



GIF EXPRESS

VALABLE JUSQU'AU 31 MARS 2020



Nous finançons vos matériels professionnels

Envoyez-nous
votre DEVIS



OFFRE
EN 15 MIN

Testez-nous

Une réponse rapide • Une trésorerie préservée • Un loyer en charges déductibles de l'impôt sur les sociétés • Un budget mensuel clair et maîtrisé • Une capacité d'endettement bancaire intacte

RETROUVEZ TOUTES NOS OFFRES DE FINANCEMENT



FINANCEMENT
159,00€ PRIX HT*
PAR MOIS*
SUR 5 ANS

DANS CE CATALOGUE

FRANSTAL
Platinum

Four à cuisson accélérée RAPIDO ●

- Four à grande vitesse
- Chaleur pulsée 3 kw
- Convection - 95°C à 270°C
- Micro-ondes 1 kw
- Manuelle jusqu'à 4 cycles
- Ecran tactile hd true-touch™ de 7" entièrement personnalisable

Modèle

RAPIDO/K

Référence

FR1-CLARAP1

Dim L x P x H (mm)

358 x 743 x 578

Tension / Puissance Elec.

230V+T/3,68kW

PRIX HT*

7990€

MARQUE

PRÉPARATION & SNACK BAR

Trancheur à courroie	4
Trancheur à pignon /manuel	5
Poussoir - Scie à os	6
Mélangeur - Hachoir	7
Armoire à maturation	8
Cutter Horizontal	8
Balance - Thermoplongeur - Cuiseur sous vide	9
Machine sous vide	10 à 11
Thermoscelleuse	10
Turbobroyeur	12
Mixer	12
Batteur mélangeur	13
Éssoreuse - Éplucheuse	14
Coupe-légumes - Combiné	15
Toaster	16
Grill pannini	17
Crêpière Gaufrier	18
Tempéreuse à chocolat	18
Fumoir	19
Réchaud induction - Hot Dog	19
Chauffe assiettes - Bain marie	20
Plancha à gaz et Électrique	21
Friteuse	22
Buffet chaud/froid	23
Machine à café - Percolateur	24
Blender	25
Machine à jus - Broyeur à glaçons	25
Spéciale rotissoire	26 à 27
Spécial boulangerie pâtisserie	28 à 29
Spécial pizzas	30 à 33

CUISSON

Four à micro-ondes	34 à 35
Four à cuisson accéléré RAPIDO	35
Salamandre	35
Plaque à induction	36
Plancha induction	36
Four air pulsé	36 à 37
Étuve mobile	37
Étuve Traiteur	37
Four Mixte	38 à 41
Flexible & coupleur	41
Ensemble table plancha	42
Showcooking	43
Sauteuse tout en un	44
Gamme horizontale (gamme 700-850-900)	45-49
Filtration et testeur d'huile	49
Barbecue	50

VENTILATION

Chambre froide	52 à 53
Rideau à lanières	52
Pack sanitaire	53
Enregistreur de température	53
Solution rafraîchissement	54
Alarme	54
Coffret de régulation	54
Hotte statique	55
Hotte dynamique	55

FROID

Armoire réfrigérée	56 à 61
Congélateur	57
Table réfrigérée	62 à 63
Cellule mixte refroidissement	64 à 65
Cellule multifonction	65
Arrière de bar	66
Armoire a vin	67
Spécial glace	68
Spécial pâtisserie dessert	69
Vitrine	70 à 72
Refroidisseur d'eau	73
Machine à glaçons	74 à 75

INOX & DISTRIBUTION

Armoire mobile de maintien en T°	76
Armoire mobile réfrigérée	76
Caisson de transport	77
Caniveaux -Siphon carré	77
Chariot	77 à 78
Chariot de distribution	78
Chariot Porte sac	78
Chariot Bain-Marie	79
Lave-mains - Chariot porte bacs	80
Rayonnage	81
Désinsectiseur	81
Armoire stérilisation	81
Meuble bas	82 à 83
Meuble chauffant	83
Meuble mural	83
Étagère murale	84
Armoire haute	84
Table de travail	85
Plonge	86 à 87
Table de laverie	87
Meuble de tri	88
Douchette	88 à 89
Robinetterie	89

LAVERIE & BUANDERIE

Lave-verres	92
Lave-vaisselle frontale	93
Lave-vaisselle à capot	94
Lave-batterie	95
Laveuse à avancement automatique	96
Adoucisseur - cartouches	97
Lave-linge	98
Colonne lave-linge	99
Sèche-linge	99
Table de repassage	100
Générateur de vapeur	100
Chariot pour linge	100
Centrale de désinfection	101
Produits lessiviels	102



CONTRAT DE MAINTENANCE

VOS OBLIGATIONS MINIMALES EN ENTRETIEN DES MATÉRIELS

Souscrire un contrat d'entretien pour vos équipements est une démarche essentielle qui vous épargnera bien des désagréments.

Nos contrats de maintenance GIF assurent la pérennité de votre matériel et comportent les contrôles obligatoires prévus par la réglementation. Notre entreprise est à même de vous délivrer l'attestation d'entretien périodique de vos matériels, conformément à la réglementation en vigueur des E.R.P *.

*Etablissement recevant du public

MATÉRIELS PROFESSIONNELS : VOS OBLIGATIONS D'ENTRETIEN

Notre devoir de conseil nous amène à vous informer sur les réglementations en vigueur concernant les établissements recevant du public (ERP). Que votre matériel soit sous garantie ou non, la réglementation exige certaines obligations en matière d'entretien de ces matériels. Toute négligence peut avoir d'importantes répercussions. Nous vous rappelons, qu'en cas de carence d'entretien, l'exploitant est responsable civilement et qu'il risque des sanctions pénales si le sinistre a des conséquences corporelles



★ Contrat :
Visite(s) d'entretien préventif. Les dépannages (main d'œuvre et déplacements) et les pièces détachées sont exclus.

★★ Contrat :
Visite(s) d'entretien préventif. Les dépannages (main d'œuvre et déplacements) sont compris. Les pièces détachées sont exclues.

★★★ Contrat :
Visite(s) d'entretien préventif. Les dépannages (main d'œuvre et déplacements) et les pièces détachées sont compris. Hors exclusions définies dans le contrat.

CES VÉRIFICATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR UNE ENTREPRISE POSSÉDANT L'ATTESTATION DE CAPACITÉ DE MANIPULATION DE CES FLUIDES R543-106 ET R543-99.

- Brûleurs encrassés
- Condenseurs encrassés
- Dérèglements des températures
- Fuite de fluides frigorigènes
- Résistances entartrées
- Évaporateurs givrés...



MATÉRIEL ÉLECTRIQUE : ENTRETIEN ET CONTRÔLE SELON LES ARTICLES GE6-GE7-GE8. Ces vérifications doivent être effectuées par une entreprise reconnue et compétente -GE10.



MATÉRIEL FRIGORIFIQUE ET CLIMATIQUE: CONTRÔLE PÉRIODIQUE DES APPAREILS CONTENANT DES FLUIDES FRIGORIGÈNES (supérieur à 2KG), Selon le code de l'environnement, articles R.543-75 à R543-123.



MATÉRIEL GAZ : ENTRETIEN ET CONTRÔLE SELON LES ARTICLES GC21-GC22-GZ29-GZ30.

TOUT PEUT CONCOURIR À DES DÉPENSES ÉNERGÉTIQUES ET FINANCIÈRES PLUS QU'INUTILES ET NON CONTRÔLÉES.

NOTRE GROUPEMENT



1050 techniciens et
commerciaux
sur le terrain

80 entreprises
spécialistes
de l'équipement
pour les collectivités, l'hôtellerie
et la restauration



Un SAV performant

Une organisation à toute épreuve : notre système ERP nous permet un suivi rigoureux de votre parc matériel et une traçabilité des interventions par équipement. 750 véhicules SAV GIF circulent avec à leur bord un stock de pièces détachées de première nécessité, pour un dépannage immédiat.

LA PRÉPARATION

TRANCHEUR À COURROIE ET À PIGNONS



Trancheur Ø 250 à courroie ●

- Coque en aluminium
- Épaisseur de coupe : 0-15 mm max / Modèle incliné
- Diamètre de coupe maximum : 180 mm
- Moteur avec ventilation à air protégé (couvercle en métal)
- Chariot avec mécanisme de verrouillage
- Protecteur de lame et affûteur intégré
- Ne convient pas pour du fromage

Modèle	210000/R
Référence	H13-210000/GEX
Dim L x P x H (mm)	485 x 420 x 395
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,32 kW

PRIX HT* **398€**



Trancheur Ø 300 à courroie ●

- Coque en aluminium.
- Lame : 300 mm
- Épaisseur de coupe : 0-15 mm / Modèle incliné
- Moteur avec ventilation à air protégé (couvercle en métal)
- Chariot avec mécanisme de verrouillage
- Protection de sécurité en acrylique
- Facile à démonter pour le nettoyage
- Protecteur de lame et affûteur intégré
- Ne convient pas pour du fromage

Modèle	210017/R
Référence	H13-210017/GEX
Dim L x P x H (mm)	600 x 480 x 450
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,42 kW

PRIX HT* **648€**



Trancheur Ø 300 à gravité à courroie ●

- Coque en aluminium protégée par oxydation anodique
- Aiguiseur intégré de précision.
- Épaisseur de 0 à 15 mm avec mécanisme d'engrenages commandé par un bouton gradué.
- Diamètre de coupe maximum : 190 mm
- Lame concave forgée
- Chariot coulissant sur des coussinets auto-lubrifiants et des roulements à billes.

Modèle	GLOBUS300/K
Référence	A46-0125001
Dim L x P x H (mm)	570 x 480 x 430
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW

PRIX HT* **850€**



Trancheur Ø 300 à courroie- Course Longue ●

- Coque en aluminium anodisé
- Épaisseur de coupe : 0 à 16 mm
- Moteur ventilé de grande puissance
- Lame en acier trempé, chromée
- Anneau de sécurité protège lame «CE»
- Affûteur aluminium incorporé
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir

Modèle	MAPSC300CL/R
Référence	M15-MAPSC300CL
Dim L x P x H (mm)	720 x 560 x 500
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27 kW

PRIX HT* **1295€**



Trancheur Ø 350 à courroie ●

- Coque en aluminium anodisé
- Épaisseur de coupe : 0 à 16 mm
- Moteur ventilé de grande puissance
- Lame en acier trempé, chromée
- Anneau de sécurité protège lame «CE»
- Grande accessibilité entre la lame et le bâti
- Démontage du protège lame et du chariot
- Affûteur aluminium incorporé
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir

Modèle	MAPSC350/R
Référence	M15-MAPSC350
Dim L x P x H (mm)	780 x 550 x 500
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW

PRIX HT* **1963€**



Trancheur Ø 350 à pignons ●

- Construction en aluminium anodisé.
- Entraînement par pignons hélicoïdaux.
- Moteur ventilé de grande puissance.
- Lame en acier trempé chromée.
- Anneau de sécurité protège lame «CE».
- Affûteur aluminium incorporé.
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir basse tension IP67.

Modèle	TP/R
Référence	M15-MAPSP350
Dim L x P x H (mm)	765 x 540 x 490
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW

PRIX HT* **2420€**

TRANCHEUR À PIGNONS TRANCHEUR MANUEL

PRÉPARATION



Trancheur Ø 350 à pignons revêtement téflon ●

- Traitement Téflon haute densité pour un nettoyage facile
- Construction en aluminium anodisé.
- Revêtement haute densité et finition TOP.
- Entraînement par pignons hélicoïdaux.
- Moteur ventilé de grande puissance.
- Lame en acier trempé chromée revêtue Téflon.
- Anneau de sécurité protège lame «CE».
- Affûteur aluminium incorporé.
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm.
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir basse tension IP67.

Modèle	TP/R
Référence	M15-MAPSP350TEFLON
Dim L x P x H (mm)	765 x 540 x 490
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW

PRIX HT* **2970€**



Trancheur Ø 350 fast clean à pignons ●

- Construction en aluminium anodisé.
- Entraînement par pignons.
- Moteur ventilé de grande puissance.
- Système FAST CLEAN permettant le démontage ultra sécurisé de la lame pour un nettoyage conforme HACCP.
- Moyeu d'extraction en ERGAL pour éviter toute corrosion du système.
- Anneau de sécurité protège lame «CE».
- Affûteur incorporé
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 15 mm
- Mise en marche / arrêt par bouton poussoir basse tension IP66

Modèle	TP/R
Référence	M15-FASTCLEANP350
Dim L x P x H (mm)	850 x 565 x 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW

PRIX HT* **3325€**



Trancheur étanche Ø 350 tout inox à pignons ●

- Spécial zone froide étanche au jet dans toutes les directions
- Construction tout inox AISI 304.
- Guidage du chariot garanti sans lubrification ni entretien.
- Moteur de grande puissance avec ventilation anti-condensation.
- Entraînement par pignons.
- Accessibilité pour le nettoyage de 40 mm entre la lame et le bâti.
- Anneau de sécurité protège lame «CE».
- Affûteur indépendant hygiénique.
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 23 mm.

Modèle	TP/R
Référence	M15-WRX350INOX
Dim L x P x H (mm)	780 x 620 x 480
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW

PRIX HT* **7250€**

FINANCEMENT
65,47€ PAR MOIS*
 SUR 5 ANS



Trancheur manuel rouge à volant ●

- Coque en aluminium
- Aiguiser intégré facile à utiliser
- Épaisseur de coupe de 0 à 4 mm.
- Diamètre de coupe : 190 mm
- Éléments en rotation montés sur des roulements à billes

Modèle	VINTAGE300/M
Référence	A46-VINTAGE300
Dim L x P x H (mm)	600 x 720 x 740

PRIX HT* **3290€**

Socle pour trancheur manuel ●

Modèle	SOCLEVINTAGE300/R
Référence	A46-SOCLEVINTAGE300

PRIX HT* **1055€**



Trancheur Ø 390 avec pesage ●

- Trancheur pour supermarchés et charcuteries
- Coque en aluminium protégé par oxydation anodique
- Aiguiser intégré de précision
- Épaisseur de coupe 0 à 15mm avec mécanisme à commandé par un bouton gradué
- Lame concave forgée
- Diamètre de coupe maximum : 280 mm
- Chariot coulissant sur des roulements à billes
- Cellule de charge standard 7kg programmable

Modèle	LUX390/A
Référence	A46-0248000BALANCE
Dim L x P x H (mm)	720 x 430 x 320
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW

PRIX HT* **3590€**





Poussoir manuel 10L ●

- Remplissage à deux vitesses
- Roulement et roue dentée en acier trempé
- 4 entonnoirs en inox Ø: 16/22/32/38 mm

Modèle 282151/A
Référence H13-282151/GEX
 Dim L x P x H (mm) 370 x 320 x 670

PRIX HT* **255€**



Poussoir hydraulique 15L ●

- Carrosserie et cylindre extérieur en inox
- Pompe à huile avec réservoir indépendant
- Vitesses de travail réglables
- Livré avec 3 canules
- Cylindre démontable
- Patte de commande au pieds
- 3 canules plastique : Ø 10 / 18 / 25 mm

Modèle PECO15/R
Référence M15-PECO15
 Dim L x P x H (mm) 370 x 490 x 1100
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,52 kW

PRIX HT* **3181€**



Poussoir hydraulique 20L ●

- Piston et couvercle aluminium.
- Patte de commande au genou robuste
- Indicateur de pression en façade
- Socle sur pieds stabilisateurs
- Recul automatique du piston
- 3 canules inox : Ø 15 / 20 / 30 mm (autres, au choix)
- Genouillère de commande ergonomique et réglable

Modèle MAPPA20/R
Référence M15-MAPPA20
 Dim L x P x H (mm) 470 x 410 x 1110
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,92 kW

PRIX HT* **4948€**



• Construction en inox AISI 304 • Roulements en inox • Protecteur de lame à bascule • Bac récupérateur de sciure • Moteur ventilé avec frein moteur aux normes CE • Contacteur de sécurité de porte.



Scie à os ●

- Surface intérieure plane et lisse
- Guide de coupe réglable
- Marche / arrêt basse tension IP66 avec arrêt d'urgence
- Hauteur de coupe : 210mm
- Lame : 1500mm

Modèle SO/R
Référence M15-SO1600INOXL
 Dim L x P x H (mm) 530 x 740 x 890
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,75 kW

PRIX HT* **2003€**



Scie à os ●

- Surface intérieure plane et lisse avec angles ajourés
- Tendeur de lame à débrayage automatique
- Bouton marche / arrêt basse tension IP66
- Hauteur de coupe : 230mm
- Lame : 1750mm

Modèle SO/R
Référence M15-SOMAP1750P
 Dim L x P x H (mm) 520 x 510 x 910
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/1,10 kW

PRIX HT* **2597€**

MÉLANGEUR À PALE HACHOIR

PRÉPARATION



- Construction tout inox AISI 304 • Bonnes capacités d'absorption de liquides dans le mélange. • Cuve basculante facile à vider grâce à son bras démontable • Double sens de rotation : marche avant pour la charcuterie, marche arrière pour les produits à pétrir • Transmission par pignons • Commandes électromécaniques • Arrêt automatique dès l'ouverture du couvercle et bouton arrêt d'urgence frontal.



Mélangeur à pales Horizontales 20L ●

Modèle MAPMR20/R
Référence M15-MAPMR20
 Dim L x P x H (mm) 580 x 320 x 500
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,24 kW

PRIX HT* **2349€**



Mélangeur à pales Horizontales 100L ●

Modèle MAPMR100/R
Référence M15-MAPMR100
 Dim L x P x H (mm) 820 x 470 x 1290
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/1,30 kW

PRIX HT* **6867€**



Hachoir viande ●

- Axe de propulsion et les cuvettes en inox
- Poussoir en polyéthylène.
- Transmission silencieuse
- Plaque perforée Ø 70mm avec trous de Ø 6 mm
- N'est pas conseillé pour un fonctionnement en continue

Modèle 282199/E

Référence H13-282199/GEX

Dim L x P x H (mm) 370 x 220 x 440

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,75kW

PRIX HT* **555€**



Hachoir simple coupe ●

- Châssis aluminium anodisé
- Trémie acier inox
- Système d'hache acier inox
- Facilité de nettoyage
- Moteur puissant
- Diamètre de coupe : 62mm

Modèle TS8E/R

Référence V16-1WTS08EA17ST

Dim L x P x H (mm) 170 x 210 x 380

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,5 kW

PRIX HT* **799€**



Hachoir double coupe ●

- Carrosserie inox.
- Ø de coupe : 82mm
- Corps, couteaux, grilles et vis sans fin en inox
- Marche / arrêt par bouton poussoir
- Transmission par engrenages
- Démontage du corps ultra-rapide

Modèle HD/R

Référence M15-TC22XDC380

Dim L x P x H (mm) 240 x 450 x 530

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/1,11 kW

PRIX HT* **1495€**

- Construction inox AISI 304 • Corps UNGER double coupe Ø H82 • Verrouillage du corps par clavetage • Economique en consommation d'énergie • Entièrement démontable • Portionneur à steak, plage réglable de 80 à 240 g, sans variation d'épaisseur • Fonction «haché» en un seul geste SYSTEME BREVETE MAP.



Hachoir de labo map 82 double coupe ●

- Hachoir de labo sans portionneur
- Construction inox AISI 304, carrosserie sablée.
- Corps UNGER double coupe Ø H82 avec grille N° 4,5 entièrement démontable
- Verrouillage du corps par clavetage.
- Bâti monté sur patins anti-vibrations.

Modèle HLABO/R

Référence M15-MAP82TRI

Dim L x P x H (mm) 300 x 495 x 450

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/1,15 kW

PRIX HT* **1970€**



Hachoir avec portionneur ●

- Hachoir de labo avec ou sans portionneur
- Idéal pour fabriquer des steaks en labo
- Corps UNGER double coupe Ø H82 avec grille N° 4,5 entièrement démontable (autres grilles et couteaux : disponible sur demande)
- Portionneur à steak, calibre de 80 à 240 g, sans variation d'épaisseur - Fonction «haché» en un seul geste. SYSTEME BREVETE MAP

Modèle MAP82TRIPOR/R

Référence M15-MAP82TRIPOR

Dim L x P x H (mm) 430 x 535 x 450

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/1,15 kW

PRIX HT* **2388€**



Hachoir réfrigéré avec reconstituteur ●

- Modèle Compact
- Spécial marché et restauration
- Réserve supérieure réfrigérée
- Froid de contact à haut rendement,
- Température -1°C/ +5°C classe 3M1
- Fluide frigorigère R 134A / 100 grammes
- Régulation électronique

Modèle HR/K

Référence M15-ALIGHTR380

Dim L x P x H (mm) 355 x 470 x 435

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/1,41 kW

PRIX HT* **3390€**



PRÉPARATION

CUTTER HORIZONTAL ARMOIRE À MATURATION



FINANCEMENT
276,92€ PRIX HT* PAR MOIS*
 sur 5 ANS



Cutter Horizontal 22 litres ●

- Construction tout inox AISI 304
- Vitesses combinables : 2 vitesses de couteaux / 2 vitesses de cuve
- Moteurs protégés thermiquement
- Racleurs de cuve performants et facilement démontables
- Possibilité de hacher des viandes congelées
- Grande capacité d'absorption de liquides = texture homogène et plus de masse dans les produits, même après cuisson

Modèle

CH/R

Référence

M15-CUTTERMAP22

Dim L x P x H (mm)

1040 x 740 x 1000

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/3,9 kW

PRIX HT*

14429€



Armoire de maturation pour viandes sur 3 grilles GN2/1 inox - 1 porte vitrée ●

- Idéal pour la maturation du boeuf
- Contrôle des paramètres de maturation
- Réfrigération diffusée par gaine dorsale micro-perforée
- Construction monocoque tout inox AISI 304 avec angles arrondis
- Isolation haute densité 60 mm par mousse polyuréthane écologique
- Groupe frigorifique au R 134A placé en partie haute
- Système de fermeture à clés
- Pieds en inox réglables en hauteur
- Livrée avec 3 grilles GN2/1 en inox AISI 304

Modèle

AM/R

Référence

M15-VIANDE1PVG

Dim L x P x H (mm)

720 x 850 x 2070

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,361 Kw

PRIX HT*

3756€



Armoire viandes mûrées à poser 2 grilles ●

- Idéal pour la présentation des viandes déjà mûrées
- Idéal pour la maturation des viandes
- Construction tout inox AISI 304 avec angles arrondis.
- Isolation haute densité 60 mm par mousse polyuréthane écologique.
- 2 grilles d'exposition inox spéciales / Ne pas exposer de viande sur le fond de l'armoire qui sert de reprise d'air.
- Groupe frigorifique au R 134A placé en partie haute
- Réfrigération diffusée par gaine dorsale micro-perforée, plage de température M1 (-2°C / +8°C)
- Paramètres modifiables : température / ventilation.
- Dégivrage et évaporation des condensats automatique.
- Eclairage intérieur par 2 bandes LED verticales encastrées

Modèle

AM/R

Référence

M15-EXPOVIANDEG

Dim L x P x H (mm)

900 x 647 x 1200

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,37Kw

PRIX HT*

4270€



FRANSTAL

Armoire à maturation 700L Viandes ou Fromages ●

- Surfaces intérieures et extérieures en inox AISI 304 (Sauf arrières)
- Épaisseur de l'isolation des parois 70 mm avec mousse polyuréthane sans CFC
- Intérieur avec glissières amovibles
- Compartiment rayonné pour un nettoyage aisé
- Pieds 90 mm, réglables en hauteur
- Refroidissement ventilé
- Classe climatique : porte isolée Classe 5 (ambiance 40°C, 40% RH)
- Classe climatique : porte vitrée Classe 4, (ambiance 30°C, 55% RH)
- Fluide réfrigérant R452A
- Thermostat électronique, avec indication de température digital
- Température réglable entre +2°C/ +10°C
- Contrôle électronique % d'humidité
- Serrure mécanique de série
- Éclairage standard
- Livrée avec 3 grilles inox avec égouttoir
- Arrivée d'eau froide adoucie nécessaire
- Branchement sur écoulement

Modèle

V7M/1PV/E

Référence

FR1-FIGV7M/1PV

Dim L x P x H (mm)

733 x 800 x 2100

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,64kW

PRIX HT*

4790€



Balance Compacte ●



- Division 2 g Tarage max. 15 kg
- Division : 5 g Pesage max. 15 kg
- Surface de pesage : L 280 x P 220 mm
- Pour pesage sans exigence d'étalonnage.
- Dotation : accumulateur et bloc d'alimentation

Modèle A300118/R

Référence **B17-A300118/GEX**

Dim L x P x H (mm) 280 x 330 x 125

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,04kW

PRIX HT* 170€



Balance de comptoir sur colonne ●

- 30kg/10g sur colonne

Modèle 9955.02.002/R

Référence **FR1-RSO9955.02.002**

Dim L x P x H (mm) 310 x 275 x 35

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,23kW

PRIX HT* 299€



Balance compacte étanche IP65 ●

- 12 kg / 2 g
- Étanche IP65
- Sur piles standard

Modèle 9115.12.001/K

Référence **FR1-RSO9115.12.001**

Dim L x P x H (mm) 295 x 210 x 60

PRIX HT* 380€



Balance de comptoir sur colonne ●

- 60kg/20g sur colonne

Modèle 9955.03.002/R

Référence **FR1-RSO9955.03.002**

Dim L x P x H (mm) 310 x 275 x 35

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,23kW

PRIX HT* 299€

Balance compacte étanche IP65 ●

- 6 kg / 1 g
- Étanche IP65
- Sur piles standard

Modèle 9115.06.001/K

Référence **FR1-RSO9115.06.001**

Dim L x P x H (mm) 295 x 210 x 60

PRIX HT* 380€

Balance de comptoir ●

- 15kg/5g sur colonne

Modèle 9955.01.002/R

Référence **FR1-RSO9955.01.002**

Dim L x P x H (mm) 310 x 275 x 35

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,23kW

PRIX HT* 299€

Balance compacte étanche IP65 ●

- 30 kg / 5 g
- Étanche IP65
- Sur piles standard

Modèle 9115.30.001/K

Référence **FR1-RSO9115.30.001**

Dim L x P x H (mm) 295 x 210 x 60

PRIX HT* 380€



Thermoplongeur ●

- Plage de température : Ambiante+5%-95 °C
- Stabilité en t° : +/-0.05
- Profondeur d'immersion : 99 mm
- Capacité max 50 L

Modèle T/R

Référence **W48-VORTICE**

Dim L x P x H (mm) 172 x 120 x 333

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,3 kW

PRIX HT* 810€



Cuiseur sous vide ●



- Résultats de cuisson de haute qualité constante
- Thermostat réglable avec précision (0,1°C) de 45° à 90°C
- Bâti en inox
- Livré avec un panier en inox avec 6 compartiments et un couvercle avec une bande de silicone pour une fermeture hermétique

Modèle 225448/T

Référence **H13-225448/GEX**

Dim L x P x H (mm) 600 x 330 x 300

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,6 kW

PRIX HT* 439€

- Cuve emboutie en acier inox • Barre de soudure démontable • Possibilité de vider à l'extérieur dans des bacs G/N • Couvercle en plexi • Carter basculant



Thermoscelleuse ●

FRANSTAL

- Thermoscelleuse manuelle
- Système de verrouillage Top Seal pour sceller hermétiquement pour tous types de barquettes
- Livrée avec un outillage barquette GN1/2 (325 x 265)
- D'autres empreintes sont disponibles



Machine sous vide à l'aspiration extérieure ●

- 2 programmes automatiques
- 1 programme manuel
- Ne pas utiliser avec les liquides
- Barre de soudure 400 mm



Machine sous vide à cloche de Table manuelle ●

- Régulation du temps de la phase de soudure
- Puissance pompe : 8 m3/h
- Barre de soudure 300 mm

Modèle TOPSEAL190/R
Référence **FRI-RBEYOP190TS-GN1/2**
Dim L x P x H (mm) 430 x 650 x 600
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1kW

PRIX HT* **2990€**

Modèle MATIC40/E
Référence **E10-MATIC40**
Dim L x P x H (mm) 420 x 280 x 170
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,15kW

PRIX HT* **420€**

Modèle ESSENTIAL/R
Référence **E10-ESSENTIAL**
Dim L x P x H (mm) 370 x 530 x 250
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,35 kW

PRIX HT* **1295€**



- Cuve emboutie en acier inox • Barre de soudure démontable • Possibilité de vider à l'extérieur dans des bacs G/N • Couvercle en plexi • Carter basculant



Machine sous vide à cloche de Table ●

- Régulation du temps de la phase de soudure
- Puissance pompe : 8 m3/H
- Barre de soudure 350 mm

Modèle ERMETIKA/K
Référence **E10-ERMETIKA**
Dim L x P x H (mm) 420 x 530 x 400
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,35 kW

PRIX HT* **1595€**



Machine sous vide à cloche de Table manuelle ●

- Régulation du temps de la phase de soudure
- Puissance pompe : 12 m3/H
- Barre de soudure 400 mm

Modèle SPRINT/E
Référence **E10-SPRINT**
Dim L x P x H (mm) 470 x 550 x 430
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,90 kW

PRIX HT* **1895€**



Machine sous vide à cloche de Table manuelle ●

- Régulation du temps de la phase de soudure
- Puissance pompe : 12 m3/H
- Barre de soudure 500 mm

Modèle SUPERIOR/K
Référence **E10-SUPERIOR**
Dim L x P x H (mm) 560 x 610 x 430
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,90 kW

PRIX HT* **2199€**



FRANSTAL Gold



FRANSTAL Gold



Machine sous vide à cloche 280 ●

- Modèle de table compact, robuste et rapide
- Double soudure convexe haute pression de 280 mm
- Dimension de chambre : 280 x360 x 85 / 130 mm
- Chambre à vide emboutie pour une hygiène optimale
- Pompe à vide BUSCH de 8 m³/h- 2 cycles / min.
- Programme de déshumidification de pompe
- Plaques d'insertion volumiques pour cycle rapide et positionnement du produit
- Kit d'entretien

Modèle GO28-8/K
Référence FR1-RHEGO28-8
 Dim L x P x H (mm) 450 x 335 x 305
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,4kW

PRIX HT* 1660€

Machine sous vide à cloche 350 ●

- Modèle de table robuste, rapide, simple d'utilisation
- Double soudure convexe haute pression - 350 mm
- Dimension de chambre : 350 x420 x 150 mm
- Chambre à vide emboutie pour une hygiène optimale
- Pompe à vide BUSCH de 16 m³/h - 2 cycles / min
- Programme déshumidification pompe
- Plaques d'insertion volumiques pour cycle rapide et positionnement du produit

Modèle GO35-16/E
Référence FR1-RHEGO35-16
 Dim L x P x H (mm) 554 x 450 x 405
 Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,55 kW

PRIX HT* 2257€

Machine sous vide à cloche 420 ●

- Modèle de table robuste et de large capacité
- Double soudure convexe haute pression - 420 mm
- Dimension de chambre : 420 x420 x 180 mm
- Chambre à vide emboutie pour une hygiène optimale
- Pompe à vide BUSCH de 16 m³/h - 2 cycles / min
- Programme déshumidification pompe
- Plaques d'insertion volumiques
- Couvercle bombé plexiglass

Modèle GO42-16/E
Référence FR1-RHEGO42-16
 Dim L x P x H (mm) 530 x 493 x 440
 Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,55 kW

PRIX HT* 2507€



FRANSTAL Gold



FRANSTAL Gold



Machine sous vide à cloche 420 LCD ●

- Écran couleur LCD, 20 prog. mémorisables avec noms des produits
- Contrôle du vide (en % ou mbar)
- Fonctions marinade, viande rouge, séquentiel
- Suivi HACCP, alarme vidange, connexion imprimante
- Mise sous vide de bocaux en verre
- Double soudure convexe haute pression de 420 mm
- Chambre emboutie 420 x 420 x 180
- Prog. de déshumidification pompe
- Pompe à vide BUSCH de 21 m³/h - 2 cycles / min.

Modèle PLA42-21/E
Référence FR1-RHEPLA-42-21
 Dim L x P x H (mm) 528 x 493 x 440
 Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,75 kW

PRIX HT* 3090€

Machine sous vide à cloche 520 ●

- Modèle sur socle nouvelle génération
- Écran couleur LCD, 20 prog. mémorisables avec noms des produits
- Contrôle du vide par senseur (en % ou mbar)
- Fonctions marinade, viande rouge, séquentiel
- Suivi HACCP, alarme vidange, connexion imprimante
- Mise sous vide de bocaux en verre
- 2 barres avec double soudure convexe haute pression de 520 mm
- Chambre emboutie 520 x 600 x 200 mm
- Prog. de déshumidification pompe
- Pompe à vide BUSCH de 63 m³/h - 2 à 3 cycles / min.

Modèle PLA52/2-63/E
Référence FR1-RHEPLA-52/2-63
 Dim L x P x H (mm) 710 x 700 x 1025
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/2,4 kW

PRIX HT* 5522€

Chariot pour machine sous vide ●

- Roues pivotantes et autobloquantes
- Avec étagères: idéal pour stock imprimante, sachets sous-vide, plaques de volume etc...

Modèle TROLLEY/E
Référence FR1-RHETROLLEY-BAS
 Dim L x P x H (mm) 606 x 483 x 673

PRIX HT* 435€

Imprimante Thermique pour machine sous vide ●

- Informations réglementaires imprimées:
- identification du produit
- date d'emballage
- DLC
- Temp. de stockage
- Nom de l'établissement

Modèle PRINT/E
Référence FR1-RHEALLPRINT-TH
 Dim L x P x H (mm) 220 x 115 x 151

PRIX HT* 500€





PRÉPARATION

MIXER TURBOBROYEUR



robot coupe

Mixer Emulsionneur ●

- Mixer plongeant emulsionneur
- Vitesse Variable de 1500 à 14000 tr/mn
- Couteau, outil aéromix et tube tout inox d'une longueur de 165 mm
- Livré avec un support mural, un couteau, et un aéromix
- Appareil conçu pour homogénéiser et aérer les sauces pour obtenir une consistance mousseuse et bulleuse

Modèle	MICROMIX/R
Référence	R02-34900
Dim L x P x H (mm)	430 x 150 x 75
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22 kW

PRIX HT*

165€



robot coupe

Mixer 600 ●

- Mixer plongeant 1 Vitesse 9500tr/mn
- Bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites pour un meilleur confort de travail
- Nouveau dispositif d'enroulement du cordon d'alimentation breveté
- Nouveau système breveté EasyPlug permettant un SAV facilité pour le remplacement du cordon d'alimentation
- Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 600 mm
- Pied avec cloche

Modèle	MP600 ULTRA/R
Référence	R02-34830L
Dim L x P x H (mm)	600 x x
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,85 kW

PRIX HT*

885€



FRANSTAL Silver

Turbobroyeur ●

- Grandes productions.
- Turbine, disque et grille
- Démontage facile sans outil
- Nettoyage au lave-vaisselle.
- Micro de sécurité: évite que la turbine n'entre en fonctionnement lorsque le bras est trop élevé ou trop bas.
- Capacité: 800 litres. Longueur du bras 600mm.

Modèle	TB/R
Référence	FR1-RSA3030503
Dim L x P x H (mm)	568 x 963 x 1651
Tension / Puissance Elec.	TR1400V+N+T/2,2kW

PRIX HT*

4200€

Accessoire Turbobroyeur ●

- 3 genres de grilles pour chaque utilisation Grilles inter-changeables qui s'adaptent à chaque utilisation du turbo-broyeur
- 21 D : Grille de 21 dents pour produits fibreux.
- 30 D : Grille de 30 dents pour utilisation universelle et spécialement pour purée de pomme de terre.
- 42D : Grille de 42 dents pour un résultat extra-fin

Modèle	MICRO-BROYEUR/K
Référence	FR1-RSA4032403
Dim L x P x H (mm)	18 x 18 x 18

PRIX HT*

180€



FRANSTAL Gold

Mixer 300 ●

- Vitesse de 3 000 à 12 000 tr/min

Modèle	JUNIORCOMBI300PIE/E
Référence	FR1-RDYM024F
Dim L x P x H (mm)	94 x 505 x
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27 kW

PRIX HT*

391€



FRANSTAL Gold

Combiné Mixer 410 ●

- Pack avec pied mixeur et fouet
- Vitesse :
- Mixeur, de 3 000 à 10 500 tr/min
- Fouet, de 300 à 900 tr/min
- Capacités :
- Mixeur, 20 à 100 litres
- Fouet, 5 à 20 litres

Modèle	MASTERCOMBI410HC/R
Référence	FR1-RDYM002.HCF
Dim L x P x H (mm)	122 x 753 x
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6 kW

PRIX HT*

690€



Mixer Presse Purée ●

- Pack avec pied mixeur, fouet et presse purée
- Vitesse :
- Mixeur, de 3 000 à 10 500 tr/min
- Fouet, de 300 à 900 tr/min
- Presse purée, de 100 à 600 tr/min
- Capacités :
- Mixeur, 20 à 100 litres
- Fouet, 5 à 20 litres
- Presse purée, 10 à 30 kg

Modèle	MASTERTRIO410HC/K
Référence	FR1-RDYM001.HCF
Dim L x P x H (mm)	122 x 753 x
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6 kW

PRIX HT*

1120€

BATTEUR - MÉLANGEUR CUTTER - BLIXTER

PRÉPARATION



Batteur mélangeur tête Relevable KITCHENAID 4,8L ●

- Capacité bol 4,83L avec poignées
- Accessoires standards : crochets pétrisseur, batteur, plat, fouet à fils
- Couvercle verseur protecteur livré avec 2 bols

Modèle	5KPM50EWH/R
Référence	W48-5KPM50EWH
Dim L x P x H (mm)	338 x 264 x 411
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,32 kW

PRIX HT* **515€**



caplain
machines

Batteur mélangeur 5L ●

- Modèle 3 vitesses
- Tête relevable
- Cuve inox de 5 L
- Livré avec 3 outils

Modèle	BT05CS/A
Référence	C47-BT05CS
Dim L x P x H (mm)	230 x 350 x 460
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3 kW

PRIX HT* **705€**



FRANSTAL
Silver

Batteur mélangeur 8L ●

Modèle	PL118B/A
Référence	FR1-RCOPL1108B
Dim L x P x H (mm)	480 x 370 x 616
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW

PRIX HT* **1250€**



Batteur mélangeur tête fixe KITCHENAID +1 BOL offert ●

- Type de moteur : à courant continu
- Vitesse de 1 à 10 : 40 à 200 (en rotation min)
- Quantité max de farine conseillé : 2,2 kg pâte à tarte 1,15 kg blancs d'oeufs

Modèle	KITCHENAID/K
Référence	W48-5KSM7591WH
Dim L x P x H (mm)	371 x 287 x 417
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5 kW

PRIX HT* **815€**



robot coupe

Batteur mélangeur RM8 ●

- Moteur asynchrone.
- Sélection de vitesses avec 10 vitesses indexées.
- Cuve inox de 7,6 litres avec poignée.
- Bâti en métal avec tête relevable pour un dégagement des outils.
- Livré avec 3 outils et un accessoire mini-cutter avec cuve de 1,7 litres.

Modèle	RM8/A
Référence	R02-2070C
Dim L x P x H (mm)	318 x 465 x 405
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,7 kW

PRIX HT* **1320€**

Batteur mélangeur 10L ●

Modèle	PL1110B/K
Référence	FR1-RCOPL11010B
Dim L x P x H (mm)	480 x 370 x 660
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW

PRIX HT* **1595€**

Batteur mélangeur 20L ●

Modèle	PL1120B/R
Référence	FR1-RCOPL11020B
Dim L x P x H (mm)	500 x 650 x 800
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75 kW

PRIX HT* **2050€**

robot coupe

Cutter de Table R3-1500 ●

- 1 vitesse 1500 tr/mn
- Fonction pulse
- Moteur asynchrone
- Sécurité magnétique et frein moteur
- Conçu pour réaliser tous types de hachages, farces fines, mousses, sauces, broyages et pétrissages



Modèle	R3-1500/R
Référence	R02-22382
Dim L x P x H (mm)	210 x 320 x 400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,65 kW

PRIX HT* **1155€**

robot coupe

Blixer ●

- 1 vitesse 3000 tr/mn.
- Livré avec cuve de 4,5 litres inox
- Couteau denté.
- Arbre moteur eninox.
- Fonction pulse.
- Moteur asynchrone.
- Sécurité magnétique et frein moteur.
- Couvercle étanche avec bras racleur.
- Permet de réaliser avec une grande facilité toutes les préparations des repas à textures modifiées crues ou cuites



Modèle	BLIXER4/A
Référence	R02-33208
Dim L x P x H (mm)	400 x 300 x 500
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,90 kW

PRIX HT* **1375€**



PRÉPARATION

•Bac, couvercle et panier en polypropylène (plastique alimentaire) • Poignée en aluminium



Essoreuse manuelle 10L ●

- Hauteur totale : 420 mm Ø : 330 mm
- Poids - conditionné : 2,4 kg - 3,1 kg
- Conseillée pour 2 à 3 salades

Modèle E10/R

Référence D07-E001

PRIX HT* 99€

Essoreuse manuelle 20L ●

- Hauteur totale : 500 mm Ø : 430 mm
- Poids - conditionné : 3,6 kg - 4,8 kg
- Conseillée pour 3 à 5 salades

Modèle E20/K

Référence D07-E002

PRIX HT* 125€



Eplucheuse 8 kg à cuve amovible ●

- Eplucheuse de comptoir
- Chambre d'épluchage amovible permettant de transporter les légumes
- Couvercle transparent avec poignée douchette amovible
- Un relais temporisé assure le cycle de marche (pré réglé à 1 minute 30)
- Eléments démontables pour le nettoyage
- Les parties électriques et le caisson moteur : IP55
- Panier d'essorage en option
- Livrée avec un plateau abrasif
- Panier filtre T8E Réf. 653514 (Valeur 148€)

Modèle T8E/R

Référence D02-603505

Dim L x P x H (mm) 422 x 396 x 676

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,37 kW

PRIX HT* 1950€



Éplucheuse Essoreuse ●

- Livré avec le panier d'essorage
- Plateau en alu avec abrasif en carbure de silice (NSF)
- Tableau de commande étanche (IP65)
- Contact auxi. pour électrovanne extérieure
- Minuterie 0-6 min / fonction en continu
- Sans mélangeur abrasif

Modèle 20kg/E

Référence FR1-RSA1000674

Dim L x P x H (mm) 433 x 635 x 735

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,55kW

PRIX HT* 2490€



Éplucheuse 10 kg ●

Modèle 10KG/E

Référence FR1-RSA1000654

Dim L x P x H (mm) 433 x 635 x 625

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,37kW

PRIX HT* 2099€

Socle et filtre avec dispositif antimousse ●

Modèle SFAM/K

Référence FR1-RSA2009250

Dim L x P x H (mm) 433 x 638 x 1040

PRIX HT* 550€

Éplucheuse 20 kg ●

Modèle 20KG/E

Référence FR1-RSA1000664

Dim L x P x H (mm) 433 x 635 x 735

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,55kW

PRIX HT* 2299€



ESSOREUSE 12KG ●

- Capacité 12 kg
- Fabrication inox
- Panier inox
- Frein moteur
- Vibration control system exclusif, qui contrôle la répartition de la charge dans le panier avant le démarrage du cycle
- Sélection de cycles
- Panneau de commande électronique
- Roues avec frein de série pour un confort maximum dans le lieu de travail
- Facilité de déplacement pour son nettoyage ou stockage
- Essorage 9000tr/mn
- Production 240-720 kg/h

Modèle ES-200/K

Référence FR1-RSA1000714

Dim L x P x H (mm) 540 x 750 x 815

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55 kW

PRIX HT* 2790€



Combiné Cutter et Coupe légumes R201 XL ●

- Cuve de 2,9L avec poignée/Vitesse 1500 tr/mn
- Livré avec coupe-légumes.
- 2 goulottes : 1 grande goulotte XL
- 1 goulotte cylindrique,
- 2 disques inox : éminceur 2 mm et râpeur 2 mm
- 10 à 20 couverts

Modèle R201XL/R

Référence R02-22570

Dim L x P x H (mm) 220 x 360 x 450

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55 kW

PRIX HT* 760€

COUPE LÉGUMES COMBINÉ CUTTER - COUPE LÉGUMES

PRÉPARATION



FRANSTAL
silver

Combiné ●

- Production 150/450 kg/h
- Fabrication inox et design ergonomique
- Se compose d'un bloc moteur à vitesse variable, goulotte universelle et goulotte-cutter avec cuve de 5 litres et rotor à couteaux micro-dentés
- Tableau de commande électronique
- 5 vitesses et fonction cutter avec 10 vitesses et temps programmables
- Poussoir et couvercle faciles à démonter

Modèle CK-301/K
Référence **FR1-RSA1050333**
Dim L x P x H (mm) 420 x 420 x 600
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,5kW

PRIX HT* **2230€**



robot i coupe®

Robot multifonctions ●

- Cutter-Blender chauffant
- Cuve inox de 3,7 litres
- Capacité liquide 2,5 litres
- Température au degré près jusqu'à 140°C
- Puissance 1200 Watts
- 4 fonctions Vitesse : - vitesse variable de 100 à 3500 tr/min
- Haute Vitesse Pulse/Turbo de 4500 tr/min - Vitesse de mélange «R-Mix» en rotation inverse du Couteau de -100 à -500 tr/min - Vitesse intermittente

Modèle ROBOTCOOK/K
Référence **R02-43000R**
Dim L x P x H (mm) 226 x 338 x 522
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,8 kW

PRIX HT* **2350€**



FRANSTAL
silver

Coupe Légumes ●

- Grande production, jusqu'à 450 Kg/h
- Fabrication inox.
- Tableau de commande électronique très facile à utiliser.
- Poussoir et couvercle faciles à démonter

Modèle CA-301/R
Référence **FR1-RSA1050309**
Dim L x P x H (mm) 389 x 405 x 544
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55kW

PRIX HT* **999€**



robot i coupe®

Coupe-Légumes CL50 ●

- Modèle 1 vitesse 375 tr/mn.
- Couvercle et cuve métallique.
- Couvercle amovible composé d'une grande goulotte demi-lune et d'une goulotte cylindrique.
- Livré sans disque
- 20 à 300 couverts et plus

Modèle CL50/R
Référence **R02-24440**
Dim L x P x H (mm) 350 x 320 x 590
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,37 kW

PRIX HT* **1120€**



Combiné Cutter Coupe légumes R301 Ultra ●

- Cuve 3.7L en inox/Vitesse 1500tr/mn
- Livré avec 4 disques: éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm bâtonnet 2x2.
- Livré avec une cuve cutter en inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve inclus
- 2 goulottes : 1 goulotte demi-lune et une goulotte cylindrique, 10 à 70 couverts

Modèle R301/R
Référence **R02-2546**
Dim L x P x H (mm) 325 x 300 x 550
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,65 kW

PRIX HT* **1435€**



robot i coupe®

Combiné cutter et Coupe légumes R402 - 2 vitesses ●

- Cuve 4,5 L en inox/ Vitesses 750 et 1500 tr/mn
- Livré sans disque, avec une cuve cutter inox avec poignée, couteau lisse fond de cuve inclus
- Couvercle en ABS coupe légumes à éjection composé de 2 goulottes : 1 goulotte demi-lune et une goulotte cylindrique
- 20 à 100 couverts

Modèle R402/K
Référence **R02-2453**
Dim L x P x H (mm) 320 x 304 x 590
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,75 kW

PRIX HT* **1805€**



Toaster simple ●

- Dim L x P x H utile (mm) 355 x 240 x 50
- Résistances en quartz
- Minuterie de 15 minutes
- Pince à toast incluse

Modèle	TS/R
Référence	B17-A151300/GEX
Dim L x P x H (mm)	440 x 260 x 290
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,7 kW

PRIX HT* **166€**



Toaster double niveaux ●

- Fabrication inox
- Résistances en quartz
- Pince à toasts incluse
- Minuterie de 15 minutes
- Dim L x P x H utile (mm) 355 x 240 (2 x 50)

Modèle	TD/A
Référence	B17-A151600/GEX
Dim L x P x H (mm)	440 x 260 x 400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3 kW

PRIX HT* **199€**



Toaster grand club ●

- Construction inox (AISI430)
- Surface utile : 490 x 235 mm
- Capacité 8 à 10 pièces / grille
- Débit : 200 à 250 pièces / heure
- Résistance en inox - Avec régulateur de chaleur

Modèle	I1572R/R
Référence	S04-11572R
Dim L x P x H (mm)	550 x 280 x 400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/4,2 kW

PRIX HT* **575€**



Toaster simple niveau ●

- Sans fumée ni odeur grâce aux quartz infrarouges (1050°C).
- Montée rapide en T° en moins de 30 sec.
- Retrait de la paroi arrière pour un entretien aisé.
- Fabrication tout inox
- Minuterie 15 mn avec position continue
- Sélecteur de rampes quartz
- Grilles protège-tubes
- Poignée amovible
- Surface de cuisson 350x240
- Poids 9 kg

Modèle	TS/R
Référence	R09-BAR1000
Dim L x P x H (mm)	450 x 300 x 305
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2 kW

PRIX HT* **208€**



Toaster double niveaux ●

- Poignée amovible.
- Livré avec des grilles protège tubes (système breveté).
- Dim L x P x H utile (mm) 2x (350 x 240)
- Fabrication tout inox
- Minuterie 15 mn avec position continue
- Sélecteur de rampes quartz
- Poids 11kg

Modèle	TD/K
Référence	R09-BAR2000
Dim L x P x H (mm)	450 x 300 x 420
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3 kW

PRIX HT* **309€**



Toaster à convoyeur ●

- Toaster convoyeur infrarouge spécial buffet petit déjeuner.
- 2 réglages indépendants
- Les rampes quartz infrarouges
- 2 sorties selon les produits toastés :
- A l'avant pour pain de mie, pain brioché.
- A l'arrière pour gaufres, tartines, viennoiserie.
- Entretien aisé : toit, fermeture arrière et plateaux sont amovibles.
- Fabrication tout inox
- Sortie arrière pour baguettes, quiches, pizzas, croque-monsieur...
- Chauffe-croissants en partie supérieure
- Rendement 300 à 540 toasts/heure
- Surface de cuisson 330 x 335 mm
- Poids 20 kg

Modèle	TC/R
Référence	R09-CT540B
Dim L x P x H (mm)	500 x 680 x 345
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,65 kW

PRIX HT* **1080€**

• Grill de contact en fonte avec revêtement céramique • Boîtier en inox, avec brosse métallique • Bac collecteur de graisse et bords anti éclaboussure • Thermostat réglable en continu jusqu'à 300 °C maximum, avec voyants lumineux • Avec poignée levée (H) 530 mm

**Grill Panini contact simple** ●

- Surface de grill 220x230 mm

Modèle 263501/I
Référence H13-263501/GEX
 Dim L x P x H (mm) 290 x 370 x 210
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,8 kW

PRIX HT* 215€

**Grill Panini** ●

- Surface de grill 340x230 mm.

Modèle 263655/T
Référence H13-263655/GEX
 Dim L x P x H (mm) 430 x 370 x 210
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,2 kW

PRIX HT* 265€

**Grill Panini** ●

- Modèle double en fonte.
 - Surface de grill inférieur 475x230 mm
 - Thermostats réglables indépendamment

Modèle 263709/I
Référence H13-263709/GEX
 Dim L x P x H (mm) 570 x 370 x 210
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6 kW

PRIX HT* 375€

**Grill Panini XXL** ●

- 2 fonctions
 - Contact-grill : extra-large (360 x 360 mm) 5 panini à la fois
 - Plaque à snacker : une plancha pour la saisie homogène de 9 steaks ou hamburgers
 - Idéal pour usage intensif (klixon de sécurité).
 - Livré avec 4 pieds supplémentaires (H : 100mm)
 - Large ramasse-jus en face avant
 - Fabrication tout inox
 - Thermostat très précis de 0 à 300°C
 - Sélecteur de cuisson
 - Plaques rainurées haut et bas (lisses en option)
 - Rendement 130 paninis/h, 415 burgers/h
 - Livré avec grattoir
 - Poids 32 kg

Modèle CONTACTGRILL/R
Référence R09-PANINIXL
 Dim L x P x H (mm) 380 x 600 x 320
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6 kW

PRIX HT* 624€

**Panini GM 230v** ●

- Construction inox (AISI430)
 - Surface utile : 340 x 280 mm
 - 120 pièces /Heure
 - Thermostat réglable jusqu'à 300°C

Modèle 10182/M
Référence S04-10182
 Dim L x P x H (mm) 380 x 550 x 650
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/3 kW

PRIX HT* 675€





PRÉPARATION

CRÊPIÈRE GAUFRIER



Gaufrier électrique ●

- Gaufres de Liège, motif de deux 4x6 carrés
- Plaques de cuisson en fonte avec couche antiadhésif
- Régulation température thermostatique
- Livré avec une fourchette à gaufres
- Poignée isolante
- Égouttoir amovible

Modèle 212103/E

Référence **H13-212103/GEX**

Dim L x P x H (mm) 480 x 320 x 226

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,5 kW

PRIX HT* **295€**



Gaufrier de Bruxelles- Réversible ●

- Gaufrier classique réversible pour 2 gaufres de Bruxelles.
- Thermostat mécanique.
- Construction robuste pour un usage intensif, toute en inox 18/10 sauf moule.
- Moule en fonte spéciale non adhérente à grain très fin : le seul matériau valable pour une cuisson sans collage.
- Plateau-inox pour déchets de cuisson, amovible par simple déboitement et lavable en lave-vaisselle.
- Position 300° pour un nettoyage par carbonisation des sucres

Modèle 119RTS/R

Référence **P08-119RTS**

Dim L x P x H (mm) 300 x 450 x 186

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,5 kW

PRIX HT* **595€**



- La tempéreuse réchauffe et rend liquide tout type de chocolat, pâte à tartiner, fromage, sauce... pour napper desserts ou sandwiches.
- Livré avec présentoir et 2 bouteilles à pression munies de 3 sorties pour un dosage facile, précis et hygiénique.

Chauffe-chocolat 1 pot ●

- 1 Pot
- Poids 2kg
- Thermostat de régulation précis
- Enceinte et couvercle tout inox

Modèle CC/R

Référence **R09-WI/1**

Dim L x P x H (mm) 225 x 175 x 255

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,17 kW

PRIX HT* **303€**



Chauffe-chocolat 2 pots ●

- 2 Pots
- Poids 3kg
- Thermostat de régulation précis
- Enceinte et couvercle tout inox

Modèle CC/R

Référence **R09-WI/2**

Dim L x P x H (mm) 310 x 210 x 255

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,34 kW

PRIX HT* **506€**



- Haut rendement: 60 crêpes / h • Plaque en fonte émaillée Ø 400 mm lisse pour un parfait transfert de température • Cuisson homogène : résistance intégrée dans la plaque fonte • Réelle économie d'énergie : cuisson à 200°C au lieu des 240°C recommandés sur une plaque en fonte pure • Phase de culottage très réduite



Crêpière électrique haut rendement ●

- Thermostat de 0 à 300°C
- Livré avec raclette en bois
- Fabrication tout inox
- Poids 18 kg

Modèle CPE/K

Référence **R09-CFE400**

Dimension H (mm) 200

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6 kW

PRIX HT* **328€**



Crêpière gaz haut rendement ●

- Thermostat de 0 à 300°C, allumage piezzo
- Brûleur étoile à 8 branches et plaque fonte à picots pour un transfert direct et homogène de la température
- Livré d'origine en butane/propane + injecteur gaz naturel
- Livré avec raclette en bois
- Fabrication tout inox
- Poids 18 kg

Modèle CFG/R

Référence **R09-CFG400TH**

Dimension H (mm) 200

Tension / Puissance Gaz 3,6 kW

PRIX HT* **340€**



Crêpière Simple ●

- Crêpière classique avec thermostat mécanique pour crêpes bretonnes Ø400mm.
- Construction robuste pour un usage intensif, tout en inox sauf moule.
- Moule réalisé en fonte spéciale «non adhérente» à grain très fin pour une bonne cuisson sans collage.
- Plaque de cuisson très épaisse pour une bonne répartition de la chaleur permettant une cuisson rapide.
- Position 300° pour un nettoyage par carbonisation.
- Résistances chauffantes de longue durée.

Modèle C40TS/R

Référence **P08-C40TS**

Dim L x P x H (mm) 450 x 450 x 150

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3 kW

PRIX HT* **790€**

APPAREIL À HOT DOG RÉCHAUD

PRÉPARATION



Appareil à hot-dogs ●

Bartscher

- Fabrication inox, avec 4 plots chauffés
- Cylindre en verre : Ø 200 mm, H: 240 mm
- Température réglable de 40°C à 100°C

Modèle AHD/R

Référence B17-A120408/GEX

Dim L x P x H (mm) 500 x 280 x 390

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,96 kW

PRIX HT* 275€



Chauffe saucisse 4 plots ●

- Résistance blindée surmoulée dans l'aluminium
- Débit : 120 pièces heure environ
- Régulation thermo avec voyant de contrôle
- Température de 50 à 180 °C
- Les plots chauffent grâce au thermostat puissant

Modèle 17012/E

Référence S04-17012

Dim L x P x H (mm) 310 x 325 x 460

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,8 kW

PRIX HT* 495€



Réchaud induction ●

HENDI

- Réglage numérique sur écran tactile
- Construction en inox
- Filtre à graisse facile à nettoyer + double ventilation
- Pieds ajustables en hauteur

Modèle 239711/R

Référence H13-239711/GEX

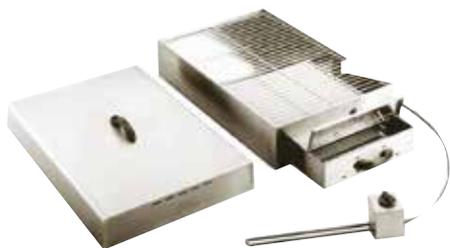
Dim L x P x H (mm) 340 x 440 x 120

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,5 kW

PRIX HT* 195€



- Permet de fumer à la sciure de hêtre 100% naturelle vos poissons, viandes, charcuterie etc
- Épingle chauffante avec minuterie pour l'allumage automatique et la combustion de la sciure
- Grille de cuisson : 400 x 600 mm



Fumoir automatique 1 niveau ●

- Fumage à froid
- Fabrication tout inox
- Livré avec 500 gr de sciure de hêtre
- Surface grille de cuisson 400x600 mm
- Poids 16kg

Modèle FUMOIRAUTO/A

Référence R09-FM2

Dim L x P x H (mm) 715 x 415 x 230

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,25 kW

PRIX HT* 444€



Fumoir automatique 2 niveaux ●

- Plaque perforée supérieure de cuisson : 340 x 545 mm
- Poids 21kg

Modèle FUMOIRAUTO/M

Référence R09-FM4

Dim L x P x H (mm) 715 x 415 x 360

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,25 kW

PRIX HT* 601€



PRÉPARATION

CHAUFFE ASSIETTE BAIN-MARIE



Marmite à soupe ●



- Marmite en inox, capacité 8L
- Revêtement noir et couvercle à charnière
- Avec réglage de puissance. Idéal pour les buffets.
- Pancartes magnétiques incluses.

Modèle 860083/T

Référence **H13-860083/GEX**

Dimension H (mm) 360

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,435 kW

PRIX HT* 95€



- Fabrication et intérieur inox, thermostat 130°C, thermo-ventilateur double isolation parois et toit
- Portes à fermeture magnétique
- Livré avec 3 grilles, sans bac GN
- Étagères réglables



Chauffe assiettes ●

- 1 porte, 1 étagère ajustable
- Contenance : 55-60 assiettes, Ø 320 mm
- Thermostat réglable 0-85 °C

Modèle CA/A

Référence **B17-103063/GEX**

Dim L x P x H (mm) 450 x 510 x 855

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,75 kW

PRIX HT* 345€



Chauffe assiettes ●

- 2 portes, 1 étagère ajustable
- Contenance : 110-120 assiettes
- Thermostat réglable 0-85 °C

Modèle CA2/M

Référence **B17-103122/GEX**

Dim L x P x H (mm) 750 x 510 x 855

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,2 kW

PRIX HT* 540€



- Gastronomique GN1/1
- Cuve en inox coins arrondis
- Température réglable en continu, jusqu'à 85°C
- Livré sans bacs. Convient aux bacs GN1/1 jusqu'à 150 mm de profondeur



Bain-Marie sans robinet ●

Modèle 238905/K

Référence **H13-238905/GEX**

Dim L x P x H (mm) 340 x 540 x 250

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,2 kW

PRIX HT* 110€



Bain-Marie avec robinet ●

- Robinet de vidange

Modèle 238912/E

Référence **H13-238912/GEX**

Dim L x P x H (mm) 340 x 540 x 250

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,2 kW

PRIX HT* 135€



• Acier spécial (10 mm) • Montée rapide en température à 300°C • Evacuation du jus et des graisses dans le tiroir amovible (1L).



Plancha électrique 600 x 400 ●

- 2 zones indépendantes de cuisson
- Cuisson homogène sans déperdition en périphérie grâce aux résistances Incoloy en serpentín.
- Poids 32kg

Modèle PSR/R
Référence R09-PSR600E
 Dim L x P x H (mm) 600 x 475 x 230
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6 kW

PRIX HT* 502€

Plancha gaz 600 x 400 ●

- 2 zones indépendantes de cuisson
- 2 brûleurs 6-8 branches en étoile
- Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
- Poids 32kg

Modèle PGA/R
Référence R09-PSR600G
 Dim L x P x H (mm) 600 x 475 x 230
 Tension / Puissance Gaz 6,4 kW

PRIX HT* 538€

Plancha gaz 900 x 400 ●

- 3 zones indépendantes de cuisson
- 3 brûleurs 6-8 branches en étoile
- Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
- Poids 46kg

Modèle PGA/R
Référence R09-PSR900G
 Dim L x P x H (mm) 920 x 450 x 190
 Tension / Puissance Gaz 9,6 kW

PRIX HT* 685€



• Acier (10 mm) chromé • Revêtement chromé par polissage • Montée rapide en température à 300°C • Evacuation du jus et des graisses dans le tiroir amovible (1L)



Plancha chrome électrique 600 x 400 mm ●

- 2 zones indépendantes de cuisson
- Cuisson homogène sans déperdition en périphérie grâce aux résistances Incoloy en serpentín.
- Poids 32kg

Modèle PSE/K
Référence R09-PSR600EC
 Dim L x P x H (mm) 600 x 475 x 230
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6 kW

PRIX HT* 715€

Plancha chrome gaz 600 x 400 mm ●

- 2 zones indépendantes de cuisson
- 2 brûleurs 6-8 branches en étoile
- Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.
- Poids 32kg

Modèle PGC/R
Référence R09-PSR600GC
 Dim L x P x H (mm) 600 x 475 x 230
 Tension / Puissance Gaz 6,4 kW

PRIX HT* 725€

Plancha chrome gaz 900 x 400 mm ●

- 3 zones indépendantes de cuisson.
- 3 brûleurs 6-8 branches en étoile
- Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
- Poids 46kg

Modèle PGC/R
Référence R09-PSR900GC
 Dim L x P x H (mm) 900 x 450 x 190
 Tension / Puissance Gaz 9,6 kW

PRIX HT* 939€



• Acier (10 mm) émaillé à forte résistance au frottement • Montée rapide en température à 300°C • Evacuation du jus et des graisses dans le tiroir amovible (1L)



Plancha émail électrique 600 x 400 mm ●

- 2 zones indépendantes de cuisson
- Cuisson homogène sans déperdition en périphérie grâce aux résistances Incoloy en serpentín
- Poids 32kg

Modèle PSE/K
Référence R09-PSR600EE
 Dim L x P x H (mm) 600 x 475 x 230
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6 kW

PRIX HT* 578€

Plancha émail gaz 600 x 400 mm ●

- 2 zones indépendantes de cuisson
- 2 brûleurs 6-8 branches en étoile
- Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
- Poids 32kg

Modèle PG/R
Référence R09-PSR600GE
 Dim L x P x H (mm) 600 x 475 x 230
 Tension / Puissance Gaz 6,4 kW

PRIX HT* 598€

Plancha émail électrique 900 x 400 mm ●

- 2 zones indépendantes de cuisson
- Cuisson homogène sans déperdition en périphérie grâce aux résistances Incoloy en serpentín
- Poids 44kg

Modèle PE/K
Référence R09-PSR900EE
 Dim L x P x H (mm) 900 x 475 x 230
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/9 kW

PRIX HT* 756€

Plancha émail gaz 900 x 400 mm ●

- 3 zones indépendantes de cuisson
- 3 brûleurs 6-8 branches en étoile
- Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
- Poids 46kg

Modèle PGA/K
Référence R09-PSR900GE
 Dim L x P x H (mm) 900 x 450 x 190
 Tension / Puissance Gaz 9,6 kW

PRIX HT* 786€



PRÉPARATION

FRITEUSE



• Construction en inox • Cuve en inox. Élément chauffant amovible • Voyant lumineux si l'élément chauffe • Réglable jusqu'à 190°C, thermostat de sécurité contre la surchauffe (équipé d'un reset) • Panier avec manche garantie basse température et extra-longue • Livré avec panier et couvercle.



Friteuse simple 4L

Modèle 205808/E
Référence H13-205808/GEX
 Dim L x P x H (mm) 217 x 380 x 300
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/3 kW

PRIX HT* **115€**



Friteuse simple 8L

Modèle 205822/K
Référence H13-205822/GEX
 Dim L x P x H (mm) 265 x 430 x 345
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,5 kW

PRIX HT* **135€**



Friteuse double 2x8L

Modèle 205839/K
Référence H13-205839/GEX
 Dim L x P x H (mm) 550 x 430 x 345
 Tension / Puissance Elec. 2 X 230V+T/2 X 3,5 kW

PRIX HT* **245€**



Friteuse induction 8L

- Un contrôle de la température très précise, car grâce à la technologie de l'induction la matière grasse reste exactement à la température programmée.
- Avec minuteur compte à rebours. Une transmission de chaleur efficace.
- Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile.
- Protection surchauffe. Affichage de la température programmée de l'huile.
- Livré avec un panier à frites et couvercle Inox.

Modèle 215012/K
Référence H13-215012/GEX
 Dim L x P x H (mm) 290 x 485 x 406
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,5 kW

PRIX HT* **330€**



Friteuse double «IMBISS II»

- Contenance : 2 x 8 litres
- 2 cuves embouties avec vannes de vidange et 2 paniers
- Nécessite 2 prise de courant

Modèle IMBISS2/A
Référence B17-A150407/GEX
 Dim L x P x H (mm) 580 x 550 x 410
 Tension / Puissance Elec. 2x 230V+T/2x 3,25kW

PRIX HT* **395€**



Friteuse électrique sur coffre

- Livre avec seau de vidange
- Cuve de 16L d'huile pour 25 kg frites/h
- Puissance commutable : 4, 8 ou 12kW selon produit à frire pour une consommation d'énergie maîtrisée
- Vidange par robinet gros débit.
- Fabrication tout inox
- Thermostat inox double sécurité à coupure positive, réarmement du thermostat dans le coffre
- Pieds inox

Modèle RFE16C/R
Référence R09-RFE16C
 Dim L x P x H (mm) 400 x 600 x 980
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12 kW

PRIX HT* **999€**



Friteuse Gaz 12l

- Fabrication tout inox
- 2 brûleurs puissants placés sous la cuve
- Allumage Piezzo et veilleuse
- Dossieret pour l'évacuation des gaz
- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité. Retrait aisé des brûleurs sans vider la friteuse si intervention technique
- Modulable : peut s'adapter sur le coffre de friteuse (R09-MSRFG12)

Modèle FM/R
Référence R09-RFG12B
 Dim L x P x H (mm) 400 x 600 x 325
 Tension / Puissance Gaz /8kW

PRIX HT* **1040€**



Coffre pour friteuse RFG 12

- Fabrication tout inox
- Pieds inox
- Partie modulable (R09-RFG12)
- Porte et contreporte à fermeture magnétique
- Pieds réglables jusqu'à 150 mm avec possibilité de fixation au sol.

Modèle SPF/R
Référence R09-MS-RFG12

PRIX HT* **243€**



- Construction bois • Pare-haleine en verre • 4 roues dont 2 avec freins • Thermostat électronique • Éclairage LED • Tous les modèles sont livrés sans bac. • Coloris disponibles : wengé, chêne clair, blanc, noir



Buffet ilot chaud ●

- Buffet 4 bacs GN chauffant (+20°/+90°C)
- 2 résistances blindées de chauffe dans la cuve inox
- Bain-marie avec système de vidange

Modèle SB40C/A
Référence **R09-SB40CWENGE**
 Dim L x P x H (mm) 1495 x 855 x 1405
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6 kW

PRIX HT* **1799€**



Buffet ilot froid ●

- Buffet 4 bacs GN réfrigéré (+2°/+10°C)
- Froid de conduction
- Gaz R134A
- Compresseur U.H./Danfoss.

Modèle SB40F/A
Référence **R09-SB40FWENGE**
 Dim L x P x H (mm) 1495 x 855 x 1405
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,5 kW

PRIX HT* **1899€**



Buffet chaud 6 GN1/1 ●

- 6 bacs GN chauffant (+20°/+90°C) pour plats préparés
- 2 résistances blindées de chauffe dans la cuve inox
- Bain-marie avec système de vidange

Modèle SB60C/R
Référence **R09-SB60CWENGE**
 Dim L x P x H (mm) 2070 x 855 x 1405
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6 kW

PRIX HT* **2299€**



Buffet ilot central froid 4 bacs GN 1/1 Couvercle Motorisé ●

- Réfrigéré (+2°/+10°C) pour plats froids.
- Gaz R134A
- Compresseur U.H./Danfoss.
- Construction bois avec pare-haleine en verre
- Profilé alu sur tablettes démontables
- 4 roues dont 2 avec freins.
- Thermostat électronique.
- Éclairage LED blanc-froid.
- Livré sans bac.
- Structure en blanc céruisé.

Modèle SBC40FM/A
Référence **R09-SBC40FMBLANC**
 Dim L x P x H (mm) 1435 x 1435 x 1540
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,5 kW

PRIX HT* **2520€**



AUTRE
COLORIS
 &
 AUTRE
FORMAT
 DISPONIBLE

- Construction bois • Pare-haleine en verre • 4 roues dont 2 avec freins • Thermostat électronique • Éclairage LED • Tous les modèles sont livrés sans bac. • Coloris disponibles : wengé, chêne clair, blanc, noir



Buffet froid 6 GN1/1 ●

- 6 bacs GN réfrigérés (+2°/+10°C plats froids)
- Froid de conduction
- Gaz R134A
- Compresseur U.H./Danfoss.

Modèle SB60F/A
Référence **R09-SB60FWENGE**
 Dim L x P x H (mm) 2070 x 855 x 1405
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,5 kW

PRIX HT* **2345€**



PRÉPARATION

PERCOLATEUR - MACHINE À CAFÉ



Modèle à simple paroi, inox • Utilisation café moulu standard dans le filtre intégré • Fonctionnement automatique • Avec indicateur de niveau en verre • Robinet anti goutte • Équipé avec une réinitialisation automatique et un indicateur de nettoyage



Percolateur 6L ●

Modèle	208007/R
Référence	H13-208007/GEX
Dim L x P x H (mm)	336 x 310 x 465
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5 kW

PRIX HT* **105€**

Percolateur 10L ●

Modèle	208106/R
Référence	H13-208106/GEX
Dim L x P x H (mm)	384 x 355 x 530
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5 kW

PRIX HT* **135€**

Percolateur 15L ●

Modèle	208205/R
Référence	H13-208205/GEX
Dim L x P x H (mm)	384 x 355 x 600
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5 kW

PRIX HT* **145€**



Machine à café ●



- Temps de préparation par cafetière environ 6 minutes.
- En polypropylène avec une couche en caoutchouc noir.
- Avec cafetière en verre de 1,8L, porte-filtre et couvercle en polypropylène.
- Avec 2 plaques chauffantes réglables séparément.
- Avec voyant indiquant que le café est prêt.

Modèle	208533/N
Référence	H13-208533/GEX
Dim L x P x H (mm)	204 x 380 x 425
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,02 kW

PRIX HT* **195€**



Kit PURITY C500 ●

- Traitement d'eau anticalcaire pour les boissons chaudes.
- Ce kit comprend une cartouche purity c 0-70 % G3/8 + 1 flexible d'entrée avec vanne d'arrêt + test KH.
- Meilleure extraction du café et crème persistante
- Capacité de 6800 litres d'eau pour une dureté carbonatée (KH) à 10° DH et avec réglage by-pass à 40%

Modèle	KP/E
Référence	B66-1009584
Dim L x P x H (mm)	144 x x 557

PRIX HT* **233€**



Machine à café Automatique ●

- Machine complètement automatique avec écran tactile (jusqu'à 48 produits programmables)
- Lance vapeur C-lever et robinet eau chaude
- 2 chaudières et possibilité simultanée de café, eau chaude et vapeur.
- Différents options, comme Frigo à lait, module pour produits à poudre (chocolat), Chauffe Tasses et Systèmes de paiements.....

Modèle	MA/R
Référence	R59-MAEB01-02140
Dim L x P x H (mm)	300 x 570 x 770
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38kW

PRIX HT* **7280€**



Machine à café traditionnelle 2 Groupes ●

- Echangeurs de chaleur indépendants
- Pompe volumétrique incorporée
- Manomètre control pression pompe et pression chaudière
- Contrôle pression chaudière avec pressostat
- Contrôle électronique du niveau de l'eau
- Disponible aussi en version 1 group et 2 groupes Compact
- Disponible aussi en couleur Blanche

Modèle	MT/R
Référence	R59-MCRQ12-04506
Dim L x P x H (mm)	770 x 540 x 520
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38kW

PRIX HT* **2650€**



MACHINE À JUS BROYEUR À GLAÇONS - BLENDER

PRÉPARATION



Distributeur de boisson ●

- Distributeur pour la zone de buffet
- Remplissage et prélèvement simples des boissons froides refroidies appréciable.
- Vos boissons restent longtemps froides grâce au refroidissement thermoélectrique.
- Socle et couvercle en acier inoxydable
- Réservoir polycarbonate : dimensions : Ø 170 mm, hauteur 280 mm
- Contenance : 5 litres
- Refroidissement thermoélectrique
- Interrupteur marche/arrêt

Modèle	150983/E
Référence	B17-150983/GEX
Dim L x P x H (mm)	220 x 330 x 520
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,06kW

PRIX HT* **220€**



Machine à jus d'orange MINIMAX + Robinet ●

- Machine presse agrumes digital,
- Alimentation manuelle 6 fruits
- Vitesse 15 oranges par minute, 1 litre par minute.
- Pignons en métal
- Fabrication en aluminium, axes d'acier inoxydable

Modèle	MINIMAX/R
Référence	Z08-30001
Dim L x P x H (mm)	330 x 450 x 840
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55 kW

PRIX HT* **2870€**



Machine à jus d'orange TOP + Robinet ●

- Machine presse agrumes digital
- Alimentation automatique 20 kg,
- Vitesse 28 oranges par minute, 2 à 3 litres par minute

Modèle	TOP/R
Référence	Z08-30002
Dim L x P x H (mm)	620 x 500 x 990
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55 kW

PRIX HT* **4030€**



Blender 2,5 L ●

- Livré avec un pichet en copolyester sans BPA de 2,5 litres
- Un poussoir et un couvercle rigide.
- Résistante du pichet aux T° entre -40°C à 90°C.
- Couteau amovible en inox, corps et couvercle en plastique ABS
- Vitesse rotation: 14000 à 25000 tpm (sans charge)
- Protection surchauffe et surcharges électriques.

Modèle	230718/E
Référence	H13-230718/GEX
Dim L x P x H (mm)	270 x 250 x 550
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5kW

PRIX HT* **215€**



Blender 2L ●

- Haut rendement
- Idéal pour la préparation culinaire
- Bol transparent de 2 L, robuste, durable et empilable
- Permet de hacher, broyer et mélanger
- Pour ingrédients délicats aux purées épaisses
- 10 vitesses avec fonction Pulse
- Vitesse : jusqu'à 37000 tours/min
- Ventilation de refroidissement du moteur avancée pour une sécurité de performance durant les pics d'utilisation
- Vitesse réglable et système d'accélération breveté pour contrôler et manipuler facilement les ingrédients denses

Modèle	VITA-PREP3/K
Référence	C03-VITA-PREP3
Dim L x P x H (mm)	203 x 229 x 514
Tension / Puissance Elec.	230V mono/1,2kW

PRIX HT* **1195€**



Broyeur à glaçons ●

- Production : 360 kg/h soit 15 kg/mn
- Stockage : 3,5 kg.

Modèle	CRUCHCRUSHMAN36/M
Référence	S25-CRUSHMAN360
Dim L x P x H (mm)	245 x 430 x 490
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW

PRIX HT* **1699€**

Spéciale rôtisseries



Rôtissoire MAP E 6 broches GAZ avec châssis à roulettes ●

- Rapport qualité / prix exceptionnel
- Construction inox, éclairage halogène et RAPID'BROCHE® en série
- Entraînement des broches par chaîne et pignons acier.
- 6 RAPID'BROCHE® équipées de poignées athermiques pour faciliter la manipulation et l'embrochage.
- Tiroir permettant de stocker cuissons et pommes de terre.
- Eclairage halogène.
- Châssis inox sur roulettes
- Fronton « Rôtisserie » rouge en option (consultez-nous).

Modèle

MAPE6GAZCH/R

Référence

M15-MAPE6GAZCH

Dim L x P x H (mm)

1100 x 480 x 1010

Tension / Puissance Gaz

230V+T34kW

PRIX HT*

4032€



Rôtissoire COMETE 4 balancelles Electrique avec châssis à roulettes ●

- Construction tout inox .
- 4 balancelles en fils inox avec possibilité d'y inclure des plateaux traiteur
- Accessibilité sur 2 cotés par portes vitrées
- Toit inox
- Système de chauffe par résistance épingle
- Commande électromécanique
- Eclairage quartz intensif 1000W

Modèle

ROTCOMETE4CH/R

Référence

M15-COMETE4CH

Dim L x P x H (mm)

830 x 680 x 1650

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/7,50 kW

PRIX HT*

3707€



Vitrine chaude ●

- Construction tout inox alimentaire.
- Exposition 4 bacs inox GN 1/1 profondeur 40mm
- Vitres bombées basculantes, démontables en façade.
- Vitres coulissantes démontables à l'arrière.
- Etagère intermédiaire en fil incluse.
- Bac d'humidification pour ne pas dessécher.
- Système de chauffe ventilé.
- Thermostat réglable de 30 °C à 90 °C.
- Eclairage intérieur.
- Bandeau « ROTISSERIE » en façade.

Modèle

MAPHOT1410S/R

Référence

M15-MAPHOT1410S

Dim L x P x H (mm)

1410 x 775 x 1210

Tension / Puissance Elec.

230V+T/2,20kW

PRIX HT*

3756€





Rôtissoire 5 balancelles Electrique ●

- Construction tout inox.
- 5 balancelles en fil inox (possibilité d'inclure des plateaux traiteur)
- Vitres bombées panoramiques.
- Plat pommes de terre inox en partie basse.
- Tablette de service coulissante.
- Filtre et toit inox piégeant les graisses.
- Système de chauffe par résistances épingle.
- Eclairage quartz intensif 1000 W.
- Commandes et minuterie électromécaniques.
- Réglage électronique de la température IP65.



Modèle

ROTFUSION/R

Référence

M15-ROTFUSION5CH

Dim L x P x H (mm)

830 x 770 x 1710

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/7,5 kW

PRIX HT*

4603€



Rôtissoire 7 balancelles Electrique avec lavage automatique ●

- Rôtissoire autonettoyante : gain de temps d'environ 1 heure par jour !
- Lavage et rinçage assurés par pastilles 2 en 1 assurant lavage et rinçage
- Séparateur eau / graisses inclus
- Construction tout inox avec angles arrondis.
- 7 balancelles en fil inox.
- Capacité de cuisson 35 volailles de 1,2 kg / heure.
- Accessibilité sur 2 cotés par portes doubles vitrages à parois extérieures froides.
- Arrêt du rotor automatique à l'ouverture.
- Régulation sensitive avec 250 programmes personnalisables.
- Faible consommation d'eau : < 25 litres par cycle de nettoyage.
- Eclairage intérieur par lampes halogène.
- Alimentation électrique : câble de 2,2 mètres fourni.
- Alimentation en eau impérativement adoucie : DN 3/4" - pression minimum 2 bar.
- Vidange : Ø 40 mm.

Modèle

TDR7AUTONET/A

Référence

M15-TDR7AUTONET

Dim L x P x H (mm)

1050 x 975 x 1800

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/10,50 kW

PRIX HT*



16403€



Rôtissoire 7 balancelles Electrique avec lavage automatique et hotte à charbon actif ●

- Rôtissoire autonettoyante : gain de temps d'environ 1 heure par jour !
- Lavage et rinçage assurés par pastilles 2 en 1 assurant lave et rinçage
- Hotte à charbon actif autonome incluse
- Séparateur eau / graisses inclus
- Construction tout inox avec angles arrondis.
- 7 balancelles en fil inox.
- Capacité de cuisson 35 volailles de 1,2 kg / heure.
- Accessibilité sur 2 cotés par portes doubles vitrages à parois extérieures froides.
- Arrêt du rotor automatique à l'ouverture.
- Régulation sensitive avec 250 programmes personnalisables.
- Faible consommation d'eau : < 25 litres par cycle de nettoyage.
- Eclairage intérieur par lampes halogènes.
- Alimentation électrique : câble de 2,2 mètres fourni.
- Alimentation en eau impérativement adoucie : DN 3/4" - pression minimum 2 bar.
- Vidange : Ø 40 mm.

Modèle

TDR7AUTONETHOT/A

Référence

M15-TDR7AUTONETHOT

Dim L x P x H (mm)

1050 x 1120 x 2140

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/10,50 kW

PRIX HT*

20247€



PRÉPARATION

Spéciale boulangerie pâtisserie



caplain

Refroidisseur d'eau 100 litres ●

- Cuve inox cuve fermée et sous pression du réseau d'eau
- Valve pour la purge d'air
- Revêtement inox
- Capacité de refroidissement : environ 6° par heure
- Température en sortie : 2°

Modèle	REA100F/R
Référence	C47-REA100F
Dim L x P x H (mm)	500 x 500 x 1350
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW

PRIX HT* 2755€



caplain

Tamiseur à farine ●

- Capacité de cuve : 50 kg production
- 50 kg / minute
- Corps en inox sur socle à roulettes

Modèle	TF50K/R
Référence	C47-TF50K
Dim L x P x H (mm)	635 x 1120 x 1570
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,75kW

PRIX HT* 3895€



FINANCEMENT
182,68€ PAR MOIS*
 SUR 5 ANS

Pétrin à bras oblique ●

- 2 vitesses
- Panneau de commande électromécanique
- Grille de protection relevable
- Cuve inox libre
- Fourche en aluminium alimentaire
- Frein de cuve
- Version automatique, passage automatique de la 1ère à la 2ème vitesse

Modèle	PAF80Mx/A
Référence	C47-PAF80MA
Dim L x P x H (mm)	940 x 1300 x 1550
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4,5kW

PRIX HT* 9180€

caplain

- Batteur mélangeur à variateur de vitesse 20 vitesses présélectionnées + minuterie
- Cuve renforcée livrée avec 1 cuve et 3 outils (fouet + palette + crochet)
- Blocage de cuve
- Levage de cuve par levier
- Grille de sécurité relevable
- Bec verseur sur grille
- Roulettes fixes



Batteur mélangeur 40 Litres ●

- Capacité de cuve : 40 litres

Modèle	BT40F/A
Référence	C47-BT40F
Dim L x P x H (mm)	600 x 910 x 1670
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,5 Kw

PRIX HT* 4995€



Batteur mélangeur 60 Litres ●

- Capacité de cuve : 60 litres

Modèle	BT60F/A
Référence	C47-BT60F
Dim L x P x H (mm)	630 x 920 x 1700
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2,2 Kw

PRIX HT* 7030€

Façonneuse à baguettes ●

- 3 cylindres en inox
- A poser : 1 cylindre de pré-laminage, 2 cylindres de laminage débrayage
- Chassis rigide indéformable
- Largeur de travail : 792 MM
- Poids des patons : de 50 à 1200 grs

Modèle	FB08F-INOX/K
Référence	C47-FB08F-INOX
Dim L x P x H (mm)	960 x 830 x 700
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1kW

PRIX HT* 6380€

Support inox ●

- Pour façonneuse à baguettes

Modèle	FB08F-SUPPORT/A
Référence	C47-FB08F-INOX-SUP

PRIX HT* 540€





Diviseuse Bouleuse 30 DIV ●

- Modèle semi-automatique couteaux inox
- 30 divisions fourni avec 3 plateaux PVC
- Poids des patons : de 30 a 100 g
- 2 roulettes fixes
- Tête relevable pour nettoyage

Modèle DE30/A
Référence C47-DE30
 Dim L x P x H (mm) 620 x 660 x 2100
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,55kW

PRIX HT* **7250€**



Diviseuse carrée 20 DIV ●

- Patons de 150 à 800 grs
- Cuve carrée capacité maxi : 16 kg capacité mini : 3 kg
- Vérin hydraulique
- Couteaux inox montées automatiques
- 4 roulettes mobiles dont 2 à freins

Modèle DVC20V/R
Référence C47-DVC20V2
 Dim L x P x H (mm) 650 x 650 x 1770
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/2,2kW

PRIX HT* **7395€**



Armoire de fermentation ●

- Dimensions des grilles : 600 x 800 mm
- 27 niveaux
- Laqué blanc
- Intérieur inox
- Tableau de commandes électroniques
- Sur patins glissants

Modèle AFGR68H/R
Référence C47-AFGR68-H
 Dim L x P x H (mm) 870 x 1950 x 2230
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,3kW

PRIX HT* **7830€**



Laminoir manuel ●

- Poids du pâton réfrigéré : 2 kg maximum
- Cylindres : Ø 60 mm
- Abaisse des cylindres : de 0.5 à 34 mm
- Tables inox 18/10 démontables
- Nettoyage facile
- Laminage par action manuelle

Modèle LAM400/K
Référence C47-LAM400
 Dim L x P x H (mm) 1990 x 680 x 400

PRIX HT* **1499€**



Laminoir électrique ●

- A poser larg. utile de travail : 500 mm
- Abaisse des cylindres : de 0.31 à 34 mm
- Cylindres : Ø 60 mm
- Tables démontables inox 18/10
- Poids du paton réfrigéré : 4 kg maximum
- Bac à farine en inox
- Racleurs supérieurs démontables
- Inversion du laminage par joystick
- Grilles de protection

Modèle LP2000X/A
Référence C47-LP2000X
 Dim L x P x H (mm) 1000 x 835 x 470
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,37kW

PRIX HT* **2990€**



Coupeuse à pains sur socle ●

- Découpe semi-automatique
- Chargement par l'arrière
- Couteaux inox
- Levier de coupe à droite
- Tiroir de réception des miettes
- Support pour emballage rapide du pain

Modèle CP/K
Référence C47-CP420MG-SP
 Dim L x P x H (mm) 651 x 751 x 1215
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,75kW

PRIX HT* **3490€**



PRÉPARATION

Spéciale Pizzas

• Températures : +2°C +10°C • Fabrication inox AISI 304 • Froid statique • Thermostat électronique • Affichage digital Isolation : 30 mm Gaz réfrigérant : R134A • Dégivrage automatique • Groupe logé • Ambiance max +38°C • Livrée sans bac • Pour bacs profondeur 150 mm



Vitrine 4 bacs GN1/3 ●

- Capacité 4 bacs GN1/3

Modèle

V12GN13/R

Référence

F46-V12GN13

Dim L x P x H (mm)

1200 x 395 x 425

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,19kW

PRIX HT*

600€

Vitrine 8 bacs GN1/3 ●

- Capacité 8 bacs GN1/3

Modèle

V18GN13/R

Référence

F46-V18GN13

Dim L x P x H (mm)

1800 x 395 x 425

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,19kW

PRIX HT*

685€

Vitrine 5 bacs GN1/3 + 1 bac 1/2 ●

- Capacité 5 bacs GN1/3

Modèle

V15GN13/R

Référence

F46-V15GN13

Dim L x P x H (mm)

1500 x 395 x 425

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,19kW

PRIX HT*

620€

Vitrine 9 bacs GN1/3 ●

- Capacité 9 bacs GN1/3

Modèle

V20GN13/R

Référence

F46-V20GN13

Dim L x P x H (mm)

2000 x 395 x 425

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,19kW

PRIX HT*

705€

• Pétrin spirale 2 vitesses électromécanique tête relevable • Cuve inox outil inox grille de protection inox relevable transmission par chaînes pieds réglables minuterie



captain



captain



Pétrin spirale 2 vitesses 18kg ●

- Capacité: 18 kg de pâte

Modèle

PE18MC-TR/M

Référence

C47-PE18MC-TR

Dim L x P x H (mm)

410 x 715 x 1040

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/0,8kW

PRIX HT*

1950€

Pétrin spirale 2 vitesses 38kg ●

- Capacité: 38 kg de pâte

Modèle

PE38MC-TR/M

Référence

C47-PE38MC-TR

Dim L x P x H (mm)

480 x 820 x 1230

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/2,2kW

PRIX HT*

2695€

Pétrin spirale 2 vitesses 60kg ●

- Capacité: 60 kg de pâte

Modèle

PE60MC-TR/A

Référence

C47-PE60MC-TR

Dim L x P x H (mm)

585 x 1050 x 1680

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/3,4kW

PRIX HT*

4695€

• La façonneuse est la machine idéale pour la préparation de la pâte à froid pour des pizzas, du pain, des pâtes, des fougasses, des tartelettes etc., de dimensions différentes, selon les épaisseurs et les diamètres souhaités.



FRANSTAL Gold



Façonneuse à Pizza ●

Modèle

RMEDL40/R

Référence

FR1-RMEDL40

Dim L x P x H (mm)

520 x 450 x 712

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,37kW

PRIX HT*

1180€

Façonneuse à Pizza ●

Modèle

RMEDL30/R

Référence

FR1-RMEDL30

Dim L x P x H (mm)

420 x 450 x 650

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,37kW

PRIX HT*

1030€



zanolli

Presse à pizza ●

- Presse à pizza Ø 33cm.
- Disques lisses.

Modèle

DEVIL/R

Référence

Z07-4FD3302

Dim L x P x H (mm)

470 x 590 x 830

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/4,75 kW

PRIX HT*

3295€

Spéciale Pizzas

- Thermostat numérique et écran LCD • Dégivrage automatique • Livré avec 2 étagères adaptables • Pieds réglables • Liquide réfrigérant R134a • Réfrigération ventilée • Livrée sans bacs • Température: 2/10°C.



Saladette inox ●

- Avec couvercle pliant en inox.
- Chambre froide GN 1/1 standard avec double portes.

Modèle 232804/K
Référence H13-232804/GEX
 Dim L x P x H (mm) 900 x 700 x 888
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,31kW

PRIX HT* 799€



Saladette Pizza 2 portes ●

- Chambre avec doubles portes convient pour des bacs GN 1/1.
- Livré avec 2 étagères de 335x570 mm.

Modèle 232859/K
Référence H13-232859/GEX
 Dim L x P x H (mm) 900 x 700 x 1100
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,31kW

PRIX HT* 895€



Meuble de préparation GN1/1 ●

- Prévu pour 7 bacs GN1/3 prof. 150 mm
- Dotation : 3 jeux de glissières et 3 grilles GN1/1
- Profondeur plan de travail : 304 mm

Modèle PS300/A
Référence F46-PS300
 Dim L x P x H (mm) 1370 x 700 x 1006
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,37kW

PRIX HT* 1275€

- Thermostat numérique et écran LCD • Dégivrage automatique. • Livré avec 2 étagères adaptables • Pieds réglables • Liquide réfrigérant R134a • Réfrigération ventilée • Livrée sans bacs. • Température: 2/10°C.



Saladette Pizza 3 portes ●

- Avec vitrine réfrigérée pour 6 x bacs GN 1/4 (dimensions : 1400x335x(H)225 mm)
- Livré avec 2 étagères adaptables de 335x570 mm
- Porte avec fermeture automatique

Modèle 232033/E
Référence H13-232033/GEX
 Dim L x P x H (mm) 1400 x 700 x 1445
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,22kW + 0,18kW

PRIX HT* 1790€



- Portes 600 x 400 Température 2°C +8°C • Groupe logé ambiance +35°C • Finition extérieure et intérieure inox AISI 304 (sauf arrière) • Plan de travail en granit Evaporateur ventilé • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Epaisseur d'isolation : 50 mm sans CFC • Joints de portes magnétiques facilement démontables • Dotation : 7 jeux de glissières par porte pour grilles 600 x 400



Table à pizza avec vitrine 1/3 ●

- Capacité avec 9 bacs GN1/3

Modèle PZ3600+V20GN13/A
Référence F46-PZ3600+V20GN13
 Dim L x P x H (mm) 2020 x 800 x 1415
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,45 + 0,17 kW

PRIX HT* 2495€

Table à pizza avec vitrine 1/3 ●

- Capacité avec 9 bacs GN1/3
- 7 tiroirs neutre à pâtons

Modèle PZ2610+V20GN13/A
Référence F46-PZ2610+V20GN13
 Dim L x P x H (mm) 2020 x 800 x 1415
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,34 + 0,17 kW

PRIX HT* 2608€

Spéciale Pizzas



• Chambre de cuisson avec un solen pierre réfractaire. • Boîtier en acier inox. Boîtier en tôle d'acier peint. • Poignée de porte à isolation thermique. • Fenêtre en verre desécurité. • Éclairage intérieur. • Contrôle de température individuel pour la chaleur supérieure et inférieure. • Thermomètre pour l'affichage de la température analogique. • Isolation intérieure en laine de roche de haute qualité. • Standard avec interrupteur marche / arrêt et voyant



Four à Pizza électrique 1 niveau ●

- Capacité : 4* Ø34CM, avec thermomètre

Modèle PPF7070ET/E

Référence **FR1-CGMFPF7070ET**

Dim L x P x H (mm) 970 x 890 x 430

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/5 kW

PRIX HT* **820€**



Four à Pizza électrique 2 niveaux ●

- Capacité : 8* Ø34CM, avec thermomètre

Modèle FPF7070DET/K

Référence **FR1-CGMFPF7070DET**

Dim L x P x H (mm) 970 x 890 x 760

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/10 kW

PRIX HT* **1399€**



Support four à pizza ●

- Étagère intermédiaire
- Angles de montage pour les coins surélevés empêchent le four à pizza de glisser

Modèle PM70/E

Référence **FR1-CGMPM70**

Dim L x P x H (mm) 970 x 800 x 850

PRIX HT* **189€**



• Structure en acier inox • Panneau de commandes électromécaniques • Dim. int. de la chambre de cuisson : largeur 700 x profondeur 700 • Température maxi : 400°C • Température voûte et sole réglable séparément • Éclairage avec lampe halogène • Porte vitrée • Fermeture porte avec ressorts • Dimension de la chambre 700 x 700 x 120 mm



Four à pizza électrique 1 niveau ●

Modèle CITIZENEP704/MC/R

Référence **Z07-2EP6E11B**

Dim L x P x H (mm) 990 x 990 x 350

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/5,6kW

PRIX HT* **1590€**



Four à pizza électrique 2 niveaux ●

Modèle CITIZEN/R

Référence **Z07-2EP6E10C**

Dim L x P x H (mm) 990 x 990 x 590

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/5,6 + 5,6 kW

PRIX HT* **2250€**



Support four à pizza ●

- En acier inox sur pieds fixes
- roulettes en option

Modèle CITIZENEP70/BM/K

Référence **Z07-0EPOA07**

Dim L x P x H (mm) 990 x 870 x 1000

PRIX HT* **380€**



Four à pizza IDECK 1 Chambre ●

- Four à sole iDeck, commandes électroniques, 1 chambre, 4 pizzas ø35
- Modèle : 1 chambre, Nombre de chambres : 1, Consommation électrique moyenne horaire (kWh) : 3, - Puissance raccordée électrique totale four (kW) : 6, Tension (V) : 400 V (Tri+N), - Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) : 988x1082x363

Modèle IDM72.72/E

Référence **E01-121861**

Dim L x P x H (mm) 988 x 1082 x 363

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6 kW

PRIX HT* **3060€**



Four à pizza IDECK 2 Chambres ●

- Four à sole iDeck, commandes électroniques, 2 chambres, 2x4 pizzas ø35
- Consommation électrique moyenne horaire (kWh) : 6, - Puissance raccordée électrique totale four (kW) : 12, Tension(V) : 400 V (Tri+N), - Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) : 988x1082x760

Modèle IDD72.72/K

Référence **E01-121862**

Dim L x P x H (mm) 988 x 1082 x 760

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12 kW

PRIX HT* **4490€**

Support four IDECK ●

- Construction en tôle aluminée
- Livré sans glissières
- Pour PM 72.72 - PD 72.72

Modèle S/72.72-90/E

Référence **E01-121865**

Dim L x P x H (mm) 988 x 947 x 900

PRIX HT* **490€**

Spéciale Pizzas



Four à pizza électrique Série S100E1 ●

- Four à sole, sérieS, 1 chambre, 6 pizzas ø30 ou 2 plaques 600x400mm

Modèle S100E1/I
Référence E01-123076
 Dim L x P x H (mm) 1365 x 1443 x 710
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/9 kW

PRIX HT* 9114€

Support four à pizza ●

- Hauteur 950mm pour S100E
 - Construction en tôle aluminée
 - Possibilité de l'équiper de 16 jeux de glissières

Modèle S100S/95/I
Référence E01-123090
 Dim L x P x H (mm) 1365 x 1032 x 950

PRIX HT* 1193€

FINANCEMENT
 320,77€ PAR MOIS*
 SUR 5 ANS



Four à pizza AMALFI ●

- Four à sole avec moufle entièrement en pierre réfractaire avec résistances intégrées,
 - 2 chambres, 2x6 pizzas ø30 ou 2x2 pizzas ø45 ou 2x2 plaques 600x400 mm
 - Capacité pizzas totale (ø 30 cm) : 12
 - Capacité plaques totale (600x400) : 4
 - Consommation électrique moyenne horaire (kWh) : 7,2,

Modèle AMALFI 2 B/P/I
Référence E01-113196
 Dim L x P x H (mm) 1320 x 1350 x 1050
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/14,2 kW

PRIX HT* 17014€

Support four AMALFI ●

- Hauteur 600mm pour Amalfi B
 - Construction en tôle aluminée
 - Possibilité de l'équiper de 6 jeux de glissières

Modèle AMALFIS/60B/I
Référence E01-113423
 Dim L x P x H (mm) 1320 x 990 x 600

PRIX HT* 1348€



Four à pizza à Convoyeur ●

- Four à convoyeur compact,
 - 25 pizzas ø30
 - Débit horaire pizzas (ø 33 cm) : 25,
 - Largeur du tapis (mm) : 406,
 - Dimensions intérieures (lxpxh) (mm) : 510x406x80,
 - Consommation moyenne horaire (kwh) : 3,1,

Modèle T64E/R
Référence E01-122689
 Dim L x P x H (mm) 1234 x 800 x 480
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6,9 kW

PRIX HT* 6475€

Support four à pizza à Convoyeur ●

- Support fermé sur roulettes pour T64E
 - Hauteur 60 cm

Modèle T64-S60/R
Référence E01-123101

PRIX HT* 619€



LA CUISSON

FOUR À MICRO-ONDES



Four à micro-ondes 900 W ●

Bartscher

- Fabrication inox
- Puissance micro-ondes : 900 W
- Puissance gril : 1000 W
- Plateau tournant Ø 270 mm
- Volume 25 litres
- Niveaux de puissance : 10
- Minuterie digitale jusqu'à 95 minutes
- Dim. int.: L x P x H (mm) 340 x 344 x 220

Modèle	610835/M
Référence	B17-610835/GEX
Dim L x P x H (mm)	483 x 422 x 281
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,95 kW

PRIX HT* **215€**



Four à micro-ondes 1050 W ●

- Fabrication inox (Façade et intérieur)
- Four à sole céramique
- 1 magnétron
- Plateau fixe
- Volume 26L
- Commandes mécaniques
- 4 niveaux de puissance
- 1 décongélation + minuteur cuisson
- Dim. int.: L x P x H (mm) 349 x 336 x 225

Modèle	CM1099A/R
Référence	N01-CM1099A
Dim L x P x H (mm)	517 x 412 x 297
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5 kW

PRIX HT* **499€**



CODIGEL

Four à micro-ondes touche unique cafétéria 1100 W ●

- Fabrication inox
- Sol fixe en céramique
- Volume 25 litres
- Durée de cycle 45 secondes
- Dim. int.: L x P x H (mm) 335 x 364 x 212

Modèle	FMOT/T
Référence	C03-P1100C
Dim L x P x H (mm)	520 x 456 x 312
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1 kW

PRIX HT* **535€**



SAMSUNG

Four à micro-ondes 1050 W ●

- Fabrication inox (Façade et intérieur)
- Four à sole céramique
- 1 magnétron
- Plateau fixe, Cuisson en 3 étapes
- Volume 26 litres
- Commandes digitales : 4 niveaux de puissance et 1 décongélation
- 20 programmes / 5 positions de puissance
- Dim. int.: L x P x H (mm) 349 x 336 x 225

Modèle	CM1089A/R
Référence	N01-CM1089A
Dim L x P x H (mm)	517 x 412 x 297
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,05 kW

PRIX HT* **545€**



Panasonic

Four à micro-ondes 1000 W ●

- Cuve et carrosserie tout inox
- 1 magnétron et 3 niveaux de puissance de 340 à 1000W
- Capacité 22L avec sole fixe
- Affichage digital avec 20 programmes de mémoire libres
- Minuterie digitale jusqu'à 99 min
- Cuisson en 2 ou 3 étapes mémorisables
- Dim. int.: L 330 x P 330 x H 200 mm

Modèle	GAMMEMÉDIUM/R
Référence	P63-NE-1037EZG
Dim L x P x H (mm)	510 x 360 x 306
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

PRIX HT* **690€**



SAMSUNG

Four à micro-ondes 1850 W ●

- Fabrication inox (Façade et intérieur), à sole fixe
- 2 magnétrons, Filtre à air
- Volume 26L
- Affichage digital avec 30 mémoires programmables
- 5 niveaux de puissance
- Dim. int.: L 370 x P 370 x H 190 mm

Modèle	CM1929A/A
Référence	N01-CM1929A
Dim L x P x H (mm)	464 x 577 x 368
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,85 kW

PRIX HT* **1080€**

FOUR À MICRO-ONDES SALAMANDRE

CUISSON



Panasonic

Four à micro-ondes 1600 W ●

- Cuve et carrosserie tout inox
- 2 magnétrons en haut et en bas pour un chauffage uniforme (3 niveaux de puissance jusqu'à 1600W)
- Capacité 18L avec socle fixe
- Affichage digital avec 30 programmes de mémoires libre
- Modèle empilable
- Dim. int.: L 330 x P 310 x H 175 mm

Modèle	GAMMECOMPACT/K
Référence	P63-NE-1653EUG
Dim L x P x H (mm)	422 x 508 x 337
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,59kW

PRIX HT* **1630€**



Panasonic

Four à micro-ondes 1800 W GN1/1 ●

- Cuve et carrosserie tout inox haute qualité
- 4 magnétrons pour un chauffage très rapide et uniforme
- Capacité 44L
- Plaque céramique pour une utilisation sur 2 niveaux
- Minuterie jusqu'à 60 minutes
- 4 niveaux de puissance jusqu'à 1800W avec commandes manuelles
- Porte abattante
- Dim. int.: L 535 x P 330 x H 250 mm

Modèle	GAMMEGOURMET/K
Référence	P63-NE-1840EUG
Dim L x P x H (mm)	650 x 526 x 471
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,8kW

PRIX HT* **2685€**



Four à micro-ondes 3200 W GN1/1 ●

- Cuve et carrosserie tout inox haute qualité
- 4 magnétrons pour un chauffage très rapide et uniforme
- Capacité 44L
- Minuterie jusqu'à 60 minutes
- Plaque céramique pour une utilisation sur 2 niveaux
- 4 niveaux de puissance jusqu'à 3200W avec commandes manuelles
- Porte abattante
- Dim. int.: L 535 x P 330 x H 250 mm

Modèle	GAMMEGOURMET/K
Référence	P63-NE-3240EUG
Dim L x P x H (mm)	650 x 526 x 471
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/3,2kW

PRIX HT* **3440€**

FRANSTAL
Platinum

FINANCEMENT
159,00€ PAR MOIS*
sur **5 ANS**



Four à cuisson accélérée RAPIDO ●

- Four à grande vitesse
- Chaleur pulsée 3 kw
- Convection - 95°C à 270°C
- Micro-ondes 1 kw
- Manuelle jusqu'à 4 cycles
- Ecran tactile hd true-touch™ de 7" entièrement personnalisable

Modèle	RAPIDO/K
Référence	FRI-CLARAP1
Dim L x P x H (mm)	358 x 743 x 578
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,68kW

PRIX HT* **7990€**



Salamandre électrique ●

- Type 600, construction en acier inoxydable
- Thermostat réglable en continu jusqu' à 300°C max, avec voyants lumineux
- 2 zones de chaleur indépendants, avec réglage séparé
- Ajustement en hauteur variable
- Égouttoir amovible avec grille de 590x350 mm

Modèle	SE/K
Référence	H13-264706/GEX
Dim L x P x H (mm)	600 x 520 x 530
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6 kW

PRIX HT* **650€**



Salamandre vitrocéramique détection auto ●

- Ultra-rapide : 400°C en 9s
- Puissante : 570°C après 15 min de chauffe
- Système de Détection de Plat (PDS)
- Cuisson instantanée et Economie d'énergie
- Entretien aisé - Contrôle de cuisson et maîtrise de l'énergie grâce aux 2 zones de chauffe indépendantes

Modèle	PDS/A
Référence	R09-SEM600PDS
Dim L x P x H (mm)	600 x 590 x 590
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3 kW

PRIX HT* **1370€**

FRANSTAL



Salamandre 2 foyers "HI-LITE" ●

- 2 Zones de chauffage "HiLight"réglables séparément.
- Commutateurs en acier inoxydable.
- Réglable en hauteur sur 3 côtés.
- Manuel ou automatique.
- Minuterie.
- Reconnaissance des plats.
- 4 puissances.
- 1x1/1 ou 2 assiettes

Modèle	VARIOLIFTC/R
Référence	FRI-CPA878381
Dim L x P x H (mm)	600 x 520 x 445
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4,6 kW

PRIX HT* **2160€**

COISSON

PLAQUE INDUCTION FOUR À AIR PULSÉ



Plaque induction à poser ●

- Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique de dimension 280 x 280 x ép 4 mm.
- Clavier à touches capacitives : Marche/arrêt, touche de sélection puissance ou température. Touche de sélection (+/-) avec afficheur 4 digits.

Puissance de 50 à 2500 W. Température réglable de 30 à 250 °C. Minuterie jusqu'à 99 minutes. Touche boost.

- Conçu et Fabriqué en France.

Modèle GLN2500/R

Référence **A26-GLN_2500**

Dim L x P x H (mm) 310 x 385 x 110

Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,5 kW

PRIX HT* **340€**

Plaque induction à poser ●

- Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique de dimension 280 x 280 x ép 4 mm.

- Clavier à touches capacitives : Marche/arrêt, touche de sélection puissance ou température. Touche de sélection (+/-) avec afficheur 4 digits.

Puissance de 50 à 3500 W. Température réglable de 30 à 250 °C. Minuterie jusqu'à 99 minutes. Touche boost.

- Conçu et Fabriqué en France.

Modèle GLN3500/R

Référence **A26-GLN_3500**

Dim L x P x H (mm) 310 x 385 x 110

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,5 kW

PRIX HT* **590€**

Plaque induction à poser ●

- Double foyer induction 3500 W
- Produit avec 2 zones indépendantes
- Deux Inducteurs de diamètre 210 mm.
- Dimension vitro : 650 x 370 mm.
- Équipé de 2 générateurs
- Aéraulique améliorée pour des performances accrues
- Commandes par clavier sensitif étanche
- Filtre métallique lavable en machine

Modèle GLN23500F/K

Référence **A26-GLN2_3500_F**

Dim L x P x H (mm) 370 x 730 x 140

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,5 kW

PRIX HT* **780€**



FRANSTAL
Gold

Plaque induction à poser ●

- Plaque de cuisson induction mono foyer.
- Inducteur de diamètre 280mm.
- Dimension vitro : 405 x342 x ép 4mm.
- Commandes par clavier à touches sensitives avec affichage et réglage de la puissance ou de la température.

Modèle BRIC3600/E

Référence **FR1-CADFT1P3600**

Dim L x P x H (mm) 392 x 526 x 96

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6 Kw

PRIX HT* **1240€**



FRANSTAL
Gold

Plancha induction à poser ●

- Plancha induction posable.
- Surface de cuisson : 363 x 297mm.
- Commandes par clavier à touches sensitives.

Modèle BGIC3600/E

Référence **FR1-CADFTPP3600**

Dim L x P x H (mm) 392 x 526 x 236

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6 Kw

PRIX HT* **2405€**

Pare éclaboussures ●

- Pare-graisse inox amovible pour FTTP 3600

Modèle PE/E

Référence **FR1-CADADV1245**

Dim L x P x H (mm) 292 x 358 x 75

PRIX HT* **45€**



Four à air pulsé 4 niveaux ●

- Température maximum 250°C
- Intérieur et extérieur inox
- Livré avec 4 plaques alu 430 x 340
- Dim. int.: L x P x H (mm) 450 x 370 x 345

Modèle RX-304/A

Référence **C03-RX-304**

Dim L x P x H (mm) 590 x 675 x 540

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,1 kW

PRIX HT* **595€**

CODIGEL

- Intérieur et extérieur inox
- Système électromécanique avec humidificateur
- Capacité : 4 grilles GN1/1 ou 600x 400
- Température maximum 250°C
- Rack démontable pour nettoyage facile
- Thermostat de sécurité
- Minuterie : 0 - 120 mn et mode continu
- Lumière intérieure
- Porte double vitrage : 75mm
- Dim. int. : L x P x H (mm) 620 x 450 x 350



Four à air pulsé patissier Mono ●

Modèle RX-604-H/A

Référence **C03-RX-604-H/MONO**

Dim L x P x H (mm) 760 x 800 x 545

Tension / Puissance Elec. 230V+T/5,7 kW

PRIX HT* **1170€**

Four à air pulsé patissier Tri ●

Modèle RX-604-H/A

Référence **C03-RX-604-H/TRI**

Dim L x P x H (mm) 760 x 800 x 545

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/5,7 kW

PRIX HT* **1250€**

FOUR À AIR PULSÉ ÉTUVES

CUISSON

- Habillage et moufle intérieur en inox AISI 304 • Remise et maintien en température • Tableau de commande à régulation électromécanique • Programme «Frites» intégré • Minuterie 120 mn • Thermostat multipoints • Thermostat de sécurité • Oura d'évacuation et tiroir de récupération des condensats • Livré sans grille



Four à air pulsé 6 niv. GN 1/1 ●

- Moufle intérieur en inox
- 6 niveaux GN1/1 au pas de 65 mm
- Minuterie
- Livré avec 1 grille, une tôle pâtisserie
- Dim. int. : (L x P x H) 530 x 410 x 420 mm

Modèle CFE706CT/A
Référence A04-CFE706CT
 Dim L x P x H (mm) 750 x 725 x 600
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6 kW

PRIX HT* **1899€**

Support de four ●

- Support et pieds acier tube inox Ø 60
- Vérins réglables
- Tablette inférieure inox

Modèle SF706/K
Référence A04-SF706
 Dim L x P x H (mm) 690 x 550 x 900

PRIX HT* **455€**



Four 710 AIR'T 10 niveaux ●

- 10 niveaux GN1/1 au pas de 67 mm
- Capacité : de 30 à 120 repas

Modèle CFE710RT/R
Référence A04-CFE710RT
 Dim L x P x H (mm) 750 x 700 x 1550
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/9 kW

PRIX HT* **3190€**



Four 705 AIR'T 5 niveaux ●

- 5 niveaux GN1/1 au pas de 67 mm
- Capacité : de 15 à 60 repas

Modèle CFE705RT/R
Référence A04-CFE705RT
 Dim L x P x H (mm) 750 x 700 x 730
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6 kW

PRIX HT* **2245€**

Support de four ●

- Pieds inox avec vérins réglables 150/175 mm
- Livré avec Tablette inférieure inox 18/10

Modèle CSF705RT/R
Référence A04-CSF705RT
 Dim L x P x H (mm) 750 x 590 x 820

PRIX HT* **395€**



Étuve électrique mobile 10 niveaux ●

- Plan de travail inox
- Pas de 78 mm
- Thermostat 50-250°
- Thermomètre indicateur
- Bac de récupération des condensats
- Poignées latérales soudées et butoirs caoutchouc
- Châssis acier inoxydable avec tablette de dépose
- Livré avec cordon 16A

Modèle CTFE710CTE/A
Référence A04-CTFE710CTE
 Dim L x P x H (mm) 900 x 650 x 1100
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,5kW

PRIX HT* **2290€**



Étuve Traiteur 12 niveaux 600x400 ●

- Étuve chauffante ventilée de remise ou maintien en température en inox
- Fabrication autoportée
- Isolation renforcée
- Cuisson basse température et fin de cuisson
- 12 étages 600x400 espacés de 70 mm
- Thermostat 60 à 200 °

Modèle Essentiel/K
Référence D10-EV6412
 Dim L x P x H (mm) 580 x 870 x 1170
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,3 kW

PRIX HT* **2035€**



Étuve électrique mobile 12 niveaux GN2/1 ●

- Étuve chauffante ventilée de maintien température en inox
- Fabrication sur bâti inox
- Isolation renforcée
- Cuisson basse température et fin de cuisson
- 12 étages GN2/1 espaces de 70 mm
- Thermostat 60 -200
- Thermomètre 250°
- Gestion d'hydrométrie manuelle par oura
- Socle débordant avec butoirs caoutchouc

Modèle Alizé/R
Référence D10-CG24V
 Dim L x P x H (mm) 765 x 1000 x 1280
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,3 kW

PRIX HT* **3025€**

Paire de glissières GN1/1 ●

- Glissière pour GN1/1 et 600x400 pour étuve EV6412
- 1 jeu de 2 glissières amovibles pour équiper un étage au format GN1/1 en plus du 600x400

Modèle Essentiel/R
Référence D10-OPTION12

PRIX HT* **16€**



CUISSON

FOUR MIXTE FOUR COMPACT



Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1 avec Générateur de vapeur ●

- Doté de sonde à coeur
- 5 modes de cuisson : Vapeur, vapeur à basse température, régénération, Mixte et air pulsé (jusqu'à 300°C)
- Préchauffage de la chambre
- Enceinte de cuisson en inox AISI 304
- Porte double vitrage
- Pas de 68 mm
- 3 vitesses
- 2 puissances
- Lavage semi-automatique
- Douchette de série
- Détecteur de calcaire dans le surchauffeur

Modèle FRE-061/E

Référence FR1-CFA19036123

Dim L x P x H (mm) 898 x 867 x 846

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/10,2 Kw

PRIX HT* 4950€



Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/1 avec Générateur de vapeur ●

- Doté de sonde à coeur
- 5 modes de cuisson : Vapeur, vapeur à basse température, régénération, Mixte et air pulsé (jusqu'à 300°C)
- Préchauffage de la chambre
- Enceinte de cuisson en inox AISI 304
- Porte double vitrage
- Pas de 68 mm
- 3 vitesses
- 2 puissances
- Lavage semi-automatique
- Douchette de série
- Détecteur de calcaire dans le surchauffeur

Modèle FRE-101/E

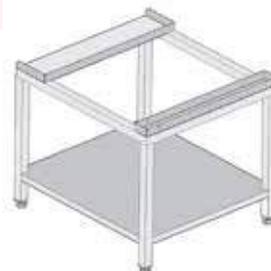
Référence FR1-CFA19036124

Dim L x P x H (mm) 898 x 867 x 1117

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/19,2 Kw

PRIX HT* 5950€

FRANSTAL
Silver



Support Four mixte électrique 6 et 10 Niveaux GN1/1 ●

- Support four fabriqué en tube carré 40x40
- Acier inoxydable
- Valable pour tous les fours 6 et 10 niveaux GN 1/1

Modèle SH-11/T

Référence FR1-CFA19013205

Dim L x P x H (mm) 815 x 724 x 650

PRIX HT* 450€



Four mixte Compact 6 niveaux à Chaudière ●

- Four mixte électrique avec générateur de vapeur 6 x 1/1GN
- Cuissons assistées
- Commandes manuelles avec contrôle électronique

Modèle CLACBES061R/K

Référence FR1-CLACBES061R

Dim L x P x H (mm) 875 x 650 x 705

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/8,25 Kw

PRIX HT* 4995€

FRANSTAL
Gold



Support Four mixte pour 6 niveaux ●

- Support de base en acier inox - entièrement en aisi 304

Modèle SF/E

Référence FR1-CLANSR061

Dim L x P x H (mm) 875 x 525 x 910

PRIX HT* 475€



Sonde à cœur Multipoint Ø 3mm ●

Modèle SAC/E

Référence FR1-CLAKSC0040

PRIX HT* 170€

Système de Lavage automatique ●

- Système de lavage automatique lcs
- En dotation 1 bidon à cartouche de détergent liquide 990gr

Modèle SL/K

Référence FR1-CLAILCS1

PRIX HT* 445€



FOUR MIXTE FOUR COMPACT

CUISSON

FRANSTAL
Platinum

Connection
WIFI



Four mixte Compact 6 niveaux

- Four mixte électrique à injection 6 x 1/1 GN
- Cuissons automatiques interactives
- Commandes par écran tactile
- Système de Lavage automatique
- Sonde à cœur multipoint

Modèle CLACOEN061R/E

Référence **FR1-CLACOEN061R**

Dim L x P x H (mm) 510 x 800 x 880

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/7,75kW

PRIX HT* **6495€**



Mise en service par
démonstrateur culinaire
FRANSTAL OFFERTE.

Four mixte Compact 10 niveaux

- Four mixte électrique à injection 10 x 1/1 GN
- Cuissons automatiques interactives
- Commandes par écran tactile
- Système de Lavage automatique
- Sonde à cœur multipoint

Modèle CLACOEN101R/K

Référence **FR1-CLACOEN101R**

Dim L x P x H (mm) 510 x 800 x 1120

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/15,5kW

PRIX HT* **7495€**



Support Four mixte pour 6 niveaux

- Support de base en acier inox

Modèle SF/E

Référence **FR1-CLACSR061**

Dim L x P x H (mm) 510 x 648 x 860

PRIX HT* **475€**



Support four

- Support de base en acier inox

Modèle OPTIONSPLATINIUM/E

Référence **FR1-CLACSR101**

Dim L x P x H (mm) 510 x 648 x 710

PRIX HT* **475€**

- A chaudière, Tableau de commande par tablette tactile écran 10"
- Connexion WiFi pour Cloud
- Cuisson interactive ICS
- Chambre de cuisson acier inox AISI304
- Possibilité glissières 600x400 en option
- Porte à double vitrage avec éclairage, espacement grilles 70mm
- Fermeture porte à 3 points
- Charnière réglable
- Protection IPX5
- Système autoreverse
- 6 vitesses ventilation
- Système des cuissons auto
- Système de Lavage Automatique



Four mixte électrique 7 niveaux GN1/1 à Chaudière

- 7 niveaux GN 1/1 à chaudière

Modèle FOURELECTRIQUEPLAT/K

Référence **FR1-CLANAEB071R**

Dim L x P x H (mm) 875 x 825 x 820

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/10,5kW

PRIX HT* **7499€**



Four mixte électrique 10 niveaux GN1/1 à Chaudière

- 10 niveaux GN 1/1 à chaudière

Modèle FOURELECTRIQUEPLAT/K

Référence **FR1-CLANAEB101R**

Dim L x P x H (mm) 930 x 825 x 1040

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/16 kW

PRIX HT* **8915€**

Connection
WIFI



Mise en service par
démonstrateur culinaire
FRANSTAL OFFERTE.

FINANCEMENT
177,40€ PAR MOIS*
5 ANS

Option Smoke grill 3 en 1

- Système barbecue / fumage / aromatisation

Modèle OPTIONSPLATINIUM/N

Référence **FR1-CLANSG**

PRIX HT* **220€**



Kit première installation PURITY C1100 Steam spécial four

- Traitement d'eau anti-calcaire pour la cuisson
- Durée de vie du four augmentée
- Pas de branchement électrique
- Pas de surconsommation d'eau
- Pas de rechargement en sel ni rejet de sodium
- Des plats avec plus de saveurs et couleurs
- Respect des normes sanitaires
- Utilisation horizontale ou verticale
- kit complet accessoires (1 référence / 1 carton)

Modèle KI/E

Référence **B66-1027756**

PRIX HT* **418€**



Support four

- Support 7 niveaux en acier inox

Modèle OPTIONSGOLD/K

Référence **FR1-CLANSR071**

Dim L x P x H (mm) 875 x 725 x 860

PRIX HT* **540€**



Support four

- Support 10 niveaux en acier inox

Modèle OPTIONSGOLD/K

Référence **FR1-CLANSR101**

Dim L x P x H (mm) 930 x 725 x 710

PRIX HT* **540€**

CUISSON



FOUR MIXTE

PIRON
your professional cooking



Four mixte électrique 4 niveaux GN1/1 ●

- Réglage vitesse turbines
- Réglage vapeur
- Compatibilité 600x400 et GN 1/1

Modèle GALILEI/K
Référence **P10-PF7704**
Dim L x P x H (mm) 780 x 850 x 620
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/7,8 kW

PRIX HT* **2550€**

Four mixte électrique 6 niveaux GN1/1 ●

- Réglage vitesse turbines
- Réglage vapeur
- Compatibilité 600x400 et GN 1/1

Modèle GALILEI/K
Référence **P10-PF7706**
Dim L x P x H (mm) 780 x 850 x 810
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/10,5 kW

PRIX HT* **2750€**

Four mixte électrique 10 niveaux GN1/1 ●

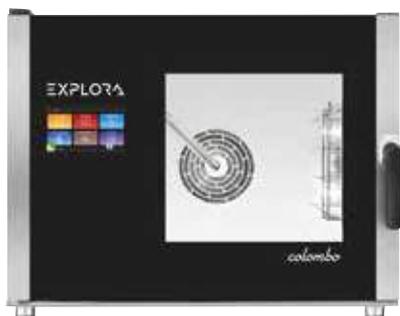
- Réglage vitesse turbines
- Réglage vapeur
- Compatibilité 600x400 et GN 1/1

Modèle GALILEI/K
Référence **P10-PF7710**
Dim L x P x H (mm) 780 x 850 x 1180
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/15,7 kW

PRIX HT* **3350€**

EXPLORA

- Cuisson à convection avec une température de 30 °C à 260 °C.
- Cuisson à convection + humidité à insertion manuelle.
- Cuisson à convection + humidité réglable (de 10% à 70%).
- Cuisson à la vapeur (de 80% à 100%).
- Cuisson avec sonde à coeur.
- Cuisson Delta T.
- Direction inversée.
- Turbine à 8 vitesses.



Four Mixte électrique 4 niveaux ●

Four Mixte électrique 6 niveaux ●

Four Mixte électrique 10 niveaux ●

Modèle COLOMBO4/K
Référence **P10-PF7904**
Dim L x P x H (mm) 780 x 850 x 620
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/7,8 kW

PRIX HT* **3520€**

Modèle COLOMBO6/K
Référence **P10-PF7906**
Dim L x P x H (mm) 780 x 850 x 810
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/10,5 kW

PRIX HT* **3950€**

Modèle COLOMBO10/K
Référence **P10-PF7910**
Dim L x P x H (mm) 780 x 850 x 1180
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/15,8 kW

PRIX HT* **4650€**

FOUR MIXTE FLEXIBLE - COUPLEUR

CUISSON



Four mixte électrique 6 x GN 1/1 ●
- Four mixte avec panneau de commandes digitale et programmes de cuisson.

Modèle BXCOMBISTAR/K
Référence A44-BX61E
Dim L x P x H (mm) 920 x 874 x 730
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/10,1 kW

PRIX HT* **3750€**



Four mixte électrique 10 x GN 1/1 ●
- Four mixte avec panneau de commandes digitale et programmes de cuisson.

Modèle BXCOMBISTAR/K
Référence A44-BX101E
Dim L x P x H (mm) 920 x 874 x 972
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/17,3 kW

PRIX HT* **5250€**



Soubassement ouvert / étagère de fond pour fours GN 1/1 ●

- Piètement ouvert pour fours 6 et 10 niveaux GN1/1.
- Structure autoportante réalisée en acier inox AISI 304 soudé.
- Étagère basse.
- Pieds réglables en hauteur.

Modèle SOUBASS./R
Référence A44-TBFXA610
Dim L x P x H (mm) 888 x 692 x 695

PRIX HT* **390€**



Kit sonde à coeur "Single Point" pour fours mixtes 1/1 GN ●

Modèle SONDE/R
Référence A44-KSBX11L1
Dim L x P x H (mm) 100 x 600 x 40

PRIX HT* **190€**



Four Mixte Injection 20 GN1/1 ●

- Technologie MIND.Maps, AIR.Maxi, STEAM.Maxi, DRY.Maxi.
- Chambre en acier inox à angles arrondis
- Système d'auto-détections des cassures
- Thermostat de contrôle
- LED
- Serrure en fibre de carbone
- Sonde à cœur multipoint
- Cuisson Delta T
- Programmation avancée et cuisson automatique
- Isolation thermique et sécurité
- Lavage automatique

Modèle CHEFTOPMINDMAPS/R
Référence U06-XEVC-2011-EPR
Dim L x P x H (mm) 882 x 773 x 1866
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/35 kW

PRIX HT* **11500€**



Flexible gaz ERP DN 3/4 ●

- DN 3/4 sortie m/m 20x27
- 1,00 m F/F
- Avec raccord union dn 3/4" m/f inclus

Modèle FG/T
Référence B24-0038203

PRIX HT* **155€**

Flexible gaz ERP DN 3/4 ●

- DN 3/4 sortie m/m 20x27
- 1,50 m F/F
- Avec raccord union dn 3/4" m/f inclus

Modèle FG/T
Référence B24-0038205

PRIX HT* **180€**



Coupleur rapide click ●

- Gaz DN 1/2

Modèle CP/I
Référence B24-0039001

PRIX HT* **80€**

Coupleur rapide click ●

- Gaz DN 3/4

Modèle CP/T
Référence B24-0039002

PRIX HT* **185€**



CUISINER ENSEMBLE MANGER ENSEMBLE

L'innovation avec les concepts Tabl'Grill !
 RESTAURATEURS : Pour aménager votre espace restauration, équiper les chalets et mobil-homes, ...
 Les Tabl'Grill vous permettront d'animer la restauration de votre hôtel de plein air .
 TRAITEURS : Mariages, cocktails, événements d'entreprise... il y a toujours un bon moment pour proposer Tabl'Grill à vos clients.



Spécial
traiteurs

Ensemble Nomade Haut 1000 sur Plateau Stratifié gris ●

Ensemble sur Plateau Stratifié gris avec une plancha Gaz 2,2kW
 Homologué Extérieur et Intérieur. BREVETE

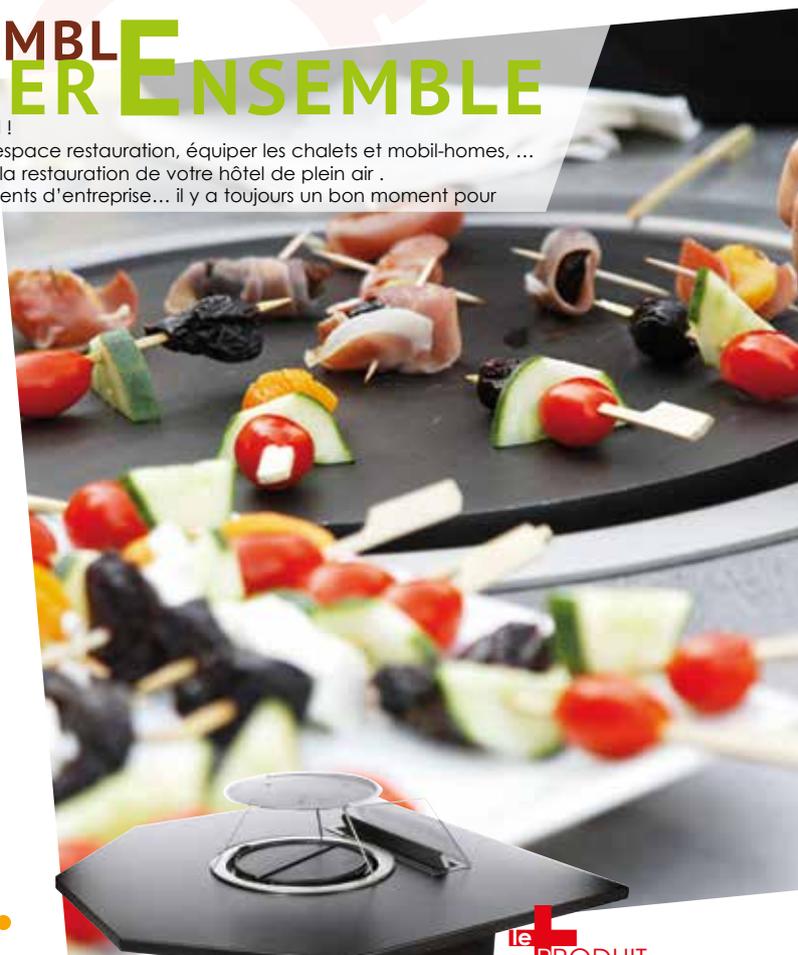
Modèle	NH(M1)/M
Référence	T25-NH(M1)
Dimension : H (mm)	1100
Tension / Puissance Gaz	/2,2 kW

PRIX HT* 1380€

Housse Nomade Haut (M1) ●

Modèle	ACC-HOU-004/M
Référence	T25-ACC-HOU-004

PRIX HT* 120€



le PRODUIT
Modèle avec
aspiration des
fumées

Utilisation
intérieur

Ensemble sur Plateau et pied en Aluminium ●

- Ensemble sur Plateau et pied en Aluminium avec une plancha
- Electrique 1,8 kW.
- Un système avec aspiration des fumées Intégrées
- Débit d'air maxi : 700 M3/H
- Niveau de pression accoustique: 62 db (moyenne)

Modèle	SLSAL/M
Référence	T25-SLSAL
Dim L x P x H (mm)	1200 x 1200 x 750
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,8 kW

PRIX HT* 4150€

Réhausse en Aluminium pour version Mange Debout ●

Modèle	RehausseSLSAL/M
Référence	T25-REHAUSSESLSAL
Dimension H (mm)	350

PRIX HT* 220€



SHOWCOOKING

L'innovation avec les concepts Tabl'Grill !

RESTAURATEURS : Pour aménager votre espace restauration, équiper les chalets et mobil-homes, ...

Les Tabl'Grill vous permettront d'animer la restauration de votre hôtel de plein air .

TRAITEURS : Mariages, cocktails, événements d'entreprise... il y a toujours un bon moment pour proposer Tabl'Grill à vos clients.

Ensemble Barique Bois sur Plateau en Aluminium ●

- Ensemble sur Barique Bois et plateau en Aluminium avec une plancha
- Gaz 2,2kW



Modèle	BP120-01/M
Référence	T25-BP120-01
Dim L x P x H (mm)	1200 x 1200 x 1100
Tension / Puissance Gaz	2,2 kW

PRIX HT* **1410€**

CUISSON



SHOWCOOKING

FINANCEMENT
190,04€ PAR MOIS*
 sur 5 ANS



Showcooking Visio 3 postes (Meuble seul) ●

- Capacité : 3 postes
- Compatibilité : Gamme induction posable TecnoTECLINE et DESIGN
- Aspiration : motorisée à 4 vitesses réglables
- Éclairage : led
- Dotation : bloc tiroir, planche à découper

Modèle	VISIO-3P/2/I
Référence	E01-127804
Dim L x P x H (mm)	1515 x 761 x 1264
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11Kw

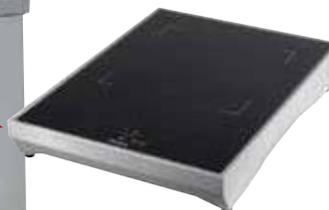
PRIX HT* **9550€**

Rehausse pour plaque à induction ●

- Rehausse réglable en hauteur pour plaque à induction

Modèle	REHREGL/I
Référence	E01-127797

PRIX HT* **195€**



Plaque induction posable 1 foyer diam 250 mm ●

- 1 foyer 3000W
- Nombre de foyers : 1
- Forme inducteur : circulaire
- Nombre de positions de réglages : 10

Modèle	D3000/T
Référence	E01-124512
Dim L x P x H (mm)	386 x 526 x 90
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

PRIX HT* **590€**

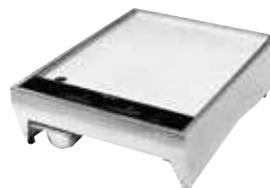


Wok induction posable ●

- 1 foyer 3200W
- Nombre de foyers : 1
- Forme inducteur : circulaire
- Nombre de positions de réglages : 11

Modèle	DW3200/T
Référence	E01-124515
Dim L x P x H (mm)	386 x 526 x 155
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,2kW

PRIX HT* **1580€**



Plancha induction posable ●

- 2 inducteur 1400W
- Nombre d'inducteurs : 2,
- Forme inducteur : circulaire
- Nombre de positions de réglages : 11

Modèle	DG3200/T
Référence	E01-127847
Dim L x P x H (mm)	386 x 526 x 155
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,2kW

PRIX HT* **2450€**

LA CUISINE PRÉCISE

Le tout en 1 offre de nombreuses possibilités culinaire, avec ses deux cuves offrant le choix de varier les plats en une seule utilisation. En plus d'être très fonctionnel, il s'adapte très bien dans les petites cuisines.

Mise en service par démonstrateur culinaire FRANSTAL OFFERTE.



Sauteuse tout en un ●

Appareil multifonctions électrique double cuve - 18 kW - Largeur 800 mm - 2 cuves indépendantes - 2 écrans de contrôle tactiles - Fond de cuve inox 304 - Couvercles doublés et équilibrés avec joint d'étanchéité - 1 sonde à cœur avec régulation électronique multipoints par cuve - Régulation de température fond de cuve multipoints - remplissage des cuves par rejet eau chaude/ eau froide avec compteur volumétrique - Douchette en façade - Systèmes de vidange séparés des jus et eaux de nettoyage - Gradin 3 niveaux support bacs GN 2/1 en soubassement.

Cuve de gauche: fonctions friteuse, cuiseur à pâtes, sauteuse, marmite - 9 kW - Volume utile 30 litres (10 litres en mode friteuse) - capacité horaire mode friteuse : 15 kg/h

Cuve de droite: fonctions marmite, sauteuse braisière - 9 kW - volume utile 12 Litres

Modèle toutenun/N
 Référence FR1-CRORX39449141
 Dim L x P x H (mm) 800 x 800 x 900
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/18 kW

PRIX HT* **15199€**

Chariot support bac GN2/1 ●

Chariot support bac GN 2/1

Modèle CS/I
 Référence FR1-CRORX39449153

PRIX HT* **1280€**



MIJOTER

Une cuisson lente pour des plats en sauces pour rendre vos viandes tendres et onctueuses



POCHER

Le vous permet de cuire de nombreux aliments à chaud comme à froid en contrôlant le temps, la température et le volume d'eau.



FRIRE

Pour une alimentation savoureuse et appétissante, sans perte des nutriments des aliments.



SNACKER

Le permet de faire cuire rapidement à haute température des pièces de viandes, des légumes ou bien même des poissons



ÉCRAN-TACTILE

Écran tactile couleur haute définition rapide et intuitif.



LES RECETTES EN UN CLIC

Possibilité de mémoriser vos recettes.



CUVES

Composée de deux cuves qui sont elle même dotées de leurs propres écrans. capacités 30 et 12 litres utiles





Fourneau 5 feux sur four gaz GN 1/1 et armoire neutre ●

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox réglables 150/175mm
- Table LxP (1000 x 650), 5 brûleurs avec thermocouple : 2 Brûleurs de 3 kW, 1x4 kW, 1 de 1,5 kW et 1 brûleur central 5 kW
- Four : LxPxH (530 x 405 x 305), 1 brûleur de 4 kW.
- Thermostat
- Armoire neutre GN1/1 sans échelles
- Livré avec 1 grille et 1 tôle à pâtisserie.

Modèle	CG1051GA/A
Référence	A04-CG1051GA
Dim L x P x H (mm)	1000 x 650 x 900
Puissance Gaz	20,5 kW

PRIX HT* **1999€**

AMBASSADE
FERRUGINE



Fourneau Induction ●

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables (H :150/175mm)
- Vitrocéramique 3 foyers
- Bandeau de commande à touches tactiles
- Four multifonction platerie gastro-norme GN1/1
- Sole et voûte : 130 W + 1500W- Convection forcée : 2,65kW- Grill : 2,85kW
- Thermostat
- Livré avec 1 grille et 1 tôle à pâtisserie.

Modèle	CE831IX/R
Référence	A04-CE831IX
Dim L x P x H (mm)	800 x 650 x 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12,45Kw

PRIX HT* **4950€**



Plancha mobile gaz ●

- En fonte émaillée
- Surface de cuisson 500 x 460 mm
- Bac de récupération amovible GN1/4
- Allumage électrique par batterie
- Châssis inox sur piètement tubulaire.

Modèle	CTG720PL/R
Référence	A04-CTG720PL
Dim L x P x H (mm)	900 x 650 x 950
Puissance Gaz	6Kw

PRIX HT* **1885€**

AMBASSADE
FERRUGINE



Friteuse électrique 9 litres ●

- Module friteuse électrique
- Cuve inox
- Capacité de production 18/21 kg/h
- Soubassement GN1/1
- Pieds inox.

Modèle	CME419FR/R
Référence	A04-CME419FRI
Dim L x P x H (mm)	400 x 650 x 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T9Kw

PRIX HT* **1358€**



Plancha lisse gaz propane ●

- Acier inox.
- Plaque lisse de 21 dm².
- Brûleur tubulaire en inox.
- Avec veilleuse pour l'allumage.
- Contrôle par soupape de sécurité.
- Récupérateur de graisses.

Modèle FAG7-05 V L LPG/E
Référence F08-19005263
 Dim L x P x H (mm) 350 x 775 x 290
 Puissance Gaz 6,3kW

PRIX HT* 1250€

Plancha nervurée gaz propane ●

- Acier inox.
- Plaque rainurée de 21 dm².
- Brûleur tubulaire en inox.
- Avec veilleuse pour l'allumage.
- Contrôle par soupape de sécurité.
- Récupérateur de graisses.

Modèle FAG7-05 V R LPG/E
Référence F08-19005266
 Dim L x P x H (mm) 350 x 775 x 290
 Puissance Gaz 6,3kW

PRIX HT* 1335€

Friteuse électrique 1 cuve 1 panier ●

- Acier inoxydable.
- Capacité: une cuve de 15 l.
- Munie de 1 panier 250x280 mm ou 2 petits paniers 250x135 mm par cuve.
- Chauffage par groupe de résistances en acier inox, amovibles pour le nettoyage.
- Contrôle de température par thermostat. (60 °C - 195 °C).
- Thermostat de sécurité.
- Robinet de vidange.
- Rendement 30 Kg/h

Modèle FE7-05 1C/T
Référence F08-19005739
 Dim L x P x H (mm) 350 x 775 x 850
 Puissance Elec. TRI400V+N+T12kW

PRIX HT* 2050€



Élément neutre ●

- Acier inoxydable.
- Dessus amovible

Modèle EN7-05/E
Référence F08-19004876
 Dim L x P x H (mm) 350 x 775 x 290

PRIX HT* 445€



Fourneau 2 feux à poser gaz propane ●

- Acier inoxydable.
- Feux vifs avec thermocouples de sécurité.
- Grilles et brûleurs en fonte.
- Veilleuses pour l'allumage.
- Brûleurs : 2 x 5,25 kW.
- Dimensions de la grille: 347 x 310 mm.

Modèle CG7-20 LPG/T
Référence F08-19005165
 Dim L x P x H (mm) 350 x 775 x 290
 Puissance Gaz 10,5kW

PRIX HT* 940€



Fourneau 4 feux sur four gaz propane ●

- Acier inoxydable.
- Feux vifs et thermocouples de sécurité.
- Grilles et brûleurs en fonte.
- Veilleuses pour l'allumage.
- Brûleurs : 1 x 7.000 + 3 x 5.000 kcal/h.
- Dimensions de la grille: 347 x 310 mm.
- Four GN-2/1 en acier inoxydable.
- Brûleur tubulaire en inoxydable.
- Puissance: 6.000 Kcal/h.
- Veilleuse pour l'allumage.
- Contrôle de la température du four par soupape thermostatique et thermocouple (130 °C - 350 °C).

Modèle CG7-41/E
Référence F08-19007372
 Dim L x P x H (mm) 700 x 775 x 850
 Puissance Gaz 30,45kW

PRIX HT* 2560€



Soubassement ●

- Acier inoxydable.
- Support pour appareils de ½ module de la série 700.

Modèle MB7-05/T
Référence F08-19004764
 Dim L x P x H (mm) 350 x 775 x 560

PRIX HT* 340€



Porte ouverture Gauche ●

- Porte et accessoires pour l'installation, pour les placards

Modèle PORTE OUV. GAUCHE/T
Référence F08-19004583

PRIX HT* 120€

Porte ouverture Droite ●

- Porte et accessoires pour l'installation, pour les placards

Modèle PORTE OUV. DROITE/T
Référence F08-19004429

PRIX HT* 120€



ascobloc

Fourneau 4 feux Gaz ●

- Cavité de brûleur fermée, emboutie et soudée sur la surface
- Profondeur de cavité de brûleurs 82 mm
- Chaque brûleur avec flamme pilote recouverte et sécurité d'allumage thermoélectrique
- Brûleurs apparents avec allumage manuel
- Les grilles support en acier inoxydable garantissent une bonne stabilité même aux petites casseroles

Modèle ASCOLINE 850/R
Référence A35-MGH410
 Dim L x P x H (mm) 800 x 856 x 900
 Tension / Puissance Gaz /22,2 kW

PRIX HT* 3635€



Friteuse 2 X 12L ●

- Cuve avec bord pour écumage et zone froide, emboutie, soudée dans le recouvrement
- Coupure automatique des éléments chauffants une fois retirés pour le nettoyage et la maintenance
- Résistances blindées escamotables pour faciliter le nettoyage des bacs
- Régulation thermostatique de 100 à 195°C
- Thermostat de sécurité intégré en tant que deuxième dispositif de sécurité selon VDE/IEC
- Écoulement avec vanne à bille

Modèle ASCOLINE 850/R
Référence A35-MEF224
 Dim L x P x H (mm) 600 x 856 x 900
 Tension / Puissance Elec. TRI 400V+ N+ T/18 kW

PRIX HT* 3925€



ascobloc

Plaque à Grillade ●

- Casserole inox de 65 mm emboutie profond sans joint, soudée dans le recouvrement, compatible GN en inox
- Surface de cuisson en matériau composite (acier inoxydable / cuivre) avec deux zones de cuisson
- Courte montée en température, grande conductibilité thermique, répartition de température idéale
- Surface de cuisson avec propriété anti-adhésive
- Chauffage indirect par foyers radiants
- Régulation thermostatique de 50 à 260°C

Modèle ASCOLINE 850/R
Référence A35-MEB430
 Dim L x P x H (mm) 600 x 856 x 900
 Tension / Puissance Elec. TRI 400V+ N+ T/9,3 kW

PRIX HT* 4835€



Marmite 80L ●

- Marmite à double paroi pouvant être chauffée indirectement
- Système de chauffage sans maintenance en circuit fermé
- Protection contre fonctionnement à vide par pressostat et valve de sécurité intégrés
- Couvercle isolé à double paroi pour économie d'énergie
- Couvercle sur ressort et équilibré avec de robustes charnières en inox
- Plaque de recouvrement avec bord rehaussé sur l'avant et les côtés contre le débordement

Modèle ASCOLINE 850/R
Référence A35-MES080
 Dim L x P x H (mm) 700 x 856 x 900
 Tension / Puissance Elec. TRI 400V+ N+ T/12,5 kW

PRIX HT* 8065€



Élément neutre ●

- Les éléments neutres servent de plans de travail dans les ensembles de cuisson, pour poser différents récipients et ustensiles, permettant ainsi de réaliser la préparation des plats et la mise en assiette des aliments.
- Plan de travail fabriqué en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur, avec angles arrondis pour un nettoyage aisé.

Modèle EN-905/T
Référence **F08-19033948**
Dim L x P x H (mm) 400 x 930 x 290

PRIX HT* **655€**



Plancha lisse au gaz naturel contrôle thermostatique et plaque chromée ●

- Plaque lisse de 20 mm d'épaisseur
- Revêtement Chromé de 50µ
- Surface utile la plus grande du marché
- Contrôle de la température par robinet thermostatique
- Bac de récupération des graisses

Modèle FT-G905 C L/G
Référence **F08-19043593**
Dim L x P x H (mm) 400 x 930 x 290
Puissance Gaz 9,25kW

PRIX HT* **2875€**



Friteuse électrique 1 cuve 1 panier 15 L ●

- Cuve emboutie 2 mm d'épaisseur Aisi 304
- Angles arrondis
- Facilitant le nettoyage
- Rendement 25,2kg/h
- Protection IPX5
- 1 grand panier

Modèle F-E9115/G
Référence **F08-19020767**
Dim L x P x H (mm) 400 x 930 x 850
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12kW

PRIX HT* **2870€**



Soubassement ●

Modèle MB-905/G
Référence **F08-19018700**
Dim L x P x H (mm) 400 x 930 x 560

PRIX HT* **560€**



Fourneau 4 feux à poser au gaz naturel ●

- Plan de travail embouti en acier inox Aisi 304 2mm d'épaisseur
- Veilleuse, thermocouple
- Brûleurs de 5,25kW(x2), 8kW (x1), 10,2kW (x1)
- Grille permettant l'utilisation d'ustensiles de grand et petit diamètre

Modèle C-G940/I
Référence **F08-19043282**
Dim L x P x H (mm) 800 x 930 x 290
Puissance Gaz 28,70kW

PRIX HT* **2020€**



Soubassement ●

Modèle MB-910/I
Référence **F08-19022189**
Dim L x P x H (mm) 800 x 930 x 560

PRIX HT* **560€**

Porte droite ou gauche ●

Modèle KIT PORTE/E
Référence **F08-19040900**

PRIX HT* **125€**

GAMME 900
FILTRATION D'HUILE



Fourneau 4 feux sur four au gaz naturel ●

- Plan de travail embouti en acier inox Aisi 304 2mm d'épaisseur
- Veilleuse, thermocouple
- Brûleurs de 5,25kW(x2), 8kW (x1), 10,2kW (x1)
- Grille permettant l'utilisation d'ustensiles de grand et petit diamètre
- Four statique de GN2/1 de 8,60kW
- Contrôle de température par vannes (125°-310°C)

Modèle C-G941/G

Référence F08-19043070

Dim L x P x H (mm) 800 x 930 x 850

Puissance Gaz 37,30kW

PRIX HT* 4025€



Marmite au gaz naturel chauffe directe 100 l ●

- Fond de la cuve bombé afin d'éviter les déformations
- Plan de travail en acier inoxydable de 2mm d'épaisseur avec angles arrondis
- Cuve intégrée au plan de travail en acier inoxydable Aisi 304
- Capacité : 316L
- Allumage Brûleur par train d'étincelles

Modèle

M-G910/N

Référence

F08-19043381

Dim L x P x H (mm)

800 x 930 x 850

Puissance Gaz

20kW

PRIX HT* 5010€



Sauteuse basculante 80l gaz cuve inox gaz naturel avec relevage manuel ●

- Cuve Duomat, relevage manuel
- Surface utile 45 dm²
- Brûleur en acier
- Contrôle par vannes de sécurité avec thermocouple
- Réglage de la température par thermostat (100-310°C)
- Coupure chauffage quand la cuve est relevée
- Couverture double paroi avec égouttoir sur fond interne
- Protection IPX5
- Productions indicatives d'une sauteuse :
 - 450 oeufs sur le plat/heure.
 - 280 filets ou steaks hachés au grill/heure.
 - 50 kg/h de boulettes en sauce (250 rations/h).
 - 175÷200 rations/heure d'un ragoût de riz avec de la viande.

Modèle

SB-G910 I/R

Référence

F08-19043400

Dim L x P x H (mm)

800 x 930 x 850

Puissance Gaz

18kW

PRIX HT* 5100€



Testeur d'huile ●

- Mesure électronique directe dans la friteuse
- Capteur «blindé» - Affichage rapide des valeurs de mesure en % TPM/
- Alarme acoustique et visuelle (tri-couleurs)

Modèle

VOT-70/A

Référence

V09-VITOOILTESTER

Dim L x P x H (mm)

360 x 50 x 30

Tension / Puissance

2 Piles AAA

PRIX HT* 490€



Filtration d'huile stockage 0,9L ●

- Filtre à l'huile de friture - micro filtration jusqu'à 5 µm.
- Capacité de filtration jusqu'à 35L/min
- Profondeur d'Aspiration env. 20 cm
- Inox 1.4301 - Poids 6,3 kg

Modèle V30-3G/M

Référence V09-VITO30

Dim L x P x H (mm) 115 x 175 x 355

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,3 kW

PRIX HT* 1565€



Filtration d'huile stockage 1,2L ●

- Filtre à l'huile de friture - micro filtration jusqu'à 5 µm.
- Capacité de filtration jusqu'à 50L/min
- Profondeur d'Aspiration env. 30 cm
- Inox 1.4301 -Poids 7,7 kg

Modèle V50-3GB/M

Référence V09-VITO50

Dim L x P x H (mm) 210 x 210 x 370

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,5 kW

PRIX HT* 2299€



Filtration d'huile stockage 3,5L ●

- Filtre à l'huile de friture - micro filtration jusqu'à 5 µm.
- Capacité de filtration jusqu'à 95L/min
- Profondeur d'Aspiration env. 45 cm
- Inox 1.4301 -Poids 9,2 kg

Modèle V80-2GB/M

Référence V09-VITO80

Dim L x P x H (mm) 210 x 205 x 460

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,7 kW

PRIX HT* 2750€

📍 CUISSON

VOTRE BIG GREEN EGG est un four, un fumoir à chaud et un Barbecue



• Une Subtile note fumée • Un appareil de cuisson d'exception. Libérez votre créativité ! • Les grands chefs étoilés et restaurateurs exigeants et créatifs apprécient ses saveurs raffinées • Des cuissons exceptionnelles : mode four, fumoir, cuisson lente à basse température ou grill. • Très simple à utiliser • Allumage rapide prêt en 15 minutes • Température réglable de 50 à 350 °C • Pas besoin de remettre de charbon pendant le service. • Nettoyage facile par pyrolyse. • Sa céramique high-tech est issue d'un brevet de la Nasa. • Voici ce qui définit Big Green Egg, bien loin du barbecue classique. Design, caractère, qualité, raffinement, gourmandise,



Minimax BIG GREEN EGG ø33cm ●

- Grâce sa taille et poids relativement peu élevé, le MiniMax™ peut être transporté sans aucun problème et être posé directement sur une table.
- Avec le panier de transport EGG, vous pouvez déplacer votre Big Green Egg facilement et en toute sécurité.
- La grille du Mini est assez spacieuse pour permettre de cuisiner
- Préparer des petits plats à la carte.
- le MiniMax offre assez d'espace pour cuisiner des plats .

Modèle LARGEBIGGREENEGG/R

Référence **N13-119650**

Dimension H x Ø (mm) 500x 330

PRIX HT* **825€**

Médium BIG GREEN EGG ø38cm ●

- Appareil de cuisson idéal en raison de ses dimensions universelles.
- le Medium peut se transformer en four grâce à la hausse en céramique convEGGtor, ce qui rend également ce modèle idéal pour les cuissons à basse température.
- En outre, ce modèle est assez grand pour vous permettre d'utiliser le four en fonte et la pierre de cuisson plate.

Modèle MEDIUMBIGGREENEGG/R

Référence **N13-117625**

Dimension H x Ø (mm) 720

PRIX HT* **1075€**

Large BIG GREEN EGG ø46cm ●

- Le Large est la taille la plus populaire pour la cuisson de grandes quantités
- La surface de cuisson de la grille offre suffisamment de place pour pouvoir préparer simultanément différents ingrédients

Modèle LARGEBIGGREENEGG/R

Référence **N13-117632**

Dimension H x Ø (mm) 840 x 460

PRIX HT* **1325€**

XLarge BIG GREEN EGG ø61cm ●

- Le XLarge est parfaitement adapté pour répondre régulièrement à de grands événements – qu'ils soient privés ou commerciaux.
- L'Extra Large possède une énorme grille de cuisson offrant presque deux fois plus d'espace.
- Grille de Cuisson : Ø 61cm

Modèle XLARGEBIGGREENEGG/R

Référence **N13-117649**

Dimension H x Ø (mm) 900 x 610

PRIX HT* **2075€**



Table en bois d'acacia Large sans roues ●

Modèle TB/R

Référence **N13-118257**

Dim L x P x H (mm) 1500 x 600 x 800

PRIX HT* **667€**

Table en bois d'acacia XLarge sans roues ●

Modèle TB/R

Référence **N13-118264**

Dim L x P x H (mm) 1500 x 800 x 800

PRIX HT* **708€**

DÉCOUVREZ L'ART DE LA CUISSON À LA BRAISE

2x1 GRILL ET FOUR
en une seule machine


MIBRASA®

 **CUISINE** TOUT TYPE D'ALIMENTS
viande, poisson, fruits de mer, légumes et desserts



FONCTIONNE AVEC DU CHARBON VÉGÉTAL

apportant une
INFINITÉ DE SAVEURS



SYSTÈME D'OUVERTURE ET FERMETURE DE PORTE
sans effort et sans entretien



ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL **SANS IMPACT**
thermique constante pour le cuisinier



PARFAIT CONTRÔLE DES FLAMMES ET DE LA TEMPÉRATURE
moyennant le système de régulation du flux d'air



SYSTÈME DE RÉGULATION DU FLUX D'AIR
de facile utilisation, sûre et ergonomique pour le cuisinier



Possibilité de travailler durant tout le service entre
250°C ET 350°C



PLUS RAPIDE ET PROPRE
qu'un gril ouvert

utilisant environ
40% DE CHARBON EN MOINS



ESPACE DE TRAVAIL **PROPRE**
avec un tiroir à cendres fermé et un collecteur de graisse



RAPIDE RÉACTION DE MAILLARD
avec des résultats optimaux

La cuisson à hautes températures permet de sceller et braiser le produit

TOUT EN MAINTENANT SON JUS ET TOUT EN AUGMENTANT SON GOUT

 **MINI GRILL HIBACHI**

MINI GRILL PORTABLE

L'Hibachi MIBRASA® est basé sur un style de cuisine japonaise où les aliments se préparent sur une petite grille portable.



POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ NOUS

LA VENTILATION

CHAMBRES FROIDES AVEC GROUPE RIDEAU A LANIERES

- Panneaux TA à boîtiers • Epaisseur 60 mm (positive) • Epaisseur 100 mm (négative) • Revêtement 2 faces tôle lisse blanc banque proche RAL 9010
- Panneaux de sol contreplaqué + résine phénolique (antidérapante) • Groupe frigorifique +2° pour les chambres froides EASY BLOC positives et - 18° pour les chambres négatives • Angles gris arrondis facilitant le nettoyage • Chevrons d'aération pour les cellules épaisseur 100 mm • Porte pivotante réversible, serrure à clé avec décondamnation intérieure • Puissance frigorifique : 1kw et puissance électrique : 0,6kW

FRANSTAL
Gold



Chambre froide positive Easy bloc avec groupe ●

- Volume 3,57 m3
- Dim L x P x H (inter) 1430 x 1230 x 2030
- R134a

Modèle B7X1412A10/R
Référence **FR1-VDAF7X1412A10**
Dim L x P x H (mm) 1550 x 1350 x 2150

RIX HT* **3720€**

Chambre froide positive Easy bloc avec groupe ●

- Volume 4,73 m3
- Dim L x P x H (inter) 1630 x 1430 x 2030
- R134a

Modèle B7X1614A10/R
Référence **FR1-VDAF7X1614A10**
Dim L x P x H (mm) 1750 x 1550 x 2150

RIX HT* **3955€**

Chambre froide positive Easy bloc avec groupe ●

- Volume 6,72 m3
- Dim L x P x H (inter) 2030 x 1630 x 2030
- R134a

Modèle B7X2016A10/R
Référence **FR1-VDAF7X2016A10**
Dim L x P x H (mm) 2150 x 1750 x 2150

RIX HT* **4325€**

Chambre froide négative Easy bloc avec groupe ●

- Volume 3,57 m3
- Dim L x P x H (inter) 1430 x 1230 x 2030
- (+60 mm chevron)
- R452a

Modèle B7Y1412A20/R
Référence **FR1-VDAF7Y1412A20**
Dim L x P x H (mm) 1630 x 1430 x 2230

RIX HT* **4925€**

Chambre froide négative Easy bloc avec groupe ●

- Volume 4,73 m3
- Dim L x P x H (inter) 1630 x 1430 x 2030
- (+60 mm chevron)
- R452a

Modèle B7Y1614A20/R
Référence **FR1-VDAF7Y1614A20**
Dim L x P x H (mm) 1830 x 1630 x 2230

RIX HT* **5210€**

Chambre froide négative Easy bloc avec groupe ●

- Volume 6,06 m3
- Dim L x P x H (inter) 1830 x 1630 x 2030
- (+60 mm chevron)
- R452a

Modèle B7Y1816A20/R
Référence **FR1-VDAF7Y1816A20**
Dim L x P x H (mm) 2030 x 1830 x 2230

RIX HT* **5510€**

FINANCEMENT
109,65€ PAR MOIS*
sur 5 ANS



- Rideau pour chambre froide positive et négative • Largeur des lanières 190 mm
- Epaisseur 2 mm • Recouvrement : 40%

Rideau à lanières positif ●

Modèle FERMOFLEXRL/R
Référence **F03-2620R40P940A**
Dim L x P x H (mm) 940 x x 1980

RIX HT* **134€**

Rideau à lanières négatif ●

Modèle FERMOFLEXRL/E
Référence **F03-2620R40N940A**
Dim L x P x H (mm) 940 x x 1980

RIX HT* **165€**

CODIGEL
SOLUTIONS D'EQUIPEMENTS

• Kits complets incluant la chambre froide, le groupe sur paroi et le rayonnement 4 niveaux.



Chambre froide Positive avec sol avec groupe paroi ●

- Dimensions Intérieures : 1230 x 1430 x 2000 mm
- Volume : 3,52m³
- Groupe Réf. MCV-NY-0010, Puissance Frigorifique : 610 W à 0°C
- R134a

Modèle REF-35-R/R

Référence C03-REF-35-R

Dim L x P x H (mm) 1390 x 1590 x 2160

PRIX HT* 4280€

Chambre froide Positive avec sol avec groupe paroi ●

- Dimensions Intérieures : 1430 x 1630 x 2000 mm
- Volume : 4,66m³
- Groupe Réf. MCV-NY-0015, Puissance Frigorifique : 794 W à 0°C
- R134a

Modèle REF-47-R/R

Référence C03-REF-47-R

Dim L x P x H (mm) 1590 x 1790 x 2160

PRIX HT* 4880€

Chambre froide Positive avec sol avec groupe paroi ●

- Dimensions Intérieures : 1630 x 2030 x 2000 mm
- Volume : 6,62m³
- Groupe Réf. MCV-NY-1015, Puissance Frigorifique : 972 W à 0°C
- R134a

Modèle REF-66-R/R

Référence C03-REF-66-R

Dim L x P x H (mm) 1790 x 2190 x 2160

PRIX HT* 5520€

Chambre froide Négative avec sol avec groupe paroi ●

- Dimensions Intérieures : 1230 x 1430 x 2000 mm
- Volume : 3,52m³
- Groupe Réf. BCV-NG-1026, Puissance Frigorifique : 721 W à -20°C
- R449a

Modèle REF-35-C/R

Référence C03-REF-35-C

Dim L x P x H (mm) 1430 x 1630 x 2200

PRIX HT* 5350€

Chambre froide Négative avec sol avec groupe paroi ●

- Dimensions Intérieures : 1430 x 1630 x 2000 mm
- Volume : 4,66m³
- Groupe Réf. BCV-NG-1034, Puissance Frigorifique : 882 W à -20°C
- R449a

Modèle REF-47-C/R

Référence C03-REF-47-C

Dim L x P x H (mm) 1630 x 1830 x 2200

PRIX HT* 5790€

Chambre froide Négative avec sol avec groupe paroi ●

- Dimensions Intérieures : 1630 x 2030 x 2000 mm
- Volume : 6,62m³
- Groupe Réf. BCV-NG-2034, Puissance Frigorifique : 1049 W à -20°C
- R449a

Modèle REF-66-C/R

Référence C03-REF-66-C

Dim L x P x H (mm) 1830 x 2230 x 2200

PRIX HT* 6610€

• Relevé automatique par email et alertes sur Smartphone. Jusqu'à 20 Modules additionnels connectables • La réduction de vos dépenses énergétiques, grâce aux capteurs de consommations d'électricité, d'eau et de gaz. • L'amélioration de la qualité de l'air intérieur, grâce à la détection des gaz polluants (CO, butane, propane et COVs).

Pack Sanitaire ●

- Le MiniKub : Connexion à internet en WIFI (Température ambiante, Hygrométrie)
- 2 Modules Température: Température pour réfrigérateur, congélateur, cave à vin, cave à maturer,... (de -35 à +65°C)

Modèle HDE-MIPASA-FR/R

Référence H21-HDE-MIPASA-FR

PRIX HT* 359€

Pack Sanitaire + alarmes ●

- Le Kub : Connexion à internet par câble (Transfert d'alarmes, Température ambiante, Hygrométrie, Qualité de l'air (Détection du CO, Butane, Propane et des COVs), Pression atmosphérique)
- 2 Modules Température : Température pour réfrigérateur, congélateur, cave à vin, cave à maturer,... (de -35 à +65°C)

Modèle HDE-PACKSA-FR/R

Référence H21-HDE-PACKSA-FR

PRIX HT* 499€

Enregistreur Température autonome 1 Voie ●

- Enregistreur à minidisque
- Echelle -35 +15°C, 1 Tour/7 Jours
- Porte transparente à clé
- Sonde interchangeable Pt1000 1,5m
- Montage mural ou encastré
- Livré avec 100 disques, 2 plumes, 2 piles et certificat d'étalonnage

Modèle MINITHERM/E

Référence FR1-VBAMINITHERM

Dim L x P x H (mm) 144 x 67 x 144

Tension / Puissance /2 Piles Lithium CRAA 3.6V

PRIX HT* 520€

Centrale d'enregistrement température 5 voies ●

- Enregistreur Température 5 voies + Logiciel de paramétrage et d'exploitation Vigilog + Clé USB + 5 sondes

Modèle TH5+USB/LOG.5/E

Référence FR1-VBATH5N+USB/LOG.5

Dim L x P x H (mm) 229 x 116 x 220

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,03kW

PRIX HT* 1080€





Coffret Régul AKO CORE ●

- Sorties spécifiques pour compresseur et solénoïde pour une fonction de pompe down
- 5 touches de raccourci avec les fonctions les plus courantes à un seul clic
- Plage de température : -50.0 à +99.9°C
- Assistant de configuration 2 niveaux
- Gestion de dégivrage d'un 2ème évaporateur (AKO-16523P, AKO-16523D)
- Pour groupe et ventilateur d'évaporateur monophasés
- Sorties : 5 relais (Comp, Dégivr, Ventil, Aux1 et Aux2 config.)
- Degré de protection : IP65
- Communication intégrée : RS485

Modèle AKO-16523/T
Référence **C46-114855100**
Dim L x P x H (mm) 290 x 84.4 x 141

PRIX HT*

185€

Kit alarme personne enfermée ●

- Conçues conformément à la réglementation Européenne EN 378-1
- Disposent d'une configuration RS485 pour connexion à un système de surveillance
- Alarme visuelle et sonore (90 dB à 1 m)
- 1 relais sortie (SPDT 3A, 230V, cosφ : 1) pour connecter une alarme à distance (module GSM)
- Indication de charge de la batterie - Autonomie supérieure à 10h
- Etanchéité IP65
- Communication RS485 pour connexion à un système de surveillance

Modèle AKO-55123B/K
Référence **C46-102915100**
Dim L x P x H (mm) 290 x 84.4 x 141
Tension / Puissance Elec. 230V+T/50-60Hz

PRIX HT*

285€

Solution de rafraichissement pour locaux poubelles

Solution composée d'un groupe de condensation à air Wintsys R134a, d'un évaporateur à air plafonnier (local jusqu'à 23m3) ou cubique et d'un coffret électrique AKO-16523P.

- Groupes de condensation « prêt à installer » avec carénage en ABS pour installation à l'extérieur.

Bon à savoir : Un sectionneur rotatif cadénassable permet d'isoler électriquement le groupe pour permettre les interventions en toute sécurité.

Le + : Ce groupe permet un fonctionnement garanti avec des températures ambiantes jusqu'à +43°C.

Évaporateur à air extra plat plafonnier.

Carrosserie plastique ABS avec coins arrondis pour une meilleure hygiène.

Le + : le bac d'écoulement pivotant sur charnières facilite les opérations d'entretien.

Évaporateurs à air cubique

Carrosserie en tôle acier prélaqué blanc.

Panneaux latéraux démontables et égouttoir articulés pivotants pour permettre une bonne accessibilité à tous les éléments.

Le + : Ventilateurs faible niveau sonore grâce aux hélices profilées à haut rendement

Coffret électrique AKO-16523P

Le régulateur intégré permet la gestion complète du poste froid avec les possibilités suivantes :

- Compresseur ou électrovanne
- Dégivrage (à air, électrique), ventilation continue ou asservie
- Raccordement possible de 3 sondes NTC (2 sondes fournies)



Local (2.5m x 2.5m x 2.5) ●

Modèle E1069898/K
Référence **L11-E1069898**

PRIX HT*

1870€

Local (3m x 3m x 2.5) ●

Modèle E1069900/K
Référence **L11-E1069900**

PRIX HT*

2170€

Local (3.5m x 3.5m x 2.5) ●

Modèle E1069901/K
Référence **L11-E1069901**

PRIX HT*

2370€



• Hotte monobloc, sans visserie apparente sur les faces extérieures • Pièces visibles réalisées en acier inox austénitique, finition poli mat sur les deux faces • Capteur avec bouchon de purge inox G3/8 pour évacuer les graisses et condensats. • Hauteur arrière : 530mm • Hauteur façade : 380mm • Finition broyée grain 220 sur une face.

**Hotte statique - Proline ●**

- Capteur / Hotte adossée
- 2 filtres à chevron cadre inox tricot galva + 1 plaque inox

Modèle PROLINE53T/R
Référence **A53-118T0915**
Dim L x P x H (mm) 1500 x 915 x 530

PRIX HT***680€****Hotte statique - Proline ●**

- Capteur / Hotte adossée - Proline 53-09t long 2000
- 2 filtres à chevron cadre inox tricot galva + 2 plaques inox

Modèle PROLINE53T/R
Référence **A53-118T0920**
Dim L x P x H (mm) 2000 x 915 x 530

PRIX HT***780€**

• Fabrication en inox austénitique • Finition broyée grain 200 une face pour les parties visibles • Joue assemblée par goujons thermosoudés • 3 Filtres à chevron • Cadre inox tricot galva • Bouchon de purge Ø 3/8 en partie inférieure • Finition broyée grain 220 sur une face

**Hotte dynamique - Proline + variateur ●**

- Proline + variateur
- Ventilateur MO 777-4PM
- Monté position verticale centrée
- Régulateur électronique 3A (non monté)

Modèle 118T0915M774/R
Référence **A53-118T0915M774+31M03L**
Dim L x P x H (mm) 1500 x 915 x 530
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,15 Kw

PRIX HT***1150€****Hotte dynamique - Proline + variateur ●**

- Proline + variateur
- Ventilateur MO 9/9-4PM
- Monté position verticale centrée
- Régulateur électronique 9A (non monté)
- 1 Plaque inox

Modèle 118T0920M994/A
Référence **A53-118T0920M994+31M09L**
Dim L x P x H (mm) 2000 x 915 x 530
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55 Kw

PRIX HT***1320€****Hotte dynamique - Proline + variateur ●**

- Proline + variateur
- Ventilateur MO 9/9-4PM
- Monté position verticale centrée
- Régulateur électronique 9A (non monté)
- 2 Plaques inox

Modèle 118T0925M994/R
Référence **A53-118T0925M994+31M09L**
Dim L x P x H (mm) 2500 x 915 x 530
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55 Kw

PRIX HT***1460€**

LE FROID

ARMOIRES

- Température de +2°C à +10°C • Ambiance 32°C • Intérieur ABS thermoformé • Fermeture à clé d'origine • Affichage digital • Livrée avec 2 roulettes montées à l'arrière, pour armoires HR600 et HF600 possibilité d'installer 4 pieds inox de 90 mm fournis avec les armoires (sauf la HR400) • Ouverture de porte réversible • Evaporateur ventilé (Sauf HF600 Froid Statique) • Fluide R134a • Dégivrage et réévaporation automatiques



Armoire froide positive 350 L Blanche ●

- Dotation : 3 grilles 502 x 415 mm + 1 grille 502 x 211 mm
- Isolation 40 mm

Modèle **HR400/K**
Référence F46-HR400
 Dim L x P x H (mm) 600 x 585 x 1850
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,185 kW

PRIX HT* **625€**



Armoire froide positive 570 L Blanche ●

- Dotation : 3 grilles GN2/1 650 x 530 mm + 1 grille 650 x 305 mm
- Isolation 40 mm

Modèle **HR600/R**
Référence F46-HR600
 Dim L x P x H (mm) 770 x 695 x 1895
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,185 kW

PRIX HT* **785€**

Armoire froide négative 550 L Blanche ●

- 7 niveaux fixes GN2/1 - 650 x 530 mm
- Isolation 60 mm

Modèle **HF600/R**
Référence F46-HF600
 Dim L x P x H (mm) 770 x 695 x 1890
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,35 kW

PRIX HT* **930€**



- Température de +2°C à +10°C • Ambiance 32°C • Intérieur ABS thermoformé • Fermeture à clé d'origine • Affichage digital
- Livrée avec 2 roulettes montées à l'arrière, pour armoires H600V possibilité d'installer 4 pieds inox de 90 mm fournis avec les armoires (Sauf HR400V) • Ouverture de porte réversible • Evaporateur ventilé • Fluide R134a • Dégivrage et réévaporation automatiques



Armoire froide positive 350 L Vitrée ●

- Dotation : 3 grilles 502 x 415 mm et 1 grille 502 x 211 mm

Modèle **HR400V/R**
Référence F46-HR400V
 Dim L x P x H (mm) 600 x 585 x 1850
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,185 kW

PRIX HT* **635€**



Armoire froide positive 570 L Vitrée ●

- Dotation : 3 grilles GN2/1 650 x 530 mm et 1 grille 650 x 305 mm

Modèle **HR600V/R**
Référence F46-HR600V
 Dim L x P x H (mm) 770 x 695 x 1895
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,185 kW

PRIX HT* **893€**



Armoire froide positive 555 L Inox ●

- Température de +2°C à +10°C
- Ambiance 32°C
- Intérieur ABS thermoformé
- Fermeture à clé d'origine
- Affichage digital
- Livrée avec 2 roulettes montées à l'arrière, pour armoires HR600 et HF600 possibilité d'installer 4 pieds inox de 90 mm fournis avec les armoires
- Ouverture de porte réversible
- Evaporateur ventilé
- Fluide R134a
- Dégivrage et réévaporation automatiques
- Dotation : 3 grilles GN2/1 650 x 530 mm et 1 grille 650 x 305 mm
- Isolation 40 mm

Modèle

HR600/R

Référence

F46-HR600I

Dim L x P x H (mm)

770 x 695 x 1890

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,185 kW

PRIX HT*

1025€



Armoire Négative statique ●

- Température -28° à -14°C
- Dégivrage manuel
- Régulation électronique
- Alarmes porte et température
- Verrouillage des touches
- Carrosserie en acier époxy blanc
- Isolation haute densité sans CFC épaisseur 70 mm
- Pieds en acier inox réglables de 150 à 180 mm montés de série
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique
- Plaques évaporateur fixes
- Fluide R290

Modèle

FNS520/K

Référence

FR1-FEB128762

Dim L x P x H (mm)

750 x 750 x 1864

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,25kW

PRIX HT*

1575€



LIEBHERR

Conservateur 334 Litres ●

- Avec couvercle vitré

- Refroidissement -10 à -24 °C sur 5 faces • Fluide propre R600a • Couvercle coulissant vitré ou plein • Carrosserie époxy blanc • Cuve aluminium • Thermomètre intérieur • 4 roulettes orientables renforcées • Condenseur statique de surface • Equipé de paniers glaciers

Modèle

GTE3300/K

Référence

E01-130404

Dim L x P x H (mm)

1045 x 661 x 916

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,23kW

PRIX HT*

625€



LIEBHERR

Conservateur 326 Litres ●

- Avec couvercle plein

Modèle

GTE3302/K

Référence

E01-130398

Dim L x P x H (mm)

1045 x 661 x 911

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,23kW

PRIX HT*

595€



Conservateur coffre 598 Litres ●

- Refroidissement -14 à -26 °C sur 5 faces
- Fluide propre R-600a
- Classe Climatique 5 (+40°C)
- Condenseur statique de surface
- Carrosserie traitée anti-corrosion blanc
- Cuve aluminium
- Système stop-givre
- Eclairage intérieur - 3 paniers

Modèle

GTL6105/K

Référence

E01-128540

Dim L x P x H (mm)

1655 x 770 x 915

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,2kW

PRIX HT*

865€

- Construction inox extérieur • Groupe logé éclairage intérieur
- 3 grilles par porte GN2/1 • Fermeture à clé • Thermostat électronique • Isolation 60 mm • Evaporation automatique



Armoire Inox Positive 1 porte ●

- Ventilée -2/+8°C à 40°C,
- Réfrigérant R134a

Modèle	AI/R
Référence	F46-AFG650TN
Dim L x P x H (mm)	740 x 830 x 2010
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6 kW

PRIX HT* **1115€**

Armoire Inox Négative 1 porte ●

- Ventilée -18/+22°C à 40°C,
- Réfrigérant R134a

Modèle	AI/K
Référence	F46-AFG650BT
Dim L x P x H (mm)	740 x 830 x 2010
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,4 kW

PRIX HT* **1415€**

- Construction inox extérieur • Groupe logé éclairage intérieur
- 3 grilles par porte GN2/1 • Fermeture à clé • Thermostat électronique • Isolation 60 mm • Evaporation automatique



Armoire Inox Positive 2 portes ●

- Ventilée -2/+8°C à 40°C,
- Réfrigérant R290a

Modèle	AI/R
Référence	F46-AFG1410TN
Dim L x P x H (mm)	1480 x 830 x 2010
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,8 kW

PRIX HT* **1915€**

Armoire Inox Négative 2 portes ●

- Ventilée -18/-22°C
- Réfrigérant R290a

Modèle	AI/R
Référence	F46-AFG1410BT
Dim L x P x H (mm)	1480 x 830 x 2010
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,3 kW

PRIX HT* **2215€**



- Structure extérieure et intérieure en acier spécial anti-empainte • Condenseur ventilé • Thermostat électronique • Dégivrage automatique à air • Évaporation automatique des condensats • Crémaillères en acier inox AISI 304 • Un compartiment positif GN 2/1, une porte pleine.



Armoire réfrigérée positive 590L SILVER ●

- Régulation 0°C/+10°C. Thermomètre
- Un compartiment positif GN 2/1, une porte pleine.
- Fluide R134a

Modèle SILVER/E

Référence **FR1-FSAH7C**

Dim L x P x H (mm) 750 x 830 x 2040

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,27 kW

PRIX HT* **1410€**

Armoire réfrigérée négative 590L SILVER ●

- Régulation -10°C/-20°C.
- Un compartiment négatif GN 2/1, une porte pleine.
- Fluide R452a

Modèle SILVER/E

Référence **FR1-FSAH7BC**

Dim L x P x H (mm) 750 x 830 x 2040

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,75 kW

PRIX HT* **1710€**



- Structure extérieure et intérieure en acier spécial anti-empainte • Condenseur ventilé • Thermostat électronique • Dégivrage automatique à air • Évaporation automatique des condensats • Crémaillères en acier inox AISI 304 • Un compartiment positif GN 2/1, une porte pleine.



Armoire réfrigérée positive 1180L SILVER ●

- Régulation 0°C/+10°C.
- Un compartiment positif GN 2/1, 2 portes pleines.
- Fluide R134a

Modèle SILVER/E

Référence **FR1-FSAH15C**

Dim L x P x H (mm) 1500 x 830 x 2040

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,42 kW

PRIX HT* **2035€**

Armoire réfrigérée négative 1180L SILVER ●

- Régulation -10°C/-20°C.
- Un compartiment négatif GN 2/1, 2 portes pleines.
- Fluide R452a

Modèle SILVER/E

Référence **FR1-FSAH15BC**

Dim L x P x H (mm) 1500 x 830 x 2040

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1 kW

PRIX HT* **2600€**



- Construction en inox 304 • Groupe tropicalisé • Arrière en inox AISI 304 • Glissières embouties • Fermeture à clef • Pieds en acier
- Tableau de commande électronique compatible HACCP • Evacuation fond de cuve à baïonnette pour lavage • Epaisseur de l'isolation : 83mm.



Glissières embouties 55 mm 24 positions



Épaisseur 83mm CFC and sans HCFC



Capacité maximale grâce au monobloc



Circulation optimale



Armoire positive ventilée 700L Inox GOLD ●

- 0 / +10°C
- Puissance Gaz 0.245 Kw
- Fluide R134a

Modèle

FHIHP70TN/K

Référence

FR1-FHIHP70TN

Dim L x P x H (mm)

700 x 830 x 2080

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,365kW

PRIX HT*

1950€

Armoire négative ventilée 700L Inox GOLD ●

- 15 / -25 °C
- Puissance Gaz 0.464 kW
- Fluide R452a

Modèle

FHIHP70BT/R

Référence

FR1-FHIHP70BT

Dim L x P x H (mm)

700 x 830 x 2080

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,55kW

PRIX HT*

2200€



- Construction en inox 304 • Groupe tropicalisé • Arrière en inox AISI 304 • Glissières embouties • Fermeture à clef • Pieds en acier
- Tableau de commande électronique compatible HACCP • Evacuation fond de cuve à baïonnette pour lavage • Epaisseur de l'isolation : 83mm.



Armoire positive ventilée 1400L Inox GOLD ●

- 0 / +10°C
- Puissance Gaz 0.353 kW
- Fluide R134a

Modèle

FHIHP140TN/R

Référence

FR1-FHIHP140TN

Dim L x P x H (mm)

1400 x 830 x 2080

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,42kW

PRIX HT*

2999€

Armoire négative ventilée Inox 1400L GOLD ●

- 15 / -25°C
- Puissance Gaz 0.642 kW
- Fluide R452a

Modèle

FHIHP140BT/E

Référence

FR1-FHIHP140BT

Dim L x P x H (mm)

1400 x 830 x 2080

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,775kW

PRIX HT*

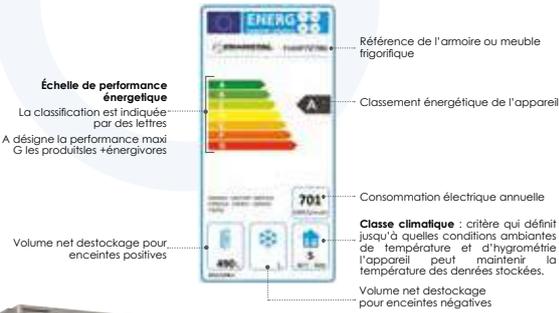
3995€



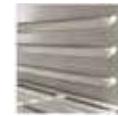
UNE ÉTIQUETTE ÉNERGIE

Elle fait suite au règlement européen UE2015/1094 et s'appuie sur la norme EN16825 qui définit les textes et mesures de la classe climatique et consommation énergétique.

- Construction en inox 304 • Groupe tropicalisé • Arrière en inox AISI 304 • Glissières embouties • Fermeture à clef • Eclairage à LED à l'intérieur du compartiment • Pieds réglables en acier • Tableau de commande écran tactile à couleurs compatible HACCP • Épaisseur de l'isolation : 83mm • Ventilateurs évaporateur et condenseur électroniques
- Dégivrage électrique



Glissières embouties 55 mm 24 positions



Épaisseur 83mm CFC and sans HCFC



Capacité maximale grâce au monobloc



Circulation optimale



Armoire positive ventilée 700L Inox PLATINIUM ●

- Température -2°-8°C
- Fluide R290a

Modèle	FHIPLAT70TNN/E
Référence	FR1-FHIPLAT70TNN
Dim L x P x H (mm)	700 x 820 x 2080
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,26kW

PRIX HT* **2585€**

Armoire négative ventilée 700L Inox PLATINIUM ●

- Température -15°-25°C
- Fluide R290a

Modèle	FHIPLAT70BT/E
Référence	FR1-FHIPLAT70BT
Dim L x P x H (mm)	700 x 850 x 2080
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,53kW

PRIX HT* **2780€**



- Construction en inox 304 • Groupe tropicalisé • Arrière en inox AISI 304 • Glissières embouties • Fermeture à clef • Eclairage à LED à l'intérieur du compartiment • Pieds réglables en acier • Tableau de commande écran tactile à couleurs compatible HACCP • Épaisseur de l'isolation : 83mm • Ventilateurs évaporateur et condenseur électroniques
- Dégivrage électrique



Armoire positive ventilée 1400L Inox PLATINIUM ●

- Température -2°-8°C
- Fluide R290a

Modèle	FHIPLAT140TNN/E
Référence	FR1-FHIPLAT140TNN
Dim L x P x H (mm)	1400 x 850 x 2080
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,495kW

PRIX HT* **3515€**

Armoire négative ventilée 1400L Inox PLATINIUM ●

- Température -15°-25°C
- Fluide R290a

Modèle	FHIPLAT140BT/E
Référence	FR1-FHIPLAT140BT
Dim L x P x H (mm)	1400 x 850 x 2080
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,72kW

PRIX HT* **3950€**





• Dessus AISI 304 épaisseur 15/10ème • Température de travail de 2° à +8°C • Dos des meubles inox AISI 304. • Dosserte à la française • Réfrigérant R-600a. • Groupe et connexion à droite. • Froid ventilé. • Evaporateur anti-corrosion. • Evaporation automatique. • Régulateur électronique avec afficheur. • Classe climatique 4



Table réfrigérée 2 portes GN1/1 Centrale R600a ●

- Capacité 274L

Modèle MFP-135-GN HC SP/R
Référence **FR1-FFA19046953**
 Dim L x P x H (mm) 1342 x 700 x 850
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,36kW

RIX HT* **1675€**

Table réfrigérée 2 portes GN1/1 Adossée R600a ●

- Capacité 274L
 - Dosserte 10 cm

Modèle MFP-135 GN HC/R
Référence **FR1-FFA19046951**
 Dim L x P x H (mm) 1342 x 700 x 850
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,36kW

RIX HT* **1695€**



• Dessus AISI 304 épaisseur 15/10ème • Température de travail de 2° à +8°C • Dos des meubles inox AISI 304. • Dosserte à la française • Réfrigérant R-600a. • Groupe et connexion à droite. • Froid ventilé. • Evaporateur anti-corrosion. • Evaporation automatique. • Régulateur électronique avec afficheur. • Classe climatique 4



Table réfrigérée 3 portes GN1/1 Centrale R600a ●

- Capacité 428L

Modèle MFP-180 GN HC SP/R
Référence **FR1-FFA19046956**
 Dim L x P x H (mm) 1792 x 700 x 850
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,41kW

RIX HT* **1975€**

Table réfrigérée 3 portes GN1/1 Adossée R600a ●

- Capacité 428L
 - Dosserte 10 cm

Modèle MFP-180 GN HC/R
Référence **FR1-FFA19046954**
 Dim L x P x H (mm) 1792 x 700 x 850
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,41kW

RIX HT* **1995€**



• Dessus AISI 304 épaisseur 15/10ème • Température de travail de 2° à +8°C • Dos des meubles inox AISI 304. • Dosserte à la française • Réfrigérant R-600a. • Groupe et connexion à droite. • Froid ventilé. • Evaporateur anti-corrosion. • Evaporation automatique. • Régulateur électronique avec afficheur. • Classe climatique 4



Table réfrigérée 4 portes GN1/1 Centrale R600a ●

- Capacité 581L

Modèle MFP-225-GN HC SP/R
Référence **FR1-FFA19046958**
 Dim L x P x H (mm) 2242 x 700 x 850
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,64kW

RIX HT* **2435€**

Table réfrigérée 4 portes GN1/1 Adossée R600a ●

- Capacité 581L
 - Dosserte 10 cm

Modèle MFP-225 GN HC/R
Référence **FR1-FFA19046957**
 Dim L x P x H (mm) 2242 x 700 x 850
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,64kW

RIX HT* **2475€**



• Structure monocoque entièrement en acier inox 18/10 y compris le panneau arrière • Épaisseur d'isolation 60 mm par injection de polyuréthane expansé sans CFC • Plan de travail hauteur 60mm ignifuge et hydrofuge • Groupe moteur extractible monté sur guides • Ventilation du compartiment technique par un système de circulation de l'air en «U» • Dégivrage à air • Réévaporation automatique des condensats • Régulation par thermostat/thermomètre digital • Évaporateur traité anticorrosion • Fluide réfrigérant R134A • Fonctionnement jusqu'à une température de +43°C (Classe climatique S, 40% HR) • Protection IP24, niveau sonore inférieur à 70 dBA • Portillon réversible avec fermeture automatique et maintien de l'ouverture à 90° • Poignée inox intégrée • En dotation: 1 couple de guides et 1 grille plastifiée GN1/1 par portillon



Table réfrigérée 2 portes GN1/1 Centrale ●

- Température : 0 / +10 °C
- 2 Portillons
- Capacité 250L

Modèle KUAM/E
Référence **FR1-FSAKUAM**
 Dim L x P x H (mm) 1400 x 700 x 985
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,35kW

PRIX HT* **2010€**

Table réfrigérée 2 portes GN1/1 Adossée ●

- Température : 0 / +10 °C
- 2 Portillons
- Capacité 250L

Modèle KUAA/E
Référence **FR1-FSAKUAA**
 Dim L x P x H (mm) 1400 x 700 x 985
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,35kW

PRIX HT* **2045€**



Table réfrigérée 3 portes GN1/1 Centrale ●

- Température : 0 / +10 °C
- 3 Portillons
- Capacité 390L

Modèle KUBM/E
Référence **FR1-FSAKUBM**
 Dim L x P x H (mm) 1850 x 700 x 985
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55kW

PRIX HT* **2510€**

Table réfrigérée 3 portes GN1/1 Adossée ●

- Température : 0 / +10 °C
- 3 Portillons
- Capacité 390L

Modèle KUBA/E
Référence **FR1-FSAKUBA**
 Dim L x P x H (mm) 1850 x 700 x 985
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55kW

PRIX HT* **2545€**



Table réfrigérée 4 portes GN1/1 Centrale ●

- Température : 0 / +10 °C
- 4 Portillons
- Capacité 530L

Modèle KUCM/E
Référence **FR1-FSAKUCM**
 Dim L x P x H (mm) 2300 x 700 x 985
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55kW

PRIX HT* **2965€**

Table réfrigérée 4 portes GN1/1 Adossée ●

- Température : 0 / +10 °C
- 4 Portillons
- Capacité 530L

Modèle KUCA/E
Référence **FR1-FSAKUCA**
 Dim L x P x H (mm) 2300 x 700 x 985
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55kW

PRIX HT* **3045€**



• Cellule mixte de refroidissement et congélation • Froid ventilé • Groupe logé 43°C d'ambiance • Fluide R507A • Régulation électronique avec affichage digital • Intérieur et extérieur AISI 304 • Isolation 60 mm • Poignée encastrée • Pieds réglables inox • Aménagement de 3 niveaux inox 600x400 ou GN1/1 Pas 70 mm



Cellule mixte rapide 3 niveaux 14/11 Kg ●

- 14 kg de 90°C à +3°C (en 90 mn)
- 11 kg de 90°C à -18°C (en 270 mn)
- Sonde à cœur

Modèle

CMR/A

Référence

S38-AT0301

Dim L x P x H (mm)

750 x 740 x 750

Tension / Puissance Elec.

230V+T/1,15kW

RIX HT*

1699€

Cellule mixte rapide 5 niveaux 20/15 Kg ●

- 20 kg de 90°C à +3°C (en 90 mn)
- 15 kg de 90°C à -18°C (en 270 mn)
- Sonde à cœur

Modèle

CMR/R

Référence

S38-AT0501

Dim L x P x H (mm)

750 x 750 x 880

Tension / Puissance Elec.

230V+T/1,42kW

RIX HT*

1999€



• 5 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm • Sonde à cœur monopoint • Structure monocoque en acier inox AISI 304 • Porte, côtés et bandeau supérieur satinés • Finition Scotchbrite • Commandes sérigraphiées encastrées sur bandeau de façade incliné. • R452a



Cellule mixte refroidissement 5 GN1/1 - 15/8Kg par cycle ●

- Cellule mixte de refroidissement rapide 15/8 Kg par cycle .
- 15 Kg de +90°C à +3°C à cœur en 90 min
- 8 Kg de +90°C à -18°C à cœur en 240 min.

Modèle

SILVER/E

Référence

FR1-FSADF41M

Dim L x P x H (mm)

745 x 700 x 870

Tension / Puissance Elec.

230V+T/1 kW

RIX HT*

2578€



Cellule mixte refroidissement 5 GN1/1 - 20/12Kg par cycle ●

- Cellule mixte de refroidissement rapide 20/12 Kg par cycle
- 20 Kg de +90°C à +3°C à cœur en 90 min
- 12 Kg de +90°C à -18°C à cœur en 240 min

Modèle

SILVER/E

Référence

FR1-FSADF51M

Dim L x P x H (mm)

745 x 720 x 900

Tension / Puissance Elec.

230V+T/1,35kW

RIX HT*

2960€



FLUIDE R290



Cellule Mixte 6 Niveaux 15/6kg ●

- 25 Kg de +63°C à +10°C en 90' et 10 Kg de +63°C à -18°C en 270'.
- Fluide frigorigène R290 de série
- Aménagement 6 niveaux GN1/1 ou 600x400mm au pas de 60mm (5 niveaux au pas de 75mm en option). Rack fil inox démontable sans outil.
- Détection automatique mode pilotage (sonde/chrono)
- Fonctions : refroidissement standard, soft chill, dégivrage, congélation
- Moteur ventilateur évaporateur en ABS, évaporateur traité anticorrosion
- Construction monocoque Int/ext inox 304 , roulettes de série

Modèle

ED15/6-290/R

Référence

F40-ED15/6-290

Dim L x P x H (mm)

755 x 695 x 870

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,6kW

RIX HT*

3060€

Cellule mixte 6 Niveaux 25/10 kg ●

- 25 Kg de +63°C à +10°C en 90' et 10 Kg de +63°C à -18°C en 270'
- Fluide frigorigène R290 de série
- Aménagement 6 niveaux GN1/1 ou 600x400mm au pas de 60mm (5 niveaux au pas de 75mm en option). Rack fil inox démontable sans outil
- Détection automatique mode pilotage (sonde/chrono)
- Fonctions : refroidissement standard, soft chill, dégivrage, congélation
- Moteur ventilateur évaporateur en ABS, évaporateur traité anticorrosion
- Construction monocoque Int/ext inox 304 , roulettes de série
- Disponible en stock ferrage à droite

Modèle

ED25/6-290/K

Référence

F40-ED25/6-290

Dim L x P x H (mm)

755 x 695 x 870

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,9kW

RIX HT*

3780€



Cellule positive de refroidissement 10 GN1/1

- Capacité de refroidissement: 33Kg +63/+10°C.
- Capacité 10 GN1/1 / 10 600x400
- Sonde au cœur en série.
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Equipée d'afficheur custom à haute visibilité
- Régulation électronique
- R452a

Modèle FHIRCR101S/K
Référence **FR1-FHIRCR101S**
Dim L x P x H (mm) 790 x 800 x 1320
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,55kW

PRIX HT* **4590€**



Cellule mixte refroidissement 10 GN1/1 - 42/27Kg par cycle

- Cellule mixte de refroidissement rapide 45/27 Kg par cycle.
- 10 niveaux GN 1/1 et 600x400 mm.
- Sonde multi-points. Intérieur/extérieur acier inox18-10.
- Commandes électroniquesencastrées sur bandeau supérieur.
- 45kg de +90°C à +3°C en90 minutes
- 27kg de +90°C à -18°C en 240 minutes .
- Carte commandes LCD+encodeur, multilingue, système de réfrigération I.F.R.
- Programmes spéciaux
- R452a

Modèle PLATINIUM/K
Référence **FR1-FSADF11L**
Dim L x P x H (mm) 800 x 830 x 1850
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/4kW

PRIX HT* **4450€**



CELLULE MULTIFONCTIONS

Par sa simplicité, son écran tactile la prise en main est rapide et explicite. **Avec ses 300 programmes** et applications les cellules multifonctions s'adaptent à vos exigences.

Les 5 fonctions sont facilement reconnaissables sur l'écran : à chaque sélection **on lance le cycle, sans besoin d'autres réglages ou interventions. Tout est vraiment à la portée d'un doigt.**

5 PROGRAMMES

-  Cuisson Lente et maintien au chaud
-  Surgélation rapide
-  Refroidissement rapide
-  Fermentation Contrôlée
-  Décongélation contrôlée



5 MODÈLES ADAPTÉS À VOTRE BESOIN

- Norme gastro GN1/1
- GN 2/1 ou euro norme 600 x 400 ou 800 x 600
- Espacement entre glissières : 45, 60 ou 75 mm
- De 4 à 23 niveaux

FINANCEMENT
129,25€ PRIX HT* PAR MOIS* sur 5 ANS



Cellule multifonctions 5 niveaux GN1/1 PLATINIUM

- Capacité refroidissement 18Kg en 90minutes
- Capacité de surgélation 12Kg en 240 minutes
- Capacité 5 grilles en GN1/1 et 600x400 espacement 60mm
- Sonde a cœur chauffante de série
- Dégivrage automatique de série
- Electrovanne eau de série. Connexion USB de série
- Décongélation-pousse contrôle-cuisson lente
- Display Touchscreen de 7"
- R452a

Modèle FHIH505TS/K
Référence **FR1-FHIH505TS**
Dim L x P x H (mm) 790 x 720 x 850
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,43kW

PRIX HT* **6495€**

- Arrière bar groupe logé • Fermeture à clé • Température +0°C +10°C • Carrosserie Skinplate • Finition intérieure inox • Evaporateur ventilé • Eclairage intérieur • Dotation : 2 clayettes 430 x 395 par porte • Dégivrage et évaporation des condensats automatiques • Prévus pour fonctionnement en ambiance maxi +32°C • Thermostat électronique



Arrière bar 3 portes pleines 460L ●

- Dotation 6 clayettes

Modèle	BC3100/R
Référence	F46-BC3100
Dim L x P x H (mm)	2002 x 513 x 860
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

PRIX HT* **1415€**

Arrière bar 3 portes vitrées 460L ●

- Dotation 6 clayettes

Modèle	BC3100V/R
Référence	F46-BC3100V
Dim L x P x H (mm)	2002 x 513 x 860
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

PRIX HT* **1515€**

- Arrière bar groupe logé • Fermeture à clé • Température +0°C +10°C • Carrosserie Skinplate • Finition intérieure inox • Evaporateur ventilé • Eclairage intérieur • Dotation : 2 clayettes 430 x 395 par porte • Dégivrage et évaporation des condensats automatiques • Prévus pour fonctionnement en ambiance maxi +32°C • Thermostat électronique



Arrière bar 4 portes pleines 630L ●

- Dotation 8 clayettes

Modèle	BC4100/K
Référence	F46-BC4100
Dim L x P x H (mm)	2542 x 513 x 860
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,30kW

PRIX HT* **1715€**

Arrière bar 4 portes vitrées 630L ●

- Dotation 8 clayettes

Modèle	BC4100V/R
Référence	F46-BC4100V
Dim L x P x H (mm)	2542 x 513 x 860
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,30kW

PRIX HT* **1815€**



- Arrière bar groupe logé • Fermeture à clé • Température +0°C +10°C • Carrosserie Skinplate • Finition intérieure inox • Evaporateur ventilé • Eclairage intérieur • Dotation : 2 clayettes 430 x 395 par porte • Dégivrage et évaporation des condensats automatiques • Prévus pour fonctionnement en ambiance maxi +32°C • Thermostat électronique • R600a



Arrière bar 2 portes pleines ●

- Capacité 344x30cl (ø 60mm)
- Kcal/h - 623 / dB(A) - 54A

Modèle	E3/22MU/R
Référence	G53-E3/22MU
Dim L x P x H (mm)	1434 x 516 x 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,21kW

PRIX HT* **1650€**

Arrière bar 2 portes vitrées ●

- Capacité 344x30cl (ø 60mm)
- Kcal/h - 632 / dB(A) - 54A

Modèle	E3/22GMU/R
Référence	G53-E3/22GMU
Dim L x P x H (mm)	1434 x 513 x 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22kW

PRIX HT* **1730€**



- Arrière bar groupe logé • Fermeture à clé • Température +0°C +10°C • Carrosserie Skinplate • Finition intérieure inox • Evaporateur ventilé • Eclairage intérieur • Dotation : 2 clayettes 430 x 395 par porte • Dégivrage et évaporation des condensats automatiques • Prévus pour fonctionnement en ambiance maxi +32°C • Thermostat électronique • R600a



Arrière bar 3 portes pleines ●

- Capacité 531x30cl (ø 60mm)
- Kcal/h - 623 / dB(A) - 54A

Modèle	E3/222MU/A
Référence	G53-E3/222MU
Dim L x P x H (mm)	1988 x 516 x 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,21kW

PRIX HT* **1790€**

Arrière bar 3 portes vitrées ●

- Capacité 531x30cl (ø 60mm)
- Kcal/h - 641 / dB(A) - 54A

Modèle	E3/222GMU/R
Référence	G53-E3/222GMU
Dim L x P x H (mm)	1988 x 516 x 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW

PRIX HT* **2075€**



Armoire à vins vieillissement ●

- Capacité en type Bordeaux : 200
- Nombre de zones de température : 1
- Température : +5°C à +20°C
- Carrosserie : époxy noir mat, porte rouge
- Régulation : électronique
- Affichage température : digital, Fluide : R-600a

Modèle WK201CHR/K

Référence **E01-126415**

Dim L x P x H (mm) 600 x 730 x 1650

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,36kW

PRIX HT* **915€**



**ARMOIRE A VIN
SUR MESURE
NOUS CONSULTER**



Cave à vins 201 bouteilles ●

- Nombre de zones de température : 1
- Température : +5°C à +20°C
- Carrosserie : époxy noir mat
- Régulation : électronique
- Affichage température : digital
- Fluide : R-600a

Modèle WTB4212/K

Référence **E01-119366**

Dim L x P x H (mm) 600 x 739 x 1650

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,46kW

PRIX HT* **1445€**



Armoire à vins ●

- Cave à vin 1 porte réfrigération statique
- Éclairage à LED sur le vitre de façade
- Contrôle digital de la température
- Agencement intérieur par 4 niveaux de tubes en acier pour placer les bouteilles inclinées
- Finition: laminé gris aluminium

Modèle MIAMI/K

Référence **FR1-FENAMIAMI/873**

Dim L x P x H (mm) 820 x 550 x 1970

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,15kW

PRIX HT* **3590€**



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

• Granité et frappé • Série Top Dotée d'une technologie avancée, compact, simple d'utilisation au design sobre et élégant • Possibilité de carrosserie ou de bandeau personnalisé • Façade en acier inoxydable • Cuve et couvercle anti-choc faciles à nettoyer • Pompe de brassage à entraînement magnétique • Thermostat réglable • Condenseur à air forcé • Compresseur hermétique • Système d'entraînement



Distributeur De Granité & Frappé 6 Litres ●

- Cuve 6 litres

Modèle NG6/1/R
Référence C03-NG6/1
 Dim L x P x H (mm) 200 x 480 x 620
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,46 kW

PRIX HT* 1015€



Distributeur De Granité & Frappé 2x6 Litres ●

- Cuve 2 x 6 litres

Modèle NG6/2/R
Référence C03-NG6/2
 Dim L x P x H (mm) 400 x 480 x 620
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,1 kW

PRIX HT* 1580€



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

• Machine à glaces soft et frozen yogurts • Débits intensifs • 2 parfums + panachage • Contrôle électronique par microprocesseur • Régulation automatique de la réfrigération afin de maintenir la consistance du produit • Système de réfrigération des cuves indépendant pour maintenir le mix sous les 4°C même en mode.



Distribution De Glaces Et Softs sur roulettes ●

- Production de 40kg/h soit 290 cônes de 80g
 - 2 cuves de 12 L
 - Alimentation par gravité

Modèle 6240/R
Référence C03-6240
 Dim L x P x H (mm) 553 x 653 x 1374
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,7 kW

PRIX HT* 4240€



Distribution De Glaces Et Softs sur roulettes ●

- Production de 65kg/h soit 590 cônes de 80g
 - 2 cuves de 12 L
 - Alimentation par pompe

Modèle 6368A/A
Référence C03-6368A
 Dim L x P x H (mm) 532 x 702 x 1562
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/5,4 kW

PRIX HT* 10605€

FINANCEMENT
203,53€ PAR MOIS*
 sur 5 ANS

CODIGEL

• Vitrine service arrière 2 étagères • Extérieur en tôle acier laminé, partie inférieure en plastique gris RAL 7040 • Intérieur en époxy blanc • Double vitrage avec sérigraphie gris RAL 7040 • Vitre frontale double vitrage • Fond plat • Isolation en polyuréthane • Profils en aluminium anodisé • 2 étagères en verre - 2 portes arrière battantes • Lumière LED en partie haute et sous chaque étagère • Froid ventilé • Condenseur ventilé. • R452a



Vitrine service arrière

Modèle VSSD-6-9-C/R
Référence C03-VSSD-6-9-C
 Dim L x P x H (mm) 912 x 710 x 1200
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,38 kW

PRIX HT* **2750€**

Vitrine service arrière

Modèle VSSD-6-13-C/R
Référence C03-VSSD-6-13-C
 Dim L x P x H (mm) 1262 x 710 x 1200
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,74 kW

PRIX HT* **3120€**

Vitrine 400L

- 4 faces vitrées, double vitrage
- Eclairage leds sur les 4 montants
- Construction inox
- Température +2°C +10°C
- Réfrigération ventilée
- Thermostat électronique et affichage digital
- Grilles chromées
- Crémaillères verticales avec pas de 15 mm
- Livrée sur roulettes
- Dégivrage automatique
- Réévaporation automatique des condensats
- Fluide 134A

Modèle LSC400/A
Référence F46-LSC400
 Dim L x P x H (mm) 706 x 706 x 1800
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,185kW

PRIX HT* **1695€**

CODIGEL

• Service arrière avec étagère • Gamme non canalisable • Extérieur et intérieur en tôle d'acier pré-peinte • Plan de travail en stratifié, finition mélamine • Plan d'expo et protection de l'évaporateur en tôle, finition époxy • Isolation en polyuréthane • Vitre droite sécurit rabattable • Stockage réfrigéré • Lumière intérieure en partie haute • Froid statique • Temp. -1°/+5° (classe 3 régime M1) • Fluide R452a



Vitrine service arrière

Modèle CVED-8-15-R/A
Référence C03-CVED-8-15-R+KEN
 Dim L x P x H (mm) 1525 x 800 x 1230
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55kW

PRIX HT* **1660€**

Vitrine service arrière

Modèle CVED-8-20-R/A
Référence C03-CVED-8-20-R+KEN
 Dim L x P x H (mm) 2025 x 800 x 1230
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,68kW

PRIX HT* **2015€**

Vitrine service arrière

Modèle CVED-8-25-R/A
Référence C03-CVED-8-25-R+KEN
 Dim L x P x H (mm) 2525 x 800 x 1230
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,88kW

PRIX HT* **2375€**

- Meuble muraux • Groupe logé R290a • Froid positif 0+4°C ou Froid négatif -18-22°C • Intérieur extérieur noir • 5 clayettes plastifiées noire par porte • Eclairage LED vertical blanc 4000 K • Dégivrage et évaporation automatique



Vitrine murale 2 portes ●

Modèle ALTAIR/R
Référence **S38-ALTA003**
 Dim L x P x H (mm) 1253 x 710 x 1997
 Tension / Puissance Elec. 230V+T0,77kW

PRIX HT* **2050€**

Vitrine murale 3 portes ●

Modèle ALTAIR/R
Référence **S38-ALTA004**
 Dim L x P x H (mm) 1880 x 710 x 1997
 Tension / Puissance Elec. 230V+T0,92kW

PRIX HT* **2780€**

CODIGEL
 SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

- Température positive (-1°/+5°C) Classe 3 (25°C-60% hr) Régime M1 • Ouverte sur l'avant • Extérieur en acier galvanisé gris • Intérieur en acier galvanisé blanc • Contrôle digital de la température • Evaporateur et condenseur ventilés • Evaporation automatique des eaux de dégivrage • Isolation en polyuréthane • Eclairage intérieur LED horizontal et vertical • Rideau de nuit • Dotation : 4+1 étagères • Groupe logé R290a

Vitrine murale positive sans porte ●

- Capacité 356l

Modèle CPROH-60/R
Référence **C03-CPROH-60**
 Dim L x P x H (mm) 640 x 640 x 1965
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,38kW

PRIX HT* **1650€**

Vitrine murale positive sans porte ●

- Capacité 523l

Modèle CPROH-90/R
Référence **C03-CPROH-90**
 Dim L x P x H (mm) 915 x 640 x 1965
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,63kW

PRIX HT* **1930€**



- Vitrine pâtisseries et sandwiches • Température +2+4°C • Groupe logé • Froid ventilé • Glace droite rabattable • 3 niveaux d'étagères vitrées éclairées • Portes arrière coulissantes • Plan d'exposition laqué gris • Profils gris et noir • Décor façade couleur



Vitrine service arrière 1 portillon ●

Modèle EVOK13/R
Référence **S38-EVOK13**
 Dim L x P x H (mm) 1200 x 785 x 1400
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,69kW

PRIX HT* **2700€**

Vitrine service arrière 1 portillon ●

Modèle EVOK12/R
Référence **S38-EVOK12**
 Dim L x P x H (mm) 900 x 785 x 1400
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,40kW

PRIX HT* **2220€**



Armoire à Boissons ●

- Portes coulissantes vitrées avec système de rappel automatique
- Fronton lumineux permettant de personnaliser son meuble
- Livré avec 10 clayettes indépendantes facilitant l'organisation intérieure du meuble
- Roulettes de manutention pour un entretien du local facilité
- R290a

Modèle	CRS/R
Référence	S38-CRS930
Dim L x P x H (mm)	1100 x 720 x 2060
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3 kW

PRIX HT* **1520€**



Vitrine murale Snacking ●

- Intérieur extérieur noir en phase avec les tendances actuelles
- Rideau de nuit à lattes avec fermeture à clef
- Eclairage LED sous fronton et étagères pour impact lumineux maximal
- Roulettes pour un entretien du local facilité

Modèle	ALASKASLIM/A
Référence	S38-SP00500112
Dim L x P x H (mm)	1250 x 635 x 1950
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,37kW

PRIX HT* **5990€**



- Armoire mini-market • Carrosserie extérieur et intérieur en acier galva blanc • Portes vitrées (double vitrage) avec éclairage LED • Isolation polyuréthane - 4 + 4 étagères en acier laqué blanc réglables en hauteur livrées avec porte-étiquette • Froid ventilé • Rideau d'air sur toute la hauteur à l'intérieur de l'armoire en partie arrière • Evaporateur ventilé traité anti-corrosion • Dégivrage automatique avec évaporation automatique • Thermostat • Classe 3 (25°C-60% hr) • R290a



Armoire D'exposition Positive 3 Portes ●

- Température : -2° / + 8°C

Modèle	RVC-2003/R
Référence	C03-RVC-2003
Dim L x P x H (mm)	2115 x 1845 x 1960
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,174 kW

PRIX HT* **3495€**

Armoire D'exposition Négative 3 Portes ●

- Température : -18° / - 25°C

Modèle	CVC-2003/R
Référence	C03-CVC-2003
Dim L x P x H (mm)	2115 x 1845 x 1960
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,235 kW

PRIX HT* **6015€**

- Froid ventilé • Température -1+5°C • Groupe logé • Régulation électronique • Dégivrage naturel • Vidange manuelle des eaux de dégivrage • 5 choix de couleurs rouge, beige, blanc, vert, gris alu • Intérieur de cuve acier laqué gris • Plan d'exposition inox 862 mm • Tablette de travail postformé gris 250 mm • Glaces bombées relevables • Vitre de façade anti-buée • Tablette de service vitrée éclairée • Réserve réfrigérée à 1 portillons • R134a



Vitrine service arrière ●

- 2 portillons

Modèle KAI200/R

Référence **S38-KAI002**

Dim L x P x H (mm) 1955 x 1069 x 1248

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,911 kW

PRIX HT* **4590€**

Vitrine service arrière ●

- 3 Portillons

Modèle KAI260/R

Référence **S38-KAI003**

Dim L x P x H (mm) 2580 x 1069 x 1248

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,089 kW

PRIX HT* **5200€**

Vitrine service arrière ●

- 4 Portillons

Modèle KAI320/R

Référence **S38-KAI006**

Dim L x P x H (mm) 3205 x 1069 x 1248

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,3 kW

PRIX HT* **6110€**

- Bacs surgelés et produits frais • Température +2+5° c ou -18-22°C • Classe 4L1 (+32°C) • Groupe logé Fluide R290a • Coulisants vitrés « push » d'avant en arrière • Eclairage LED – porte-étiquettes • Intérieur aluminium embouti laqué - Faux fond • Dégivrage automatique gaz chauds • Vidange manuelle • Régulation électronique Carel • Pieds de réglage



Bacs surgelés 850 L ●

Modèle TIANE/R

Référence **S38-TIANE2100BT/TN**

Dim L x P x H (mm) 2100 x 850 x 870

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,53 kW

PRIX HT* **1566€**

Bacs surgelés 1040 L ●

Modèle TIANE/R

Référence **S38-TIANE2500BT/TN**

Dim L x P x H (mm) 2500 x 850 x 870

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,56 kW

PRIX HT* **1760€**

REFROIDISSEUR FONTAINE

FROID



Kit première installation PURITY C1000 AC.

- Retient les substances alternant les goûts et les odeurs
- Réduction du chlore et de certains métaux

Modèle 1019211/T
Référence B66-1019211
 Dim L x P x H (mm) 250 x x 238

PRIX HT* **72€**



Fontaine gobelets

- Capacité 45L/H
- 2 sorties : Eau réfrigérée ou tempérée
- Carrosserie acier prélaqué gris métallisé
- Filtration en ligne

Modèle LUMIO/K
Référence E39-81GE330000
 Dim L x P x H (mm) 332 x 280 x 1132
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,17kW

PRIX HT* **569€**



Fontaine à eau

- Capacité 45L/H
- Carrosserie acier prélaqué plastifié
- 2 sorties : Robinet rince-bouche et Col de cygne pour remplissage bouteilles eau réfrigérée

Modèle EDA45/K
Référence E39-83AE011G00
 Dim L x P x H (mm) 333 x 333 x 1015
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,17kW

PRIX HT* **685€**



Refroidisseur de comptoir

- Modèle sur comptoir 80L/H Eau réfrigérée

Modèle RC/R
Référence FR1-FED89PJ12P000
 Dim L x P x H (mm) 495 x 505 x 730
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,29kW

PRIX HT* **1160€**



Refroidisseur sur sol

- Modèle sur sol 80L/H Eau réfrigérée

Modèle RS/K
Référence FR1-FED89OJ12P000
 Dim L x P x H (mm) 412 x 342 x 1412
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,29kW

PRIX HT* **1249€**



Refroidisseur eau plate et gazeuse

- Modèle sur sol 80L/H
- Fluide R134a
- Echangeur Inox et condenseur dynamique
- Une sortie eau gazeuse et une sortie eau réfrigérée

Modèle RS80CO2/K
Référence FR1-FED89QK02P000
 Dim L x P x H (mm) 540 x 488 x 1483
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,35kW

PRIX HT* **1985€**

SIMAG
ICE MACHINES

• Carrosserie en acier inoxydable AISI 334 • Refroidissement à air • Pompe verticale • Interrupteur général ON/OFF • Système de nettoyage intégré • Composants facilement accessibles • Consommation d'électricité et d'eau réduite • Rapport idéal entre production et capacité de stockage de la cabine • Dimensions réduites • Double système de dégivrage • Réfrigérant R 134a



Machine à glaçons creux 21 Kg ●

- Production : 21 Kg / 24 h. (1050 glaçons)
- Stockage : 6,5 Kg. (325 glaçons)
- Glaçon creux type sucette de 20 g

Modèle SD18A/M
Référence S25-SD18A
Dim L x P x H (mm) 333 x 455 x 597
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,34kW

PRIX HT* **885€**



Machine à glaçons creux 27 Kg ●

- Production : 27 Kg / 24 h. (1350 glaçons)
- Stockage : 12 Kg. (600 glaçons)
- Glaçon creux type sucette de 20 g

Modèle SD23A/A
Référence S25-SD23A
Dim L x P x H (mm) 376 x 550 x 637
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,34kW

PRIX HT* **1190€**



Machine à glaçons creux 43Kg ●

- Production 43 kg /24h (2150 glaçons)
- Stockage 17 kg (750 glaçons)
- Glaçons creux de 20 g

Modèle SD40A/R
Référence S25-SD40A
Dim L x P x H (mm) 485 x 570 x 850
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,38kW

PRIX HT* **1680€**



Kit Purity C1100 ●

- Traitement d'eau anticalcaire pour les machines à glaçons

Modèle CSP/K
Référence B66-1017200
Dim L x P x H (mm) 720 x x 557

PRIX HT* **393€**



SIMAG
ICE MACHINES

• Carrosserie en acier inoxydable AISI 334 • Refroidissement à air • Pompe verticale • Interrupteur général ON/OFF • Système de nettoyage intégré • Composants facilement accessibles • Consommation d'électricité et d'eau réduite • Rapport idéal entre production et capacité de stockage de la cabine • Dimensions réduites • Double système de dégivrage • Réfrigérant R 134a



Machine à glaçons pleins 21 Kg ●

- Production : 21 Kg / 24 h. (778 glaçons)
- Stockage : 6,5 Kg. (241 glaçons)
- Glaçon cube plein de 27 g

Modèle SC20A/A
Référence S25-SC20A
Dim L x P x H (mm) 333 x 455 x 597
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,38kW

PRIX HT* **940€**



Machine à glaçons pleins 35 Kg ●

- Production : 35 Kg / 24 h. (1296 glaçons)
- Stockage : 17 Kg. (630 glaçons)
- Glaçon cube plein de 27 g

Modèle SC30A/R
Référence S25-SC30A
Dim L x P x H (mm) 485 x 570 x 850
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,38kW

PRIX HT* **1450€**



Machine à glaçons pleins 45Kg ●

- Production 45 kg/24h (1666 glaçons)
- Stockage 20 kg (740 glaçons)
- Glaçon cube plein de 27 g

Modèle SC40A/R
Référence S25-SC40A
Dim L x P x H (mm) 485 x 570 x 950
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,53kW

PRIX HT* **1720€**



Machine à glaçons Creux 21kg ●

- Production : 21 Kg/24 h. (1235 glaçons)
- Stockage : 7 Kg. (410 glaçons)
- Glaçon creux type sucette de 17 g. (Ø 26 à 30 mm, h. 40 mm)
- Système de fabrication à palettes
- Ventilation Frontale
- Raccordement Électrique / Hydraulique simplifié
- Evacuation d'eau réhaussée à 60 mm
- Carrosserie inox Groupe à air 1/6 ch.

Modèle	FSCGPE21AX/E
Référence	FR1-FSCGPE21
Dim L x P x H (mm)	340 x 545 x 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22kW

PRIX HT* **1175€**

Machine a glaçons Creux 25kg ●

- Production : 25 Kg/24 h. (1470 glaçons)
- Stockage : 10 Kg. (580 glaçons)
- Glaçon creux type sucette de 17 g. (Ø 25 à 30 mm, h. 40 mm)
- Système de fabrication à palettes
- Ventilation Frontale
- Raccordement Électrique / Hydraulique simplifié
- Evacuation d'eau réhaussée à 60 mm
- Carrosserie inox Groupe à air 1/5 ch.

Modèle	FSCGPE25AX/E
Référence	FR1-FSCGPE25
Dim L x P x H (mm)	400 x 545 x 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,265kW

PRIX HT* **1300€**

Machine à glaçons Creux 35kg ●

- Production : 37 Kg/24 h. (2176 glaçons)
- Stockage : 12 Kg. (706 glaçons)
- Glaçon creux type sucette de 17 g. (Ø 26 à 30 mm, h. 40 mm)
- Système de fabrication à palettes
- Ventilation Frontale
- Raccordement Électrique / Hydraulique simplifié
- Evacuation d'eau réhaussée à 60 mm
- Carrosserie inox Groupe à air 1/4 ch.

Modèle	FSCGPE35AX/E
Référence	FR1-FSCGPE35
Dim L x P x H (mm)	450 x 545 x 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

PRIX HT* **1470€**



EcoX



FLUIDE R290

Machine à glaçons pleins 25Kg- EcoX ●

- 25kg production / stockage 9 kg (450 glaçons)
- Fabrication de glaçons gourmets individuels purs et cristallins.
- Carrosserie acier inoxydable.
- Régulation électronique avec fonction autodiagnostic.
- Panneau de façade avec entrée et sortie du flux d'air (condensation par air) pour installation encastrée.
- Filtre à air de condenseur accessible en façade, amovible et lavable (refroidissement par air).
- Accès ergonomique à la cabine de stockage grâce à la porte escamotable. Système d'amortissement de mouvement de fermeture de porte.
- Système anticalcatoire breveté protégeant le circuit d'eau
- PWD - Progressive Water Discharge: vidange par pompe de relevage.

Modèle	ECM47AS/K
Référence	S25-ECM47AS
Dim L x P x H (mm)	386 x 600 x 645
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,61kW

PRIX HT* **1350€**



FINANCEMENT
PRIX HT*
84,57€ PAR MOIS*
 sur 5 ANS



FRANSTAL
Platinum

Machine à glaçons cubelets 85Kg ●

- Production : 85 Kg/24 h.
- Stockage : 25 Kg.
- Production de glace de type Cubelet (16x15x8 mm environ).
- 92% de glace et 8% d'humidité résiduelle
- Finition inox.
- Evaporateur en acier inoxydable, avec vis sans fin.
- Groupe à air 1/4 ch.
- Hauteur sans pieds -90 mm.

Modèle	FSCAFC80AS/K
Référence	FR1-FSCAFC80
Dim L x P x H (mm)	535 x 626 x 899
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,33kW

PRIX HT* **3250€**



Machine à glaçons cubelets 130Kg ●

- Production : 130 Kg/24 h
- Glaçon cubelets plein de 1 g.
- Stockage : 40 Kg.
- A installer sous comptoir. Finition inox.
- Groupe à air 3/8 ch.

Modèle	FSCAFC 134 AS/R
Référence	FR1-FSCAFC134
Dim L x P x H (mm)	950 x 605 x 869
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW

PRIX HT* **4250€**

 ARMOIRE MOBILE

Armoire mobile de maintien en température GN1/1 ●

- Avec porte inox pleine 20 niveaux
- Espace 71 mm
- Construction en inox
- Isolation en laine de roche: porte ouverture 270°
- Joint démontable
- Poignées de manutention
- Chauffage par résistance blindée et ventilateur centrifuge
- 4 roues diam.125 mm chape polyamide

Modèle 507381/R

Référence **T02-507381**

Dim L x P x H (mm) 528 x 821 x 1844

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,215kW

PRIX HT* **2995€**
Armoire mobile de maintien en température GN1/1 + Humidificateur ●

- Avec porte inox pleine 20 niveaux
- Espace 71 mm
- Construction en inox
- Isolation en laine de roche
- Intérieur rayonné avec glissières et fond emboutis
- Régulation électronique
- Contrôle hygrométrie par 5 cycles
- 4 roues diam.125 mm chape polyamide

Modèle 507386/R

Référence **T02-507386**

Dim L x P x H (mm) 528 x 821 x 1844

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,215kW

PRIX HT* **3250€**

- Construction acier inoxydable alimentaire
- Isolation des parois et de la porte en laine de roche
- Panneau de commande intégré à touches sensibles
- Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières emboutis
- Espace entre les glissières : 71 mm
- Porte pleine inox à ouverture 270° avec joint compressible
- 2 poignées latérales de manœuvre et une barre de guidage à l'arrière
- Température pré-réglée à 85°C
- Thermostat électronique de régulation à affichage digital permettant un réglage de 30 à 85°C

Armoire mobile de maintien en température GN2/1 ●

- 20 niveaux GN 2/1

Modèle 507481/A

Référence **T02-507481**

Dim L x P x H (mm) 733 x 941 x 1880

Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,015kW

PRIX HT* **3290€**
Armoire mobile de maintien en température GN2/1 + Humidificateur ●

- 20 niveaux GN 2/1

Modèle 507486/R

Référence **T02-507486**

Dim L x P x H (mm) 733 x 941 x 1880

Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,015kW

PRIX HT* **3590€**

- 15 niveaux espace 71 mm
- Construction en acier inoxydable alimentaire
- Isolation des porte et de la paroi en laine de roche
- Intérieur rayonné avec glissières et fond emboutis
- Porte inox ouverture 270°
- Poignées de manutention
- Touches sensibles
- Réfrigération par évaporateur ventilé groupe disposé en partie inférieure

FINANCEMENT
79,50€ PRIX HT* PAR MOIS*
 15 ANS

Armoire mobile réfrigérée de maintien en température GN1/1 Roll'Fresh ●

- 15 niveaux GN 1/1
- Espace 71 mm
- Roues diam.125 mm chape polyamide dont 2 à frein
- Construction en inox
- Isolation en laine de roche : intérieur rayonné avec glissières et fond emboutis
- Porte inox ouverture 270°
- Poignées de manutention
- Touches sensibles réfrigération par évaporateur ventilé
- Groupe disposé an partie inférieure

Modèle 507286/R

Référence **T02-507286**

Dim L x P x H (mm) 522 x 815 x 1750

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,2kW

PRIX HT* **3995€**
Armoire mobile réfrigérée de maintien en température GN2/1 Roll'Fresh ●

- Liaison réfrigérée
- 15 niveaux GN 2/1
- Roues Ø160 mm chape inox dont 2 à frein

Modèle AF/A

Référence **T02-507296**

Dim L x P x H (mm) 737 x 941 x 1786

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,3kW

PRIX HT* **4310€**

CAISSON DE TRANSPORT CHARIOT - SIPHON

INOX 

BLANCO
PROFESSIONAL

- En polypropylène • Chauffé par air pulsé avec thermostat • Numérique pour la régulation précis (Degré près) • Température à l'intérieur de l'appareil de + 40°C à + 85°C avec porte battante



Caisson de transport ●

- Capacité 3 x GN 1/1-150,
- 12 paires de glissières
- Ecartement de 39mm, 15 kg

Modèle BLT620KUF/R
Référence **B01-564365**
Dim L x P x H (mm) 670 x 445 x 660

PRIX HT* **475€**

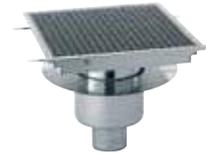


Caisson de transport chauffant ●

- 11 paires de glissières
- Ecartement de 31 mm
- Capacité 2GN 1/1

Modèle BLT420KBRUH/R
Référence **B01-573516**
Dim L x P x H (mm) 690 x 437 x 490
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,2kW

PRIX HT* **844€**



Caniveaux avec cuvette ●

- Cuvette réglable
- Caillebotis inox sol carrelé ou résine
- Caillebotis mailles 19x19 mm
- Panier à déchets indépendant
- Cuvette support caillebotis réglable
- Siphon amovible avec joint torique
- Boîtier avec collerette pour reprise d'étanchéité
- Sortie diamètre 100 mm débit : 4 litres/seconde

Modèle 507003/K
Référence **T02-507003**
Dim L x P x H (mm) 400 x 400 x 305

PRIX HT* **369€**



Chariot à plateaux à niveau constant ●

- Capacité 140 plateaux

Modèle 808105/I
Référence **FR1-ITO808105F**
Dim L x P x H (mm) 817 x 545 x 930

PRIX HT* **695€**



Cuvier à niveau variable ●

- Conception acier inoxydable
- Capacité 1 bac GN 2/1 H 200 inox
- Hauteur du bac au sol : position basse 400 mm et haute 850 mm
- Changement de niveau par treuil manuel non réversible
- Charge maxi 60kg
- Marquage CE

Modèle CV/R
Référence **B08-793606**
Dim L x P x H (mm) 700 x 860 x 1140

PRIX HT* **925€**



Siphon carré ●

- Pour sol carrelé ou résine
- Grille inox épaisseur 2 mm diamètre 175 mm
- Charge maxi 300 kg
- Réceptacle embouti
- Panier à déchet indépendant
- Cloche amovible
- Garde d'eau : 60 mm
- Sortie diamètre 75 mm débit : 2 litres/seconde

Modèle 802422/K
Référence **T02-802422**
Dim L x P x H (mm) 200 x 200 x 85

PRIX HT* **190€**

TOURNUS
EQUIPEMENT

- Plateau épaisseur 12/10 • 4 roues pivotantes diamètre 100 mm à chape électrozingué charge maxi 80 kg



Porte Casier GA ●

- Tout Inox

Modèle PC/G
Référence **T02-800101**
Dim L x P x H (mm) 515 x 515 x 165

PRIX HT* **140€**



Porte Casier GA à dossier ●

- Tout Inox

Modèle PC/R
Référence **T02-800102**
Dim L x P x H (mm) 600 x 515 x 850

PRIX HT* **129€**



• Construction soudée en acier inoxydable • Plateaux emboutis avec bords écrasés, insonorisé • Arceaux : tube Ø 25 mm • 4 roues pivotantes Ø125 mm à chape polyamide dont 2 à frein, avec pare-chocs • Bandage caoutchouc non marquant • Charge maxi : 50kg par niveau • Marque NF- Hygiène Alimentaire



Chariot de service 2 plateaux ●

- 800x530mm
- Distance entre les plateaux 560 mm
Modèle CS/A

Référence **FR1-ITO801542F**
Dim L x P x H (mm) 800 x 530 x 960

PRIX HT* **169€**



Chariot de service 3 plateaux ●

- 800x530mm
- Distance entre les plateaux 260 mm
Modèle CS/R

Référence **FR1-ITO801543F**
Dim L x P x H (mm) 800 x 530 x 960

PRIX HT* **215€**



Chariot porte assiettes ●

- Pour 200 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Modèle 800541/R

Référence **T02-800541**
Dim L x P x H (mm) 1065 x 450 x 810

PRIX HT* **245€**



Chariot porte assiettes ●

- Pour 400 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Modèle 800551/R

Référence **T02-800551**
Dim L x P x H (mm) 1065 x 740 x 810

PRIX HT* **345€**



Porte sac avec couvercle ●

- Couvercle à pédale, pour sacs 100/130 l.
- Structure en tube inox diam. 20 mm
- Fixation du sac par sangle élastique
- Couvercle en polypropylène
- Poignée de transport
- 2 roues lisses Ø 150 mm

Modèle PS/G

Référence **T02-804465**
Dim L x P x H (mm) 450 x 535 x 900

PRIX HT* **170€**



Porte sac à pince ●

- Pour sacs de 100 litres
- 2 roues à chape acier électrozinguée diam. 80 mm
- Structure en tube inoxydable diam. 20 mm
- Pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc
- Ouverture à commande par pédale socle inox pour le support du sac

Modèle PS/A

Référence **T02-804452**
Dim L x P x H (mm) 450 x 535 x 810

PRIX HT* **145€**



Chariot de distribution ●

- Distributeur d'assiettes
- Mode éco et Boost pour niveaux chauffés
- Chauffé statiquement, couvercle cloche inclus
- Capacité 120 assiettes Ø 210/260 mm
- Hauteur d'empilage avec cloche 670 mm, 620 mm sans cloche
- Roulettes en plastique anti-corrosion

Modèle 2SHE21-26/R

Référence **B01-574836**
Dim L x P x H (mm) 898 x 513 x 931
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,8kW

PRIX HT* **935€**



CHARIOT GN CHARIOT BAIN MARIE

INOX 



• Construction tube inox 25 x 25 mm très robuste • 20 niveaux espace 77 mm • Butées d'arrêt en extrémité des glissières • 4 Roues pivotantes à chape polyamide, axes et billes inox, Ø 125 mm dont 2 avec frein



Chariot GN 1/1 20 niveaux ●

- Chariot GN soudé à l'argon

Modèle CG20N/K
Référence FR1-ITO804209F
Dim L x P x H (mm) 656 x 457 x 1785

PRIX HT* 220€



Chariot GN 2/1 20 niveaux ●

- Chariot GN soudé à l'argon

Modèle CG20N/R
Référence FR1-ITO804239F
Dim L x P x H (mm) 773 x 659 x 1785

PRIX HT* 240€

Housse polyéthylène pour chariot GN 1/1 ●

- Carton de 100 housses jetables pour chariot GN 1/1

Modèle HP/K
Référence T02-228170

PRIX HT* 100€

Housse polyéthylène pour chariot GN 2/1 ●

- Carton de 100 housses jetables pour chariot GN 2/1

Modèle HP/R
Référence T02-228171

PRIX HT* 115€



Chariot Bain-Marie 2 bacs ●

- 2 cuves avec étagère pour bacs GN 1/1 H:200 mm,
- Cuves indépendantes réglées par thermostats séparés avec voyants
- Chauffage par résistances blindées
- Soubassement avec étagère basse
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein, butoirs de protection sur l'extérieur de l'étagère

Modèle CB2/A
Référence T02-812321
Dim L x P x H (mm) 900 x 650 x 900
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,1kW

PRIX HT* 1150€



Chariot Bain-Marie 3 Bacs ●

- 3 cuves pour 3 bacs, (avec étagère) pour bacs GN 1/1 200 mm
- Cuves indépendantes réglées par thermostats séparés avec voyants
- Chauffage par résistance blindées
- Soubassement avec étagère basse
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein, butoirs de protection sur l'extérieur de l'étagère

Modèle CB3/A
Référence T02-812322
Dim L x P x H (mm) 1300 x 650 x 900
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,15kW

PRIX HT* 1555€



TOURNUS
EQUIPEMENT

Chariot porte-bacs gastronomique ●

- 38 cases par niveau
- Roues à chape polyamide
- Pour égouttage et stockage des bacs, grilles et couvercles GN
- Construction en inox
- Structure tube inox 25 x 25 mm soudée
- Grilles amovibles en fils inox diam. 6 et 4 mm barres d'arrêt escamotables
- 4 roues pivotantes diam. 125 mm dont 2 à freins bandage non marquant, pare-choc annulaires

Modèle CPS/E
Référence **T02-805602**
 Dim L x P x H (mm) 1270 x 620 x 1705

PRIX HT* **1140€**



Chariot porte-bacs gastronomique ●

- 51 cases par niveau
- Roues à chape polyamide
- Pour égouttage et stockage des bacs, grilles et couvercles GN
- Construction en inox structure tube inox 25 x 25 mm soudée
- Grilles amovibles en fils inox diam. 6 et 4 mm barres d'arrêt escamotables
- 4 roues pivotantes diam. 125 mm dont 2 à freins bandage non marquant, pare-choc annulaires

Modèle CPS/E
Référence **T02-805605**
 Dim L x P x H (mm) 1670 x 620 x 1705

PRIX HT* **1355€**



FRANSTAL
Gold



FRANSTAL
Gold



Lave-mains GA avec dossieret ●

- Avec dossieret cuve diam. 275 mm profondeur 115 mm
- Commande au genou par palette avec temporisation de 6 secondes
- Réglage de température EC-EF à l'aide d'une molette
- Raccordement sur 2 entrées filetées mâles 15x21 fixation avec vis diam. 4,5 mm et chevilles (fournies) livré avec siphon

Modèle LM/K
Référence **FR1-ITO806332F**
 Dim L x P x H (mm) 350 x 330 x 500

PRIX HT* **135€**

Lave-mains GC ●

- Avec dossieret hauteur 540 mm
- Distributeur de savon liquide
- Bac 345 x 245 x 120 mm
- Commande au genou avec temporisation
- Bec col de cygne haut. 150 mm avec aérateur
- Réglage de la température EC-EF à l'aide d'une molette pré-mélangeur, muni de clapets anti-retour accessibles sous la palette de commande

Modèle ITO806383F/A
Référence **FR1-ITO806383F**
 Dim L x P x H (mm) 440 x 335 x 540

PRIX HT* **160€**

Lave-mains MONOBLOC ●

- Inox 304 mélangeur EC/EF
- Commande fémorale

Modèle LVM/E
Référence **FR1-IBRHYGILMC**
 Dim L x P x H (mm) 400 x 355 x 530

PRIX HT* **175€**



Lave-mains TS2000 + Corbeille ●

FRANSTAL
Gold

- Fixation murale avec corbeille à papier en inox
- Crochetable sous la cuve cuve diamètre 400 mm Profondeur 100 mm
- Commande fémorale par poussoir
- Prémélangeur permettant réglage de la température avec clapets anti-retour
- Distributeur de savon intégré, brosse à ongle avec chaînette +support, marque NF - hygiène alimentaire

Modèle ITO806412F/A
Référence **FR1-ITO806412F**
 Dim L x P x H (mm) 440 x 475 x 790

PRIX HT* **355€**



RAYONNAGE ARMOIRE STÉRILISATION - DÉSINSECTISEUR

INOX 



• Solution premium • Rayonnage FERMOSTOCK 6611 & 6811 supporte une charge maximum uniformément répartie de 175 kg par niveau pour le FERMOSTOCK 6611, de 250 kg par niveau pour le FERMOSTOCK 6811 et de 900 kg entre 2 échelles.

Rayonnage fermostock 4 niveaux 6611 ●

- Clayettes Polymère 6611

Modèle GE4P1197A16/E

Référence **F03-4P1197A16**

Dim L x P x H (mm) 1197 x 360 x 1685

PRIX HT* **259€**

Rayonnage fermostock 4 niveaux 6811 ●

- Clayettes Duralinox 6811

Modèle GE4D1197A16/R

Référence **F03-4D1197A16**

Dim L x P x H (mm) 1197 x 360 x 1685

PRIX HT* **325€**



Armoire stérilisation 20 couteaux ●

- Capacité 20 couteaux
- Finition inox 304
- Porte plexifumé transparent
- Toit penté
- Sécurité à l'ouverture de la porte

Modèle ARM50PP.PLEXI/M

Référence **FR1-IBRARM50P**

Dim L x P x H (mm) 496 x 145 x 607

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,015kW

PRIX HT* **179€**



Armoire Automatique Râtelier 20 couteaux ●

- Nouvelle armoire de stérilisation, innovante et brevetée, entièrement automatique permettant de garantir une stérilisation systématique des couteaux.

- 2 lampes UVC 15W économique(8000h)
- Capacité 20 couteaux,
- Support panier.
- Minuterie AUTOMATIQUE 120 minutes.
- Finition inox 304,
- Porte plexifumé transparent,
- Toit penté.
- Fermeture magnétique.
- Sécurité à l'ouverture de la porte.

Modèle

KS20/A

Référence

FR1-IBRKS20P304

Dim L x P x H (mm)

496 x 145 x 607

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,015kW

PRIX HT* **265€**



Désinsectiseur OPUS 200 inox ●

- Equipé ampoule 1x20w
- Economie d'énergie (15000h) surface 60m².
- Finition inox, ABS alimentaire.
- Ouverture et maintenance rapide (sans outil)
- Appareil mural ou à poser

Modèle OPUS200I/R

Référence **FR1-IBROPUS200I**

Dim L x P x H (mm) 270 x 160 x 300

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,02kW

PRIX HT* **110€**



Désinsectiseur OPUS 400 inox ●

- Equipé ampoule 2x20w
- Economie d'énergie (15000h).
- Surface 120m².
- Finition inox
- ABS alimentaire
- Ouverture et maintenance rapide (sans outil).
- Appareil à suspendre ou à poser.

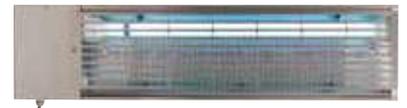
Modèle OPUS400I/R

Référence **FR1-IBROPUS400I**

Dim L x P x H (mm) 270 x 160 x 300

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,04kW

PRIX HT* **135€**



Désinsectiseur mural ●

- Désinsectiseur à glu 1x36W
- Equipé tube anti-éclats
- Protection 120m²
- Carrosserie entièrement inox 304.
- Installation murale ou à poser.

Modèle AGR40GMIAE/R

Référence **FR1-IBRAGR36MIAE**

Dim L x P x H (mm) 760 x 100 x 190

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,05kW

PRIX HT* **175€**

Madial

• Plateau inox 18/10 AISI 304, épaisseur 12/10 • Piètement en inox alimentaire • Dessus doublé mélaminé en 19 mm • Dossieret arrière plein de 100 x 20 mm (meuble adossé) • Étagère réglable renforcée • Piètement rond inox Ø 50 mm • Portes coulissantes



MEUBLE INOX ●				MEUBLE INOX ●			
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
CENTRAL				ADOSSÉ			
1200 x 700 x 900	MI/R	M70-S82019	620€	1600 x 700 x 900	MI/R	M70-S82071	725€
1600 x 700 x 900	MI/R	M70-S82023	715€	1200 x 700 x 900	MI/R	M70-S82067	630€

FRANSTAL Gold

• Meuble bas RAYONNE tout inox AISI 304L • Avec dessus épaisseur 15/10ième à bords RAYONNE tombé de 60mm • Renforcé panneau mél hydro Coins soudés • 2 Portes coulissantes suspendues sans rail inférieur • avec poignées intégrées et serrure • 1 étagère intérieure réglable • Pans coupés de renfort et plis écrasés généralisés • Sur pieds Ø40 en inox.



Meuble Bas avec Dessus Rayonne ●				Meuble Bas avec Dessus Rayonne ●			
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
CENTRAL				ADOSSÉ			
1000 x 700 x 900	MC/K	FR1-ISOMC210X	960€	1000 x 700 x 900	MD/K	FR1-ISOMD210X	1048€
1200 x 700 x 900	MC/K	FR1-ISOMC212X	1065€	1200 x 700 x 900	MD/K	FR1-ISOMD212X	1130€
1400 x 700 x 900	MC/K	FR1-ISOMC214X	1153€	1400 x 700 x 900	MD/K	FR1-ISOMD214X	1251€
1800 x 700 x 900	MC/K	FR1-ISOMC218X	1364€	1600 x 700 x 900	MD/K	FR1-ISOMD216X	1334€
				1800 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISOMD218X	1463€

FRANSTAL Silver

• Meuble bas neutre avec portes • Réalisation tôle inox AISI 441 (TNB) sur structure 15/10 • Bords avant 50 mm et arrière rayonnés • Intérieur rayonné. 2 portes coulissantes • Parois latérales et portes doublées et isolées • Étagère intermédiaire réglable • 4 pieds inox diam. 60 mm.



Meuble Bas Neutre Avec Portes ●				Meuble Bas Neutre Avec Portes ●			
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
CENTRAL				ADOSSÉ			
1000 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT329606	1007€	1000 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT329706	1007€
1200 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT329607	1085€	1200 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT329707	1116€
1400 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT329609	1159€	1400 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT329709	1191€
1600 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT329611	1229€	1600 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT329711	1262€
1800 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT329612	1330€	1800 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT329712	1365€

FRANSTAL Gold

• Tout inox AISI 304L • Dessus incliné à 15° • 2 portes coulissantes suspendues avec poignées intégrées et serrure • 1 étagère réglable en hauteur • Livré avec 2 crochets de suspension • Pans coupés de renfort des parois latérales • Plis écrasés.



Meuble Mural avec Serrure ●			
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 407 x 710	MM/K	FR1-ISOMM210	548€
1200 x 407 x 710	MM/K	FR1-ISOMM212	593€
1400 x 407 x 710	MM/K	FR1-ISOMM214	659€
1500 x 407 x 710	MM/K	FR1-ISOMM215	681€
1600 x 407 x 710	MM/K	FR1-ISOMM216	710€

ARMOIRE MURALE MEUBLE CHAUFFANT

INOX 

 **FRANSTAL**
Silver

• Armoire suspendue fermée toit plat • Réalisation tôle inox AISI 441 sur structure 15/10 • Intérieur rayonné • 2 portes coulissantes • Parois latérales et portes doublées et isolées • 1 Etagère intermédiaire réglable • Kit de fixation murale.



Armoire Suspendue Fermée Toit Plat ●

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 400 x 600	AS/K	FR1-ISUT340204	534€
1200 x 400 x 600	AS/K	FR1-ISUT340205	569€
1400 x 400 x 600	AS/K	FR1-ISUT340206	624€
1600 x 400 x 600	AS/K	FR1-ISUT340208	693€
1800 x 400 x 600	AS/K	FR1-ISUT340209	749€

 **FRANSTAL**
Silver

• Réalisation tôle inox AISI 441 (TNB) sur structure 15/10 • 2 portes battantes • Bords avant 50 mm et arrière rayonnés • Intérieur rayonné • Parois latérales et portes doublées et isolées • Etagère intermédiaire réglable • 4 pieds inox diam. 60 mm.



Meuble Chauffant dessus standard ●

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
CENTRAL			
1000 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT331200	1394€
1200 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT331201	1476€
1400 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT331202	1581€
1600 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT331203	1692€
1800 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT331204	1794€
2000 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT331205	1904€

Meuble Chauffant dessus standard ●

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
ADOSSÉ			
1000 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT331300	1429€
1200 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT331301	1511€
1400 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT331302	1616€
1600 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT331303	1730€
1800 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT331304	1830€
2000 x 700 x 900	MB/K	FR1-ISUT331305	1940€

 **FRANSTAL**
Silver

• Réalisation tôle inox AISI 441 (TNB) sur structure 15/10 • 4 portes coulissantes • Bords avant 50 mm et arrière rayonnés • Intérieur rayonné • Parois latérales et portes doublées et isolées • Etagère intermédiaire réglable • 4 pieds inox diam. 60 mm.



Meuble Bas Étuve Traversant ●

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
CENTRAL			
1200 x 700 x 900	MBT/K	FR1-ISUT331501	1590€
1400 x 700 x 900	MBT/K	FR1-ISUT331502	1715€
1600 x 700 x 900	MBT/K	FR1-ISUT331503	1811€
1800 x 700 x 900	MBT/K	FR1-ISUT331504	1880€
2000 x 700 x 900	MBT/K	FR1-ISUT331505	2039€





- Armoire haute toit plat • Réalisation tôle inox AISI 441 (TNB) sur structure 15/10
- Intérieur rayonné. 2 portes coulissantes • Parois latérales et portes doublées et isolées • 3 Étagères intermédiaires réglables • 4 pieds inox diam. 60 mm.



Armoire Haute Toit Plat ●

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 600 x 1800	AH/K	FR1-ISUT338103	1597€
1200 x 600 x 1800	AH/K	FR1-ISUT338104	1772€



- Tout inox AISI304L. • 2 portes coulissantes doublées • 3 étagères dont 2 réglables en hauteur - 1 Serrure + 1 poignée par porte. • Dessus incliné à 15° pour le respect des normes d'hygiène • Piètement en inox.

Armoire Haute Portes Coulissantes ●

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 600 x 1935	AH/K	FR1-ISOMAG10X	1634€
1200 x 600 x 1935	AH/K	FR1-ISOMAG12X	1761€
1400 x 600 x 1935	AH/K	FR1-ISOMAG14X	2148€
1600 x 600 x 1935	AH/K	FR1-ISOMAG16X	2349€
1800 x 600 x 1935	AH/K	FR1-ISOMAG18X	2429€



Armoire Linge/Balais 1 Porte Dessus Plat ●

- Armoire linge/balais 1 porte dessus plat.
- Réalisation tout inox AISI 441 (TNB)

Modèle AL/K
Référence **FR1-ISUT339603**
Dim L x P x H (mm) 600 x 500 x 1800

PRIX HT* 914€



Armoire 600x475 1 Porte Battante 3 Étagères ●

- 1 porte battante doublée
- 1 cloison verticale s'arrêtant à 300mm du bas et 3 petites étagères, avec plis écrasés
- 1 Serrure + 1 poignée
- Dessus incliné à 15° pour le respect des normes d'hygiène
- Piètement en inox.

Modèle MAT1PVX/K
Référence **FR1-ISOMAT1PVX**
Dim L x P x H (mm) 600 x 475 x 1935

PRIX HT* 961€



Armoire 1000x475 2 Portes Battantes - 3 Étagères - ●

- Tout inox AISI304L.
- 2 portes battantes doublées. 1 cloison verticale s'arrêtant à 300mm du bas et, à droite, 3 petites étagères, avec plis écrasés - 1 Serrure + 1 poignée par porte.
- Dessus incliné à 15° pour le respect des normes d'hygiène. Sur Vérins inox.

Modèle MAT2PVX/K
Référence **FR1-ISOMAT2PVX**
Dim L x P x H (mm) 1000 x 475 x 1935

PRIX HT* 1288€

- Fixation sur consoles inox • Construction soudée inox • Tubes 25 x 25 mm • Marque NF (Hygiène alimentaire)



- Dossieret en retrait de 40 mm • Fixation murale sur console • Charge répartie : 100 kg



Étagère murale 4 barres ●

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
800 x 400 x 150	EM/R	T02-805715	116€
1000 x 400 x 150	EM/R	T02-805720	120€
1200 x 400 x 150	EM/R	T02-805721	125€
1400 x 400 x 150	EM/R	T02-805722	130€
1600 x 400 x 150	EM/R	T02-805723	140€
1800 x 400 x 150	EM/R	T02-805724	150€
2000 x 400 x 150	EM/R	T02-805725	160€



Étagère murale à plateaux pleins ●

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
600 x 300 x 191	EMS/R	T02-503429	65€
800 x 300 x 191	EMS/R	T02-503430	70€
1000 x 400 x 191	EMS/R	T02-503441	80€
1200 x 400 x 191	EMS/R	T02-503442	85€
1400 x 400 x 191	EMS/K	T02-503443	95€
1600 x 400 x 191	EMS/R	T02-503444	110€



• Epaisseur 10/10 • Réalisation tout inox AISI 441 (TNB) doublé mélaminé blanc • Bord avant 50 mm et arrière 50 mm rayonnés • Ceinture inox sous plateau hauteur 120 mm • Piètement inox tube diam. 38 mm démonté.



Table Standard sans Étagère ●

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
CENTRALE			
1000 x 700 x 900	TT/K	FR1-ISUT270407	286€
1200 x 700 x 900	TT/K	FR1-ISUT270409	310€
1400 x 700 x 900	TT/K	FR1-ISUT270411	332€
1600 x 700 x 900	TT/K	FR1-ISUT270413	356€
1800 x 700 x 900	TT/K	FR1-ISUT270415	379€

Table Standard sans Étagère ●

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
ADOSSÉ			
1000 x 700 x 900	TT/K	FR1-ISUT270207	328€
1200 x 700 x 900	TT/K	FR1-ISUT270209	352€
1400 x 700 x 900	TT/K	FR1-ISUT270211	374€
1600 x 700 x 900	TT/K	FR1-ISUT270213	398€
1800 x 700 x 900	TT/K	FR1-ISUT270215	421€



• Epaisseur 10/10 • Réalisation tout inox AISI 441 (TNB) doublé mélaminé blanc • Bord avant 50 mm et arrière 50 mm rayonnés • Ceinture inox sous plateau hauteur 120 mm • Piètement inox tube diam. 38 mm démonté.



Table Standard avec Étagère ●

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
CENTRALE			
1000 x 700 x 900	TTE/K	FR1-ISUT270407E	356€
1200 x 700 x 900	TTE/K	FR1-ISUT270409E	384€
1400 x 700 x 900	TTE/K	FR1-ISUT270411E	416€
1600 x 700 x 900	TTE/K	FR1-ISUT270413E	447€
1800 x 700 x 900	TTE/K	FR1-ISUT270415E	484€

Table Standard avec Étagère ●

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
ADOSSÉ			
1000 x 700 x 900	TTE/K	FR1-ISUT270207E	399€
1200 x 700 x 900	TTE/K	FR1-ISUT270209E	427€
1400 x 700 x 900	TTE/K	FR1-ISUT270211E	458€
1600 x 700 x 900	TTE/K	FR1-ISUT270213E	489€
1800 x 700 x 900	TTE/K	FR1-ISUT270215E	527€



• Table démontable rayonnée • Dessus inox AISI 304L, épaisseur 15/10 renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge de 19mm • Rayon de 20mm, Bord tombé de 60mm, coins soudés • Pieds en tube inox AISI 304LØ38 sur vérins réglables en inox • Pieds fixés dans les 4 bandeaux inox par système Turn'fix.



Table Démontable Rayonnée tout Inox Aisi 304l ●

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
CENTRALE SANS ÉTAGÈRE			
1000 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAC710X	399€
1200 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAC712X	426€
1400 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAC714X	454€
1500 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAC715X	494€
1600 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAC716X	497€
1800 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAC718X	549€

Table Démontable Rayonnée tout Inox Aisi 304l ●

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
ADOSSÉ SANS ÉTAGÈRE			
1000 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAD710X	447€
1200 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAD712X	474€
1400 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAD714X	514€
1500 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAD715X	542€
1600 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAD716X	544€
1800 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAD718X	597€



• Table démontable rayonnée • Dessus inox AISI 304L, épaisseur 15/10 renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge de 19mm • Rayon de 20mm, Bord tombé de 60mm, coins soudés • Pieds en tube inox AISI 304LØ38 sur vérins réglables en inox • Pieds fixés dans les 4 bandeaux inox par système Turn'fix.



Table Démontable Rayonnée tout Inox Aisi 304l ●

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
CENTRALE AVEC ÉTAGÈRE BASSE			
1000 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTACEG710X	483€
1200 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTACEG712X	521€
1400 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTACEG714X	561€
1500 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTACEG715X	609€
1600 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTACEG716X	618€
1800 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTACEG718X	680€

Table Démontable Rayonnée tout Inox Aisi 304l ●

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
ADOSSÉ AVEC ÉTAGÈRE BASSE			
1000 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTADEG710X	532€
1200 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTADEG712X	569€
1400 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTADEG714X	623€
1500 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTADEG715X	657€
1600 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTADEG716X	664€
1800 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTADEG718X	727€



• 1 cuve inox soudée • Dessus adossé en tôle inox AISI 304L, épaisseur 15/10, rayon avant de 20mm, bords tombés de 60mm, renforcé par un panneau mélaminé hydrofuge de 19 mm • Dossieret AR 100x20 incliné à 30° • Pieds en tubes inox Ø38 sur vérins réglables en inox • Pieds fixés dans les 4 bandeaux inox par système Turn'fix • Livrée avec bonde et tube surverse.



Table Du Chef Rayonnée 1 Cuve 400x400x250

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
CUVE À DROITE			
1200 x 700 x 900	TC/K	FR1-ISOTAH12CDX	721€
1400 x 700 x 900	TC/K	FR1-ISOTAH14CDX	772€
1600 x 700 x 900	TC/K	FR1-ISOTAH16CDX	800€

Table Du Chef Rayonnée 1 Cuve 400x400x250

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
CUVE À GAUCHE			
1200 x 700 x 900	TC/K	FR1-ISOTAH12CGX	721€
1400 x 700 x 900	TC/K	FR1-ISOTAH14CGX	772€
1600 x 700 x 900	TC/K	FR1-ISOTAH16CGX	800€



• Table du chef centrale standard avec 1 bac • Réalisation tout inox AISI 304 doublé mélaminé blanc • Bord avant 50 mm et arrière 50 mm rayonnés • Ceinture inox sous plateau hauteur 120 mm • Bac 400 x 400 x 300 embouti • Bonde - tube surverse - siphon • Piètement inox tube diam. 38 mm démonté.



Table Du Chef Standard Central avec 1 Bac

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
CUVE À DROITE			
1200 x 700 x 900	TC/K	FR1-ISU285409	696€
1400 x 700 x 900	TC/K	FR1-ISU285411	718€
1600 x 700 x 900	TC/K	FR1-ISU285413	740€
1800 x 700 x 900	TC/K	FR1-ISU285415	785€

Table Du Chef Standard Central avec 1 Bac

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
CUVE À GAUCHE			
1200 x 700 x 900	TC/K	FR1-ISU285459	696€
1400 x 700 x 900	TC/K	FR1-ISU285461	718€
1600 x 700 x 900	TC/K	FR1-ISU285463	740€



• Plonge standard • Bac 600x500x300mm • Réalisation tout inox AISI 441 • Bord avant 50 mm rayonné • Dossieret rayonné 100x20 • Bac inox embouti et égouttoir nervuré • Cache bacs inox 3 faces montés • Piètement inox tube rond diamètre 38 démonté • Bonde • Tube surverse • Siphon.



Plonge Standard

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1 BAC			
800 x 700 x 900	PL/K	FR1-ISUT106103	503€
1400 x 700 x 900	PL/K	FR1-ISUT106106	807€

Plonge Standard

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
BAC À GAUCHE			
1400 x 700 x 900	PL/K	FR1-ISUT106117	710€
1600 x 700 x 900	PL/K	FR1-ISUT106118	744€
1900 x 700 x 900	PL/K	FR1-ISUT106120	825€



• Réalisation tout inox AISI 441 • Ceinture inox sous plateau hauteur 120 mm • Bac inox embouti • Piètement inox tube rond 38 mm • Chemin de glissement largeur 510 mm.



Table de d'entrée standard sans TVO

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
BAC À DROITE			
600 x 760 x 900	TLSTVO/K	FR1-ISUT110823	675€
1100 x 760 x 900	TLSTVO/K	FR1-ISUT110826	725€
1600 x 760 x 900	TLSTVO/K	FR1-ISUT110831	815€
2100 x 760 x 900	TLSTVO/K	FR1-ISUT110833	1060€

Table de d'entrée standard sans TVO

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
BAC À GAUCHE			
600 x 760 x 900	TLSTVO/K	FR1-ISUT110843	675€
1100 x 760 x 900	TLSTVO/K	FR1-ISUT110846	725€
1600 x 760 x 900	TLSTVO/K	FR1-ISUT110851	815€
2100 x 760 x 900	TLSTVO/K	FR1-ISUT110853	1060€

Table d'entrée standard avec TVO

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
BAC À DROITE			
1100 x 760 x 900	TLTVO/K	FR1-ISUT110866	805€
1600 x 760 x 900	TLTVO/K	FR1-ISUT110871	890€
2100 x 760 x 900	TLTVO/K	FR1-ISUT110873	1135€

Table d'entrée standard avec TVO

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
BAC À GAUCHE			
1100 x 760 x 900	TLTVO/K	FR1-ISUT110886	805€
1600 x 760 x 900	TLTVO/K	FR1-ISUT110891	890€
2100 x 760 x 900	TLTVO/K	FR1-ISUT110893	1135€

SPÉCIAL MACHINE À LAVER TABLE DE SORTIE

INOX 



• Plonge standard réserve lave-vaisselle • Réalisation tout inox AISI 441. • Bord avant 50 mm rayonné • Dossieret rayonné 100x20 • Bacs inox emboutis et égouttoir nervuré • Cache bacs inox 3 faces montés • Piètement inox tube rond diamètre 38 démonté • Bonde • Tube surverse • Siphon.



Plonge Standard Réserve Lave-vaisselle 2 Bacs 400x500x300 ●

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
- BAC À DROITE 400X500X300			
1600 x 700 x 900	PL/K	FR1-ISUT106424	740€
1200 x 700 x 900	PL/K	FR1-ISUT106408	565€



• Plonge avec dessus rayonné (20mm) • Bord tombé de 60mm • Tout inox AISI 304L épaisseur 15/10ième • Bac de 500X500Xht300 et égouttoir cannelé • Bords anti-ruisellement et dossieret arrière 100X20mm incliné à 30° • Pieds en tube inoxø38 sur vérins réglables en inox • Pieds fixés dans les bandeaux tout inox • Livrée avec bonde et tube surverse.



Plonge Rayonnée Cuve 500x500x300 ●

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE		PRIX HT*
1200 x 700 x 900	PL/K	FR1-ISOPA112DX	1 bac et 1 égouttoir à droite	645€
1200 x 700 x 900	PL/K	FR1-ISOPA112GX	1 bac et 1 égouttoir à gauche	645€
1600 x 700 x 900	PL/K	FR1-ISOPA216DX	2 bacs et 1 égouttoir à droite	845€
1600 x 700 x 900	PL/K	FR1-ISOPA216GX	2 bacs et 1 égouttoir à gauche	845€
1800 x 700 x 900	PL/K	FR1-ISOPA218DX	2 bacs et 1 égouttoir à droite	894€
1800 x 700 x 900	PL/K	FR1-ISOPA218GX	2 bacs et 1 égouttoir à gauche	894€



• Plonge avec dessus rayonné (20mm) • Bord tombé de 60mm • Tout inox AISI 304L épaisseur 15/10ième • Bac de 500X500Xht300 et égouttoir cannelé • Bords anti-ruisellement et dossieret arrière 100X20mm incliné à 30° • Pieds en tube inoxø38 sur vérins réglables en inox • Pieds fixés dans les bandeaux tout inox • Livrée avec bonde et tube surverse.



Plonge Rayonnée Spéciale Machine à laver ●

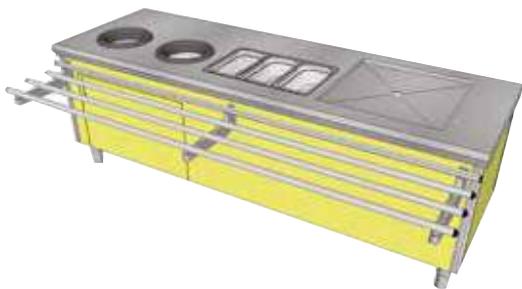
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE		PRIX HT*
1200 x 700 x 900	PL/K	FR1-ISOPA1MLDX	1 bac et 1 égouttoir à droite	684€
1200 x 700 x 900	PL/K	FR1-ISOPA1MLGX	1 bac et 1 égouttoir à gauche	684€
1800 x 700 x 900	PL/K	FR1-ISOPA2MLDX	2 bacs et 1 égouttoir à droite	910€
1800 x 700 x 900	PL/K	FR1-ISOPA2MLGX	2 bacs et 1 égouttoir à gauche	910€



• Réalisation tout inox AISI 441 • Ceinture inox sous plateau hauteur 120 mm • Piètement inox tube rond 38 mm • Chemin de glissement largeur 510 mm.

Table de sortie ●

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
600 x 600 x 900	TLS/K	FR1-ISUT110223	320€
1100 x 600 x 900	TLS/K	FR1-ISUT110226	370€
1600 x 600 x 900	TLS/K	FR1-ISUT110231	435€
2100 x 600 x 900	TLS/K	FR1-ISUT110233	650€



**TOURNUS
EQUIPEMENT**



Meuble de tri enfant ●

- 2 trous vide déchets + collerette
- Porte battante sous la rampe permettant l'accès aux sacs
- 1 découpe avec 3 bacs poly GN1/3
- Décaissé pour casier
- Fond pointe de diamant + évacuation
- Livré avec rampe à plateaux
- Habillage mélaminé sur 3 faces
- Destiné à être disposé contre un mur
- Dessus inox ép. 15/10

Modèle

MT/R

Référence

T02-507540

Dim L x P x H (mm)

2100 x 700 x 720

PRIX HT*

2555€

Meuble de tri adultes ●

- 2 trous vide déchets + collerette
- Porte battante sous la rampe permettant l'accès aux sacs
- 1 découpe avec 3 bacs poly GN1/3
- 1 décaissé pour casier fond pointe de diamant + évacuation
- Livré avec rampe à plateaux et habillage mélaminé sur 3 faces
- Destiné à être disposé contre un mur
- Dessus inox ép.15/10
- (Habillage côtés et avant)

Modèle

MTA/K

Référence

T02-507541

Dim L x P x H (mm)

2100 x 700 x 900

PRIX HT*

2875€



Madial

**Douchette automatique monotrou
1/4 de tour sans col de cygne ●**

- Flexible renforcée
- Hauteur 1150mm
- Poignée montée
- Débit 17L/min
- Ø de perçage 32mm
- Clapets anti-retour

Modèle

DMT/I

Référence

M70-5551MA

PRIX HT*

440€



Madial

**Douchette automatique monotrou
1/4 de tour avec col de cygne ●**

- Flexible renforcée
- Hauteur 1150mm
- Poignée montée
- Débit 17L/min
- Ø de perçage 32mm
- Clapets anti-retour

Modèle

DMT/I

Référence

M70-5553MA

PRIX HT*

520€



DOUCHETTE MITIGEUR - MÉLANGEUR MONOTROU

INOX 



Mélangeur monotrou 1/4 de tour ●

- Manettes en BayBlend® chromé
- Construction légère
- Têtes céramiques 1/2"
- Orientable 360°, Ø 18 L
- Flexibles raccordement L:35 cm F3/8"
- Débit d'eau : 18 L/Min.
- Fixation Ø 30 mm

Modèle	MN/T
Référence	K02-1C.2455.56.KC9
Dim L x P x H (mm)	250 x x 120
PRIX HT*	51€

Mélangeur monotrou 1/4 de tour ●

- Construction massive

Modèle	MN/E
Référence	K02-1S.2960.45.92
Dim L x P x H (mm)	180 x x 110
PRIX HT*	67€



Mélangeur monotrou 1/4 de tour ●

- Manettes en laiton chromé
- Construction massive
- Têtes céramiques 3/4"
- Orientable 360°, Ø 25L, épaisseur 1,5 mm
- Tubes raccordement L:35 cm., nipples M1/2"
- Tige de fixation Ø 3/4" L. 80 mm
- Débit d'eau: 40 L/Min.
- Fixation Ø min. 27 à 35 mm max.

Modèle	MN/I
Référence	K02-1E.2100.14.59
Dim L x P x H (mm)	250 x x 150
PRIX HT*	119€

Mitigeur avec levier de commande court ●



- Levier de commande en laiton chromé
- Cartouche céramique Ø 47 mm avec filtre
- Construction massive
- Orientable Ø 25, épaisseur 1,5 mm
- Tubes de raccordement L:35 cm nipples M1/2
- Tige de fixation Ø 3/4" L:50 mm
- Débit d'eau : 20 L/Min - Fixation : 27 mm - max. 35 mm

Modèle	M/I/K
Référence	K02-1E.2901.82.72
Dim L x H (mm)	225 125
PRIX HT*	127€



- Monotrou 1/4 de tour à tête céramique • Flexible double tresse inox protégée • Ressort acier harmonique inoxydable et revêtement anti-griffure • Tête de douchette avec dosage précis du débitant goutte et anti-coup de bélier • Bloque levier pour débit continu



Douchette avec mélangeur monotrou ●

Modèle	DO/E
Référence	K02-2M.2456.BP.KC9
Longueur (mm)	1000
PRIX HT*	149€

Douchette avec mélangeur monotrou + robinet de puisage ●

- Robinet prémonté, bec L 220 mm

Modèle	DOC/E
Référence	K02-3M.2456.BP.KC9
Longueur (mm)	1000
PRIX HT*	170€



- Douchette dosage précis, anti-goutte, anti-coup bélier • Flexible inox spirale résistant à la tension • Ressort en acier Support de mur pour douchette (L 115 mm) réglable • Pression à 3 bar • 16L /min
- Mélangeur 1/4 tour • Ø 3/4 perçage (27 à 35 mm) • Robinet col de cygne Ø 25 x L 250 mm Clapet anti-retour



Douchette avec mélangeur monotrou + robinet de puisage ●

- Robinet bec L 250 mm + col de cygne
- Robinet de puisage en construction massive

Modèle	DOC/I
Référence	K02-3S.2403.S1.49
Dim L x P x H (mm)	1000 x x
PRIX HT*	217€

Douchette avec mélangeur monotrou ●

- En construction massive

Modèle	DO/T
Référence	K02-2E.2100.00.59
Dim L x P x H (mm)	1000 x x
PRIX HT*	285€

STOP ESSUYAGE

POURQUOI SUPPRIMER L'ESSUYAGE MANUEL DES VERRES?

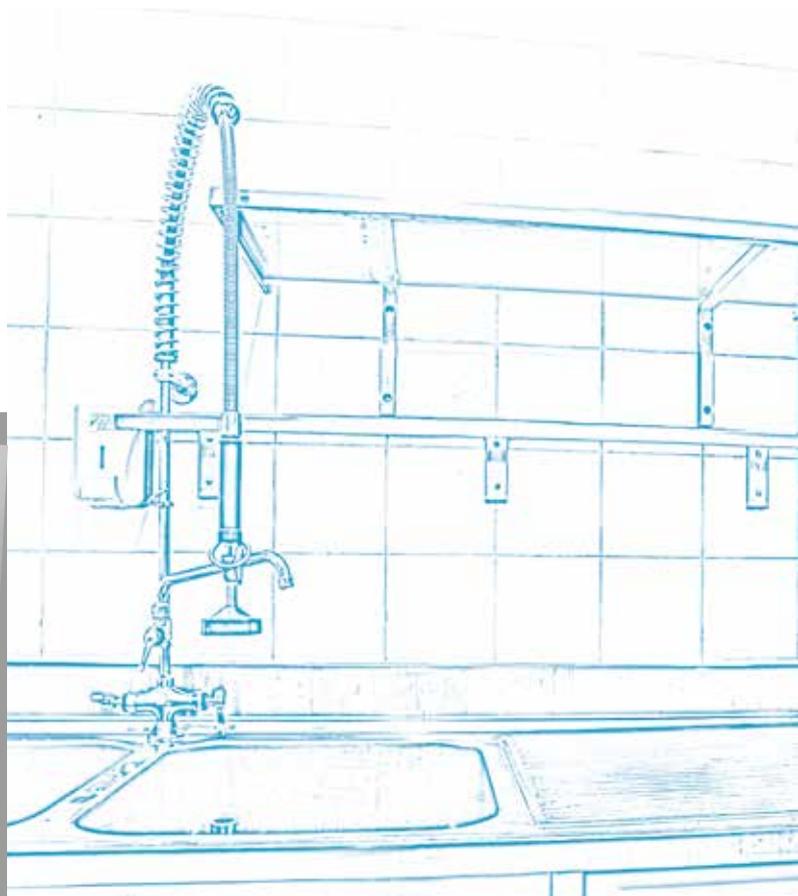
Dans les cafés, hôtels et restaurants

(CHR) le nettoyage de la vaisselle nécessite, lorsque le séchage est insuffisamment maîtrisé, une reprise manuelle afin d'éliminer les traces d'humidité et dépôts de calcaire, en particulier sur les verres. Or chaque année, uniquement dans le secteur de la restauration traditionnelle, l'Assurance maladie

- Risques professionnels dénombre **2300 accidents du travail dus à des coupures causées par du verre cassé, le plus souvent lors de l'essuyage manuel** des verres : lorsque le verre casse, la coupure à la main est en général grave. Ces accidents (entailles profondes, tendons coupés...) génèrent plus de **100 000 journées**

de travail perdues par an. De plus, les coupures sont incompatibles avec les règles d'hygiène alimentaire.

C'est pourquoi l'Assurance maladie - Risques professionnels propose aux cafés, hôtels et restaurants de 1 à 49 salariés **une subvention de 50%** pour l'acquisition de lave-verres ne nécessitant pas d'essuyage manuel.



GE: POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE COUPURE

QUELS SONT LES AVANTAGES DES LAVE-VERRES AVEC OSMOSEUR ?

Outre l'intérêt de ne pas exposer vos salariés, ou vous-même, au risque de coupures graves ainsi qu'au risque de développer des troubles musculo-squelettiques, utiliser un lave-verres adapté muni d'un osmoseur permet :

- D'obtenir des verres propres, sans traces, avec une haute qualité hygiénique,
- De ranger ou réutiliser les verres dès leur sortie du lave-verres,
- De beaucoup réduire la casse des verres,
- De consommer moins de produits de lavage et de rinçage.



STOP ESSUYAGE concerne le financement :

D'UN OU PLUSIEURS ENSEMBLE(S) COMPOSÉ :

- D'un lave-verres
- D'un osmoseur
- Et de trois paniers de lavages
- L'installation
- La mise en service
- La formation du personnel



COMMENT BÉNÉFICIER DE CETTE AIDE FINANCIÈRE ?

Étape 1 : Réservation sur devis

Vous consultez votre agenceurs de cuisines, en lui transmettant obligatoirement le cahier des charges. Vous envoyez, à la Caisse régionale le formulaire de réservation rempli ainsi que la copie de votre devis. La Caisse régionale vous répond dans un délai de deux mois. Si la réponse est positive, une référence de réservation vous est donnée. Vous avez alors deux mois pour confirmer cette réservation (étape2).

Étape 2 : Confirmation sur bon de commande

Vous envoyez à la Caisse régionale la copie de votre bon de commande, en mentionnant la référence de réservation. Les équipements commandés doivent être conformes au cahier des charges. Si la Caisse régionale décide de ne pas confirmer votre réservation, elle vous envoie une réponse motivée. Les équipements commandés doivent être conformes au cahier des charges.

Étape 3 : Versement de l'aide sur facture

Vous envoyez à la Caisse régionale, et en mentionnant la référence de réservation, le duplicata ou une copie certifiée conforme de la facture acquittée (mentions conformes au cahier des charges) ainsi qu'un relevé d'identité bancaire (RIB) original au nom de l'entreprise. La Caisse régionale vous verse en une seule fois le montant de votre aide financière.

LA LAVERIE

LAVE VERRES



Lave-verres ●

- Panier 350 x 350 mm
- Commandes mécaniques avec cycle 120 sec. (30 paniers/h)
- Fabrication inox AISI 304 avec porte en double paroi et cuve avec angles arrondis
- Bras tournants de lavage et rinçage avec injecteurs facilement démontables
- Thermostop
- Hauteur passage : 195 mm
- Doseur produit rinçage réglable
- Livré avec 2 paniers verres + 1 gadget couverts + 1 support soucoupes

KROMO
EXCELLENCE IN ENGINEERING

Modèle

AQUA35/E

Référence

K50-AQUA35

Dim L x P x H (mm)

400 x 495 x 595

Tension / Puissance Elec.

230V+T/2,6kW

PRIX HT*

995€



Système PURITY 1200 Clean Extra Premium. ●

- Traitement d'eau anticalcaire pour les lave-verres
- Utilisation Horizontale ou Verticale
- Capacité moyenne : 5000 L
- Déminéralisation totale
- Pas de traces sur les verres
- Pas d'essuyage manuel



Modèle

SPCEP/E

Référence

B66-104759

Dimension H (mm)

550

PRIX HT*

954€



- Dessus AISI 304 épaisseur 15/10ème
- Température de travail de 2° à +8°C
- Dos des meubles inox AISI 304.
- Dosserte à la française
- Réfrigérant R-600a.
- Groupe et connexion à droite.
- Froid ventilé.
- Evaporateur anti-corrosion.
- Evaporation automatique.
- Régulateur électronique avec afficheur.
- Classe climatique 4



Lave-verres ●

- Panier 400 x 400 mm
- Commandes électromécaniques
- Cycle de lavage réglable de 0 à 120 sec.
- 30 paniers/h ou 540 assiettes/h
- Hauteur de passage 275 mm

Modèle

FRCO-21COLDDDD/K

Référence

FR1-LFA19031226

Dim L x P x H (mm)

470 x 520 x 720

Tension / Puissance Elec.

230V+T/3,06kW

PRIX HT*

1250€

Socle pour lave-verres ●

- Construction en acier inox AISI 304
- Capacité : 2 paniers 400 x 400 mm

Modèle

EVPL-47/A

Référence

FR1-LFA19031298

Dim L x P x H (mm)

470 x 450 x 400

PRIX HT*

260€

Pompe de vidange pour lave-verres ●

- Kit adaptable à monter par un technicien

Modèle

KITDRAINPUMPGW&UC/K

Référence

FR1-LFA19013376

Puissance

0,03kW

PRIX HT*

140€



Lave-verres ●

- Panier 350 x 350 mm
- Hauteur utile 25cm.
- Bras de lavage et rinçage en inox
- Cuve à fond imprimé et penté vers la vidange
- Porte isolée par double paroi
- Thermostop T° rinçage garantie
- Doseur rinçage réglable
- Cycle 120"
- Débit 30 casiers/h
- Dotation 2 casiers verres
- 1 support soucoupes
- 1 gadget couverts.

FRANSTAL
Gold

Modèle

LARAF35.25/E

Référence

FR1-LARAF35.25

Dim L x P x H (mm)

440 x 497 x 640

Tension / Puissance Elec.

230V+T/3 kW

PRIX HT*

1050€



Lave-verres ●

- Panier 400 x 400 mm
- Hauteur utile 30cm
- Bras de lavage aussi supérieur et rinçage en inox
- Cuve à fond imprimé penté vers la vidange
- Supports panier emboutis
- Carrosserie double paroi partielle
- Thermostop T° rinçage garantie
- Doseur, rinçage réglable
- Cycles 120"
- 2 casiers verres
- 1 support soucoupes + 1 gadget couverts

FRANSTAL
Gold

Modèle

LARAF40.30LS/E

Référence

FR1-LARAF40.30LS

Dim L x P x H (mm)

455 x 550 x 700

Tension / Puissance Elec.

230V+T/3,13kW

PRIX HT*

1350€

- Construction en acier inox AISI 304 • Cuve emboutie • Double paroi : côtés et porte • Porte contre balancée • Hauteur de passage utile 380 mm • Bras de lavage et de rinçage en inox • Fonction : Soft & Start : démarrage progressif de la puissance • 2 Cycles de lavage 120-180s. (30 paniers/h ou 540 assiettes/h)
- Doseur de produit de lavage et de rinçage de série • Niveau sonore inférieur à 63 dB • Indice de protection IPX4 • Dotation : 1 panier assiettes, 1 panier de base 500 x 500 et 4 godets à couverts.

**Lave-vaisselle frontal** ●**KROMO**
EXCELLENCE IN DISHWASHERS

- Construction en inox 18/10 AISI 304 avec porte double paroi et cuve avec angles arrondis
- Bras tournants de lavage et rinçage, triple filtrage de protection pompe
- Commandes mécaniques avec cycle de lavage 120 sec. (30 paniers/h) Ø assiettes 345mm, hauteur verres 320mm
- Livré avec 1 panier assiettes + 1 panier verres + 1 godet couverts
- Thermostop.
- Panier 500 x 500 mm
- Doseur produit de rinçage réglable

Modèle DWASH50/K

Référence **K50-DWASH50**

Dim L x P x H (mm) 590 x 600 x 850

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,2kW

PRIX HT* **1350€****Lave-vaisselle à porte frontale** ●

- Commandes électromécaniques
- Panier 500 x 500 mm

Modèle FRCO-48DD/A

Référence **FR1-LFA19031261**

Dim L x P x H (mm) 600 x 600 x 830

Tension / Puissance Elec. Multipower / 230V+T
TRI400V+N+T/3,40 / 6,20 kW**PRIX HT*** **1390€****Socle pour lave-vaisselle** ●

- Pour lave-vaisselle LFA19031261 et LFA19031264
- Construction en acier inox AISI 304
- Capacité : 3 paniers 500 x 500 mm

Modèle EVPL-60/A

Référence **FR1-LFA19004660**

Dim L x P x H (mm) 600 x 600 x 400

PRIX HT* **260€****Lave-vaisselle à porte frontale avec pompe de vidange** ●

- Pompe de vidange.

Modèle FRCO-48BDD/K

Référence **FR1-LFA19031262**

Dim L x P x H (mm) 600 x 600 x 830

Tension / Puissance Elec. Multipower / 230V+T
TRI400V+N+T/3,40 / 6,20 kW**PRIX HT*** **1745€****Lave-vaisselle** ●

- Panier 500 x 500 mm
- Hauteur utile 35cm.
- Lavage GN1/1 avec casier spécial.
- Bras de lavage et rinçage en inox
- Cuve à fond imprimé et penté vers la vidange
- Supports panier emboutis
- Carrosserie double paroi partielle;
- Thermostop T° rinçage garantie
- Doseur rinçage réglable
- Cycles 90-120'' - débit 40-30 casiers/h
- Dotation 1 casier assiettes
- 1 casier verres
- 1 godet couverts.

Modèle LARAF50.35M/R

Référence **FR1-LARAF50.35M**

Dim L x P x H (mm) 572 x 630 x 814

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,35kW

PRIX HT* **1555€****Lave-vaisselle à commande électronique** ●

- Panier 500 x 500 mm
- Hauteur utile 35cm.
- Lavage GN1/1 avec casier spécial.
- Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic+ Thermomètres.
- Bras lavage+rinçage inox
- Cuve + supports panier emboutis
- Double paroi partielle
- Fonction GREEN économie énergie
- Thermostop T° rinçagegarantie
- Doseurs électriques
- Cycles 90-120-180-300'' - 40-30-20-12 casiers/h
- 1 casier assiettes,
- 1 casier verres
- 1 godet couverts.

Modèle LARAF50.35E/R

Référence **FR1-LARAF50.35E**

Dim L x P x H (mm) 572 x 630 x 814

Tension / Puissance Elec. 230V+T (Commutable)/5,05kW

PRIX HT* **1845€****Système PURITY 1200 Clean Premium.** ●

- Traitement d'eau anticalcaire lave-vaisselle
- Utilisation Horizontale ou Verticale
- Capacité moyenne : 13 000L
- Déminéralisation partielle
- Une vaisselle éclatante

Modèle SPCP/E

Référence **B66-104758**

Dimension H (mm) 550

PRIX HT* **922€****Pompe de vidange** ●

- Kit pompe de vidange

Modèle LARDP/E

Référence **FR1-LARKITDP****PRIX HT*** **140€****Surpresseur rinçage** ●

- Kit Pompe De Surpression Rinçage (+0,5 Bar)

Modèle LARKITBP/E

Référence **FR1-LARKITBP****PRIX HT*** **210€****Socle de réhausse** ●

- Socle De Rehausse X Frontale H.420mm + 130mm Pieds

Modèle LARBASE50/E

Référence **FR1-LARBASE50**

Dim L x P x H (mm) 572645 x 530 x

PRIX HT* **365€**



- Construction en acier inox AISI 304 • Cuve emboutie. • Capot simple paroi • Ouverture compensée • Hauteur utile d'ouverte de capot de 440 mm • Bras de lavage et rinçage en inox • Commande mécanique • Doseurs produit de lavage et rinçage Indice de protection IPX 4 • Dotation : 1 panier de base 500x500, 1 panier à assiettes, 2 godets à couverts.

Lave-vaisselle à capot ●

- Cycles de lavage: 90 - 120 sec.
- Production horaire de 40 paniers/heure
- 720 assiettes/heure
- Hauteur utile d'ouverture de capot : 440mm
- Remplissage Eau chaude

Modèle FRCO-80DD/R
Référence FR1-LFA19031247
 Dim L x P x H (mm) 665 x 775 x 1540
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6,6kW

PRIX HT* **2290€**

Lave-vaisselle à capot avec pompe de vidange ●

- Hauteur utile d'ouverte de capot de 440mm.
- Cycles de lavage: 90 - 120 sec.
- Production horaire de 40 paniers/heure - 720 assiettes/heure.

Modèle FRCO-80 B DD/R
Référence FR1-LFA19031248
 Dim L x P x H (mm) 665 x 775 x 1540
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/11,1 kW

PRIX HT* **2580€**



Lave-vaisselle à capot ●

- Fonction Soft & Start: démarrage progressif de la puissance en début de cycle
- Ouverture compensée.
- Hauteur utile de 440mm.
- Cycles de lavage: 55 - 75 - 120 sec.
- Production horaire de 65 paniers/heure.
- Surchauffeur atmosphérique et pompe de rinçage garantissant une T° linéaire de rinçage > à 82,5 °C.

Modèle FRCOP-120DD/R
Référence FR1-LFA19031249
 Dim L x P x H (mm) 665 x 775 x 1540
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/17,7kW

PRIX HT* **2845€**

Lave-vaisselle à capot avec pompe de vidange ●

- Fonction Soft & Start: démarrage progressif de la puissance en début de cycle
- Hauteur utile de 440 mm
- Cycles de lavage: 55 - 75 - 120 sec. Production horaire de 65 paniers/heure.
- Surchauffeur atmosphérique et pompe de rinçage garantissant une T° linéaire de rinçage > à 82,5 °C

Modèle FRCOP-120 B DD/R
Référence FR1-LFA19031250
 Dim L x P x H (mm) 665 x 775 x 1540
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/17 kW

PRIX HT* **3140€**



Lave-vaisselle à capot ●

- Construction inox 18/10 avec cuve emboutie et angles arrondis
- Bras tournants de lavage et rinçage, triple filtrage, commandes mécaniques, cycle 90 sec. avec Thermostop (40 paniers/h)
- Filtres de surface cuve
- Démarrage à la fermeture du capot
- Remplissage eau chaude
- Installation droite ou en angle
- Hauteur utile 410mm
- Doseur produit de rinçage réglable incorporé
- Livré avec 1 panier assiette + 1 panier verres + 1 godet

Modèle DWASH100/K
Référence K50-DWASH100
 Dim L x P x H (mm) 720 x 735 x 1445/1880
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6,6kW

PRIX HT* **2087€**



Lave-vaisselle à capot ●

- Rinçage indépendant du réseau +MPOWER commutable
- Hauteur utile 42cm.
- Lavage 60x40cm ou GN1/1 (casier spécial).
- Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic + Thermomètres.
- Bras lavage + rinçage inox
- Commande électronique
- Cuve emboutie latérale+filtre inox
- Fonction GREEN économie énergie
- Thermostop T° rinçage garantie
- Doseurs détergent+rinçage électriques- Cycles 60-120-180''
- 2 casiers assiettes + 1 casier verres + 2 godets

Modèle LARAH1040EPRSHD/R
Référence FR1-LARAH1040EPRSHD
 Dim L x P x H (mm) 760 x 793 x 1485
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12,8kW

PRIX HT* **3495€**



Lave-vaisselle à capot avec condenseur ●

- Rinçage indépendant du réseau +MPOWER
- Hauteur utile 42cm.
- Lavage 60x40cm ou GN1/1 avec casier spécial.
- Cycle Autonettoyage+Autodiagnostic- Thermomètres-GREEN économie énergie.
- Capot Double paroi isolé
- Bras lavage triple+rinçage inox
- Commande électronique
- Cuve emboutie latérale+filtre inox
- Thermostop T° rinçage garantie
- Dos.réglables électriques
- 4 cycles : 60-120-180-300''
- 2 casiers assiettes + 1 casier verres + 2 godets

Modèle LARAH1240EESHDR
Référence FR1-LARAH1240EESHDR
 Dim L x P x H (mm) 760 x 793 x 2258
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/14,8kW

PRIX HT* **5865€**

Lave-batterie

- Lave-batterie à paniers 665 x 550 mm
- Cuve emboutie avec angles arrondis
- Porte demi abattante en double paroi
- Bras de lavage et rinçage en inox
- Triple filtrage en inox
- Pompe lavage 2,18kW
- Commandes élect. 5 cycles de lavage
- Hauteur max panier 805 mm
- Surpresseur rinçage
- Sortie de buées
- Economie d'énergie entre les cycles
- Doseur produit de rinçage.
- Thermostop.
- Livré : 1 panier inox 665 x 550 mm
- 1 support plateaux 8 pièces
- 1 porte ustensiles
- 1 grille

Modèle LKRKP151E/E

Référence **FR1-LKRKP151E**

Dim L x P x H (mm) 650 x 750 x 1690/2070

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/8,2kW

PRIX HT* **5330€****Lave-batterie**

- Paniers 700x700 mm.
- Construction en inox aisi 304.
- Cuve emboutie avec angles arrondis.
- Porte demi abattante.
- Double parois
- Bras de lavage et rinçage en inox indépendants
- Triple filtrage en inox
- Pompes: 2x1,75kw
- Commandes électroniques
- 4 cycles de lavage.
- Hauteur utile max panier 645 mm.
- Cheminée extraction buée
- Doseur produit de rinçage.
- Thermostop.
- Livré: 1 panier inox+1 support plateaux 8 pièces+1 porte ustensiles.
- Economie d'énergie entre les cycles.
- PLUS : Rinçage stabilisé à température et pression constantes grâce au surchauffeur atmosphérique + surpresseur et breaktank

Modèle LKRKP202EPLUS/K

Référence **FR1-LKRKP202EPLUS**

Dim L x P x H (mm) 840 x 885 x 1790/2050

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12,5kW

PRIX HT* **7950€****Lave-batterie**

- Paniers 850x725 mm.
- Construction en inox aisi 304.
- Cuve acier inox aisi 316.
- Cuve emboutie avec angles arrondis.
- Porte demi abattante.
- Double parois
- Bras de lavage et rinçage en inox indépendant
- Triple filtrage en inox
- Pompes: 2x2,18kw
- Cheminée extraction buée
- Commandes électroniques
- 4 cycles de lavage.
- Hauteur utile max panier 645 mm.
- Doseur produit de rinçage.
- PLUS : Rinçage stabilisé à température et pression constantes grâce au surchauffeur atmosphérique + surpresseur et Break Tank
- Economie d'énergie entre les cycles.
- Thermostop.
- Livré: 1 panier inox+1 support plateaux 8 pièces+1 porte ustensiles.

Modèle LKRKP302EPLUS/K

Référence **FR1-LKRKP302EPLUS**

Dim L x P x H (mm) 990 x 885 x 1790/2050

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/13,4kW

PRIX HT* **9460€****Lave-batterie à granules**

- Panier rond ø 735mm - Hauteur 240mm
- Pour lavage 6xgn1/1, 2xgn2/1, 4x600x400.
- Construction inox aisi 304.
- Cuve acier inox aisi 316.
- Cuve emboutie + angles arrondis.
- Double parois isolé
- Double bras de lavage verticaux
- Triple filtrage inox.
- Pompe lavage 3,78kw
- Système de ventilation forcée
- Touche sensitive avec bouton multi couleur- Ecran LCD
- 12 cycles : 6 avec et 6 sans granules
- Porte demi abattante.
- Hauteur bacs 635mm.
- Surpresseur + break tank.
- Pompe lavage avec corps et couronne en Inox AISI 316
- Economie énergie entre cycles.
- PLUS : Rinçage stabilisé à température et pression constantes grâce au surchauffeur atmosphérique + surpresseur et Break Tank
- Thermostop.
- livré: panier inox+ 8 supports+porte ustensiles+seau granules.

Modèle LKRGR300PLUS/R

Référence **FR1-LKRGR300PLUS**

Dim L x P x H (mm) 1095 x 910 x 1910/2020

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12,9kW

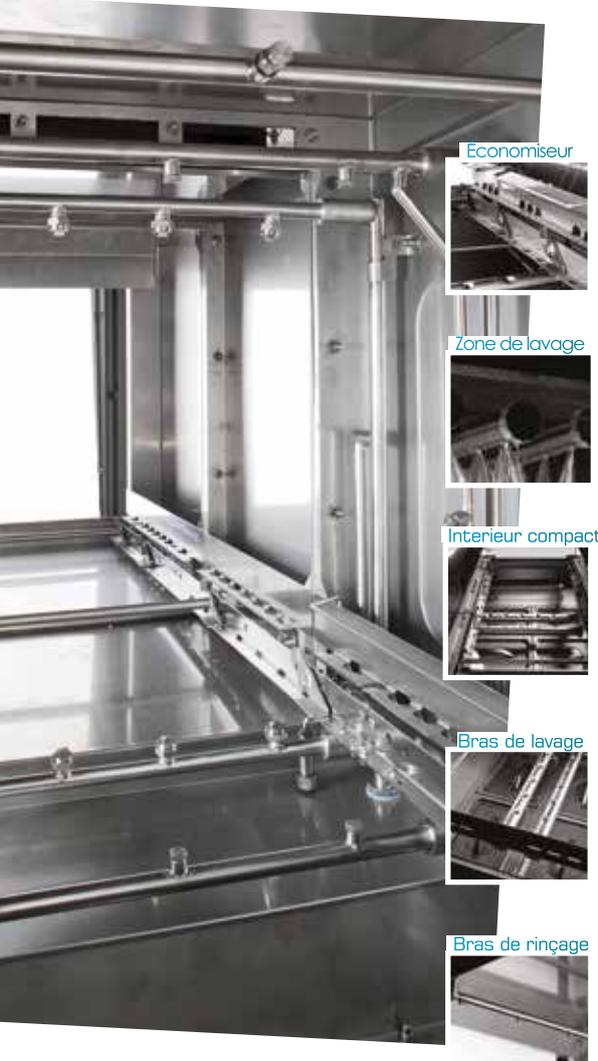
PRIX HT* **17340€**

Petit dehors mais grand à l'intérieur

Le lave-vaisselle à avancement automatique compacte LKRRK1010 a un encombrement limité et de hautes performances. Le sens d'entrée réversible, le panneau de commande simple et intuitif et tous les autres accessoires optionnels, font de LKRRK1010 la solution idéale.

Points forts

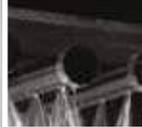
- Sens entrée réversible
- Économiseurs lavage /rinçage inclus
- Panneau électronique
- Dimensions compactes



Economiseur



Zone de lavage



Interieur compact



Bras de lavage



Bras de rinçage



FRANSTAL
Gold

- Cuve radiée en acier inox
- Pompe de lavage verticale, autonettoyante
- Surchauffeur en acier inox AISI 304
- Bras de lavage/rinçage en inox facilement démontables

- Porte en double parois isolée, contre balancée
- Filtres protection cuve inox
- Réducteur de pression

Accessoires sur demande

Laveuse à avancement automatique ●

- Entrée à droite
- Panneau Commande électronique
- Alimentation en eau chaude adoucie.
- 70/100 casiers/h

Modèle LKRRK1010-DX/E

Référence **FR1-LKRRK1010-DX**

Dim L x P x H (mm) 1080 x 715 x 1565/1900

Tension / Puissance Elec TRI400V+N+T/22,1kW

PRIX HT* 11100€

Laveuse à avancement automatique ●

- Entrée à gauche
- Panneau Commande électronique
- Alimentation en eau chaude adoucie.
- 70/100 casiers/h

Modèle LKRRK1010-SX/E

Référence **FR1-LKRRK1010-SX**

Dim L x P x H (mm) 1080 x 715 x 1565/1900

Tension / Puissance Elec TRI400V+N+T/22,1kW

PRIX HT* 11100€

Tunnel de séchage électrique ●

- Allonge la machine entre table de 500mm
- Construction en acier inoxydable
- Kit adaptable à monter par un technicien

Modèle LKRKDR24/K

Référence **FR1-LKRKDR24**

Dim L x P x H (mm) 500 x 715 x

Tension / Puissance Elec TRI400V+N+T/4,5kW

PRIX HT* 2745€



Adoucisseur soft 25 eau froide vanne chronométrique ●

- Pour fours mixtes et laveuses frontales
- Débit : 2 m3/h - T° max de l'eau : 35 °C
- Volume résine : 5 litres - Capacité d'échange : 25°fm3
- Autonomie bac à sel (Nbre de régénération) : 40

Modèle	SOFT25FC/I
Référence	FR1-LWASOFT25EFC
Dim L x P x H (mm)	275 x 525 x 550
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04kW

PRIX HT* **530€**

Adoucisseur soft 50 eau froide vanne chronométrique ●

- Pour laveuses à capot - Débit : 4,5 m3/h
- Volume résine : 10L - T° max de l'eau : 35°C
- Capacité d'échange : 50°fm3
- Autonomie bac à sel (Nbre de régénération) : 28

Modèle	SOFT50FC/I
Référence	FR1-LWASOFT50EFC
Dim L x P x H (mm)	330 x 505 x 670
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04kW

PRIX HT* **707€**



Adoucisseur soft 25 eau chaude vanne chronométrique ●

- Pour fours mixtes et laveuses frontales
- Débit : 2 m3/h - Volume résine : 5 litres
- Autonomie bac à sel (Nbre de régénération) : 40
- Température max de l'eau : 65°C

Modèle	SOFT25CC/I
Référence	FR1-LWASOFT25ECC
Dim L x P x H (mm)	275 x 545 x 550
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04kW

PRIX HT* **853€**

Adoucisseur soft 50 eau chaude vanne chronométrique ●

- Pour laveuses à capot - Débit : 4,5 m3/h
- Volume résine : 10L - T° max de l'eau : 65°C
- Autonomie bac à sel (Nbre de régénération) : 28

Modèle	SOFT50CC/I
Référence	FR1-LWASOFT50ECC
Dim L x P x H (mm)	330 x 505 x 670
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04kW

PRIX HT* **999€**



Kit Complet Franstal 2XL ●

- Accessoires (fête de raccordement avec clapets anti retour, 2 flexibles inox, débitmètre, test de dureté, vanne de purge, réductions)
- Protection contre le calcaire
- 5 niveaux de filtration : rétention chlore, particules, goûts et odeurs-
- Vanne d'arrêt intégrée, réglage bypass-
- Autonomie 9m3 sur four mixte/ 12 m3 sur machine à café pour dureté moyenne 10° KH.

Modèle	LWAKIT2XL/E
Référence	FR1-LWAKIT2XL
Dim L x P x H (mm)	x x 574

PRIX HT* **435€**



Cartouche de remplacement Franstal 2XL ●

- Protection contre le calcaire
- 5 niveaux de protection : rétention chlore, particules, goûts et odeurs.
- Autonomie 9m3 sur four mixte, 12m3 sur machine a café pour dureté moyenne 10° KH.

Modèle	LWAFRANSTAL2XL/E
Référence	FR1-LWAFRANSTAL2XL
Dim ø (mm)	520

PRIX HT* **250€**



- Machines à laver flottantes à capacité variable, sans avoir besoin d'ancrage au sol.
- 8 doseurs de détergent de série • 2 entrées d'eau standard.
- Equipé d'un convertisseur de fréquence (standard - 50-60 Hz).
- Modèle avec pompe de vidange (P).
- Comprend les pieds de mise à niveau.
- Certifications de produits CE et WRAS.



Merker

Lave linge 7kg ●

- Capacité 7 Kg.
- Essorage variable 1500 t/mn.
- Tambour inox innovation 3D avec éclairage LED.
- Chauffage électrique.
- Programmeur Smart-Control rétroéclairé, tactile et intuitif.
- Hublot : 340 mm.
- Vidange par pompe.
- Carrosserie blanche.

Modèle WS600/K
Référence **E01-128745**
Dim L x P x H (mm) 600 x 660 x 850
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/4,6kW

PRIX HT* **2160€**



FAGOR

Lave linge 8 kg ●

- Facteur G 450 très élevé
- Ecran tactile 4,3"
- Port USB
- Tambour et cuve en acier Inox
- Diamètre de porte : 516mm

Modèle LAP-08 TP2 E P/K
Référence **F08-19053091**
Dim L x P x H (mm) 680 x 698 x 1040
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T
Commutable Mono/6,25kW

PRIX HT* **3250€**



Lave linge 10 kg ●

- Habillage extérieur en skinplate
- Contrôle du balourd par le variateur avant la phase d'essorage

Modèle LAP-10 TP2 E P/K
Référence **F08-19053083**
Dim L x P x H (mm) 680 x 742 x 1040
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T
Commutable Mono/6,25kW

PRIX HT* **3450€**

FRANSTAL Silver

- Construction en acier inoxydable Aisi 304.
- Facteur G 450
- Contrôle par microprocesseur.
- 26 programmes fixes dont 4 économiques.
- Contrôle par microprocesseur électronique, déroulement des cycles.
- Bac pour détergents avec 4 compartiments.
- 8 signaux de dosage liquide
- 3 prises d'eau std.
- Ancrage au sol non nécessaire.
- Port USB
- Niveau d'eau, vitesses de lavage et d'essorage réglables
- Fermeture de porte avec sécurité
- Moteur avec variateur de fréquence incorporé
- Contrôle du balourd avant la phase d'essorage



FRANSTAL Gold

Machine à laver professionnelle ●

- Capacité 10 Kg
- Volume tambour INOX 97 litres
- Variateur de fréquence
- Vitesse de rotation 1200 tr/min
- 6 programmes de lavage

Modèle FRLSP10P/E
Référence **FR1-LPRFRLSP10P**
Dim L x P x H (mm) 683 x 704 x 1027
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/5,67 Kw

PRIX HT* **2400€**



Lave linge 13kg ●

- Capacité: 13kg
- Volume: 130L.
- Diamètre porte: 373 mm.
- Essorage à 1150 t/mn.

Modèle FR-AL-13TPE/K
Référence **FR1-LFA19036214**
Dim L x P x H (mm) 788 x 869 x 1307
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/9,5kW

PRIX HT* **7326€**



Lave linge 18kg ●

- Capacité: 18kg
- Volume: 180L.
- Diamètre porte: 373 mm.
- Essorage à 1080 t/mn.

Modèle FR-AL-18TPE/K
Référence **FR1-LFA19036217**
Dim L x P x H (mm) 884 x 913 x 1409
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12,75kW

PRIX HT* **9950€**

FINANCEMENT
198,00€ PRIX HT* PAR MOIS*
sur 5 ANS



Séchoir professionnel



- Capacité 10 Kg de linge,
- Tambour galva volume 198 L
- Commande par minuterie ou par niveau de séchage automatique
- Refroidissement automatique du linge
- Hublot (520mm), Ouverture à gauche ou à droite
- Evacuation des buées Ø100

Modèle FRLSD10TR/E
Référence **FR1-LPRFRLSD10TRI**
 Dim L x P x H (mm) 683 x 711 x 1027
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/5,25 kW

PRIX HT* **1390€**



Sèche-Linge 7kg



- Capacité 7 Kg
- Volume tambour 118L
- Tambour inox ECO DRY
- Eclairage LED
- Smart-Control : programmateur tactile et intuitif.
- Condensateur à air
- Ventilation Axiale
- Départ différé
- Vidange de la pompe des condensats
- Mesure électronique de l'humidité.
- Porte frontale
- Grand hublot diam 360 mm avec ouverture à 180°.
- Chauffage électrique
- Carrosserie blanche

Modèle DS600/R
Référence **E01-128746**
 Dim L x P x H (mm) 595 x 630 x 850
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/2,5kW

PRIX HT* **1540€**



Colonne lave linge + sèche linge professionnel 10 kg

- Capacité 10 Kg de linge sec
- Essorage 1200 trs/min
- Facteur G: 440
- 6 programmes standards, vidange par POMPE
- Tambour galva volume 198 litres
- Commande par minuterie ou par niveau de séchage automatique
- Evacuation des buées Ø100

Modèle FRLSPS10P/R
Référence **FR1-LPRFRLSPS10P**
 Dim L x P x H (mm) 683 x 704 x 1986
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/5,67 + 5,25 Kw

PRIX HT* **3990€**



- 10 programmes • Meuble extérieur en skin plate couleur gris esthétique Inox • Tambour fabriqué en acier inox • Flux d'air mixte axial - radial • Volume d'air à extraire: 870 m3/h • Diamètre porte: 574 mm • Inversion du sens de rotation • Filtre particules externe • Indicateur d'encrassement du filtre • Alarme de fin de cycle.

Sèche-Linge 16kg

- Capacité: 18 Kg
- Production: ÷ 33 Kg/h
- Volume du tambour: 330 litres

Modèle FR-16MPE/K
Référence **FR1-LFA19053002**
 Dim L x P x H (mm) 785 x 1110 x 1694
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/18,55kW

PRIX HT* **4750€**

Sèche-Linge 23kg

- Capacité: 23 Kg.
- Production: ÷ 46 Kg/h.
- Volume du tambour: 460 litres.

Modèle FR-23MPE/K
Référence **FR1-LFA19053003**
 Dim L x P x H (mm) 890 x 1245 x 1812
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/30,8kW

PRIX HT* **5450€**



Table de repassage autonome ●

- Plateau universel aspirant/chauffant
- Fer électrovaporisant avec semelle téflon
- Chaudière inox 5,8 litres
- Puissance chaudière 1,7 kW
- Réserve externe 20 litres
- Remplissage automatique à partir de la réserve
- En accessoires : jeannette, bras d'éclairage + néon LED, suspension fer

Modèle 388AI/K
Référence E01-123342
 Dim L x P x H (mm) 1700 x 550 x 1900
 Tension / Puissance Elec. 230V mono/1,7kW
PRIX HT* 2950€

Suspension fer ●

- Suspension fer pour table

Modèle TXRSUPEF/K
Référence E01-124687
PRIX HT* 83€

Bras + Jeannette manche aspirante/ chauffante ●

- Bras + jeannette manche aspirante/chauffante pour tables

Modèle TXRSF1/RA5/E
Référence E01-121898
PRIX HT* 376€

Bras d'éclairage+néon led ●

- Bras éclairage + Néon led pour tables

Modèle TXRLLT4EF/R
Référence E01-124689
PRIX HT* 458€



Générateur de vapeur ●

- Chaudière en inox
- Remplissage manuel
- Résistance fixée au corps de chauffe (démontable)
- Fer à repasser avec thermostat 800W
- Interrupteur marche/arrêt pour la chaudière et pour le fer à repasser
- Témoin de fin d'eau dans la chaudière
- Autonomie de repassage en moyenne 2 h/ jour
- Livré avec entonnoir

Modèle MINI3/K
Référence E01-121878
 Dim L x P x H (mm) 260 x 360 x 280
 Tension / Puissance Elec. 230V mono/1,3 kW
PRIX HT* 275€



Table de repassage semi professionnelle ●

- Table aspirante/chauffante/soufflante
- Hauteur du plateau 88 cm
- Modèle repliable
- Dimension position de travail (LxPxH) : 1200 x 540 x 880 mm

Modèle TIPIS/R
Référence E01-121887
 Dim L x P x H (mm) 1200 x 540 x 880
 Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,60 kW
PRIX HT* 460€



Chariot support ●

- Chariot support TROL compatible avec la table à repasser TIPI S pour Mini 3/4/5

Modèle TROL/E
Référence E01-121885
PRIX HT* 105€



Chariot pour linge humide ou sec 500L avec roues chappe inox ●

- La solution économique pour déplacer simplement les bacs grands volumes.
- 2 roues fixes et 2 roues pivotantes freinées
- Résistance à la charge

Modèle G146931/K
Référence G11-G146931
 Dim L x P x H (mm) 1200 x 800 x 985
PRIX HT* 625€



Chariot pour linge humide ou sec 500L avec chappe inox ●

- Double-paroi.
- Large palette d'utilisations
- Idéal pour le transport de glace pilée, préparation culinaire et trempage.
- Structure double peau qui offre une excellente isolation thermique et une très bonne résistance mécanique.
- Bac comprenant un canal d'évacuation ferme par un bouchon
- Bac rotomoulé équipé de roues de 160 mm de diamètre, 2 fixes et 2 pivotantes freinées

Modèle G157921/K
Référence G11-G157921
 Dim L x P x H (mm) 1200 x 800 x 1095
PRIX HT* 860€



- Pistolet anti choc de pulvérisation • Support bidon acier inoxydable 5 litres • Vanne d'alimentation 1/4 de tour avec filtre intégré et poignée inox
- Système de protection du réseau d'eau • Disconnecteur CA NF Homologation CSTB Norme NF EN1717

**Centrale de désinfection 1 produit** ●

- Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 15 mètres
- Capot polypropylène

Modèle

CD1P/K

Référence**FR1-HERHCENE14121**

Dim L x P x H (mm)

300 x 200 x 170

PRIX HT***248€****Centrale de désinfection 1 produit** ●

- Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 15 mètres
- Capot inox

Modèle

CD1PI/K

Référence**FR1-HERHCIDC00121**

Dim L x P x H (mm)

300 x 200 x 170

PRIX HT***283€****Centrale de désinfection 1 produit avec enrouleur** ●

- Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 13 mètres
- Capot polypropylène

Modèle

CD1PE/K

Référence**FR1-HERHCENE14158**

Dim L x P x H (mm)

500 x 350 x 270

PRIX HT***544€****Mitigeur thermostatique** ●

- Mitigeur 38° avec clapets NF + Raccord tournant

Modèle

MT/N

Référence**E54-PMITIO0001****PRIX HT*****85€**

- Coffret double moulé Tuyau Ø 5x8 pour aspiration /refoulement (lavage) • Tuyau Ø2.7x4 pour aspiration/refoulement (rinçage) • Débit de pompe 5L/h(lavage) et 1,2L/h(rinçage) • Passage cloison équerre inox et clapet d'injection inox canelé • Pression refoulement 0,8 bars(lavage) et 3 bars (rinçage)

**Doseur de produit lavage** ●

- Masterdose pour transfert d'un liquide de lavage pour machine à lave-vaisselle

Modèle

ML/K

Référence**FR1-HERDELOO00101**

Dim L x P x H (mm)

180 x 150 x 114

PRIX HT***128€****Doseur de produit lavage/rinçage** ●

- Masterdose double lavage et rinçage pour machine à lave-vaisselle à capot/frontale

Modèle

ML/K

Référence**FR1-HERDELRM00101**

Dim L x P x H (mm)

193 x 138 x 178

PRIX HT***254€**



LIQUIDE DE RINCAGE
SECHAGE



DETARTRANT CIRCUITS
EAU ET VAPEUR
LIQUIDE 5 L



LIQUIDE VAISSELLE 5L
MACHINE CONCEN
EAU DURE 5 L



LIQUIDE VAISSELLE
MACHINE CONCENTRE
EAU DOUCE 5 L

NORME BS OHSAS18001
moins de risque pour l'utilisateur

Selection des matières premières

- Matières premières végétales
- Matières premières minérales



VENDU PAR 3

**Nous
consulter**



2, RUE DU CADUCÉE MIN RUNGIS
94516 RUNGIS CEDEX

Tél. : 01 41 800 882 - Fax : 01 46 866 961

Email : contact@groupegif.com

WWW.GROUPEGIF.COM

