

# L'essentiel.

Le Catalogue Promotions 2017 de la Cuisine et du Froid Professionnel



# LA DIFFERENCE PAR L'EXCELLENCE



UNION DES FRIGORISTES ET CUISINISTES DE FRANCE

L'UNION DES FRIGORISTES ET CUISINISTES DE FRANCE est née de la prise de conscience de ses membres fondateurs de la difficulté de leurs entreprises à se positionner sur un marché fortement automatisé et concurrentiel.

L'UFCF a pris la forme d'un G.I.E (Groupement d'Intérêt Economique), le 1er Octobre 1999, afin de permettre aux différents installateurs Frigoristes et Cuisinistes de renforcer leur présence sur le marché français.

L'UFCF se différencie des autres groupement par la synergie des forces et du professionnalisme de ses membres, les engagements d'objectifs fixés avec ses fournisseurs partenaires, la mise en place d'une charte membres et fournisseurs.

La confiance unanime et le respect mutuel sont les maitres mots de L'UFCF

L'UFCF s'est fixé pour objectif de rassembler les installateurs ayant une approche commune de la profession notamment en ce qui concerne les exigences inhérentes aux règles de qualité, de prestation de service et de normalisation afin de satisfaire aux mieux les exigences de sa clientèle à travers l'ensemble de son réseau sur le territoire national

Notre philisophie est de préserver l'indépendance de nos membres qui pour autant par leur adhésion contribuent au développement des activités dans l'intérêt de tous et de chacun. Dès lors l'appatenance à L'UFCF est en elle même un Label Qualité gage de sérieux pour ses membres et ses clients.

L'UFCF est donc un véritable gorupement d'hommes par son réseau et de moyens par la mutualisation et la mise en commun d'un outil informatique, de politique commune dans les méthodes de travail et de formation directement en usine.

## L'ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

En créant la marque UFCF GREEN®, le groupement professionnel entame une nouvelle étape de son développement, en l'adossant aux principes de développement durable.

En 2008, dans le cadre de l'élaboration de sa charte L'UFCF souhaite compenser les émissions de dioxyde de carbone liées au fonctionnement de l'ensemble du parc automobile du réseau sur le territoire.

A ce titre nous nous sommes engagés dans un programme de lutte contre le réchauffement climatique en signant notre première convention de partenariat avec **Planète Urgence** (Association de solidarité internationale reconnue d'utilité publique) pour le programme de compensation par la reforestation.

Aujourd'hui ce partenariat en est à sa 3ème convention et évolue toujours, depuis 2008 nous avons permis la plantation de 270 000 arbres en Indonésie sur 7 parcelles entretenues par plus d'une trentaine de familles locales actrices du projet.



# SOMMAIRE

CUISSON

4

SNACK

10

PIZZERIA

14

PREPARATION

17

FROID

22

INOX

29

LAVERIE

36

BUANDERIE

40

VENTILATION

42

# CUISSON



CG741



CG1051GA



CG1051B



CE841E

## FOURNEAUX

Habillage et façade inox - Pieds inox avec vérins réglables en hauteur. Hauteur de 150 à 175 mm

Modèle	Désignation	Table	Four	Dimensions (mm)	Prix H.T.
CG741	Fourneau 4 feux vifs 1 four gaz GN 1/1	1 brûleur 4 kW 1 brûleur de 1,5 kW 2 brûleurs 3 kW	Brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW	L 700 x P 650 x H 900	<b>1610 €</b> NS
CG1051GA	Fourneau 5 feux vifs 1 four gaz 55 L GN 1/1 1 placard	1 brûleur 4 kW 2 brûleurs 3 kW 1 brûleur 1,5 kW 1 brûleur 5 kW	Brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW	L 1000 x P 650 x H 900	<b>1987 €</b> AS
CG1051B	Fourneau 5 feux vifs 1 four gaz 137 L	2 brûleurs latéraux de 3 kW 1 brûleur de 4 kW 1 brûleur de 1,5 kW 1 brûleur central de 5 kW	2 Brûleurs à flamme autostabilisée de 3,5 kW chacun	L 1000 x P 650 x H 900	<b>2184 €</b> NS
CE841E	Fourneau électrique 4 plaques 1 four électrique Puissance : 11,7 kW	1 plaque de 1,5 kW 2 plaques de 2 kW 1 plaque de 2,6 kW	Sole + voûte 3,6 kW Grill 2,85 kW	L 800 x P 650 x H 900	<b>1932 €</b> NS

## RESERVE A FRITES ELECTRIQUE



Modèle : CME 410 RF

Prix H.T. **980 €** NS

Chauffe assurée par élément rayonnant infrarouge de 0,75 kW  
Baie libre  
Vanne de vidange  
Livré sans échelle  
Puissance : 1 kW  
Tension : 230 V / 1 N



CME 418 FRI



CME 628 FRI

## MODULE FRITEUSE ELECTRIQUE

Cuve inox emboutie à zone froide, couvercle de cuve, vanne de vidange

Modèle : CME 418 FRI

Prix H.T. **1218 €** NS

Volume : 8 L  
Capacité : 14,5/17 Kg / h  
Livré avec 1 grand panier  
Puissance : 8 kW  
Tension : 400 V / 3 N  
Dim : L 400 x P 650 x H 900 mm

Modèle : CME 628 FRI

Prix H.T. **2086 €** NS

Volume : 2 x 8 L  
Capacité : 29/33 Kg / h  
Livré avec 2 grands paniers  
Puissance : 2 x 8 kW  
Tension : 400 V / 3 N  
Dim : L 600 x P 650 x H 900 mm

## MODULE GRILL FONTE LISSE A GAZ



Modèle : CMG 410 GL

Prix H.T. **1064 €** NS

Plaque en fonte lisse.  
Surface de cuisson : 350 x 490 mm  
Goulotte de récupération des jus intégrée avec tiroir de récupération.  
Puissance : 6 kW  
Tension : 230 V / 1 N  
Dim : L 400 x P 650 x H 900 mm

**AMBASSADE**  
DE BOURGOGNE

## GAMME PERFORMANCE



**BERTO'S**  
the best catering equipment

### SERIE 700

### SERIE 900

#### FOURNEAU 2 FEUX VIFS SUR PLACARD



Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304, allumage du four piezzo électrique

Modèle : G7F2MPW

Prix H.T. **876 € NS**

1 brûleur de 6 kW - 1 brûleur de 3,5 kW  
Puissance : 9,5 kW  
Dim : L 400 x P 700 x H 900 mm

Modèle : G9F2MPW

Prix H.T. **1010 € NS**

2 brûleurs de 8 kW  
Puissance : 16 kW  
Dim : L 400 x P 900 x H 900 mm

#### FOURNEAU 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ 1/1



Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304, allumage du four piezzo électrique

Modèle : G7F4PW+FG1

Prix H.T. **1662 € NS**

3 brûleurs de 6 kW - 1 brûleur de 4 kW  
1 four de 4 kW GN 1/1  
Puissance : 28 kW  
Dim : L 700 x P 700 x H 900 mm

Modèle : G9F4PW+FG1

Prix H.T. **1989 € NS**

4 brûleurs de 8 kW  
1 four de 4 kW GN 1/1  
Puissance : 36 kW  
Dim : L 800 x P 900 x H 900 mm

#### CHARCOAL



Grill pierre de lave à gaz sur placard ouvert

Modèle : PLG80M

Prix H.T. **1750 € NS**

Grille réglable : 3 inclinaisons  
Puissance : 14 kW  
Dim : L 800 x P 700 x H 900 mm

Modèle : G9PL80M

Prix H.T. **2175 € NS**

Grille en acier inox profil S  
Puissance : 18 kW  
Dim : L 800 x P 900 x H 900 mm

#### GRILLADE GAZ LISSE/NERVUREE SUR MEUBLE



Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304  
Cuisson sur 2 zones avec commandes séparées  
Plaqué mi-lisse mi-rainurée en acier satiné  
Allumage piezzo électrique avec protection anti-éclaboussures  
Température max 300°C

Modèle : G7FM8M-2

Prix H.T. **1574 € NS**

Puissance : 10,8 kW  
Dim : L 800 x P 700 x H 900 mm

Modèle : G9FM8M-2

Prix H.T. **1976 € NS**

Puissance : 12,6 kW  
Dim : L 800 x P 900 x H 900 mm

#### PLAQUE COUP DE FEU GAZ



Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304  
Plaque en fonte de grande dimension, température maximale au centre et décroissante vers les bords  
Allumage piezzo électrique avec protection en silicone et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite

Modèle : G7TPM

Prix H.T. **1550 € NS**

Puissance : 10 kW  
Dim : L 800 x P 700 x H 900 mm

Modèle : G9TPM

Prix H.T. **2096 € NS**

Puissance : 13 kW  
Dim : L 800 x P 900 x H 900 mm

5

# CUISSON



## SERIE 700

## SERIE 900

### FRITEUSE ELECTRIQUE SUR MEUBLE



Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304  
Cuve moulée et arrondie  
Contrôle de la température par thermostat réglable jusqu'à 190°C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel  
Temps moyen de friture 4 min

Modèle : E7F10-4M  
Prix H.T. **1225 €<sup>NS</sup>**

Capacité : 10 L  
Livré avec 1 panier  
Puissance : 6 kW  
Tension : 380 V / 3 N  
Dim : L 400 x P 700 x H 900 mm

Modèle : E9F18-4M  
Prix H.T. **1897 €<sup>NS</sup>**

Capacité : 18 L  
Livrée avec 2 demi paniers  
Puissance : 18 kW  
Tension : 380 V / 3 N  
Dim : L 400 x P 900 x H 900 mm

### FRITEUSE DOUBLE ELECTRIQUE SUR MEUBLE



Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304  
Cuve moulée et arrondie  
Contrôle de la température par thermostat réglable jusqu'à 190°C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel  
Temps moyen de friture 4 min

Modèle : E7F10-8M  
Prix H.T. **1984 €<sup>NS</sup>**

Capacité : 2 x 10 L  
Livré avec 2 paniers  
Puissance : 2 x 6 kW  
Tension : 380 V / 3 N  
Dim : L 800 x P 700 x H 900 mm

Modèle : E9F22-8M  
Prix H.T. **3251 €<sup>NS</sup>**

Capacité : 2 x 22 L  
Livré avec 4 demi paniers  
Puissance : 2 x 18 kW  
Tension : 380 V / 3 N  
Dim : L 800 x P 900 x H 900 mm

### CUISEUR A PATES



Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304  
Cuve moulée en acier inox AISI 316  
Circulation de l'eau garantie par fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve  
Trop plein pour éliminer les amidons en excès

Modèle : CPE40  
Prix H.T. **1686 €<sup>NS</sup>**

Capacité : 30 L  
Livré sans panier  
Puissance : 8 kW  
Tension : 380 V / 3 N  
Dim : L 400 x P 700 x H 900 mm

Modèle : E9CP40  
Prix H.T. **2131 €<sup>NS</sup>**

Capacité : 40 L  
Livré sans panier  
Puissance : 10 kW  
Tension : 380 V / 3 N  
Dim : L 400 x P 900 x H 900 mm

#### LES OPTIONS

MODELE	DESCRIPTIF	PRIX H.T.	MODELE	DESCRIPTIF	PRIX H.T.
C3	OPTION 3 PANIERS 1/3 Cuiseur à pâtes Série 700	<b>207 €<sup>NS</sup></b>	9CP4	OPTION 6 PANIERS 1/6 Cuiseur à pâtes Série 900	<b>303 €<sup>NS</sup></b>
1PDX	OPTION 1 PORTE	<b>97 €<sup>NS</sup></b>	2P400	OPTION 2 PORTES	<b>192 €<sup>NS</sup></b>

## GAMME 700 PREMIUM

### FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ



Modèle : 1G1FA0G

Prix H.T. **2155 €** NS

3 brûleurs de 6 kW - 1 brûleur de 4 kW  
Brûleurs commandés par soupape thermostatique avec veilleuse, sécurité par thermocouple et allumage piezzo électrique  
Four en acier inox AISI 430 poli avec échelles porteplats inox  
3 nvx d'espacement de 70 mm  
Four statique 1 x GN 2/1  
Régulation de la température de cuisson de 160°C à 280°C  
Puissance : 28 kW  
Dim : L 700 x P 700 x H 900 mm

### ELEMENT TOP 4 FEUX VIFS



Modèle : 1G0FA0

Prix H.T. **1164 €** NS

3 brûleurs de 6 kW - 1 brûleur de 4 kW  
Tête de brûleur amovible pour faciliter le nettoyage  
Cuvette sous brûleurs emboutie et étanche  
Grille feux vifs en fonte émaillée type RAAF semi brillante, noire et anti-acide.  
Puissance : 22 kW  
Dim : L 700 x P 700 x H 240 mm

### ELEMENT TOP FRITEUSE ELECTRIQUE



Modèle : 0G0FR3E

Prix H.T. **1136 €** AS

Cuve en acier inox AISI 304 aux angles arrondis  
Fond de cuve embouti, large zone de foisonnement de l'huile  
Vidange fonctionnelle et sécurisée à l'extérieur avec un tube inox  
Modèle pré équipé pour être raccordé à un optimiseur d'énergie  
Capacité : 9 L  
Livré avec 1 panier  
Puissance : 7,3 kW  
Dim : L 350 x P 700 x H 240 mm

### ELEMENT TOP GRILLADE GAZ



Modèle : 1G0FT3G

Prix H.T. **2068 €** ES

Plaque 2/3 Lisse 1/3 Nervurée  
Plaque satinée en acier doux  
Contrôle thermostatique de la température  
Puissance : 11 kW  
Dim : L 700 x P 700 x H 240 mm



### ELEMENT TOP GRILLADE GAZ PLAQUE LISSE



Modèle : 0G0FT7G

Prix H.T. **1342 €** AS

Plaque Lisse  
Plaque satinée en acier doux  
Contrôle thermostatique de la température  
Puissance : 5,5 kW  
Dim : L 350 x P 700 x H 240 mm

### ELEMENT TOP GRILLADE ELECTRIQUE



Modèle : 1G0FT3E

Prix H.T. **2710 €** ES

Plaque 2/3 Lisse 1/3 Nervurée  
Plaque satinée en acier doux  
Contrôle thermostatique de la température  
Puissance : 10,2 kW  
Dim : L 700 x P 700 x H 240 mm

#### LES SOUBASSEMENTS

Prévus pour s'adapter à tous les appareils de la gamme - Construction en acier inox AISI 304

MODELE	DESCRIPTIF	DIMENSIONS	PRIX H.T.
0GIVG	Soubassement simple ouvert	L 350 x P 700 x H 660 mm	<b>303 €</b> JS
1GIVG	Soubassement double ouvert	L 700 x P 700 x H 660 mm	<b>386 €</b> JS
0GAPBD	Porte battante charnières à droite	L 344 x P 40 x H 465 mm	<b>137 €</b> JS
0GAPBS	Porte battante charnières à gauche	L 344 x P 40 x H 465 mm	<b>137 €</b> JS



0GIVG



1GIVG



7

# CUISSON

## FOURS VAPEURS ET AIR PULSE GAMME ELECTRONIQUE

### FOUR MIXTE ELECTRIQUE



- Four mixte multifonction avec commandes digitales et afficheur LED
- Air pulsé de 10°C à 300°C avec dosage d'humidité
- Mixte de 30°C à 250°C avec dosage de vapeur de 10% à 90%
- Vapeur de 30°C à 125°C
- Mode de cuisson avec sélection manuelle ou programmable, 6 programmes mémorisés
- Programme de nettoyage semi automatique à double effet hygiénisant de la chambre de cuisson C2
- Système de génération de vapeur RDC + EVOS avec coûts bas de gestion
- Injection manuelle de la vapeur
- Pré équipement pour connexion à un économiseur d'énergie

Modèle : BX61E 6NVX

Prix H.T. **3676 € NS**

Modèle : BX101E 10 NVX

Prix H.T. **5074 € NS**



Capacité des plats : 6 x GN 1/1  
Puissance : 10,4 kW  
Dim : L 920 x P 906 x H 785 mm

Capacité des plats : 10 x GN 1/1  
Puissance : 17,3 kW  
Dim : L 920 x P 906 x H 1030 mm

## FOURS VAPEURS ET AIR PULSE GAMME EPREMIUM

### FOUR MIXTE ELECTRIQUE



Système de cuisson doté de 5 sens (technologie 5 Senses):  
**Sent - Détecte - Anticipe - Apprend - Communique**  
Mode de cuisson : Vapeur / Air chaud / Mixte de 30°C à 130°C  
Climat optimal dans l'enceinte de cuisson - 5 vitesses de ventilation  
Humidification - Cool Down - Cuisson à coeur - Cuisson avec Delta T  
Programmation manuelle



Modèle : SCC61E 6 NVX

Prix H.T. **6487 € AS**

Modèle : SCC101E 10 NVX

Prix H.T. **8916 € AS**

Capacité des plats : 6 x GN 1/1  
Puissance : 11 kW  
Dim : L 650 x P 776 x H 567 mm

Capacité des plats : 10 x GN 1/1  
Puissance : 18,6 kW  
Dim : L 847 x P 776 x H 1042 mm

## FOURS VAPEURS ET AIR PULSE

### LA SERIE NOVATEC

#### FOUR MIXTE ELECTRIQUE MULTIFONCTION

Modèle : FX101E3

Prix H.T. **8073 € AS**



Capacité des plats : 10 x GN 1/1  
Four mixte multifonctions avec commandes digitales et écran interactif à couleurs, haute visibilité EVC, interface interactive  
Process de cuisson automatique C3, cuissons manuelles, cuissons mémorisées CF3, cuissons personnalisées utilisateur  
Fonctions spéciales pilotées : Maintien en température, Delta T, Régénération, Banqueting, Basse température, Pasteurisation, Fumage, Sous-vide, Séchage  
Puissance : 17,3 kW  
Dim : L 920 x P 901 x H 1030 mm



### LA SERIE ETROITE

#### FOUR MIXTE ELECTRIQUE

Modèle : MY CHEF

Prix H.T. **3037 € AS**



Capacité des plats : 4 x GN 1/1  
Les fours MY CHEF n'ont aucune limite  
Ils peuvent réaliser tout type de cuisson : vapeur, grill, à l'étouffée, sous-vide  
Ils peuvent rôtir, frire, fumer, gratiner, régénérer  
Equippé du dispositif TSC ils sont les seuls à pouvoir cuire en basse température avec une précision inégalée (écart de +/- 0,2°C)  
Puissance : 3,2 kW  
Dim : L 520 x P 799 x H 590 mm

## FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPERATURE



CFE 505 RT



CFE 707 RT



CFE 710 RT



CFE 720 RT

### FOURS AVEC TABLEAU DE COMMANDE ET REGULATION ELECTROMECHANIQUE

- Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable
- Minuterie 120 min
- Thermostat multipoints
- Thermostat de sécurité
- Ouverture de porte à droite

**AMBASSADE**  
DE BOURGOGNE

Modèle	Repas	Niveaux	Puissance	Dimensions	Prix H.T.
CFE 505 RT	34 repas	Capacité : 5 nvx 380 x 400 mm au pas de 68 mm	2,5 kW	L 500 x P 650 x H 650 mm	<b>1436 €</b> NS
CFE 707 RT	80 repas	Capacité : 7 nvx GN 1/1 530 x 325 au pas de 67 mm	7,5 kW	L 750 x P 700 x H 860 mm	<b>2654 €</b> NS
CFE 710 RT	120 repas	Capacité : 10 nvx GN 1/1 au pas de 67 mm	9 kW	L 750 x P 750 x H 1770 mm	<b>3148 €</b> NS
CFE 720 RT	240 repas	Capacité : 10 nvx GN 2/1 au pas de 70 mm	18 kW	L 890 x P 990 x H 1600 mm	<b>4408 €</b> NS
CSF 505 RT	SUPPORT DE FOUR 505 RT			L 460 x P 520 x H 900 mm	<b>320 €</b> NS
CSF 707 RT	SUPPORT DE FOUR 707 RT			L 700 x P 590 x H 690 mm	<b>404 €</b> NS

## FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPERATURE



- Conditionnement, régénération et maintien en température
- Facile à utiliser en deux étapes seulement
- Rapidité de régénération
- Investissement minimal
- Qualité et sécurité

**DISTFORM**  
FOODSERVICE TECHNOLOGY

Modèle : F0460523

Prix H.T.

**1425 €** NS

Capacité des plats : 5 x GN 2/3  
63 repas  
Puissance : 3,1 kW  
Dim : L 573 x P 660 x H 825 mm

Modèle : F0460611

Prix H.T.

**1776 €** AS

Capacité des plats : 6 x GN 1/1  
120 repas  
Puissance : 7,8 kW  
Dim : L 773 x P 728 x H 890 mm

### LES ACCESSOIRES

MODELE	DESCRIPTIF	DIMENSIONS	PRIX H.T.
BAC GN 1/1 Plein	Profondeur 55 mm Capacité : 8 L	L 530 x P 325 x H 55 mm	<b>11 €</b> AS
BAC GN 1/1 Perforé	Profondeur 55 mm Capacité : 8L	L 530 x P 325 x H 55 mm	<b>16 €</b> AS
BAC GN 1/1 Plein	Profondeur 100 mm Capacité : 13,5 L	L 530 x P 325 x H 100 mm	<b>14 €</b> AS
BAC GN 1/1 Perforé	Profondeur 100 mm Capacité : 13,5 L	L 530 x P 325 x H 100 mm	<b>19 €</b> VS



9

# SNACK

## CAFETERIA

### MACHINE A CAFE



Modèle : CONTESSA 1002

Prix H.T. **185 € NS**

Acier inoxydable  
1 plaque chauffante pour cafetière inox 2L  
Environ 8 min de préparation par cafetière  
Qté minimale 0,5 L  
Puissance : 2 000 W  
Dim : L 215 x P 400 x H 520 mm

### CAFETIERE THERMOS 2L



Modèle : CONTESSA 1002

Prix H.T. **19 € NS**

Pour Machine à café Contessa 1002  
Couvercle, bec verseur et poignée en matière synthétique  
Contenance 2L  
Dim : L 170 x P 140 x H 260 mm

### MACHINE A CAFE A FILTRE ROND



- 2 systèmes de chauffe séparés pour la percolation et le maintien
- Boîtier en acier inoxydable
- Qté minimale 4,5 L
- Indicateur de niveau de remplissage
- Témoin de détartrage

Modèle : PRO Plus 60T

Prix H.T. **109 € NS**

Contenance 9L (env. 60-72 tasses)  
Temps de préparation pour 9L env. 60 min  
Puissance : 1 200 W  
Tension : 230 V / 1 N  
Dim : Diam. 220 x H 545 mm

Modèle : PRO Plus 100 T

Prix H.T. **134 € NS**

Contenance 15L (env. 100 -110 tasses)  
Temps de préparation pour 15L env. 60 min  
Puissance : 1 600 W  
Tension : 230 V / 1 N  
Dim : Diam. 260 x H 575 mm

### FILTRES EN PAPIER RONDS

Filtres pour machines à café à filtres ronds

MODELE	DESCRIPTIF	PRIX H.T.	MODELE	DESCRIPTIF	PRIX H.T.
PRO 60 T	Emballage de 250 pièces	<b>9 € NS</b>	A190011250	Emballage de 250 pièces	<b>10 € NS</b>
PRO 60 T	Emballage de 1 000 pièces	<b>31 € NS</b>	A190011	Emballage de 1 000 pièces	<b>35 € NS</b>

## BAR



### MIXEUR / BLENDER

Modèle : A135009

Prix H.T. **47 € NS**

Couteau inox - Fonction impulsion  
Idéal pour réduire les fruits en purée et concasser les légumes  
Contact de sécurité - Récipient en verre  
contenance 1,75 L  
Puissance : 400 W  
Tension : 230 V  
Dim : Diam. 220 x H 420 mm



### MULTI-MELANGEUR

Modèle : 150151

Prix H.T. **112 € NS**

Boîtier en acier inoxydable et plastique  
Gobelet de mixage en plastique de 3,2 L  
3 niveaux de vitesse - Fonction Pulse  
Interrupteur M/A  
Lame en acier inoxydable 18/10  
Garde de sécurité sur couvercle  
Bec verrouillable  
Puissance : 1 000 W  
Tension : 230 - 240 V  
Dim : L 215 x P 215 x H 460 mm



robot coupe

### CENTRIFUGEUSE AUTOMATIQUE

Modèle : J80 ULTRA

Prix H.T. **1015 € NS**

Moteur asynchrone - Ejection des déchets  
Goulotte de 79 mm - Cuve en inox  
Panier centrifugeuse avec disque râpeur et filtre inox  
Bec verseur avec fonction anti-éclaboussures  
Vitesse constante de 3000 tr/min  
Débit jusqu'à 120 L/h  
Hauteur utile sous bec verseur : 162 mm  
Puissance : 700 W  
Tension : 230 V / 1 N  
Dim : L 235 x P 535 x H 502 mm

## MATERIEL FORAIN

### GAUFRIER SIMPLE OUVERTURE 90°

- Châssis en acier inoxydable
- Interrupteur M/A - Minuterie



Modèle : CG90S

Prix H.T. **372 € NS**

Puissance : 1600 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 296 x P 415 x H 290 mm

### GAUFRIER DOUBLE OUVERTURE 90°

- Bac récupérateur de déchets
- Régulation thermostatique de 60°C à 300°C



Modèle : CG90D

Prix H.T. **522 € NS**

Puissance : 3200 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 566 x P 415 x H 290 mm

### CREPIERE RONDE PREMIUM 40



Modèle : CCR40EP

Prix H.T. **265 € NS**

Châssis rond en inox  
Épaisseur de la plaque de fonte 27 mm  
Bouton On/Off  
Plaque en fonte diam. 400 mm usinage ultra fin  
Thermostat réglable de 140°C à 300°C  
Thermostat de sécurité  
Puissance : 2700 W  
Tension : 230 V  
Dim : Diam 400 x H 124 mm

### APPAREIL A HOT-DOGS



Modèle : A120408

Prix H.T. **269 € NS**

Acier inoxydable  
cylindre en verre diam. 200 x H 240 mm  
4 plots chauffés  
Température réglable de 40°C à 100°C  
Puissance : 960 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 500 x P 285 x H 390 mm

### BAIN MARIE



Modèle : 200240

Prix H.T. **129 € NS**

Avec robinet de vidange  
Acier inoxydable  
Capacité GN 1/1  
Profondeur 200 mm  
Puissance : 1,2 kW  
Tension : 230 V  
Dim : L 340 x P 590 x H 240 mm

## SNACK

### SALAMANDRES



Modèle : PM

Prix H.T. **310 € NS**

Acier inoxydable  
Thermostat réglable  
Résistance Incoly 800  
Tiroir de récupération  
Hauteur de grille réglable sur 3 niveaux  
dim. L 430 x P 310 mm  
Possibilité d'ouvrir la face arrière pour une utilisation passe plat  
Puissance : 2,2 kW  
Tension : 230 V  
Dim : L 600 x P 370 x H 375 mm



Modèle : GM

Prix H.T. **409 € NS**

Acier inoxydable  
2 thermostats réglables  
2 résistances Incoly 800  
Tiroir de récupération  
Hauteur de grille réglable sur 3 niveaux  
dim. L 875 x P 305 mm  
Possibilité d'ouvrir la face arrière pour une utilisation passe plat  
Puissance : 3,2 kW  
Tension : 230 V  
Dim : L 875 x P 370 x H 365 mm



Modèle : Hi-Light ECO

Prix H.T. **1767 € NS**

3 résistances chauffantes avec fonction de maintien en température  
Acier inoxydable  
Grille réglable en hauteur avec 2 positions  
dim. L 572 x P 358 mm  
Distance entre la grille et l'élément chauffant : 125 / 175 mm  
Poignée escamotable  
Puissance : 4,5 kW  
Tension : 380-400 V / 3 N  
Dim : L 590 x P 550 x H 515 mm

# SNACK

## FRITEUSES



Modèle : MINI II

Prix H.T.

**59 € NS**

Boîtier, couvercle en acier inoxydable  
Tableau de commande en synthétique  
Thermostat desécurité (protection anti-surchauffe)  
Cuve de 4 L  
Livrée avec 1 panier  
Puissance : 2,2 kW  
Tension : 230 V / 1 N  
Dim : L 200 x P 400 x H 280 mm



Modèle : SNACK III

Prix H.T.

**137 € NS**

Boîtier, couvercle et tableau de commande en acier inoxydable  
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
Adapté pour l'huile de friture et la graisse en bloc  
Cuve de 8 L  
Livrée avec 1 panier  
Puissance : 3,25 kW  
Tension : 230 V / 1 N  
Dim : L 265 x P 430 x H 340 mm



Modèle : IMBISS II

Prix H.T.

**395 € NS**

Vannes de vidange  
Boîtier, couvercle et tableau de commande en acier inoxydable - Thermostat de sécurité  
Adapté pour l'huile de friture et la graisse en bloc  
2 cuves embouties de 8 L  
Nécessite 2 prises de courant  
Livrée avec 2 paniers  
Puissance : 2 x 3,5 kW  
Tension : 230 V / 1 N  
Dim : L 580 x P 550 x H 410 mm

## LA GRILLADE

### GRILL DE CONTACT

Modèle : A150670

Prix H.T.

**202 € NS**



Plaques rainurées  
Dim. Plaque supérieure : L 214 x P 214 mm  
Dim. Plaque inférieure : L 220 x P 235 mm  
Puissance : 1,8 kW  
Tension : 230 V  
Dim : L 290 x P 370 x H 200 mm

### GRILL DE CONTACT DOUBLE

Modèle : A150671

Prix H.T.

**367 € NS**



2 thermostats séparés - Plaques rainurées  
Dim. Plaques supérieures, chacune : L 215 x P 215 mm  
Dim. Plaque inférieure : L 470 x P 230 mm  
Puissance : 3,6 kW  
Tension : 230 V  
Dim : L 570 x P 370 x H 200 mm

### PLAQUE GRILLADE LISSE

Modèle : GDP 320E

Prix H.T.

**336 € NS**



Surface de cuisson : acier lisse  
Dim. : L 320 x P 480 mm  
Puissance : 3 kW  
Tension : 230 V  
Dim : L 325 x P 580 x H 310 mm

### PLAQUE GRILLADE LISSE

Modèle : GDP 650 E

Prix H.T.

**518 € NS**



Surface de cuisson : acier lisse  
Dim. : L 650 x P 480 mm  
Puissance : 6 kW  
Tension : 400 V / 2 N  
Dim : L 660 x P 580 x H 310 mm

### PLANCHA GAZ SERIE ACIER BLEU

Modèle : ECO-45-PV

Prix H.T.

**455 € NS**



Surface de cuisson : acier lisse  
Dim. : L 440 x P 390 mm  
Puissance : 4,1 kW  
Dim : L 460 x P 440 x H 210 mm

### PLANCHA GAZ SERIE ACIER BLEU

Modèle : ECO-60-PV

Prix H.T.

**565 € NS**



Surface de cuisson : acier lisse  
Dim. : L 590 x P 390 mm  
Puissance : 8,2 kW  
Dim : L 610 x P 440 x H 210 mm

## REMISE ET MAINTIEN EN TEMPERATURE

### RECHAUD A INDUCTION

Modèle : IK 35TC

Prix H.T. **196 €** NS



Surface en verre, boîtier en acier inoxydable  
Panneau de contrôle tactile avec affichage digital - Minuterie - 10 nvx de puissance (500-3500 W) - 10 nvx de réglage de la température de 60°C à 240°C  
Thermostat de sécurité électronique  
Puissance : 3,5 kW  
Tension : 220 - 240 V  
Dim : L 340 x P 455 x H 117 mm

### RECHAUD VITROCERAMIQUE

Modèle : 104906

Prix H.T. **695 €** NS



Boîtier en acier inoxydable 18/10  
Surface vitrocéramique Schott : L 350 x P 350 mm  
1 bobine diam. 230 mm  
Puissance : 3 kW  
Tension : 230 V  
Dim : L 400 x P 455 x H 120 mm

### PONT THERMIQUE INFRAROUGE 92 CM

Modèle : 114002

Prix H.T. **185 €** NS



Longueur 92 cm  
Livré sans pieds  
Puissance : 800 W  
Tension : 230 V / 1 N  
Dim : L 920 x P 205 x H 65 mm

Modèle : 114005

Prix H.T. **224 €** NS

Longueur 122 cm  
Livré sans pieds  
Puissance : 1 100 W  
Tension : 230 V / 1 N  
Dim : L 1220 x P 205 x H 65 mm

Modèle : 114000

Prix H.T. **61 €** NS

Pieds universels pour pont thermique  
Hauteur 370 mm

### FOUR A MICRO-ONDES

Modèle : 610836

Prix H.T. **151 €** NS



Boîtier et four en acier inoxydable  
Plateau tournant diam. 270 mm 6 nvx de puissance  
Minuterie mécanique jusqu'à 30 min  
Fonction décongélation  
Dimensions de la chambre :  
L 315 x P 290 x H 200 mm  
Capacité : 23 L  
Puissance : 1,4 kW  
Tension : 230 V  
Dim : L 483 x P 425 x H 281 mm

### FOUR A MICRO-ONDES PROGRAMMABLE

Modèle : 610181

Prix H.T. **438 €** NS



Boîtier et four en acier inoxydable  
3 nvx de puissance jusqu'à 1000 W  
Minuterie digitale de 99 min  
10 programmes enregistrables avec 20 mémoires  
Fonction décongélation  
Dimension de la chambre :  
L 335 x P 360 x H 200 mm  
Capacité : 25 L  
Puissance : 1,5 kW  
Tension : 230 V  
Dim : L 520 x P 440 x H 310 mm

### FOUR A CONVECTION

Modèle : AT 90

Prix H.T. **451 €** NS



Habillage en acier inoxydable, enceinte de cuisson émaillée - 2 moteurs  
Contenance : 4 x 438 x 315 mm  
Espacement entre les grilles 70 mm  
Minuterie 0 - 120 min  
Plage de température de 0°C à 300°C  
Porte double vitrage avec éclairage intérieur  
Livré avec 4 plaques  
Puissance : 2,67 kW  
Tension : 230 V  
Dim : L 595 x P 615 x H 570 mm

### FOUR A CONVECTION AVEC VAPEUR

Modèle : AT 400

Prix H.T. **1178 €** NS



Pour les boulangeries, entièrement en acier inoxydable  
2 moteurs, inversion de rotation du ventilateur  
Contenance 4 x 600 x 400 mm  
Espacement entre les grilles 80 mm  
Minuterie 0-120 min  
Plage de température de 0°C à 300°C  
Raccordement en eau 3/4"  
Porte double vitrage avec éclairage intérieur  
Livré avec 2 plaques perforées et 2 plaques pleines  
Puissance : 6,4 kW  
Tension : 400 V / 3 N  
Dim : L 835 x P 800 x H 570 mm

### ARMOIRE CHAUFFANTE

Modèle : 103122

Prix H.T. **530 €** NS



Acier inoxydable 2 portes, 1 étagère ajustable  
Contenance : 110 - 120 assiettes diam. 320 mm  
Thermostat réglable de 0°C à 85°C  
Puissance : 1,2 kW  
Tension : 230 V / 1 N  
Dim : L 750 x P 450 x H 855 mm

13

# PIZZERIA

## LAMINOIRS

**servematic**

- Machine à former les fonds de pizza à froid
- Epaisseur et diamètre réglables

- Carrosserie inox



### Modèle : P30

Prix H.T. **884 € NS**

Pour pizzas diam. 14/30 mm  
Dim : L 475 x P 375 x H 660 mm  
Puissance : 250 W  
Tension : 220 V Mono

### Modèle : P40

Prix H.T. **973 € NS**

Pour pizzas diam. 26/40 mm  
Dim : L 585 x P 435 x H 660 mm  
Puissance : 250 W  
Tension : 220 V Mono

## PETRINS A SPIRALES ECO

**servematic**

- Pétrin à tête fixe sur roulettes
- Entraînement par chaîne, une vitesse

- Carrosserie laquée blanc
- Cuve en acier inox



### Modèle : ECO 16

Prix H.T. **1030 € NS**

Cuve de 16 L, diam. 32 cm  
Capacité de pétrissage : 12 kg  
Dim : L 385 x P 670 x H 725 mm  
Puissance : 750 W  
Tension : 230 V Mono ou 400 V Tri

### Modèle : ECO 22

Prix H.T. **1081 € NS**

Cuve de 22 L, diam. 36 cm  
Capacité de pétrissage : 17 kg  
Dim : L 385 x P 670 x H 725 mm  
Puissance : 750 W  
Tension : 230 V Mono ou 400 V Tri

## FOURS A PIZZAS ECO

**servematic**

### Modèle : BASIC 5V

Prix H.T. **707 € NS**



Façade en acier inox  
Chambre de cuisson en tôle aluminée  
Soles des chambres de cuisson en matériau réfractaire  
2 thermostats électromécaniques  
Capacité : 3 pizzas diam. 30 cm > Dimensions intérieures : L 620 x P 500 x H 120 mm  
Dim : L 920 x P 715 x H 360 mm  
Puissance : 5 000 W  
Tension : 230 V Mono ou 400 V Tri

## FOUR A PIZZAS GAZ



### Modèle : G4/33

Prix H.T. **3457 € NS**



Porte avec hublot panoramique en vitrage sécurisé  
Thermostat électronique  
Sole composée de briques réfractaires en cordiérite, en multiples de 33 x 33  
Eclairage intérieur  
Façade inox  
2 poignées latérales  
Contrôle digital  
Capacité : 4 pizzas diam. 33 cm > Dimensions intérieures : L 680 x P 680 x H 150 mm  
Dim : L 1060 x P 970 x H 500 mm  
Puissance : 1 400 W

### Modèle : SG4/1

Prix H.T. **539 € NS**



Pour Four modèle G4/33  
Dim : L 1060 x P 750 x H 1000 mm

## FOURS A PIZZAS ELECTRIQUES - SERIE TIEPOLO



- Façade inox, intérieur en tôle aluminée, porte avec vitre panoramique et éclairage
- Système de commande mécanique avec possibilité de régler la température de la chambre et la puissance des 2 groupes de résistances de manière distincte
- Pyromètre d'affichage et thermostat de sécurité

### Modèle : TP435/1M



Prix H.T. **1655 € NS**

Capacité : 4 pizzas diam. 35 cm  
Dimensions intérieures :  
L 720 x P 720 x H 145 mm  
Dim : L 1020 x P 920 x H 406 mm  
Puissance : 5 300 W  
Tension : 400 V / 3 N



### Modèle : HETP435

Prix H.T. **1346 € NS**

Hotte pour Fours à Pizzas Série Tiepolo  
5 vitesses  
Débit : 700 m3/h  
Dim : L 1020 x P 1164 x H 362 mm  
Puissance : 130 W



### Modèle : STP435/1\_

Prix H.T. **506 € NS**

Pour modèle Four Tiepolo 1 ou 2 étages  
Dim : L 1020 x P 745 x H 110/900 mm



### Modèle : TP435/2M

Prix H.T. **2721 € NS**

Capacité : 2 x 4 pizzas diam. 35 cm  
Dimensions intérieures :  
L 720 x P 720 x H 145 mm  
Dim : L 1020 x P 920 x H 732 mm  
Puissance : 10 600 W  
Tension : 400 V / 3 N

## MEUBLES A PIZZAS



### Modèle : MAXI PIZZA 2 - MP2IN

Prix H.T. **1667 € NS**

Meuble réfrigéré, carrosserie inox, plan de travail en inox, dos acier galvanisé. A l'arrière un emplacement réfrigéré avec capot inox pouvant contenir 8 bacs GN 1/3 (non fournis). Soubassement réfrigéré avec 2 portes 600 x 400 mm. Régulation électronique, dégivrage automatique, évaporateur ventilé, groupe tropicalisé  
Température -2°C à +10°C  
Gaz R134 A  
Dim : L 1500 x P 800 x H 850 mm  
Tension : 231 V Mono



### Modèle : MID PIZZA 3 - MI3AN

Prix H.T. **1878 € NS**

Meuble réfrigéré, carrosserie inox, plan de travail en granit avec 3 bords relevés, soubassement réfrigéré avec 3 portes GN 1/1. Superstructure réfrigérée indépendante vitrée pouvant contenir 5 bacs GN 1/3 (non fournis). Sur demande possibilité d'obtenir la superstructure avec capot inox pour le même tarif. Régulation électronique, dégivrage automatique, évaporateur injecté, dos inox  
Température +0°C à +10°C  
Gaz R134 A  
Dim : L 1360 x P 700 x H 1020 mm  
Tension : 230 V Mono



15

# PIZZERIA

## FOURS A PIZZAS ELECTRIQUES IDECK



### FOUR A PIZZAS ELECTROMECHANIQUE - MORETTI

- Chambre de cuisson entièrement calorifugée
- Thermomètre de contrôle mécanique
- Régulation indépendante, voûte et sole à contrôle électromécanique
- Sole et pierre réfractaire sablée permettant une parfaite distribution de la chaleur sur toute la surface
- Porte vitrée en verre trempé
- Eclairage intérieur
- Résistances blindées en inox Incoly
- Certification ISO 9001
- Conforme CE



Modèle	Nbre Chambres	Capacité	Dimensions	Prix H.T.
IDPM60.60	1 chambre de cuisson	4 pizzas diam. 30 cm Dimensions intérieures : L 614 x P 660 x H 140 mm	L 850 x P 920 x H 390 mm	<b>1713 € NS</b>
IDPD60.60	2 chambres de cuisson	2 x 4 pizzas diam. 30 cm Dimensions intérieures : L 614 x P 660 x H 140 mm	L 850 x P 920 x H 689 mm	<b>2736 € NS</b>
S/60.60-90	Support de four	Sans Glissières	L 850 x P 850 x H 900 mm	<b>407 € NS</b>
IDPM72.72	1 chambre de cuisson	4 pizzas diam. 35 cm Dimensions intérieures : L 720 x P 720 x H 140 mm	L 988 x P 1082 x H 363 mm	<b>2096 € NS</b>
IDPD72.72	2 chambres de cuisson	2 x 4 pizzas diam. 35 cm Dimensions intérieures : L 720 x P 720 x H 140 mm	L 988 x P 1082 x H 760 mm	<b>3363 € NS</b>
S/72.72-90	Support de four	Sans Glissières	L 888 x P 947 x H 900 mm	<b>423 € NS</b>

### FOUR CONVOYEUR A PIZZAS

- Structure et porte en acier inox ferrage à gauche
- Tapis convoyeur en acier inox extractible avec contrôle de tension permanent
- Isolation par laine de roche, ruptures de ponts thermiques et lames d'air
- Chauffage par résistances blindées
- Gestion de la puissance par PID (Proportional Integrative Derivative) qui permet la régulation automatique de l'énergie en fonction de la quantité d'aliments à cuire
- Gestion de la température indépendante entre voûte et sole avec contrôle continu de la température par 2 sondes à haute sensibilité
- Vitesse du tapis réglable pour des temps de cuisson de 30 sec à 20 min avec possibilité d'arrêter le tapis
- Gestion électronique et programmable des fonctions
- Cycle de cuisson continu
- Température max : 320°C



#### Modèle : T64E

Prix H.T. **6465 € NS**

T 64 E monté sur support hauteur 600 mm  
 Capacité : 25 pizzas diam. 33 cm  
 Dimension intérieure : L 510 x P 406 x H 80 mm  
 Dim : L 1234 x P 800 x H 480 mm  
 Puissance : 6,9 kW  
 Tension : 400 V / 3 N

# PREPARATION

## EPLUCHEUSES PERFORMANCE



PI-10 MONO



PI-20 TRI



PI 10 / 20



PI-30 TRI



PI 30



- Construction en acier inoxydable
- Plateau en aluminium facilement démontable pour nettoyage
- Minuterie de 0 à 6 min avec option de fonctionnement continu
- Entraînement automatique des déchets vers les évacuations et système anti retour sur l'arrivée d'eau
- Boîtier de commande équipé d'une protection IP 65 avec sécurité améliorée contre les l'humidité et les éclaboussures en eau
- Equipée d'un contact auxiliaire pour une électrovanne extérieure avec une grande efficacité énergétique grâce à l'optimisation des moteurs
- Racleurs latéraux avec abrasif en carbure de silicium (approuvé NSF)
- Couvercle transparent, polycarbonate hautement résistant
- Epluchage des pommes de terre, carottes et autres produits similaires

Modèle	Désignation	Commentaire	Capacité	Dimensions	Prix H.T.
PI-10 MONO	Eplucheuse 10 kg	Capacité de 60 à 200 cvts Production max : 240 kg/h	Capacité : 10 kg	L 433 x P 635 x H 625 mm	<b>1725 €</b> AS
PI-10 TRI	Eplucheuse 10 kg	Capacité de 60 à 200 cvts Production max : 240 kg/h	Capacité : 10 kg	L 433 x P 635 x H 625 mm	<b>1623 €</b> AS
PI-20 TRI	Eplucheuse 20 kg	Capacité de 100 à 300 cvts Production max : 480 kg/h	Capacité : 20 kg	L 433 x P 635 x H 735 mm	<b>1822 €</b> AS
PI-30 TRI	Eplucheuse 30 kg	Capacité jusqu'à 200 cvts Production max : 720 kg/h	Capacité : 30 kg	L 622 x P 760 x H 950 mm	<b>2916 €</b> AS
PI 10 / 20	Socle inox avec filtre pour PI-10/20			L 433 x P 638 x H 415 mm	<b>451 €</b> AS
PI 30	socle inox avec filtre pour PI-30			L 546 x P 760 x H 305 mm	<b>179 €</b> AS

## EPLUCHEUSES - ESSOREUSES PREMIUM



### Eplucheuse 5 kG



Modèle : T5E

Prix H.T. **1475 €** AS

Plateau abrasif  
Panier filtre et chambre amovible  
Capacité : 5 kg  
Tension : 220 / 400 V / 1N  
Dim : L 424 x P 390 x H 590 mm

Table support inox Prix H.T. **216 €** AS

### Eplucheuse 10 kG



Modèle : T10 E

Prix H.T. **2218 €** AS

Plateau abrasif  
Rendement jusqu'à 160 kg/h  
Capacité : 10 kg  
Tension : 200 / 240 V / 3N  
Dim : L 440 x P 690 x H 680 mm

Panier d'essorage Prix H.T. **190 €** AS

Table filtre avec tablette Prix H.T. **540 €** AS

### Eplucheuse 25 kG



Modèle : Ti25

Prix H.T. **5230 €** AS

Plateau cylindrique abrasif  
Panier filtre intégré  
Epluchage pomme de terre :  
400 kg/h  
Capacité : 25 kg  
Tension : 230 / 240 V / 3N  
Dim : L 565 x P 880 x H 1425 mm

### Essoreuse à légumes



Modèle : EL 40

Prix H.T. **1757 €** AS

Cycle automatique  
Volume : 32 L  
Capacité : 5 kg  
Tension : 230 V / 1N  
Dim : L 460 x P 540 x H 800 mm

### Essoreuse à légumes



Modèle : ELX65

Prix H.T. **3138 €** AS

Avec panier inox  
Volume : 65 L  
Capacité : 12 kg  
Tension : 230 / 400 V / 3N  
Dim : L 578 x P 639 x H 1005 mm

17

# PREPARATION

## CUTTERS - BROyeurs - COUPES-LEGUMES



### Cutter Mélangeur

Permet de couper, triturer, mélanger, et pétrir n'importe quels aliments en quelques secondes  
Cuve extractible en inox - Microrrupteur de sécurité  
Tableau de commande électronique  
Variateur de commande en continu  
Orifice sur le couvercle pour le rajout des liquides pendant le fonctionnement



Modèle : SK3

Prix H.T. **773 €** AS

Vitesse variable 450 rpm - 3000 rpm  
Dimension de la bassine:  
diam 160 x 160 mm  
Capacité : 3 L  
Puissance : 500 W

### Cutter Vertical

Permet de couper, triturer, mélanger, et pétrir n'importe quel aliment en quelques secondes  
Livré avec lames lisses extractibles pour une utilisation générale  
Cuve extractible en inox - Microrrupteur de sécurité  
Tableau de commande étanche d'utilisation intuitive et simple  
Orifice sur le couvercle pour le rajout des liquides pendant le fonctionnement



Modèle : CK-5

Prix H.T. **1121 €** AS

2 vitesses: 1500 rpm - 3000 rpm  
Dimension de la bassine:  
diam 240 x 150 mm  
Capacité : 5,5 L  
Puissance : 900 - 1500 W

### Coupe-légumes

Bloc moteur à une vitesse et goulotte universelle.  
Design ergonomique qui permet de couper le produit en un seul mouvement  
Construction inox et matériaux de la plus haute qualité  
Coupe uniforme de haute qualité



Modèle : CA-301

Prix H.T. **849 €** AS

Vitesse 365 rpm  
Production heure: 150 à 450 kg  
Dimension bouche: 136 cm3

Kit 6 disques Prix H.T. **406 €** AS

### Blixer



Moteur asynchrone, support moteur métallique, fonction pulse  
Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min  
Couteau inox avec lame micro-dentées livré en standard, cuve inox avec poignée, couvercle étanche avec bras racleur de cuve et de couvercle  
Cheminée de cuve haute pour travailler de grandes capacités liquides



Modèle : 4 V.V.

Prix H.T. **1655 €** AS

Capacité : 4.5 L  
Puissance : 1100 W  
Tension : 230 V / 1N  
Dim : L 242 x P 332 x H 479 mm



Modèle : 5 V.V.

Prix H.T. **2083 €** AS

Capacité : 5.5 L  
Puissance : 1400 W  
Tension : 230 V / 1N  
Dim : L 280 x P 350 x H 500 mm

### Cutter Mélangeur Emulsionneur

Appareil de table robuste permettant de couper, hacher, broyer, émulsionner et pétrir  
Productivité adaptée pour 50-100 cvt / service  
Couvercle transparent avec ouverture pour ajouter les ingrédients en cours de préparation  
Couvercle amovible solidaire du châssis pour une hygiène respectée et une facilité d'utilisation  
Fonction «pulse» pour un travail de précision et pour la fragmentation des gros morceaux  
Fonction émulsionneur (racleur) fournie de série.



Modèle : K45

Prix H.T. **1513 €** AS

Vitesse variable 3000 à 3700 Tr/min  
Capacité : 4,5 L  
Tension : 220 - 240 V / 1N  
Dim : L 256 x P 415 x H 470 mm

### Cutter Mélangeur Emulsionneur

Permet de hacher, broyer, émulsionner, mélanger et préparer des sauces et de la pâtisserie  
Productivité adaptée pour 100-200 cvt / service  
Livré avec cuve inox 11,5L à bord lisse et rotor couteaux lisses en S  
Couvercle transparent avec ouverture pour ajouter les ingrédients en cours de préparation  
Couvercle amovible solidaire du châssis pour une hygiène respectée et une facilité d'utilisation



Modèle : KE120S

Prix H.T. **4545 €** AS

Vitesse variable 300 à 3500 Tr/min  
Capacité : 11,5 L  
Tension : 200 - 240 V / 1N  
Dim : L 416 x P 680 x H 517 mm

### Coupe-légumes TRS Inox

Capacité de 250/550 kg/h, adapté pour 100-400 cvt / service et jusqu'à 800 cvt en préparation sélective  
La fonction coupe-légumes permet de trancher, râper, effiler et couper en dés et frites  
Conçu ergonomiquement pour les droitiers et les gauchers et pour minimiser l'espace de travail autour de la machine  
Trémie facilement démontable pour le nettoyage  
Fonction «pulse» pour une coupe précise



Modèle : TRS

Prix H.T. **1240 €** AS

1 vitesse 340 Tr/min  
Puissance : 500 W  
Tension : 220 - 240 V / 1N  
Ou  
Tri : Tension : 380 - 440 V / 3N  
Dim : L 252 x P 500 x H 502 mm

### Combiné Cutter / Coupe-légumes

Machine 3 en 1 : cutter, émulsionneur et coupe-légumes pour trancher, râper, effiler, couper, hacher, broyer, émulsionner, mélanger, et pétrir en quelques secondes  
Capacité: productivité de coupe-légumes 550 kg/h, adaptée pour 100-400 cvt / service, jusqu'à 800 cvt en préparation sélective  
Capacité de travail de cutter mélangeur de 100g à 200 kg pour 50-80 cvt / service  
La fonction coupe-légumes permet de trancher, râper, effiler et couper en dés et frites  
Fonction «pulse» pour un travail de précision et pour la fragmentation des gros morceaux.  
Fonction émulsionneur (racleur) fournie de série



Modèle : TRK45

Prix H.T. **2005 €** AS

Vitesse variable 300 à 3700 Tr/min  
Capacité : 4,5 L  
Puissance : 1 000 W  
Tension : 200 - 240 V / 1N  
Dim : L 252 x P 485 x H 505



## MACHINES SOUS VIDE PERFORMANCE



SV-310 T

Modèle : SV-310 T

Prix H.T. **1780 €** AS

Type de soudure simple 314 mm  
Capacité : 10 m3/H  
Puissance : 370 W  
Dim : L 384 x P 455 x H 405

Modèle : SV-420 T

Prix H.T. **2707 €** AS

Type de soudure double 414 mm  
Capacité : 20 m3/H  
Puissance : 750 W  
Dim : L 500 x P 500 x H 448 mm

## MACHINES SOUS VIDES PREMIUM



SVJ 350



SBV 420 XL



SMV 520

**befor**  
technitrans

Modèle	Descriptif	Commentaire	Pompe	Dimensions (mm)	Prix H.T.
SVJ 350		Soudure double 2 x 3,5 mm Longueur de la soudure 350 mm Capacité de la pompe 8m3/h Dimension de la cuve: 350 x 370 x 150 mm	Capacité : 8 m3/H	L 525 x P 450 x H 370	<b>1985 €</b> AS
SBV 420 XL	Construction robuste, chambre inox emboutie, barre de soudure amovible, sans fils électriques. Commande numérique temporelle (10 programmes) Option soudure: Soudure-Coupure 1 -2 indépendante (sac rétractable) - Soudure large Option commande: Commande par détecteur de pression/ 10 prog./Ecran LCD couleur/ Interface PC/ Compatibilité imprimante	Soudure double 2 x 3,5 mm Longueur de la soudure 420 mm Capacité de la pompe 21m3/h Dimension de la cuve: 460 x 420 x 180 mm Commande numérique par détecteur	Capacité : 21 m3/H	L 610 x P 480 x H 470	<b>3443 €</b> AS
SMV 520	Commande numérique par détecteur de pression, 10 programmes	Double barre de soudure Longueur de la soudure 520 mm Capacité de la pompe 63m3/h Commande numérique par détecteur de pression 10 programmes Dim. de la cuve: L 500 x P 520 x H 200 mm	Capacité : 63 m3/H	L 690 x P 700 x H 1030	<b>4820 €</b> AS

## MIXERS - COMBINES



### Mixer



Modèle : TR-350

Prix H.T. **271 €** AS

Mixer plongeant pour un usage continu, jusqu'à 70L de capacité - Pour la préparation de purées (légumes, pommes de terre, potages...) crèmes (oignons, piments, tomates, pâtisseries...) et toutes sortes de sauces - 9000 rpm  
Puissance : 350 W

### Mixer portable Bermixer



Modèle : BERMIXER PRO 450

Prix H.T. **425 €** AS

Tube inox 45 cm  
Capacité : 100 L  
Puissance : 450 W  
Tension : 220 - 240 V / 1N  
Dim : L 138 x P 120 x H 765 mm

### Combiné



Modèle : TR/BM - 350

Prix H.T. **430 €** AS

Mixer - fouet pour un usage continu.  
Sert aussi bien à fouetter qu'à mixer dans des cuves jusqu'à 60L  
Vitesse dans le liquide 1500 - 9000 rpm  
Puissance : 350 W

### Mixer portable Bermixer



Modèle : BERMIXER PRO 450

Prix H.T. **438 €** AS

Tube inox 55 cm  
Capacité : 120 L  
Puissance : 450 W  
Tension : 220 - 240 V / 1N  
Dim : L 138 x P 120 x H 865 mm

19

# PREPARATION



## TRANCHEURS



TGE250



TAG300



TAG300++



TGN300



TGP300

Modèle	Description	Dimension de coupe (mm)	Puissance	Dimensions (mm)	Prix H.T.
TAG250	Trancheur Diamètre 250 mm Diamètre de coupe : 250 mm	L 245 x H 170	154 W Tension : 230 V	L 550 x P 420 x H 360	<b>546 €</b> AS
TAG275	Trancheur Diamètre 275 mm Diamètre de coupe : 275 mm	L 260 x H 180	176 W Tension : 230 V	L 630 x P 460 x H 380	<b>626 €</b> AS
TAG300++	Trancheur Diamètre 300 mm Diamètre de coupe : 300 mm	L 295 x H 240	187 W Tension : 230 V	L 660 x P 480 x H 460	<b>972 €</b> AS
TGE250	Epaisseur de coupe 0 à 15 mm - Jusqu'à 50 cvts Utilisation en pizzeria, crêperie et petite restauration Diamètre de coupe : 250 mm	L 255 x H 170	176 W Tension : 230 V	L 475 x P 330 x H 380	<b>744 €</b> AS
TAG300	Epaisseur de coupe 0 à 15 mm - Jusqu'à 70 cvts Utilisation en petite restauration, petite alimentation et petite collectivité Diamètre de coupe : 300 mm	L 265 x H 235	187 W Tension : 230 V	L 480 x P 330 x H 440	<b>902 €</b> AS
TAG350	Epaisseur de coupe 0 à 15 mm - Jusqu'à 70 cvts Utilisation en petite restauration, petite alimentation et petite collectivité Diamètre de coupe : 350 mm	L 290 x H 260	220 W Tension : 230 V	L 480 x P 350 x H 490	<b>1296 €</b> AS
TGN300	Epaisseur de coupe 0 à 15 mm - Jusqu'à 100/120 cvts Utilisation en restaurant, moyenne collectivité, magasin et marché Diamètre de coupe : 300 mm	L 270 x H 225	184 W Tension : 230 V	L 500 x P 340 x H 440	<b>1089 €</b> AS
TGP300	Epaisseur de coupe 0 à 15 mm - Jusqu'à 200/300 cvts Utilisation en collège, moyenne collectivité, restaurant, boucherie-charcuterie, demande spécifique bureau d'études Diamètre de coupe : 300 mm	L 270 x H 225	242 W Tension : 230 V	L 525 x P 375 x H 440	<b>1588 €</b> AS
TGP350	Epaisseur de coupe 0 à 15 mm - Jusqu'à 500/700 cvts Utilisation soutenue collège, lycée, collectivité, grande cuisine, restaurant à nombre de couverts important Diamètre de coupe : 350 mm	L 330 x H 265	370 W Tension : 230 V	L 610 x P 420 x H 480	<b>1940 €</b> AS

## COUPE-PAINS



Modèle : CPX

Prix H.T. **1802 €** AS

Coupe-pains électrique CPX  
Production tranches :  
7 000 - 14 000 /h  
Epaisseur tranche: 8 - 60 mm  
Adapté pour 50 à 500 cvts / service  
Tension : 230 V / 1N  
Dim : L 472 x P 418 x H 857 mm



Modèle : CP 250

Prix H.T. **1396 €** AS

Coupe-pains CP 250  
Production tranches : 8 400-16 800 /h  
Epaisseur tranche: 10 - 90 mm  
Goulotte d'insertion 1 ou 2 pains  
Fabrication Inox  
Idéal pour les restaurants et grosses collectivités.  
Puissance : 250 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 410 x P 524 x H 910 mm



**sammic**



Socle pour modèle CP 250

Prix H.T. **329 €** AS

Socle CP 250 Fabrication en acier inoxydable  
2 roues pour faciliter le transport  
Dim : L 494 x P 567 x H 605 mm

## BATTEURS PERFORMANCE

Batteurs-mélangeurs planétaires industriels qui battent, mélangent et pétrissent. Spécialement indiqués pour ateliers de préparation, boulangeries, pâtisseries, pizzas industrielles... Fabrication avec des moteurs triphasés robustes alimentés par des variateurs électroniques hautement fiables qui permettent d'être connectés au réseau avec une prise monophasée

- Protection de sécurité de mise en route manuelle
- Double microinterrupteur de sécurité
- Nettoyage facile
- Minuterie électronique de 0 à 30 min, possibilité de fonctionnement en continu
- Livré avec 1 crochet à pétrin, 1 palette mélangeuse, 1 fouet et une cuve en acier inox

- Montée et descente de la cuve par levier
- Cuve en acier inoxydable
- Variation électronique de la vitesse
- Signal sonore en fin de cycle
- Protection renforcée contre les projections d'eau

### Batteur-mélangeur 10 L

Modèle : BE-10

Prix H.T. **1664 €** AS



Modèle de table  
Capacité : 10 L  
Puissance : 550-750 W  
Tension : 230 V / 1 N  
Dim : L 410 x P 523 x H 688 mm



### Batteur-mélangeur 20 L

Modèle : BE-20

Prix H.T. **2772 €** AS



Modèle sur pieds  
Capacité : 20 L  
Puissance : 900 W  
Tension : 230 V / 1 N  
Dim : L 520 x P 733 x H 1152 mm

Equipement de réduction:

Cuve 10L et outils pour BE-20 **440 €** AS

### Batteur-mélangeur 30 L

Modèle : BE-30

Prix H.T. **3081 €** AS



Modèle sur pieds  
Capacité : 30 L  
Puissance : 1100 W  
Tension : 230 V / 1 N

Equipement de réduction:

Cuve 10L et outils pour BE-30 **528 €** AS

### Batteur-mélangeur 40 L

Modèle : BE-40

Prix H.T. **4437 €** AS



Modèle sur pieds  
Capacité : 40 L  
Puissance : 1400 W  
Tension : 230 V / 1 N

Equipement de réduction:

Cuve 20L et outils pour BE-40 **607 €** AS

## BATTEURS PREMIUM

### Batteur Mélangeur 5 L

Batteur Mélangeur professionnel de table, compact pour pétrir, mélanger et fouetter de façon intensive - Variateur de vitesse électronique  
Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque la cuve est abaissée  
Ecran de sécurité plein et transparent, démontable facilement avec un système de fixation clip associé au montage et à la baisse de cuve

Modèle : 5L BE5

Prix H.T. **875 €** AS



Livré avec 1 cuve inox, crochet, palette et fouet.  
Lavable au lave-vaisselle.  
Capacité : 5,2 L  
Puissance : 450 W  
Tension : 200 - 240 V  
Dim : L 266 x P 416 x H 487 mm



### Batteur Mélangeur 8 L

Batteur Mélangeur professionnel de table, compact pour pétrir, mélanger et fouetter de façon intensive - Cuve en acier inox AISI 304 avec poignées  
Moteur asynchrone puissant permettant une rotation planétaire de 20 à 220 tr/min en fonction des outils utilisés et du type de préparation  
Monte et lève cuve - Sécurité de cuve

Modèle : 5L BE8

Prix H.T. **1185 €** AS



Livré avec crochet, palette et fouet  
Capacité : 8 L  
Puissance : 600 W  
Dim : L 292 x P 416 x H 527 mm



## BALANCES

### Balance Compacte

Modèle : S 30I-NEO

Prix H.T. **189 €** AS



Dim : L 291 x P 398 x H 98 mm  
Tout inox - Portée 15 kg - Précision 1g  
OU  
Tout inox - Portée 30 kg - Précision 2g



### Balance Colonne

Modèle : S811

Prix H.T. **378 €** AS



Dim : L 220 x P 190 x H 85 mm  
Tout inox - Portée 30 kg  
Précision 2g < 15 kg < 5g  
OU  
Tout inox - Portée 60 kg  
Précision 2g < 15 kg < 5g

21

# FROID

## ARMOIRES FROIDES A GLISSIERES - LA GAMME ECO

- Construction inox intérieur et extérieur
- Groupe logé et évaporateur traité anti-corrosion
- Dégivrage automatique

- Isolation 60 mm mousse de joint polyuréthane
- Thermostat électronique
- 4 roulettes donc 2 à freins standard (recommandation HACCP)

### ARMOIRE FRIGORIFIQUE 1 PORTE



Modèle : GN650TN Positive

Prix H.T. **1316 €<sup>IS</sup>**

Réfrigération ventilée de -2°C à +8°C  
Gaz réfrigérant R 134 A  
Volume : 650 L  
Puissance : 350 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 740 x P 830 x H 2010 mm

Modèle : GN650BT Négative

Prix H.T. **1610 €<sup>IS</sup>**

Réfrigération ventilée de -18°C à -22°C  
Gaz réfrigérant R 404 A  
Volume : 650 L  
Puissance : 750 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 740 x P 830 x H 2010 mm

### ARMOIRE FRIGORIFIQUE 2 PORTES



Modèle : GN1410TN Positive

Prix H.T. **1984 €<sup>ES</sup>**

Réfrigération ventilée de -2°C à +8°C  
Gaz réfrigérant R 134 A  
Volume : 1400 L  
Puissance : 700 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 1480 x P 830 x H 2010 mm

Modèle : GN1410BT Négative

Prix H.T. **2362 €<sup>VS</sup>**

Réfrigération ventilée de -18°C à -22°C  
Gaz réfrigérant R 404 A  
Volume : 1400 L  
Puissance : 1 000 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 1480 x P 830 x H 2010 mm

## ARMOIRES FROIDES A GLISSIERES - LA GAMME PREMIUM

- Construction inox intérieur et extérieur (sauf dessus et dessous en acier traité)
- Evaporateur intégré ventilé traité anti-corrosion
- Pieds composites réglables de 150 mm à 180 mm

- Groupe tropiclé à +43°C
- Eclairage intérieur LED
- Alarme haute et basse température



### ARMOIRE FRIGORIFIQUE 1 PORTE

Modèle : NOVAG1 Positive

Prix H.T. **1600 €<sup>AS</sup>**

Réfrigération ventilée de +1°C à +10°C  
Gaz réfrigérant R 134 A  
Volume : 650 L  
Dotation : 4 clayettes  
Puissance : 690 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 740 x P 835 x H 2075 mm

Modèle : NOVAGN1 Négative

Prix H.T. **1900 €<sup>AS</sup>**

Réfrigération ventilée de -18°C à -25°C  
Gaz réfrigérant R 404 A  
Volume : 650 L  
Dotation : 4 clayettes  
Puissance : 690 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 740 x P 835 x H 2075 mm



### ARMOIRE FRIGORIFIQUE 2 PORTES

Modèle : NOVAG2 Positive

Prix H.T. **2548 €<sup>JS</sup>**

Réfrigération ventilée de +1°C à +10°C  
Gaz réfrigérant R 134 A  
Volume : 1300 L  
Dotation : 8 clayettes  
Puissance : 1 170 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 1460 x P 835 x H 2105 mm

Modèle : NOVAGN2 Négative

Prix H.T. **2909 €<sup>JS</sup>**

Réfrigération ventilée de -18°C à -25°C  
Gaz réfrigérant R 404 A  
Volume : 1300 L  
Dotation : 8 clayettes  
Puissance : 1 170 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 1460 x P 835 x H 2105 mm



## ARMOIRES FROIDES EMBOUTIES - LA GAMME ECO

- Cuve emboutie formant les glissières pour clayettes GN 2/1
- Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf plafond extérieur et dos en acier zingué)
- Groupe logé monobloc dimensionnée pour ambiance +43°C
- Régulation électronique avec affichage digital et alarme température sonore

- Isolation 85 mm
- Dégivrage électrique
- Evaporateur traité anti-corrosion
- Eclairage intérieur LED

### ARMOIRE FRIGORIFIQUE 1 PORTE



Modèle : ARX 07P Positive

Prix H.T. **1500 € AD**

Réfrigération ventilée de -2°C à +8°C  
Gaz réfrigérant R 134 A  
Volume : 650 L  
Dim : L 700 x P 810 x H 2050 mm

Modèle : ARX 07N Négative

Prix H.T. **2200 € AD**

Réfrigération ventilée de -18°C à -25°C  
Gaz réfrigérant R 404 A  
Volume : 650 L  
Dim : L 700 x P 810 x H 2050 mm

### ARMOIRE FRIGORIFIQUE 2 PORTES



Modèle : ARX 14P Positive

Prix H.T. **1700 € AD**

Réfrigération ventilée de -2°C à +8°C  
Gaz réfrigérant R 134 A  
Volume : 1350 L  
Dim : L 1400 x P 810 x H 2050 mm

Modèle : ARX 14N Négative

Prix H.T. **2700 € AD**

Réfrigération ventilée de -18°C à -25°C  
Gaz réfrigérant R 404 A  
Volume : 1350 L  
Dim : L 1400 x P 810 x H 2050 mm

## ARMOIRES FROIDES EMBOUTIES - LA GAMME PREMIUM

- Cuve EasyClean en acier inox avec glissières embouties et évacuation pour les eaux de nettoyage
- Carrosserie en acier inox (arrière en acier galvanisé)
- Isolation haute densité sans CFC épaisseur 83 mm
- Pieds en acier inox réglables de 150 à 180 mm montés de série

- Groupe tropicalisé à +43°C
- Evaporateur traité anti-corrosion
- Eclairage LED

### ARMOIRE FRIGORIFIQUE 1 PORTE

Modèle : GKPV6570P Positive

Prix H.T. **2100 € JS**

Réfrigération ventilée de +1°C à +15°C  
Gaz réfrigérant R 290 (Fluide propre)  
Volume : 601 L  
Puissance : 250 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 700 x P 830 x H 2150 mm

Modèle : GGPV6570N Négative

Prix H.T. **2501 € JS**

Réfrigération ventilée de -10°C à -35°C  
Gaz réfrigérant R 290 (Fluide propre)  
Volume : 601 L  
Puissance : 350 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 700 x P 830 x H 2150 mm



### ARMOIRE FRIGORIFIQUE 2 PORTES

Modèle : GKPV1470P Positive

Prix H.T. **3151 € JS**

Réfrigération ventilée de +1°C à +15°C  
Gaz réfrigérant R 290 (Fluide propre)  
Volume : 1430 L  
Puissance : 600 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 1400 x P 830 x H 2050 mm

Modèle : GGPV1470N Négative

Prix H.T. **3550 € JS**

Réfrigération ventilée de -10°C à -35°C  
Gaz réfrigérant R 290 (Fluide propre)  
Volume : 1430 L  
Puissance : 700 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 1400 x P 830 x H 2050 mm



## LES CHAMBRES FROIDES

Nos équipes vous proposent toutes les dimensions de chambres froides et les applications dont vous avez besoin.

Parce que chaque projet est unique, n'hésitez pas à nous consulter.

23

# FROID

## ARMOIRES FROIDES - LA GAMME ETROITE

### ARMOIRE FRIGORIFIQUE ENCASTRABLE



Modèle : NOVA150TN

Prix H.T. **911 € AD**

Réfrigération ventilée de +1°C à +4°C  
Gaz réfrigérant R 134 A  
Construction extérieure en inox  
Aménagement intérieur avec 4 crémaillères  
Volume : 150 L  
Dotation : 2 clayettes de L 488 x P 420 mm  
Puissance : 150 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 605 x P 640 x H 830 mm



### Les caractéristiques de la gamme étroite NOVATEC

Gamme compacte qui s'adapte facilement et parfaitement à tous les environnements, du plus petit au plus atypique. Un petit volume pour une grande contenance

- Equipement sur roulettes de série
- Régulation électronique sur microprocesseur LAE
- Affichage digital de la température
- Témoins de fonctionnement compresseur et ventilateur

### ARMOIRE FRIGORIFIQUE 1 PORTE



Modèle : NOVA400TN Positive

Prix H.T. **1460 € AD**

Réfrigération ventilée de +1°C à +4°C  
Gaz réfrigérant R 134 A  
Volume : 400 L  
Dotation : 3 clayettes de L 466 x P 506 mm  
Puissance : 300 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 600 x P 705 x H 1900 mm

Modèle : NOVA400BT Négative

Prix H.T. **1641 € AD**

Réfrigération ventilée de -18°C à -21°C  
Gaz réfrigérant R 404 A  
Volume : 400 L  
Dotation : 3 clayettes de L 466 x P 506 mm  
Puissance : 420 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 600 x P 705 x H 1900 mm

### ARMOIRE FRIGORIFIQUE 2 PORTES



Modèle : NOVA800TN Positive

Prix H.T. **2230 € AD**

Réfrigération ventilée de +1°C à +4°C  
Gaz réfrigérant R 134 A  
Volume : 800 L  
6 clayettes de L 466 x P 506 mm  
Puissance : 500 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 1200 x P 705 x H 1900 mm

Modèle : NOVA800BT Négative

Prix H.T. **2410 € AD**

Réfrigération ventilée de -18°C à -21°C  
Gaz réfrigérant R 404 A  
Volume : 800 L  
6 clayettes de L 466 x P 506 mm  
Puissance : 700 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 1200 x P 705 x H 1900 mm

## ARMOIRES FROIDES - LA GAMME BLANCHE

### ARMOIRE FRIGORIFIQUE VITREE 350 L LAQUEE BLANCHE



- Finition extérieure laquée blanche, intérieur ABS thermoformé
- Affichage digital de la température
- Isolation 60 mm
- Température de 0°C à +10°C

- Fermeture à clé d'origine
- Ouverture de porte réversible
- Gaz réfrigérant R 134 A
- 10 niveaux avec pas de 70 mm

Modèle : HR400V Positive

Prix H.T. **605 € JS**

Volume : 350 L  
Dotation :  
3 grilles L 502 x P 415 mm  
1 grille L 502 x P 211 mm  
Puissance : 185 W  
Dim : L 600 x P 600 x H 1850 mm

Modèle : HR600V Négative

Prix H.T. **867 € NS**

Volume : 570 L  
Dotation :  
3 grilles L 502 x P 415 mm  
1 grille L 502 x P 211 mm  
Puissance : 185 W  
Dim : L 770 x P 690 x H 1850 mm

## ARMOIRES FROIDES - LA GAMME BLANCHE

### ARMOIRE FRIGORIFIQUE 570 L LAQUEE BLANCHE



Modèle : NHR400 Positive

Prix H.T.

**588 €<sup>NS</sup>**

Volume : 350 L  
 Dotation :  
 3 grilles L 502 x P 415 mm  
 1 grille L 502 x P 211 mm  
 Puissance : 185 W  
 Dim : L 600 x P 600 x H 1850 mm

Modèle : NHF400 Négative

Prix H.T.

**706 €<sup>NS</sup>**

Volume : 350 L  
 Dotation :  
 3 grilles L 502 x P 415 mm  
 1 grille L 502 x P 211 mm  
 Puissance : 185 W  
 Dim : L 600 x P 600 x H 1850 mm

Modèle : NHR600 Positive

Prix H.T.

**763 €<sup>AS</sup>**

Volume : 570 L  
 Dotation :  
 3 grilles GN 2/1 L 650 x P 530 mm  
 1 grille L 650 x P 305 mm  
 Puissance : 185 W  
 Dim : L 770 x P 690 x H 1850 mm

Modèle : NHF600 Négative

Prix H.T.

**883 €<sup>NS</sup>**

Volume : 570 L  
 Dotation :  
 3 grilles GN 2/1 L 650 x P 530 mm  
 1 grille L 650 x P 305 mm  
 Puissance : 185 W  
 Dim : L 770 x P 690 x H 1850 mm

### MEUBLES BAS REFRIGERES POSITIFS

- Construction inox extérieur et intérieur
- 1 niveau de glissières au pas de 45 mm, 9 niveaux max et 1 grille par porte
- Dégivrage automatique
- Réfrigération ventilée de -2°C à +8°C à 40°C
- Porte équipée d'un joint magnétique démontable sans outils
- Aucune visserie apparente, porte avec poignée encastrée

- Groupe logé extractible sur glissières
- Evaporateur traité anti-corrosion
- Isolation 50 mm
- Gaz réfrigérant au R 134 A
- Thermostat électronique
- Equipement standard 4 pieds réglables

### MEUBLE BAS REFRIGERE POSITIF 2 PORTES

Modèle : GN2100TN

Prix H.T.

**1320 €<sup>ES</sup>**



Volume : 282 L  
 Puissance : 560 W  
 Tension : 230 V  
 Dim : L 1360 x P 700 x H 850 mm

### MEUBLE BAS REFRIGERE POSITIF 3 PORTES

Modèle : GN3100TN

Prix H.T.

**1528 €<sup>IS</sup>**



Volume : 417 L  
 Puissance : 660 W  
 Tension : 230 V  
 Dim : L 1795 x P 700 x H 850 mm

### MACHINE A GLACONS TRONCONIQUE

*Dans la limite des stocks disponibles*



- Finition inox
- Interrupteur Marche/Arrêt
- Gaz réfrigérant R 134 A

- Porte coulissante avec support anti bactérien
- Condensation par air

Modèle : ICE ONE

Prix H.T.

**923 €<sup>AS</sup>**

Capacité de 23 kg en 24h / 1150 glaçons  
 Réserve de 14 kg / 700 glaçons  
 Tension : 230 V  
 Dim : L 458 x P 523 x H 730 mm



### FONTAINE A EAU REFRIGEREE



- Protection sanitaire des deux becs actionnées par bouton 3 positions : arrêt, continu ou intermittent
- Evier inox très robuste
- Compresseur hermétique
- Gaz réfrigérant R 134 A sans CFC
- Revêtement tout inox
- Pieds vérins réglables
- Condenseur ventilé

Modèle : NOVARF120

Prix H.T.

**1137 €<sup>AD</sup>**

Système à détente directe banc de glace  
 Réglage de la température d'eau réfrigérée (Mode Été / Hiver)  
 Grille inox pour pose carafe - Débit d'eau froide 120L /h  
 Température entrée d'eau : 15-25°C - Température sortie d'eau : 6-12°C  
 Tension : 220 V  
 Dim : L 551 x P 386 x H 1420 mm

25

# FROID

## GAMME PERFORMANCE

### CELLULE MIXTE 12/5 KG



Modèle : CRB12 12/5 kg

Prix H.T.

**1833 €<sup>AD</sup>**

3 nvx GN 1/1 au pas de 68 mm  
12 kg de + 63°C à + 10°C à cœur en 110 min  
8 kg de + 63°C à + 10°C à cœur en 90 min  
5 kg de + 63°C à -18°C à cœur en 290 min  
Dimension intérieure : L 636 x P 415 x H 250 mm  
Puissance : 400 W  
Tension : 230 V + T  
Dim : L 760 x P 735 x H 804 mm

Modèle : CRB15S 15/7.5 kg

Prix H.T.

**1922 €<sup>AD</sup>**

5 nvx GN 1/1 au pas de 34 mm ou 3 nvx GN 1/1 au pas de 68 mm  
15 kg de + 63°C à + 10°C à cœur en 110 min  
12,5 kg de + 63°C à + 10°C à cœur en 90 min  
7,5 kg de + 63°C à -18°C à cœur en 290 min  
Dimension intérieure : L 636 x P 415 x H 270 mm  
Puissance : 400 W  
Tension : 230 V + T  
Dim : L 760 x P 735 x H 804 mm

## GAMME PREMIUM

- Construction monocoque
- Finition inox
- Revêtement extérieur et intérieur en acier inox 18/10
- Aménagement pour clayettes GN 1/1
- Fermeture de porte par pivot à rappel automatique avec maintien de porte ouverte à 90° à droite modifiable sur demande
- Pieds de 150 mm réglables en hauteur jusqu'à 180 mm
- Encadrement de façade comportant un dispositif anti-condensation
- Isolation par mousse polyuréthane injectée épaisseur 60 mm sans CFC ni HCFC
- Ecran tactile (sauf modèle NOVAMX15-5)
- Groupe frigorifique à condensation à air
- Compresseur frigorifique hermétique
- Evaporateur traité anti-corrosion avec détendeur thermostatique
- Gaz réfrigérant R 404 A



### CELLULE MIXTE 15/5 KG

Modèle : NOVAMX15-5

Prix H.T.

**2107 €<sup>ND</sup>**



15 kg de + 64,5°C à + 8,5°C en 120 min  
11 kg de + 64,5°C à + 8,5°C en 120 min  
10 kg de + 64,5°C à + 8,5°C en 90 min  
5 kg de + 64,5°C à -19,5°C en 290 min  
3,6 kg de + 64,5°C à -19,5°C en 290 min  
Livrée avec 4 paires de glissières type U pour clayettes et bacs 530 x 325 mm  
Kit support adaptation clayettes et plaques 600 x 400 mm  
Puissance : 950 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 770 x P 790 x H 945 mm

### CELLULE MIXTE 20/10 KG

Modèle : NOVAMX20-10

Prix H.T.

**3304 €<sup>ND</sup>**



20 kg de + 64,5°C à + 8,5°C en 120 min  
15 kg de + 64,5°C à + 8,5°C en 120 min  
12 kg de + 64,5°C à + 8,5°C en 90 min  
10 kg de + 64,5°C à -19,5°C en 290 min  
7 kg de + 64,5°C à -19,5°C en 290 min  
Livrée avec 4 paires de glissières type U pour clayettes et bacs 530 x 325 mm  
Kit support adaptation clayettes et plaques 600 x 400 mm  
Puissance : 1600 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 770 x P 820 x H 945 mm

### CELLULE MIXTE 30/15 KG

Modèle : NOVAMX30-15

Prix H.T.

**4105 €<sup>ND</sup>**



30 kg de + 64,5°C à + 8,5°C en 120 min  
22 kg de + 64,5°C à + 8,5°C en 120 min  
20 kg de + 64,5°C à + 8,5°C en 90 min  
15 kg de + 64,5°C à -19,5°C en 290 min  
11 kg de + 64,5°C à -19,5°C en 290 min  
Livrée avec 9 paires de glissières type U pour clayettes et bacs 530 x 325 mm  
Kit support adaptation clayettes et plaques 600 x 400 mm  
Puissance : 1700 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 770 x P 820 x H 1565 mm

### CELLULE MIXTE 45/20 KG

Modèle : NOVAMX45-20

Prix H.T.

**4613 €<sup>ND</sup>**



45 kg de + 64,5°C à + 8,5°C en 120 min  
34 kg de + 64,5°C à + 8,5°C en 120 min  
27 kg de + 64,5°C à + 8,5°C en 90 min  
20 kg de + 64,5°C à -19,5°C en 290 min  
15 kg de + 64,5°C à -19,5°C en 290 min  
Livrée avec 9 paires de glissières type U pour clayettes et bacs 530 x 325 mm  
Kit support adaptation clayettes et plaques 600 x 400 mm  
Puissance : 1700 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 770 x P 820 x H 1565 mm

## MEUBLES DE PRESENTATION

### VITRINE REFRIGEREE A POSER

Modèle : CVR120L



Prix H.T. **613 € AD**

Volume : 100 L  
Puissance : 160 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 885 x P 575 x H 685 mm

- Double vitrage
- Dégivrage automatique
- Gaz réfrigérant R 600 A
- Remplissage des produits par l'arrière
- Refroidissement par ventilation forcée, 2 ventilateurs
- 2 grilles réglables en hauteur, dimensions : L 810 x P 370 mm - L 810 x P 400 mm
- Vitre de sécurité
- Eclairage LED
- Température de + 2°C à 12°C

### VITRINE REFRIGEREE POSITIVE

Modèle : CVR235LB



Prix H.T. **758 € AD**

Volume : 235 L  
Livrée avec 4 grilles  
Puissance : 250 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 520 x P 485 x H 1700 mm

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Eclairage LED
- Thermostat électronique
- Gaz réfrigérant R 600 A
- 4 roulettes dont 2 avec freins

### VITRINE 4 FACES REFRIGEREE

Modèle : LSC408



Prix H.T. **1611 € JD**

Volume : 408 L  
Dotation : 4 grilles inox de L 511 x P 480 mm  
Tension : 230 V  
Dim : L 706 x P 706 x H 1800 mm

- Construction inox
- Grilles chromées
- Livré sur roulettes
- Double vitrage
- Dégivrage automatique
- Réfrigération ventilée
- Réévaporation automatique des condensats
- Température de +2°C à +10°C
- Thermostat électronique et affichage digital
- Crémaillères verticales au pas de 15 mm
- Eclairage LED sur les 4 montants

### VITRINE REFRIGEREE

Modèle : CVED-8-20-R



Prix H.T. **1928 € AD**

Volume : 0.28 m3  
Puissance : 330 W  
Tension : 230 V  
Dim : L 1055 x P 800 x H 1230 mm

- Construction en tôle d'acier pré-peinte
- Plan de travail en inox
- Côtés en ABS Thermoformé
- Vitre sécurit rabattable
- Froid statique condenseur ventilé
- Groupe logé
- Dégivrage automatique
- Température de -1°C à +5°C
- Thermostat électronique réglable avec affichage digital

## SALAD BAR

- Cuve en inox réfrigérée ou chauffante par bain marie d'une capacité de 4 bacs GN 1/1 - 150 (non fournis)
- Température fonctionnement de +2°C à +10°C ou +50°C à 90°C
- Tablette de dressage en granit rose
- 4 roues pivotantes dont 2 à freins
- Régulation par thermostat électronique
- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes
- Eclairage sous cloche à LED
- Cloche fixe
- 3 barettes de séparation en dotation
- Pare-haleine

### SALAD BAR REFRIGERE

Modèle : B1604RE



Prix H.T. **1790 € VS**

Puissance : 2700 W  
Dim : L 1505 x P 900 x H 1320 mm

### SALAD BAR CHAUFFANT

Modèle : B1604BA



Prix H.T. **1690 € IS**

Puissance : 2 x 800 W  
Dim : L 1505 x P 900 x H 1320 mm

27

# FROID

## ARRIERES-BAR PORTES PLEINES

- Groupe logé
- Température de 0°C à + 10°C
- Fonctionnement ambiance max + 32°C
- Finition intérieure inox
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques
- Fermeture à clé
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Régulation thermostatique
- Gaz réfrigérant R 134 A



BC2100



BC3100



BC4100

Modèle	Désignation	Dotation	Volume	Puissance	Dimensions (mm)	Prix H.T.
BC2100	2 portes pleines	Livré avec 4 clayettes inox L 430 x P 395 mm	349 L	280 W	L 1462 x P 513 x H 860	<b>1065 €</b> VS
BC3100	3 portes pleines	Livré avec 6 clayettes inox L 430 x P 395 mm	536 L	280 W	L 2002 x P 513 x H 860	<b>1325 €</b> VS
BC4100	4 portes pleines	Livré avec 8 clayettes inox L 430 x P 395 mm	698 L	440 W	L 2542 x P 513 x H 860	<b>1505 €</b> VS

## ARRIERES-BAR PORTES VITREES



BC2100V



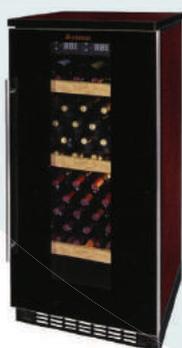
BC3100V



BC4100V

Modèle	Désignation	Dotation	Volume	Puissance	Dimensions (mm)	Prix H.T.
BC2100V	2 portes vitrées	Livré avec 4 clayettes inox L 430 x P 395 mm	349 L	280 W	L 1462 x P 513 x H 860	<b>1361 €</b> VS
BC3100V	3 portes vitrées	Livré avec 6 clayettes inox L 430 x P 395 mm	536 L	280 W	L 2002 x P 513 x H 860	<b>1445 €</b> NS
BC4100V	4 portes vitrées	Livré avec 8 clayettes inox L 430 x P 395 mm	698 L	440 W	L 2542 x P 513 x H 860	<b>1728 €</b> NS

## CAVES A VINS



JC188A

- Contrôle précis de la température
- Isolation de haute qualité
- Double vitrage anti rayon UV
- Filtre à charbon actif pour éviter les odeurs dans la vitrine
- Thermostat électronique et affichage digital

Modèle	Capacité	Température	Dotation	Volume	Puissance	Dimensions (mm)	Prix H.T.
JC188A	55 bouteilles	2 zones : basse : + 5°C à + 12°C haute : + 12°C à + 22°C	4 clayettes bois	188 L	137 W	L 595 x P 625 x H 1225	<b>715 €</b> NS
JC270A	77 bouteilles	2 zones : basse : + 5°C à + 12°C haute : + 12°C à + 22°C	6 clayettes bois	270 L	224 W	L 595 x P 600 x H 1640	<b>851 €</b> NS
JC380A	105 bouteilles	1 zone : + 5°C à + 18°C	6 clayettes bois	370 L	370 W	L 600 x P 790 x H 1400	<b>935 €</b> AS

## LES TABLES DE TRAVAIL INOX



503202



503242



404991



424991

- Gamme CHR destinée à l'équipement des petites collectivités et des restaurants
- Plan de travail en acier inoxydable, épaisseur 12/10<sup>e</sup> mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge et renforcé par un cadre en profilé
- Bandeau hauteur 40 mm à bords droits
- Piètement inox diamètre 38 mm, en retrait à l'arrière de 65 mm sur les tables à dossier et de 55 mm sur les tables centrales, avec vérins réglables
- Hauteur 900 mm (+0/30 mm)
- Généralisation des plis écrasés sur le plan de travail, le dossier, l'étagère afin d'éviter tout risque de coupure
- Livraison à plat sous film plastique
- Montage très rapide par emboîtement

## TABLES DE TRAVAIL INOX ECO CHR

Dimensions (mm)	TABLES CENTRALES		TALBES CENTRALES AVEC ETAGERES		TABLES ADOSSEES		TABLES ADOSSEES AVEC ETAGERES	
	Modèle	Prix H.T.	Modèle	Prix H.T.	Modèle	Prix H.T.	Modèle	Prix H.T.
l 700 x L 1000	503202	<b>265 €</b> NS	503242	<b>321 €</b> NS	503222	<b>294 €</b> NS	503262	<b>349 €</b> NS
l 700 x L 1200	503203	<b>275 €</b> NS	503243	<b>338 €</b> NS	503223	<b>297 €</b> NS	503263	<b>359 €</b> NS
l 700 x L 1400	503204	<b>300 €</b> NS	503244	<b>373 €</b> NS	503224	<b>312 €</b> NS	503264	<b>383 €</b> NS
l 700 x L 1600	503206	<b>324 €</b> NS	503246	<b>402 €</b> NS	503226	<b>349 €</b> NS	503266	<b>428 €</b> NS
l 700 x L 1800	503207	<b>337 €</b> NS	503247	<b>428 €</b> NS	503227	<b>370 €</b> NS	503267	<b>460 €</b> NS

- Tables en acier inoxydable, hauteur 900 mm, réglables jusqu'à 930 mm
- Plan de travail épaisseur 15/10<sup>e</sup> mm doublé par panneau stratifié double face totalement étanche
- Bandeau avant et dossier rayonnés
- Piètement tube inox diamètre 45 mm, équipé de vérins avec embouts antidérapants
- Marque NF Hygiène Alimentaire

## TABLES DE TRAVAIL EN INOX PREMIUM

Dimensions (mm)	TABLES CENTRALES		TALBES CENTRALES AVEC ETAGERES		TABLES ADOSSEES		TABLES ADOSSEES AVEC ETAGERES	
	Modèle	Prix H.T.	Modèle	Prix H.T.	Modèle	Prix H.T.	Modèle	Prix H.T.
l 700 x L 1000	404971	<b>330 €</b> NS	424971	<b>398 €</b> NS	404991	<b>364 €</b> NS	424991	<b>433 €</b> NS
l 700 x L 1200	404972	<b>344 €</b> NS	424972	<b>418 €</b> NS	404992	<b>370 €</b> NS	424992	<b>445 €</b> NS
l 700 x L 1400	404973	<b>373 €</b> NS	424973	<b>460 €</b> NS	404993	<b>388 €</b> NS	424993	<b>474 €</b> NS
l 700 x L 1600	404975	<b>401 €</b> NS	424975	<b>498 €</b> NS	404995	<b>433 €</b> NS	424995	<b>529 €</b> NS
l 700 x L 1800	404976	<b>415 €</b> NS	424976	<b>528 €</b> NS	404996	<b>467 €</b> NS	424996	<b>577 €</b> NS

## Table Inox Centrale sur roues

4 roues pivotantes diamètre 125 mm à chape polyamide dont 2 avec freins  
 Marque NF Hygiène Alimentaire

**TOURNUS**  
EQUIPEMENT



Modèle	Dimensions (mm)	Prix H.T.
414971	l 700 x L 1000	<b>426 €</b> NS
414972	l 700 x L 1200	<b>440 €</b> NS
414973	l 700 x L 1400	<b>469 €</b> NS

29

# INOX

**TOURNUS**  
EQUIPEMENT



503283



503323



503293



503333

## TABLES DE TRAVAIL INOX ECO CHR

- Gamme CHR destinée à l'équipement des petites collectivités et des restaurants
- Plan de travail en acier inoxydable, épaisseur 12/10è mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge et renforcé par un cadre en profilé
- Bandeau hauteur 40 mm à bords droits
- Piètement inox diamètre 38 mm, en retrait à l'arrière de 65 mm sur les tables à dossier et de 55 mm sur les tables centrales, avec vérins réglables
- Hauteur 900 mm (+0/30 mm)
- Généralisation des plis écrasés sur le plan de travail, le dossier, l'étagère afin d'éviter tout risque de coupure
- Livraison à plat sous film plastique
- Montage très rapide par emboîtement

## SANS ETAGERES

	SANS ROBINET BAC A GAUCHE		SANS ROBINET BAC A DROITE		AVEC ROBINET BAC A GAUCHE		AVEC ROBINET BAC A DROITE	
Dim. ( mm )	Modèle	Prix H.T.						
l 700 x L 1200	<b>503283</b>	<b>499 €</b> NS	<b>503323</b>	<b>499 €</b> NS	<b>503293</b>	<b>570 €</b> NS	<b>503333</b>	<b>570 €</b> NS
l 700 x L 1400	<b>503284</b>	<b>514 €</b> NS	<b>503324</b>	<b>514 €</b> NS	<b>503294</b>	<b>584 €</b> NS	<b>503334</b>	<b>584 €</b> NS
l 700 x L 1600	<b>503286</b>	<b>540 €</b> NS	<b>503326</b>	<b>540 €</b> NS	<b>503296</b>	<b>611 €</b> NS	<b>503336</b>	<b>611 €</b> NS



503303



503343



503313



503353

## AVEC ETAGERES

	SANS ROBINET BAC A GAUCHE		SANS ROBINET BAC A DROITE		AVEC ROBINET BAC A GAUCHE		AVEC ROBINET BAC A DROITE	
Dim. ( mm )	Modèle	Prix H.T.						
l 700 x L 1200	<b>503303</b>	<b>555 €</b> NS	<b>503343</b>	<b>555 €</b> NS	<b>503313</b>	<b>626 €</b> NS	<b>503353</b>	<b>626 €</b> NS
l 700 x L 1400	<b>503304</b>	<b>585 €</b> NS	<b>503344</b>	<b>585 €</b> NS	<b>503314</b>	<b>656 €</b> NS	<b>503354</b>	<b>656 €</b> NS
l 700 x L 1600	<b>503306</b>	<b>621 €</b> NS	<b>503346</b>	<b>621 €</b> NS	<b>503316</b>	<b>691 €</b> NS	<b>503356</b>	<b>691 €</b> NS

## LES PLONGES

### TABLES DE TRAVAIL INOX ECO CHR

- Construction acier inoxydable - Hauteur 900 mm
- Bandeau hauteur 40 mm
- Dossieret plié hauteur 100 mm
- Piètement diamètre 38 mm avec vérins en retrait à l'arrière de 80 mm
- Egouttoir nervuré, bords anti-ruisselement
- Bacs et égouttoirs insonorisés
- Modèles Plonges CHR pour machines à laver

### SANS ETAGERES

Nombre de bacs	Taille du bac (mm)	Egouttoir	Dim. (mm)	SANS ROBINET		AVEC ROBINET	
				Modèle	Prix H.T.	Modèle	Prix H.T.
1 bac	1 600 x L 500	sans	1 700 x L 800	503602	406 € NS	503612	477 € NS
	1 600 x L 500	à droite	1 700 x L 1400	503603	457 € NS	503613	528 € NS
	1 500 x L 500	à gauche	1 700 x L 1200	503605	440 € AS	503615	544 € NS
2 bacs	1 400 x L 500	à droite	1 700 x L 1600	503601	624 € NS	503611	695 € NS
	1 600 x L 500	sans	1 700 x L 1400	503606	603 € NS	503616	674 € NS
	1 600 x L 500	à droite	1 700 x L 1900	503607	654 € NS	503617	725 € NS
	1 400 x L 500	à gauche	1 700 x L 1600	503604	594 € AS	503614	709 € NS



503603



503612



503607



503614

### AVEC ETAGERES

Nombre de bacs	Taille du bac (mm)	Egouttoir	Dim. (mm)	SANS ROBINET		AVEC ROBINET	
				Modèle	Prix H.T.	Modèle	Prix H.T.
1 bac	1 600 x L 500	sans	1 700 x L 800	503622	418 € AS	503632	484 € AS
	1 600 x L 500	à droite	1 700 x L 1400	503623	486 € AS	503633	552 € AS
	1 500 x L 500	à gauche	1 700 x L 1200	503625	470 € AS	503635	536 € AS
2 bacs	1 400 x L 500	à droite	1 700 x L 1600	503621	649 € AS	503631	715 € AS
	1 600 x L 500	sans	1 700 x L 1400	503626	623 € AS	503636	689 € AS
	1 600 x L 500	à droite	1 700 x L 1900	503627	704 € AS	503637	770 € AS
	1 400 x L 500	à gauche	1 700 x L 1600	503624	640 € AS	503634	706 € AS

OPTION : 4 roulettes à chape inox pour les meubles neutres CHR diam. 125 mm dont 2 avec freins 701783 96 € AS



503625



503633



603623



503635

**TOURNUS**  
EQUIPEMENT



31

## LES ETAGERES

## ETAGERES MURALES ECO CHR

- Construction en acier inoxydable
- Étagère à plateau, épaisseur 12/10è mm
- Charge répartie: 100 kg (suivant la nature de la paroi)
- Consoles indépendantes, fixation par vis et cheville dans le support mural
- Décalage du mur de 40 mm pour permettre le passage des tuyaux
- Possibilité de superposer les étagères pour obtenir plusieurs niveaux ou de les juxtaposer pour réaliser une plus grande longueur

Modèle	Désignation	Dimensions	Prix H.T.
503430	Étagère murale CHR	l 300 x L 800	<b>69 €</b> NS
503441	Plateau inox Sans bacs	l 400 x L 1000	<b>78 €</b> NS
503442		l 400 x L 1200	<b>83 €</b> NS
503443		l 400 x L 1400	<b>91 €</b> NS
503444		l 400 x L 1600	<b>106 €</b> NS
503451		avec 4 bacs	l 400 x L 1000
503452	avec 5 bacs	l 400 x L 1200	<b>205 €</b> NS
503453	avec 6 bacs	l 400 x L 1400	<b>232 €</b> NS
503454	avec 7 bacs	l 400 x L 1600	<b>270 €</b> NS
503425	pour four micro-ondes	l 500 x L 600	<b>75 €</b> AS



503430



503452

## LES CHARIOTS

## Chariot à débarrasser



801542

- Construction soudée en acier inoxydable
- Plateaux emboutis avec bords écrasés, insonorisés
- Charge maxi 50 kg par niveau
- 4 roues pivotantes diamètre 125 mm à chape polyamide dont 2 avec freins, avec pare-chocs annulaires
- Arceaux: tube diamètre 25 mm
- Bandage caoutchouc non marquant
- Marque NF Hygiène Alimentaire

Modèle : 801542

**Prix H.T. 173 €** AS

2 plateaux : 800 x 530 mm  
Passage entre les plateaux 560 mm  
Dim : L 895 x P 625 x H 960 mm

Modèle : 801552

**Prix H.T. 273 €** AS

2 plateaux : 1000 x 600 mm  
Passage entre les plateaux 560 mm  
Dim : L 1095 x P 625 x H 960 mm

Modèle : 801553

**Prix H.T. 349 €** AS

3 plateaux : 1000 x 600 mm  
Passage entre les plateaux 260 mm  
Dim : L 1095 x P 625 x H 960 mm

## Chariot cafétéria

- Construction en acier inoxydable
- Panneaux fils inox diamètre 4,8 mm soudés sur la structure
- Avec ou sans parois en stratifié beige épaisseur 2 mm fixées par clips sur panneaux fils
- 4 roues pivotantes diamètre 125 mm à chape polyamide dont 2 avec freins



800091

Modèle : 800091 sans parois

**Prix H.T. 459 €** AS

3 plateaux : 1000 x 600 mm  
Passage entre les plateaux 260 mm  
Dim : L 1095 x P 625 x H 960 mm

Modèle : 800092 avec parois

**Prix H.T. 545 €** AS

2 x 12 nvx - 24 plateaux côte à côte  
Largeur des plateaux: 320 à 260 mm  
Dim : L 930 x P 630 x H 1790 mm

## Chariot à glissières soudées

- Construction en acier inoxydable
- Glissières soudées argon avec butées d'arrêt
- 4 roues pivotantes diam. 125 mm, dont 2 à freins, à chape polyamide
- Charge maxi : 20 kg par niveau et 250 kg par chariot



804209

Modèle : 804209

**Prix H.T. 211 €** AS

GN 1/1 - 20 nvx  
Dim : L 655 x P 455 x H 1785 mm

Modèle : 804239

**Prix H.T. 230 €** AS

GN 2/1 - 20 nvx  
Dim : L 775 x P 660 x H 1785 mm

## Chariot porte-casiers inox avec dossier



Modèle : 800126

**Prix H.T. 152 €** AS

- Dim : L 630 x P 570 x H 900
- Construction en acier inoxydable
- Tube 25 x 25 mm
- Plateau inox amovible ép. 12/10ème mm
- Dossieret boulonné
- Charge maxi 150 kg

## Chariot à plate-forme à claires voies



Modèle : 802160

**Prix H.T. 327 €** AS

- Dim : L 1250 x P 600 x H 1000
- Plateforme 1000 x 600 mm
- 4 roues pivotantes diam. 160 mm à chape acier électrozingué, bandage nylon
- Charge maxi 350 kg

## ARMOIRES

### Armoire suspendue CHR

- Construction en acier inoxydable
- Etagère intermédiaire réglable
- Fixation murale par 2 supports
- Portes coulissantes doublées suspendues sur un rail disposé en partie supérieure avec butée en fin de course



503554

Modèle : 503553

**Prix H.T. 455 €** NS

Dim : L 400 x P 1200 x H 600 mm

Modèle : 503554

**Prix H.T. 502 €** NS

Dim : L 400 x P 1400 x H 600 mm

Modèle : 503555

**Prix H.T. 555 €** NS

Dim : L 400 x P 1600 x H 600 mm

Modèle : 503557

**Prix H.T. 607 €** NS

Dim : L 400 x P 1800 x H 600 mm

### Armoire suspendue CHR avec bacs inox

- Construction en acier inoxydable
- Fixation murale par 2 supports
- Etagère intermédiaire réglable
- Portes coulissantes doublées suspendues sur un rail disposé en partie supérieure avec butée en fin de course

Modèle : 503563 - 5 bacs

**Prix H.T. 577 €** NS

Dim : L 400 x P 1200 x H 600 mm

Modèle : 503564 - 7 bacs

**Prix H.T. 673 €** NS

Dim : L 400 x P 1400 x H 600 mm

Modèle : 503565 - 7 bacs

**Prix H.T. 726 €** NS

Dim : L 400 x P 1600 x H 600 mm

Modèle : 503567 - 9 bacs

**Prix H.T. 827 €** NS

Dim : L 400 x P 1800 x H 600 mm



503564

### Meuble à dossier neutre CHR à portes coulissantes



503503

- Bandeau avant hauteur 40 mm
- Construction en acier inoxydable
- Portes coulissantes doublées, suspendues sur un rail disposé en partie supérieure, avec butée de fin de course
- Dossieret plié hauteur 100 mm
- Plan de travail doublé par panneau stratifié hydrofuge
- Etagère intermédiaire réglable

Modèle : 503503

**Prix H.T. 930 €** NS

Dim : L 700 x P 1200 x H 900 mm

Modèle : 503504

**Prix H.T. 964 €** NS

Dim : L 700 x P 1400 x H 900 mm

Modèle : 503507

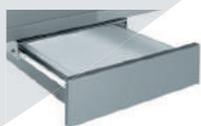
**Prix H.T. 1107 €** NS

Dim : L 700 x P 1800 x H 900 mm

Modèle : 503520

**Prix H.T. 112 €** NS

Tiroir avec façade et bac polypropylène option pour tables CHR



### Armoire haute CHR portes coulissantes

Construction en acier inoxydable - 3 étagères réglables  
Portes coulissantes doublées suspendues sur un rail disposé en partie supérieure, avec butée en fin de course.  
Dessus horizontal.



Modèle : 503492

**Prix H.T. 1230 €** AS

Dim : L 600 x P 1000 x H 1800 mm

Modèle : 503493

**Prix H.T. 1338 €** AS

Dim : L 600 x P 1200 x H 1800 mm

### Armoire pour produits d'entretien CHR

Construction en acier inoxydable  
1 porte avec séparation verticale  
Porte battante doublée avec fermeture à clé.  
Dessus horizontal.



Modèle : 503481

**Prix H.T. 763 €** AS

Dim : L 500 x P 600 x H 1800 mm

33

# INOX

**FERMOSTOCK®**

## RAYONNAGE



### Rayonnage Fermostock 5611



Modèle : 4S1189A16

**Prix H.T. 210 €** vs90 kg par niveaux - Structure duralinox - Clayettes polymères  
Dim : L 1189 x P 360 x H 1685 mm

Modèle : 4S1189B16

**Prix H.T. 219 €** vs90 kg par niveaux - Structure duralinox - Clayettes polymères  
Dim : L 1189 x P 460 x H 1685 mm

Modèle : 4P1197A16

**Prix H.T. 234 €** vs175 kg par niveaux - Structure duralinox - Clayettes polymères  
Dim : L 1197 x P 360 x H 1685 mm

Modèle : 4P1197B16

**Prix H.T. 249 €** vs175 kg par niveaux - Structure duralinox - Clayettes polymères  
Dim : L 1197 x P 460 x H 1685 mm

### Rayonnage Fermostock 6811



Modèle : 4D1197A16

**Prix H.T. 324 €** vs250 kg par niveaux  
Structure et Clayette duralinox  
Dim : L 1197 x P 360 x H 1685 mm

Modèle : 4D1197B16

**Prix H.T. 347 €** vs250 kg par niveaux  
Structure et Clayette duralinox  
Dim : L 1197 x P 460 x H 1685 mm

### Rayonnage Fermostock 6622



Modèle : 4F1197B17

**Prix H.T. 248 €** vs200 kg par niveaux  
Structure duralinox  
Clayettes polymères pleines pour  
stockage sec uniquement  
Dim : L 1197 x P 460 x H 1800 mm

## LA GAMME NOVATEC



### Chariot à débarrasser

- Construction soudée en acier inoxydable
- Plateaux emboutis avec bords écrasés, insonorisés
- Arceaux: tube diamètre 25 mm
- 4 roues pivotantes diamètre 125 mm à chape polyamide dont 2 avec freins, avec pare-chocs annulaires
- Bandage caoutchouc non marquant
- Charge maxi 50 kg par niveau - Marque NF Hygiène Alimentaire



Modèle : NOVA 801543N

**Prix H.T. 198 €** AS3 plateaux : 800 x 530 mm  
Passage entre les plateaux 260 mm  
Dim : L 895 x P 625 x H 960 mm

### Chariot chauffant à assiettes à niveau constant

- Mise sous tension par un interrupteur marche/arrêt avec voyant
- Régulation de la chauffe par un thermostat mécanique réglable de 0°C à 90°C
- Chauffage statique assuré par 2 résistances blindées inox déposées sur les côtés
- Isolation par laine de roche



Modèle : NOVA 808172N

**Prix H.T. 1020 €** vs2 piles d'assiettes avec couvercle.  
Puissance : 800 W (1 pile) 1500 W (2 piles)  
Tension : 230 V  
Dim : L 960 x P 485 x H 900 mm

## ROLL'SERVICE, CHARIOTS CHAUFFANTS

- Facilité d'accès au tableau de commande: régulation de la température (plage de 60°C à 85°C), du contrôle de l'hygrométrie (35% à 50%)
- 2 poignées latérales de manœuvre et une barre à l'arrière facilitant le déplacement - Indice IP 25
- Ergonomie : poignées largement dimensionnées au design exclusif
- Maintenance : accès facile aux parties techniques
- Manipulation aisée : 4 roues pivotantes dont 2 avec freins
- Facilité de chargement : porte ouverte à 270°
- Hygiène : fond largement rayonné et glissières embouties
- Espace entre les glissières : 71 mm
- Homogénéité de la température : ventilateur centrifuge
- Simplicité de fonctionnement : réservoir de capacité 2L, accessible par l'avant, amovible, autonomie de 24h
- Bandeau périphérique antichoc non marquant : protection de l'armoire et de son environnement



NOVA 507331N

Modèle	Désignation	Dimensions	Prix H.T.
507331N	Porte Inox - sans humidificateur - GN 1/1 - 10 nvx	L 528 x P 821 x H1134	<b>2713 €</b> <small>VS</small>
507336N	Porte Inox - avec humidificateur - GN 1/1 - 10 nvx	L 528 x P 821 x H1134	<b>2684 €</b> <small>NS</small>
507381N	Porte Inox - sans humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx	L 528 x P 821 x H1844	<b>2791 €</b> <small>NS</small>
507386N	Porte Inox - avec humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx	L 528 x P 821 x H1844	<b>3068 €</b> <small>NS</small>
507382N	Porte Inox - sans humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx	L 528 x P 821 x H 1844	<b>3053 €</b> <small>NS</small>
507482N	Porte Inox - sans humidificateur - GN 2/1 - 20 nvx	L 733 x P 941 x H 1880	<b>3636 €</b> <small>NS</small>

## ARMOIRE CHAUDE MOBILE

- Construction monocoque sur roulettes diam. 160 mm
- Format de clayettes GN 2/1
- Echelles amovibles avec glissières support type U
- 2 roulettes fixes et 2 roulettes pivotantes avec freins
- Régulateur électronique avec affichage digital grand format

- Revêtement extérieur et intérieur en inox
- Aménagement intérieur démontable
- Dispositif de blocage de chargement
- Protections latérales anti-chocs
- Alarme sonore visuelle



NOVA AMC 14

Modèle : NOVA AMC 14

**Prix H.T. 2768 €** AS

1 porte - 14 nvx  
 Maintien en température de +75°C à + 80°C  
 Chauffage par résistances blindées en acier inoxydable  
 Thermostat de sécurité  
 Volume : 480 L  
 Puissance : 2600 W  
 Dim : L 790 x P 850 x H 1590 mm

Modèle : NOVA AMC 20

**Prix H.T. 3139 €** AS

1 porte - 20 nvx  
 Maintien en température de +75°C à + 80°C  
 Chauffage par résistances blindées en acier inoxydable  
 Thermostat de sécurité  
 Volume : 650 L  
 Puissance : 2600 W  
 Dim : L 790 x P 850 x H 1955 mm

## ARMOIRE MOBILE REFRIGEREE



NOVA AMF 13

Modèle : NOVA AMF 13

**Prix H.T. 3170 €** AS

1 porte - 13 nvx  
 Froid ventilé +1°C / +10°C - Serrure en standard  
 Evaporateur ventilé traité anti-corrosion  
 Groupe hermétique à condensation par air en partie inférieure  
 Réévaporation automatique des eaux de dégivrage  
 Volume : 480 L  
 Puissance : 830 W  
 Dim : L 790 x P 900 x H 1600 mm

Modèle : NOVA AMF 18

**Prix H.T. 3382 €** AS

1 porte - 18 nvx  
 Froid ventilé +1°C / +10°C - Serrure en standard  
 Evaporateur ventilé traité anti-corrosion  
 Groupe hermétique à condensation par air en partie inférieure  
 Réévaporation automatique des eaux de dégivrage  
 Volume : 650 L  
 Puissance : 830 W  
 Dim : L 790 x P 900 x H 1965 mm

## ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE A CHARIOTS



- Revêtement extérieur et intérieur en inox
- Isolation polyuréthane injecté ép. 80 mm
- Plancher inox isolé ép. 20 mm avec rampe d'accès
- Fermeture à clé avec décondamnation intérieure sur chaque porte
- Régulateur électronique avec afficheur digital grand format

- Joint de porte assurant l'étanchéité
- Joint racleur en bas de porte
- Thermostat de sécurité
- Alarme sonore visuelle
- Chauffage par résistance blindée en acier inoxydable

Modèle : NOVA ATC1 2/1

**Prix H.T. 4125 €** AS

Capacité de 1 chariot GN 2/1  
 Volume : 1320 L  
 Puissance : 2600 W  
 Tension 230 V / 1 N  
 Dim : L 985 x P 1035 x H 2270 mm



# LAVERIE

## LA GAMME ECO

### Lave-verres Panier



S35

Modèle : S35

Prix H.T. **770 € ND**

Alimentation en eau chaude 55°C,  
cycle de 120 sec jusqu'à 30 casiers /h  
Panier 350 x 350 mm  
Puissance : 2,6 kW  
Tension : 230 V  
Dim : L 400 x P 495 x H 585 mm

Modèle : S40

Prix H.T. **1036 € ND**

Alimentation en eau chaude 55°C,  
cycle de 120 sec jusqu'à 30 casiers /h  
Panier 400 x 400 mm  
Puissance : 3,2 kW  
Tension : 230 V  
Dim : L 450 x P 535 x H 700 mm

Modèle : S50

Prix H.T. **1232 € ND**

Alimentation en eau chaude 55°C,  
cycle de 120 sec jusqu'à 30 casiers /h  
Panier 500 x 500 mm  
Puissance : 3,5 kW  
Tension : 230 V  
Dim : L 590 x P 600 x H 850 mm



- Cuve emboutie inclinée
- groupe aspiration / vidange intégré au circuit de lavage pour vidange totale
- Toit anti égouttement
- Doseur de produit de rinçage incorporé
- Porte en double paroi (S35-S40-S50)
- Marche/Arrêt à fermeture/ouverture du capot (S100)
- Installation en angle possible (S100)
- Support panier facilement amovible (S100)

### Lave-vaisselle à capot

Modèle : S100

Prix H.T. **2128 € ND**

Alimentation en eau chaude 55°C  
jusqu'à 55 casiers /h  
Panier 500 x 500 mm  
Puissance : 9,9 kW  
Tension : 400 V  
Dim : L 720 x P 735 x H 1445/1880 mm



## LA GAMME PERFORMANCE

**SILVER**  
WAREWASHING SOLUTIONS

### Lave-verres Electromécanique

- Cuve emboutie et inclinée
- Système Thermostop
- Conseillé pour une eau d'alimentation < à 55°C
- Groupe aspiration/vidange intégré au circuit de lavage pour vidange totale
- Doseur de produit de rinçage incorporé
- Micro sécurité de porte
- Toit anti égouttement



DW102M

Modèle : DW128M

Prix H.T. **856 € VD**

Capacité de 30 paniers /h  
Hauteur utile 195 mm (verres)  
Panier 350 x 350 mm  
Disponible en version LS,  
avec Lavage Supérieur  
Puissance : 2,6 kW  
Tension : 230 V  
Dim : L 400 x P 495 x H 585 mm

Modèle : DW102M

Prix H.T. **1194 € VD**

Capacité de 30 paniers /h  
Hauteur utile 305 mm (verres)  
Panier 400 x 400 mm  
Disponible en version LS,  
avec Lavage Supérieur  
Diam. 295 mm pour assiettes dans la  
version LS  
Puissance : 3,2 kW  
Tension : 230 V  
Dim : L 450 x P 535 x H 700 mm

Modèle : DW009M1

Prix H.T. **1463 € VD**

Capacité de 30 paniers /h  
Hauteur utile 320 mm (verres)  
345 mm (assiettes)  
Panier 500 x 500 mm  
Intensité 15 A Mono  
Puissance : 3,5 kW  
Tension : 230 V  
Dim : L 590 x P 600 x H 850 mm

## Lave-verres Electronique

- Electronique avec nouveau panneau à touches sensibles
- 3 cycles de lavage
- Double paroi
- Cuve emboutie et inclinée
- Groupe aspiration/vidange intégré au circuit de lavage pour vidange totale
- Conseillé pour une eau d'alimentation < à 55°C • Version adoucisseur avec contrôle niveau de sel
- Toit antiégouttement
- Micro sécurité de porte
- Supports panier imprimés
- Système Thermostop
- Doseur de produit de rinçage incorporé



DW105T

Modèle : DW105T

Prix H.T.

**1280 € AD**

Capacité de 36 paniers /h  
Hauteur utile 295 mm (verres) 305 mm (assiettes)  
Panier 400 x 400 mm  
Puissance : 4,2 kW  
Tension : 230 V  
Dim : L 460 x P 545 x H 715 mm

Modèle : DW078T

Prix H.T.

**1634 € AD**

Capacité de 40 paniers /h  
Hauteur utile 310 mm (verres) 325 mm (assiettes)  
Panier 500 x 500 mm  
Puissance : 5,2 kW  
Tension : 230 V  
Dim : L 595 x P 610 x H 845 mm



## Lave-vaisselle à capot



- Deux cycles de lavage
- Marche/Arrêt à fermeture/ouverture du capot
- Installation en angle possible
- Filtres de surface
- Cuve emboutie
- Bras lavage/rinçage indépendants
- Filtre cuve doublé + filtre pompe
- Maintenance facile
- Optionel adoucisseur incorporé
- Doseur de produit de rinçage incorporé
- Thermomètre cuve et surchauffeur
- Cycle complément automatique
- Support panier facilement amovible
- Système Thermostop

Modèle : SILVER 1300

Prix H.T.

**2634 € AD**

Capacité de 70 paniers/h  
Hauteur utile 410 mm  
Panier 500 x 500 mm  
Alimentation eau chaude 55°C  
Puissance : 10,2 kW  
Tension : 400 V / 3 N  
Dim : L 720 x P 735 x H 1445/1880 mm

Modèle : Excel HR Plus

Prix H.T.

**5216 € ND**

Modèle avec condenseur de buée  
Cuve à escaliers  
Capot à double paroi isolé  
Capacité de 55 paniers/h  
Hauteur utile 410 mm  
Panier 500 x 500 mm  
Alimentation eau froide  
Dim : L 720 x P 735 x H 2095 mm

Système Energy Recovery qui permet de récupérer la buée produite par la machine en fonction, pour échauffer l'eau froide du réseau d'alimentation. Epargne immédiate de 35% sur la consommation d'énergie et amélioration de la température du local de travail car moins chargé en humidité

- 5 cycles de lavage
- Pompe verticale auto nettoyante
- Marche/Arrêt à fermeture/ouverture du capot
- Système Plus qui garanti un rinçage à une température constante de 85°C
- Système BREAK TANK pour éviter la contamination en cas de pression hydraulique insuffisante
- Start avec touche sensitive multi couleur
- Commandes électroniques avec écran LCD lumineux
- Personnalisation langue et menu de commandes
- Sur demande option adoucisseur
- Système Thermostop



## Machine à avancement automatique réversible



- Cuve radiée en acier inox, pompe de lavage verticale, auto nettoyante et protégée contre les surcharges électriques
- Panneau de commande électronique à basse tension simple et intuitif avec un index de protection IPX5, touche sensitive pour faciliter le nettoyage
- Bras de lavage et rinçage en acier facilement démontables
- Filtres de protection de cuve en inox facilement amovible sans démonter les bras de lavage pour ramasser les résidus alimentaires et garder l'eau propre
- Système d'entraînement à deux vitesses avec embrayage incorporé
- Economiseur de lavage et rinçage qui permet à la machine de fonctionner seulement quand le panier se trouve dans la zone dédiée en réduisant le besoin d'eau et d'énergie
- Soupape de non retour pour empêcher le retour de l'eau dans le réseau hydrique, en évitant la contamination en cas de dépressions externes.

Modèle : ASC 101 E

Prix H.T.

**6865 € AD**

Capacité de 70-100 paniers/h  
Panier 500 x 500 mm  
Alimentation eau chaude 55°C  
Réversible  
Puissance : 23 kW  
Tension : 400 V / 3 N  
Dim : L 1080 x P 715 x H 1535/1900 mm

37

# LAVERIE



## LA GAMME PREMIUM

### Lave-vaisselle à chargement frontal



- Machine à double parois, isolation thermique et phonique totale
- Cuve de lavage emboutie monobloc Equipé de série de doseurs de produits de rinçage et de détergent avec cannes d'aspiration
- Trois programme de lavage disponibles par simple pression sur l'écran ergonomique
- Pompe de vidange intégrée et pompe de lavage à démarrage progressif
- Adoucisseur d'eau intégré en option
- Raccordement en eau froide adoucie

Modèle : UPSTER U500

Prix H.T. **3224 €** AD

Capacité de 15 à 30 casiers /h  
Panier 500 x 500 mm  
Niveau sonore : 61 dB  
Capacité : 20 L  
Livré avec 1 panier  
Puissance : 5,2 kW  
Tension : 400 V / 3 N  
Dim : L 600 x P 600 x H 810/850 mm

Modèle : UPSTER H500 - Lave-vaisselle à capot

Prix H.T. **5133 €** AD

Capacité de 15 à 40 casiers /h  
Panier 500 x 500 mm  
Niveau sonore : 65 dB  
Capacité : 22 L  
Livré avec 1 panier  
Puissance : 8,9 kW  
Tension : 400 V / 3 N  
Dim : L 635 x P 750 x H 1520/2100 mm

- Machine à double parois, isolation thermique et phonique totale
- Cuve de lavage emboutie monobloc Equipé de série de doseurs de produits de rinçage et de détergent avec cannes d'aspiration
- Trois programme de lavage disponibles par simple pression sur l'écran ergonomique pour un rendement élevé
- Pompe de lavage à démarrage progressif pour protéger vos verres
- Disponible avec l'option Aktiv'Air, condenseur de buées
- Raccordement en eau froide adoucie



### Lave-batterie



- Ouverture frontale adapté au lavage des batteries de cuisine, plaques, ustensiles et cagettes
- Machine à double parois, isolation thermique et phonique
- Commandes à touches sensibles-
- Cuve emboutie à angles arrondis placée à l'avant de la machine
- Pompe de lavage à démarrage progressif
- Pompe de rinçage final
- Pompe de vidange
- Système de triple filtrage d'eau Aktiv'Plus

Modèle : FV 130.2

Prix H.T. **10103 €** AD

Capacité de 30 casiers /h - Panier 850 x 700 mm  
Niveau sonore : 69 dB  
Raccordement en eau chaude ou eau froide adoucie  
Capacité : 85 L  
Livré avec 1 panier à roulette et un support pour plaques pâtisseries  
Puissance : 9,03 kW/15,03 kW  
Dim : L 1030 x P 895 x H 1790/2185 mm

#### Le concept M-iClean: intuitif, ergonomique, logique Une surveillance accrue et une entretien facilité

Auparavant laver la vaisselle était une tâche pénible et mal aimée, notamment à cause des nuages de vapeur chaude et de l'humidité élevée. C'est désormais du passé, les nuages se sont dispersés pour révéler le plaisir et la beauté de l'innovante technologie MEIKO: un environnement de travail agréable, une utilisation intuitive, un équipement esthétique et bien sur des résultats de lavage impeccables. Bienvenu dans le monde de la M-iClean. Le visage unique d'une nouvelle génération d'appareils conçus pour séduire tous nos sens, véritable genèse entre technologie, performance, environnement et design. Laver la vaisselle n'a jamais été aussi beau, économique et écologique.

**M-iClean Concept Brilliance** assure un résultat de lavage parfait avec des verres éclatants à chaque lavage. Pour chaque modèle, l'osmoseur sous forme de **module GIO** peut y être intégré pour vous assurer des verres et des couverts brillants sans efforts.

### Lave-verres



Idéal à placer sous un comptoir - 3 programmes de lavage disponibles pour une garantie d'hygiène maximale et un lavage optimal des verres  
Pompe de lavage à démarrage progressif pour protéger les verres de la casse au cours du cycle de lavage  
Machines à double parois, isolation thermique et phonique totale  
Machines carénées sur les 6 faces - Cuves et supports paniers emboutis monobloc - Bras de lavage et rinçage emboutis monobloc en inox

Modèle : M ICLEAN US

Prix H.T. **3272 €** AD

Capacité de 20 à 40 casiers /h  
Panier 400 x 400 mm - Hauteur utile 315 mm  
Niveau sonore : 58 dB  
Capacité : 7,5 L - Livré avec un casier en fil rilsan  
Puissance : 2,8 kW - Tension : 230 V / 1 N  
Dim : L 460 x P 600 x H 700/735 mm

Modèle : MI CLEAN USGIO

Prix H.T. **5765 €** AD

Lave-verres M-iClean US avec osmoseur intégré (sur socle, à l'arrière ou sur un module séparé sur le côté)



MICLEAN UM+

### Lave-vaisselle polyvalent

Machines à double parois, isolation thermique et phonique totale  
Machines carénées sur les 6 faces - Cuves et supports paniers emboutis monobloc - Bras de lavage et rinçage emboutis monobloc en inox  
Commande tactile avec barre de progression pendant le cycle  
Hauteur de passage importante de 435 mm  
Disponible avec socle armoire en option pour obtenir une hauteur de travail ergonomique et faciliter le stockage des bidons lessiviels

Modèle : M ICLEAN UM+

Prix H.T. **4085 €** AD

Capacité de 15 à 40 casiers /h  
Panier 500 x 500 mm - Hauteur utile 435 mm  
Niveau sonore : 61 dB  
Capacité : 11 L - Livré avec 1 casier à assiettes  
Puissance : 2,8 kW - Tension : 230 V / 1 N  
Dim : L 600 x P 600 x H 820/850 mm

Modèle : M ICLEAN UM+GIO

Prix H.T. **6714 €** AD

Lave-verres M-iClean UM+ avec osmoseur intégré (en dessous, à l'arrière ou sur un module séparé sur le côté)

# HYGIENE

## TRAITEMENT DE L'EAU



### Adoucisseurs



MICRO ECO

Modèle : MICRO CHRONO

Prix H.T. **292 €** vs

Adoucisseur électromécanique avec régénération à temps fixe  
Capacité : 6 L

Modèle : MICRO ECO

Prix H.T. **439 €** vs

Adoucisseur électronique avec régénération en fonction du volume  
Capacité : 6 L

Modèle : H2OPTIMO ECO

Prix H.T. **470 €** vs

Adoucisseur électronique avec régénération en fonction du volume  
Capacité : 12 L



H2OPTIMO ECO

## ROBINETTERIE



### Robinet



Modèle : R0101020122

Prix H.T. **68 €** vs

Robinetterie 1/4 de tour monotrou

### Douchettes



Modèle : R0101020134

Prix H.T. **190 €** vs

Douchette monotrou avec col de cygne



Modèle : R0101020128

Prix H.T. **152 €** vs

Douchette monotrou sans col de cygne

## DESINFECTION

### Centrale de désinfection



HCENE35221

Modèle : HCENE35121

Prix H.T. **238 €** AS

Centrale évolution 1 produit avec pistolet, tuyau 15m, support bidon 5L

Modèle : HCENE35221

Prix H.T. **273 €** AS

Centrale évolution 2 produits avec pistolet, tuyau 15m, support bidon 2 x 5L



HCENE35158

Modèle : HCENE35158

Prix H.T. **481 €** AS

Centrale évolution 1 produit avec enrouleur automatique polypropylène, tuyau 13m, support bidon 5L

Modèle : HCENE35258

Prix H.T. **518 €** AS

Centrale évolution 2 produits avec enrouleur automatique polypropylène, tuyau 13m, support bidon 2 x 5L

### Armoire de stérilisation à couteaux



Modèle : AAC50P

Prix H.T. **169 €** AS

Armoire rangement panier avec toit arrondi jusqu'à 20 couteaux  
Minuterie 120 min  
Haute résistance à la corrosion et à l'oxydation, Inox 304  
Lampe à économie d'énergie  
Puissance : 15 W  
Tension : 220 V  
Dim : L 440 x P 575 x H 125 mm

### Désinsectiseur



Modèle : AGR Prix H.T. **134 €** AS

Modèle électrique anti-éclats mural - Inox 304 iP 21  
Tube Sylvania 36 W  
Surface de couverture 120 m2  
Puissance : 40 W  
Tension : 220 V  
Dim : L 76 x P 19 x H 10 mm

### Lave-Mains

Modèle : HYLM NOVA

Prix H.T. **112 €** AS

Lave-mains inox avec jupe et dossier, mitigeur eau chaude/ eau froide



## PORTE-SACS

### Porte sac avec couvercle



Modèle : 804465

Prix H.T. **144 €** AS

Structure en tube d'acier inoxydable diam. 20 mm  
Support de sac très rigide en méplat inox ép. 4 mm avec fixation du sac par sangle élastique - 2 roues lisses diam. 150 mm  
Couvercle en polypropylène injecté  
Adapté pour sacs de 100 à 130 L  
Dim : L 450 x P 535 x H 900 mm

### Porte sac à pince



Modèle : 804452

Prix H.T. **168 €** AS

Structure en tube d'acier inoxydable  
2 roulettes pivotantes diam. 80 mm  
Socle inox pour le support du sac  
Ouverture à commande par pédale  
Adapté pour des sacs de 100 L  
Dim : L 450 x P 535 x H 810 mm

39

# BUANDERIE

## LAVE-LINGE ET SECHE-LINGE SEMI PROFESSIONNEL

### Lave-linge PRIMUS



Modèle : SC65P

Prix H.T. **2128 €** AS

Cuve et tambour en acier inox  
Chauffage électrique : 3,2 kW  
Capacité : 6,5 Kg de linge  
Volume : 60 L  
Dim : L 595 x P 585 x H 850 mm

### Lave-linge IPSO



Modèle : CW10EC

Prix H.T. **2408 €** AS

Cuve et tambour en acier inox  
Chauffage électrique : 3,8 kW  
Essorage 1200 Tr/min  
Capacité : 10 Kg de linge  
Volume : 96 L  
Dim : L 683 x P 704 x H 1027 mm

### Sèche-linge PRIMUS



Modèle : DAM6

Prix H.T. **1445 €** AS

Cuve et tambour en acier inox  
Chauffage électrique : 3 kW  
Capacité : 7 Kg de linge  
Volume : 111 L  
Dim : L 595 x P 595 x H 850 mm

### Sèche-linge IPSO



Modèle : CD10EC

Prix H.T. **1360 €** AS

Tambour en acier galvanisé  
Chauffage électrique : 5,35 kW  
Capacité : 10 Kg de linge  
Volume : 201 L  
Dim : L 683 x P 711 x H 1027 mm

## LAVE-LINGE ET SECHE-LINGE A USAGE INTENSIF

### Lave-linge PRIMUS



Modèle : FX80E

Prix H.T. **4976 €** AD

Cuve et tambour en acier inox  
Chauffage électrique : 6,8 kW  
Capacité : 9 Kg de linge  
Volume : 75 L  
Dim : L 710 x P 726 x H 1115 mm

### Lave-linge PRIMUS



Modèle : FX105E

Prix H.T. **5891 €** AD

Cuve et tambour en acier inox  
Chauffage électrique : 10,2 kW  
Capacité : 12 Kg de linge  
Volume : 105 L  
Dim : L 795 x P 795 x H 1225 mm

### Sèche-linge PRIMUS



Modèle : T9E / EC

Prix H.T. **2970 €** AD

Cuve et tambour en acier inox  
Chauffage électrique : 10 kW  
Capacité : 9 Kg de linge  
Volume : 190 L  
Dim : L 795 x P 815 x H 1465 mm

### Sèche-linge PRIMUS



Modèle : T11E / EC

Prix H.T. **3682 €** AD

Cuve et tambour en acier inox  
Chauffage électrique : 14,5 kW  
Capacité : 11/12 Kg de linge  
Volume : 250 L  
Dim : L 795 x P 1070 x H 1675 mm

## LAVE-LINGE ET SECHE-LINGE PROFESSIONNEL

### Lave-linge LG



Modèle : GIANT  
**Prix H.T. 2414 € AS**

Cuve et tambour en acier inox  
 Chauffage électrique : 3,4 kw  
 Essorage 1150 Tr/min  
 Capacité : 11 Kg de linge  
 Volume : 103 L  
 Dim : L 686 x P 787 x H 983 mm

### Sèche-linge LG



Modèle : GIANT  
**Prix H.T. 1448 € AS**

Tambour en acier inox  
 Chauffage électrique : 5,4 kw  
 Capacité : 11 Kg de linge  
 Volume : 201 L  
 Dim : L 686 x P 766 x H 983 mm

## GENERATEUR DE VAPEUR SEMI PROFESSIONNEL

### Générateur de vapeur TECNOX



Modèle : MINI 3  
**Prix H.T. 239 € AD**

Chaudière en inox, capacité : 3,2 L  
 Fer à repasser vaporisant avec thermostat  
 Remplissage manuel  
 Puissance chaudière : 1800 W  
 Puissance Fer : 800 W  
 Volume : 3,2 L  
 Dim : L 240 x P 380 x H 280 mm

## TABLE DE REPASSAGE SEMI PROFESSIONNELLE

### Table de repassage GRANDIMPIANTI



Modèle : SUPERBA  
**Prix H.T. 531 € AD**

Table aspirante soufflante avec fer à repasser  
 Résistance de chauffe au plateau  
 Puissance résistance plateau : 600 W  
 Chaudière inox : 1,5 L  
 Volume : 1,5 L  
 Dim : L 1000 x P 380 x H 300 mm

## LA MANUTENTION

### Porte-sacs avec couvercle blanc



- Structure en alliage léger traité par oxydation anodique
- Charnière de couvercle renforcée
- 4 roues pivotantes en caoutchouc
- Système de maintien par anneau métallique avec 4 coins en caoutchouc pour tous les types de sac en tissu ou en plastique

Modèle : 3835 ON 001 C1  
**Prix H.T. 313 € AS**

Porte 2 sacs en ligne avec couvercle et 2 pédales  
 Dim : L 785 x P 410 x H 880 mm

- Mise en place rapide et maintien ferme
- Large plate-forme en ABS
- Couvercle en couleur possible en option

Modèle : 3840 ON 001 C1  
**Prix H.T. 437 € AS**

Porte 3 sacs en ligne avec couvercle et 3 pédales  
 Dim : L 1180 x P 410 x H 880 mm

### Chariot à fond mobile

- Rebords supérieurs arrondis et fermés pour éviter l'accrochage du linge et le dépôt de salissures
- Cuve mobile avec rebords arrondis pour éviter que le linge ne se coince entre la cuve et la carrosserie
- Construction en alliage léger traité par oxydation anodique, résistant au lavage et à la désinfection
- Ressort de la cuve mobile facilement interchangeable
- 4 roues en caoutchouc diamètre 125 mm



Modèle : 680 ON 002  
**Prix H.T. 775 € AS**

Chariot pour charge 40-50 Kg  
 Dim : L 1080 x P 630 x H 800 mm



Modèle : 680 ON 005  
**Prix H.T. 946 € AS**

Chariot pour charge 80-100 Kg  
 Dim : L 1470 x P 730 x H 800 mm

### Chariot résidents

- Conçu en fils d'acier chromé
- Montant numéroté pour un montage facile
- Porte étiquette nominatif
- Séparation verticale
- Tiges de retenue latérales et arrière avec crochets de fixation
- Butoir d'angle en caoutchouc
- 4 roues pivotantes anti-traces à bandage

Modèle : CRY 15  
**Prix H.T. 422 € AS**

Chariot 15 résidents pour la distribution du linge  
 15 casiers avec 5 étagères  
 Dim : L 910 x P 457 x H 1760 mm



41

# VENTILATION

France Air Technology



## HOTTE DE CUISINE TRADITIONNELLE

### DEOX EVO

Hotte motorisée avec régulation intégrée  
Fabrication en Inox 441  
Filtres Média Galva  
Hauteur de visière 250, arrière 380, profondeur 900 mm

Modèle	Dimensions	Prix H.T.
H11610	L 1000 x P 900 x H 250/380 mm	<b>821 €</b> ND
H11615	L 1500 x P 900 x H 250/380 mm	<b>920 €</b> ND
H11620	L 2000 x P 900 x H 250/380 mm	<b>981 €</b> ND

## HOTTE SPECIFIQUE EXTRACTION FOUR

### MOOREA FOUR

Hotte statique spécifique pour four professionnel  
Fabrication en Inox brossé  
Standard filtres à chocs  
Profondeur 1500 mm



Modèle	Dimensions	Prix H.T.
HN41510	L 1000 x P 1500 x H 400 mm	<b>682 €</b> ND



## HOTTE DE CUISINE GRAND CONFORT

### ATRIA STATIQUE

Hotte statique avec fort cantonnement  
Finition inox brossé  
Filtres Média Galva  
Hauteur de visière 500 mm

Modèle	Dimensions	Prix H.T.
HB51115	L 1500 x P 1100 x H 500 mm	<b>601 €</b> ND
HB51120	L 2000 x P 1100 x H 500 mm	<b>712 €</b> ND
HB51125	L 2500 x P 1100 x H 500 mm	<b>891 €</b> ND

## HOTTE SPECIFIQUE EXTRACTION pour Laverie

### MOOREA LAV'AIR

Hotte statique  
Fabricatin Inox brossé  
Filtres à chocs  
Hauteur de visière 400, profondeur 900 mm



Modèle	Dimensions	Prix H.T.
HJ40910	L 1000 x P 900 x H 400 mm	<b>582 €</b> ND

## LUMINAIRES ENCASTRES

Type T5 non monté



Modèle	Puissance	Dimensions	Prix H.T.
H91021	21 W	L 910 mm	<b>244 €</b> VD
H91028	2 x 28 W	L 1201 mm	<b>248 €</b> VD

# UN RESEAU



UNION DES FRIGORISTES ET CUISINISTES DE FRANCE

## UFCF LA VALEUR TECHNIQUE SURE

**NOTRE METIER :** Un Réseau National d'Entreprises spécialisées et reconnues dans l'Installation, La Conception, la Maintenance et le Dépannage de Grandes Cuisines pour les Collectivités, la Restauration et le CHR, services réservés aux professionnels de la grande cuisine.

Une expertise sur toute la chaîne des besoins et des exigences des professionnels de la restauration ainsi qu'une synergie de nos savoir-faire.

**500 collaborateurs répartis sur 36 agences en 47 points de services et de vente.**

Des équipes bureaux d'études réalisant les plans techniques et les suivis de chantiers.

Des équipes techniques formées, agréées, totalement polyvalentes à proximité de nos clients pour la réalisation des audits techniques de vos installations, les visites réglementaires et assurer la continuité de conservation, de la production et de la distribution de vos prestations.

Formation permanente des techniciens chez nos fabricants pour rester en phase avec les nouvelles technologies.

La continuité du service 7 j/7.

Des équipes commerciales à votre disposition pour vous proposer des équipements adaptés respectant les réglementations en vigueur et réaliser un outil de travail performant, rationnel, ergonomique tout en maîtrisant vos budgets

**UFCF** c'est aussi un outil de gestion identique et mutualisé sur ses 36 sites, un système **ERP** gérant les planning des services après vente, des équipes maintenance et chantier. Les rapports d'activité et de maintenance par site, les historiques d'activité par site gérés sur des tablettes numériques.

Une gestion centralisée et mutualisée des documentations techniques multimarques à disposition de nos équipes via notre serveur **GESDOTECH** sur des tablettes numériques.

Une plateforme de communication et de transmission de documents avec accès réservés à nos adhérents **UFCF**.

[www.platforme-ufcf.fr](http://www.platforme-ufcf.fr)

## UNE MARQUE



Créée en 2006 la marque **NOVATEC** n'est pas une marque de plus sur le marché du matériel professionnel, c'est bien davantage. Associés aux plus grands fabricants nous avons créé une gamme complète d'appareils de préparation, cuisson, conservation, distribution et lavage, apportant une réponse pertinente aux problèmes de la multi-distribution des marques sur le marché.

**L'EXIGENCE** a guidé notre réflexion pour la mise au point de cette gamme. Exigence en matière de performance, d'ergonomie, de fiabilité, d'économie et surtout d'économie d'énergie, de fluides et de respect de l'environnement.

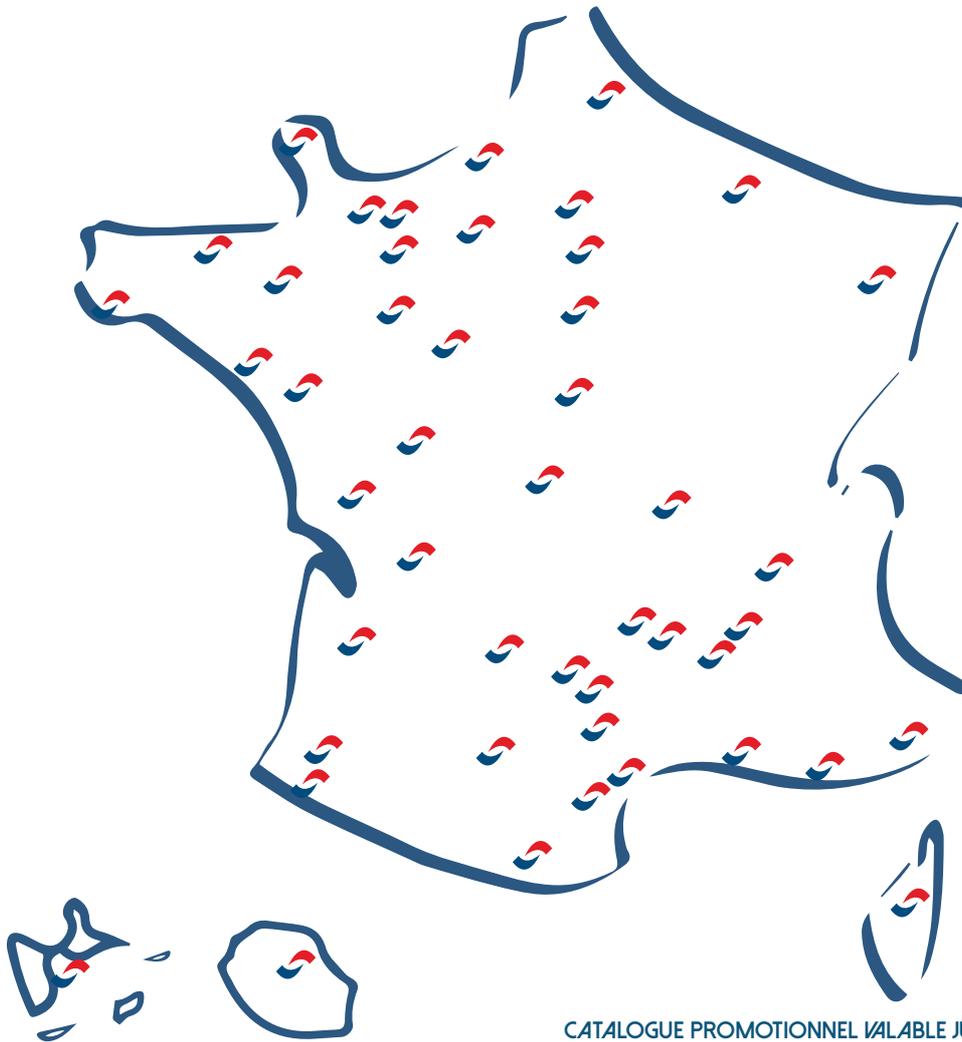
GIE UFCF

ZAC de la Gravette - 15 impasse de la Gravette - 31150 GRATENTOUR

TEL : 05 82 95 63 09 - @ : [contact@ufcf.fr](mailto:contact@ufcf.fr)



UNION DES FRIGORISTES ET CUISINISTES DE FRANCE



CATALOGUE PROMOTIONNEL VALABLE JUSQU'EN DECEMBRE 2017

#### CONDITIONS GENERALES DE VENTE:

**PRIX :** Les prix de ce catalogue promotionnel s'entendent hors taxes et à l'unité. Ils ne comprennent pas la livraison et l'installation (ces dernières pouvant être facturées en sus). Ces prix ne prennent pas en compte une augmentation imprévisible du prix des matières premières.

**COMMANDE :** La commande entraîne de ce fait l'acceptation des conditions générales de vente sans réserve possible. S'avalidation définitive ne sera effective qu'après confirmation écrite par nos soins. Suivant l'importance du montant ou des quantités des produits commandés il pourra être demandé le versement d'avances lors de la commande. Les délais que nous indiquons sont donnés à titre indicatif et sans engagement de notre part. Un retard ne peut en aucun cas justifier une demande d'indemnité ou d'annulation de commande. Les photos sont non contractuelles. Après avoir été informé de la disponibilité des produits commandés en nos locaux vous disposerez d'un délai de 20 jours pour les récupérer. Nous nous réservons le droit d'effectuer toutes modifications susceptibles d'améliorer notre prestation.

**PAIEMENT :** Le paiement est exigible à la mise à disposition en nos bureaux. Tout retard de paiement qu'elle qu'en soit la cause, de plein droit et sans formalité, fera courir sur le montant des sommes non payées, des intérêts au taux de 2.5% par mois sans préjudice des autres actions cumulativement prévues. Tout règlement en retard entraînera obligatoirement la facturation de l'indemnité forfaitaire prévues à l'article L411-6 alinéa 12 du code du commerce.

**RESERVE DE PROPRIETE :** Conformément à la loi N°80338 du 12 mai 1980 seul le paiement intégral du prix réalisera la vente. Les marchandises resteront notre propriété jusqu'à ce moment. Les biens ne peuvent être revendus ni modifiés sans notre accord préalable.

**JURUDICITION :** L'attribution de la juridiction est faite au tribunal de commerce de notre siège social. Toute clauses contraires aux présentes non acceptées par écrit ne nous seront pas opposables.



UNION DES FRIGORISTES ET CUISINISTES DE FRANCE

GIE UFCF Siège Social  
ZAC de la Gravette - 15 impasse de la Gravette  
31150 GRATENTOUR

TEL : 05 82 95 63 09 - @ : [contact@ufcf.fr](mailto:contact@ufcf.fr)  
[www.plateforme-ufcf.fr](http://www.plateforme-ufcf.fr)