 | 1000 x 600 | 50 | MM 1060 | 620 | 460 |
| Placard ouvert 1200 | 1200 x 600 | 55 | MM 1260 | 680 | 510 |
| Placard ouvert 1400 | 1400 x 600 | 61 | MM 1460 | 720 | 560 |
| Placard ouvert 1600 | 1600 x 600 | 69 | MM 1660 | 786 | 610 |
| Placard ouvert 1800 | 1800 x 600 | 78 | MM 1860 | 870 | 690 |
| Placard ouvert 2000 | 2000 x 600 | 89 | MM 2060 | 920 | 720 |

| Prof. 700 mm | Longueur | Poids (Kg) | Code article | PRIX €HT | JACKPOT €HT |
|---------------------|------------|------------|--------------|----------|-------------|
| Placard ouvert 600 | 600 x 700 | 44 | MM 670 | 560 | 460 |
| Placard ouvert 800 | 800 x 700 | 48 | MM 870 | 580 | 470 |
| Placard ouvert 1000 | 1000 x 700 | 52 | MM 1070 | 630 | 490 |
| Placard ouvert 1200 | 1200 x 700 | 58 | MM 1270 | 690 | 560 |
| Placard ouvert 1400 | 1400 x 700 | 63 | MM 1470 | 770 | 610 |
| Placard ouvert 1600 | 1600 x 700 | 72 | MM 1670 | 840 | 660 |
| Placard ouvert 1800 | 1800 x 700 | 82 | MM 1870 | 910 | 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 |
|---------------------------------|------------|------------|--------------|----------------|----------|-------------|
| Placard ouvert 1000 + 2 tiroirs | 1000 x 600 | 54 | MM1060G2C | 2 | 1070 | 790 |
| Placard ouvert 1200 + 2 tiroirs | 1200 x 600 | 59 | MM1260G2C | 2 | 1120 | 870 |
| Placard ouvert 1400 + 3 tiroirs | 1400 x 600 | 67 | MM1460G3C | 3 | 1230 | 960 |
| Placard ouvert 1600 + 3 tiroirs | 1600 x 600 | 75 | MM1660G3C | 3 | 1340 | 1040 |
| Placard ouvert 1800 + 4 tiroirs | 1800 x 600 | 86 | MM1860G4C | 4 | 1470 | 1150 |
| Placard ouvert 2000 + 4 tiroirs | 2000 x 600 | 97 | MM2060G4C | 4 | 1560 | 1220 |

| Prof. 700 mm | Longueur | Poids (Kg) | Code article | Tiroirs inclus | PRIX €HT | JACKPOT €HT |
|---------------------------------|------------|------------|--------------|----------------|----------|-------------|
| Placard ouvert 1000 + 2 tiroirs | 1000 x 700 | 56 | MM1070G2C | 2 | 1060 | 830 |
| Placard ouvert 1200 + 2 tiroirs | 1200 x 700 | 62 | MM1270G2C | 2 | 1180 | 920 |
| Placard ouvert 1400 + 3 tiroirs | 1400 x 700 | 69 | MM1470G3C | 3 | 1288 | 1020 |
| Placard ouvert 1600 + 3 tiroirs | 1600 x 700 | 78 | MM1670G3C | 3 | 1420 | 1120 |
| Placard ouvert 1800 + 4 tiroirs | 1800 x 700 | 90 | MM1870G4C | 4 | 1530 | 1190 |
| 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 |
|--------------------------------|------------|------------|--------------|----------------|----------|-------------|
| Placard fermé 1000 + 2 tiroirs | 1000 x 600 | 56 | MMA106A2C | 2 | 1170 | 910 |
| Placard fermé 1200 + 2 tiroirs | 1200 x 600 | 61 | MMA126A2C | 2 | 1280 | 1020 |
| Placard fermé 1400 + 3 tiroirs | 1400 x 600 | 70 | MMA146A3C | 3 | 1410 | 1120 |
| Placard fermé 1600 + 3 tiroirs | 1600 x 600 | 78 | MMA166A3C | 3 | 1535 | 1220 |
| Placard fermé 1800 + 4 tiroirs | 1800 x 600 | 90 | MMA186A4C | 4 | 1690 | 1340 |
| Placard fermé 2000 + 4 tiroirs | 2000 x 600 | 101 | MMA206A4C | 4 | 1790 | 1420 |

| Prof. 700 mm | Longueur | Poids (Kg) | Code article | Tiroirs inclus | PRIX €HT | JACKPOT €HT |
|--------------------------------|------------|------------|--------------|----------------|----------|-------------|
| Placard fermé 1000 + 2 tiroirs | 1000 x 700 | 58 | MMA107A2C | 2 | 1220 | 950 |
| Placard fermé 1200 + 2 tiroirs | 1200 x 700 | 64 | MMA127A2C | 2 | 1350 | 1070 |
| Placard fermé 1400 + 3 tiroirs | 1400 x 700 | 72 | MMA147A3C | 3 | 1490 | 1170 |
| Placard fermé 1600 + 3 tiroirs | 1600 x 700 | 81 | MMA167A3C | 3 | 1620 | 1270 |
| Placard fermé 1800 + 4 tiroirs | 1800 x 700 | 94 | MMA187A4C | 4 | 1750 | 1370 |
| Placard fermé 2000 + 4 tiroirs | 2000 x 700 | 104 | MMA207A4C | 4 | 1897 | 1490 |

Roulettes avec et sans frein adaptables sur placards et meubles

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 | 720 € HT | 810 € HT | 900 € HT | 850 € HT | 740 € HT |
| JACKPOT | 590 € HT | 620 € HT | 720 € HT | 660 € HT | 570 € HT |

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

A Meuble Placard "Chauffant" mural

| Prof. 600 mm | Longueur mm | Poids (Kg) | Code article | PRIX €HT | JACKPOT €HT |
|-------------------|-------------|------------|--------------|-----------------|-------------|
| Meuble Mural 1000 | 1000 x 600 | 58 | MMC1060 | 970 | 850 |
| Meuble Mural 1200 | 1200 x 600 | 64 | MMC1260 | 1070 | 950 |
| Meuble Mural 1400 | 1400 x 600 | 72 | MMC1460 | 1160 | 970 |
| Meuble Mural 1600 | 1600 x 600 | 82 | MMC1660 | 1270 | 1070 |
| Meuble Mural 1800 | 1800 x 600 | 86 | MMC1860 | 1340 | 1120 |
| Meuble Mural 2000 | 2000 x 600 | 89 | MMC2060 | 1470 | 1170 |

| Prof. 700 mm | Longueur | Poids (Kg) | Code article | PRIX €HT | JACKPOT €HT |
|-------------------|------------|------------|--------------|-----------------|-------------|
| Meuble Mural 1000 | 1000 x 700 | 65 | MMC1070 | 1040 | 870 |
| Meuble Mural 1200 | 1200 x 700 | 66 | MMC1270 | 1150 | 960 |
| Meuble Mural 1400 | 1400 x 700 | 70 | MMC1470 | 1200 | 1020 |
| Meuble Mural 1600 | 1600 x 700 | 76 | MMC1670 | 1300 | 1140 |
| Meuble Mural 1800 | 1800 x 700 | 83 | MMC1870 | 1400 | 1160 |
| Meuble Mural 2000 | 2000 x 700 | 91 | MMC2070 | 1510 | 1210 |

B Meuble Placard "Chauffant" central

| Prof. 600 mm | Longueur mm | Poids (Kg) | Code article | PRIX €HT | JACKPOT €HT |
|---------------------|-------------|------------|--------------|-----------------|-------------|
| Meuble central 1000 | 1000 x 600 | 58 | MCC1060 | 900 | 790 |
| Meuble central 1200 | 1200 x 600 | 64 | MCC1260 | 990 | 870 |
| Meuble central 1400 | 1400 x 600 | 68 | MCC1460 | 1070 | 890 |
| Meuble central 1600 | 1600 x 600 | 74 | MCC1660 | 1150 | 1020 |
| Meuble central 1800 | 1800 x 600 | 79 | MCC1860 | 1270 | 1050 |
| Meuble central 2000 | 2000 x 600 | 87 | MCC2060 | 1380 | 1090 |

| Prof. 700 mm | Longueur | Poids (Kg) | Code article | PRIX €HT | JACKPOT €HT |
|---------------------|------------|------------|--------------|-----------------|-------------|
| Meuble central 1000 | 1000 x 700 | 60 | MCC1070 | 940 | 840 |
| Meuble central 1200 | 1200 x 700 | 65 | MCC1270 | 1070 | 910 |
| Meuble central 1400 | 1400 x 700 | 69 | MCC1470 | 1140 | 980 |
| Meuble central 1600 | 1600 x 700 | 75 | MCC1670 | 1250 | 1090 |
| Meuble central 1800 | 1800 x 700 | 80 | MCC1870 | 1340 | 1100 |
| Meuble central 2000 | 2000 x 700 | 89 | MCC2070 | 1480 | 1170 |

C Meuble Placard "Chauffant" central "traversant"

| Prof. 600 mm | Longueur mm | Poids (Kg) | Code article | PRIX €HT | JACKPOT €HT |
|------------------------|-------------|------------|--------------|-----------------|-------------|
| Meuble traversant 1200 | 1200 x 600 | 65 | MTC1260 | 1120 | 910 |
| Meuble traversant 1400 | 1400 x 600 | 70 | MTC1460 | 1220 | 960 |
| Meuble traversant 1600 | 1600 x 600 | 75 | MTC1660 | 1380 | 1100 |
| Meuble traversant 1800 | 1800 x 600 | 79 | MTC1860 | 1420 | 1140 |
| Meuble traversant 2000 | 2000 x 600 | 88 | MTC2060 | 1530 | 1240 |

| Prof. 700 mm | Longueur mm | Poids (Kg) | Code article | PRIX €HT | JACKPOT €HT |
|------------------------|-------------|------------|--------------|-----------------|-------------|
| Meuble traversant 1200 | 1200 x 700 | 66 | MTC1270 | 1200 | 950 |
| Meuble traversant 1400 | 1400 x 700 | 72 | MTC1470 | 1300 | 1040 |
| Meuble traversant 1600 | 1600 x 700 | 77 | MTC1670 | 1400 | 1140 |
| Meuble traversant 1800 | 1800 x 700 | 84 | MTC1870 | 1520 | 1170 |
| Meuble traversant 2000 | 2000 x 700 | 90 | MTC2070 | 1580 | 1270 |

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**



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 |
| JACKPOT | 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

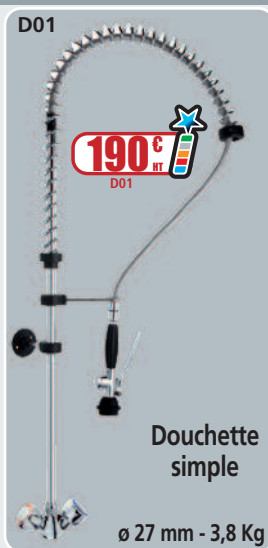
227 € HT
LM 801

| | |
|-------------------|-----------------------|
| 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 |
| JACKPOT | 227 € HT |



Douchette de prélavage MONO-TROU

Douchette Niagara



D01 220 € HT **190 € HT**



D02 270 € HT **230 € HT**



D03 330 € HT **290 € HT**

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



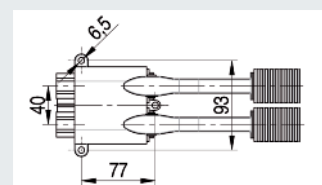
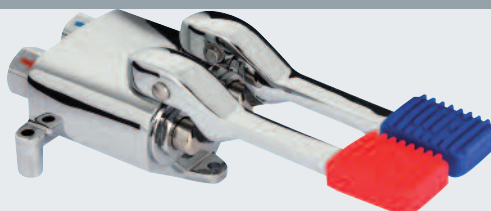
| Modèle | Enrouleur mural Inox | | |
|----------------|----------------------|-----------|-----------|
| Longueur | 10 mètres | 15 mètres | 20 mètres |
| Code article | GDZ002 | GDZ008 | GDZ009 |
| PRIX TARIF | 1080 € HT | 1130 € HT | 1270 € HT |
| JACKPOT | 930 € HT | 980 € HT | 1080 € HT |

| Enrouleur |
|-----------------|
| 5 mètres |
| SR013 |
| 330 € HT |
| 270 € HT |

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.



| | | |
|--------------|----------|----------------|
| Code article | HT € | JACKPOT |
| R10103 | 150 € HT | 130 € HT |

130 € HT
R10103

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 |
| JACKPOT | 140 € HT | 150 € HT |



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 |



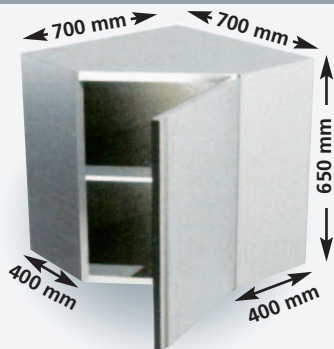
490 € HT
SRR127

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 |



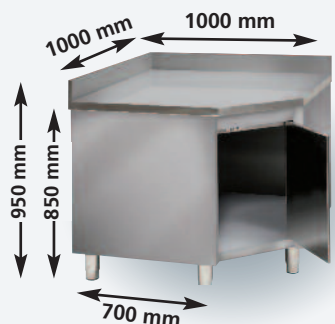
Dossieret à l'arrière de 100 mm de hauteur



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 |



Sur demande profondeur 600 mm prix identique

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 | 110 € HT | 120 € HT | 130 € HT | 140 € HT | 150 € HT | 185 € HT | 200 € HT | 220 € HT |
| JACKPOT | 90 € HT | 100 € HT | 105 € HT | 115 € HT | 120 € HT | 150 € HT | 160 € HT | 170 € HT |

| 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 | 200 € HT | 230 € HT | 250 € HT | 270 € HT | 290 € HT | 360 € HT | 380 € HT | 410 € HT |
| JACKPOT | 170 € HT | 180 € HT | 200 € HT | 220 € HT | 230 € HT | 280 € HT | 290 € HT | 320 € HT |

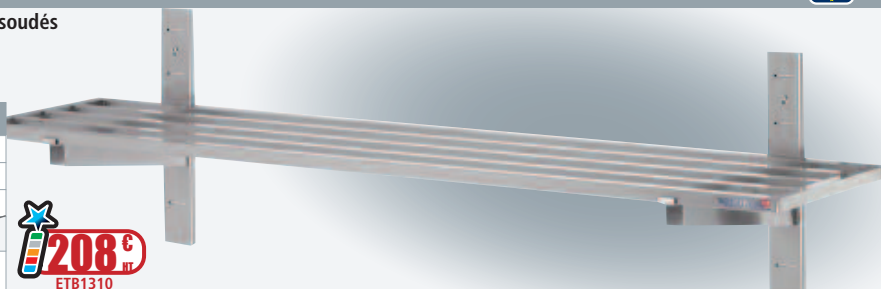
Etagère murale inox "barreaudée" sur crémaillère



- 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 | 250 € HT | 264 € HT | 275 € HT | 290 € HT |
| JACKPOT | 208 € HT | 219 € HT | 229 € HT | 239 € HT |

208€ HT
ETB1310



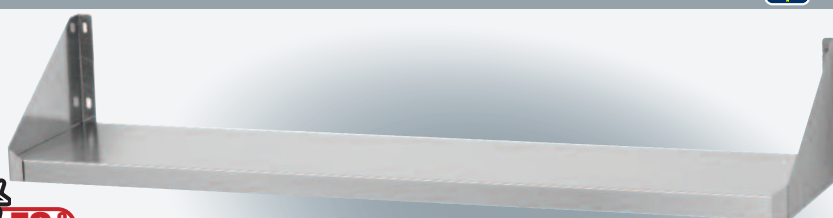
Etagère murale sur console SIMPLE PROFONDEUR : 300 mm



- 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 | 97 € HT | 110 € HT | 117 € HT | 129 € HT |
| JACKPOT | 79 € HT | 88 € HT | 95 € HT | 109 € HT |

79€ HT
PN83



Etagère murale spéciale "Bacs à épices"

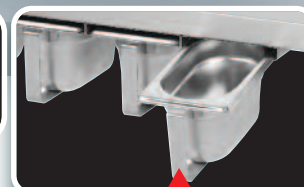


- Etagère murale acier inox ■ Fixation murale ■ Dotée de bacs à épices
- Gastro GN 1/9 ou GN 1/6 OU GN 1/4 avec poignée de service en façade.

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 | 214 € HT | 249 € HT | 290 € HT |
| JACKPOT | 164 € HT | 196 € HT | 219 € HT |

| | 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 | 200 € HT | 230 € HT | 280 € HT |
| JACKPOT | 158 € HT | 178 € HT | 219 € HT |

| | 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 | 220 € HT | 260 € HT | 310 € HT |
| JACKPOT | 169 € HT | 199 € HT | 239 € HT |

| 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 |
| 30 € HT | 30 € HT | 30 € HT |
| 23 € HT | 23 € HT | 23 € HT |



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 |
| JACKPOT | 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.



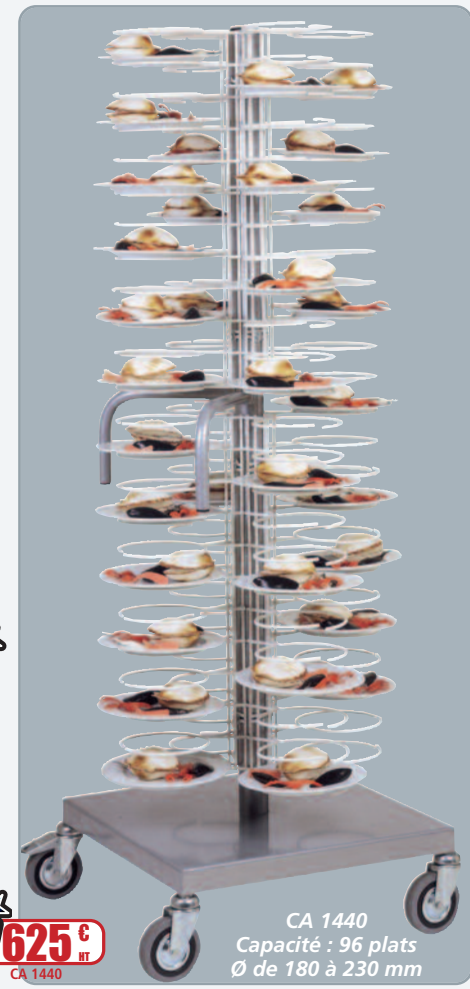
CA 1439P
Capacité : 12 plats
Ø de 180 à 230 mm

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 |
| JACKPOT | 84 € HT | 368 € HT | 625 € HT |



LAVAGE INTÉGRAL





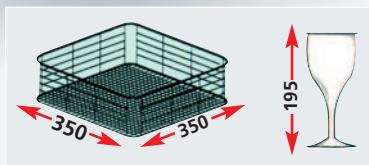
Structure en acier inox et chambre de lavage en acier inox AISI 304 - Composants, finition et automatisme parfait
Cuve emboutie et inclinée - Porte à double paroi avec sécurité d'ouverture - Toit anti-égouttement
Doseur produit de rinçage incorporé - Filtrés en acier inox - Cycle complètement automatique - 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 | 500/1000 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 |
| PRIX TARIF | 1410 € HT |
| JACKPOT | 1190 € HT |

AVEC "ADOUCCISSEUR" INCORPORÉ

| | |
|-------------------|----------------------|
| Modèle | SILVER 35 D |
| Code article | G35D |
| PRIX TARIF | 1580 € HT |
| JACKPOT | 1350 € HT |

OPTION POMPE DE VIDANGE (KPV) MONTAGE EN USINE
Modèle sans adoucisseur uniquement **270 €** **229 €**

Lave-verres, tasses, couverts...

Série Silver 351



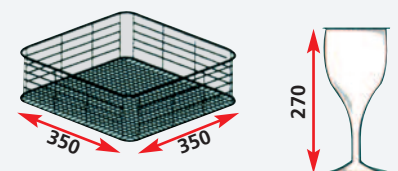
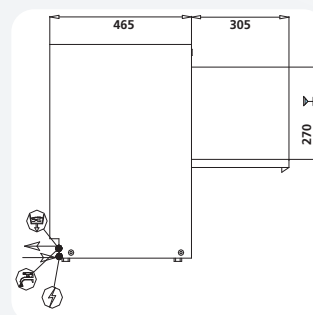
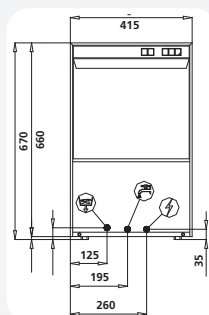
Structure en acier inox et chambre de lavage en acier inox AISI 304 - Composants, finition et automatisme parfait
Cuve emboutie et inclinée - Porte avec sécurité d'ouverture - Toit anti-égouttement - Doseur produit de rinçage incorporé
Filtrés en acier inox - Cycle complètement automatique - Vidange 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 | 1000 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 |
| PRIX TARIF | 1640 € HT |
| JACKPOT | 1410 € HT |

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 |
| PRIX TARIF | 1840 € HT |
| JACKPOT | 1570 € HT |

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

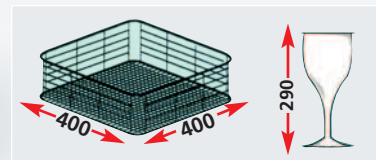
| LAVE VERRES / "ADOUCCISSEUR" INCORPORÉ | |
|--|-------------|
| Modèle | SILVER 40 D |
| Code article | GS 40D |
| PRIX TARIF | 2130 € HT |
| JACKPOT | 1820 € HT |

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 | |
|-------------------------------|-----------|
| Modèle | 40 D |
| Code article | DS40D |
| PRIX TARIF | 2330 € HT |
| JACKPOT | 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

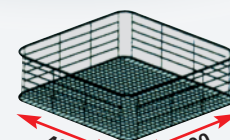
MULTIWASH
DIHR

1820 € HT
DS40



Cycle entièrement automatique

Sécurité de porte





Lave-vaisselle / assiettes, verres, tasses, couverts... série silver 50

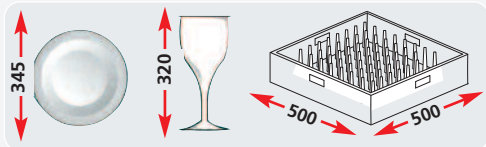


Structure en acier inox et chambre de lavage en acier inox AISI 304 - Composants, finition et automatisme parfait - Cuve emboutie et inclinée - Porte à double paroi avec sécurité d'ouverture
Toit anti-égouttement - Doseur produit de rinçage incorporé - Filtres en acier inox - Cycle complètement automatique - 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 |
| PRIX TARIF | 2340 € HT |
| JACKPOT | 1980 € HT |
| LAVE-VAISSELLE / "ADOUCCISSEUR" INCORPORÉ | SILVER 50 D |
| Modèle | SILVER 50 D |
| Code article | GS 50ED |
| PRIX TARIF | 2560 € HT |
| JACKPOT | 2120 € HT |

Cycle entièrement automatique
Porte à double paroi avec sécurité
Doseur de produit de rinçage incorporé

MULTIWASH
DIHR



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^{er} 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

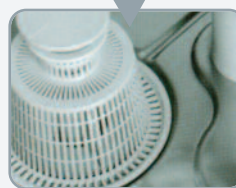
Super professionnelle
Usage intensif

Doseur de produit de rinçage incorporé

MULTIWASH
DIHR

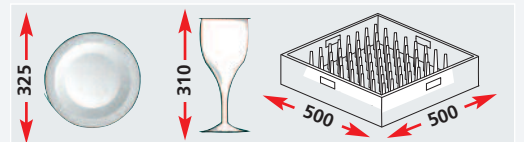


2280 € HT
SILVER 501



| 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 |
| PRIX TARIF | 2730 € HT |
| JACKPOT | 2280 € HT |
| LAVE-VAISSELLE / "ADOUCCISSEUR" INCORPORÉ | SILVER 501 D |
| Modèle | SILVER 501 D |
| Code article | DS 50 D |
| PRIX TARIF | 2970 € HT |
| JACKPOT | 2480 € HT |

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 |
| PRIX TARIF | 4600 € HT |
| JACKPOT | 4050 € HT |

OPTION POMPE DE VIDANGE (KPV) MONTAGE EN USINE
Modèle sans adoucisseur uniquement 270 € 229 €

MULTIWASH
DIHR



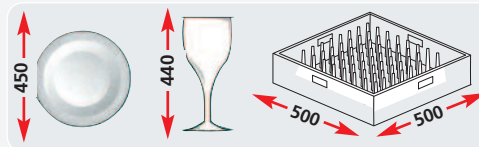
Compatible plateaux 600x400

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

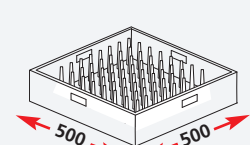


| LAVE VAISSELLE : MODÈLE | SILVER 1300 |
|----------------------------------|------------------------|
| Débit horaire | 500/1100 assiettes |
| Capacité de lavage | 20 paniers/heure |
| Durée du cycle de lavage | 180 secondes |
| Entrée d'eau / écoulement | 3/4 pouces / 24 mm |
| Pression hydric mini/maxi | 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 |
| PRIX TARIF | 4020 € HT |
| JACKPOT | 3380 € HT |

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.

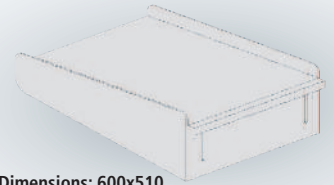
Série LP

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



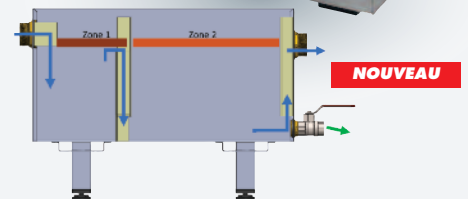
T 10

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

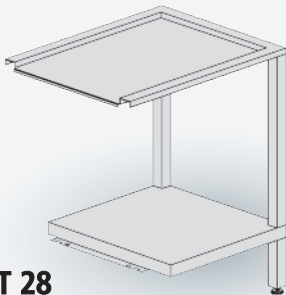


NOUVEAU

Voie d'eau
Zone 1 - Graisse plus dense
Zone 2 - Graisse plus fine
Sortie de nettoyage de la boîte

- 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

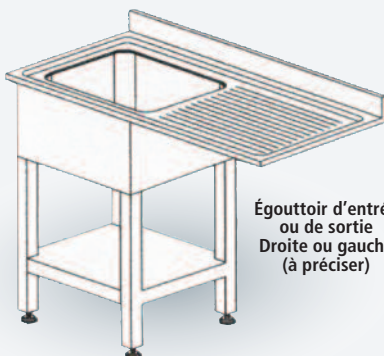


T 28

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

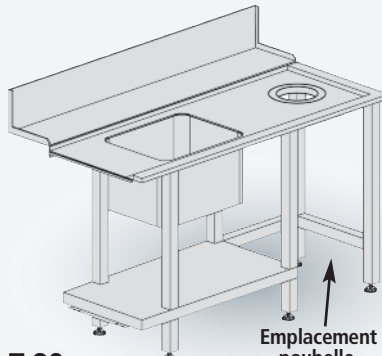


A10

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 |
| JACKPOT | 299 € HT | 439 € HT |

Sur demande version "MIXTE"
Supérieure entièrement rainurée
& Inférieure 1/2 rainurée 1/2 Lisse



299 € HT
EG02RR



Supérieure et inférieure rainurée

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 | |
| JACKPOT | 625 € HT | |



625 € HT
CORT PS

LAVABLE EN MACHINE

Sur demande existe aussi en grill panini double

ENTIÈREMENT DÉMONTABLE



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.

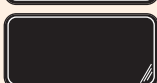


Plaque supérieure rainurée



Plaque supérieure rainurée

Plaque inférieure lisse



Plaque inférieure rainurée

699 € HT
SPB1001

SPB1001

SPB1002

| MODÈLE ⚡ | Plaque sup. rainurée, inf. lisse & inf. rainurée | Plaques sup. rainurées |
|--------------------|--|------------------------|
| 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 | |
| JACKPOT | 699 € HT | |



SPB1002



Panini Grill Professionnel simple & double



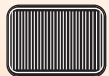
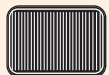
Structure en acier inox 18/10 AISI 304 - Plaque fonte spéciale traitée émail alimentaire vitrifiée - Thermostat de 50°C à 300°C - Contrôle voyant lumineux - Résistances blindées anticorrosion Contreplaquées aux grilles en fonte avec une bonne conductivité de la chaleur - Auto balancement des plaques supérieures avec une bonne maniabilité et stabilité. 230V/1/50Hz.



NEW SAVOIE R (EG1000)

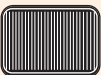
SIRMAN

New savoie R



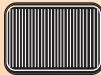
supérieure & inférieure rainurées

New savoie L



supérieure rainurée & inférieure lisse

New majestic R



supérieure & inférieure rainurées



NEW MAJESTIC R (EG1002)

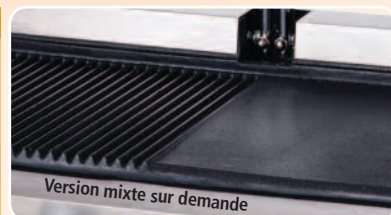
415€ HT
EG 1000

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 |
| JACKPOT | 415 € HT | 415 € HT | 599 € HT |

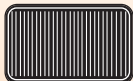
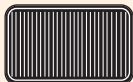


Super Panini "GÉANT"



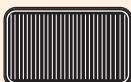
Panini Grill Géant. Grande surface de cuisson, permet de cuire 4/5 paninis simultanément avec un rendement de 120 paninis/heure - Cuisson homogène, montée rapide de la température grâce à une puissance de 3,6 Kw Munis d'un thermostat à bulbe très précis (de 0 à 280°C), klaxon de sécurité, sélection de 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 | |
| JACKPOT | 789 € HT | |



Géant RL

789€ HT
PG 1001

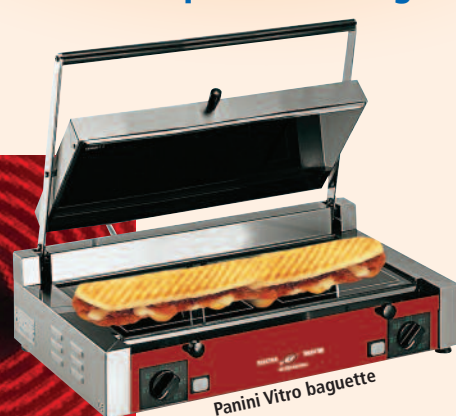
Sur demande Grill panini simple, double & spécial baguette "vitrocéramique" infra-rouge



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 |
|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| MODÈLE ⚡ | PSR 440 EE | PSR 640 EE | PSR 940 EE |
| 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 |
| PRIX TARIF | 610€ HT | 830€ HT | 1070€ HT |
| JACKPOT | 519€ HT | 699€ HT | 915€ HT |

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 |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| MODÈLE ⚡ | PSR 440 EA | PSR 640 EA | PSR 940 EA |
| 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 |
| PRIX TARIF | 550€ HT | 730€ HT | 960€ HT |
| JACKPOT | 469€ HT | 629€ HT | 827€ HT |

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 |
|--------------------|--------------------|---------------------|---------------------|
| MODÈLE ⚡ | PSR 440 EC | PSR 640 EC | PSR 940 EC |
| 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 |
| PRIX TARIF | 770€ HT | 1020€ HT | 1370€ HT |
| JACKPOT | 659€ HT | 869€ HT | 1179€ HT |



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.



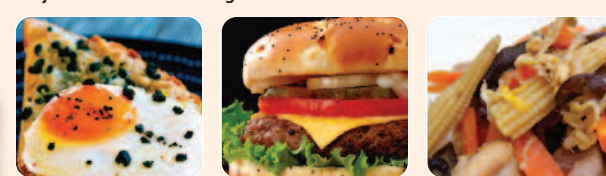
| | 400 mm | 600 mm | 900 mm |
|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| MODÈLE 🔥 | PSR 440 GE | PSR 640 GE | PSR 940 GE |
| Surface de cuisson | 400 x 400 | 600 x 400 | 900 x 400 |
| Puissance | 3,2 Kw - BP/GN | 6,4 Kw - BP/GN | 9,6 Kw - BP/GN |
| Dim. 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 |
| PRIX TARIF | 650 €HT | 870 €HT | 1130 €HT |
| JACKPOT | 549 €HT | 739 €HT | 969 €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 |
|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| MODÈLE 🔥 | 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 |
| PRIX TARIF | 590 €HT | 780 €HT | 1020 €HT |
| JACKPOT | 499 €HT | 669 €HT | 869 €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 |
|--------------------|--------------------|---------------------|---------------------|
| MODÈLE 🔥 | 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 |
| PRIX TARIF | 800 €HT | 1080 €HT | 1420 €HT |
| JACKPOT | 679 €HT | 919 €HT | 1199 €HT |





VOLET REFLECTEUR INOX

1399€ HT
DK 60 G

REBORD INOX AMOVIBLE

DK 60 G : 3 zones de chauffe



Option : Volet réflecteurs inox

1239€ HT
DK 60 E



DK 60 E : 3 zones de chauffe

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.

| MODÈLE | DK 40 G | DK 60 G | DK 80 G |
|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Capacité broche Kg | 12-15 - VIANDE | 22-25 - VIANDE | 38-40 - VIANDE |
| 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 |
| PRIX TARIF | 1450 € HT | 1620 € HT | 1960 € HT |
| JACKPOT | 1199 € HT | 1399 € HT | 1679 € HT |

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 |
| PRIX TARIF | 760 € HT |
| JACKPOT | 640 € HT |

Support couteau électrique 36114 **60€ HT** **49€ HT**



1499€ HT
DK 80 E



DK 80 E : 4 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 | 12-15 - VIANDE | 22-25 - VIANDE | 38-40 - VIANDE |
| 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 |
| PRIX TARIF | 1290 € HT | 1480 € HT | 1780 € HT |
| JACKPOT | 1099 € HT | 1239 € HT | 1499 € HT |

| 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 | 112€ HT | Broche pour GR40 (E - G) longueur 497 mm | F03038 | 42€ HT |
| Volets / réflecteurs la paire inox pour GR60 (E/G) | 36131VO | 112€ HT | Broche pour GR60 (E - G) longueur 675 mm | F03037 | 52€ HT |
| Volets / réflecteurs la paire inox pour GR80 (E/G) | 36132VO | 112€ HT | Broche pour GR80 (E - G) longueur 842 mm | F03039 | 63€ HT |
| Disque support viande pour broche à Döner | DO5050C | 61€ HT | Pieds croisillons "Porte Broche" | F03042 | 62€ HT |
| Blocage de broche aluminium tous modèles | BO4071 | 51€ HT | Goupille blocage disque sur broche | BO6050 | 4€ HT |
| | | | Broche complète pour GR40 (E - G) | F03038COM | 131€ HT |
| | | | Broche complète pour GR60 (E - G) | F03037COM | 151€ HT |
| | | | Broche complète pour GR80 (E - G) | F03039COM | 171€ HT |
| | | | Pelle à viande avec poignée | 36008COM | 91€ HT |
| | | | Rebord inox amovible tous modèles | 36091 | 53€ HT |



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 | |
| JACKPOT | 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 |
| JACKPOT | 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 |
| JACKPOT | 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.



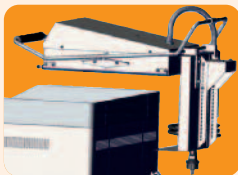
480 mm
Version simple
plaque supérieure
320 mm

Haute puissance et performance

- Plaques 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 |
| PRIX TARIF | 1960 € HT | 3700 € HT |
| JACKPOT | 1639 € HT | 2999 € HT |

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



BM1 = 1x GN 1/1 - R avec ou sans robinet



BM1 GN 1/1 avec ou sans robinet de vidange



Double 2x GN 1/1

BM2 = 2x GN 1/1 R avec robinet de vidange en façade

429 € HT

170 € 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 |
| PRIX TARIF | 200 € HT | 240 € HT | 510 € HT |
| JACKPOT | 170 € HT | 199 € HT | 429 € HT |



Chariot / Bain-marie "Mobile" 2 & 3 cuves Gastro GN1/1 indépendante



2 cuves GN 1/1



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 |
| PRIX TARIF | 1120 € HT | 1496 € HT |
| JACKPOT | 939 € HT | 1249 € HT |



939 € HT
2 CUVES



3 cuves GN 1/1

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 |
| JACKPOT | 939 € HT | 1049 € HT | 1219 € HT |

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 |
| JACKPOT | 1729 € HT | 1799 € HT | 2029 € HT |

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.



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 |
| JACKPOT | 210 € HT | 415 € HT |



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



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 |
| JACKPOT | 299 € HT | 569 € HT |



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 |
| JACKPOT | 629 € HT |

Panier supplémentaire 408001030 105 € 79 € HT



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 | Réserve à frites infra-rouge | 420 € HT | 344 € HT |
|---------|------------------------------|----------|-----------------|



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 6 Kw - 400V/3 | 1x 9 Kw - 400V/3 | |
| Code article | FRM 009 | FRT 009 | FR 012 | |
| PRIX TARIF | 690 € HT | 710 € HT | 820 € HT | |
| JACKPOT | 579 € HT | 599 € HT | 689 € HT | |

| Monophasé | Frytco Top 9 | Triphasé | Frytco Top 12 |
|----------------------|----------------------|----------------------|---------------|
| 2 x 9 litres - 24 Kg | | 2x 12 litres - 28 Kg | |
| 2 x 185 x 245 x 110 | | 2x 230 x 280 x 120 | |
| 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 | |
| 1360 € HT | 1390 € HT | 1490 € HT | |
| 1129 € HT | 1149 € HT | 1239 € HT | |

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 |
| PRIX TARIF | 1010 € HT | 1130 € HT |
| JACKPOT | 879 € HT | 939 € HT |



| 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 |
| 1730 € HT | 1900 € HT |
| 1489 € HT | 1639 € HT |





Friteuses électriques super professionnel 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



780 € HT
RFE 12

| 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 |
| JACKPOT | 780 € HT | 869 € HT |
| 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 € |

869 € HT
RFE 8D



Friteuses électriques 16 LITRES & 2 x 10 LITRES "MONOBLOC"



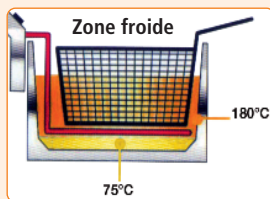
Entretien aisé : cache-bulbes filtrants et boîtiers de contrôle entièrement amovibles - Vidange par robinet gros débit et cuves parfaitement isolée avec jauge « mini - maxi » intégrée. Double thermostat de régulation de 20 à 180°C pour chacune des cuves + thermostat de sécurité avec réarmement.

3 réglages de puissance

4 Kw

8 Kw

12 Kw



Zone froide

180°C

75°C



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 | 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 |
| JACKPOT | 1299 € HT | 1449 € HT |
| 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



8 LITRES

FRITEUSES GAZ VERSION TOP

12 LITRES

CHAUFFES-FRITES



979€ HT
RFG 8



1319€ HT
RFG 12



719€ HT
CW 12



RFG 12 top
12 litres

RÉSERVE CHAUFFANTE À FRITES CW 12 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
 Repose-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

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.

CW12 TOP ou RFG 12 TOP



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.



RFG 16 16 litres

1519€ HT
RFG 16



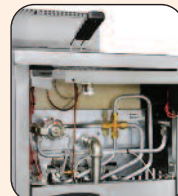
Support panier filtrant



Option demi panier



Cuve friteuse gaz



Façade technique accessible

| 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 | 1140€ HT | 1540€ HT |
| JACKPOT | 979€ HT | 1319€ HT |

| 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 | 1800€ HT |
| JACKPOT | 1519€ HT |



| 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 | 840€ HT | 340€ HT |
| JACKPOT | 719€ HT | 279€ HT |

| | | | |
|---|-------------------|------|------|
| Panier 8 litres gaz | (unitaire) F04046 | 96€ | 76€ |
| Panier 12 litres gaz | (unitaire) F04036 | 129€ | 109€ |
| Panier 16 litres gaz | (unitaire) F04051 | 139€ | 119€ |
| 1/2 Panier pour 12 / 16 litres (unitaire) | F04046 | 93€ | 79€ |





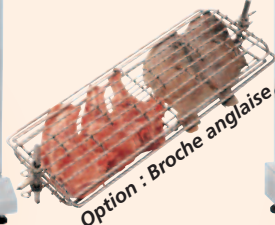
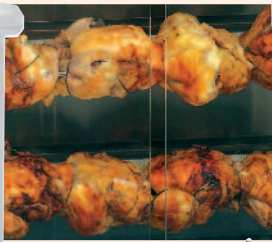
Rôtissoire Gaz & Électrique 2 & 3 broches indépendantes



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 204R : 12 volailles



Option : Broche anglaise



RG 204R : 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 |
| PRIX TARIF | 2600 € HT | 2900 € HT |
| JACKPOT | 2199 € HT | 2489 € HT |

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 |
| PRIX TARIF | 3070 € HT | 3390 € HT |
| JACKPOT | 2579 € HT | 2899 € HT |



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.



RE 504R

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 |
| PRIX TARIF | 3390 € HT | 4220 € HT |
| JACKPOT | 2899 € HT | 3599 € HT |

| Thirty Gaz 🔥 |
|----------------------|
| 30 volailles |
| 5 broches de 6 V |
| 1345 x 480 x 1285 |
| 37 Kw 🔥 |
| 120 Kg |
| RG 530R |
| 4990 € HT |
| 4199 € HT |



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**

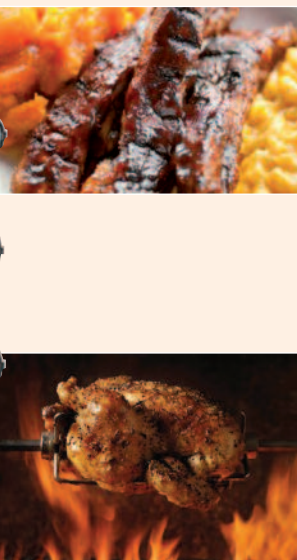
Churrasco Grill / Rôtissoire à broches gaz ou électrique



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 | 2270€ HT |
| JACKPOT | 1869€ HT |

| 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 | 2300€ HT |
| JACKPOT | 1919€ HT |



🇪🇺 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 | 4860€ HT |
| JACKPOT | 4069€ HT |

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 | 2600€ HT |
| JACKPOT | 2199€ HT |

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.



729 € HT
1 FER



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 |
| PRIX TARIF | 860 € HT | 860 € HT | 890 € HT |
| JACKPOT | 729 € HT | 729 € HT | 747 € HT |

| | | | |
|--------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| 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 |
| PRIX TARIF | 860 € HT | 860 € HT | 890 € HT |
| JACKPOT | 729 € HT | 729 € HT | 747 € HT |

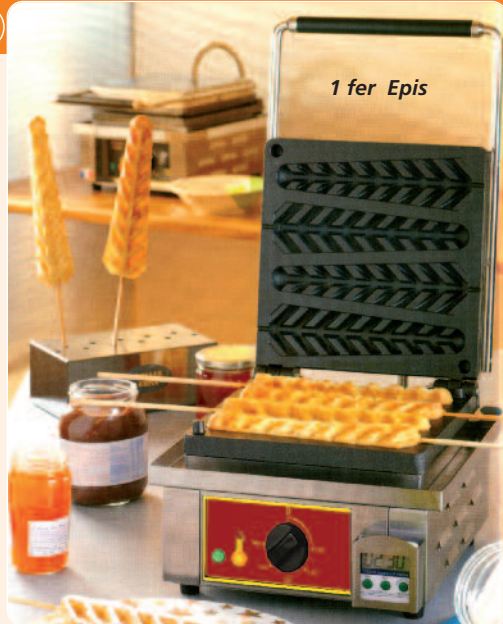
| | | | |
|--------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| Surface de chauffe | 1 moule bruxellois | 1 moule liégeois | 1 fer épis |
| Capacité gaufres | 2 gaufres / 3 x 5 carrés | 2 gaufres / 4 x 6 carrés | 4 gaufres épis |
| Puissance | 1,6 Kw - 230V/1 | 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 |
| PRIX TARIF | 860 € HT | 860 € HT | 890 € HT |
| JACKPOT | 729 € HT | 729 € HT | 747 € HT |

| | | | |
|--------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|
| 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 |
| PRIX TARIF | 860 € HT | 860 € HT | 890 € HT |
| JACKPOT | 729 € HT | 729 € HT | 747 € HT |

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 |
| 1700 € HT | |
| 1419 € HT | |



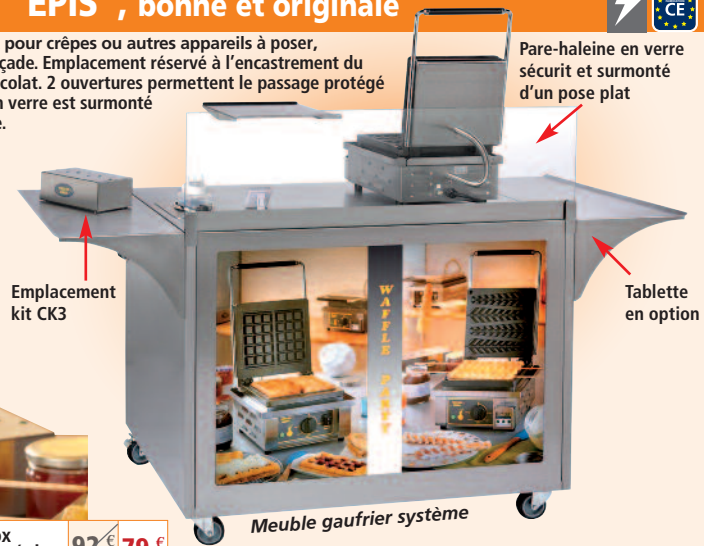
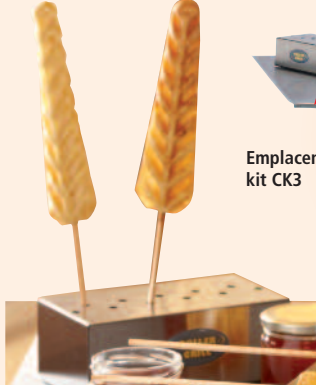
La gaufre en "ÉPIS", bonne et originale

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



| | | | |
|-----------|-------------------------------------|------|------|
| P08002203 | 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



| 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 |
| PRIX TARIF | 460 € HT | 770 € HT |
| JACKPOT | 389 € HT | 649 € HT |

389 € HT
W1

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 | 460 € HT | 496 € HT |
| JACKPOT | 389 € HT | 429 € HT |

🔥 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 | 690 € HT | 750 € HT |
| JACKPOT | 589 € HT | 649 € HT |



| 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 | 1230 € HT | 1230 € HT |
| JACKPOT | 1029 € HT | 1029 € HT |

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 | 1220 € HT |
| JACKPOT | 1049 € HT |

1049€ HT
MC03



& 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 |
|--------|----------------------|------------------|--------------|------------|

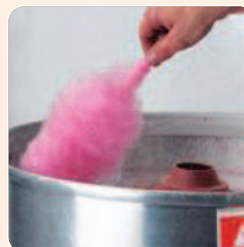


Appareil à barbe à papa - PROFESSIONNEL VERSION TOP



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 |
| PRIX TARIF | 770€ HT | 799€ HT |
| JACKPOT | 644€ HT | 683€ HT |



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 |
| PRIX TARIF | 525€ HT | 890€ HT |
| JACKPOT | 439€ HT | 739€ HT |

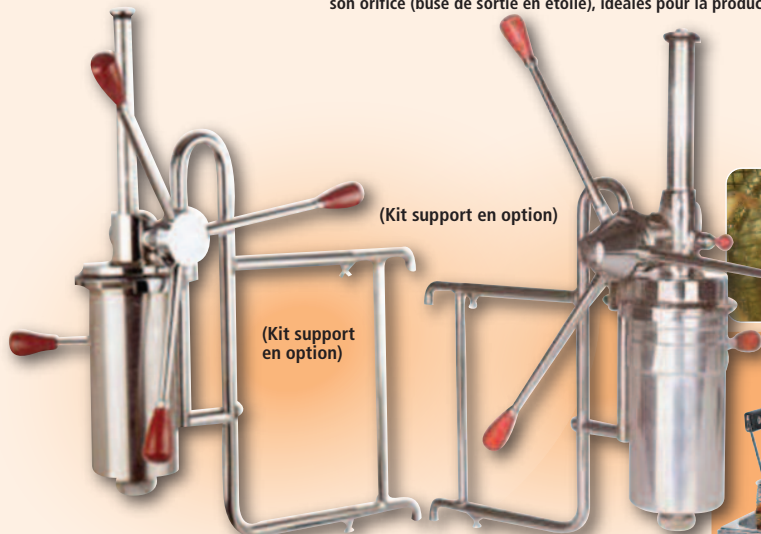


Appareil à churros - SUPER PROFESSIONNEL

& 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...



(Kit support en option)

(Kit support en option)

**Quand le dessert à la mode devient chic...
et pas cher !**



- 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 |
| PRIX TARIF | 1274€ HT | 2170€ HT |
| JACKPOT | 1028€ HT | 1699€ HT |



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 |
| PRIX TARIF | 740€ HT |
| JACKPOT | 629€ HT |

Chauffe-saucisses

MACHINE À HOT-DOG



Réserve chauffante en verre sécurité à deux compartiments munie d'un couvercle

3 Plots chauffants aluminium



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.

Voyant de contrôle

Doseur d'énergie



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 |
| JACKPOT | 369 € HT |

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 |
| JACKPOT | 689 € HT | 849 € HT | 559 € HT |

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 |
| JACKPOT | 769 € HT |

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 |
| JACKPOT | 49 € HT | 199 € HT |



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 |
| JACKPOT | 369 € HT |



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
cuve 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 |
| JACKPOT | 105 € HT | 130 € HT |



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



BM04W



| 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 |
| JACKPOT | 249 € HT | 359 € HT | 529 € HT |



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.



| 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 |
| JACKPOT | 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 | 340 € HT |
| JACKPOT | 259 € HT |



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



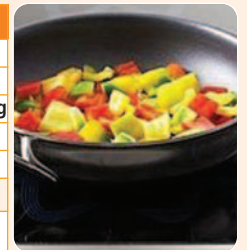
1199€ HT
 PID30



PIC25 : induction spécial chocolat

Réglage à 3 positions pour la version chocolat

| 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 | 700 € HT | 760 € HT | 1440 € HT |
| JACKPOT | 599 € HT | 629 € HT | 1199 € HT |



| 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
 WOKI3H



1939€ HT
 PIW30 330

| 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 | 450 € HT | 2300 € HT |
| JACKPOT | 349 € HT | 1939 € HT |



Poêle à wok adaptable uniquement avec le code 239766

239773 Poêle à wok avec couvercle Ø 360mm ~~133 € HT~~ **109 € HT**



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 |
| JACKPOT | 214 € HT | 359 € HT |

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.



1079 € HT
RE 3F



829 € HT
RE 2F

2 feux vifs - 2x 7 Kw

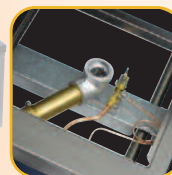
1 feu vif - 7 Kw

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 |
| JACKPOT | 519 € HT | 829 € HT | 1079 € HT |



2 feux vifs + plaque lisse + croisillons de série



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 |
| JACKPOT | 660 € HT |

| MODÈLE | RECHAUD GÉANT PLAQUE CARREE |
|----------------|-----------------------------|
| 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 |
| JACKPOT | 1155 € HT |

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 | 1760 € HT |
| JACKPOT | 1496 € HT |



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 | 1890 € HT |
| JACKPOT | 1596 € HT |



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 inox 18/10 - 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 |
| PRIX TARIF | 246 € HT | 355 € HT |
| JACKPOT | 209 € HT | 299 € HT |



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

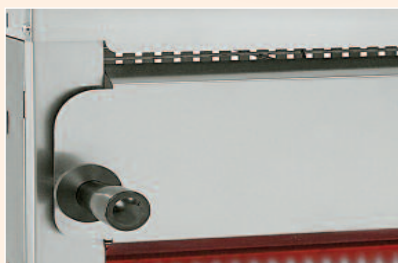


TS 3270 - 2 niveaux

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 |
| PRIX TARIF | 720 € HT | 880 € HT |
| JACKPOT | 615 € HT | 730 € HT |





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

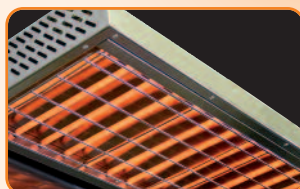


SEM 800Q



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 |
| JACKPOT | 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 |
| JACKPOT | 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.

Salamandre "vitrocéramique" AVEC DÉTECTION DE PLAT (PDS)



Gratiner, Glacer, Toaster, Réchauffer, Griller, Dorer, Décongeler...

Plafond mobile réglable



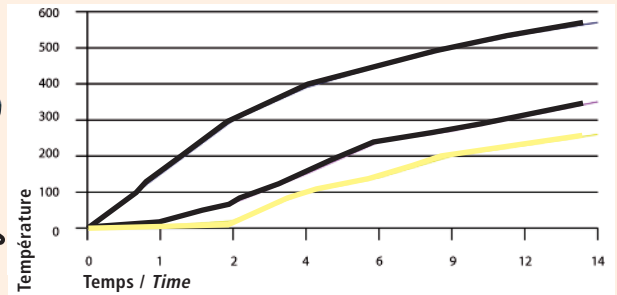
Plafond mobile réglable avec plaque vitrocéramique à triple foyer



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 | 2790 € HT | 3360 € HT |
| JACKPOT | 2379 € HT | 2799 € HT |

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

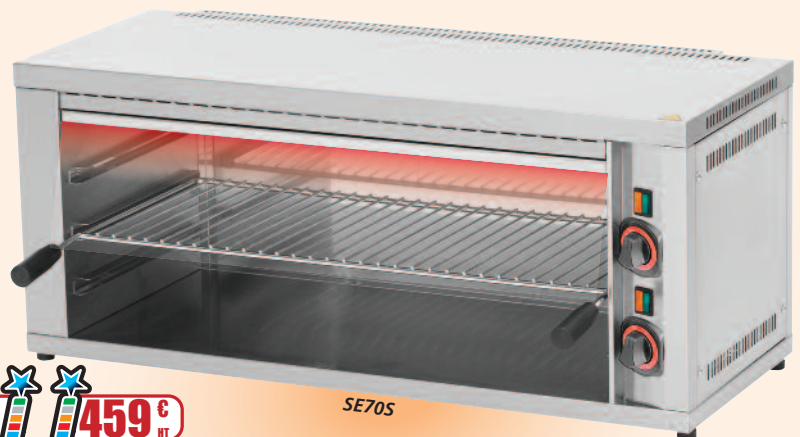


Chauffe par résistance "Incoloy" en acier inox - Régulation de la température avec timer - 3 niveaux de cuisson - Panneau arrière amovible - 400 V/1 - 50Hz.

Gratiner, dorer, réchauffer, griller, décongeler, toaster...



SE40S



SE70S

330 € HT **459 € HT**

| 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 | 396 € HT | 550 € HT |
| JACKPOT | 330 € HT | 459 € HT |





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 |
| JACKPOT | 817 € HT |

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 |
| JACKPOT | 619 € HT |

619 € HT
FCV 280



Four multifonctions "Turbo Quartz" Pastry 4 x 600x400 Grill' salamandre

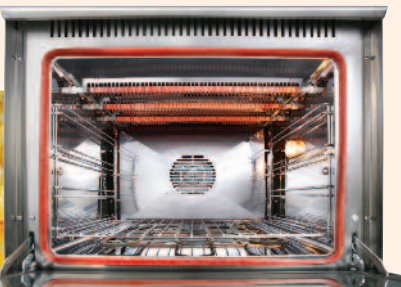


Four multifonction. **Convection (air pulsé) + grill / salamandre** à infra rouge Quartz avec production de vapeur (pour l'humidification en version boulangerie) Le modèle 6400 est connecté sur l'alimentation d'eau - L'eau est vaporisée dans l'enceinte du four pour une cuisson moelleuse - Porte double 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 |
| JACKPOT | 2499 € HT |



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

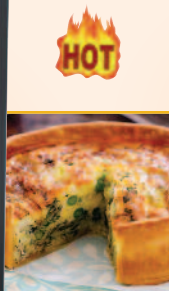
| MODÈLE | 3 NIVEAUX | 5 NIVEAUX |
|----------------|------------------|------------------|
| Dim ext. mm | 780x490x480 | 780x490x640 |
| Dim int. mm | 750x460x360 | 750x460x530 |
| Puissance | 1,2 Kw | 1,8 Kw |
| Poids | 30 Kg | 35 Kg |
| Code article | WD 780 SN | WD 780 DN |
| PRIX TARIF | 1200 € HT | 1430 € HT |
| JACKPOT | 1029 € HT | 1229 € HT |

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 |
| JACKPOT | 1379 € HT | 2049 € HT |

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 |
| JACKPOT | 1919 € HT | 2599 € HT |

1919€ HT
VC1800

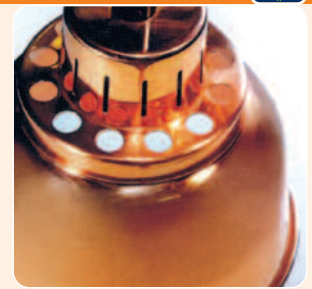


Gastrovision VC 1200

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 | 210 € HT | 360 € HT | |
| JACKPOT | 173 € HT | 300 € HT | |



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



| 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 | 710 € HT | 1040 € HT |
| JACKPOT | 599 € HT | 889 € HT |

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.



Manger bon... c'est bien **Manger chaud... c'est mieux**

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 | 390 € HT | 460 € HT | 810 € HT |
| JACKPOT | 329 € HT | 389 € HT | 689 € HT |



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 | 210 € HT | 270 € HT | 296 € HT |
| JACKPOT | 173 € HT | 225 € HT | 249 € HT |



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 | 206 € HT | 260 € HT |
| JACKPOT | 169 € HT | 226 € HT |



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 | 255 € HT |
| JACKPOT | 212 € HT |

212 € HT
208533

| | | | |
|---|---------------|--------------------|----------------|
| Verseuse à café en verre trempé avec poignet en polypropylène CAPACITÉ : 1,8 LITRES | CODE : 445907 | 17 € HT | 14 € HT |
| Filtre à café papier Ø 25 cm (convient à multiples machines à café) 1000 filtres Ø 250 x H70 | CODE:208656 | 36 € HT | 30 € HT |

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 | 690 € HT |
| JACKPOT | 593 € HT |

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 | 490 € HT | 610 € HT |
| JACKPOT | 399 € HT | 519 € HT |



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 | 570 € HT |
| JACKPOT | 469 € HT |



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 | 165 € HT | 345 € HT | 230 € HT |
| JACKPOT | 139 € HT | 289 € HT | 189 € HT |

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 | 420 € HT |
| JACKPOT | 360 € HT |

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 |
| PRIX TARIF | 180 € HT | 380 € HT |
| JACKPOT | 149 € HT | 299 € HT |

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 |
| PRIX TARIF | 320 € HT | 660 € HT |
| JACKPOT | 270 € HT | 560 € HT |



Sirio 1VV

Sirio 2VV

Bol en lexan supplémentaire. Unitaire B4050100 **10 € HT**

Version café frappé : sur demande Bol en inox pour sirio Unitaire 65010100 **19 € HT**

Utilisation intensive

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 |
| PRIX TARIF | 110 € HT |
| JACKPOT | 79 € HT |

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 | 196 € HT | 310 € HT |
| JACKPOT | 159 € HT | 259 € HT |

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 | 670 € HT | 1260 € HT |
| JACKPOT | 580 € HT | 1080 € HT |

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 | 870 € HT |
| JACKPOT | 750 € HT |



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

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 |
| JACKPOT | 540 € HT |



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 |
| JACKPOT | 1620 € HT |

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 |
| JACKPOT | 272 € HT | 396 € HT |

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 |
| JACKPOT | 854 € HT |



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 |
| JACKPOT | 1188 € HT |

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 |
| JACKPOT | 1699 € HT |



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 |
| JACKPOT | 409 € HT | 459 € HT | 529 € HT |



Utilisation intensive

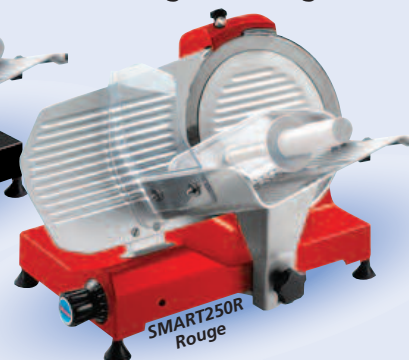
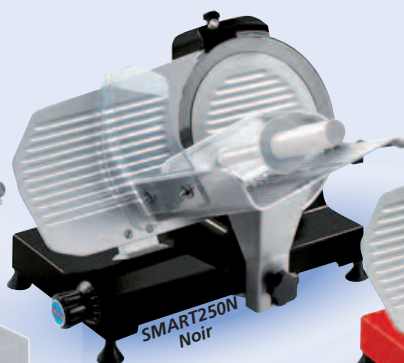
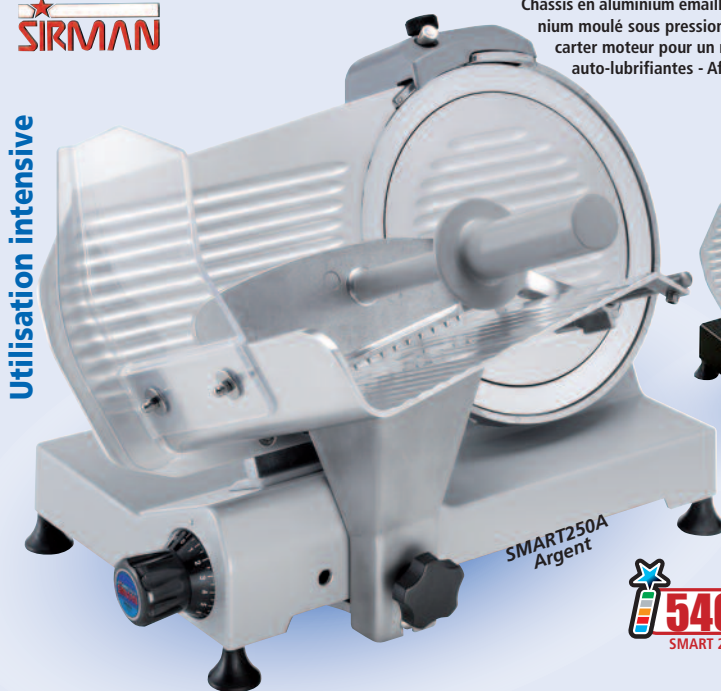
Trancheur PROFESSIONNEL "SMART 250"



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 |
| JACKPOT | 546 € HT |

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 |
| JACKPOT | 749 € HT |



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
- Aiguiseur 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 |
| JACKPOT | 1966 € HT | 2059 € HT |

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 |
| JACKPOT | 4248 € HT | 4599 € HT |
| 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 |
| JACKPOT | 495 € HT |

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

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

| 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 | | 360 W - 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 |
| JACKPOT | 816 € HT | 984 € HT | 1499 € HT |

| 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
Motoréducteur 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 |
| JACKPOT | 3699 € HT | 3999 € HT |

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 Refrigeré | TCB 22 ICE QH Refrigeré / 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 |
| JACKPOT | 1720 € HT | 1999 € HT | 2340 € HT | 2499 € HT |

TC32 (PLUSIEURS VERSIONS)



| MODÈLE | TCB 32 Professionnel | TCB 32 QH Version Hamburger | TCB 32 ICE Q Refrigeré | TCB 32 ICE QH Refrigeré / 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 |
| JACKPOT | 2399 € HT | 2550 € HT | 2950 € HT | 3120 € HT |

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



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 | 510 € HT | 710 € HT | 1090 € HT |
| JACKPOT | 429 € HT | 610 € HT | 919 € HT |



610€ HT
TC 12 DENVER

Hachoir à viande PROFESSIONNEL

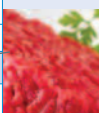
Structure en aluminium moulé sous pression et poli brillant - Moteur ventilé - Réducteur à bain d'huile
Bouche et hélice en fonte traitée alimentaire
Plaque et couteau en acier Inox AISI 304 - Commandes IP54 avec NVR - 230 V/1/50-60 Hz



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 | 810 € HT | 1050 € HT |
| JACKPOT | 679 € HT | 889 € HT |

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



*Au service
Pizzeria, Métiers de bouche,
Hôtellerie, Traiteur...*



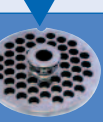
609€ HT
GF DENVER

929€ HT
TCG 12 DENVER



Filière

| 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 | 700 € HT | 1090 € HT |
| JACKPOT | 609 € HT | 929 € HT |



| Pour MODÈLE | TC 8 | TC 12 | TC 22 | TC 32 |
|--------------|----------------|--|----------------|----------------|
| Couteau inox | 10 € HT | 12 € HT | 19 € HT | 24 € HT |
| 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 |
| | 35 | 22 | 31 | 30 |
| | 30 | 65 | 37 | 95 |
| | 25 | 37 | 31 | 55 |
| | | 47 | 49 | 47 |





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 |
| JACKPOT | 1799 € HT | 1969 € HT | 1999 € HT |

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 |
| JACKPOT | 688 € HT | 797 € HT | 1059 € HT |



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 |
| JACKPOT | 519 €HT | 619 €HT |

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 |
| JACKPOT | 810 €HT | 959 €HT |

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 |
| JACKPOT | 269 €HT | 289 €HT |

Destructeur d'insecte à haute tension



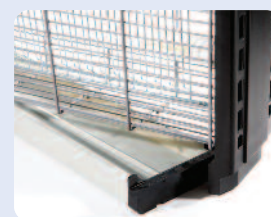
A utiliser à l'intérieur - Conçu en alliage d'aluminium spécialement traité et en ABS plastique ignifugé pour une haute sécurité - 2x tubes UV-A - Électrocute des insectes avec 2000 - 2500 V
Bac de récupération amovible, se nettoie facilement - Peut être installé au plafond avec une chaîne ou peut être 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 ² | 100 m ² | 150 m ² |
|--------------------|-------------------|--------------------|--------------------|
| 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 |
| JACKPOT | 44 €HT | 58 €HT | 72 €HT |

| Lampe de rechange pour le modèle 270158 | |
|--|---------------------------------|
| UNITAIRE LAMPE CODE : 934159 | 10 €HT 8 €HT |
| Lampe de rechange pour le modèle 270165 (100m ²) | |
| 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 |
| JACKPOT | 51 €HT | 179 €HT | 199 €HT |



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 | 315 € HT |
| JACKPOT | 269 € HT |

Revêtement téflon



| | | | | |
|----------------|--|----------|-------|------|
| Bobine de film | Largueur du film : 350 mm - Longueur du film 1500 mètres | 48010011 | 92 € | 77 € |
| | Largueur du film : 400 mm - Longueur du film 1500 mètres | 48010012 | 105 € | 87 € |



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.



| MODÈLE | SBP350 | SBP400 |
|-------------------|---------------------|-----------------------|
| Pompe de vide | | 1,2 m ³ /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 | 490 € HT | 590 € HT |
| JACKPOT | 399 € HT | 499 € HT |



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 | 1590 € HT |
| JACKPOT | 1349 € HT |

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 |
| 145 € HT | |
| 125 € HT | |

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 x257/708 | 406 x 565 x 315/731 | 494 x 637 x 315/810 |
| Code article | EASYVAC25 | EASYVAC30 | EASYVAC40 |
| PRIX TARIF | 1980 € HT | 2240 € HT | 2570 € HT |
| JACKPOT | 1699 € HT | 1919 € HT | 2199 € HT |

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 |
| PRIX TARIF | 2900 € HT |
| JACKPOT | 2499 € HT |

2499 € HT

| 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.
- 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



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 |
| JACKPOT | 930 €HT | 940 €HT | 239 €HT | 389 €HT |



Cuiseurs basse température à commande digital GN 2/3 & GN 1/1



Commande digitale

SR 2/3 GN



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



| 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 |
| JACKPOT | 629 €HT | 710 €HT |



"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 € | 72 | 71 | 69 | 64 | 61 | 57 | 64 |
| JACKPOT | 60 | 59 | 58 | 53 | 51 | 48 | 53 |



DISQUES SPÉCIAL : Tomates, courgettes, champignons, poivrons, oignons...

| Référence | DF5 |
|----------------|---------------|
| PRIX HT € | 64 |
| JACKPOT | 53 |



DISQUES COUPE EN BATONNETS / ALLUMETTES Carottes, pommes de terre, céleris... Série DQ

| Référence | DQ 4 | DQ 6 | DQ 8 | DQ 10 |
|----------------|----------------|----------------|----------------|---------------|
| PRIX HT € | 112 | 106 | 103 | 98 |
| JACKPOT | 94 | 88 | 86 | 82 |



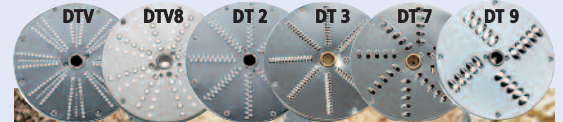
CL 4000
859€ HT

| 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 | 1030 € HT |
| JACKPOT | 859 € HT |



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 € | 216 | 138 | 121 | 114 | 87 |
| JACKPOT | 180 | 115 | 102 | 95 | 72 |



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 € | 57 | 86 | 74 | 73 | 70 | 62 | 66 |
| JACKPOT | 48 | 71 | 62 | 61 | 59 | 52 | 55 |



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 | LCJ 6 SC | LCJ 10 | LCJ 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 | 1550 € HT | 2900 € HT | 3330 € HT |
| JACKPOT | 1340 € HT | 2479 € HT | 2840 € HT |

OPTIONS : SUPPORT AVEC FILTRE

| | | |
|------------------------|---------------------|---------------------|
| CODE : SF6 Pour PPJ6 | 238 € HT | 204 € HT |
| CODE : SF10 Pour PPJ10 | 338 € HT | 289 € HT |
| CODE : SF20 Pour PPJ20 | 419 € HT | 349 € HT |





Mixer plongeant 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 | 360 €HT | 370 €HT | 390 €HT |
| JACKPOT | 299 €HT | 318 €HT | 333 €HT |

| ACCESSOIRES Optionnelle | Tube Plongeant 35 cm | Tube Plongeant 45 cm | Fouet 38.5 cm |
|-------------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
| Code article | TV35 | TV45 | FOUESI38 |
| PRIX TARIF | 255 €HT | 260 €HT | 310 €HT |
| JACKPOT | 219 €HT | 225 €HT | 262 €HT |



Utilisation intensive

Support murale pour mixeur VORTEX - IB2280122 ~~47 €HT~~ **37 €HT**



Mixer plongeant CYCLTRONIC "COMPLET"

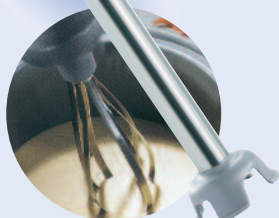
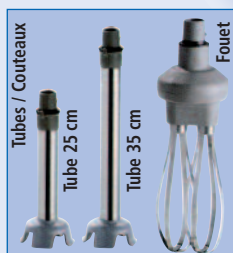


Utilisation intensive

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 | 426 €HT | 433 €HT |
| JACKPOT | 367 €HT | 373 €HT |

| Tube plongeant Supplémentaire | Tube Plongeant 25 cm | Tube Plongeant 35 cm | Fouet 25 cm |
|-------------------------------|----------------------|----------------------|--------------------|
| Code article | 66002500 | 66003500 | 66009000 |
| PRIX TARIF | 130 €HT | 139 €HT | 312 €HT |
| JACKPOT | 114 €HT | 118 €HT | 259 €HT |



Mixer STORM VV



Storm V V160 Tube 16 cm avec variateur de vitesse

| |
|--------------------|
| 200 W |
| 12.500 r.p.m |
| 2 Kg - 230/1 |
| STORM160 |
| 322 €HT |
| 269 €HT |



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 | 195 €HT |
| JACKPOT | 169 €HT |



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.



| MANDOLINE DOUBLE LAME | |
|-----------------------|-------------------|
| Dim. L x P x H mm | 530 x 165 x 203 |
| code article | MDL |
| PRIX TARIF | 70 €HT |
| JACKPOT | 60 €HT |





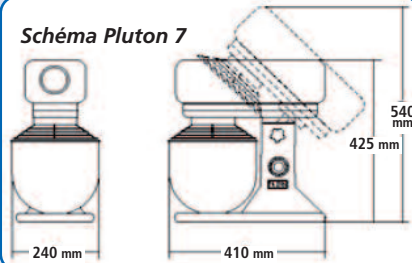
PLUTON 7 7 LITRES



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

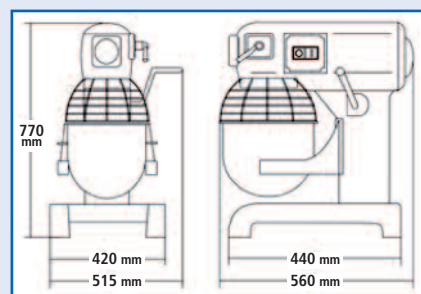


Schéma Pluton 10/20/30 (Valeurs Pluton 20)

PLUTON 30 30 LITRES

1060€ HT
PLUTON 10

1360€ HT
PLUTON 20



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 fraîches

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 |
| JACKPOT | 570 € HT | 1060 € HT | 1360 € HT | 2480 € HT |



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 |
| PRIX TARIF | 1240€ HT | 1500€ HT | 1730€ HT | 1890€ HT |
| JACKPOT | 1050€ HT | 1280€ HT | 1480€ HT | 1600€ HT |

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 |
| PRIX TARIF | 1660€ HT | 2220€ HT | 2330€ HT | 2460€ HT |
| JACKPOT | 1390€ HT | 1880€ HT | 1970€ HT | 2100€ HT |



⚡ 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



| 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 |
| PRIX TARIF | 4680€ HT | 5170€ HT |
| JACKPOT | 3899€ HT | 4299€ HT |



IMF35
4299€ HT

| | | |
|---------------------------------------|--------------------|----------------|
| Version triphasée (ITF25) suppléments | 290€ HT | 240€ HT |
| Version triphasée (ITF35) suppléments | 320€ HT | 265€ HT |



166 IMF25 : Option 2 vitesses / Triphasés ~~465€ HT~~ **390€ HT**

Formeuse à pizza à froid - COMMANDE MÉCANIQUE OU ÉLECTRONIQUE



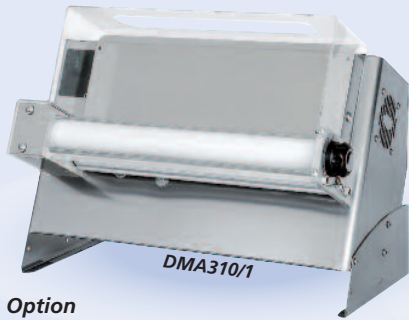
La Formeuse laminoir assure un gain de temps considérable pour la pâte à pizza et surtout ne nécessite pas un personnel spécialisé - Idéal pour les pizzerias à gros débit l'appareil travaille à froid sans altérer la qualité et le goût de la pâte - Réglage de l'épaisseur et du diamètre de la pâte selon 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 | 790 € HT | 1080 € HT | 1220 € HT | 1270 € HT |
| JACKPOT | 679 € HT | 929 € HT | 1049 € HT | 1090 € HT |



Presse-Pizzas à chaud Professionnelle 2 modèles standard Ø 330 & Ø 450



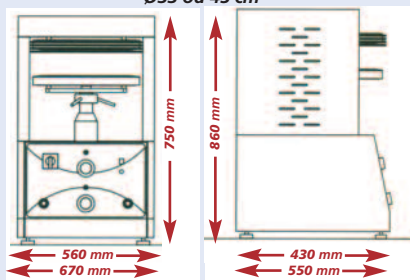
Presse-pizzas, machine idéale pour le façonnage des pizzas. Permet de manière simple et efficace de préparer de grande quantité de pizzas - Avec d'immense économie de temps, sans avoir besoin de personnel spécialisé - Cette machine forme la pâte à pizza automatiquement à un diamètre de 33 cm (PRESSA 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 | 4370 € HT | 5590 € HT |
| JACKPOT | 3600 € HT | 4500 € HT |

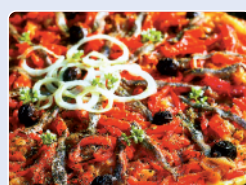
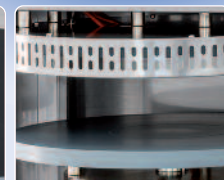
Ø33 ou 45 cm



PRESS33
3600 € HT



Commande mécanique

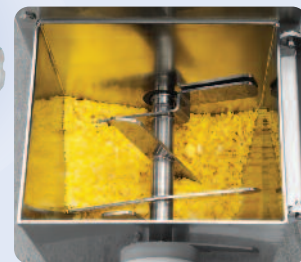


Idéal pour la restauration de classe - Pratique, rapide et extrêmement simple à nettoyer - Bâti en acier inox AISI 304 - Moteur ventilé très puissant avec réducteur à engrenages à bain d'huile - Pale de malaxage haute performance facilement amovible - Couvercle en acier inox verrouillé - Trémie pratique 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 |
| PRIX TARIF | 2280 € HT | 3290 € HT |
| JACKPOT | 1899 € HT | 2790 € HT |

Tréfileuses en alliage de laiton et de bronze adaptable à toutes les machines à pâtes

| | | | | | | |
|--|--|---|--|---|--|---|
| <p>Spaghetti 1,9 mm</p>  <p>Sinfonia 2 28184009 99 83</p> <p>Concerto 5 28180009 130 112</p> | <p>Bigoli / Pici Toscani 3 mm</p>  <p>Sinfonia 2 28184013 99 83</p> <p>Concerto 5 28180013 130 112</p> | <p>Linguine 3 x 1,6 mm</p>  <p>Sinfonia 2 28184021 99 83</p> <p>Concerto 5 28180021 130 112</p> | <p>Spaghetti quadri / Chitarrine - 2 mm</p>  <p>Sinfonia 2 28184025 99 83</p> <p>Concerto 5 (1,8mm) 28180025 130 112</p> | <p>Spaghetti quadri / Chitarrine - 3 mm</p>  <p>Sinfonia 2 28184027 99 83</p> <p>Concerto 5 28180027 130 112</p> | <p>Tagliolini 1,8 mm</p>  <p>Sinfonia 2 28184030 99 83</p> <p>Concerto 5 28180030 130 112</p> | <p>Tagliolini 3,5 mm</p>  <p>Sinfonia 2 28184032 99 83</p> <p>Concerto 5 28180032 130 112</p> |
| <p>Tagliolini 2,5 mm</p>  <p>Sinfonia 2 28184034 99 83</p> <p>Concerto 5 28180031 130 112</p> | <p>Tagliatelle 6 mm</p>  <p>Sinfonia 2 28184038 99 83</p> <p>Concerto 5 28180034 130 112</p> | <p>Pappardelle 15 mm</p>  <p>Sinfonia 2 28184038 99 83</p> <p>Concerto 5 28180038 130 112</p> | <p>Maccheroni rigati 8 mm</p>  <p>Sinfonia 2 28184077 99 83</p> <p>Concerto 5 28180077 130 112</p> | <p>Gramigne 3 mm</p>  <p>Sinfonia 2 28184091 99 83</p> <p>Concerto 5 28180091 130 112</p> | <p>Gnocchetti sardi 19 mm</p>  <p>Sinfonia 2 28184191 99 83</p> <p>Concerto 5 28180191 130 112</p> |  |
| <p>Caserecce Strozzapreti 8,8 mm</p>  <p>Sinfonia 2 28184220 99 83</p> <p>Concerto 5 28180220 130 112</p> | <p>Fusilli 8,4 mm</p>  <p>Sinfonia 2 28184240 99 83</p> <p>Concerto 5 28180240 130 112</p> | <p>Penne 8,4 mm</p>  <p>Trifileuse adaptable avec le kit code 40115112</p> <p>Concerto 5 28180115 370 310</p> | <p>Kit pour penne adaptable</p>  <p>Concerto 5 40115112 280 209</p> | <p>Laminoin réglable 170 mm</p>  <p>Sinfonia 2 28184000 138 118</p> <p>Concerto 5 28181000 246 186</p> | <p>Coupe pâtes motorisé Adaptable - Pastacutter</p>  <p>Sinfonia 2 40116120 586 506</p> <p>Concerto 5 40115150 430 369</p> |   |

Plus de 20 types de sortes de pâtes avec les tréfileuses adaptées & des machines de plus grande capacité



LE FROID COMMERCIAL & INDUSTRIEL • EXTRACTION VENTILATION
CUISINE ASIATIQUE • INOX • FOOD EQUIPEMENT • LAVAGE INTÉGRAL
CUISSON MODULAIRE • PRÉPARATION • HYGIÈNE • SNACKING • BAR SERVICE...

Nos marques ont fait une razzia aux Oscars de la profession

UNITE GROUP



COLD



COLD



Promotion 2018/19



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

669€ HT
RC100W

| | | |
|-------------------|----------------------|--------|
| 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 | |

Grille chromée (Dim. : 605x305 mm) S71BA19A001 **28€ 23€**

- Porte arrière coulissante
- 2 étagères chromées réglables
- Panneau de base en acier inoxydable
- 4 faces vitrées, façade bombée
- Dotation 2 grilles
- 230V/1 / 50Hz

Vitrine réfrigérée "PANORAMIQUE" +1° + 12°C



PRÉSENTATION & SERVICE



- 2 Étagères chromées réglables
- Porte en verre bombée
- Éclairage interne par LED
- Dégivrage automatique
- Froid ventilé - Contrôle digital de la température

799€ HT
RC120

899€ HT
RC160

| MODELE | RC 120 | RC 160 |
|-----------------|---------------------|----------------------|
| 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 |

Grille chromée (Dim. : 335x635 mm) S71BA49A007 **28€ 23€**

Grille chromée (Dim. : 335x815 mm) S71BA59A007 **28€ 23€**

- 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

Vitrine chauffante "PANORAMIQUE" +30° + 90°C



VIENNOISERIE, SANDWICHS, PIZZAS,

- 2 modèles standard 120 & 160 Litres
- Contrôle digital de la température
- Éclairage interne par LED - 230V/1 50Hz
- Double vitrage pour réduire la dispersion
- 3 Étagères chromées réglables
- 2 portes coulissantes à l'arrière

| MODELE | 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 |

Grille centrale (Dim. : 370x635 mm) S71BA49A006 **28€ 23€**

Grille centrale (Dim. : 370x815 mm) S71BA59A006 **28€ 23€**



649€ HT
RH120

739€ HT
RH160

Vitrine de comptoir réfrigérée 4 FACES VITRÉES 60 LITRES



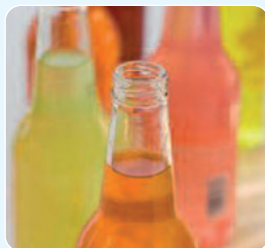
Carrosserie acier anti-corrosion - Présentation laqué BLANC ou NOIR - Puissance 180W - Froid ventilé - Dégivrage automatique - Contrôle manuel - 3 niveaux
2 étagères réglables - Fréon : R600 - Eclairage Led - 230 V/1/50 Hz

Produits frais, Sandwichs,

Salades, Boissons, Fruits...



RC58W



429€ HT
RC58W

429€ HT
RC58B



RC58B

| MODÈLE | RC58W | RC58B |
|-----------------|--------------------|-------|
| Coloris | Blanc | Noir |
| Dimensions (mm) | 428 x 386 x 810 | |
| Poids | 30 Kg | |
| Code article | RC58W | RC58B |
| PRIX TARIF | 510€ HT | |
| JACKPOT | 429€ HT | |

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...



RC78W



529€ HT
RC78W

549€ HT
RC98W



RC98W



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 | 610€ HT | | |
| JACKPOT | 529€ HT | 549€ HT | 1219€ HT |

1219€ HT
RC280W

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 | 85 litres |
| 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 | 615 € HT |
| JACKPOT | 525 € HT |



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 | 300 / 280 litres | |
| 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 | 990 € HT | |
| JACKPOT | 839 € HT | |
| Grille / Clayette (Dim. : 358x446 mm) | S46AB39AW004 | 24€ 20€ |
| Grille inférieure (Dim. : 345x450 mm) | S46AB39AW003 | 24€ 20€ |



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
- Porte en verre sécurit double vitrage
- Serrure de série
- Système anti-condensation
- Dotation : 4 grilles 500 x 410 mm
- Système d'évaporation par ventilation
- 230V/1/50Hz
- Grand ventilateur interne pour évacuation air

| MODÈLE | DC388C W | DC388C B |
|---------------------------------------|---------------------|-----------------------------|
| Capacité brute | 350 litres | |
| 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 | 710 € HT | 710 € HT |
| JACKPOT | 609 € HT | 609 € HT |
| Grille / Clayette (Dim. : 500x410 mm) | 106AE59A001 | 24 € 20 € |



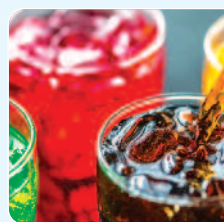
DC388C B

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 | 374 litres | |
| 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 | 799 € HT | 835 € HT |
| JACKPOT | 689 € HT | 699 € HT |

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 |
| PRIX TARIF | 940 € HT | 1230 € HT |
| JACKPOT | 810 € HT | 1030 € HT |
| 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°C -22°C

- Isolation 60 mm

1700€ HT
DC1000S

3190€ HT
SNACK930BTG



SNACK930BTG - Double portes ouvrantes



Clayette gauche 535x480 106AA99A02 24€ 20€
Clayette droite 535x480 106AA99A01 24€ 20€

| 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 |
| PRIX TARIF | 1980 € HT | 3770 € HT |
| JACKPOT | 1700 € HT | 3190 € HT |



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 |
| JACKPOT | 1099 € HT | 690 € HT |

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



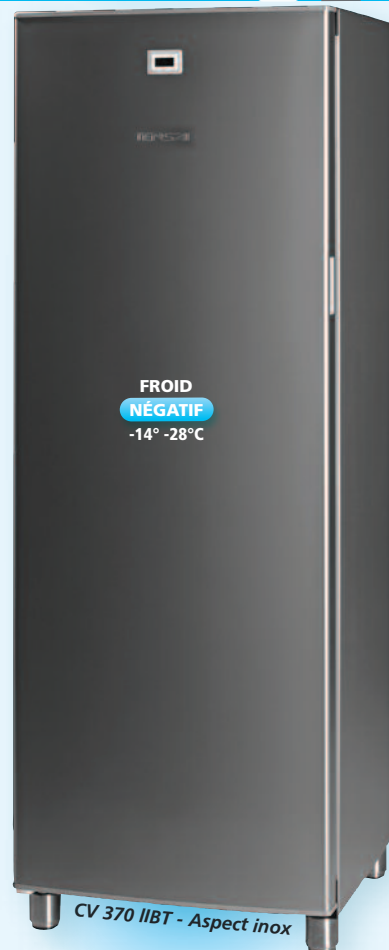
Poignée d'ouverture intégrée à la porte



| 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 |
| JACKPOT | 725 € HT | 759 € HT |

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

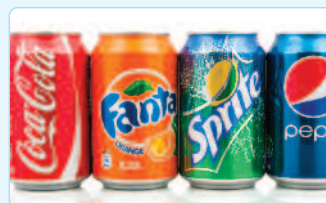


Froid positif +2°+10°C

Froid Négatif -15°-25°C



| 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 | 465 € HT | 495 € HT | 540 € HT | 560 € HT |
| JACKPOT | 389 € HT | 415 € HT | 450 € HT | 480 € HT |



Mini bar réfrigéré Porte pleine / porte vitrée Froid positif

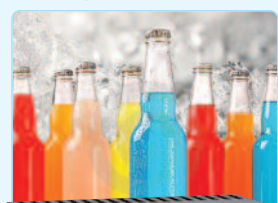


Hôtel, Collectivité, Bureau,
Studio, bateau, camping...

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 | 340 € HT | 360 € HT | 370 € HT |
| JACKPOT | 284 € HT | 299 € HT | 315 € HT |

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 | 360 € HT | 375 € HT | 397 € HT |
| JACKPOT | 307 € HT | 322 € HT | 340 € HT |

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 | 2 x 370 litres |
| 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 |
| PRIX TARIF | 1920 € HT |
| JACKPOT | 1629 € HT |



Grille rilsanisée pour l'armoire positive - Dim. 510 (475)x410 mm MPARAGRA6030 19 € HT 15 € HT





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

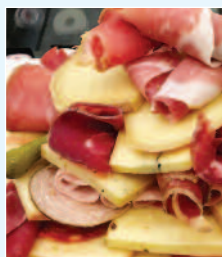
919€ HT
RC 600

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 | 570 € HT | 870 € HT | 1120 € HT |
| JACKPOT | 449 € HT | 719 € HT | 919 € HT |

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 | 575 € HT | 1030 € HT | 1300 € HT |
| JACKPOT | 479 € HT | 844 € HT | 1090 € HT |



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 |
| JACKPOT | 20 € HT | 23 € HT | 26 € HT | 23 € HT |

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 |
| JACKPOT | 519 € HT | 799 € HT | 1049 € HT |



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 |
| JACKPOT | 569 € HT | 969 € HT | 1179 € HT |

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 |
| JACKPOT | 20 € HT | 23 € HT | 26 € HT | 23 € HT |

Froid négatif





Armoire réfrigérée vitrée 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



529 € HT
RCG 200



779 € HT
RCG 400



999 € HT
RCG 600



Froid positif



| 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 | 640 € HT | 945 € HT | 1200 € HT |
| JACKPOT | 529 € HT | 779 € HT | 999 € HT |



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 |
| JACKPOT | 20 € HT | 23 € HT | 26 € HT | 23 € HT |



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 |
| PRIX TARIF | 1020 € HT 849 € HT | 1470 € HT 1229 € HT | 1770 € HT 1470 € HT |

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

Porte vitrée laquée blanc BYG46
Porte vitrée inox BYXG46

1166 € HT
BYG46

FROID POSITIF
+2° +8°C

Euronorm 600 x 400 Pâtissier

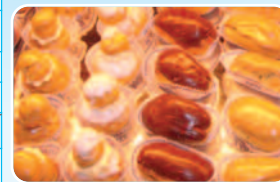
BYX46 inox porte pleine

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 |
| PRIX TARIF | 1290 € HT | 1360 € HT | 1370 € HT | 1410 € HT |
| JACKPOT | 1115 € HT | 1166 € HT | 1169 € HT | 1199 € HT |



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 |
| PRIX TARIF | 1820 € HT |
| JACKPOT | 1499 € HT |



Casier supplémentaire 515 x 310 x 175 mm
Casier (Code article : RN600.60) prix unitaire

| | |
|------------------|--------------|
| 32 HT | 26 HT |
|------------------|--------------|

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



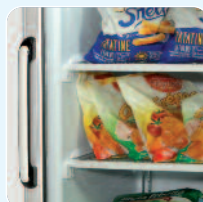
| MODÈLE | UF 50 GCP | UF 100 GCP |
|-------------------|-----------------|-----------------|
| Capacité | 50 litres | 113 litres |
| Dim. L x P x H mm | 570 x 530 x 657 | 610 x 555 x 890 |
| Puissance / Poids | 155 W 43 Kg | 230 W 54 Kg |
| Code article | VCN 05 | VCN 10 |
| PRIX TARIF | 890 € HT | 1190 € HT |
| JACKPOT | 759 € HT | 999 € HT |

Armoire vitrine réfrigérée FROID NÉGATIF : -15° -20°C

FROID NÉGATIF : -15° -20°C

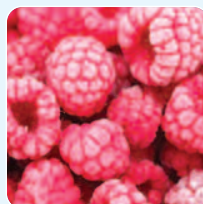


Glacier, Pâtisserie, Boulangerie,
Station surgelés, Supérette,
Libre-service, Métiers de bouche...



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 EBM / 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 |
| JACKPOT | 1269 € HT | 1299 € HT |

1269€ HT
TNG390

1299€ HT
TNG390C



TNG390 1 porte vitrée



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.



424€ HT
AH300

| 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 |
| JACKPOT | 424 € HT | 468 € HT | 517 € HT |



Panier en option



Frigo Bahut / Congélateur DUO : 2 appareils en 1 positif & négatif



Frigo Bahut / Congélateur professionnelles réfrigérées - Carrosserie laquée 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 |
| JACKPOT | 550 € HT | 575 € HT | 619 € HT |



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



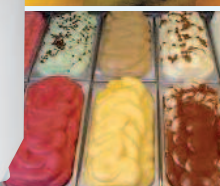
SICC 30GD Vintage

1190€ HT
SICC30GD



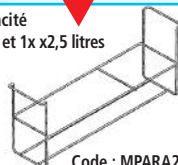
FROID NÉGATIF -12 -26°C

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 |
| JACKPOT | 990€ HT | 1120€ HT | 1230€ HT | 1370€ HT |

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 |
| 1070€ HT | 1190€ HT | 1310€ HT | 1430€ HT |





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 | 640 € HT | 740 € HT | 830 € HT | 880 € HT |
| JACKPOT | 530 € HT | 600 € HT | 680 € HT | 726 € HT |



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 | 580 € HT | 660 € HT | 750 € HT | 790 € HT |
| JACKPOT | 480 € HT | 540 € HT | 600 € HT | 650 € HT |



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

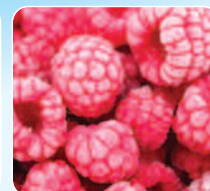


TCHC170



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 |
| JACKPOT | 540 € HT | 620 € HT | 700 € HT | 730 € HT |



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



Couvercle Coulissant "Acier Inoxydable AISI 304"



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 |
| JACKPOT | 560 € HT | 630 € HT | 690 € HT |





Carrosserie aspect inox (Série LI) - Couvercle porte pleine

COLD

(série LIX : idem avec dessus couvercle en acier inox "AISI 304" pour "plan de travail")

COLD



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 |
| JACKPOT | 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 |
| JACKPOT | 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



880€ HT
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



Panier supplémentaire sans division



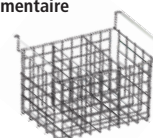
Pour modèle SIF700
Dim. : L. 582 x l. 301 x P. 297 mm

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**

- 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)

| MODÈLE | 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 | 305 € HT | 470 € HT | 550 € HT | 600 € HT | 665 € HT | 740 € HT | 1040 € HT |
| JACKPOT | 259 € HT | 379 € HT | 440 € HT | 470 € HT | 530 € HT | 620 € HT | 880 € HT |



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 |
| JACKPOT | 788 € HT | 859 € HT |



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

96 bouteilles 750 ml

21

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 |
| 890 € HT | 1290 € HT | 1590 € HT |

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

182 bouteilles 750 ml

MON

Monferrato

Cave à vin super pro

- Tablettes extractibles en bois.
- Filtre actif au charbon.
- Ventilation interne.
- Auto-dégivrage.

Armoire réfrigérée inox 400 LITRES COMPACTE série SNACK



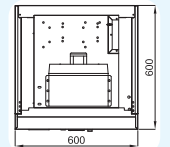
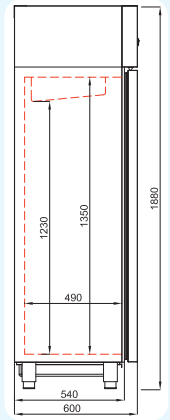
Carrosserie acier Inox - 35/40 Kg/m³ Ecology Friendly HCFC - Isolation sans polyuréthane - Froid ventilé - Dégivrage automatique
Affichage digital de la température - Température ambiante +32°C - Roulettes de série (sur demande, pieds inox réglables)
Joints magnétiques amovibles - Dotation : 3 grilles (490x460 mm) rilsanisées avec taquets - 230 V/1/50 Hz.



1185€ HT
BN4



iberna



| 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 | 1520 € HT | 1790 € HT |
| JACKPOT | 1185 € HT | 1390 € HT |

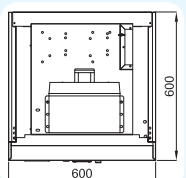
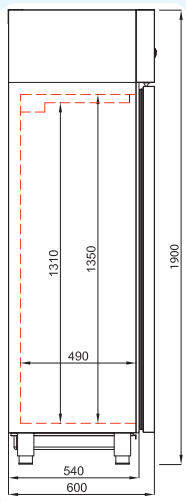
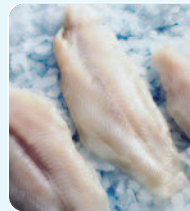
1390€ HT
BL4

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 | 1740 € HT |
| JACKPOT | 1360 € HT |

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



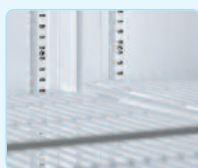
Joint de porte
magnétique étanche



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 |
| JACKPOT | 1499 € HT | 1588 € HT |

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 |
| | 1730 € HT | 1810 € HT |

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.



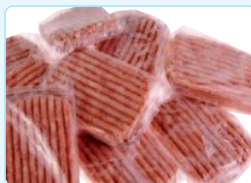
1 porte pleine : 600 litres Positif ou négatif
Laqué blanc ou aspect inox



FROID POSITIF
+2° +6°C

OU

FROID NÉGATIF
-15 -18°C



FROID POSITIF
+2° +6°C

OU

FROID NÉGATIF
-15 -18°C

Laqué blanc

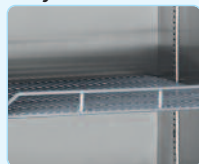
Aspect inox



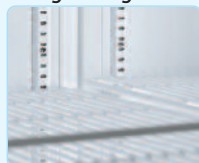
Thermostat électronique
Affichage digital



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 |
|-------------------|-----------------------|------------------|
| 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 |
| PRIX TARIF | 1490 € HT | 1640 € HT |
| JACKPOT | 1260 € HT | 1370 € HT |

| MODELE | LAQUE 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 | 135 Kg | |
| Code article | CVL70PO | CVL70POS |
| PRIX TARIF | 1700 € HT | 1888 € HT |
| JACKPOT | 1420 € HT | 1576 € HT |

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 | 2520 € HT | 2760 € HT |
| JACKPOT | 2149 € HT | 2320 € HT |

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 | 3100 € HT | 3300 € HT |
| | 2600 € HT | 2750 € HT |

| | | | |
|--|----------|---------------------|-----------------|
| Grille rilsanisée supplémentaire : dimensions 570x520 mm | Unitaire | 29 € HT | 24 € HT |
| Option caisson lumineux frontal (canopy) Unitaire | CAN120 | 220 € HT | 176 € HT |
| 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 |
| PRIX TARIF | 1440 € HT | 1780 € HT |
| JACKPOT | 1239 € HT | 1499 € HT |



| 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 |
| PRIX TARIF | 1890 € HT | 2170 € HT |
| JACKPOT | 1539 € HT | 1799 € HT |



| | | | | |
|--------|---|--|-------|-------|
| 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 "pâtisnière" 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 |
|-----------------------|---|-----------------------|
| Armoire simple | Capacité 700 Litres | 1 porte pleine |
| 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 |
| PRIX TARIF | 2280 € HT | 2580 € HT |
| JACKPOT | 1960 € HT | 2180 € HT |

**Laboratoire,
Pâtisserie,
Boulangerie,
Traiteur
Pizzeria**

| MODÈLE | Positive +0° +8°C | Négative -18° -22°C |
|-----------------------|---|-------------------------|
| Armoire double | Capacité 1400 Litres | 2 portes pleines |
| 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 |
| PRIX TARIF | 3390 € HT | 3890 € HT |
| JACKPOT | 2880 € HT | 3360 € HT |

Panneau de contrôle digital

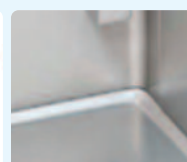
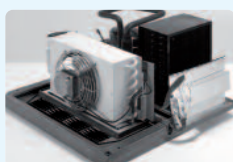
Joints de porte magnétiques étanches

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



2 portes 1400 litres



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 |
| PRIX TARIF | 1610 € HT | 1970 € HT |
| JACKPOT | 1325 € HT | 1625 € HT |

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 |
| PRIX TARIF | 2430 € HT | 2850 € HT |
| JACKPOT | 2030 € HT | 2380 € HT |

| | | | |
|--|-------|--------------------|----------------|
| Paire de glissières pour grille GN2/1 | CG21 | 30 € HT | 24 € HT |
| Paire de glissières rilsanisée GN2/1 (530 x650 mm) | GRP21 | 24 € HT | 20 € HT |

| | | | |
|---|--------|---------------------|-----------------|
| Kit roulettes Ø120 mm dont 2 avec frein | RU0120 | 149 € HT | 119 € HT |
| Kit spécial pour transformer les glissières GN2/1 en version pâtisserie 600 x 400 uniquement modèle 1 porte | A64 | 430 € HT | 360 € HT |





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/m³) 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

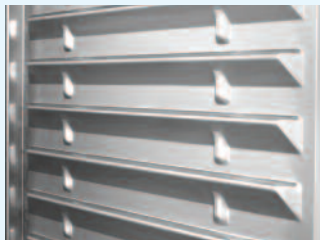


Groupe monobloc



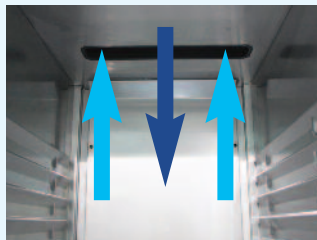
Réfrigération / ventilation performante

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 |
|-----------------------|---------------------------|--------------------|
| Armoire simple | 1 PORTE 700 Litres | GN2/1 |
| 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 |
| PRIX TARIF | 2300 € HT | 2640 € HT |
| JACKPOT | 1970 € HT | 2190 € HT |



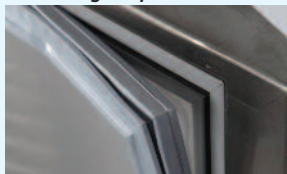
Nettoyage, propreté et hygiène

| MODÈLE | Positive -2° +8°C | Négative -5° -22°C |
|-----------------------|-----------------------------|--------------------|
| Armoire double | 2 PORTES 1400 Litres | GN2/1 |
| 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 |
| PRIX TARIF | 3490 € HT | 4300 € HT |
| JACKPOT | 2860 € HT | 3490 € HT |

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/m³) 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

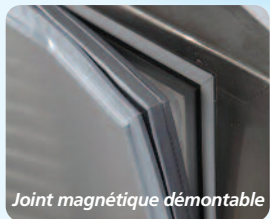


- Intérieur acier inox "embouti"
- Isolation CFC & HCFC-free 60 mm
- Porte réversible
- Régulation électronique affichage digital
- Economique Ecologique Ergonomique
- Monté sur roulette de série
- Gastro GN2/1 et 22 niveaux réglables



1699 € HT
ARPT70060

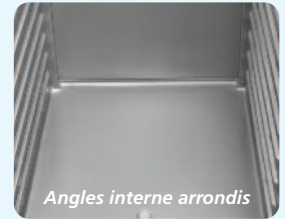
2399 € HT
ARPT140060



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 | 1 PORTE 700 Litres GN2/1 | |
| 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 |
| PRIX TARIF | 1980 € HT | 2390 € HT |
| JACKPOT | 1699 € HT | 1990 € HT |

| MODÈLE | Positive 0°+10°C | Négative -10° -22°C |
|-------------------|-----------------------------------|---------------------|
| Armoire double | 2 PORTES 1400 Litres GN2/1 | |
| 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 |
| PRIX TARIF | 2920 € HT | 3600 € HT |
| JACKPOT | 2399 € HT | 2980 € HT |

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.



Métiers de bouche... Pizzeria... Boulangerie... Pâtisserie...



Capacité : 20 paires de glissière
Dotation : 10 paires de glissière pour grilles 800 x 600 ou plaques
Bacs à paton 400 x 600

1920€ HT
PA800TN



2130€ HT
PA800BT

Laboratoire, Glacier...



| 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^{HT} | 2490^{HT} | 2800^{HT} |
| JACKPOT | 1920^{HT} | 2130^{HT} | 2300^{HT} |

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/m³ 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

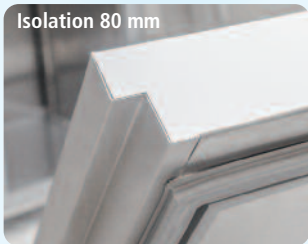
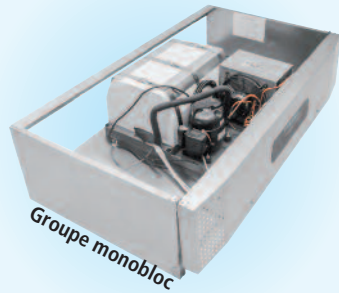
FROID NÉGATIF
-10° -22°C

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 | 700 litres | |
| Puissance / Poids | 170 W / 153 Kg | 570 W / 172 Kg |
| Dimensions (mm) | 720 x 850 x 2130 | |
| Code article | PAVN10W | PAVL10W |
| PRIX TARIF | 2490 € HT | 2970 € HT |
| JACKPOT | 2036 € HT | 2395 € HT |

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 | 1400 litres | |
| Puissance / Poids | 230 W / 250 Kg | 560 W / 256 Kg |
| Dimensions (mm) | 1440 x 850 x 2130 | |
| Code article | PAVN20W | PAVL20W |
| PRIX TARIF | 3330 € HT | 4270 € HT |
| JACKPOT | 2696 € HT | 3496 € HT |



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/m³ 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 |
| JACKPOT | 4669 € HT | 6269 € HT |

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 |
| JACKPOT | 2916 € HT |

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/m³ - 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

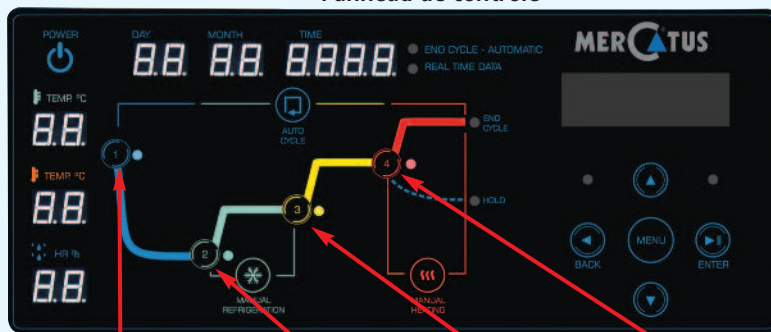


EURONORM
600x800
ou
600 x 400
C1-770

Panneau de contrôle



| 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 |
| JACKPOT | 5470 € HT |

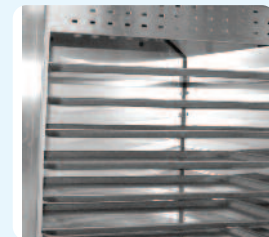


Refroidissement / Interruption Retardement Pré-fermentation Fermentation

| 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% |



Portes à fermeture automatique avec maintien automatique à 100°



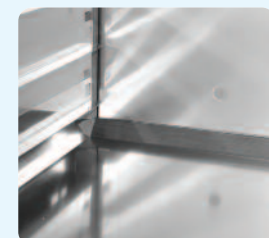
Rayonnage de 20 niveaux pour plaques de boulangerie 600x800 ou 400x600 mm



Joint de porte magnétiques étanches



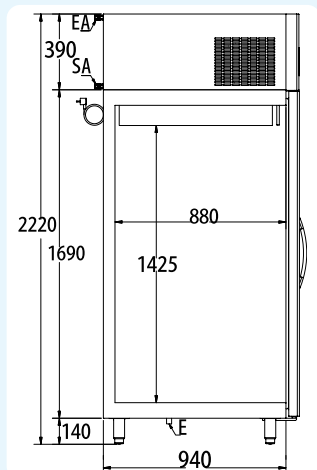
Orifice latéraux pour flux d'air indirecte



Découpe préformée angles 135° pour faciliter le nettoyage

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 | 1590 € HT | 1980 € HT |
| JACKPOT | 1340 € HT | 1670 € HT |



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 | 1800 € HT | 2260 € HT |
| | 1500 € HT | 1890 € HT |



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 | 2100 € HT | 2530 € HT |
| | 1770 € HT | 2120 € HT |



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 | 29 € | 24 € |
| KITGD2BI1A00 | Paire de glissières inox pour clayette snack 600 | 30 € | 26 € |

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



Version murale avec dossier de 100 mm de série



Version centrale sur demande

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 |
| PRIX TARIF | 1620 €HT | 2100 €HT |
| JACKPOT | 1350 €HT | 1760 €HT |



Contrôle électronique avec affichage digital ON/OFF



Intérieur acier inox et angles arrondis

1350 €
DRMG02P



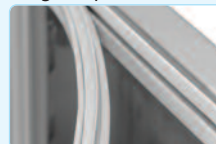
Desserte 3 portes murale négative ou positive

1530 €
DRMG03P

Kit 4 roulettes

Pieds inox réglables

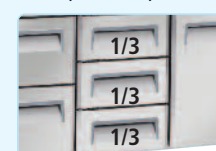
Joint de porte magnétique étanches



Desserte 4 portes murale

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 |
| PRIX TARIF | 2180 €HT | 2740 €HT |
| JACKPOT | 1820 €HT | 2280 €HT |



⚡ Desserte réfrigérée murale 700 - "Gastro GN1/1" 2, 3 & 4 Portes

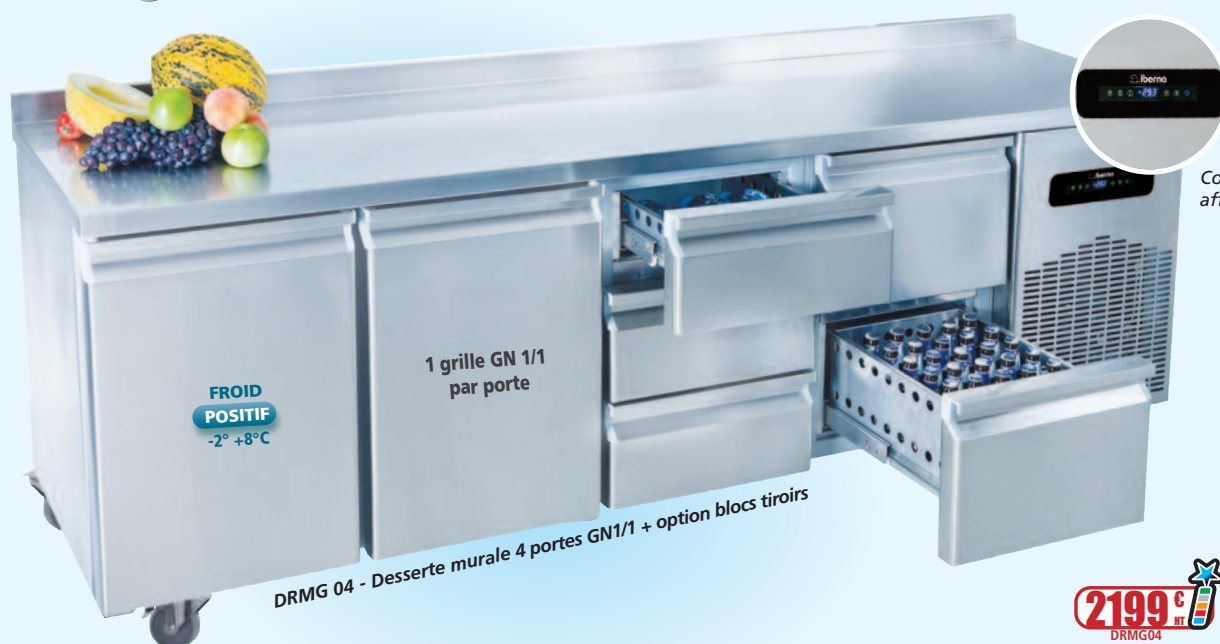
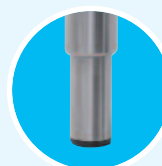
Desserte réfrigérée en acier inox Gastro norm 700 - 1 grille GN 1/1 (530 x 325 mm) par porte - 35 / 40 Kg / m³ d'isolation en polyuréthane sans CFC - Tableau de contrôle digital Dégivrage automatique - Système spécial d'évaporation de l'eau (Hot gas) - Livrée en série avec 4 roulettes dont 2 avec freins (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.



 **iberna**












Sur demande :
pieds inox réglables



Contrôle électronique affichage digital



| | | | | |
|--------|--|---|-------|-------|
| 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 |
| PRIX TARIF | 1820 € HT | 2120 € HT | 2690 € HT |
| JACKPOT | 1479 € HT | 1699 € HT | 2199 € HT |

Desserte réfrigérée murale - "Snack 600" 2, 3 & 4 portes



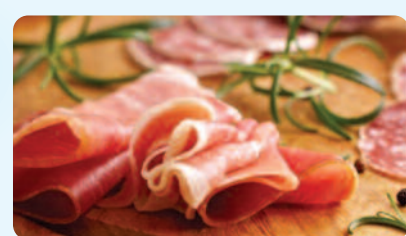
Desserte réfrigérée en acier inox compact Snack 600 - 1 grille 325 x 430 mm par porte - 35 / 40 Kg / m³ d'isolation en polyuréthane sans CFC - Tableau de contrôle digital
 Dégivrage automatique - Froid ventilé - Système spécial d'évaporation de l'eau (Hot gas) - Livrée en série avec 4 roulettes dont 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.



1419 € HT
DRMS02



1659 € HT
DRMS03



2099 € HT
DRMS04

| 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 |
| PRIX TARIF | 1760 € HT | 2020 € HT | 2600 € HT |
| JACKPOT | 1419 € HT | 1659 € HT | 2099 € HT |

| | | | |
|----------|---|---------|---------|
| 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 |
| PRIX TARIF | 1760 € HT |
| JACKPOT | 1460 € HT |



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 |
| 1980 € HT |
| 1660 € HT |



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 |
| 2390 € HT |
| 2040 € HT |



Version murale avec dossieret de 100 mm de série



Version centrale sur demande



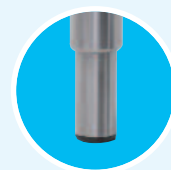
Groupe extractible



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 € |
| KITGD2B11A00 | 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 |
| PRIX TARIF | 1700 € HT |
| JACKPOT | 1440 € HT |



Contrôle électronique avec affichage digital ON/OFF



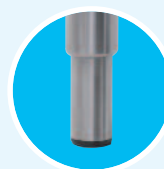
Desserte 3 portes murale Positive ou négative

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 |
| PRIX TARIF | 1960 € HT |
| JACKPOT | 1640 € HT |



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 |
| PRIX TARIF | 2290 € HT |
| JACKPOT | 1930 € HT |



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

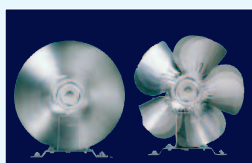
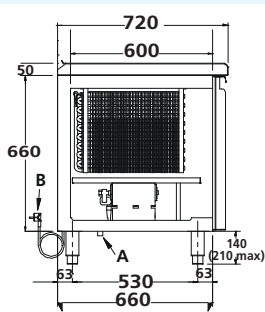
TP 3 G - 3 portes Euronorm 40 x 60 avec dessus granit

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/m³ - 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 |
| PRIX TARIF | 2480 € HT | 3070 € HT | 3710 € HT |
| JACKPOT | 2080 € HT | 2590 € HT | 3180 € HT |

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 |
| PRIX TARIF | 2600 € HT | 3280 € HT | 3990 € HT |
| | 2180 € HT | 2699 € HT | 3389 € HT |

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.



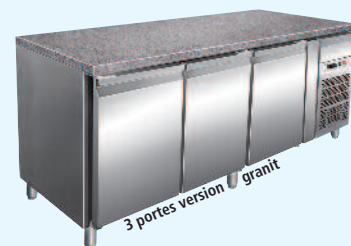
2 portes version inox



3 portes version inox



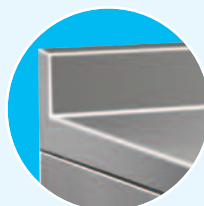
2 portes version granit



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 |
| JACKPOT | 1629 € HT | 1939 € HT |



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 |
| 2188 € HT | 2449 € HT |

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 | | | |





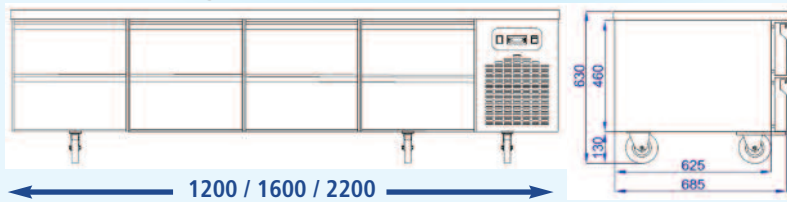
MEUBLE soubassement RÉFRIGÉRÉ 4, 6 ou 8 blocs tiroirs



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



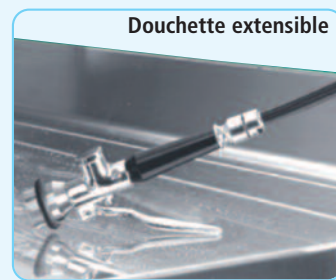
| MODÈLE | 4 TIROIRS | 6 TIROIRS | 8 TIROIRS |
|-------------------|------------------|------------------|------------------|
| Volume litres | 150 | 230 | 280 |
| Puissance / Fréon | 260 w / R134a | 320 W / R134a | 420 W / R134a |
| Dotation | 4 tiroirs GN | 6 tiroirs GN | 8 tiroirs GN |
| Dimensions (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 |
| JACKPOT | 2050 € HT | 2690 € HT | 3390 € HT |

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...



Plan de préparation inox et de découpe en polyéthylène



| 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 |
| JACKPOT | 5999 € HT |

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 |
| JACKPOT | 499 € HT | 699 € HT | 899 € HT |
| 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 |
| JACKPOT | 358 € HT |

Clayette pour RC85 (Dim. : 410x353 mm) CLAYRC85 24 € 20 €



44



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



QBG200 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 |
| JACKPOT | 1739 € HT | 2199 € HT | 2635 € HT |

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 | | |



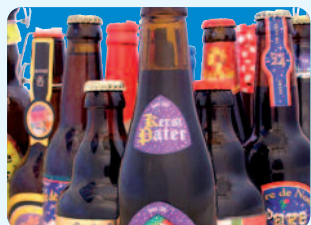
VERSION PORTES VITRÉES 2, 3 ou 4 portes

| 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 |
| JACKPOT | 1979 € HT | 2529 € HT | 3049 € HT |



QBG200 - 2 portes vitrées

1979€ HT
QB200



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**



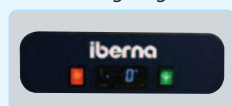
OPTION

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 |
| PRIX TARIF | 2390€ HT | 2740€ HT | 3100€ HT |
| JACKPOT | 1890€ HT | 2140€ HT | 2450€ HT |

| | | | |
|-----------------------------|------|--------|--------|
| 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 |
| JACKPOT | 949 € HT | 1249 € HT |



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

1079€ HT
CRS 90A



3 portes GN 1/1 + 8 bacs (non inclus) x GN 1/6

1500€ HT
CRS 93A

| 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 |
| JACKPOT | 1079 € HT | 1500 € HT |

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 |
| JACKPOT | 939 € HT | 1250 € HT |

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 |
| JACKPOT | 1229 € HT | 1529 € HT |

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 | 1190 € HT | 1710 € HT |
| JACKPOT | 1029 € HT | 1469 € HT |

1469 € HT
CRP 93A

5 bacs x GN 1/6 (option)



8 bacs x GN 1/6 (option) profondeur 150 mm

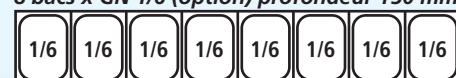


Table à pizzas réfrigérée GN 1/1 - Plan granit & kit réfrigéré inclus



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 | 2410 € HT |
| JACKPOT | 2099 € HT |

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.



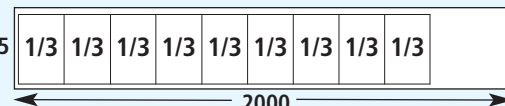
NOUVEAU DESIGN

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

2690 € HT
 QZ26 + VRX2038

| 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 |
| JACKPOT | 2160 € HT | 2610 € HT | 2690 € HT |

| | | | |
|---------|--|----------|----------|
| 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 |





Desserte réfrigérée (-2° +8°C) + Snacking System



Desserte en acier inox - Capacité 2 portes GN 1/1 - Isolation en polyuréthane 35 / 40 Kg/m³ 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



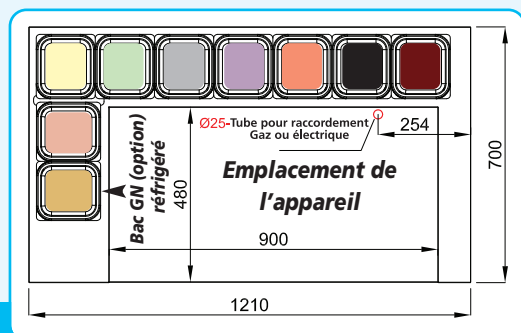
Pasta System

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 |
| JACKPOT | 2080€ HT |

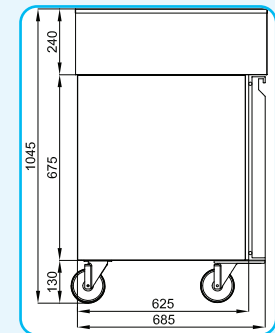
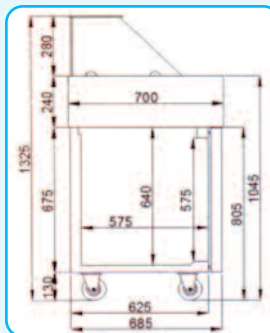


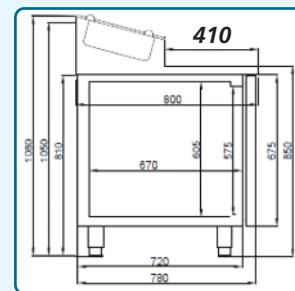
Table Pizza Salad'Bar réfrigérée 2 & 3 portes Euronorm 40 x 60



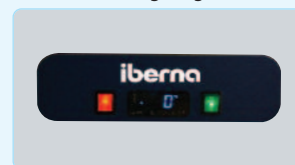
Table-Saladette Pizza réfrigérée en acier Inox avec un compartiment de bacs Gastro supérieur réfrigérés avec un système de serpentins muni de couvercle inox rabattable pour fin de service et un plan de travail en marbre d'une largeur de 410 mm - Existe en 2 ou 3 portes Euronorm 40 x 60 - Isolation en 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...

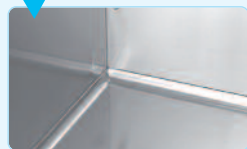
iberna



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 |
| PRIX TARIF | 2340 € HT | 2970 € HT |
| JACKPOT | 1840 € HT | 2340 € HT |

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 |

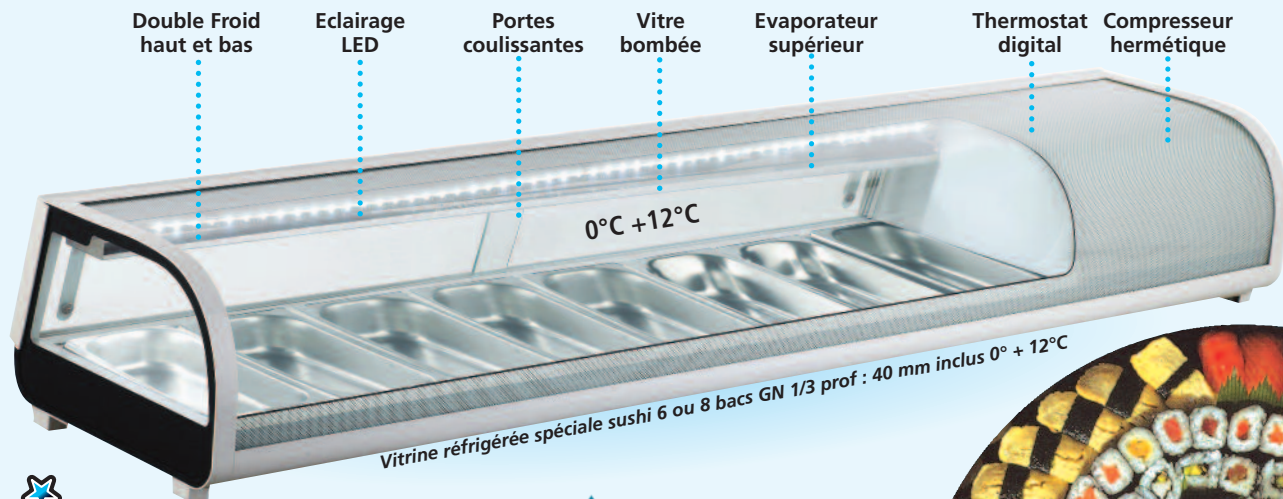




Vitrine réfrigérée SPÉCIAL "SUSHI" DOUBLE FROID 0° + 12°C



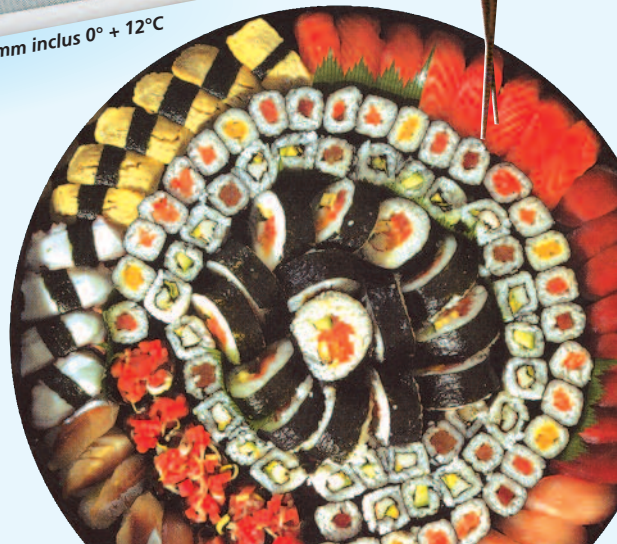
Très belle présentation avec vitre bombée - 6 ou 8 bacs Gastro Norm 1/3 profondeur 40 mm inclus - Isolation en polyuréthane 20 mm - Densité 40Kg/m³ - Régulation de la température par un thermostat électronique avec affichage digital - Compresseur hermétique - Température 0 +12°C - Fréon R600a - Dégivrage 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 | 1420 € HT | 1490 € HT |
| JACKPOT | 1199 € HT | 1236 € HT |



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

1399€ HT
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 | 1490 € HT | 1690 € HT |
| JACKPOT | 1269 € HT | 1399 € HT |

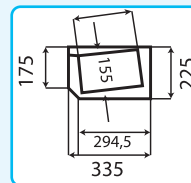
Kit réfrigéré vitré "Gastro Line" POUR BACS GN 1/4 & GN 1/3



10 MODÈLES STANDARD + 10 MODÈLES SUR DEMANDE (1033, 1333, 1933, 2233 - 1038, 1338, 1638, 1938, 2238, 2538)

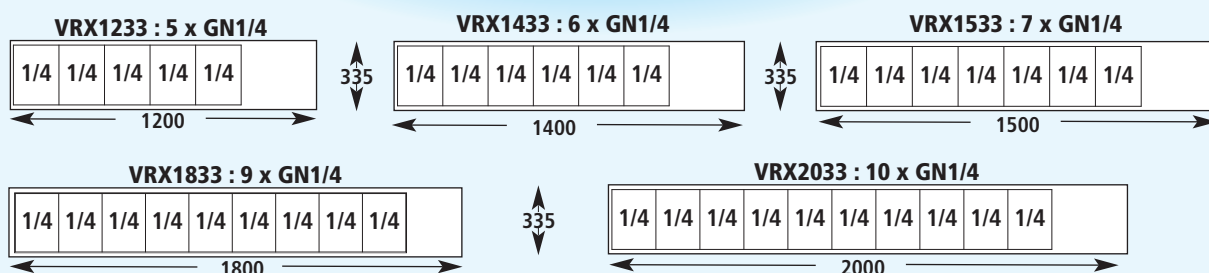
Kit Vitrine réfrigéré en acier inox - Pour bacs gastronorm (non fournis) 1/4 ou 1/3 prof. 150 mm maxi - Isolation 45 mm en polyuréthane expansé - Réfrigération statique - Dégivrage automatique - Evaporation automatique de l'eau de condensation - Temp./Humidité max. de l'ambiance : +33°C - 60%/HR - Thermostat 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

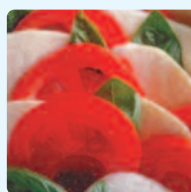
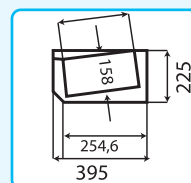


BAC GN 1/4
Prof. 150 mm

Code article BA14150
~~19 € HT~~
15 € HT

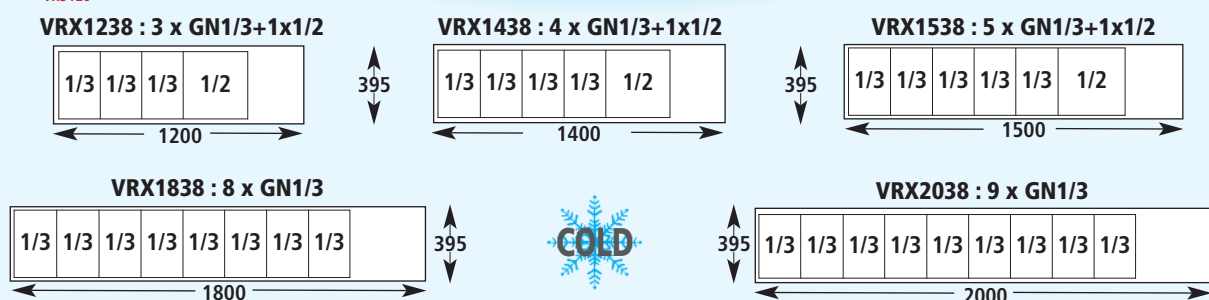


Kit réfrigéré vitré : Version Bacs GN 1/3 - Série VRX38



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 | 610 € HT | 499 € HT | VR 3120 | VRX1238 | 3 x GN 1/3+1x1/2 | 1200 x 385 x 435 | 35 Kg | 640 € HT | 533 € HT |
| VR 4140 | VRX1433 | 6 x GN 1/4 | 1400 x 335 x 435 | 35 Kg | 640 € HT | 536 € HT | VR 3140 | VRX1438 | 4 x GN 1/3+1x1/2 | 1400 x 385 x 435 | 38 Kg | 690 € HT | 579 € HT |
| VR 4150 | VRX1533 | 7 x GN 1/4 | 1500 x 335 x 435 | 36 Kg | 690 € HT | 569 € HT | VR 3150 | VRX1538 | 5 x GN 1/3+1x1/2 | 1500 x 385 x 435 | 42 Kg | 740 € HT | 619 € HT |
| VR 4180 | VRX1833 | 9 x GN 1/4 | 1800 x 335 x 435 | 39 Kg | 760 € HT | 630 € HT | VR 3180 | VRX1838 | 8 x GN 1/3 | 1800 x 385 x 435 | 45 Kg | 800 € HT | 660 € HT |
| VR 4200 | VRX2033 | 10 x GN 1/4 | 2000 x 335 x 435 | 42 Kg | 800 € HT | 667 € HT | VR 3200 | VRX2038 | 9 x GN 1/3 | 2000 x 385 x 435 | 48 Kg | 860 € HT | 719 € HT |

Bacs gastro tous modèles voir page 48



Cuve réfrigérée encastrable "statique" ou ventilée 2,3,4 & 5 GN1/1



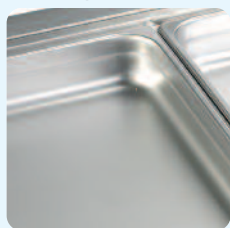
Cuve de refroidissement encastrable idéal pour buffet, self, vente à emporter, service en salle - Carrosserie en acier INOX 304 - Compatible pour bacs Gastro norm GN1/1 (non fournis) - Refroidissement statique ou ventilé voir ci-dessous - Thermostat électronique - Affichage digital - Dégivrage automatique - 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 | 1240 € HT | 1340 € HT | 1490 € HT | 1630 € HT |
| JACKPOT | 1070 € HT | 1170 € HT | 1280 € HT | 1390 € HT |

| 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 | 1350 € HT | 1480 € HT | 1650 € HT | 1890 € HT |
| JACKPOT | 1167 € HT | 1277 € HT | 1427 € HT | 1632 € HT |



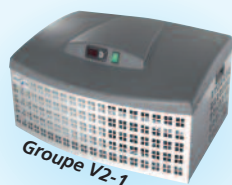
Chambre de refroidissement de fûts / cageots AVEC GROUPE RÉFRIGÉRANT



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.



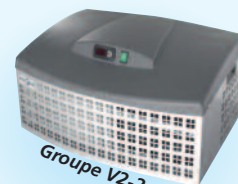
Groupe réfrigéré supérieur
V2-1 pour chambres V1-2x1, V1-2x2 & V1-3x1
V2-2 pour chambres V1-3x2, V1-4x1 & V1-4x2



Groupe V2-1



Chambre démontable



Groupe V2-2

728 € HT
V2-1

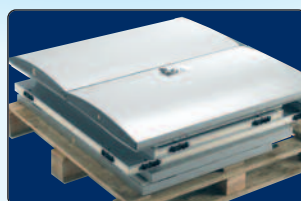
769 € HT
V2-2

| 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 | 890 € HT |
| JACKPOT | 728 € HT |

Température +2°+8°C
Fréon R134a



1099 € HT
V1-4X1



Panneaux Epaisseur 40 mm



| Groupe réfrigérant Monobloc V2-2 |
|----------------------------------|
| +2° +8°C |
| 675 x 495 x 305 |
| 10402002 |
| 940 € HT |
| 769 € HT |

| 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 |
|---|-------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------|
| Chambre de refroidissement de fûts (6 modèles) | | | | | | |
| | 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 | 890 € HT | 1030 € HT | 1140 € HT | 1298 € HT | 1360 € HT | 1566 € HT |
| JACKPOT | 722 € HT | 839 € HT | 938 € HT | 1058 € HT | 1099 € HT | 1284 € HT |

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 |
| JACKPOT | 2370 HT | 2990 HT | 4350 HT | 5550 HT | 6990 HT |

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 |
| JACKPOT | 2980 HT | 3984 HT |





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

Ensemble complet :
chambre de stockage
+ unité de refroidissement



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 |
| JACKPOT | 2399 € HT |



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 | JACKPOT |
|----------------|---|--------------|----------------------|-----|------------------|------------------|
| 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 |
| TOTAL | | | | | 2490 € HT | 1992 € HT |
| 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 |
| TOTAL | | | | | 3570 € HT | 2856 € HT |

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 m³) - 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"

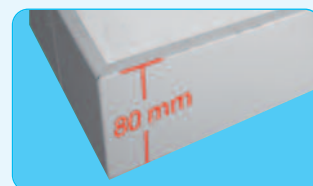


Design, conception, fiabilité

Quality Land **MERCATUS**



Contrôle électronique programmable



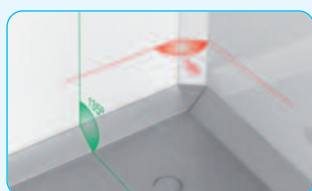
Isolation écologique de 80 mm d'épaisseur



Plancher en acier inoxydable antidérapant à angles arrondis



Soupape de sûreté de pression Chauffée



Angles préformés 135° pour faciliter le nettoyage

2840€ HT
10712001

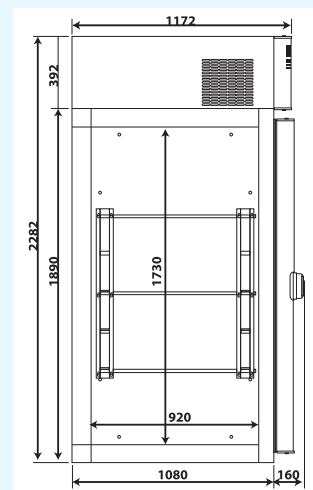
Panneaux en acier prélaqué, avec revêtement anti-corrosion apte au contact alimentaire Isolation en polyuréthane écologique avec zéro ODP et zéro GWP Porte à fermeture automatique avec maintien de la position ouverte à 100° Porte pivotante réversible avec charnières renforcées - Poignée ergonomique, 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.



Trois étagères / grilles en acier inox d'une grande solidité



| 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 |
| PRIX TARIF | 3450 € HT | 3990 € HT |
| JACKPOT | 2840 € HT | 3299 € 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



MERCATUS ingenious cooling



Chambre froide complète : livrée en 3 colis



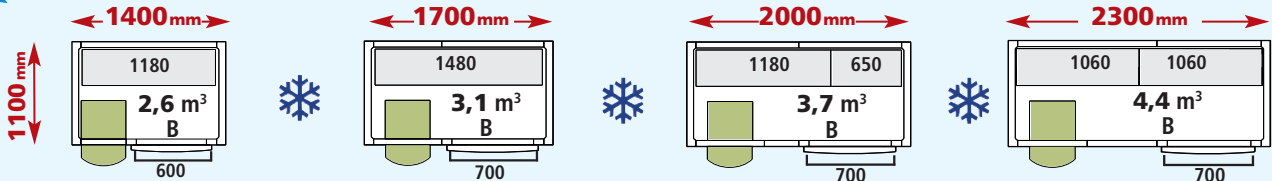
Porte avec serrure + sécurité

Prévoir toutes expéditions des chambres froides uniquement en "affrètement"

Profondeur

Capacité / M³

Dim. porte mm



| CHAMBRE FROIDE P | Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------------|--------------|------|---------|
| Groupe réfrigéré P | CFP 1411 | 2300 | 1950 |
| Rayonnage | 10802001 | 2040 | 1729 |
| | RC1180 | 385 | 278 |

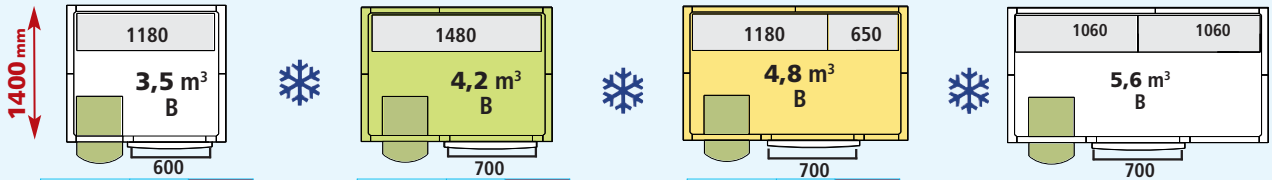
| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|------|---------|
| CFP 1711 | 2640 | 2245 |
| 10802002 | 2040 | 1729 |
| RC1480 | 420 | 320 |

| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|------|---------|
| CFP 2011 | 2990 | 2529 |
| 10802002 | 2040 | 1729 |
| RC118RCO65 | 691 | 511 |

| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|------|---------|
| CFP 2311 | 3190 | 2699 |
| 10802002 | 2040 | 1729 |
| RC106RCO106 | 736 | 562 |

Capacité / M³

Dim. porte mm



| CHAMBRE FROIDE P | Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------------|--------------|------|---------|
| Groupe réfrigéré P | CFP 1414 | 2640 | 2236 |
| Rayonnage | 10802001 | 2040 | 1729 |
| | RC1180 | 385 | 278 |

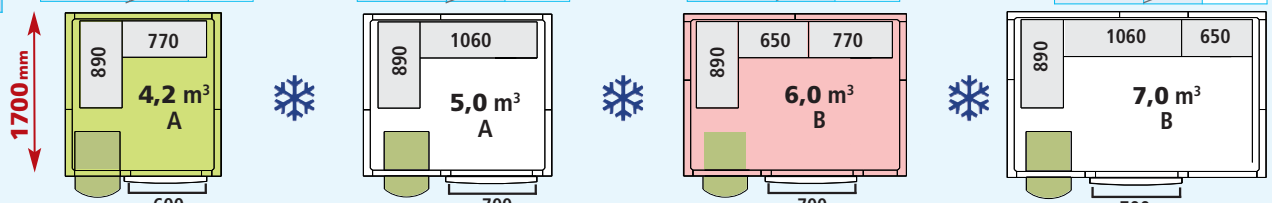
| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|------|---------|
| CFP 1714 | 2990 | 2559 |
| 10802002 | 2040 | 1729 |
| RC1480 | 420 | 320 |

| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|------|---------|
| CFP 2014 | 3290 | 2799 |
| 10802002 | 2040 | 1729 |
| RC118RCO65 | 691 | 511 |

| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|------|---------|
| CFP 2314 | 3620 | 3099 |
| 10802004 | 2290 | 1959 |
| RC106RCO106 | 946 | 722 |

Capacité / M³

Dim. porte mm



| CHAMBRE FROIDE P | Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------------|--------------|------|---------|
| Groupe réfrigéré P | CFP 1417 | 2990 | 2559 |
| Rayonnage | 10802001 | 2040 | 1729 |
| | RC89RCO77 | 656 | 490 |

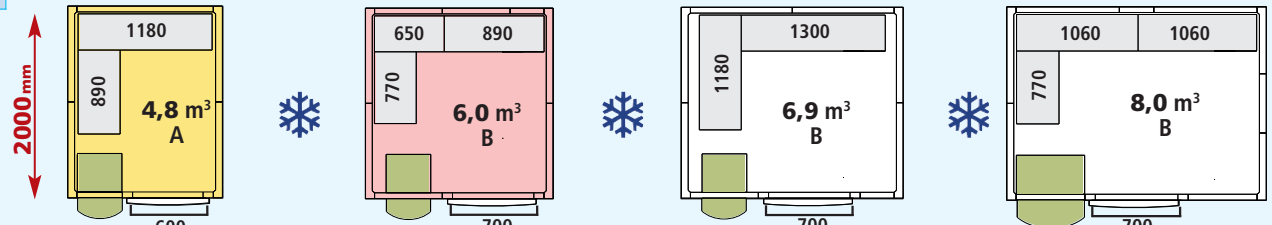
| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|------|---------|
| CFP 1717 | 3290 | 2799 |
| 10802002 | 2040 | 1729 |
| RC89RCO106 | 696 | 533 |

| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|------|---------|
| CFP 2017 | 3690 | 3099 |
| 10802004 | 2290 | 1959 |
| RC89RCO65/77 | 906 | 679 |

| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|------|---------|
| CFP 2317 | 4100 | 3470 |
| 10802004 | 2290 | 1959 |
| RC89RCO10665 | 946 | 722 |

Capacité / M³

Dim. porte mm



| CHAMBRE FROIDE P | Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------------|--------------|------|---------|
| Groupe réfrigéré P | CFP 1420 | 3290 | 2799 |
| Rayonnage | 10802001 | 2040 | 1729 |
| | RC89RCO118 | 711 | 543 |

| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|------|---------|
| CFP 1720 | 3690 | 3099 |
| 10802004 | 2290 | 1959 |
| RC7RCO65/89 | 896 | 681 |

| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|------|---------|
| CFP 2020 | 3960 | 3388 |
| 10802004 | 2290 | 1959 |
| RC118RCO130 | 821 | 632 |

| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|------|---------|
| CFP 2320 | 4480 | 3799 |
| 10802005 | 2590 | 2199 |
| RC7RCO106106 | 986 | 771 |

Chambre froide complète démontable négative -18°-23°C

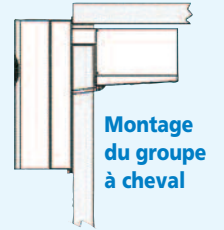


EPAISSEUR PANNEAUX 100 mm - HAUTEUR 2150 mm

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 ³ | | |
| MGM1053153F | 2270 | 1860 |
| Pour volume de 7,5 à 9,5 m ³ | | |
| MGM10602F | 2470 | 1980 |

| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------------------------------|------|---------|
| Pour volume de 2 à 7 m ³ | | |
| BGM117522F | 2940 | 2360 |
| Pour volume de 7 à 10 m ³ | | |
| BGM21802F | 3480 | 2750 |

MERCATUS

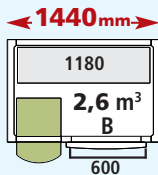
Profondeur

Capacité / M³

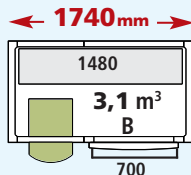


Dim. porte mm

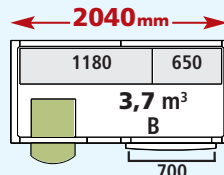
1140 mm



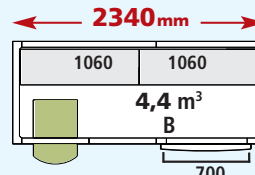
| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|--------|---------|
| CFN 1411 | 2520 | 2140 |
| 1803001 | 2690 | 2290 |
| Rayonnage | RC1180 | 385 278 |



| 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 |



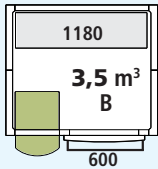
| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|-------------|---------|
| CFN 2311 | 3440 | 2999 |
| 1803002 | 2690 | 2290 |
| Rayonnage | RC106RCO106 | 736 562 |

Capacité / M³

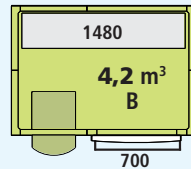


Dim. porte mm

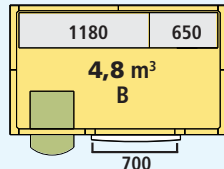
1440 mm



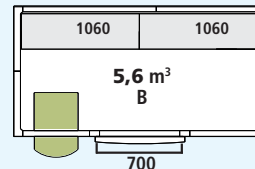
| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|--------|---------|
| CFN 1414 | 2900 | 2490 |
| 1803001 | 2690 | 2290 |
| Rayonnage | RC1180 | 385 278 |



| 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 |



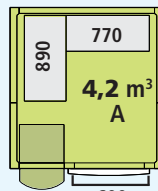
| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|-------------|---------|
| CFN 2314 | 3960 | 3490 |
| 1803004 | 3290 | 2770 |
| Rayonnage | RC106RCO106 | 946 722 |

Capacité / M³

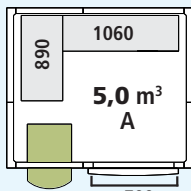


Dim. porte mm

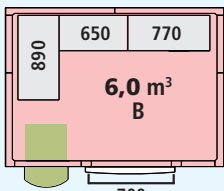
1740 mm



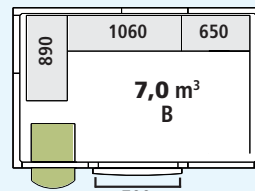
| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|-----------|---------|
| CFN 1417 | 3290 | 2799 |
| 1803001 | 2690 | 2290 |
| Rayonnage | RC89RCO77 | 656 490 |



| 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 |



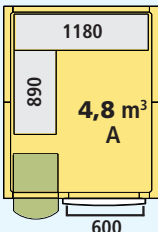
| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|--------------|---------|
| CFN 2317 | 4390 | 3790 |
| 1803004 | 3290 | 2770 |
| Rayonnage | RC89RCO10665 | 946 722 |

Capacité / M³

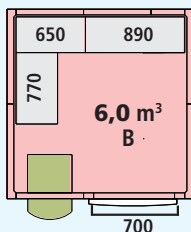


Dim. porte mm

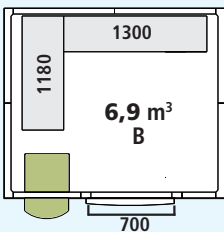
2040 mm



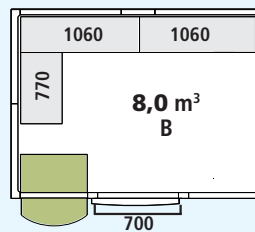
| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|------------|---------|
| CFN 1420 | 3590 | 3090 |
| 1803001 | 2690 | 2290 |
| Rayonnage | RC89RCO118 | 711 543 |



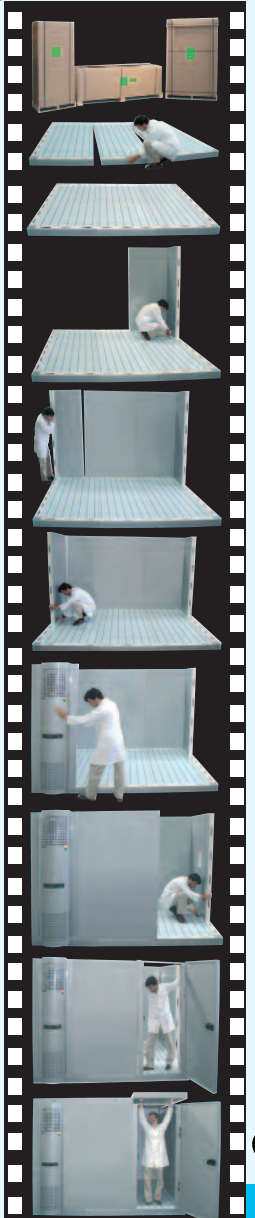
| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|--------------|---------|
| CFN 1720 | 3990 | 3440 |
| 1803004 | 3290 | 2770 |
| Rayonnage | RC77RCO65/89 | 896 681 |



| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|-------------|---------|
| CFN 2020 | 4380 | 3730 |
| 1803004 | 3290 | 2770 |
| Rayonnage | RC118RCO130 | 821 632 |

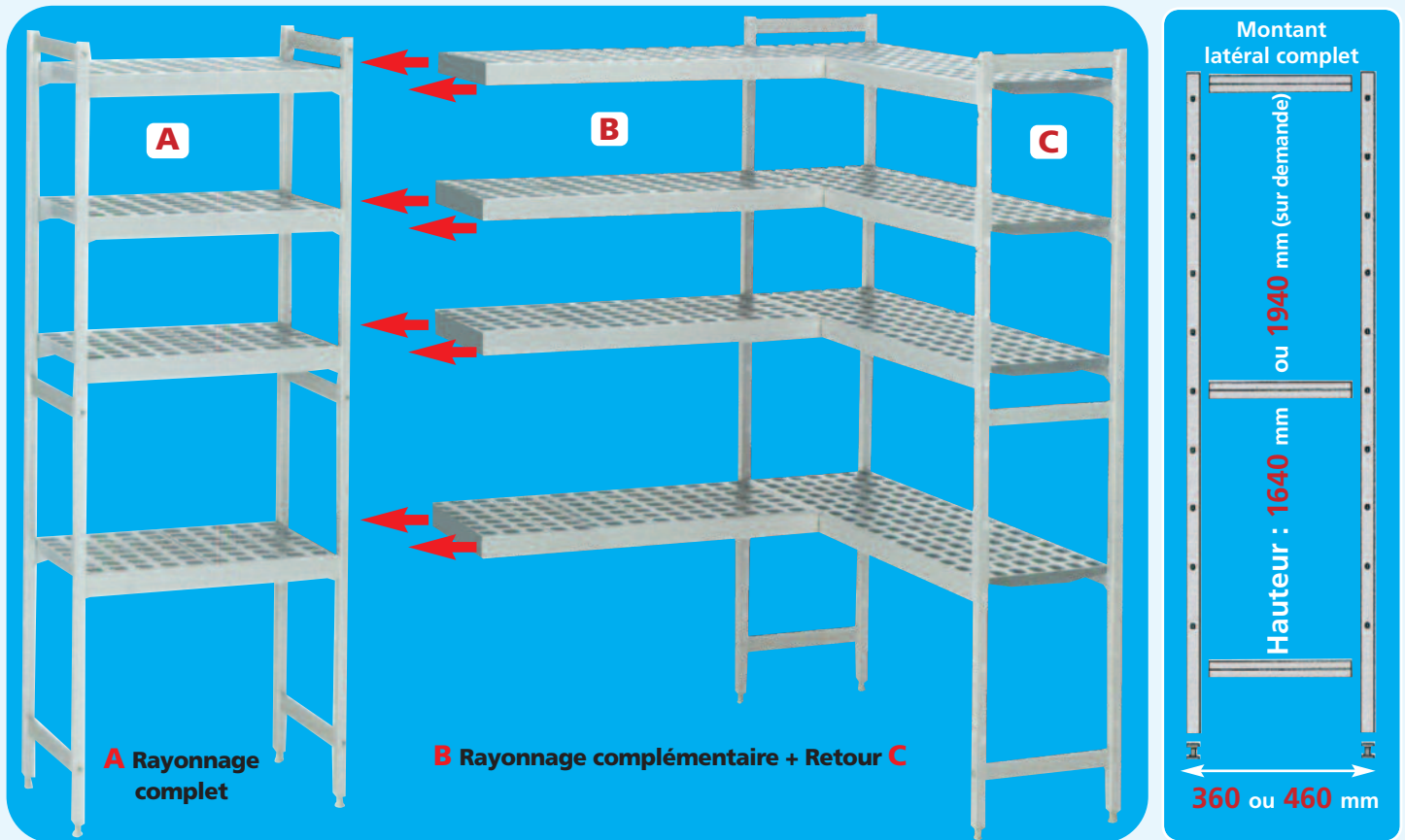


| Code article | € HT | JACKPOT |
|--------------|---------------|---------|
| CFN 2320 | 4800 | 4180 |
| 1803005 | 3600 | 3100 |
| Rayonnage | RC77RCO106106 | 986 771 |





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

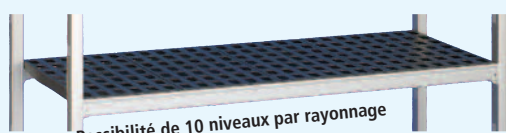
| Longueur | Code | HT € | Promo |
|----------|-----------|------|-------|
| 650 mm | RCO064620 | 290 | 222 |
| 770 mm | RCO074620 | 315 | 239 |
| 890 mm | RCO084620 | 339 | 256 |
| 940 mm | RCO094620 | 358 | 269 |
| 1060 mm | RCO104620 | 370 | 280 |
| 1180 mm | RCO114620 | 390 | 290 |
| 1300 mm | RCO134620 | 412 | 310 |
| 1480 mm | RCO144620 | 440 | 330 |
| 1600 mm | RCO164620 | 470 | 350 |

Etagère SUPPLÉMENTAIRE

Profondeur 460 mm

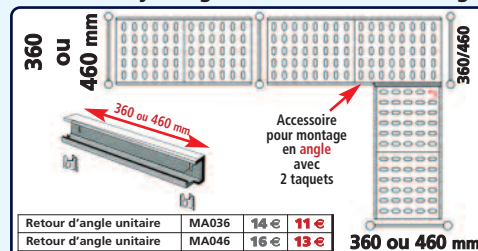
| Longueur | Code article | HT € | Promo |
|----------|--------------|------|-------|
| 650 mm | ET6546 | 36 | 27 |
| 770 mm | ET7746 | 42 | 33 |
| 890 mm | ET8946 | 48 | 36 |
| 940 mm | ET9446 | 53 | 39 |
| 1060 mm | ET10646 | 57 | 42 |
| 1180 mm | ET11846 | 64 | 49 |
| 1300 mm | ET13046 | 70 | 54 |
| 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

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 fixe linéaire(s) en L (l) en U (u)

36 références de rayonnage

Plusieurs centaines de combinaisons possibles

9 longueurs standard :
650, 770, 890, 940, 1060, 1180, 1300, 1480 et 1600 mm

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 | | | | Rayonnage complémentaire... | | | |
|-------------------------------------|------------|------|-------|-----------------------------|------------|------|-------|
| 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 en angle...



Voir page précédente **B**

Rayonnage complet



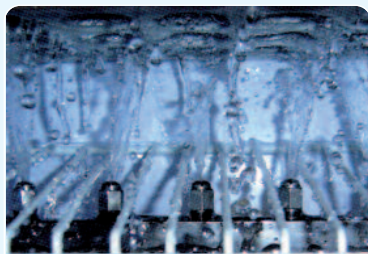
Capacité charge : 125 Kg par mètre linéaire

| Rayonnage complet : Hauteur 1940 mm | | | | Rayonnage en angle... | | | |
|-------------------------------------|------------|------|-------|-----------------------|------------|------|-------|
| 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 |

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



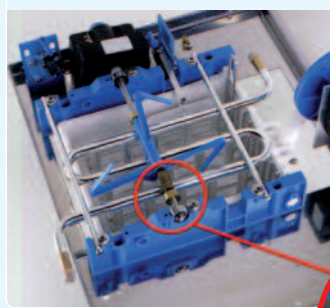
ECP 105 A ou W

2629 € HT
ECP 105

- Série ECP système à projection d'eau
- Réserve de stockage en ABS alimentaire
Totalelement 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

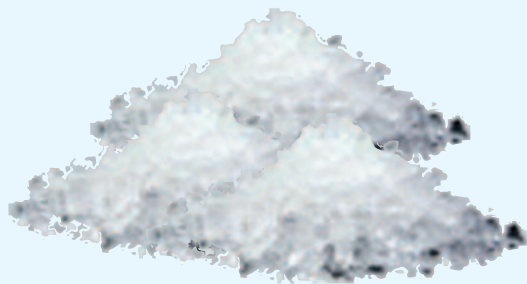


**Pieds inox
réglables**



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 préconisés
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 | 2430€ HT | 3000€ HT |
| JACKPOT | 1999€ HT | 2579€ HT |

- 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 | 2860€ HT | 3570€ HT |
| JACKPOT | 2499€ HT | 3060€ HT |



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 | 4270€ HT | 4950€ HT |
| JACKPOT | 3690€ HT | 4199€ HT |

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[€]
VFFA 360

2369[€]
VFRG 360

2369[€]
VFR1 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 | 2700 € HT | 2700 € HT | 2700 € HT |
| JACKPOT | 2249 € HT | 2249 € HT | 2249 € HT |

| 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 |
| VFR1 360 | VFRG 360 | VFRA 360 |
| 2880 € HT | 2880 € HT | 2880 € HT |
| 2369 € HT | 2369 € HT | 2369 € HT |



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



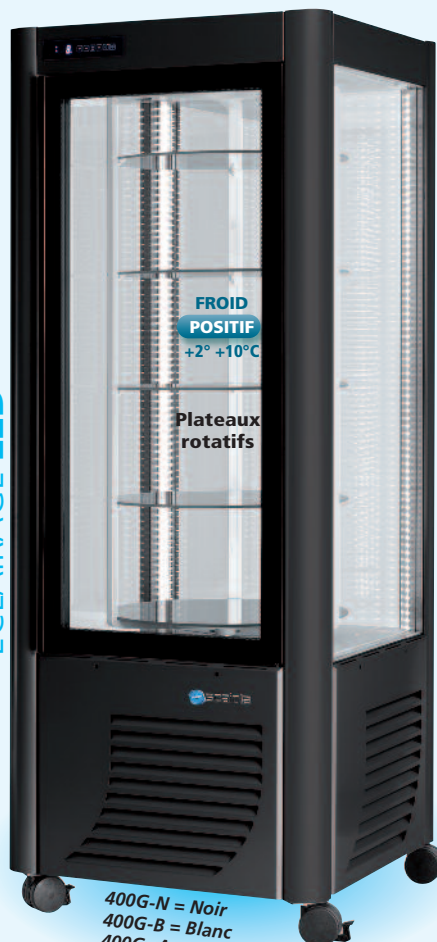
Argent
2739^{€ HT}
400F (B, N, ou A)

Rotatif positif (+2 +10°C)

Présentation : 3 couleurs au choix

Noir Blanc Argent

À préciser lors de la commande



Noir Blanc
2820^{€ HT}
400G (B, N, ou A)

Fixe négatif (-5 -20°C)

Présentation : 3 couleurs au choix

Noir Blanc Argent

À préciser lors de la commande



Noir Blanc 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 |
| JACKPOT | 2739 € HT |



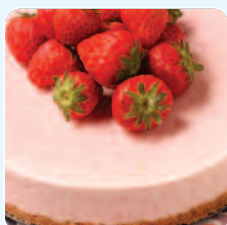
Option coloris RAL
450^{€ HT} 375^{€ HT}

| 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 |
| | 2820 € HT |



| 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 |
| | 2980 € HT |

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

SCAIOA

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 |
| JACKPOT | 3210 € HT |

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 |
| JACKPOT | 3670 € HT |



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

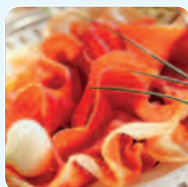


Positif (+2 +10°C)

Positif (+2 +10°C)

Négatif (-5 -20°C)

| MODÈLE | 800 F | FIXE/FIXE |
|-------------------|---|-----------|
| Température | +2° +10°C | |
| Version | FIXE/FIXE RÉGLABLES | |
| 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 | 4030 € HT | |
| JACKPOT | 3450 € HT | |



| MODÈLE | 800 G | FIXE/ROTATIVE |
|-------------------|---|---------------|
| Température | +2° +10°C | |
| Version | FIXE & ROTATIVE | |
| 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 | 4100 € HT | |
| JACKPOT | 3530 € HT | |



| MODÈLE | 800 BT | FIXE/FIXE |
|-------------------|--|-----------|
| Température | -5° -20°C | |
| Version | FIXE/FIXE | |
| 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 | 4470 € HT | |
| JACKPOT | 3830 € HT | |

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 | 3820 € HT |
| JACKPOT | 3279 € HT |



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) |
| 4280 € HT | 4980 € HT |
| 3670 € HT | 4270 € HT |



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

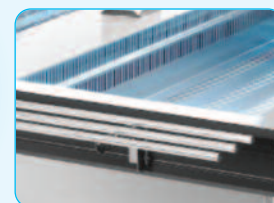
5560 € HT
BC2000

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 |
| JACKPOT | 5160 € HT | 5560 € HT |

Bacs gastro tous modèles voir page 48

Buffet réfrigéré "rond" central mobile isola



Partie supérieure colorie 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

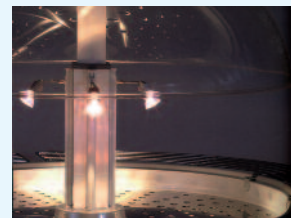
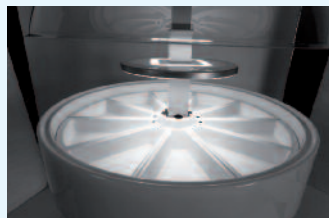
4280 € HT
BIB1000



ISOLA + kit tablette

4755 € HT
BIB1000

Livré en série avec 10 barquettes plastique triangulaires ou 4 plaques inox perforées (à préciser à la commande)

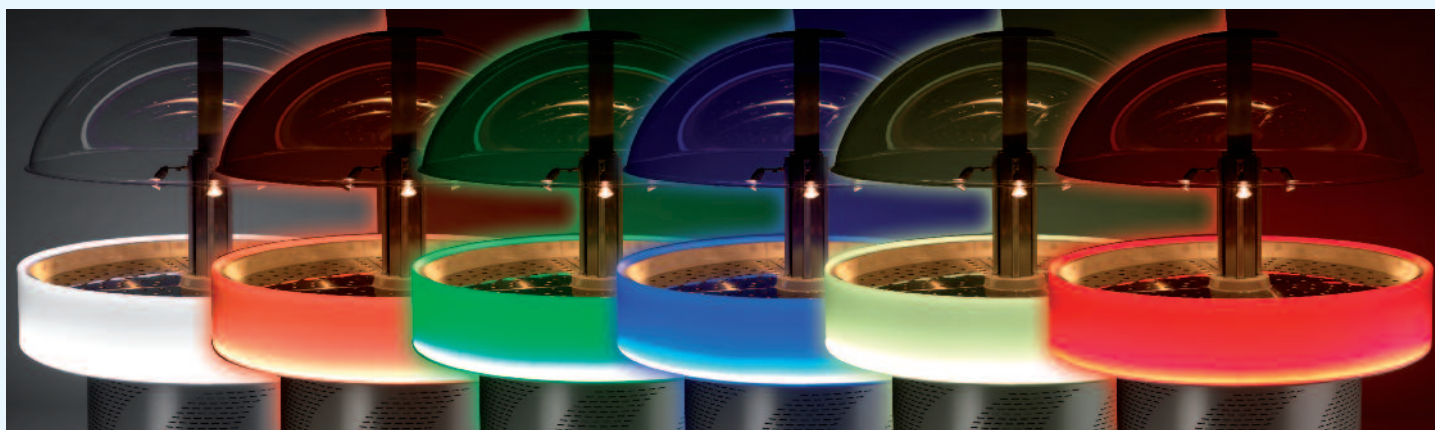


| MODÈLE | ISOLA | ISOLA+TABLETTES | ISOLA ARCOBALENO | ISOLA ARCOBALENO+TABLETTES |
|-----------------|--------------------|--------------------|--------------------|----------------------------|
| Dimensions (mm) | 1280 x 1280 x 1680 | 1720 x 1720 x 1680 | 1280 x 1280 x 1680 | 1720 x 1720 x 1680 |
| Code article | BI1000 | BIB1000 | BI2000 | BIB2000 |
| PRIX TARIF | 4990 € HT | 5550 € HT | 6100 € HT | 6580 € HT |
| JACKPOT | 4280 € HT | 4755 € HT | 5190 € HT | 5650 € HT |



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



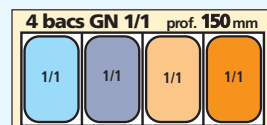
1 seul buffet pour 2 usages

Version bacs gastro réfrigéré +2 +10°C et version chauffant +20 + 90°C

Eclairage LED



2799 € HT
SB 40 M

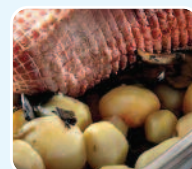
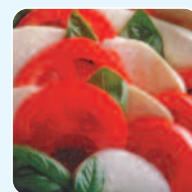
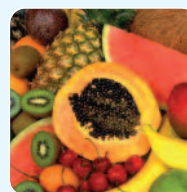
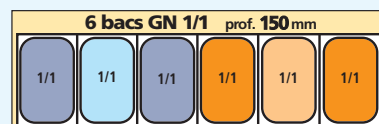


BUFFET : VERSION MIXTE

| 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 | 3300 € HT | 4200 € HT |
| JACKPOT | 2799 € HT | 3599 € HT |



3599 € HT
SB 60 M RO



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.
Bacs gastro tous modèles voir page 48

- 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 | 2940 € HT | 3700 € HT |
| JACKPOT | 2479 € HT | 3199 € HT |

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

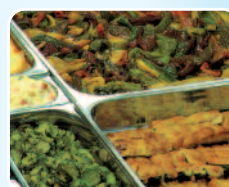


Laqué blanc



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 | 2800 € HT | 3500 € HT |
| JACKPOT | 2379 € HT | 2989 € HT |





Buffet mural 3 versions réfrigéré, mixte, chauffant 4 GN 1/1



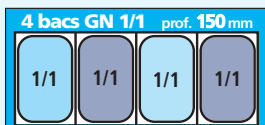
Structure en bois massif coloris wengué en standard & sur demande version chêne clair ou acajou - Soubassement pour le stockage d'assiettes et couverts - Potences en inox brossé Toit avec un système astucieux de retenue amovible pare-haleine sous éclairage LED horizontal - Tablette de service en façade - 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...



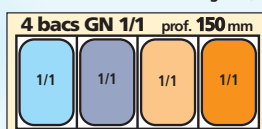
2799€ HT
SBM 40 F



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"



Eclairage LED



3099€ HT
SBM 40 M

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...



2679€ HT
SBM 40 C



| 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 |
| JACKPOT | 2799 € HT | 2679 € HT | 3099 € HT |

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



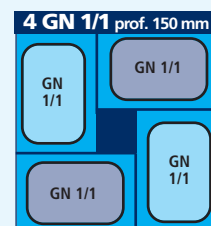
Eclairage LED



| 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 | 3200 € HT | 4100 € HT |
| JACKPOT | 2699 € HT | 3489 € HT |

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

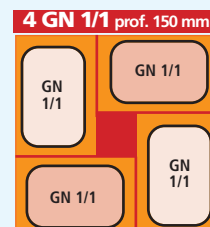
Buffet "Ilôt" chauffant
Présentation Wengué (standard)

| 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 | 3040 € HT |
| JACKPOT | 2599 € HT |

Sur demande



Chêne clair



Laqué blanc





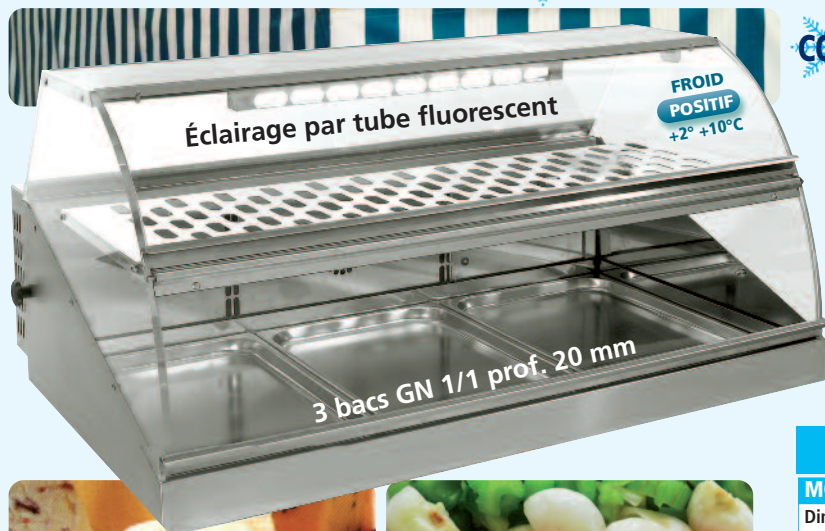
Vitrine de marché panoramique froide/chaude/neutre



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



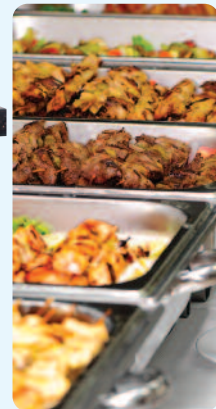
| Vitrine complète | | | |
|----------------------|----------------------|----------------------|---------------------|
| MODÈLE | Réfrigérée | Chauffant | Neutre |
| Dim. L x P x H mm | 1000 x 720 x 475 | 1000 x 720 x 475 | 1000 x 570 x 475 |
| Dim. bloc de vitrine | 1000 x 600 x 400 | 1000 x 600 x 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 |
| JACKPOT | 1576 € HT | 1299 € HT | 859 € HT |

| | | | | |
|-------------|---|--------------------------|-------|-------|
| 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/m³ 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.



4 roulettes dont 2 avec frein Pieds fixes (option)



| 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 |
| JACKPOT | 1930 € HT | 2545 € HT |



| 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 |
| JACKPOT | 2380 € HT | 3180 € HT |

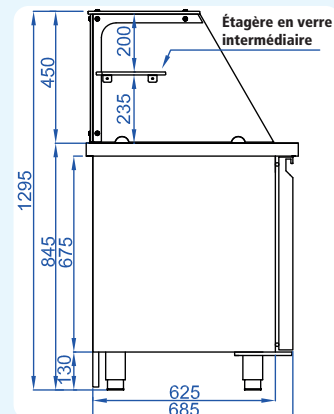
Supplément pour façade habillage bois coloris à préciser
La profondeur 700 mm du meuble ne tient pas compte de l'épaisseur de l'habillage bois qui est de 100 mm

| | | |
|-------------------------------------|----------|----------|
| 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 |
| JACKPOT | 1920 € HT | 2380 € HT |



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...

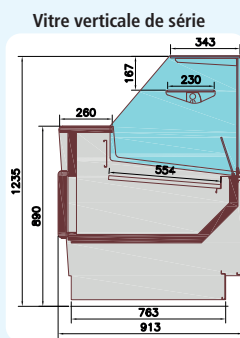


Vitrine réfrigérée EUROMINI III LUXE glace verticale ouvrante coloris standard noir

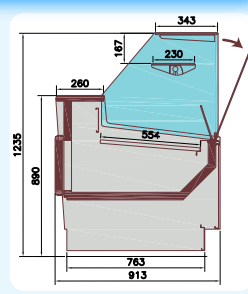
NOUVEAU

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 ² | 0,99 m ² | 1,19 m ² | 1,57 m ² | 1,98 m ² |
| 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 |
| PRIX TARIF | 2400 € HT | 2620 € HT | 2800 € HT | 3350 € HT | 3800 € HT |
| JACKPOT | 2080 € HT | 2249 € HT | 2380 € HT | 2860 € HT | 3240 € HT |



Réserve 1, 2 et 3 portes réfrigérée incorporé avec évaporateur



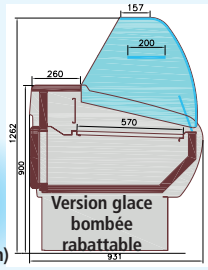
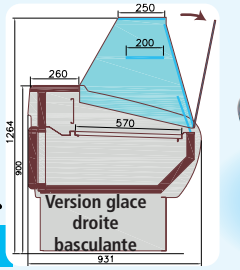
Option pour tous modèles

| | | |
|---|-----------|------------|
| Version réfrigération ventilée (FV) | | +7% |
| Version façade vitre bombée basculante | | -7% |
| Version façade vitre droite oblique basculante | | -7% |
| Kit porte acrylique pour fermeture interne de la vitrine (toutes longueurs) | 155 € HT | 128 € HT |
| Meuble caisse droit longueur 700 mm | 1040 € HT | 870 € HT |
| Kit 4 roulettes dont 2 avec frein adaptable | 104 € HT | 88 € HT |
| Kit 6 roulettes dont 3 avec frein adaptable | 142 € HT | 121 € HT |
| Séparateur en plexiglas | 46 € HT | 39 € HT |

Étagère intermédiaire de série



Plusieurs coloris sur demande



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"



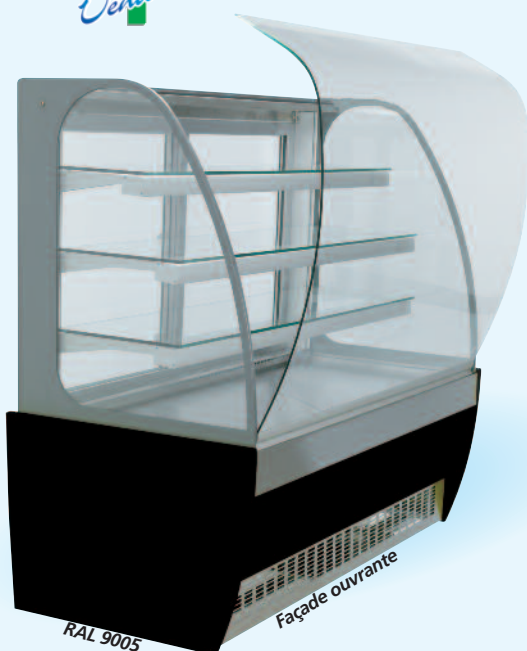
permettant l'exposition d'une grande variété de produits...



MAFIROL

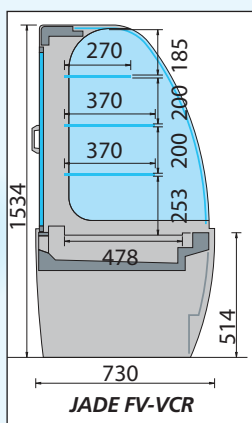


Jade 1400 décoration standard bois wengué



RAL 9005

Façade ouvrante



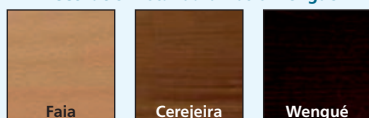
JADE FV-VCR



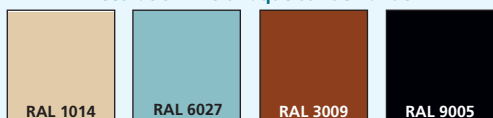
Jade 1400 côté service portes ouvrantes

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 ³ | 400 dm ³ |
| 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 |
| PRIX TARIF | 4460 €HT | 4990 €HT |
| JACKPOT | 3700 €HT | 4299 €HT |

Option

| | | |
|-----------------|---------|-------|
| Kit 4 roulettes | 2242315 | 69€HT |
|-----------------|---------|-------|



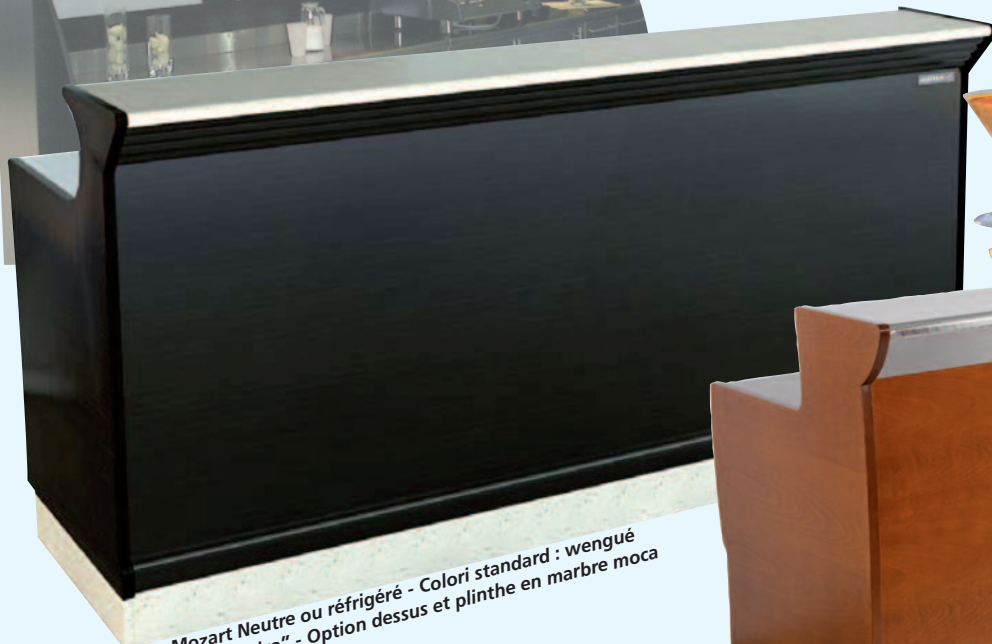


Comptoir de bar neutre & réfrigérée série "Mozart"



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



Bar Mozart réfrigéré 3 portes groupe logé côté service - FV1840
 Dégivrage automatique - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
 Groupe logé - Compatible avec toutes les séries meubles compositeur
 Ravel, Verdi, Wagner et Safira

Existe aussi en version et design
 Ritmo, Mélodia, Quartz, Classica
 Symphonia



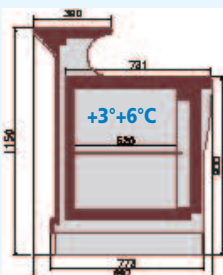
Bar Mozart série Quartz RAL 1037

Comptoir de bar Mozart version "Neutre" 5 longueurs standard

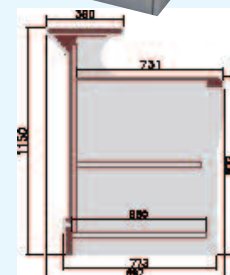
| MODÈLE | B1000 N | B1200 N | B1380 N | B1840 N | B2300 N |
|----------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Dim. mm | 1000 x 897 x 1150 | 1200 x 897 x 1150 | 1336 x 897 x 1150 | 1786 x 897 x 1150 | 2236 x 897 x 1150 |
| Code article | 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 |
| JACKPOT | 1890 € HT | 1990 € HT | 2040 € HT | 2480 € HT | 2760 € HT |

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 |
| JACKPOT | 4030 € HT | 4290 € HT | 5190 € HT | 5760 € HT |



Version Réfrigérée



Version Neutre



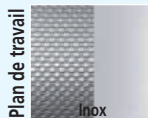
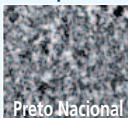
Option plan de travail et plinthes en granit ou marbre

Standard : inox

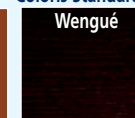
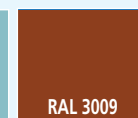
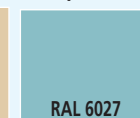
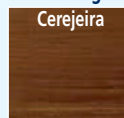
Habillage / décors bois

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

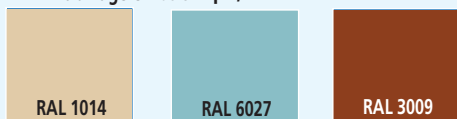
- bar neutre ou réfrigéré (voir page 83)
- plusieurs habillage selon RAL Plinthe & tablette en granit
- Kit portes coulissantes, tablette de service et plinthe en granit et marbre. 4 ou 6 roulettes avec freins.
- Groupe à distance (FED-VCR) - Version neutre (N-VCR)
- Boulangerie (PAO-VCR - sans tiroir télescopique)

MAFIROL

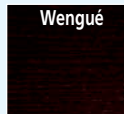


3 niveaux en verre
Joux latérales en bois
coloris Faia (option)

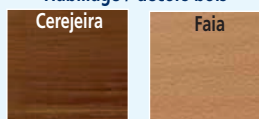
Habillage en bois laqué, coloris aux choix :



Coloris Standard
Wengué



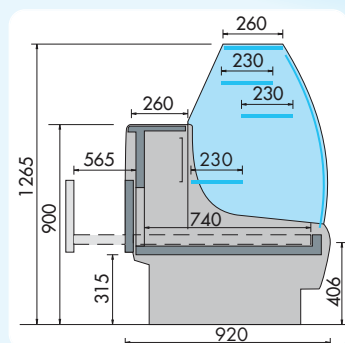
Habillage / décors bois



Vitrine SAFIRA réfrigérée 1800 FE-VCR



Tiroir télescopique de service (de série)

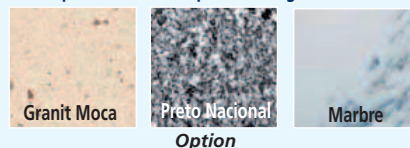


| Modèle | SAFIRA 900 | SAFIRA 1800 | SAFIRA 2700 |
|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Longueur totale | 1000 mm | 1900 mm | 2800 mm |
| Surface utile expo | 1,29 m ² | 2,57 m ² | 3,89 m ² |
| Stockage / Tiroir | 1 | 2 | 3 |
| Température | +3° +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 |
| PRIX TARIF | 3070 € HT | 4320 € HT | 5390 € HT |
| JACKPOT | 2590 € HT | 3620 € HT | 4530 € HT |

Standard : inox



Pour plan de travail et plinthes en granit ou marbre



Option

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.



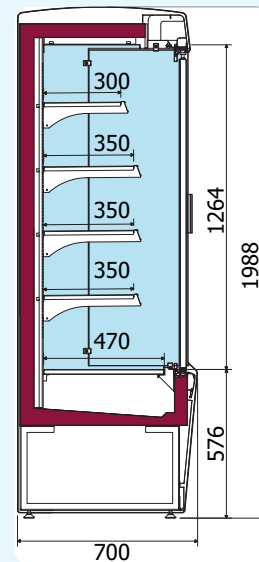
Version FL : fruit et légume



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 | 1020 mm | 1330 mm | 1530 mm |
| Puissance / Poids | 1085 W / 130 kg | 1552 W / 189 kg | 1805 W / 290 kg |
| Puissance frigorifique | 1165 W | 1500 W | 2350 W |
| Surface exposition | 1,72 m² | 2,16 m² | 2,42 m² |
| Volume en litre | 1853 | 2381 | 2719 |
| Exposition / Portes | 1,50m² - 2 | 1,90m² - 2 | 2,10m² - 3 |
| Code article | MPL100PV | MPL130PV | MPL150PV |
| PRIX TARIF | 3690 € HT | 4350 € HT | 4990 € HT |
| JACKPOT | 3120 € HT | 3650 € HT | 4270 € HT |

Option pour tous modèles

| | |
|---|----------------|
| Kit 4 roulettes dont 2 avec freins | 69€ HT |
| Kit étagère version fruit et légumes ou viande pré-emballée | 369€ HT |
| Coloris RAL selon choix ci-dessous | 186€ HT |

D'autres coloris RAL sur demande avec délais

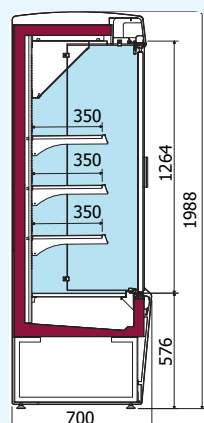


RAL 6017

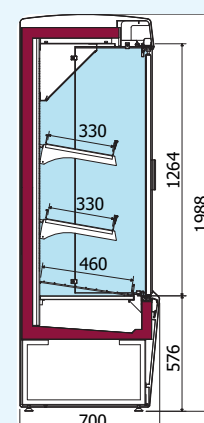
RAL 1007

RAL 3016

RAL 5015



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
- Joues 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€

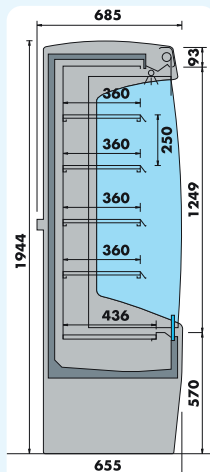
MAFIROL



Version LC
Laiterie / Charcuterie

Murale réfrigéré "Apolo" colori de série

Version FL
Fruits et légumes



APOLO L-C
Classe climatique M2

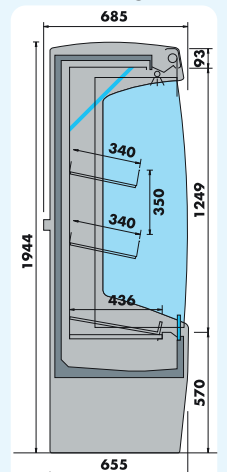
Rideau de nuit de série



4 étagères inclinées réglables



| Modèle LC | APOLO 625 | APOLO 806 | APOLO 1250 | APOLO 1450 | APOLO 1875 |
|-------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Longueur totale | 705 mm | 886 mm | 1330 mm | 1530 mm | 1955 mm |
| Puissance | 700 W | 780 W | 890 W | 1270 W | 1370 W |
| Poids | 100 kg | 150 kg | 195 kg | 225 kg | 290 kg |
| Code article | APOLO 625 | APOLO 806 | APOLO 1250 | APOLO 1450 | APOLO 1875 |
| PRIX TARIF | 2800 € HT | 3100 € HT | 3500 € HT | 3790 € HT | 4400 € HT |
| JACKPOT | 2360 € HT | 2599 € HT | 2820 € HT | 3170 € HT | 3690 € HT |



APOLO 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€ |



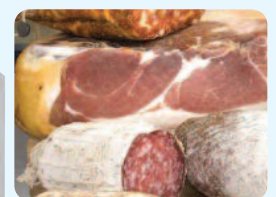
RAL 1023



Coloris RAL sur demande avec délais



RAL 2020





Semi-mural CRONUS & CRONUS Plus



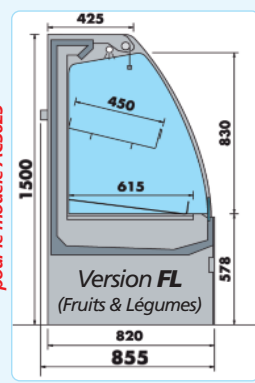
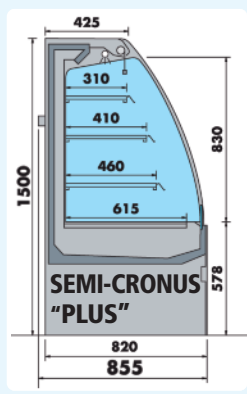
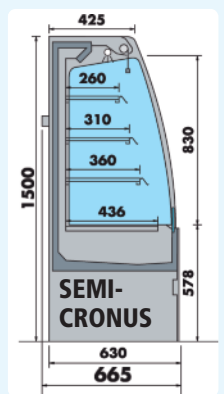
+ de profondeur pour + de service et + de choix !



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 |
| JACKPOT | 2630 € HT | 2990 € HT | 3390 € HT | 3740 € HT | 4290 € HT |



Existe aussi en version chaude pour le modèle ACS625



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 |
| JACKPOT | 2690 € HT | 3060 € HT | 3490 € HT | 3870 € HT | 4480 € HT | 5340 € HT |

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 |
| JACKPOT | 2930 € HT | 3170 € HT | 3799 € HT | 3999 € HT | 4640 € HT |

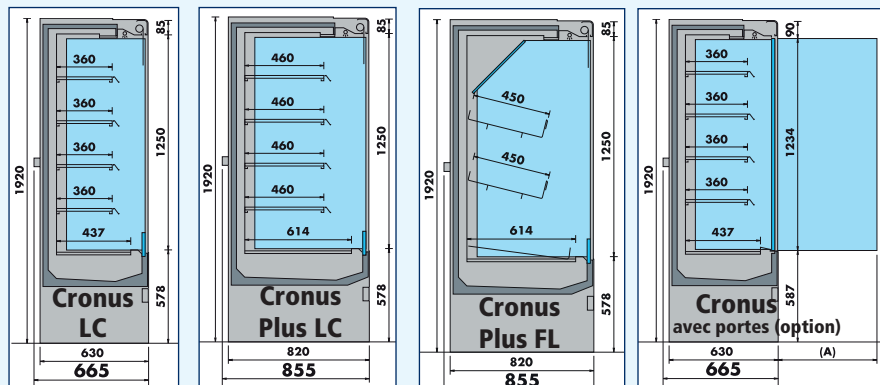
Les différentes versions des Cronus



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 |
| JACKPOT | 3070 € HT | 3350 € HT | 3940 € HT | 4140 € HT | 4950 € HT | 6780 € HT |





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/m³ 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 le 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.

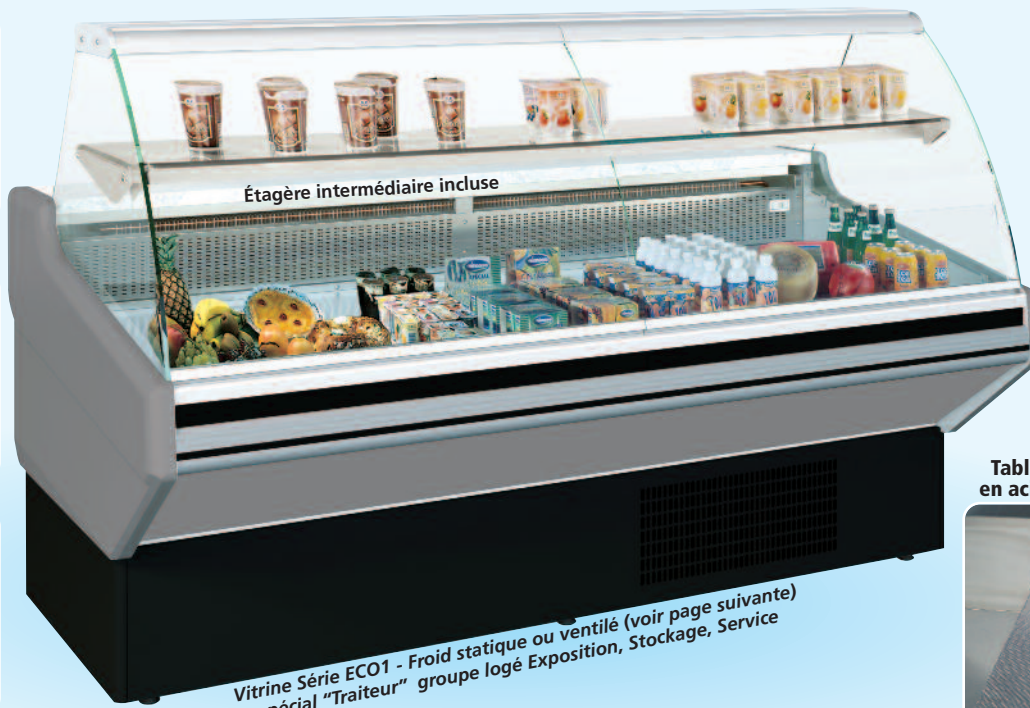
Commerces alimentaire, cuisines asiatique, métiers de bouche, fromager...



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



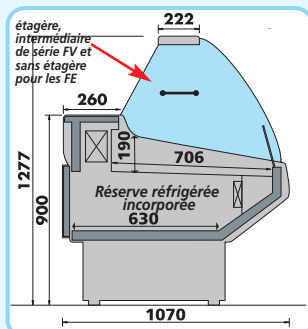
+2° +4°C

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 ² | 0,72 m ² | 0,85 m ² | 1,15 m ² | 1,44 m ² | 1,69 m ² |
| 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 |
| JACKPOT | 2599 € HT | 2760 € HT | 2970 € HT | 3560 € HT | 4140 € HT | 4370 € HT |

Quand le froid fait son SHOW !!!



Version chaude bain marie (BM)

Angle externe réfrigéré 90°

Vitrine ECO1 1300

Angle interne 90° réfrigéré

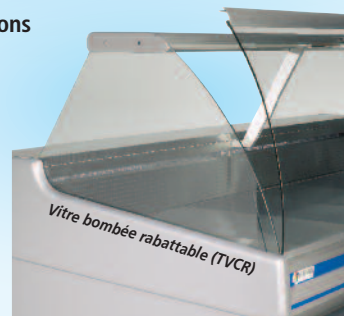
Meuble caisse 700 droit neutre



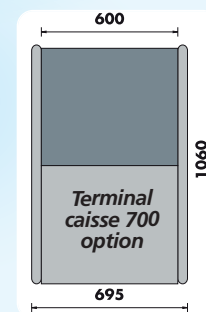
Version bain-marie

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)



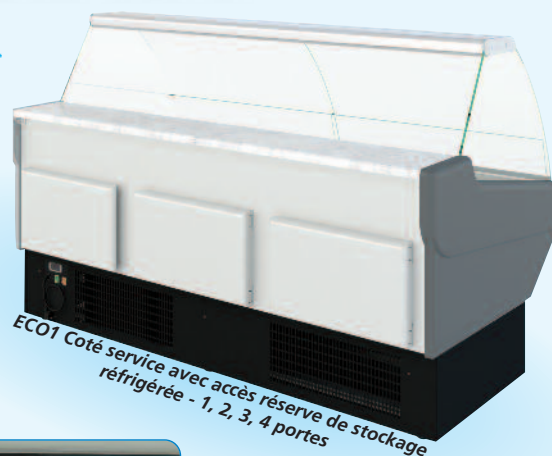
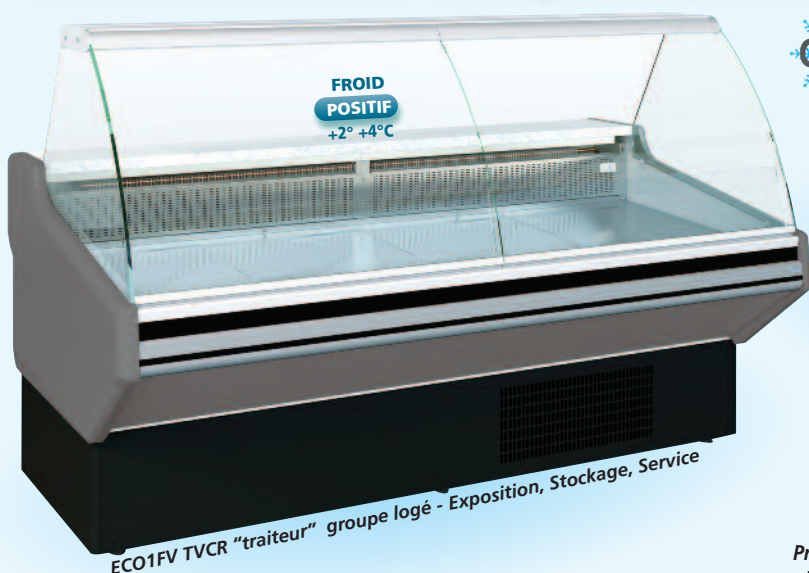
6 longueurs standard - Vitre bombée rabattable - Exposition + Réserve incorporé



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

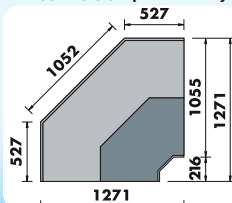


Option : portes coulissantes internes en plexi

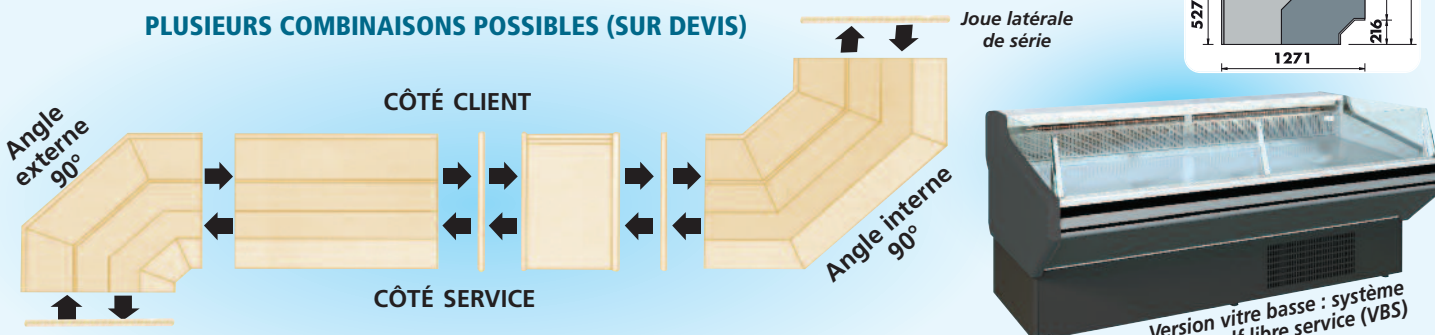
Vitrine réfrigérée série ECO1 spécial "TRAITEUR" FROID VENTILÉ FV +2°+4°C Fréon R404a

| 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 ² | 0,72 m ² | 0,85 m ² | 1,15 m ² | 1,44 m ² | 1,69 m ² |
| 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 |
| JACKPOT | 2699 €HT | 2940 €HT | 3160 €HT | 3770 €HT | 4330 €HT | 4670 €HT |

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

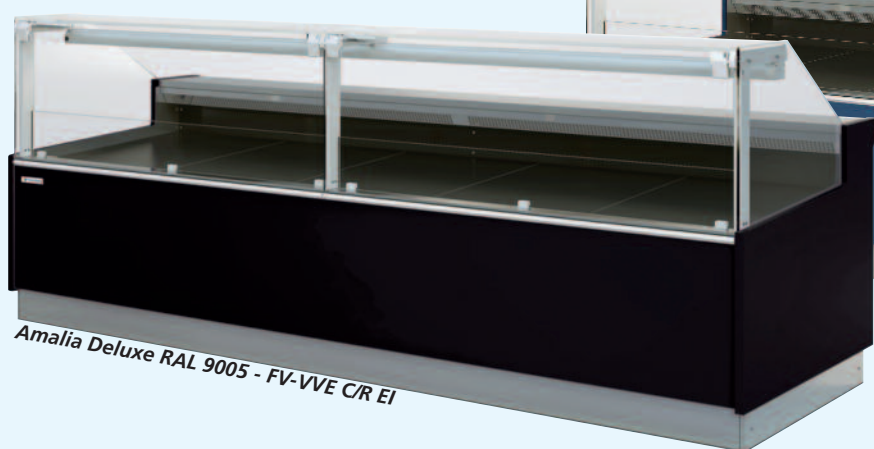
MAFIROL



Design novateur,
Vitre droite verticale
relevable



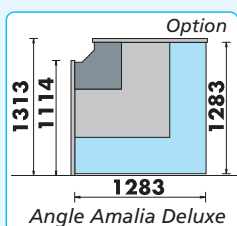
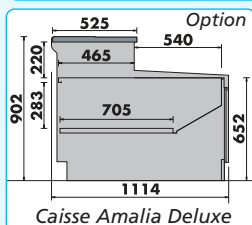
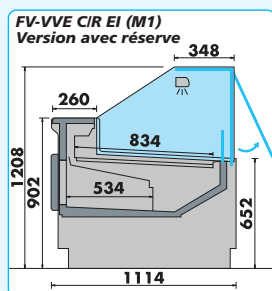
Amalia Deluxe RAL 3000 avec option angle réfrigéré



Amalia Deluxe RAL 9005 - FV-VVE CR EI

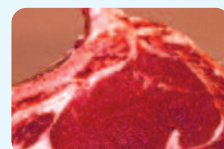


Amalia Deluxe RAL 5010



Vitrine Réfrigérée Amalia Deluxe avec réserve réfrigérée incorporée FV-VVE-CR (Joues en option)

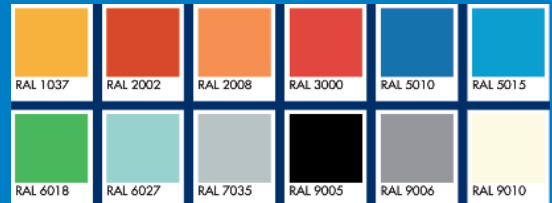
| MODÈLE | 937 | 1250 | 1562 | 1875 | 2500 | 3125 | 3750 |
|-------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Longueur totale | 997 mm | 1310 mm | 1622 mm | 1935 mm | 2560 mm | 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 ³ | 1,04 m ³ | 1,30 m ³ | 1,56 m ³ | 2,09 m ³ | 2,61 m ³ | 3,13 m ³ |
| 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 |
| JACKPOT | 3620 € HT | 3870 € HT | 4180 € HT | 5120 € HT | 5800 € HT | 6590 € HT | 7890 € HT |



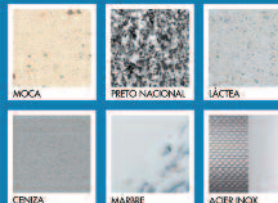
Amalia Deluxe : FV - VVE CR EI : existe en plusieurs version.

- 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



(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...



AMALIA

Double vitrine Amalia avec angle externe - Meuble caisse - coloris RAL 3000

MAFIROL



La vitrine du boucher

Une technologie de froid ventilé unique

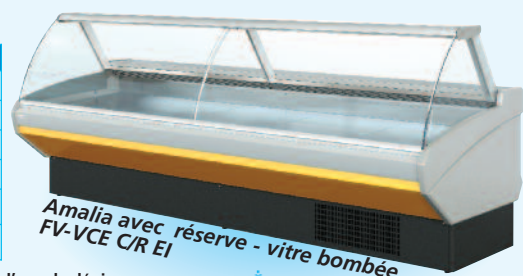
La ventilation conditionne l'air pour l'hygiène et la performance du froid. L'hygrométrie très haute en humidité de la vitrine Amalia fait que cet air ne sèche jamais la viande. Elle fait donc plus que correspondre à la classe climatique M1, imposée pour les produits carnés. Fréon R404. Vitre bombée (panoramique ou droite)

Une plus grande surface d'exposition

La vitrine Amalia propose la plus grande surface d'exposition, soit 834 mm de profondeur. Vos pièces de viande bénéficient d'un immense espace mais aussi d'une immense visibilité. Les résistances antibuée dans les vitres frontales ainsi qu'un éclairage LED de série permettent une visibilité à 100 % de chaque produit présent dans la vitrine Amalia.

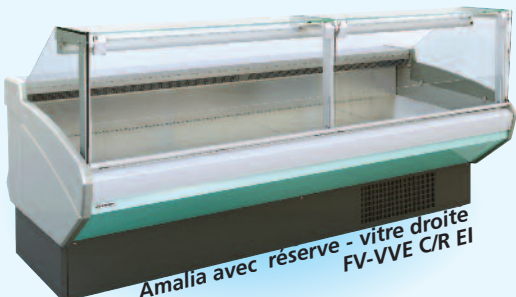
Vitrine Amalia vitre bombée avec réserve (FV-VCE C/R EI)

| MODELE | 937 | 1250 | 1562 | 1875 | 2500 | 3125 | 3750 |
|-------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Longueur totale | 1017 mm | 1330 mm | 1642 mm | 1955 mm | 2580 mm | 3205 mm | 3830 mm |
| Puissance - Poids | 980W-135Kg | 1150W-166Kg | 1250W-195Kg | 1300W-255Kg | 1700W-315Kg | 1950W-335Kg | 2000W-360Kg |
| Surface d'expo | 0,78 m ³ | 1,04 m ³ | 1,30 m ³ | 1,56 m ³ | 2,09 m ³ | 2,61 m ³ | 3,13 m ³ |
| Code article | AML937 | AML1250 | AML1562 | AML1875 | AML2500 | AML3125 | AML3750 |
| PRIX TARIF | 3870 € HT | 4260 € HT | 4620 € HT | 5580 € HT | 6450 € HT | 7490 € HT | 8940 € HT |
| JACKPOT | 3330 € HT | 3630 € HT | 3890 € HT | 4790 € HT | 5570 € HT | 6420 € HT | 7660 € HT |



Amalia avec réserve - vitre bombée FV-VCE C/R EI

Réfrigération ventilée (FV) - Groupe logé - Classe climatique M1 - Dégivrage automatique - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
Régulation électronique - Résistance anti-buée sur les vitres frontales - Support de vitre en profil d'aluminium anodisé - Joux latérales en PVC
Plan d'exposition en acier inox brillant - Eclairage double fluoescnt T5 - Tablette de service en inox - Tablette supérieure en verre pour vitre droite.

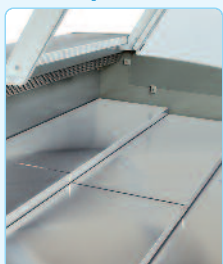
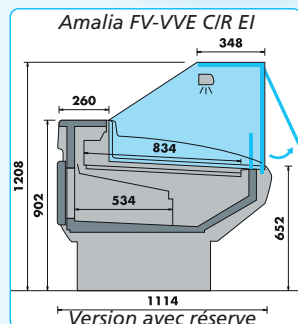


Amalia avec réserve - vitre droite FV-VVE C/R EI

Vitrine Amalia vitre droite avec réserve (FV-VVE C/R EI)

| MODÈLE | 937D | 1250D | 1562D | 1875D | 2500D | 3125D | 3750D |
|--|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Longueur totale | 1017 mm | 1330 mm | 1642 mm | 1955 mm | 2580 mm | 3205 mm | 3830 mm |
| Puissance - Poids | 980W-135Kg | 1150W-166Kg | 1250W-195Kg | 1300W-255Kg | 1700W-315Kg | 1950W-335Kg | 200W-360Kg |
| Surface d'expo | 0,78 m ³ | 1,04 m ³ | 1,30 m ³ | 1,56 m ³ | 2,09 m ³ | 2,61 m ³ | 3,13 m ³ |
| Code article | AML937D | AML1250D | AML1562D | AML1875D | AML2500D | AML3125D | AML3750D |
| PRIX TARIF | 3870 € HT | 4180 € HT | 4620 € HT | 5700 € HT | 6550 € HT | 7460 € HT | 8890 € HT |
| JACKPOT | 3330 € HT | 3630 € HT | 3890 € HT | 4870 € HT | 5570 € HT | 6390 € HT | 7620 € HT |
| Option : Joue latérale unitaire pour Amalia VCE ou VVE | 280 € | | | | | | 240 € |

Amalia possède de multiples accessoires et options qui améliorent l'efficacité du service.



Plateaux en dénivelé



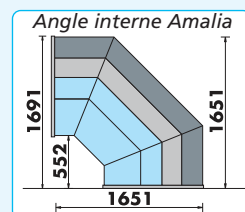
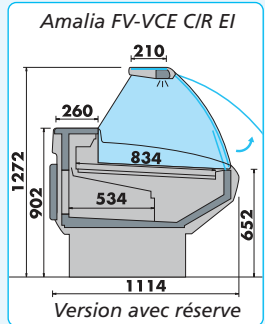
Etagère intermédiaire



Portes plexiglas



Etagères grille noire inox ou plastifiées



Angle interne Amalia



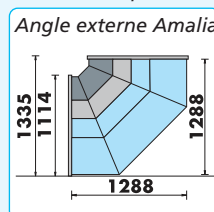
Planche à découper



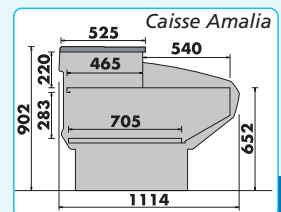
Porte couteaux sur modèle sans réserve



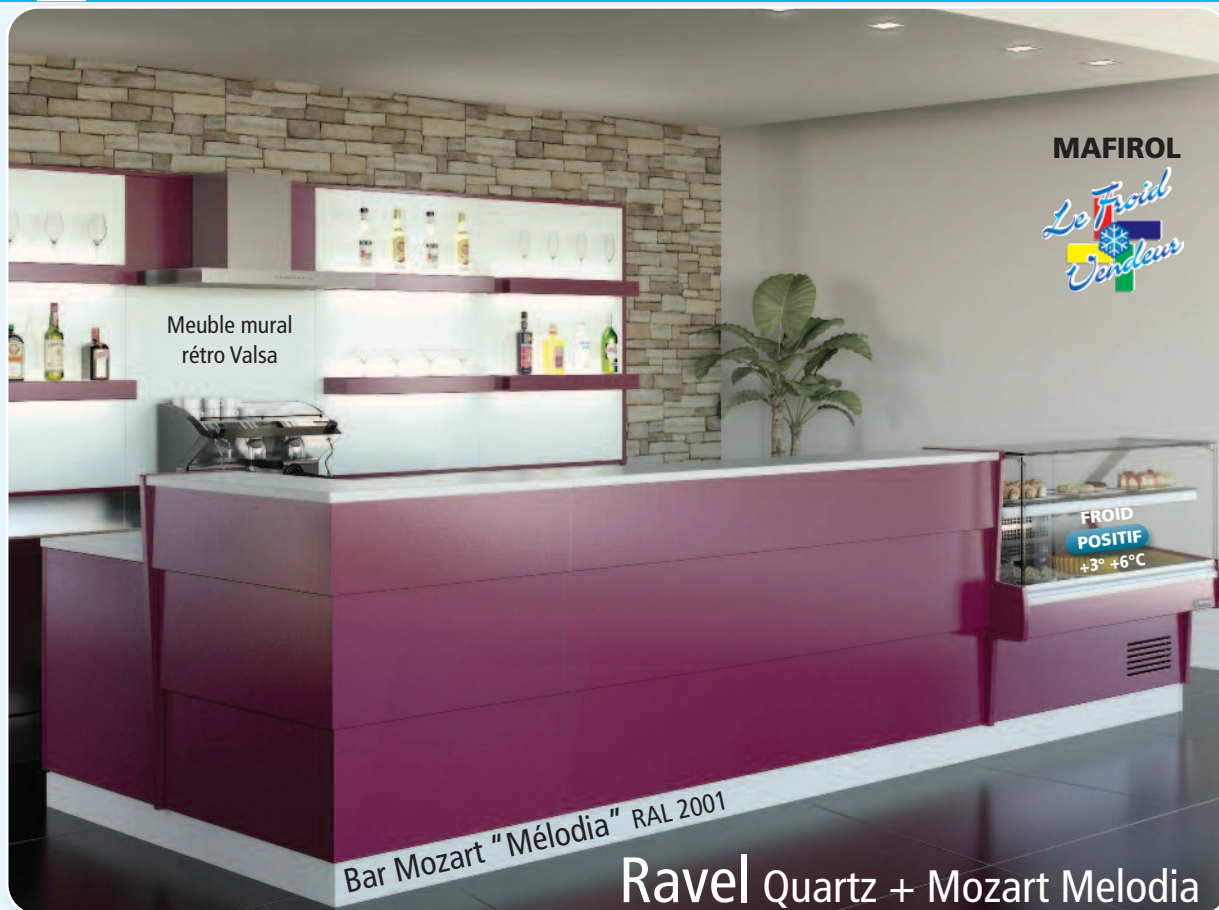
Tablette de service



Angle externe Amalia



Caisse Amalia

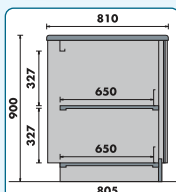
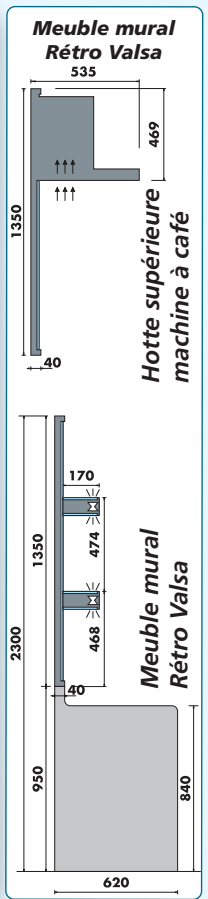


Meuble mural rétro Valsa

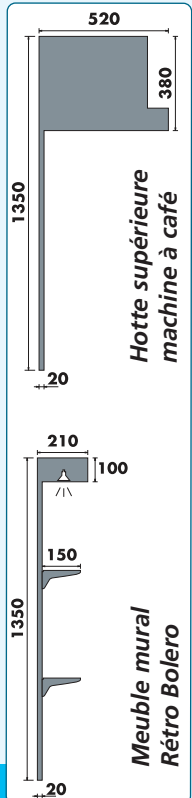


Bar Mozart "Mélodia" RAL 2001

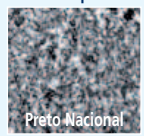
Ravel Quartz + Mozart Melodia



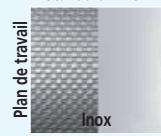
Terminal Caisse Opera



Option pour plan de travail et plinthes en granit ou marbre



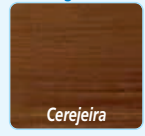
Standard : inox



Standard : wengué



Habillage / décors bois (sur demande)

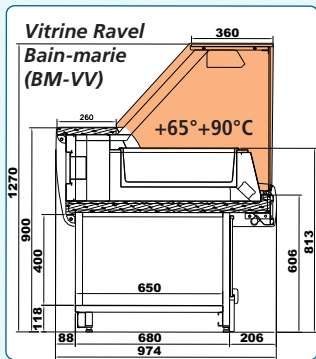


Ravel sinfonia + Bar Mozart Sinfonia + angle à 90° meuble arrière mural Rétro Bolero

Ravel Ritmo + Bar Mozart Ritmo



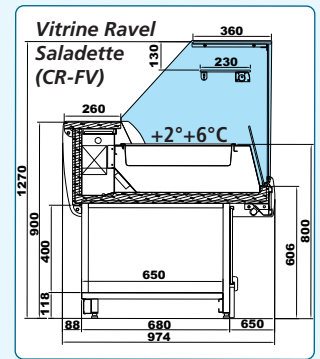
Présentation Ravel coloris Bois avec plusieurs option vitrine salade bar, vitrine réfrigérée bar mozart & meuble mural rétro tango...



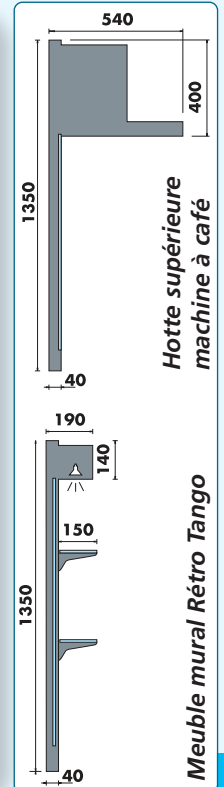
16 COLORIS LAQUÉ OPTIONNELLE

| | | | | | | | |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| | | | | | | | |
| 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



Vitrine Ravel glace bombée (FE-VCR)

Bar de service "Mozart classico"

Vitrine Ravel version bain-marie chauffant

Vitrine Ravel glace droite (FE-VV)

Les vitrines d'angles pour concept série "RAVEL" externe ou interne à 90°



Angle neutre



Angle neutre

MAFIROL



L'équipement pour vendre mieux & vendre plus !



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 ² | 1,35 m ² |
| Code article | 9254105 | 9254106 |
| PRIX TARIF | 3260 € HT | 3900 € HT |
| JACKPOT | 2720 € HT | 3360 € HT |

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 ² | 1,35 m ² |
| Code article | 9254100 | 9254101 |
| PRIX TARIF | 3800 € HT | 4100 € HT |
| JACKPOT | 3299 € HT | 3499 € HT |

Version Plaque chaude

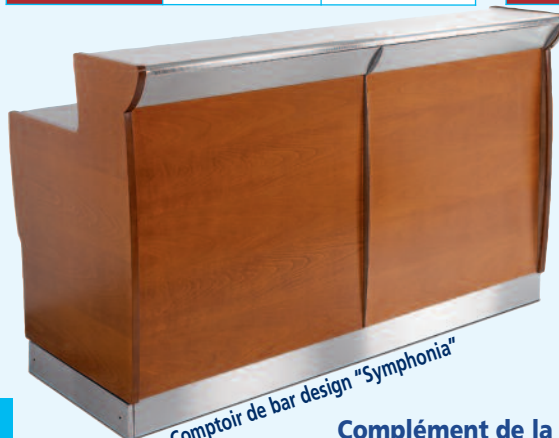
| MODÈLE | 960 PQ-VV | 1210 PQ-VV |
|--------------------|---------------------|---------------------|
| Dim. L x P x H mm | 1054 x 974 x 1270 | 1300 x 974 x 1270 |
| Surface exposition | 1,07 m ² | 1,35 m ² |
| Code article | 9254140 | 9254141 |
| PRIX TARIF | 3150 € HT | 3470 € HT |
| JACKPOT | 2660 € HT | 2960 € HT |

Joue latérale FE VV unitaire 310/270

Bar "neutre" ou "réfrigéré" 5 longueurs standards



Bar d'appoint ou de service



Comptoir de bar design "Symphonia"



Comptoir de bar design "Mozart classico"

Complément de la ligne Ravel (voir P.83)

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.

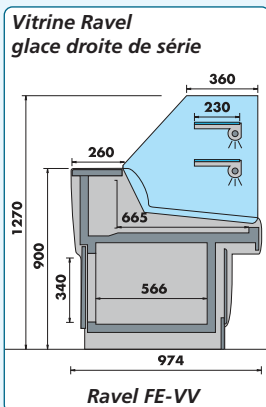
2290€ HT
RAVEL VRRN 105



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



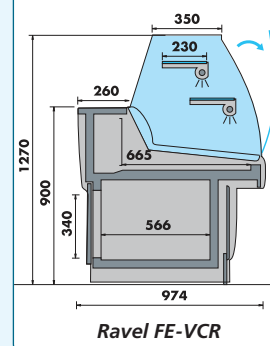
Vitrine Réfrigérée +3°+6°C Réserve Neutre - EXP - FE VV (Joues en option)

| | | |
|--------------------|---------------------|---------------------|
| Longueur + joues | 1020 mm | 1270 mm |
| Longueur utile | 960 mm | 1210 mm |
| Surf. d'exposition | 1,07 m ² | 1,35 m ² |
| Puissance frigo | 380 W | 450 W |
| Code article | RAV1000DRN | RAV1300DRN |
| PRIX TARIF | 2690 € HT | 2930 € HT |
| JACKPOT | 2290 € HT | 2470 € HT |

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 ² | 2,14 m ² | 2,70 m ² | 3,17 m ² |
| 450 W | 630 W | 740 W | 1030 W |
| RAV1500DRR | RAV2000DRR | RAV2500DRR | RAV3000DRR |
| 3440 € HT | 4160 € HT | 4870 € HT | 5360 € HT |
| 2960 € HT | 3530 € HT | 4170 € HT | 4480 € HT |

Sur demande : vitrine Ravel glace bombée



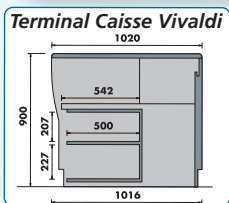
Joue latérale droite ou gauche FE VV Prix unitaire **310€ HT** **270€ HT**



Angle interne à 90°

Vivaldi Classica VVP

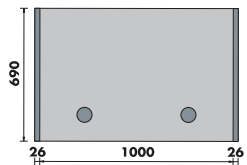
Vitrine 1020 + angle interne 90° + vitrine 2920



MAFIROL



Caisse Vivaldi droite



Meuble Mural Rétro Bolero

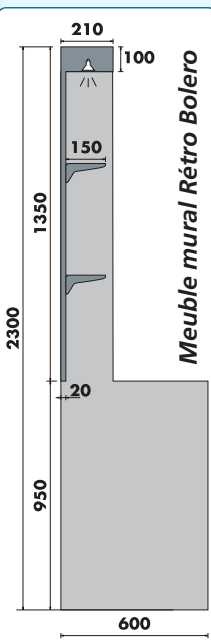
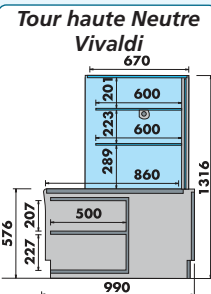
Vitrine plaque chauffante

Vitrine bain marie

Vitrine réfrigérée

RAL 9003

Vivaldi Classica VV + meuble arrière rétro Boléro

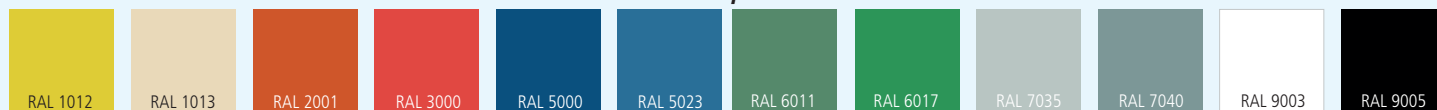




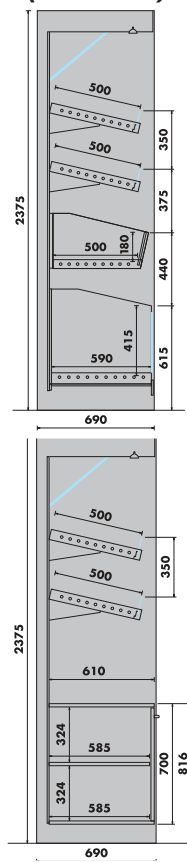
Concept Vivaldi classica VV

Meuble caisse 700 vitrine réfrigérée 2420 angle externe 90° réfrigéré + Vitrine neutre 1000 + meuble arrière murale rétro modular

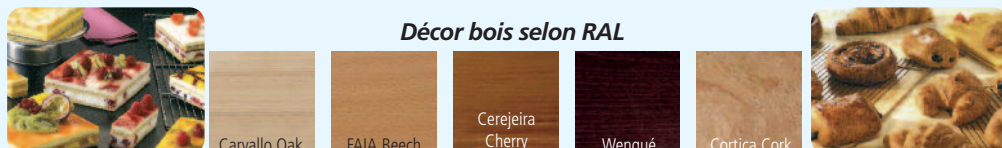
Décor bois laqué selon RAL



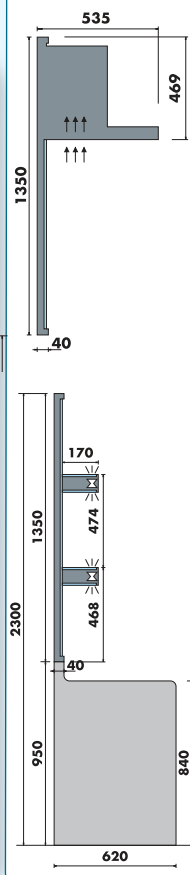
Meuble mural Rétro Modular (Panetière)



Décor bois selon RAL



Meuble mural Rétro Valsa



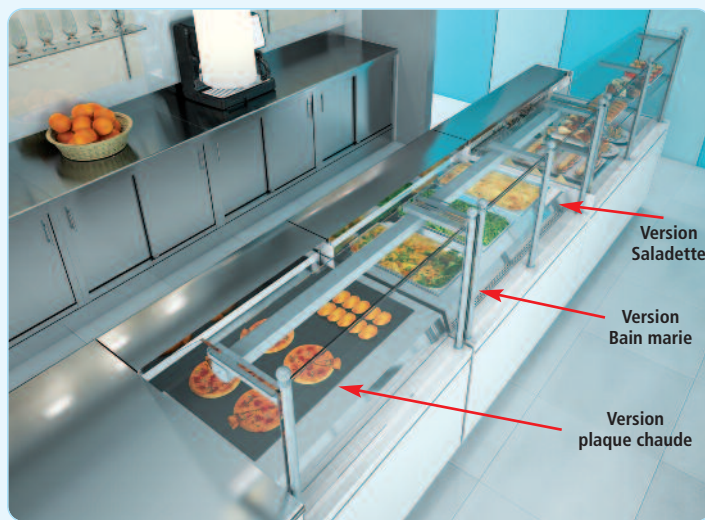
Vivaldi scala VVE + meuble mural arrière rétro Valsa



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€ | |

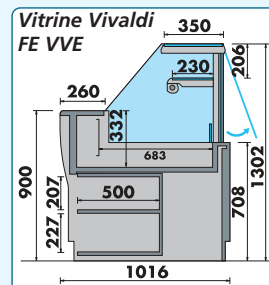
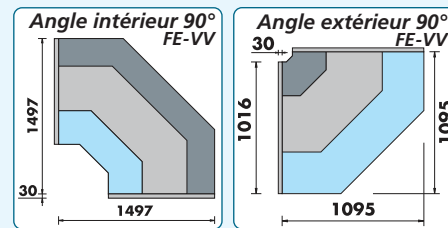
*Hors option

Concept et vitrine réfrigérée

série "Vivaldi"



Grande surface d'exposition et visibilité, les vitrines Vivaldi mettent en valeur toute une variété de produits gastronomiques. Froid Ventilée (FV) +4°+8°C ou en version neutre (N). Différentes finitions, coloris, accessoires complémentaires permettant de réaliser toute sortes de design. Groupe logé - Dégivrage automatique - Evaporation automatique de l'eau de dégivrage - Vitres frontale verticales relevables (VVE) ou collées (VC) - Support de vitre en profil en aluminium anodisé - Résistance anti-buée dans les vitres frontales - Eclairage LED dans les étagères - Tablette supérieure en verre - Plan d'exposition en acier inox - Tablette de service et plinthe en acier inox, marbre ou granit sur demande - Réserve neutre incorporée avec étagère amovible - Régulateur électronique +25 °C / HR 60 % - Classe climatique M2 - Autres versions disponibles : bacs réfrigérés / saladette (CR), bain-marie (BM) +65°+90°C, plaque chaude (PQ) +65°+90°C, boulangerie (PAO), neutre (N) et tour haute neutre - Fréon : R404A - Voltage : 230V/1/50Hz - Existe en divers décoration : classica, scala etc.



Vitrine Vivaldi - Vitres verticales relevables - Froid Ventilé (FV-VVE) - Joues en option

| MODÈLE | 960 FV-VVE | 1210 FV-VVE | 1420 FV-VVE | 1920 FV-VVE | 2420 FV-VVE | 2840 FV-VVE |
|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Dim. L x P x H mm | 1020 x 1016 x 1316 | 1270 x 1016 x 1316 | 1480 x 1016 x 1316 | 1980 x 1016 x 1316 | 2480 x 1016 x 1316 | 2900 x 1016 x 1316 |
| Surface exposition | 0,60 m ² | 0,76 m ² | 0,89 m ² | 1,20 m ² | 1,51 m ² | 1,77 m ² |
| Code article | VVV0960 | VVV1210 | VVV1420 | VVV1920 | VVV2420 | VVV2840 |
| PRIX TARIF | 3900 € HT | 4220 € HT | 4940 € HT | 5340 € HT | 6060 € HT | 6940 € HT |
| JACKPOT | 3440 € HT | 3600 € HT | 4240 € HT | 4490 € HT | 5280 € HT | 6100 € HT |

MAFIROL



Angles neutres, réfrigérés, tours haute sèche, meubles caisses, panetière, meuble mural rétro modular, valsa, bar mozart : Nous consulter

Vitrine Saladette froide (CR)

| MODÈLE | 1210 CR-VVE | 1420 CR-VVE |
|--------------------|---------------------|---------------------|
| Dim. L x P x H mm | 1270 x 1016 x 1316 | 1480 x 1016 x 1316 |
| Surface exposition | 0,76 m ² | 0,89 m ² |
| Code article | VVS1210 | VVS1420 |
| PRIX TARIF | 4030 € HT | 4260 € HT |
| JACKPOT | 3440 € HT | 3640 € HT |

Vitrine Bain-marie chauffant (BM)

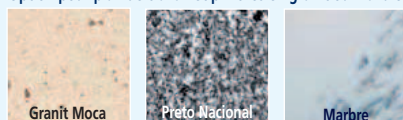
| MODÈLE | 1210 BM-VVE | 1420 BM-VVE |
|--------------------|---------------------|---------------------|
| Dim. L x P x H mm | 1270 x 1016 x 1316 | 1480 x 1016 x 1316 |
| Surface exposition | 0,76 m ² | 0,89 m ² |
| Code article | VBM1210 | VBM1420 |
| PRIX TARIF | 4150 € HT | 4320 € HT |
| JACKPOT | 3540 € HT | 3690 € HT |

Vitrine Version Plaque chaude (PQ)

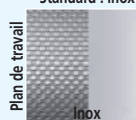
| MODÈLE | 960 PQ-VVE |
|--------------------|---------------------|
| Dim. L x P x H mm | 1020 x 1016 x 1316 |
| Surface exposition | 0,55 m ² |
| Code article | VPC0960 |
| PRIX TARIF | 3670 € HT |
| JACKPOT | 3149 € HT |

Option : Joue latérale (unitaire) 260 € 200 € HT

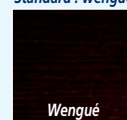
Option pour plan de travail et plinthes en granit ou marbre



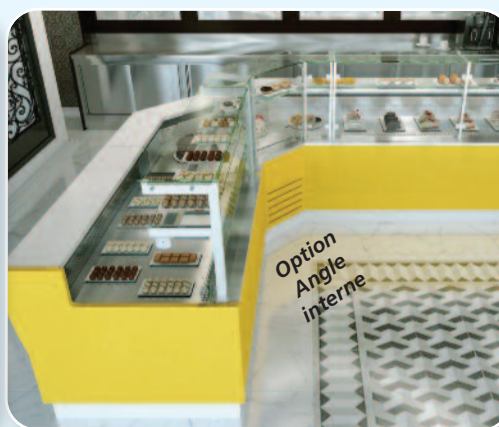
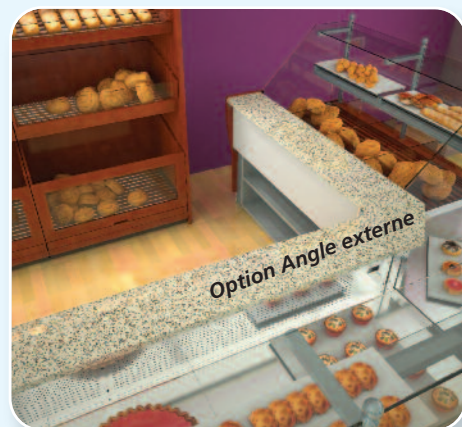
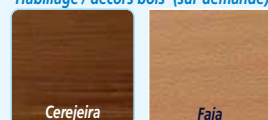
Standard : inox



Standard : wengué

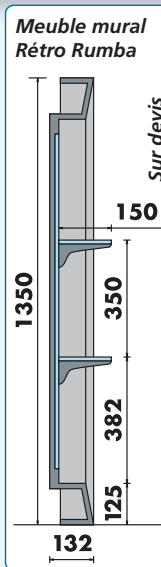
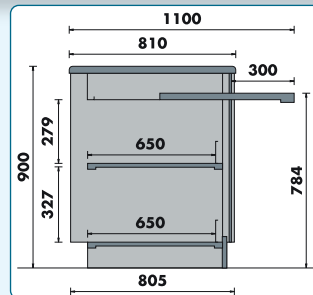
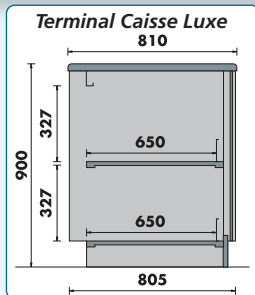
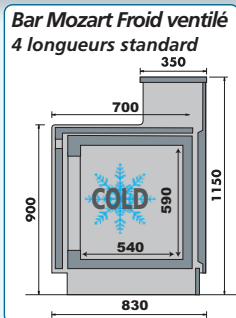
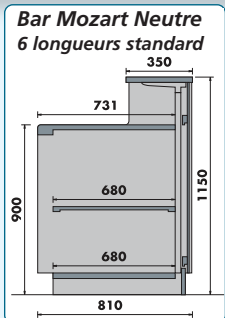


Habillage / décors bois (sur demande)





Bellini Luxe VVR Aria + Terminal Caisse Opera

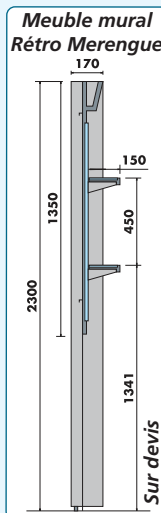


Comptoir bar mozart neutre ou réfrigéré (voir P.83)

| | | | |
|---------|-------------------------|------|------|
| 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





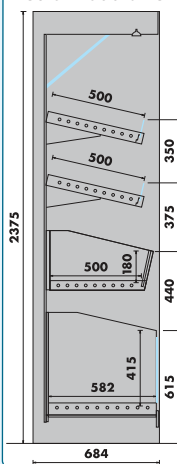
MAFIROL



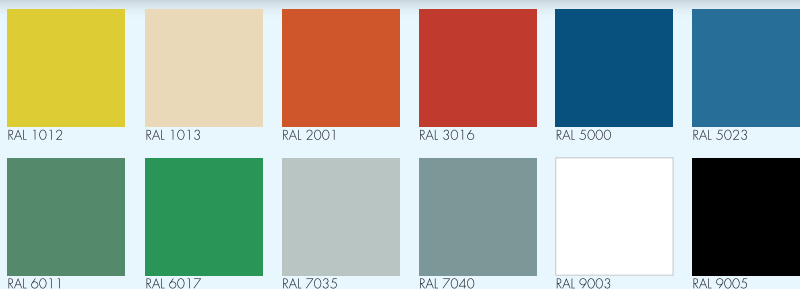
Bellini Luxe VVRB Aria + Mozart Aria + Terminal Caisse Aria

Chiffrage de toutes ces réalisations selon modèle, plan, option, habillage, version, longueur, angles, marbre, granit...

Panetière murale rétro modulaire



Panetière 2x750 avec options



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 |
| 22055381 | Corbeille inférieure 750 | 465 | 387 |
| 220553481 | Corbeille inférieure 1000 | 537 | 447 |
| 2205549 | Séparateur en verre 600 x 600 x 30 mm | 146 | 122 |



Bellini Luxe VVR Aria + Terminal Caisse Aria





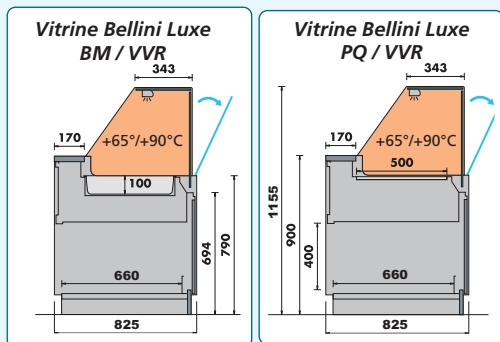
MAFIROL



Bellini Luxe + Terminal Caisse + Vitrine haute



Chiffrage 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 | 1300x825x1290 | 1700x825x1290 |
| Surface exposition | 1,06 m ² | 1,39 m ² |
| Code article | 9259091 | 9259092 |
| PRIX TARIF | 3870 €HT | 4370 €HT |
| JACKPOT | 3255 €HT | 3770 €HT |



Version Plaque chaude

| MODÈLE | 1250 PQ-VVR |
|--------------------|---------------------|
| Dim. L x P x H mm | 1300x825x1290 |
| Surface exposition | 1,06 m ² |
| Code article | 9259401 |
| PRIX TARIF | 3160 €HT |
| JACKPOT | 2670 €HT |



Version Saladette Bacs gastro inox réfrigérés

| MODÈLE | 1250 CR-VVR |
|--------------------|---------------------|
| Dim. L x P x H mm | 1300x825x1290 |
| Surface exposition | 1,06 m ² |
| Code article | 9259411 |
| PRIX TARIF | 3610 €HT |
| JACKPOT | 3120 €HT |

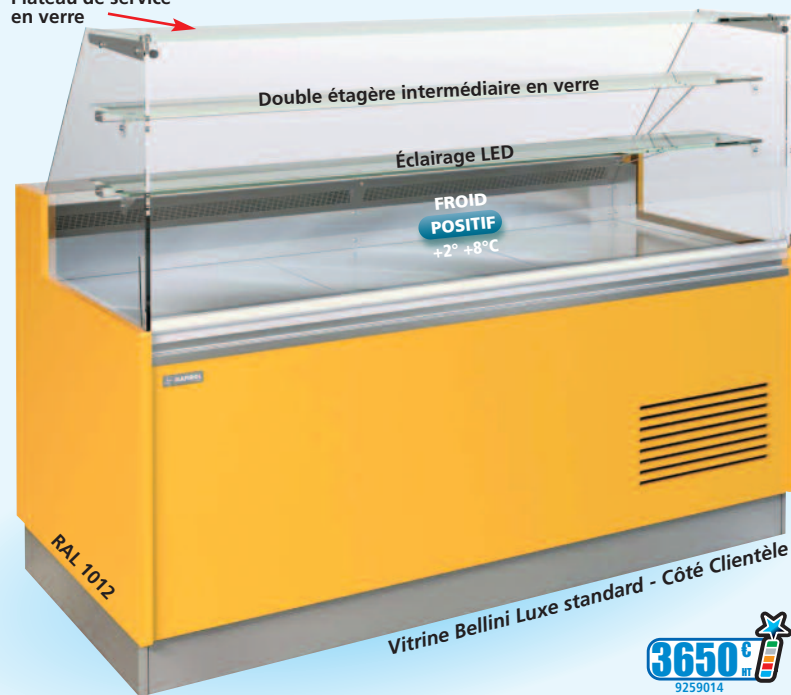
Concept et vitrine réfrigérée

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

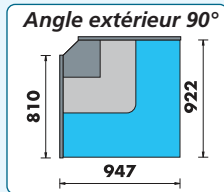
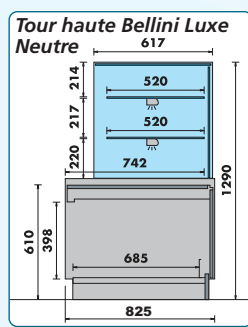
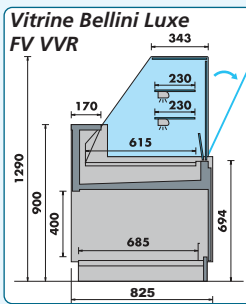
Option angles neutres, réfrigérés, tours hautes, meubles caisses, Comptoir de bar réfrigéré ou neutre (série mozart): Nous consulter voir page 83.



Vitrine Bellini Luxe - Froid Ventilé (FV) avec réserve

Vitres verticales rabattables - Joutes 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 ² | 1,73 m ² |
| Code article | 9259014 | 9259015 |
| PRIX TARIF | 4290 € HT | 4790 € HT |
| JACKPOT | 3650 € HT | 4160 € HT |



Joue latérale prix unitaire **230 € HT** **169 € HT**

Vitrine Bellini - Froid Ventilé (FV) sans réserve

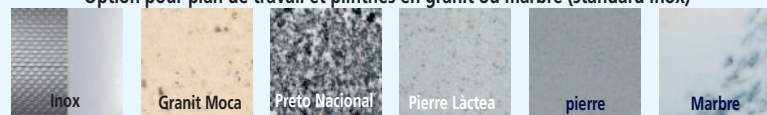
Vitres verticales rabattables - Joutes en option

| 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 ² | 1,06 m ² | 1,39 m ² | 1,73 m ² |
| Code article | 9259002 | 9259003 | 9259004 | 9259005 |
| PRIX TARIF | 3130 € HT | 3460 € HT | 3860 € HT | 4320 € HT |
| JACKPOT | 2650 € HT | 2870 € HT | 3260 € HT | 3660 € HT |

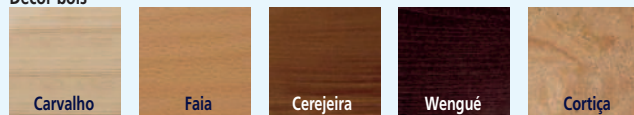
| Vitrine sèche / Tour haute Bellini Luxe | | | |
|---|-------------------------------|------|------|
| 9259361 | Longueur 510 (joutes inclus) | 1910 | 1590 |
| 9259362 | Longueur 850 (joutes inclus) | 2130 | 1775 |
| 9259363 | Longueur 1250 (joutes inclus) | 2460 | 2050 |

| Meuble caisse angulaire interne / externe 90° | | | |
|---|------------------------------|------|------|
| 9208046 | Meuble angulaire interne 90° | 2490 | 2090 |
| 9208048 | Meuble angulaire externe 90° | 1790 | 1490 |

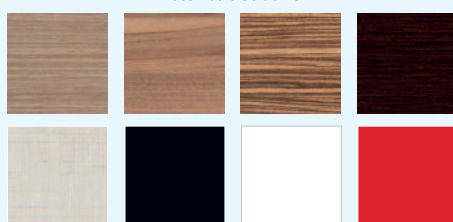
Option pour plan de travail et plinthes en granit ou marbre (standard inox)



Décor bois



Décor bois Stratifié



Option Angle externe

| | | | | |
|--------------------------------------|---------------|---------|--------|--------|
| 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



Version Tour haute sèche



Vitrine réfrigérée panoramique
bombée ouverte et fermé

NOUVEAU

COLD



**FROID
POSITIF**
+4° +12°C



2, 3 ou 4 portes

GN1/1

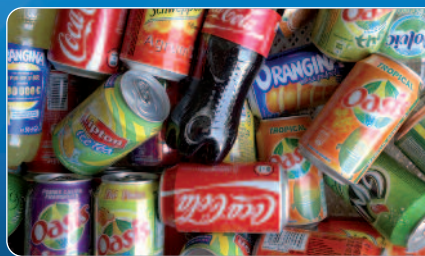
Desserte réfrigérée gastronomique
version groupe à distance

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

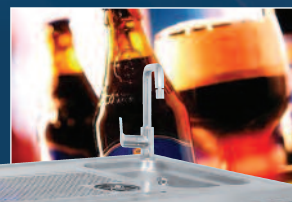
Vitrine réfrigérée inox
spéciale poisson fruit de mer



0 + 3°C

Pompe à bière

COLD



Desserte réfrigérée
spéciale brasserie et
refroidissement du fûts à bière

NOUVEAU