



LA Sélection *Gif Express*



Valable jusqu'au 31 MARS 2022

SOMMAIRE



PRÉPARATION & SNACK BAR

Trancheur à courroie	4-5
Trancheur manuel	5
Balance	6
SPÉCIAL Rôtissoire	7
SPÉCIAL Boucher	
Poussoir - Mélangeur - Hachoir	8
Affûteur - Emballeuse	9
Scie à os - Cutter	9
Operculeuse	10
Machine sous vide	10 à 11
Chariot pour machine sous vide	11
Mixer - Blender	12
Turbo-broyeur	12
Batteur - mélangeur	13
Éplucheuse - Éssoreuse	14
Coupe-légumes - Combiné	15
Blixer - Cutter	15
Combiné-Cutter	16
Robot multifonction	16
Thermoplongeur	17
Fumoir	17
SPÉCIAL Snacking	
Toaster	18
Grill Pannini	19
Hot Dog	20
Cuiseur à œuf	20
SPÉCIAL Forain	
Crêpière - Gaufrier	21
Tempereuse à chocolat	21
Doseur a Chichi	21
Friteuse à beignet	21
Machine Pop corn	21
Plancha à gaz et Électrique	22
Friteuse	23
Buffet chaud/froid	24
SPÉCIAL Cafétérie	
Machine à café - Percolateur	25 à 26
SPÉCIAL Bar environnement	
Distributeur de Vin	26
Refrigerateur de verre	26
Presse Agrumes - Centrifugeuse	27
Blender	27
Machine à jus - Broyeur à glaçons	27
SPÉCIAL Boulangerie	
Coupeuse à pain	28
Pétrin - Laminoir	28 à 29
SPÉCIAL PIZZA	
Vitrine - Façonneuse	30
Meuble de préparation	30
Saladette	31
Four à Pizza	32 à 34

SPÉCIAL GESTE BARRIÈRE

Distributeur de gel	35
Machine à glaçons	35

CUISSON

Four à micro-ondes	36 à 37
Four à cuisson accéléré RAPIDO	38
Showcooking	39
Salamandre	39
Wok - Plancha	39
Big green fumoir	40
Plaque à induction	41
Four à air pulsé	42
Etuve mobile	42
Multicuisson	43
Rôtissoire Infrarouge modulé	43
Armoire mobile en maintien de t°	44
Four mixte	45 à 47
Four de remise en température	48
Sauteuse tout en un	49
Gamme horizontale (gamme 700-900)	50 à 51
Four à Braise	52
Four à sole	53

VENTILATION

Chambre froide	54 à 55
Nettoyant	56
Hotte	56
Alarme	57
Monobloc	57
Rideau à lanières	57
Climatisation	57

FROID

Armoire réfrigérée	58 à 59 & 61 à 62
Congélateur/Conservateur	60
Table réfrigérée	63 à 64
Cellule multifonction	64
Cellule mixte refroidissement	65
Arrière de bar	66 à 67
Armoire à vin	67
Vitrine spécial pâtisserie	68
Vitrine service	68 à 69
Vitrine murale	68 à 69
Armoire boisson	69
Armoire d'exposition	69
Refrigerateur d'eau	70
Machine à glaçons	71 à 73

DISTRIBUTION & INOX

Guéridon - table - lampe	74
Caniveaux - Siphon carré	74
Caisson de transport	75
Chariot	76 à 80
Chariot de distribution	78
Chariot - Plaque de cuisson	79
Chariot de service - Porte casier	80
Chariot porte sac	81
Rayonnage	82 à 83
Lave-mains	84
Désinsectiseur	84
Armoire stérilisation	84
Étagère murale	85
Meuble bas	86
Armoire suspendue	87
Armoires hautes	87
Table standard	88 à 89
Table du chef	90 à 91
Table de travail réglable	91
Plonge	92 à 93
Mobilier de tri	94
Douchette & Robinetterie	96 à 97

LAVERIE & BUANDERIE

Lave-verres	98
Lave-vaisselle frontale	99
Lave-vaisselle à capot	100
Lave-batterie	101
Adoucisseur- Osmoseur	102
Laveuse à avancement auto	103
Centrale de désinfection	104
Produits lessiviels	104
Lave-linge	104 à 105
Sèche-linge	106
Repasseuse	107
Table de repassage	108
Générateur de vapeur	108
Chariot pour linge	108

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

★ Contrat F3 :

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

★★ Contrat F2 :

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

★★★ Contrat F1 :

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

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



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.

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

Ces vérifications doivent être effectuées par une entreprise possédant l'attestation de capacité de manipulation de ces Fluides R543-106 et R543-99.

la Force DU RESEAU



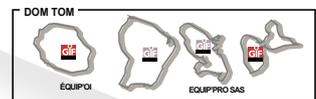
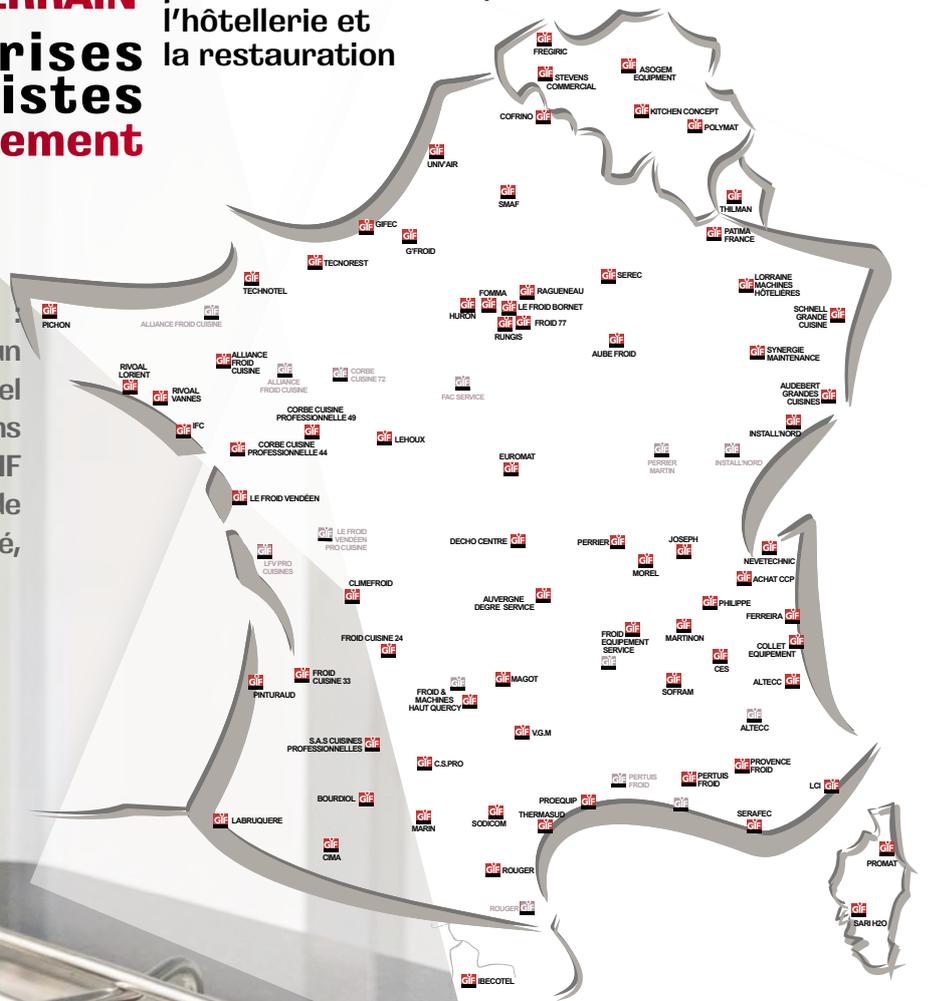
1050 TECHNICIENS &
COMMERCIAUX
SUR LE TERRAIN

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.





PRIX HT*
590€

Boshart

Trancheur à courroie 250

Plaque d'épaisseur avec ouverture oblique de 15 ° pour faciliter la sortie du produit lors du coupage
Cache lame à profil continu pour une épaisseur de coupe uniforme : Epaisseur de tranches : 0 - 14 mm
Produit résiduel très fin pour minimiser les déchets
Poignée plaque d'épaisseur avec 14 positions de réglage millimétriques pour une régulation précise
Aiguiseur amovible inclus
Diamètre de lame 25 mm

Modèle XS250/A
Référence **V16-BKPXSGB2010000000**
Dim L x P x H (mm) 565 x 480 x 505
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,32kW



PRIX HT*
930€

Trancheur à courroie 300 EGA JUNIOR

Trancheur lame 300 mm - Couverts 0/200 - Construction aluminium anodisé - Plateau produit démontable - Affûteur - Coupe 220x180x16 mm - Compact et performant pour la coupe de petite et moyenne charcuterie - Douchette déconseillée

Modèle 300 EGA JUNIOR/K
Référence **D39-0024LJ**
Dim L x P x H (mm) 580 x 450 x 410
Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,21kW



PRIX HT*
1348€

FRANSTAL

Trancheur à courroie 300 PR

Trancheur lame 300 mm - Couverts 0-200 - Ligne moderne avec plateau arrière entièrement dégagé - Construction aluminium anodisé - Plateau produit démontable - Affûteur hygiénique amovible - Coupe 250 x 200 x 15 mm - Conseillé pour la coupe de petite et moyenne charcuterie - Douchette déconseillée

Modèle 300 PR/E
Référence **FRI-RDE300PR**
Dim L x P x H (mm) 625 x 430 x 415
Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,22kW



PRIX HT*
2490€

FRANSTAL

Trancheur à pignon inox MG350

Trancheur en acier inox 18/8. Couteau GRUND&BUNSE en acier chromé dur. Transmission par engrenages. Affûteur automatique incorporé. Moteur MONO 230V ou TRIPHASÉ 230/400V avec ventilation. Indice de protection IP65. Possibilité de basculer le chariot. Epaisseur de coupe 0-25 mm Capacité de coupe 305X205 mm

Modèle MG 350/E
Référence **FRI-RBRMG350-12EG**
Dim L x P x H (mm) 760 x 590 x 455
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,29kW



PRIX HT*
1758€

FRANSTAL

Trancheur à courroie USA-350

Trancheur en acier inox 18/8 avec bâti en aluminium anodisé. Couteau GRUND&BUNSE en acier chromé dur. Affûteur automatique incorporé. Moteur MONO 230V ou TRIPHASÉ 230/400V avec ventilation. Indice de protection IP65. Possibilité de basculer le chariot pour nettoyage. Epaisseur de coupe 0-16 mm Capacité de coupe 285X180 mm

Modèle USA 350/E
Référence **FRI-RBR195**
Dim L x P x H (mm) 670 x 610 x 470
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,24kW

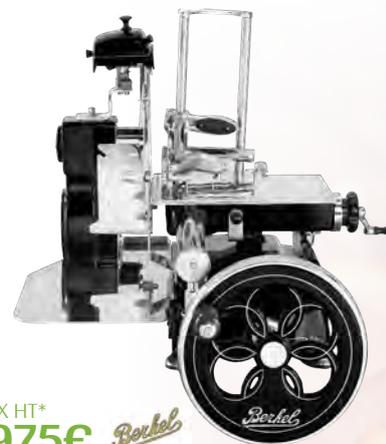
- Trancheuse manuelle à volant • Volant en forme de fleur • Plateau de récolte et éléments en acier inox • Pieds montables en deux configurations différentes • Système d'avancement et de retour rapide du plateau • Aiguisoir intégré • Système de réglage de l'épaisseur de la tranche avec avancement décimal • Surplateau, plateau porte-marchandise, plateau de récolte et aiguisoir



PRIX HT*
5975€ *Berkel*

Trancheur manuel VOLANO TRIBUTE ROUGE
Rouge

Modèle TRIBUTE S/A
Référence **V16-BKTRBVC50000000FR**
Dim L x P x H (mm) 670 x 805 x 700



PRIX HT*
5975€ *Berkel*

Trancheur manuel VOLANO TRIBUTE NOIR
Noir

Modèle TRIBUTE S/A
Référence **V16-BKTRBVC50000000FN**
Dim L x P x H (mm) 670 x 805 x 700



PRIX HT*
1237€ *Berkel*

Piedement trancher VOLANO ROUGE

Socle rouge décoré pour trancheuses VB3S,
TributeS, VB114S

Modèle SOCLE BERKEL 1 ROUGE/A
Référence **V16-BERKEL-STAND**
Dim L x P x H (mm) 550 x 570 x 800



PRIX HT*
1237€ *Berkel*

Piedement trancher VOLANO NOIR

Socle noir décoré pour trancheuses VB3S, TributeS,
VB114S

Modèle SOCLE BERKEL 1 NOIR/A
Référence **V16-BERKEL-STANDN**
Dim L x P x H (mm) 550 x 570 x 800



PRIX HT*
2357€ *FRANSTAL* *Platinum* *GIF*

Trancheur à courroie 350

Entièrement inox 18/10
Manuel
Diamètre 350 Gravité
Entraînement par courroie
Grande précision de coupe de 0 à 25mm
Capacité de coupe 280 x 190
Accès facile pour le nettoyage
Moteur 0,35 kW. MONO 230V
Affûteur Indépendant

Modèle HIMALAYA 350 GX/K
Référence **FRI-RDAHIMALAYA350GX**
Dim L x P x H (mm) 695 x 522 x 521
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,35 kW



PRIX HT*
190€

Balance compacte 6Kg/0,5g

Protection IP65
Carter inox. Plateau inox amovible 225x186mm
Utilisation +5 à +40°C
Double affichage par diodes rouges
Batterie rechargeable

Modèle GX6000/R
Référence **S35-GX6000**
Dim L x P x H (mm) 235 x 285 x 110
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,005 kW

PRIX HT*
190€

Balance compacte 15Kg/1g

Protection IP65
Carter inox. Plateau inox amovible 225x186mm
Utilisation +5 à +40°C
Double affichage par diodes rouges
Batterie rechargeable

Modèle GX15000/R
Référence **S35-GX15000**
Dim L x P x H (mm) 235 x 285 x 110
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,005 kW

Pour les contrôles en ambiance sèche. Avec colonne et support mural inox. Protection IP56 - Structure inférieure époxy - Plateau recouvrant. inox Indicateur en ABS IP56. Alimentation secteur et batterie rechargeable. Affichage LCD rétro-éclairé de 25mm. Pesage, tarage, comptage, 20 tares mémorisables, totalisation, RS232.



PRIX HT*
318€

Balance à colonne 60Kg/10g

Balance 60kg/10g

Modèle S601-60-F2/R
Référence **S35-S601-60-F2**
Dim L x P x H (mm) 500 x 400 x 900
Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,05kW

PRIX HT*
318€

Balance à colonne 150Kg/20g

Balance 150kg/20g

Modèle S601-150-F2/R
Référence **S35-S601-150-F2**
Dim L x P x H (mm) 500 x 400 x 900
Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,05kW



PRIX HT*
379€

Balance compacte étanche IP65

6 kg / 1 g
Étanche IP65
Sur piles standard

Modèle 9115.06.001/R
Référence **FRI-RS09115.06.001**
Dim L x P x H (mm) 295 x 210 x 60



PRIX HT*
379€

Balance compacte étanche IP65

12 kg / 2 g
Étanche IP65
Sur piles standard

Modèle 9115.12.001/R
Référence **FRI-RS09115.12.001**
Dim L x P x H (mm) 295 x 210 x 60



PRIX HT*
379€

Balance compacte étanche IP65

30 kg / 5 g
Étanche IP65
Sur piles standard

Modèle 9115.30.001/R
Référence **FRI-RS09115.30.001**
Dim L x P x H (mm) 295 x 210 x 60



PRIX HT*
310€

Balance de comptoir

15kg/5g sur colonne

Modèle 9955.01.002/R
Référence **FRI-RS09955.01.002**
Dim L x P x H (mm) 310 x 275 x 35
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,23 kW

PRIX HT*
310€

Balance de comptoir sur colonne

30kg/10g sur colonne

Modèle 9955.02.002/R
Référence **FRI-RS09955.02.002**
Dim L x P x H (mm) 310 x 275 x 35
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,23 kW

PRIX HT*
310€

Balance de comptoir sur colonne

60kg/20g sur colonne

Modèle 9955.03.002/R
Référence **FRI-RS09955.03.002**
Dim L x P x H (mm) 310 x 275 x 35
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,23 kW



PRIX HT*
3750€

Rotissoire gaz 6 broches

Construction inox, éclairage halogène et RAPID'BROCHE® en série - Construction en inox. - 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 cuisson et pommes de terre. - Eclairage halogène. - Fronton « Rôtisserie » rouge

Modèle MAPEGGAZCH/A
Référence **M15-MAPEGAZ**
Dim L x P x H (mm) 1100 x 480 x 1010
Tension / Puissance Gaz 230V+T/34kW

PRIX HT*
530€
Support

Modèle SR/R
Référence **M15-CHASSISMAPE**
Dim L x P x H (mm) 1100 x 480 x 200



PRIX HT*
4603€

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.
Accessibilité sur 2 coté par 2
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 de cuisson 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*
950€

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/A
Référence **V16-BKWTT080110000000**
Dim L x P x H (mm) 170 x 210 x 380
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,5 kW



PRIX HT*
2050€



Hachoir TX98DC

- ENTIEREMENT INOX 18-10 - Diamètre 98 mm - Trémie 70 kg - Grille diamètre 5 mm - Double coupe - Capacité trémie 105 litres - 2 Moteurs étanches : hachage et mélange - Machine robuste à 2 motoréducteurs à bain de graisse séparés - Carter monobloc garantissant une facilité de nettoyage - CONFORME AUX NORMES CE - FABRICATION FRANÇAISE

Modèle TX 98 DC/A
Référence **D53-TX98DC**
Dim L x P x H (mm) 750 x 858 x 1487
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/2,2kW



PRIX HT*
3455€



Hachoir SETNA Réfrigéré

- ENTIEREMENT INOX 18-10 - Avec reconstitueur calibre automatique avec réglage de 90 à 170 grammes - Diamètre 82 mm - Corps, réserve et vitrine réfrigérés. Double froid, froid pulsé et froid statique - Double coupe - Grille diamètre 3 - Tiroir en partie inférieure de vitrine pour viande en vrac - Eclairage dans la vitrine - CONFORME AUX NORMES CE - FABRICATION FRANÇAISE

Modèle SETNA/A
Référence **D53-SETNA**
Dim L x P x H (mm) 410 x 384 x 491
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/1,1kW



PRIX HT*
3270€



Mélangeur type MX cuve motorisée

Entièrement Inox 18/10
Capacité 235 Kg
Cuve motorisée
Commandes 24V + relais thermique
Bras relevable + cuve basculante
Étanche, robuste et silencieuse, montée sur roulettes
Conforme aux normes CE
Fabrication française

Modèle PMX60CM/A
Référence **D53-PMX60CM**
Dim L x P x H (mm) 600 x 817 x 1071
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,5 kW



PRIX HT*
3450€



Pousoir hydraulique 25L

Entièrement Inox 18/10
Contenance 25L
Circuit hydraulique fermé, monté sur roulettes
Livré avec 3 cornets
Commandes 24V + relais thermique de protection
Décompression automatique
Conforme aux normes CE
Fabrication française

Modèle PHX25/A
Référence **D53-PHX25**
Dim L x P x H (mm) 431 x 492 x 1125
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,75 kW



PRIX HT*
1499€ Dadaux

Scie à Os SX200

- ENTIEREMENT INOX 18-10 - Modèle de table - Capacité 200 x 200 - Lame 1640 x 16 - Diamètre volant 220 - Table fixe - Bâti forte épaisseur parfaitement rigide - Tendeur automatique de lame - Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position automatique - CONFORME AUX NORMES CE - FABRICATION FRANCAISE

Modèle	SX200/A
Référence	D53-SX200
Dim L x P x H (mm)	558 x 529 x 922
Tension / Puissance Elec.	230V mono/0,75kW



PRIX HT*
1175€ Dadaux

Affûteur RENO 200

- Affûteuse à bande humide - Bande 850*50
- Roue 200mm - TRI, 380V, 50HZ - Pas d'écauffement des couteaux - Finition avec feutre - 100% INOX

Modèle	RENOV200/A
Référence	D53-RENOV200
Dim L x P x H (mm)	369 x 382 x 315
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,37kW



PRIX HT*
2499€ Dadaux

Emballeuse ASTORR 421

Largeur barre de soudure : 415mm
Pompe 21m³/H, 0,75kW
Hauteur de couvercle : 220mm
Complètement INOX 18-10
Programmeur avec écran tactile (20 programmes)
Dimensions utiles 400 x 400 x 200mm
Conformes aux normes C.E

Modèle	ASTORR421/A
Référence	D53-ASTORR421
Dim L x P x H (mm)	537 x 680 x 456
Tension / Puissance Elec.	230V mono/0,75kW



PRIX HT*
7890€ Dadaux

Cutter 20V

Vitesse variable des couteaux
1 vitesse arrière de mélange
Capacité 20L
2 moteurs
1 Vitesse cuve 8 tours min
Puissance moteur couteaux 3Cv
2 vitesses couteaux, 1000 à 3000 tr/min
Mélange 50 à 300 tr/min
1 vitesse de cuve
Cuve formée en 5mm

4 roulettes dont 2 freinées
Tête 3 couteaux
100% INOX
Montée sur roulettes
Très facile à nettoyer
Jeu entre les couteaux et la cuve minimum permettant de réaliser des farces fines sans échauffement du produit
Conformes aux normes CE

Modèle	CUTTER20V/A
Référence	D53-CUTTER20V
Dim L x P x H (mm)	815 x 653 x 970
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/3kW



PRIX HT*
790€ **FRANSTAL**

Opereuseuse 150 Barquette

- Opereuseuse tout inox livree avec une matrice reglable brevetee _ Regulation electronique de temperature 2 formats de barquettes standard CLTP ou TMF : -195 x 140 mm -140 x 96 mm _ Capacite de soudure : 195 mmx 160 mm _ Laize maxi bobine : 150 mm _ Diametre maxi bobine : 200 mm
Avantage : Opereuse les barquettes standard CLTP petit et grand format

Modele	OP/R
Reference	FR1-RCCB150
Dim L x P x H (mm)	490 x 210 x 480
Tension / Puissance Elec.	230V mono/0,35kW



PRIX HT*
3900€ **FRANSTAL**

Opereuseuse 325 Barquette

- Opereuseuse tout inox _ Livree avec une matrice au choix _ Regulation electronique de temperature _ Format maxi : GN 1/2 (325 x 265 mm) _ Exemples de matrices standards au choix : -2 empreintes 195 x 140 mm -6 empreintes 140 x 96 mm -4 empreintes GN1/6 (176 x 163mm) -2 empreintes GN1/4 (265 x 162)
Largeur maxi bobine : 350 mm
Diametre maxi bobine : 220mm

Modele	OP/R
Reference	FR1-RCCB325
Dim L x P x H (mm)	470 x 725 x 610
Tension / Puissance Elec.	230V mono/1,2kW



PRIX HT*
400€ **EUROMATIC**

Machine sous vide à l'aspiration extérieure

2 programmes automatiques
1 programme manuel
9 niveaux de soudure
Structure en acier inox
Barre de soudure 400 mm
Soudure : largeur 5 mm
Pompe de vide 20 lt/minute

Modele	MATIC40/K
Reference	E10-MATIC40
Dim L x P x H (mm)	420 x 280 x 170
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27 kW

- Cuve emboutie en acier inox
- Chambre emboutie avec les angles arrondis pour faciliter son nettoyage
- Barre de soudure extractible
- Possibilité de vider à l'extérieur dans des bacs G/N
- Couvercle en plexi transparent
- Carter basculant

Structure en acier inox



PRIX HT*
1230€ **EUROMATIC**

Machine sous vide ALPHA

Dimensions de la chambre de vide : 260 x 300 x 120 h mm
Barre de soudure de 250 mm utiles.
Soudure ayant une largeur de 5 mm
Pompe de vide 8 m3/h .

Modele	ALPHA/K
Reference	E10-ALPHA
Dim L x P x H (mm)	360 x 400 x 350
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 Kw



PRIX HT*
1333€ **EUROMATIC**

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
Soudure : largeur 5 mm
Dimension chambre 310x350x120

Modele	ESSENTIAL/R
Reference	E10-ESSENTIAL
Dim L x P x H (mm)	410 x 460 x 350
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 kW

- Cuve emboutie en acier inox
- Chambre emboutie avec les angles arrondis pour faciliter son nettoyage
- Barre de soudure extractible
- Possibilité de vider à l'extérieur dans des bacs G/N
- Couvercle en plexi transparent
- Carter basculant
- Structure en acier inox



PRIX HT*
1647€ **EUROMATIC**

Machine sous vide à cloche de Table manuelle

Régulation du temps de la phase de soudure
Puissance pompe : 8 m3/H
Barre de soudure 350 mm
Soudure : largeur 5 mm
Dimension chambre 340x400x190

Modele	ERMETIKA/K
Reference	E10-ERMETIKA
Dim L x P x H (mm)	460 x 500 x 420
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 kW



PRIX HT*
1953€ **EUROMATIC**

Machine sous vide à cloche de Table manuelle

Régulation du temps de la phase de soudure
Puissance pompe : 16 m3/H
Barre de soudure 400 mm
Soudure : largeur 5 mm
Dimension chambre 410x450x220

Modele	SPRINT/E
Reference	E10-SPRINT
Dim L x P x H (mm)	510 x 560 x 450
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,90 kW



PRIX HT*
2260€ **EUROMATIC**

Machine sous vide à cloche de Table manuelle

Régulation du temps de la phase de soudure
Barre de soudure 450 mm
Soudure : largeur 5 mm
Dimension chambre 500x460x200
Pompe de vide 16 m3/h

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

- Modèle de table compact, robuste, simple d'utilisation • Double soudure convexe • Chambre à vide emboutie pour une hygiène optimale
- Programme déshumidification pompe • Plaques d'insertion volumiques pour cycle rapide • Kit d'entretien • Gouvercle bombé plexiglass



PRIX HT*
1660€

Machine sous vide à cloche 280

Zone de soudure de 280 mm
Dimension de chambre : 280 x 360 x 85 / 130 mm
Pompe à vide BUSCH de 8 m³/h 2 cycles / min.

Modèle G028-8/K
Référence FRI-RHEG028-8
Dim L x P x H (mm) 450 x 335 x 305
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,4 kW



PRIX HT*
2257€

Machine sous vide à cloche 350

Zone de soudure de 350 mm

Modèle G035-16/K
Référence FRI-RHEG035-16
Dim L x P x H (mm) 554 x 450 x 405
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55 kW



PRIX HT*
2507€

Machine sous vide à cloche 420

Zone de soudure de 420 mm
Dimension de chambre : 420 x 420 x 180 mm
Pompe à vide BUSCH de 16 m³/h 2 cycles / min

Modèle G042-16/K
Référence FRI-RHEG042-16
Dim L x P x H (mm) 530 x 493 x 440
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55 kW

- Modèle de table, 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, connection imprimante • Mise sous vide de bocaux en verre • Plaque d'insertion volumique pour cycle plus rapide • Programme de déshumidification pompe • Kit d'entretien



PRIX HT*
3090€

Machine sous vide à cloche 420 LCD

Double soudure convexe haute pression de 420mm
Chambre emboutie 420 x 420 x 180
Pompe à vide BUSCH de 21 m³/h 2 cycles / min

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



PRIX HT*
5522€

Machine sous vide à cloche 520

2 barres avec double soudure convexe haute pression de 520 mm
Chambre emboutie 520 x 600 x 200 mm
Pompe à vide BUSCH de 63 m³/h 2 à 3 cycles / min.

Modèle PLA52/2-63/K
Référence FRI-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

FRANSTAL ACCESSOIRES A COMMANDER AVEC UNE MACHINE



PRIX HT*
450€

Chariot pour machine sous vide

Roues pivotantes et autoblocantes
Avec étagères: idéal pour stock imprimante, sachets sousvide, plaques de volume etc...

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



PRIX HT*
500€

Imprimante Etiquette 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 FRI-RHEALLPRINT-TH
Dim L x P x H (mm) 220 x 115 x 151

Nous CONSULTER pour les MACHINES sous vide double cloche

MIXER
TURBO-BROYEUR

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.

PRIX HT*
165€ robot coupe GIF



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 aeromix
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*
449€ robot coupe GIF



Mixer MP450

Mixer plongeant MP450 Ultra. 1 vitesse 9000tr/mn.
Blocmoteur inox. Couteau, cloche et tube tout inox

Modèle	O1-MP450/R
Référence	R02-34810L
Dim Longueur bras (mm)	840
Tension / Puissance Elec.	230V mono/0,5kW

PRIX HT*
885€ robot coupe GIF



Mixer MP600ULTRA

Mixer plongeant 1 Vitesse 9500tr/mn
Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 600 mm
Pied avec cloche

Modèle	MP600 ULTRA/R
Référence	R02-34830L
Dim Longueur bras (mm)	980
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,85 kW



Mixer plongeant démontable
Pied Blender vitesse variable
Hauteur fouet 245 mm
Contenance adaptée de 5 à 40 litres

PRIX HT*
649€ GIF

Mixer Blender

Mixer plongeant pied Blender – démontable – longueur tube + cloche : 410 mm. Vitesse variable de 3 000 à 10 500 tr/mn, contenance adaptée de 5 à 40 L.

Exclusivité, idéal pour les émulsions et les lissages : la préparation est aspirée par le dessous, cisailée et broyée par le marteau puis expulsée à grande vitesse à travers les languettes de la cloche.
Crochet de maintien RDYSM020 inclus

Modèle	RDYMX120F/K
Référence	FR1-RDYS090VVB
Dim L x P x H (mm)	122 x 720 x 410
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6 kW

Mixer plongeant démontable
2800 à 9500 tr/mn vitesse variable
Hauteur fouet 300 mm

PRIX HT*
378€ FRANSTAL GIF

Mixer Blender

Mixer plongeant robuste, puissant, maniable, pied démontable – longueur tube + cloche : 300 mm.
Vitesse variable de 2 800 à 9 500 tr/mn, contenance adaptée de 20 à 40 L

Modèle	RDYMX006F/A
Référence	FR1-RDYS080V
Dim H (mm)	300
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 kW



PRIX HT*
220€ GIF

Support marmite

Support marmite mixer pour 500 a 1000 mm de diamètre
Support ergonomique, entièrement démontable
Entretien facile

Modèle	SMM/R
Référence	R02-27364
Dim L x P x H (mm)	1115 x 210 x 195



PRIX HT*
3900€ FRANSTAL GIF

Turbo broyeur XS Blender

Turbo broyeur professionnel spécial collectivités pour un usage intensif, monté avec pied blender. Capacité 40 à 150 litres.

Faible encombrement, compact.
Rangement aisé de par son gabarit.

Modèle	TURBO BROYEUR XS BLE/K
Référence	FR1-RDYTB1000
Tension / Puissance Elec.	TR1400V+N+T/1,5kW

PRIX HT*
705€  **caplain**

**Batteur mélangeur 4,8L**

Modèle 3 vitesses
Tête relevable
Cuve inox de 4,8L
Livré avec 3 outils (crochet spiral, fouet, palette)
Modèle BT05CS/M
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*
845€  **robot coupe**

**Batteur mélangeur RM5**

Cuve inox grande capacité et fond de cuve très bombé qui favorisent le travail de prétrassages et qui permet la réalisation de très petites quantités. Basculement de la tête pour un dégagement total des outils et une mise en place naturelle de la cuve.
Modèle 01-RM5/R
Référence R02-26150D
Dim L x P x H (mm) 770 x 350 x
Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,5 kW

PRIX HT*
1345€  **robot coupe**

**Batteur mélangeur RM8**

Foisonnement et fouettage de la crème très aérés. Avec 1L de crème liquide obtenez 3L de crème montée. Mélange homogène grâce au mouvement de l'outil qui ramène la préparation au centre du bol. Jusqu'à 1,5 kg de beurre pommade en un minimum de temps. Cuve inox grande capacité de 7.6 litres. Mise en place facile de la cuve. Cuve avec poignée facile à manipuler.
Modèle 01-RM8/R
Référence R02-26220D
Dim L x P x H (mm) 770 x 350 x
Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,7 kW



Modèle à poser sur table. Modèle G, avec prise d'accessoires. Batteur-mélangeur professionnel pour la préparation de pâtes à base de farine (pain, gâteau, pizza, croissant, biscuits, etc.), de blancs d'oeuf (soufflés, meringue, etc.), de sauces (mayonnaise, etc.) et mélanges (crèmes, génoises, viandes, etc.). Moteur robuste triphasé alimenté par un variateur

PRIX HT*
1927€ 

Batteur 10L

Cuve de 10 litres.

Modèle BE-10/R
Référence FRI-RSA1500212
Dim L x P x H (mm) 410 x 523 x 688
Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,55 kW

PRIX HT*
3212€ 

Batteur 20L

Cuve de 20 litres.

Modèle BE-20/R
Référence FRI-RSA1500224
Dim L x P x H (mm) 520 x 733 x 1152
Tension / Puissance Elec. 230V mono/0,9 kW

PRIX HT*
3570€ 

Batteur 30L

Cuve de 30 litres.

Modèle BE-30/R
Référence FRI-RSA1500283
Dim L x P x H (mm) 528 x 764 x 1152
Tension / Puissance Elec. 230V mono/1,1 kW



ACQUÉRIR DU MATÉRIEL OU DES ÉQUIPEMENTS QUI RÉDUISENT LES CONTRAINTES PHYSIQUES, L'ASSURANCE MALADIE - RISQUES PROFESSIONNELS LANCE TMS PROS ACTION.

Pour lutter contre les TMS En France, les troubles musculo-squelettiques (TMS) représentent plus de 87 % des maladies professionnelles et leur nombre a augmenté de 60 % en 10 ans. Ces pathologies touchent toutes les entreprises et tous les secteurs d'activité. Manutentions manuelles de charges, efforts répétitifs, postures contraignantes...

Une aide financière Plafonnée à 25 000 €, l'aide TMS Pros Action permet d'acheter du matériel et/ou des équipements financés à hauteur de 50 % de l'investissement hors taxes (HT).

PRIX HT*
6460€ **AMPLUS**

Batteur 30L KODIAK

Outils et cadre en acier inoxydable, crochet, fouet, palette
Facilité de nettoyage
Fonctionnement simple et intuitif
Chariot de cuve pour plus d'ERGONOMIE
Tout INOX
Le dispositif de relevage des bras se trouve à l'intérieur du mélangeur. Il est ainsi protégé et ne demande aucun entretien.
Hygiène irréprochable
• Moteur à convertisseur de fréquence puissant
• Outils et cadre en acier inoxydable, fouet, crochet et palette

- Arbre pour racleur inclus
- Corps de la machine en acier inoxydable IP-44
- Vitesse de rotation du planétaire : 64 à 353 tr/min
 - o Performance du 30L
 - o Pâte à pain (60%) 13kg
 - o Muffins 16kg
 - o Glaçage 20kg
 - o Blanc d'oeuf 3,5l
 - o Crème fouettée 5l

Modèle KODIAC 30/R
Référence AA6-M030-0042
Dim L x P x H (mm) 1365 x 630 x 770
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,2kW



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

PRIX HT*
95€ 

Essoreuse manuelle 10L

Poids conditionné : 2,4 kg
Capacité 10 litres
Conseillée pour 2 à 3 salades
Hauteur totale 420mm ø 330mm

Modèle E10/R
Référence **D07-E001**
Dim H (mm) 420



PRIX HT*
114€ 

Essoreuse manuelle 20L

Poids conditionné : 3,6 kg
Capacité 20 litres
Conseillée pour 3 à 5 salades
Hauteur totale 500mm ø 430mm

Modèle E20/R
Référence **D07-E002**
Dim H (mm) 500



PRIX HT*
1995€  

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 (préréglé 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 **D02-603506**
Dim L x P x H (mm) 422 x 396 x 676
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,37 kW



PRIX HT*
250€

Table

Modèle TS/R
Référence **D02-653496**
Dim L x P x H (mm) 420 x 420 x 505

- Abrasif intégral plateau et mélangeur abrasif sur paroi permettant une meilleure rotation • Bouton de commande IP65 • Minuterie 0-6 minutes et fonctionnement en continu • Fabrication inox • Système anti-retour réglementaire évitant le mélange d'eau propre et usée • Vanne extérieure • Livrée sans socle et sans filtre anti-mousse

PRIX HT*
1935€  

Éplucheuse 10 kg

Modèle 10KG/R
Référence **FR1-RSA1000654**
Dim L x P x H (mm) 433 x 635 x 625
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,37 kW



PRIX HT*
2299€  

Éplucheuse 20 kg

Modèle 20KG/K
Référence **FR1-RSA1000664**
Dim L x P x H (mm) 433 x 635 x 735
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,55 kW



PRIX HT*
2790€  

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 240720 kg/h

Modèle ES-200/R
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*
2490€ 

Éplucheuse Essoreuse

Livré avec le panier d'essorage
Plateau en alu avec abrasif en carbure de silice (NSF)
Tableau de commande étanche (IP65)
Contact aux. pour électrovanne extérieure
Minuterie 06 min / fonction en continu
Sans mélangeur abrasif

Modèle 20kg/K
Référence **FR1-RSA1000674**
Dim L x P x H (mm) 433 x 635 x 735
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,55 kW

PRIX HT*
550€ 

Socle et filtre avec dispositif antimousse

Fabrication en acier inox
Socle avec filtre anti-mousse [soudé]
Pour les éplucheuses PI-10 / PI-20 et PES-20

Modèle SFAM/K
Référence **FR1-RSA2009250**
Dim L x P x H (mm) 433 x 638 x 1040



PRIX HT*
765€ robot coupe

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 280 x 555
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55 kW



PRIX HT*
1125€ robot coupe

Coupe-Légumes CL50

Modèle 1 vitesse 375 tr/mn.
Couvercle et cuve métallique.
Couvercle amovible composé d'une grande
goulotte demilune 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)	380 x 305 x 595
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW



PRIX HT*
1160€ 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*
1380€ 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
cruës ou cuites

Modèle	BLIXER4/A
Référence	R02-33208
Dim L x P x H (mm)	242 x 332 x 479
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,90 kW



PRIX HT*
1440€ robot coupe

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 demilune et une goulotte
cylindrique, 10 à 70 couverts

Modèle	R301/R
Référence	R02-2546
Dim L x P x H (mm)	351 x 304 x 570
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,65 kW



PRIX HT*
1810€ robot 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 demilune et une goulotte
cylindrique
20 à 100 couverts

Modèle	R402/R
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*
1350€

Ouvre boites électrique

Ouverture de toutes les boites
rondes, rectangulaires de 50 à
270mm de hauteur

Modèle	OBE/R
Référence	T04-OEXTC
Dim L x P x H (mm)	45 x 25 x 75



COMBINÉ CUTTER - COUPE LEGUMES
ROBOT MULTIFONCTION

SOMMAIRE



PRIX HT* **1190€**  

Coupe-légumes électrique CL10

1 vitesse de 320 TR/MN
Livré sans disque
Poignée en inox
jusqu'à 300 kg / heure, adapté jusqu'à 400 couverts par service – livré sans disque (large choix de disques en inox) – 1 vitesse de 320 tr/mn

Modèle C10/K

Référence **FRI-RDYCL100**

Dim L x P x H (mm) 400 x 505 x 475

Tension / Puissance Elec. 220V/1,1 kW

PRIX HT* **2127€**  

Combiné cutter coupe-légumes électrique CL32

Vitesse variable de 320 à 720 TR/MN en coupe-légumes
De 350 à 3500 TR/MN en cutter avec capacité utile 4,3L
Fonctions PULSE et REVERSE, couteau lisse et sans disque
Dim. cutter : 275 x 505 x 510 mm

Version Cutter : de 100 g à 4 kg, adapté pour 20 à 100 couverts par service – Cuve Inox de 5.4 litres (capacité nominale) ; soit une capacité utile de 4.3 litres – livré avec un couteau lisse. Vitesse de 350 à 3500 tr/mn, fonctions PULSE&REVERSE

• Version coupe-légumes : jusqu'à 300 kg / heure, adapté jusqu'à 400 couverts par service – livré sans disque (large choix de disques en inox) – Vitesse de 320 à 720 tr/mn

Modèle CL32/K

Référence **FRI-RDYCL322**

Dim L x P x H (mm) 400 x 505 x 475

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

PRIX HT* **335€**  

1 Pack de disque pour CL ou COMBINE (2 éminceurs 1,5 et 4mm + 1 rapeur 2mm + 1 effileur 3x2)

pour CL100 ou CL322 comprenant 2 disques éminceurs de 1.5 et 4 mm + 1 disque râpeur de 2 mm et 1 disque à julienne de 3x2 mm – lavable au lave-vaisselle

Modèle PACK/K

Référence **FRI-RDYCL700**

Dim L x P x H (mm) 240 x 240 x 260



le Robot Cook®, répond parfaitement aux besoins de la restauration commerciale et collective pour les préparations culinaires «minute». Assistant autonome et minutieux, le premier robot chauffant professionnel optimise le temps consacré à la préparation.

Pour toutes vos réalisations, le robot obéit au doigt et à l'œil dans le silence de son puissant moteur. Gagner en temps et en précision en programmant vos recettes sur le Robot Cook®



EMULSIONNER, PULVÉRISER,
MIXER, HACHER,
MÉLANGER ET PÉTRIR,
des actions réalisées
facilement par le seul cutter
blender chauffant du marché.

PRIX HT* **2355€**  

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 «RMix» en rotation inverse du Couteau de 100 à 500 tr/min
Vitesse intermittente

Modèle ROBOTCOOK/R

Référence **R02-43000R**

Dim L x P x H (mm) 226 x 338 x 522

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,8 kW



SPÉCIAL SOMMAIRE cuisson sous vide



PRIX HT*
50€

Sac de transporteur pour thermoplongeur

Sac de transport spécial pour SmartVide et en option pour SmartVide7

Modèle **BOLSA SMARTVIDE/E**
Référence **S27-1180085**

PRIX HT*
899€

Thermoplongeur SMARTVIDE 7

Capacité maxi du récipient: 56litres. Thermo-plongeur professionnel pour cuisson de poches sous-vide à base température, de grande précision et fiabilité, facile à utiliser et à transporter. · Connectivité Bluetooth. · HACCP-ready. · Sonde à coeur en option. · Actualisation du software encontinu. Thermo-plongeur portable avec agitateur pour cuisson de poches sous-vide à basse température

Modèle **SMARTVIDE 7/K**
Référence **S27-1180120**
Dim L x P x H (mm) **124 x 140 x 360**
Tension / Puissance Elec. **230V mono/2KW**



PRIX HT*
148€

Sonde à coeur pour thermoplongeur

Pour arriver au coeur du produit. SmartVide 7 / Plage de température: 5°C - 95°C
Longueur 80mm.

Modèle **TERMOMETRO-SONDA/R**
Référence **S27-1180090**

PRIX HT*
1050€ **DELCOUPE**

Thermoplongeur

Haut rendement avec sonde à coeur
Construction acier inoxydable
Ecran tactile LGD
Température de 0 °C a 95°C, départ différé
Capacité de chauffe 50 L
Système de contrôle du niveau d'eau
Adaptable à tout type de bac récipient (hauteur minimum 20 cm)
10 mémoires de cycles de travail programmables

Modèle **THERMOCOOK AVEC SOND/K**
Référence **D39-THCOOK**
Dim L x P x H (mm) **150 x 240 x 380**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/2 KW**

PRIX HT*
176€ **DELCOUPE**

Sonde pour thermoplongeur

Sonde à coeur pour THCOOK

Modèle **SAC/K**
Référence **D39-THSOND**



- 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

PRIX HT*
454€

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*
613€

Fumoir automatique 2 niveaux

Plaque perforée supérieure de cuisson : 340 x 545 mm
Plaque intérieur 600 x 400
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**





Spécial Snacking

SOMMAIRE



PRIX HT*
212€



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 protégées 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*
316€



Toaster double niveaux

Poignée amovible.
Livré avec des grilles protégées tubes (système breveté).
Dim L x P x H utile (mm) Surface de cuisson 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*
312€



Toaster simple club1

Surface utile : 340 x 230 mm
1 Étagé
2 Rampes de 2 tubes quartz chacune
1 Grille intérieure de travail
2 Interrupteurs (sélection haut et bas des rampes)
1 Minuterie Construction Inox (AISI 430)
Capacité : 4 à 6 pièces Débit : 80 pièces par heure
Allumage instantané, pas de préchauffage, pas d'odeur, pas de fumée

Modèle	11552R/R
Référence	S04-11552R
Dim L x P x H (mm)	410 x 275 x 295
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,8 kW



PRIX HT*
579€



Toaster grand club

Construction inox (AISI430)
Surface utile : 490 x 235 mm 2 étages
Capacité 8 à 10 pièces / grille
Débit : 200 à 250 pièces / heure
Résistance en inox Avec régulateur de chaleur

Modèle	11572R/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*
1100€



Toaster à convoyeur

Toaster convoyeur infrarouge spécial buffet petit déjeuner.
2 réglages indépendants
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*
407€

ROLLER
GRILL

Grill panini simple

Modèle pour la cuisson de steaks, hamburgers
Surface utile : 260 x 240
Plaques en fonte à forte valeur de conduction et résistances
Un serpentin sous chaque plaque pour une cuisson homogène
Plaque supérieure autobalancée et ressort de pression réglable
Équipement : thermostat de régulation à 300°C, ramasse jus, voyants
Livré avec grattoir
Disponible en plaques lisses

Modèle	CONTACT-GRILL/R
Référence	R09-SAVOYER
Dim L x P x H (mm)	280 x 460 x 280
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2 kW

PRIX HT*
630€

ROLLER
GRILL

Grill panini double

2 plaques supérieures + 1 grande plaque inférieure avec commandes indépendantes
Plaques en fonte à forte valeur de conduction et résistances
2 serpentins sous chaque plaque pour une cuisson homogène
Plaques supérieures autobalancées et ressort de pression réglable
Équipement : thermostat de régulation 0300°C, ramassejus, voyants
Livré avec grattoir
Disponible en plaques lisses

Modèle	CONTACT-GRILL/R
Référence	R09-MAJESTICR
Dim L x P x H (mm)	560 x 460 x 280
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4 kW

PRIX HT*
693€



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*
810€

ROLLER
GRILL

Grill panini vitro simple

Rapidité et qualité de cuisson
Température: 270°C en 2'30 min
Cuisson par contact sur plaques vitrocéramiques rainurées ou lisses
Rayonnement infrarouge des foyers vitrocéramiques
Pression calibrée avec effet four grâce au cadre inox amovible posé sur la plaque inférieure
Cuisson homogène par contact avec peu de puissance
«VitroSpeedGrill®» sous chaque plaque (verre > 500°C)
Cuisson qui ne dégage pas de fumée
Grill qui peut être utilisé sans extracteur
Surface de cuisson: 335 x 304 mm
Poids 14 kg

Modèle	GRILLVITRO/R
Référence	R09-GVS335R
Dim L x P x H (mm)	390 x 600 x 260
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3 kW



PRIX HT*
1090€

ROLLER
GRILL

Grill pânini vitro double

Température: 270°C en 2'30 min
Cuisson par contact sur plaques vitrocéramiques rainurées ou lisses
Rayonnement infrarouge des foyers vitrocéramiques
Pression calibrée avec effet four grâce au cadre inox amovible posé sur la plaque inférieure
Cuisson homogène par contact
«VitroSpeedGrill®» sous chaque plaque (verre > 500°C)
Cuisson qui ne dégage pas de fumée
Grill qui peut être utilisé sans extracteur
Surface de cuisson: 2x (335 x 304) mm
Poids 20 kg

Modèle	GRILLVITRO/R
Référence	R09-GVD335R
Dim L x P x H (mm)	780 x 600 x 260
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2 x 3 kW



PRIX HT*
539€



Station HOT DOG

Cuisson vapeur des saucisses
Panier à saucisses surmonté d'un couvercle inox
Bac à eau de 4L
Thermoventilateur pour maintenir chaud les pains sans les dessécher
Ouies de ventilation pour une parfaite circulation de l'air
Poids 13kg
Vendu sans le bar à sauce

Modèle SHD/R
Référence **R09-HDS60**
Dim L x P x H (mm) 500 x 445 x 410
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1 kW



PRIX HT*
275€



Cuisneur à œuf

Gastronorm GN 1/3
Capacité : 6 oeufs
Plaque résistante en aluminium
Chaleur homogène
Limiteur de température pour une cuisson en toute sécurité
Couvercle tout inox

Modèle CUISEUR A ŒUFS/R
Référence **R09-C060**
Dim L x P x H (mm) 215 x 430 x 255
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,2 kW



PRIX HT*
520€



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*
1210€



GRILL GYROS électrique broche 600mm

Gyros grill électrique à 4 résistances Incoloy. Régulation individuelle de la puissance. Pierres réfractaires pour accumuler la chaleur. Dossieret et source de chaleur mobiles et réglables selon le volume de la broche de viande (Capacité maxi : 25 kg). Support broche hermétique: moteur protégé de toute infiltration de graisse et monté sur roulement à billets évitant toute torsion liée au poids de la viande. Tiroir amovible.

Modèle GRILL GYROS ELEC/R
Référence **R09-GR60E**
Dim L x P x H (mm) 580 x 660 x 865
Tension / Puissance Elec. 230V+T/5,8 kW



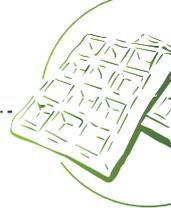
PRIX HT*
1352€



GRILL GYROS GAZ broche 600mm

Gyros grill gaz à 3 brûleurs infrarouges, thermocouple de sécurité. Réglage individuel avec position ralenti. Dossieret et source de chaleur mobiles et réglables selon le volume de la broche de viande (Capacité maxi : 25 kg). Support broche hermétique: moteur protégé de toute infiltration de graisse et monté sur roulement à billets évitant toute torsion liée au poids de la viande. Tiroir amovible. Livré en butane propane. Accessoires en option gaz naturel

Modèle GRILL GYROS GAZ/R
Référence **R09-GR60G**
Dim L x P x H (mm) 580 x 660 x 865
Tension / Puissance Gaz /10,5kW



- Haut rendement: 60 crêpes / h • Thermostat de 0 à 300°C • 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



PRIX HT*
335€

Crêpière électrique haut rendement

Livré avec raclette en bois
Fabrication tout inox
Poids 18 kg

Modèle CPE/K
Référence **R09-CFE400**
Dim H (mm) 200
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6 kW



PRIX HT*
348€

Crêpière gaz haut rendement

Allumage piezzo, Thermostat de régulation
Brûleur étoile à 8 branches
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**
Dim H (mm) 200
Tension / Puissance Gaz /3,6 kW

- 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.



PRIX HT*
306€

Chauffe-chocolat 1 pot

1 Pot
Poids 2kg
Thermostat de régulation précis

Modèle CC/R
Référence **R09-WI/1**
Dim L x P x H (mm) 225 x 225 x 255
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,17 kW



PRIX HT*
595€

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 déboîtement 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*
1100€

Doseur à chichi

Capacité : 1,5 L - Acier chromé - Cuve et piston inox alimentaire L'ENGAGEMENT QUALITÉ : Les bulbes des thermostats de régulation et de sécurité sont protégés dans un doigt de gant. Câblage en 2.5.

Modèle CHICHIM/A
Référence **S04-CHICHIM**
Dim L x P x H (mm) 240 x 360 x 670



PRIX HT*
1129€

Friteuse à beignets électrique 18L

Bac : 18 litres Puiss. : 9000 W Alim. : 400 V - Panier ultra large - Construction tout inox (AISI430) - 1 Thermostat de sécurité - 1 vidange de sécurité - 1 zone froide - 1 thermostat de régulation - 1 Grand panier 480 x 290 x 100 mm - 2 Résistances blindées - Coupe circuit magnétique

Modèle 13144AC/A
Référence **S04-13144AC**
Dim L x P x H (mm) 600 x 570 x 470
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/9 kW



PRIX HT*
1020€

Machine à POP CORN

Interrupteur, lumière interne, casserole en téflon UNE ATTRACTION FACILE FORTE RENTABILITÉ

Modèle 1204110/A
Référence **S04-1204110**
Dim L x P x H (mm) 45 x 45 x 61
Tension / Puissance Elec. 230V mono/1,1 kW

PRIX HT*
736€

Chariot machine à POP CORN

Support pour l'original 1911 et Thrifty Pop 8. UNE ATTRACTION FACILE FORTE RENTABILITÉ

Modèle 3070010/A
Référence **S04-3070010**
Dim L x P x H (mm) 940 x 435 x 840

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



PRIX HT*
513€



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*
547€



Plancha gaz 600 x 400

2 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
2 brûleurs 68 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
Puissance Gaz 6,4 kW



PRIX HT*
698€



Plancha gaz 900 x 400

3 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
3 brûleurs 68 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) 900 x 450 x 230
Puissance Gaz 9,6 kW

• 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)



PRIX HT*
730€



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/R
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*
740€



Plancha chrome gaz 600 x 400 mm

2 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
2 brûleurs 68 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
Puissance Gaz 6,4 kW



PRIX HT*
956€



Plancha chrome gaz 900 x 400 mm

3 zones indépendantes de cuisson.
Thermocouple de sécurité
3 brûleurs 68 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
Poids 32kg

Modèle PGC/R
Référence **R09-PSR900GC**
Dim L x P x H (mm) 900 x 450 x 230
Puissance Gaz 9,6 kW

Inox très résistant, épaisseur 4 mm
Cuisson homogène sans déperdition de chaleur

• 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)



PRIX HT*
588€



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/R
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*
611€



Plancha émail gaz 600 x 400 mm

2 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
2 brûleurs 68 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
Poids 32kg

Modèle PG/R
Référence **R09-PSR600EG**
Dim L x P x H (mm) 600 x 475 x 230
Puissance Gaz 6,4 kW



PRIX HT*
576€



Plancha elec inox 600x400

2 zones avec commande indépendante par zone de cuisson
Plaque de cuisson inox double
2 résistances Incoloy en serpentín
2 commutateurs thermostats 0 à 300°C
Voyants de mise sous tension et voyants thermostatiques
Poids : 29kg

Modèle PE/R
Référence **R09-PSI600E**
Dim L x P x H (mm) 600 x 450 x 190
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,5 kW

PRIX HT*
619€



Plancha gaz inox 600x400

2 feux avec double allumage piezo et 2 boutons de réglage
Thermocouple de sécurité
Poids : 32kg

Modèle PG/R
Référence **R09-PSI600G**
Dim L x P x H (mm) 600 x 450 x 190
Puissance Gaz 5,5 kW



PRIX HT*
222€



Bain marie

Bain marie haute performance avec puissance de chauffe de 1,75 KW. Nouveau système de chauffe pour éviter toute déformation de la cuve. Limiteur de température avec réarmement automatique. Isolation renforcée. Capacité : 1 x GN 1,1. Livré sans bac

Modèle

BAIN MARIE/A

Référence

R09-BMP11

Dim L x P x H (mm)

325 x 580 x 260

Tension / Puissance Elec.

230V+T/1,75kW



PRIX HT*
213€

Friteuse électrique 8L avec robinet vidange

Rendement 12kg/h

Modèle

MF80R/R

Référence

R09-MF80R

Dim L x P x H (mm)

250 x 220 x 100

Tension / Puissance Elec.

230V+T/3,6kW



PRIX HT*
133€

Friteuse électrique 5L

Friteuse de table à zone froide avec 1 bac d'un volume de 5l d'huile pour 10 kg frites/h. Filtrage de l'huile par décantation : consommation minimum et carbonisation des particules sans transmission de goût ni d'odeur. 5 éléments amovibles dont la cuve inox 18/10 lavable en machine. Réarmement du thermostat de sécurité derrière le boîtier en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile. Équipement: thermostats de régulation et de sécurité,

Modèle

FRITEUSE DE TABLE/R

Référence

R09-FD50

Dim L x P x H (mm)

215 x 425 x 320

Tension / Puissance Elec.

230V+T/3,2kW



PRIX HT*
314€



Friteuse électrique 12L

Friteuse à zone froide avec vidange: 1 cuve de 12l d'huile pour 20 kg frites/h. Filtrage de l'huile par décantation: consommation minimum et carbonisation des particules sans transmission de goût ni d'odeur. Réarmement du thermostat de sécurité derrière le boîtier en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile. Équipement: thermostats de régulation et de sécurité,

Modèle

FRITEUSE DE TABLE/R

Référence

R09-MF120R

Dim L x P x H (mm)

350 x 450 x 360

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/6,4kW



PRIX HT*
383€



Friteuse électrique 2x8L avec robinet de vidange

Rendement 24kg/h

Modèle

MF80DR/R

Référence

R09-MF80DR

Dim L x P x H (mm)

545 x 440 x 350

Tension / Puissance Elec.

2 X 230V+T/2 X 3,6kW



PRIX HT*
1025€

Friteuse électrique sur coffre

Livre avec seau de vidange
Cuve de 16L d'huile pour 25 kg frites/h
Puissance commutable : 4, 8 ou 12 kW 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*
1043€



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. Livré en butane/propane
Modulable : peut s'adapter sur le coffre de friteuse (R09MSRFG12)

Modèle

FM/R

Référence

R09-RFG12B

Dim L x P x H (mm)

400 x 600 x 325

Puissance Gaz

8 kW



PRIX HT*
245€

Coffre pour friteuse RFG 12

Fabrication tout inox
Pieds inox
Partie modulable (R09RFG12)
Porte et contreporte à fermeture magnétique
Pieds réglables jusqu'à 150 mm avec possibilité de fixation au sol.

Modèle

SPF/A

Référence

R09-MS-RFG12

Dim L x P x H (mm)

400 x 600 x 525

- 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



PRIX HT*
1799€



Buffet ilot chaud

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

Modèle	SB40C/A
Référence	R09-SB40CWENGE
Dim L x P x H (mm)	1420 x 950 x 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW



PRIX HT*
2299€



Buffet chaud 6 GN/1

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

Modèle	SB60C/A
Référence	R09-SB60CWENGE
Dim L x P x H (mm)	2070 x 950 x 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6 kW



PRIX HT*
1899€



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)	1420 x 950 x 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5 kW

- 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

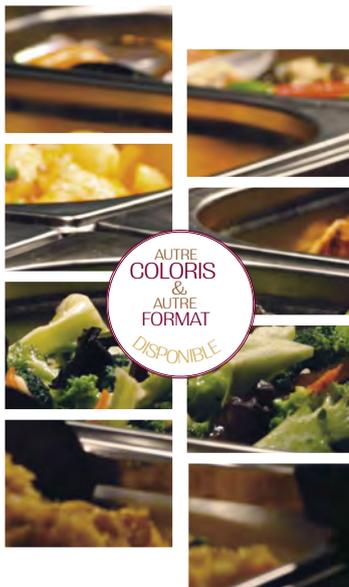


PRIX HT*
2345€

Buffet froid 6 GN/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 950 x 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5 kW



PRIX HT*
2420€

Buffet ilot central froid 4 bacs GN 1/1 toit Motorisé

Ilot central réfrigéré motorisé(+2°/+10°C) pour plats froids. Froid de conduction grâce à l'épingle en contact avec la cuve inox. Gaz R134A sans CFC. Compresseur U.H./Danfoss. Construction bois (Menuiserie française), pare-haleine en verre, profiléalu sur tablettes démontables, 4 roues dont 2 avec freins. Thermostat électronique. Éclairage LED blanc-froid. Livré sans bac. Structure bois Wengé

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



PRIX HT*
197€

Percolateur DAALDEROP 25P

Modèle	20125001/R
Référence	001-20125001
Dim H x Ø (mm)	385 x 212
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,111 kW

PRIX HT*
413€ ANIMO
Percolateur DAALDEROP 40P

Modèle	20107174/R
Référence	001-20107174
Dim L x P x H (mm)	x x 460
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,111 kW

PRIX HT*
502€
Percolateur DAALDEROP 80P

Modèle	20108474/R
Référence	001-20108474
Dim H x Ø (mm)	525 x 212
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,111 kW



ANIMO
PRIX HT*
260€

Machine à café verseuse EXCELSSO

Machine à café tout inox à remplissage manuel

Livrée avec 1 verseuse verre et 1 porte filtre

2 plaques de maintien en température

Sécurité contre la chauffe à sec.

Café : 18 litres/heure à utiliser avec filtres 90/250

Ref 01088

Modèle	MC/R
Référence	001-10380
Dim L x P x H (mm)	190 x 370 x 435
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,275 kW



PRIX HT*
1985€ ANIMO

Machine à café conteneur 10L

Machine à café avec 1 conteneur de 10 litres à résistance électrique transportable à droite. Tableau de commande avec écran tactile, programmateur incorporé, sécurité de positionnement du bras d'écoulement, signal sonore de fin de production, indicateur de détartrage... Capacité horaire café : 60 l. A utiliser avec des filtres 152/457 - Ref 01116 A utiliser avec des filtres 152/457 - Ref 01116

Modèle	MCC/R
Référence	001-1005399
Dim L x P x H (mm)	590 x 470 x 790
Tension / Puissance Elec.	TR1400V+N+T/6,2kW

ACCESSOIRES pour une meilleure utilisation AVEC UNE MACHINE



PRIX HT*
242€

Kit PURITY C500

Traitement d'eau anticalcaire pour les boissons chaudes.

Ce kit comprend une cartouche purity C500 + tête purity c 070 % 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 bypass à 40%

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



PRIX HT*
3860€ ANIMO

Machnie à café OPTIBEAN 2 TOUCH

Distributeur automatique avec système Espresso : 1 bac pour café en grains et 1 bac pour produits solubles. Sortie d'eau chaude indépendante. Module Espresso jusqu'à 9.5 gr. Hauteur sous tirage : 167 mm Contenance du bac à grains : 1500g Contenance des bacs à produits solubles : 2000g/3.8L Temps de déversement : 25-30 secondes. Programme de rinçage et nettoyage intégré, Possibilité de réhausse du bac grains, Option kit autonome et écoulement du marc de café

Modèle	MC/R
Référence	001-1005005
Dim L x P x H (mm)	409 x 565 x 792
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,27kW

PRIX HT*
554€

Chauffe brique MPW3

Chauffe-briques pour 3 briques de lait, sans eau : hygiène optimale, peu d'entretien. Livré avec une pince à brique. Température de conservation : 80°C. Temps de chauffe : env. 20mn 50°C - env. 40mn 75°C. On peut équiper l'appareil d'un simple programmateur. Possibilité de commander des pinces supplémentaires : code 34021

Modèle	CB/R
Référence	001-50084
Dim L x P x H (mm)	270 x 150 x 240
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1kW



PRIX HT*
2650€

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-MCRQ12-06292
Dim L x P x H (mm)	770 x 540 x 520
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38 kW



PRIX HT*
7280€

Machine à café Automatique

Machine complètement automatique avec écran tactile (jusqu'à 48 produits programmables)
Lance vapeur Clever 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/0,38 kW



PRIX HT*
1073€

DURAFROST Refroidisseur verre

Refroidissez instantanément tous vos verres à vin, bière et cocktail
Modalité refroidissement: Manuel ou chronométré

Modèle	DURAFROST/A
Référence	W07-WFT.DURAFROST/D
Dim L x P x H (mm)	270 x 300 x 510
Tension / Puissance Elec.	24 VdC/0,075kW



PRIX HT*
1888€

DURACOMBI Conservation des vins tranquilles et des vins effervescents

2 machines en 1, conservateur sous vide et injection de CO2
Conservez tous vos vins pendant 2/3 semaines
Accessoires inclus: 10 bouchons de vin tranquille - 6 bouchons de vin mousseux

Modèle	DURACOMBI/R
Référence	W07-WFT.DURACOMBI/D
Dim L x P x H (mm)	270 x 300 x 510
Tension / Puissance Elec.	24 VdC/0,060kW



PRIX HT*
5890€

EVO Distributeur de vin professionnel au verre

Le distributeur de vin au verre le plus avancé et le plus technologique pour vos besoins

Accessoires inclus: 4 têtes de distribution
Modalité de service: Service classique ou mode libre-service
Accessoires disponibles séparément: serrure électronique de porte - double température - cartes sans contact pour libre-service

Modèle	EVO/R
Référence	W07-WFT.EVO4TDD/D
Dim L x P x H (mm)	565 x 464.5 x 617
Tension / Puissance Elec.	220V/0,36kW



PRIX HT*
3080€

ESSENTIAL PRO

Presse-agrumes automatique, 22 fruits par minutes, pour oranges et citrons de 65 mm à 81 mm, 2 modes d'utilisation AUTOSTART et SELF SERVICE, robinet EASY PRESS facile à utiliser, facile à nettoyer, compteur d'oranges et écran numérique TOUCH CONTROL intégré, existe en plusieurs couleurs.

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

ESSENTIAL PRO/A

Z28-04873

470 x 500 x 750

230V+T/0,32kW



PRIX HT*
4060€

VERSATILE PRO

Presse-agrumes automatique, 22 fruits par minutes, distributeur automatique de 10kg, pour oranges et citrons de 65 mm à 81 mm, 2 modes d'utilisation PROFESSIONNEL et SELF SERVICE, ROBINET easy press, facile à utiliser, facile à nettoyer, compteur d'oranges et écran numérique TOUCH CONTROL intégré existe en plusieurs couleurs.

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

VERSATILE PRO/A

Z28-08854

480 x 550 x 855

230V+T/0,38kW



PRIX HT*
1970€

SOUL SERIE 2

Presse-agrumes automatique, 18 fruits par minutes, oranges et citrons de 64 mm à 81 mm, fonction Zumex connect, facile à utiliser, facile à nettoyer, système push&juice, pupout automatique, existe en plusieurs couleurs

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

SOUL SERIES 2/A

Z28-10268

300 x 480 x 537

230V+T/0,10kW



PRIX HT*
550€

Blender 1,5L Bol INOX

Mixer bol inox base grise

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

MXING01/M

S04-MXING01

200 x 200 x 460

230V+T/0,9 kW



PRIX HT*
1016€

Blender Haute Puissance

Blender de bar - + 75 boissons/jour - bol en copolyester - 4 boutons programmables - contenance du bol : 2l - dimensions : 240 x 270 x 540 - fourni avec caisson phonique

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

MX1500TXSEE/R

P07-MX1500TXSEE

240 x 270 x 540

230V+T/1,5kW



PRIX HT*
1195€

Blender 2L

Haut rendement

Idéal pour la préparation culinaire

Bol transparent de 2 L, robuste, durable et empilable

Permet de hacher, broyer et mélanger

10 vitesses avec fonction Pulse

Vitesse : jusqu'à 37000 tours/min

Ventilation de refroidissement du moteur durant les pics d'utilisation

Vitesse réglable et système d'accélération breveté

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

VITA-PREP3/K

C03-VITA-PREP3

203 x 229 x 514

230V mono/1,2 kW



PRIX HT*
1215€

Broyeur à glaçons

Capacité: 3kg/min

Stockage : 1kg

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

GLAÇONS/R

C03-TR3-INOX

180 x 330 x 320

230V+T/0,15 kW



PRIX HT*
1042€

Centrifugeuse

Grande goulotte automatique (Ø 79 mm)

Pièces en inox, facilement démontable

Pour tous types de fruits et légumes

Favorise l'utilisation en libre-service

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

J80/R

R02-56000B

480 x 300 x

230V+T/0,7 kW

Spécial Boule'Pât

SOMMAIRE



PRIX HT*
3600€ caplain

Batteur mélangeur 20 L

Batteur-mélangeur 20 litres
10 vitesses
Commandes digitales
Capacité de la cuve: 20 litres
1 cuve et 3 outils (fouet, palette et crochet) Grille relevable

Modèle BT20B-D/A

Référence **C47-BT20B-D**

Dim L x P x H (mm) 890 x 670 x 1450

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/ 0,75 kW



PRIX HT*
5130€ caplain

Batteur mélangeur 40 L

Batteur-mélangeur 40 litres
Avec potentiomètre
Capacité de la cuve: 40 litres
1 cuve et 3 outils (fouet, palette et crochet) Grille relevable
4 vitesses présélectionnées (99 programmes)

Modèle BT40B-D/A

Référence **C47-BT40B-D**

Dim L x P x H (mm) 645 x 905 x 1530

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/ 2,2 kW



PRIX HT*
7155€ caplain

Batteur mélangeur 60 L

Batteur-mélangeur 60 litres
10 vitesses commandes digitales
Capacité de la cuve: 60 litres
1 cuve et 3 outils (fouet, palette et crochet) Grille relevable
4 vitesses présélectionnées (99 programmes)

Modèle BT60B-D/A

Référence **C47-BT60B-D**

Dim L x P x H (mm) 645 x 1020 x 1582

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/3 kW

FRANSTAL
Gold

• Pétrin à spirale idéale pour la pizzeria, la pâtisserie, la boulangerie • La cuve, la spirale et la barre sont en acier inoxydable • Système de transmission réalisé avec un moteur réducteur



PRIX HT*
1890€
Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 18kg

Modèle POWER MIX RMEPK18AD/K

Référence **FRI-RMEPK18AD**

Dim L x P x H (mm) 700 x 410 x 700

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,8 kW

PRIX HT*
2090€
Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 25kg

Modèle POWER MIX RMEPK25AD/K

Référence **FRI-RMEPK25AD**

Dim L x P x H (mm) 770 x 450 x 790

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/1,4 kW

PRIX HT*
2300€
Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 38kg

Modèle POWER MIX RMEPK38AD/K

Référence **FRI-RMEPK38AD**

Dim L x P x H (mm) 830 x 500 x 790

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/2,2 kW



PRIX HT*
3950€ caplain

Coupeuse à pains sur socle

Découpe semiautomatique
Chargement par l'arrière
Couteaux inox
Lever de coupe à droite
Tiroir de réception des miettes
Support pour emballage rapide du pain
Largeur de coupe 420mm

Modèle CP/T

Référence **C47-CP420MG-SP**

Dim L x P x H (mm) 651 x 751 x 1215

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,75 kW



salva

PRIX HT*
11290€

Pétrin à bras AB50

Cuve : Volume : Ø650 x 410 mm.
Capacité : 50 KG de farine
Quantité de pâte : 80 kg.
Deux vitesses
Dimensions: L825 XP1025 (capot ouvert) xH1560mm
[capot ouvert]
Poids : 280 kg

Modèle	PB/A
Référence	SA2-5101300080
Dim L x P x H (mm)	825 x 920 x 1395
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2,3kW



salva

PRIX HT*
8890€

Pétrin à bras AB35

Cuve : Volume : Ø550 x 360 mm.
Capacité : 35 KG de farine
Quantité de pâte : 56 kg.
Deux vitesses
Dimensions: L760 XP895 (capot ouvert) xH1435mm
[capot ouvert]
Poids : 280 kg

Modèle	PB/A
Référence	SA2-5101180000
Dim L x P x H (mm)	760 x 795 x 1300
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,2kW



salva

PRIX HT*
9270€

Pétrin à spirale AE75

Cuve Volume : Ø830 x 350 mm.
Capacité: 75 KG de farine
Quantité de pâte: 120 kg.
Deux vitesses
Dimensions: L830 xP1273xH1410mm (1881 capot ouvert)
Poids : 580 kg

Modèle	5102540000/A
Référence	SA2-5102540000
Dim L x P x H (mm)	x x
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,8kW



PRIX HT*
2825€ captain

Laminoin électrique

A poser sur table Largeur utile de travail : 500 mm
Poids du pâton réfrigéré : 6 kg maximum
Abaisse des cylindres : de 0.1 à 36 mm
Tables inox recouvertes de téflon démontables

Modèle	LP2000B/A
Référence	C47-LP2000B
Dim L x P x H (mm)	1100 x 800 x 730
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/ 0,5 kW



PRIX HT*
1660€ captain

Laminoin 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
A poser sur table
Largeur utile de travail 400mm

Modèle	LAM400/E
Référence	G47-LAM400
Dim L x P x H (mm)	1990 x 680 x 400



Spéciale Pizzas

SOMMAIRE

Intérieur et extérieur en acier inox 18-10. Structure isolée. Système de réfrigération statique avec évaporateur injecté. Contrôle de la température avec thermomètre/ thermostat électroniques. Cuve pour bacs GN (1/1-1/2-1/3-1/6- 1/9) h. 150 mm, en dotation 2 traverses. Complète de protection en verre.



PRIX HT*
1035€ SAGI

Vitrine 4 bacs GN1/3 + 1 bac 1/2

Modèle	PIZZA/REFRIGERATED D/R
Référence	SA4-KAR147V
Dim L x P x H (mm)	370 x 1420 x 460
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22kW



PRIX HT*
1095€ SAGI

Vitrine 6 Bacs

Modèle	PIZZA/REFRIGERATED D/R
Référence	SA4-KAR167V
Dim L x P x H (mm)	370 x 1600 x 460
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22kW



PRIX HT*
1125€ SAGI

Vitrine 7 Bacs + 1 Bac 1/2

Modèle	PIZZA/REFRIGERATED D/R
Référence	SA4-KAR207V
Dim L x P x H (mm)	370 x 2070 x 460
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22kW

Meuble positif - Série pizza 700 - Série Top - Température -2°/+8°C- Dessus granit avec dossier et joues de 180 mm - Extérieur et intérieur eninox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en galva) - Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie - Alarme haute et basse température surcontrôleur digital - Evaporateur ventilé traité anti-corrosion - Compresseur hermétique ventilé



PRIX HT*
2375€ CODIGEL GIF

Meuble preparation
2 portes pleines
Capacité 255L

Modèle	MEUBLES SPÉCIALISÉS/R
Référence	C03-MR70-135-P
Dim L x P x H (mm)	1345 x 700 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,235kW

PRIX HT*
2770€ CODIGEL GIF

Meuble preparation
3 portes pleines
Capacité 399L -

Modèle	MEUBLES SPÉCIALISÉS/R
Référence	C03-MR70-180-P
Dim L x P x H (mm)	1795 x 700 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,238kW

• 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.



PRIX HT*
1030€ FRANSTAL Gold

Façonneuse à Pizza

Modèle	RMEDL30/R
Référence	FRI-RMEDL30
Dim L x P x H (mm)	420 x 450 x 650
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW



PRIX HT*
1180€ FRANSTAL Gold

Façonneuse à Pizza

Modèle	RMEDL40/R
Référence	FRI-RMEDL40
Dim L x P x H (mm)	520 x 450 x 712
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW



Meuble 700 positif - Série saladette GASTRO - Série Top - Température 0°/+8°C - Dessus inox + couvercle pour recevoir en plan incliné des bacs 1/4 prof. 150 - Extérieur et intérieur en inox AISI-304 18/10 [sauf partie arrière] - Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie - Alarme haute et basse température surcontrôleur digital - Compresseur hermétique ventilé



PRIX HT*
1825€ CODIGEL 

Meuble preparation
2 portespleines
Capacité 169L
Capacité 5 bacs GN1/4

Modèle MEUBLES SPÉCIALISÉS/R
Référence **C03-MFEI70-100**
Dim L x P x H (mm) 915 x 700 x 890
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,764kW



PRIX HT*
2210€ CODIGEL 

Meuble preparation
3 portespleines
Capacité 264L -
Capacité 8 bacs GN1/4

Modèle MEUBLES SPÉCIALISÉS/R
Référence **C03-MFEI70-140**
Dim L x P x H (mm) 1365 x 700 x 890
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,614kW



PRIX HT*
3325€ CODIGEL 

Meuble & Vitrine
3 portes pleines
Capacité 264L

Avec Vitrine capacité : 5 bacs GN1/4 et puissance :
0,152kW

Modèle MEUBLES SPÉCIALISÉS/R
Référence **C03-MFPP-140+EI135-1/4**
Dim L x P x H (mm) 1365 x 700 x 890
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,614kW

Meuble positif - Série pizza 700 - Série Top - Température -2°/+8°C- Dessus granit avec dossier et joues de 180 mm - Extérieur et intérieur eninox AISI-304 18/10 [sauf partie arrière en galva] - Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie - Alarme haute et basse température surcontrôleur digital - Evaporateur ventilé traité anti-corrosion - Compresseur hermétique ventilé



PRIX HT*
3995€ CODIGEL 

Meuble & Vitrine
2 portes pleines + 1 bloc de 7 tiroirs neutres (casiers non inclus)
Capacité 255L
Avec Vitrine capacité : 8 bacs GN1/4 et puissance :
0,162kW

Modèle MEUBLES SPÉCIALISÉS/A
Référence **C03-MFP70-180-7+EI1801/4**
Dim L x P x H (mm) 1795 x 700 x 1488
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,235kW

Meuble positif - Série pizza 700 - Série Top - Température -2°/+8°C- Dessus granit avec dossier et joues de 180 mm - Extérieur et intérieur eninox AISI-304 18/10 [sauf partie arrière en galva] - Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie - Alarme haute et basse température surcontrôleur digital - Evaporateur ventilé traité anti-corrosion - Compresseur hermétique ventilé



PRIX HT*
4895€ CODIGEL 

Meuble & Vitrine
3 portes pleines + 1 bloc de 7 tiroirs neutres (casiers non inclus)
Capacité 399L
Avec Vitrine capacité : 10 bacs GN1/4 et puissance : 0,182kW

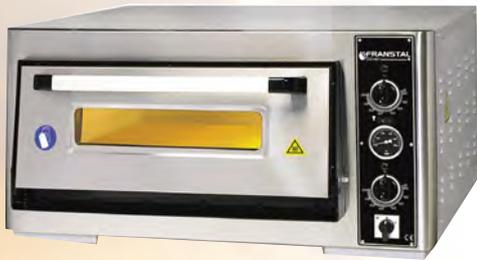
Modèle MEUBLES SPÉCIALISÉS/A
Référence **C03-MFP70-225-7EI225-1/4**
Dim L x P x H (mm) 2245 x 700 x 1488
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,238kW



Spéciale Pizzas

SOMMAIRE

- Chambre de cuisson avec une sole en pierre réfractaire • Boîtier en tôle d'acier peinte et avant en acier inox • Poignée de porte à isolation thermique • Fenêtre en verre de sécurité • Éclairage intérieur • Contrôle de température individuel • Thermomètre pour l'affichage de la température analogique • Isolation intérieure en laine de roche • Standard avec interrupteur marche / arrêt et voyant



PRIX HT*
769€

Four à pizza 1 chambre
Capacité : 4 pizzas Ø33cm

Modèle PPF7070DET/K
Référence **FRI-CGMFPF7070ET**
Dim L x P x H (mm) 970 x 890 x 430
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/5 kW



PRIX HT*
1339€

Four à Pizza 2 chambres
Capacité : 2x4 pizzas Ø33cm

Modèle PPF7070DET/K
Référence **FRI-CGMFPF7070DET**
Dim L x P x H (mm) 970 x 890 x 760
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/10 kW

PRIX HT*
179€

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

Modèle PM70/K
Référence **FRI-CGMMPM70**
Dim L x P x H (mm) 970 x 800 x 850



PRIX HT*
2899€

Four à pizza IDECK 1 Chambre
Commandes électroniques 1 chambre
Capacité 4 pizzas Ø33cm
Consommation élec. moyenne horaire 3 kWh

Modèle IDM72.72/K
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*
4499€

Four à pizza IDECK 2 Chambres
Commandes électroniques 2 chambres
Capacité 2x4 pizzas Ø33cm
Consommation élec. moyenne horaire 6 kWh

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*
539€

Support four IDECK
Construction en tôle aluminée
Livré sans glissières
Pour PM 72.72 PD 72.72

Modèle S/72.72-90/K
Référence **E01-121865**
Dim L x P x H (mm) 988 x 947 x 900



- Structure en acier inox • Panneau de commandes électromécaniques • Température maxi : 400°C • Température voûte et sole réglable séparément • Eclairage avec lampe halogène • Porte vitrée • Fermeture porte avec ressorts



PRIX HT*
1749€

Four à pizza 1 chambre - Commande électromécanique
Capacité 1x4 pizzas Ø33cm

Modèle	CITIZEN EP 70 4 / MC/K
Référence	Z07-2EP6E11C
Dim L x P x H (mm)	990 x 990 x 350
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6 kW



PRIX HT*
2574€

Four à pizza 2 chambre -Commande électromécanique
Capacité 2x4 pizzas Ø33cm

Modèle	CITIZEN/K
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*
425€

Support four à pizza
En acier inox sur pieds fixes
Roulettes en option

Modèle	CITIZENEP70/BM/K
Référence	Z07-OEPOA07
Dim L x P x H (mm)	990 x 870 x 1000

- Structure en acier inox • Panneau de commandes électromécaniques • Température maxi : 400°C • Thermomètre digital • Puissance voûte et sole réglable séparément • Eclairage avec lampe halogène • Système anti-dispersion de chaleur à l'ouverture • Porte vitrée • Fermeture porte avec ressorts



PRIX HT*
4410€

Four à pizza électrique 2 chambres
-Commande électromécanique
Dim. des chambres de cuisson : 1050x700x160mm
Capacité 2 x 6 pizzas Ø33cm

Modèle	CITIZEN PW 6+6/K
Référence	Z07-2CT3E09B
Dim L x P x H (mm)	1420 x 1030 x 780
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/8,8 + 8,8 kW

PRIX HT*
684€

Support four à pizza
Piétement en acier inox
Roulettes pivotantes avec freins

Modèle	CITIZEN PW 6+6/K
Référence	Z07-OCT5A24



PRIX HT*
4125€

Four à pizza à convoyeur - Compact -
Four à tunnel ventilé en acier inox Temp. max 320 °C
Commandes électroniques

Modèle	SYNTHESIS/K
Référence	Z07-2SV4206A
Dim L x P x H (mm)	800 x 1270 x 390
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW

FOURS PIZZA

SOMMAIRE



Possibilité de composer son four de 1 à 4 chambres superposées, sur support ou étuve / avec ou sans hotte d'extraction. Capacité par chambre 6 / 9 / 12 pizzas de diam. 30cm ou 2 / 3 plaques 600x400 en fonction du modèle sélectionné.



ADAPTIVE-POWER
TECHNOLOGY



Four à pizza - SÉRIE S

- 30% de consommation électrique en moins / 20% plus rapide
- Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD
- Chauffé assurée par des résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole
- Sole en pierre réfractaire sablée
- Fonctions : PowerBooster (logo APT Moretti), charge partielle, éco, double timer de cuisson, port USB et mode nettoyage.
- Permet de cuire parfaitement de nombreux produits de pâtisserie et de plats cuisinés.

Four à pizza - SÉRIE P AMALFI

- Adapté à un usage INTENSIF
- Excellent maintien de la température pendant les services
- Chambre de cuisson ENTIEREMENT en pierre réfractaire sablée
- Chauffé assurée par des résistances-ressorts incorporées dans la pierre de la voûte et de la sole
- Thermostat électronique séparé pour la voûte et la sole.

PRIX HT*

6889€

Four à pizza à convoyeur Série T - Compact -

Four à convoyeur compact, série T électrique, 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, Puissance raccordée (W) : 6900, Tension (V) : 400V TRI+N, Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) : 1240x800x480

Modèle

T64E/R

Référence

E01-122689

Dim L x P x H (mm)

1240 x 800 x 480

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/6,9kW

PRIX HT*

626€

Support fermé four à pizza à convoyeur Série T Support fermé sur roulettes pour T64E - hauteur 60 cm

Modèle

T64-S60/K

Référence

E01-123101



**Nous consulter
pour plus d'informations**



PRIX HT*
115€

Colonne à gel "Adultes"

Légère pression avec l'avant bras pour actionner le gel.
Facilement rechargeable.
Capacité de distribution de 200 doses environ.

Modèle CG/A
Référence T02-806280
Dim H (mm) 1075



PRIX HT*
229€

Distributeur de gel à pédale et PMR

Distributeur de gel à pédale et PMR Bidon de 1L

Modèle HYGIPOSTPMR/R
Référence FRI-IBRHYGIPOSTPMR
Dim L x P x H (mm) 350 x 260 x 1003



PRIX HT*
193€

Colonne inox avec distributeur de gel

Colonne inox ht 1400 mm avec distributeur sans contact pour savon ou gel hydroalcoolique

Modèle NCOLN00051/E
Référence E54-NCOLN00051



PRIX HT*
50€

Distributeur de gel hydroalcoolique

Distributeur sans contact pour savon ou gel hydroalcoolique

Modèle NMODU00051/I
Référence E54-NMODU00051



MACHINE À GLAÇONS

FLUIDE R290

EcoX

XSafe



PRIX HT*
1530€



Machine à glaçons pleins 25Kg- Eco Xsafe

Machine à glaçons pleins 20 grammes, individuels, solides et transparents.

- Système par pulvérisation performant.
- Matériel idéal pour les espaces restreints type comptoir ou arrière bar.
- Panneau de façade avec entrée et sortie d'air pour installation encastrée
- Filtre à air de condenseur accessible en façade, amovible et lavable
- Mouvement abattant de fermeture de porte]
- Pompe de relevage des eaux de vidanges intégrée
- Agent antimicrobien Agion intégré dans toutes les pièces plastiques moulées
- Finition inox
- Machine tropicalisée +43°.
- Groupe à air propane R290
- **Xsafe : dispositif naturel ANTI VIRAL (dont covid19) , BOUES, ALGUES, BACTERIES.**

Technologie par injection d'ozone à la fois dans le système de production de glaçons mais aussi dans la cabine de stockage.

Assure une aseptisation permanente de la machine et des glaçons stockés.

Modèle FSCACM47AS/E
Référence FRI-FSCACM47/GX
Dim L x P x H (mm) 686 x 600 x 643
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,32KW





PRIX HT*
400€ **Panasonic**

Four à micro-ondes 1000 W

Pratique pour réchauffer des plats ou des assiettes
Pour un usage en salle
Finition en acier inoxydable - cavité en époxy
Puissance restituée : 1000 W
Puissance absorbée : 1490W
Capacité 22 litres
Minuterie avec bouton rotatif

Modèle **GAMME/R**

Référence **P63-NE-1025EUG**

Dim L x P x H (mm) 510 x 415 x 306

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,49 kW



PRIX HT*
499€ **SAMSUNG** **GIF**

Four à micro-ondes 1100 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*
549€ **CODIGEL** **GIF**

Four à micro-ondes touche unique cafétéria 1100 W

Four à micro-ondes cafétéria -Intérieur et extérieur inox -
Capacité : 24l - Plateau tournant diamètre 30cm - Dimensions intérieures : 350x351,4x210 - Commande : minuterie pré programmée + bouton marche/arrêt - Durée du cycle : 45 secondes, à puissance maximale. Possibilité par appui supplémentaire de rajouter phase de 45 secondes jusqu'à une durée maximum de 3 minutes. - Eclairage intérieur- Déroulement du temps + sonnerie de fin

Modèle **PETITS MATÉRIELS/T**

Référence **C03-ER1044CI**

Dim L x P x H (mm) 540 x 410 x 310

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



PRIX HT*
549€ **SAMSUNG** **GIF**

Four à micro-ondes 1100 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*
1099€ **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*
679€ Panasonic

Four à micro-ondes 1000W - Spécial Cafétéria

Cuve et carrosserie tout inox
1 magnétron
Puissance restituée : 1000 W
Puissance absorbée : 1490 W
Capacité 22L avec sole fixe
Deux touches de durée de cycle de 30' et 60'
Spécial cafétariat / Libre service

Modèle **GAMMEMÉDIUM/R**

Référence P63-NE-1037-AUTO

Dim L x P x H (mm) 510 x 360 x 306

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



PRIX HT*
679€ Panasonic

Four à micro-ondes 1000W

Cuve et carrosserie tout inox
1 magnétron et 3 niveaux de puissance de 340 à 1000W
Puissance restituée : 1000 W
Puissance absorbée : 1490 W
Capacité 22L avec sole fixe
Affichage digital avec 10 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/1 kW



PRIX HT*
1649€ Panasonic

Four à micro-ondes 2100W 2 niveaux

Cuve et carrosserie tout inox
2 magnétrons en haut et en bas pour un chauffage uniforme (3 niveaux de puissance jusqu'à 2100W)
Puissance restituée : 2100 W
Puissance absorbée : 3160 W
Capacité 18L
Plaque céramique pour une utilisation sur 2 niveaux
Affichage digital avec 30 programmes de mémoire libres
Modèle empilable
Dim. int.: L 330 x P 310 x H 175 mm

Modèle **GAMMECOMPACT/R**

Référence P63-NE-2153-2EUG

Dim L x P x H (mm) 422 x 508 x 337

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



PRIX HT*
2549€ Panasonic

Four à micro-ondes 1800W GN1/1

Cuve et carrosserie tout inox haute qualité
4 magnétrons pour un chauffage très rapide et uniforme
4 niveaux de puissance jusqu'à 1800W
Puissance restituée : 1800 W
Puissance absorbée : 3200 W
Capacité 44L
Plaque céramique pour une utilisation sur 2 niveaux
Commandes manuelles
Minuterie jusqu'à 60 minutes
Porte abattante
Dim. int.: L 535 x P 330 x H 250 mm

Modèle **GAMMEGOURMET/R**

Référence P63-NE-1840EUG

Dim L x P x H (mm) 650 x 526 x 471

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,8 kW



PRIX HT*
2610€ Panasonic

Four à micro-ondes combiné

Combinaison d'options: convection,
Grill avec micro-ondes, 1350 / 1840 Watt
Grill air chaud 250° C, 1800 Watt
Puissance restituée : 1850 W
Puissance absorbée : 3300 W
Coque et four intérieur en acier très résistant
Préchauffage 190° C, 220° C, 240° C
Température de l'air chaud 100° C à 250° C
Panneau arrière Catalytique Easy-clean
Permet la cuisson et le réchauffage d'aliments de snacking tels que pizzas, quiche, viennoiseries, etc.

Modèle **GAMME MULTIFONCTIONS/A**

Référence P63-NE-C1475EUG

Dim L x P x H (mm) 600 x 484 x 383

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



PRIX HT*
3259€ Panasonic

Four à micro-ondes 3200W - GN1/1

Cuve et carrosserie tout inox haute qualité
4 magnétrons pour un chauffage très rapide et uniforme
4 niveaux de puissance jusqu'à 3200W
Puissance restituée : 3200 W
Puissance absorbée : 4960 W
Capacité 44L
Minuterie jusqu'à 60 minutes
Plaque céramique pour une utilisation sur 2 niveaux
Commandes manuelles
Porte abattante
Dim. int.: L 535 x P 330 x H 250 mm

Modèle **GAMMEGOURMET/R**

Référence P63-NE-3240EUG

Dim L x P x H (mm) 650 x 526 x 471

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/3,2 kW

FOUR RAPIDO

SOMMAIRE



RAPIDO est la solution optimale pour ceux qui recherchent un four compact mais aux grandes performances.

Grâce à l'interface tactile HD True-Touch™, et aux nombreuses recettes préprogrammées il suffit simplement d'effleurer l'icône souhaitée pour lancer la procédure de cuisson.

DOTATION

- Spatule
- Plaque de cuisson
- Kit de revêtement anti-adhésif



PRIX HT*
7369€

Four à cuisson accélérée RAPIDO - Mono

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/R**
Référence **FRI-CLARAPI**
Dim L x P x H (mm) **358 x 743 x 578**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/3,68 kW**



FRANSTAL
Platinum

PRIX HT*
7779€

Four à cuisson accélérée RAPIDO - Tri

Four à grande vitesse
Chaleur pulsée 3 kW
Convection - 95°C / 270°C
Micro-ondes 2 kW
Manuelle jusqu'à 4 cycles
Ecran tactile hd true-touch™ de 7" entièrement personnalisable
Modèle **RAPIDO/R**
Référence **FRI-CLARAP3**
Dim L x P x H (mm) **358 x 743 x 578**
Tension / Puissance Elec. **TRI400V+N+T/5,95 kW**



CHALEUR PULSÉE
Puissance jusqu'à 3000 W pour garantir d'excellentes colorations et marquages au grill



MICRO-ONDES
Puissance jusqu'à 2000 W pour chauffer rapidement et réduire les temps de cuisson



CONVECTION
Température de 95°C à 270°C avec vitesse du ventilateur réglable



ÉCRAN PERSONNALISABLE
Doté d'un menu personnalisable ainsi que d'un écran tactile HD True-Touch™ de 7"



PRÊT À L'EMPLOI
Peut être installé rapidement même dans des zones visibles au public. Il est prêt à l'emploi, vous branchez et parez à cuisiner immédiatement.





SOMMAIRE

SHOWCOOKING

SALAMANDRE
WOK - PLANCHA



PRIX HT*
8039€



Showcooking Visio 3 postes (Meuble seul)

Capacité : 3 postes
Compatibilité : Gamme induction posable TecnoXTECLINE et DESIGN
Aspiration : motorisée à 4 vitesses réglables
Éclairage : led
Dotation : bloc tiroir, planche à découper
Modèle VISIO-3P/2/K
Référence E01-127804
Dim L x P x H (mm) 1515 x 761 x 1264
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/11 kW



PRIX HT*
509€



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



PRIX HT*
1399€



Wok induction posable

1 foyer 3200W
Nombre de foyers : 1
Forme inducteur : circulaire
Nombre de positions de réglages : 11
Modèle DW3200/K
Référence E01-124515
Dim L x P x H (mm) 386 x 526 x 155
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,2 kW



PRIX HT*
2119€



Plancha induction posable

2 inducteur 1400W
Nombre d'inducteurs : 2
Forme inducteur : circulaire
Nombre de positions de réglages : 11
Modèle DG3200/K
Référence E01-127847
Dim L x P x H (mm) 386 x 526 x 155
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,2 kW

PRIX HT*
169€



Rehausse pour plaque à induction

Rehausse réglable en hauteur pour plaque à induction

Modèle REHREGL/E
Référence E01-127797



PRIX HT*
1439€



Salamandre vitrocéramique - Détection auto

Ultrarapide : 400°C en 9s
Puissante : 570°C après 15 min de chauffe
Système de Détection de Plat (PDS)
2 zones de chauffe indépendantes

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



PRIX HT*
2159€



Salamandre "HI-LITE" - 3 Foyers - Détection auto

Salamandre plafond mobile PLUS, commandes électroniques, 3 foyers, surface de cuisson 560x358, compatible GN 1/1 avec maintien -
Modèle : plafond mobile, Nombre de foyers : 3, Dimensions de surface de cuisson LxP (mm) : 560x358 compatible GN 1/1, Fonction maintien en température : oui, Commandes : électroniques, Poids net (kg) : 69, Puissance (KW) : 4,5, Tension d'alimentation : 230V mono / 400V tri+N, Dimensions (LxPxH) (mm) : 570x581x519

Modèle SHP30/R
Référence E01-124347
Dim L x P x H (mm) 570 x 581 x 519
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/4,5kW



PRIX HT*
2350€



Salamandre "HI-LITE" - Mécanique - Détection auto

2 zones de chauffage "HiLight", réglage séparé
Commutateurs en acier inoxydable.
Réglable en hauteur sur 3 côtés.
Manuel ou automatique + PDS
4 puissances + 1x1/1 ou 2 assiettes

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



VOTRE BIG GREEN EGG

est un four, un fumoir à chaud et un Barbecue

Sa céramique high-tech est issue d'un brevet de la Nasa. Design, caractère, qualité, raffinement, gourmandise, voici ce qui définit Big Green Egg, bien loin du barbecue classique



- 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.

Design, caractère, qualité, raffinement, gourmandise, voici ce qui définit Big Green Egg, bien loin du barbecue classique



PRIX HT*
1128€

Barbecue

Pack EGG Minimax, avec berceau surélévateur, Sac de charbon 9kg, 1 boîte de 24 allume-feux et racloir a cendres.

Modèle Pack Minimax/R

Référence **N13-PACKMXGIF**

Dim L x P x H (mm) 550 x 550 x 1100



ADVENTYS



• 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 • Régulation de température réglable de 30 à 140 °C • Minuterie jusqu'à 99 minutes • Touche boost • Conçu et Fabriqué en France



PRIX HT*
349€

**Plaque induction à poser**

Puissance de 50 à 2500 W

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*
599€

**Plaque induction à poser**

Puissance de 50 à 3500 W

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*
789€

**Plaque induction double à poser**

Double foyer induction 3500 W
2 zones indépendantes + 2 générateurs
2 inducteurs de diamètre 210 mm.
Dimension vitro : 650 x 370 mm.
Commandes par clavier sensitif étanche
Filtre métallique lavable en machine

Modèle GLN23500F/R
Référence **A26-GLN2_3500_F**
Dim L x P x H (mm) 310 x 665 x 112
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,5 kW



PRIX HT*
789€

**Plaque induction double à poser**

Dimension vitro : 280 x 560 mm
Protection sur les côtés
Commandes par clavier à touches sensibles
Touche MAX pour puissance maximum instantanée
Alimentation : de 185 à 270V et de 35 à 70Hz

Modèle GLN2 3500 S/R
Référence **A26-GLN2_3500_S**
Dim L x P x H (mm) 590 x 385 x 105
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,5 kW



PRIX HT*
1177€

FRANSTAL Gold

**Plaque induction à poser**

Plaque de cuisson induction mono foyer.
Inducteur de diamètre 280mm.
Dimension vitro : 405 x 342 x ép 4mm.
Commandes par clavier à touches sensibles

Modèle CADFTIP3600/R
Référence **FRI-CADFTIP3600**
Dim L x P x H (mm) 392 x 526 x 96
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6 kW



PRIX HT*
2274€

FRANSTAL Gold

**Plancha induction à poser**

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

Modèle CADFTPP3600/R
Référence **FRI-CADFTPP3600**
Dim L x P x H (mm) 392 x 526 x 236
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6 kW



PRIX HT*
1483€

FRANSTAL Gold

**Wok induction à poser**

Commandes par clavier à touches sensibles
Cordon secteur de 1m80 fourni

Modèle CADFTWP3600/R
Référence **FRI-CADFTWP3600**
Dim L x P x H (mm) 392 x 526 x 177
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6 kW



• Intérieur et extérieur inox • Système électromécanique • 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



PRIX HT*
639€



Four à air pulsé 4 niveaux - 430 x 340 ou GN2/3

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 340 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/3,1kW



PRIX HT*
1299€



Four à air pulsé Mono - 600x400 ou GN1/1

Avec Humidificateur livré avec 4 grilles 600 x 400
Dim. int.: L x P x H (mm) : 680 x 470 x 365

Modèle RX-604-H/K
Référence C03-RX-604-H/MONO
Dim L x P x H (mm) 820 x 800 x 545
Tension / Puissance Elec. 230V+T/5,7 kW



PRIX HT*
1299€



Four à air pulsé Tri - 600x400 ou GN1/1

Avec Humidificateur livré avec 4 grilles 600 x 400
Dim. int.: L x P x H (mm) : 680 x 470 x 365

Modèle RX-604-H/K
Référence C03-RX-604-H/TRI
Dim L x P x H (mm) 820 x 800 x 560
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/5,7 kW



delrue
PRIX HT*
2039€



Etuve Traiteur 12 niveaux 600x400

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

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



delrue

PRIX HT*
3059€



Etuve mobile 12 niveaux GN2/1

Etuve 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-GG24V
Dim L x P x H (mm) 765 x 1000 x 1280
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,3 kW



PRIX HT*
17€



Paire de glissières GN1/1 600x400

Glissière pour GN1/1 et 600x400 pour étuve 12 niveaux
1 jeu de 2 glissières amovibles pour équiper un étage au format GN1/1 et 600x400

Modèle Essentiel/R
Référence D10-OPTION12

Multicuisson et Rôtissoire 

Système de cuisson planétaire à infrarouge modulé : SOFT, FAST, GRILL et MAINTIEN EN TEMPERATURE DES PRODUITS

- Cuisson saine, sans carbonisation des graisses alimentaires pendant la cuisson & uniformité de cuisson
- Nombre de broches : 3 maximum par cycle
- Sans ventilation et vapeur
- Domaines d'utilisation restauration, pâtisserie,

gastronomie, plats à emporter, food-truck, traiteur, supermarché

- Réduction des temps de cuisson jusqu'à 50%
- Jusqu'à 7 outillages de cuisson
- Porte double vitrage
- Fonctionnement intuitif grâce aux programmes préinstallés
- Facilité de nettoyage de la chambre de cuisson

- Facilité d'insertion et retrait des outillages de cuisson
- Modifier les programmes existants ou sauvegarder les nouveaux
- Signal visuel programme countdown
- Signal acoustique de fin programme
- Maintien au chaud des produits
- Livré sans outillage



PRIX HT*
5339€

Multicuisson à infrarouge

Multicuisson à infrarouge modulé d'une capacité allant jusqu'à 9 kg, idéale pour cuire plus d'aliments en même temps.

Modèle	MINI LEO 340/3/K
Référence	FR1-CCB14100861
Dim L x P x H (mm)	600 x 650 x 800
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,1kW

PRIX HT*
6889€

Multicuisson à infrarouge

Multicuisson à infrarouge modulé d'une capacité allant jusqu'à 12 kg, idéale pour cuire plus d'aliments en même temps.

Modèle	MINI LEO 550/3/K
Référence	FR1-CCB14100874
Dim L x P x H (mm)	780 x 650 x 800
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,8kW

PRIX HT*
6889€

Multicuisson à infrarouge

Multicuisson à infrarouge modulé d'une capacité allant jusqu'à 12 kg, idéale pour cuire plus d'aliments en même temps. 250V 3PH 4.6KW

Modèle	MINI LEO 550/3/K
Référence	FR1-CCB14100874.TRI
Dim L x P x H (mm)	780 x 650 x 800
Tension / Puissance Elec.	230V+T/4,6kW



PRIX HT*
1499€ 

Rôtissoire à broches indépendantes et superposées

Rôtissoire électrique professionnelle à broches simples superposées pour 6 poulets et à 2 broches

Modèle	E-6P/K
Référence	C20-14100443
Dim L x P x H (mm)	700 x 360 x 530
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,8kW



PRIX HT*
3999€ 

Rôtissoire ventilée à broches

Rôtissoire électrique professionnelle ventilée avec longue fourchette et minuterie manuelle. Pour 16/20 poulets et avec 4 broches.

Modèle	GV-16/20 MAN/K
Référence	C20-14100199
Dim L x P x H (mm)	830 x 510 x 750
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4,9kW



PRIX HT*
2569€ 

Grill à pierres volcaniques

Grill à pierre de lave professionnel avec meuble ouvert, avec grille universelle incluse et avec possibilité de la remplacer par d'autres type de grilles. 2 brûleurs. Puissance Gaz 17,5 kW

Modèle	I-80 MOB/P/K
Référence	C20-14100341
Dim L x P x H (mm)	800 x 700 x 850
Puissance Gaz	17,5kW

• Porte ouverture pleine • Espace 71 mm • Construction en inox • Joint démontable • Intérieur rayonné avec glissières et fond emboutis • Isolation en laine de roche • 4 roues diam.125 mm chape polyamide

• 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 des 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 • Thermostat électronique pour un réglage de 30 à 85°C



PRIX HT*
3003€

Armoire mobile de maintien en température GN1/1

20 niveaux GN 1/1
Poignées de manutention
Chauffage par résistance blindée
Ventilateur centrifuge

Modèle 507381/R
Référence T02-507381
Dim L x P x H (mm) 528 x 821 x 1844
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,215 kW



PRIX HT*
3462€

Armoire mobile de maintien en température GN2/1

20 niveaux GN 2/1
Poignées de manutention
Chauffage par résistance blindée
Ventilateur centrifuge

Modèle 507481/A
Référence T02-507481
Dim L x P x H (mm) 733 x 941 x 1880
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,015 kW

PRIX HT*
3250€

Armoire mobile de maintien en température GN1/1 + Humidificateur

20 niveaux GN 1/1
Régulation électronique
Contrôle hygrométrie par 5 cycles

Modèle 507386/R
Référence T02-507386
Dim L x P x H (mm) 528 x 821 x 1844
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,215 kW

PRIX HT*
3679€

Armoire mobile de maintien en température GN2/1 + Humidificateur

20 niveaux GN 2/1
Régulation électronique
Contrôle hygrométrie par 5 cycles

Modèle 507486/A
Référence T02-507486
Dim L x P x H (mm) 733 x 941 x 1880
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,015 kW

Construction en inox, espace 71 mm • Isolation des porte et de la paroi en laine de roche • Intérieur rayonné avec glissières et fond emboutis • De 0 à +10°C • Porte inox ouverture 270° • Poignées de manutention • Touches sensibles • Réfrigération par évaporateur ventilé • Groupe disposé en partie inférieure



PRIX HT*
3995€

Armoire mobile réfrigérée de maintien en température GN1/1 Roll'Fresh

15 niveaux GN1/1
Roues Ø125 mm chape polyamide dont 2 à frein

Modèle 507286/A
Référence T02-507286
Dim L x P x H (mm) 522 x 815 x 1750
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,2 kW



PRIX HT*
4427€

Armoire mobile réfrigérée de maintien en température GN2/1 Roll'Fresh

15 niveaux GN2/1
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/0,3 kW



Four mixte professionnel intelligent conçu pour les processus de cuisson gastronomiques capable de gérer différents processus de cuisson (cuisson, vapeur, basse température, cuisson sous vide, grill) mais également pour les processus de cuisson en boulangerie et pâtisserie de produits frais ou congelés, grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance, qui garantissent des résultats parfaits et reproductibles

- Température: 32 °C – 260 °C
- Triple vitrage
- Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte
- Supports des plaques avec système anti-basculement
- Système d'égouttement intégré à la porte pouvant fonctionner même

- lorsque la porte est ouverte
- Turbines ayant 4 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances
- Détergent: DET&Rinse™ intégré
- Connexion internet Wi-Fi intégrée



PRIX HT*
3799€ UNOX

Four COMPACT mixte CHEFTOP PLUS 5 niveaux GN1/1

- + KIT 1ERE INSTALLATION
- + 1 CARTON DE DETERGENT

Modèle CHEFTOP MIND.MAPS/K
Référence **U06-GIFEXP-1**
Dim L x P x H (mm) 535 x 872 x 649
Tension / Puissance Elec. 230V+T/9,3kW



PRIX HT*
8999€ UNOX

Colonne 2 Fours Mixte Electriques

- 1 Four CHEFTOP PLUS 5 NVX GN1/1
- + 1 Four CHEFTOP PLUS 7 NVX GN1/1
- + Kit complet d'installation pour les fours electriques superposés
- + Piètement bas formant support ouvert
- + 2 cartons de detergent

Modèle CHEFTOP/K
Référence **U06-GIFEXP-2**
Dim L x P x H (mm) 750 x 783 x 675/842
Tension / Puissance Elec. 230V+T/TRI400V+T/9,3kW/11,7kW

PRIX HT*
1346€ UNOX

Hotte avec condensateur et filtre à charbons actifs

POUR FOUR ELECTRIQUES COUNTERTOP GN1/1 (pas pour le compact)

Modèle XEVHC-CF11/K
Référence **U06-XEVHC-CF11**



Icon est le four idéal pour vous qui êtes en train d'ouvrir un bar, un restaurant ou une pâtisserie. Avec un budget limité, vous disposez de toutes les fonctionnalités et les performances des fours haut de gamme. Son système de contrôle simple et intuitif, vous donne libre cours à votre créativité en cuisine.

- Cuisson manuelle • Trois modes de cuisson : convection de 50°C à 260°C, vapeur de 50°C à 130°C, combiné de 50°C à 260°C • Panneau des commandes avec sélecteurs électromécaniques et voyants de contrôle



PRIX HT*
2369€ LAINOX

Four mixte électrique 5 Niveaux électromécanique

GN1/1 ou 600x400

Modèle EVO/R
Référence **LO3-ICEM05IE**
Dim L x P x H (mm) 777 x 729 x 777
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/7,25 kW

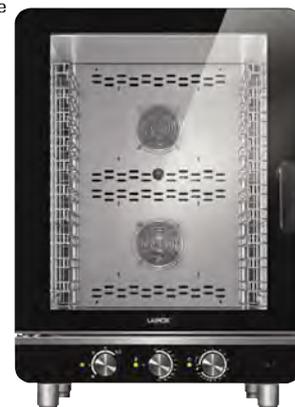


PRIX HT*
3119€ LAINOX

Four mixte électrique 7 Niveaux électromécanique

GN1/1 ou 600x400

Modèle EVO/R
Référence **LO3-ICEM07IE**
Dim L x P x H (mm) 777 x 729 x 942
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12,5 kW



PRIX HT*
3589€ LAINOX

Four mixte électrique 10 Niveaux électromécanique

GN1/1 ou 600x400

Modèle EVO/R
Référence **LO3-ICEM10IE**
Dim L x P x H (mm) 777 x 729 x 1152
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/14,5 kW



PRIX HT*
434€ BRITA GIF

Kit première installation PURITY C1100 Steam spécial four

- Traitement d'eau anticalcaire 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**
Dim H (mm) 557

Doté de sonde à cœur - 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 semiautomatique - Douchette de série - Détecteur de calcaire dans le surchauffeur



PRIX HT*
4950€

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

Modèle FRE-061/E
Référence **FRI-CFA19036123**
Dim L x P x H (mm) 898 x 867 x 846
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/10,2 Kw

PRIX HT*
5950€

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

Modèle FRE-101/E
Référence **FRI-CFA19036124**
Dim L x P x H (mm) 898 x 867 x 1117
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/19,2 Kw

Construction acier inox AISI 304 - Protection IPX-5- Pieds réglable inox - Contrôle du fonctionnement par 2 sélecteurs rotatifs et affichage LED.- Système de production de vapeur par injection - 4 modes de cuisson [jusqu'à 300°C] et mode basse température - programme de lavage CombiClean. - Porte double vitrage - SystèmeCool- Down et fonction auto-reverse, EZ-Sensor.



PRIX HT*
4170€

Four mixte à Injection directe 6 niveaux

Capacité: 6 niveaux GN 1/1 pas de 68m.

Modèle FRCE-061/E
Référence **FRI-CFA19036122**
Dim L x P x H (mm) 898 x 867 x 846
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/10,2 Kw

PRIX HT*
5190€

Four mixte à Injection directe 10 niveaux

Capacité: 10 niveaux GN1/1 pas de 68m.

Modèle FRCE-101/E
Référence **FRI-CFA19036125**
Dim L x P x H (mm) 898 x 867 x 1117
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/19,2 Kw

PRIX HT*
306€

Kit douchette

Kit douchette, Pour adapter une douchette retractile

Modèle GD-AD/E
Référence **FRI-CFA19004504**
Dim L x P x H (mm) 260 x 320 x 150

PRIX HT*
450€

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/E
Référence **FRI-CFA19013205**
Dim L x P x H (mm) 815 x 724 x 650

• Four mixte électrique à injection • Cuisson « manuelle » avec trois modes possibles : Convection de 30°C à 300°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné de 30°C à 300°C ou « automatique » avec plus de 90 programmes de cuisson testés et mémorisés • Contrôle de la température à cœur avec sonde multipoints débrochable (en option) • Autoclima, système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson et Fast-Dry, système de déshumidification rapide de l'enceinte de cuisson • Écrans alphanumériques à LED haute visibilité • 2 vitesses pour le modèle 6 niveaux compact • Système de lavage automatique avec réservoir intégré et dosage de détergent automatique (en option)



PRIX HT*
469€

Support Four mixte pour 6 niveaux

Support de base en acier inox

Modèle SF/K
Référence **FRI-CLACSR061**
Dim L x P x H (mm) 510 x 648 x 860

PRIX HT*
4399€

Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1 - COMPACT

6 x 1/1GN

Modèle GOLD/K
Référence **FRI-CLAC0ES061R**
Dim L x P x H (mm) 510 x 800 x 880
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/7,75 Kw



PRIX HT*
435€

Kit Complet Franstal 2XL

Accessoires (tête de raccordement avec clapets anti retour, 2 flexibles inox, débitmètre, test de dureté, vanne de purge, réductions)

Protection contre le calcaire en 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 **FRI-LWAKIT2XL**
Dim H (mm) 574



PRIX HT*
250€

Cartouche de remplacement Franstal 2XL

Protection contre le calcaire en 5 niveaux :

rétention chlore, particules, goûts et odeurs.

Autonomie 9m³ sur four mixte, 12m³ sur machine à café pour dureté moyenne 10° KH

Modèle LWAFRANSTAL2XL/E
Référence **FRI-LWAFRANSTAL2XL**
Dim H (mm) 520

SOMMAIRE

FRANSTAL Gold

FOUR MIXTE

• Four mixte électrique à injection • Cuisson « manuelle » avec trois modes possibles : Convection de 30°C à 300°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné de 30°C à 300°C ou « automatique » avec plus de 90 programmes de cuisson testés et mémorisés • Contrôle de la température à cœur avec sonde multipoints débrochable (en option) • Autoclima, système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson et Fast-Dry, système de déshumidification rapide de l'enceinte de cuisson • Écrans alphanumériques à LED haute visibilité • 2 vitesses pour le modèle 6 niveaux compact • Système de lavage automatique avec réservoir intégré et dosage de détergent automatique (en option)



PRIX HT*
4299€

Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1

Four mixte électrique à injection - 6 x 1/1 gn - commandes manuelles avec contrôle électronique - cuissons assistées

Modèle FOUR GOLD/K
Référence **FRI-CLASAE061BV**
Dim L x P x H (mm) 852 x 797 x 775
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/11,6kW



PRIX HT*
5099€

Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/1

Four mixte électrique à injection - 10 x 1/1 gn - commandes manuelles avec contrôle électronique - cuissons assistées

Modèle FOUR GOLD/K
Référence **FRI-CLASAE101BV**
Dim L x P x H (mm) 852 x 797 x 1055
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/18,7kW



PRIX HT*
539€
Support Four mixte 6 et 10 niveaux

Modèle ACCESSOIRES/K
Référence **FRI-CLABSR011**



PRIX HT*
999€
Support avec glissières - Four mixte 6 et 10 niveaux

Support entièrement en aisi 304 - avec porte-plaques - 1/1gn
Modèle ACCESSOIRES/R
Référence **FRI-CLABSP011**

ACCESSOIRES

PRIX HT*
169€

Sonde à cœur multipoints débrochable

Ø 3mm

Modèle SAC/K
Référence **FRI-CLAKSC0040**

PRIX HT*
299€

Porte inversée (Four Gold)

Modèle OPTION/K
Référence **FRI-CLANPS**

PRIX HT*
449€

Option lavage

Pour le four Compact Gold

Modèle OPL/K
Référence **FRI-CLAILCSI**

PRIX HT*
639€

Système de lavage automatique - Four Gold

Système de lavage automatique vcs - en dotation 1 bidon à cartouche de détergent liquidecd105, 990 gr.

Modèle ACCESSOIRES/K
Référence **FRI-CLAVCS**



PRIX HT*
6999€

Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1

Four mixte électrique à injection - 6 x 1/1 gn - commandes par écran tactile - cuissons automatiques interactives

Modèle FOUR PLAT./K
Référence **FRI-CLANAE061BV**
Dim L x P x H (mm) 850 x 795 x 775
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/11,6kW

FRANSTAL Platinum



Mise en service par démonstrateur culinaire FRANSTAL OFFERTE.



PRIX HT*
7999€

Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/1

Four mixte électrique à injection - 10 x 1/1 gn - commandes par écran tactile - cuissons automatiques interactives

Modèle FOUR PLAT./K
Référence **FRI-CLANAE101BV**
Dim L x P x H (mm) 850 x 795 x 1055
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/18,7kW



PRIX HT*
1649€

Four de remise et maintien en température

Four de remise et maintien en température électrique. Glissières extractibles. Température de fonctionnement 30°C - 160°C. Contrôle mécanique SANS humidification. Sonnerie de la fin du cycle, Inversion de la rotation de la ventilation. Branchement au réseau de l'eau. 4 GN 2/3, pas 95mm.

Modèle RRS040C/K
Référence **FRI-CMORRS040C**
 Dim L x P x H (mm) 650 x 625 x 575
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,45kW



PRIX HT*
1599€

Tiroir chauffant - Statique

Tiroir à chauffage statique pour le maintien au chaud. Commande électronique avec display digital à 3 chiffres. Température de fonctionnement entre 30°C et 120°C; 0,7Kw 1 230V; Capacité de 1 GN 1/1 avec hauteur de bac de 150mm max. Introduction plateaux cotélargé.

Modèle HSW011E/K
Référence **FRI-CMOHSW011E**
 Dim L x P x H (mm) 650 x 585 x 300
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,7kW



PRIX HT*
2289€

Four de remise et maintien en température

Four de remise et maintien en température électrique. Glissières extractibles. Température de fonctionnement 30°C - 160°C. Contrôle mécanique SANS humidification. Sonnerie de la fin du cycle, Inversion de la rotation de la ventilation. Branchement au réseau de l'eau. 7 GN 1/1, pas 75mm.

Modèle RRS090C/K
Référence **FRI-CMORRS071C**
 Dim L x P x H (mm) 650 x 625 x 875
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/6,8kW



PRIX HT*
1899€

Tiroirs chauffants - Statique

Tiroir à chauffage statique pour le maintien au chaud. Commande électronique avec display digital à 3 chiffres. Température de fonctionnement entre 30°C et 120°C; 1Kw 1 230V; Capacité de 2 x GN 1/1 avec hauteur de bac de 150mm max. Introduction plateaux cotélargé.

Modèle HSW012E/K
Référence **FRI-CMOHSW012E**
 Dim L x P x H (mm) 650 x 585 x 510
 Tension / Puissance Elec. 230V+T/1kW



PRIX HT*
3399€

Four de remise et maintien en température

Four de remise et maintien en température électrique, pour produits réfrigérés et surgelés. Glissières extractibles. Température de fonctionnement 30°C - 160°C. Contrôle mécanique avec humidification. Sonnerie de la fin du cycle, Inversion de la rotation de la ventilation. Branchement au réseau de l'eau. 7 GN 2/1, pas 75mm.

Modèle RFR0072C/K
Référence **FRI-CMORR0072C**
 Dim L x P x H (mm) 860 x 860 x 935
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12,5kW

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
 Couverts 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
 Systèmes de vidange séparés des jus et eaux de nettoyage
 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

Dim L x P x H (mm) 800 x 800 x 900
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/18 kW



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





PRIX HT*
649€

Élément neutre sur soubassement ouvert

Plan de travail et panneaux avant en acier inoxydable AISI304
Modèles simple et double, à poser ou sur meuble
Simple à utiliser et à nettoyer
Également disponibles avec un tiroir amovible porte-outensiles pratique
Pieds réglables (version sur meuble)

Modèle N7T4M/K
Référence **B21-18900500**
Dim L x P x H (mm) 400 x 700 x 900



PRIX HT*
1699€

Plancha lisse gaz sur soubassement ouvert - Revêtement compound

Construction en acier inoxydable AISI 304
Brûleur tubulaires de 6,9 kw
Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu
Température maximale contrôlée jusqu'à 280 °C
Plaque de cuisson « Compound » qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie. Idéal pour la cuisson de plats délicats.

Modèle G7FL4M/CPD/K
Référence **B21-18301800**
Dim L x P x H (mm) 400 x 700 x 900
Puissance Gaz 6,9 kW



PRIX HT*
1329€

Plancha nervurée gaz sur soubassement ouvert

Construction en acier inoxydable AISI 304
Brûleur tubulaires de 6,9 kw
Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu
Température maximale contrôlée jusqu'à 300 °C
Plaque Nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Idéal pour la cuisson de plats délicats.

Modèle G7FR4M/K
Référence **B21-18303500**
Dim L x P x H (mm) 400 x 700 x 900
Puissance Gaz 6,9 kW

PRIX HT*
119€

Porte ouverture Gauche

Modèle IP SX/K
Référence **B21-20920100**
Dim L (mm) 400

PRIX HT*
119€

Porte ouverture Droite

Modèle IP DX/K
Référence **B21-20920000**
Dim L (mm) 400



PRIX HT*
1959€

Friteuse électrique 1 cuve 18L - Mécanique

Construction en acier inoxydable AISI 304
Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable « incoloy » pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel.
Rendement 30 kg/h

Modèle E7F18-4MS/K
Référence **B21-18505600**
Dim L x P x H (mm) 400 x 700 x 900
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/18 kW



PRIX HT*
1679€

Fourneau 4 feux sur soubassement ouvert

Construction en acier inoxydable AISI 304
2 brûleurs en fonte nickelée de 7 kw et 2 de 3,5 kw
Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles
Soubassement ouvert

Modèle G7F4M/K
Référence **B21-18702500**
Dim L x P x H (mm) 800 x 700 x 900
Puissance Gaz 21 kW



PRIX HT*
2699€

Fourneau 4 feux sur four gaz GN2/1

Construction en acier inoxydable AISI 304
4 brûleurs en fonte nickelée de 7 kw, grilles en fonte
Propreté maximum grâce aux cuvettes amovibles
Four à gaz statique de 7,8 kw, entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour GN2/1
Brûleur du four à flamme auto stabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C
Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement

Modèle G7F4P+FG/R
Référence **B21-18704100**
Dim L x P x H (mm) 800 x 700 x 900
Puissance Gaz 35,8 kW



PRIX HT*
849€

Elément neutre sur soubassement ouvert

Construction en acier inoxydable AISI 304
Soubassement ouvert

Modèle N9T4M/K
Référence **B21-20900500**
Dim L x P x H (mm) 400 x 900 x 900



PRIX HT*
2249€

Friteuse électrique 1 cuve 18L - Mécanique

Construction en acier inoxydable AISI 304
Cuve moulée et arrondie dotée de résistances spéciales en acier inoxydable « incoloy » pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement
Garantissant une économie d'huile de 60%
Basculement de la résistance à la verticale pour le nettoyage
Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel

Modèle SE9F18-4M/K
Référence **B21-20505600**
Dim L x P x H (mm) 400 x 900 x 900
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/18 kW



PRIX HT*
2389€

Plancha lisse gaz sur soubassement ouvert - Revêtement compound

Construction en acier inoxydable AISI 304
Brûleur tubulaires de 10 kw
Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu
Température maximale contrôlée jusqu'à 280 °C
Plaque de cuisson « Compound » qui associe une plaque en acier pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie. Idéal pour la cuisson de plats délicats

Modèle G9FL4M/CPD/K
Référence **B21-20301800**
Dim L x P x H (mm) 400 x 900 x 900
Puissance Gaz 10 kW



PRIX HT*
2359€

Fourneau 4 feux sur soubassement ouvert

Construction en acier inoxydable AISI 304
4 brûleurs en fonte nickelée dont 1 de 7 kw, 1 de 3,5 kw et 2 de 12kw. Grilles en fonte
Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304
Soubassement ouvert

Modèle G9F4M/K
Référence **B21-20702500**
Dim L x P x H (mm) 800 x 900 x 900
Puissance Gaz 35,4 kW



PRIX HT*
3349€

Fourneau 4 feux sur four gaz GN2/1

Construction en acier inoxydable AISI 304
4 brûleurs en fonte nickelée dont 1 de 7 kw, 1 de 3,5 kw et 2 de 12kw. Grilles en fonte
Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304
Four à gaz statique de 7,8 kw, entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour GN2/1
Brûleur du four à flamme auto stabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C

Modèle G9F4+FG/K
Référence **B21-20704000**
Dim L x P x H (mm) 800 x 900 x 900
Puissance Gaz 42,3 kW



PRIX HT*
3999€

Marmite gaz chauffée directe 100 litres

Construction en acier inoxydable AISI 304
Cuve en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10
Réchauffement de type direct, généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée
Allumage électrique

Modèle G9P10D/K
Référence **B21-20832001**
Dim L x P x H (mm) 800 x 900 x 900
Puissance Gaz 20,9 kW

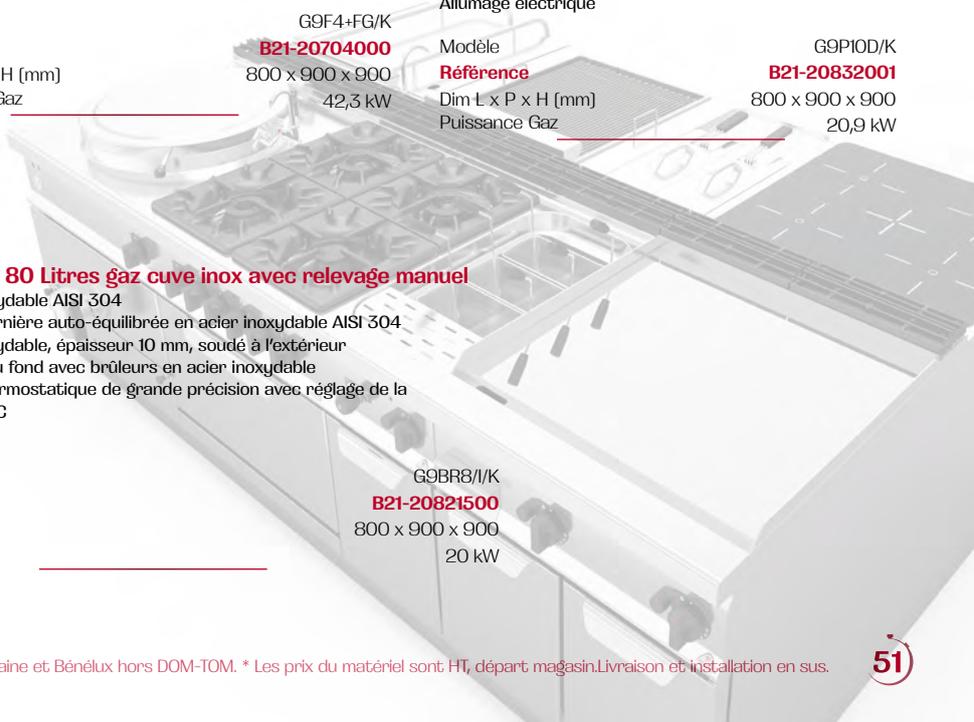


PRIX HT*
4709€

Sauteuse basculante 80 Litres gaz cuve inox avec relevage manuel

Construction en acier inoxydable AISI 304
Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304
Fond de cuve en acier inoxydable, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur
Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable
Commande avec vanne thermostatique de grande précision avec réglage de la température : 100 à 300 °C
Allumage électrique

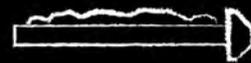
Modèle G9BR8/I/K
Référence **B21-20821500**
Dim L x P x H (mm) 800 x 900 x 900
Puissance Gaz 20 kW



DÉCOUVREZ L'ART DE LA CUISSON À LA BRAISE

SOMMAIRE

AV
systems



ESPACE DE TRAVAIL **PROPRE**

avec un tiroir à cendres fermé et un collecteur de graisse



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



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



FONCTIONNE AVEC DU CHARBON VÉGÉTAL

apportant une **INFINITÉ DE SAVEURS**

2x1 GRILL ET FOUR en une seule machine



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



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



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



PLUS RAPIDE ET PROPRE qu'un grill ouvert

utilisant environ **40% DE CHARBON EN MOINS**



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



SYSTÈME DE RÉGULATION DU FLUX D'AIR

de facile utilisation, sûre et ergonomique pour le cuisinier


MIBRASA®

capolis

Le FOUR électrique PUSSANT AU MONDE

Cuit une pizza en
MOINS D'1 MINUTE



DES TECHNOLOGIES DE POINTE EXCLUSIVES



Défecteurs réglables

- Technologie unique et brevetée
- Calibrage des flux de chaleur
- Jusqu'à - 30% de consommation énergétique



Cool-Around®

- Maintien de la chaleur à l'intérieur de la chambre
- Structure froide
- Efficacité énergétique inégalée

Eco Stand-By®

- Technologie brevetée
- Maintien de la température de consigne stable "mode veille"
- Immédiatement prêt à l'emploi en cas de besoin

Power®

- Stockage d'énergie supplémentaire
- Utilisation de l'énergie stockée durant les coups de feu
- Garantie de la qualité de cuisson

pour une précision infaillible et une cuisson parfaite

- Chambre de cuisson en pierres réfractaires
- Sole en "Biscotto di Sorrento"
- Résistances "ressort" incorporées dans la pierre de la sole
- Optimisation du placement des résistances pour un bon équilibrage thermique et une répartition homogène de la chaleur

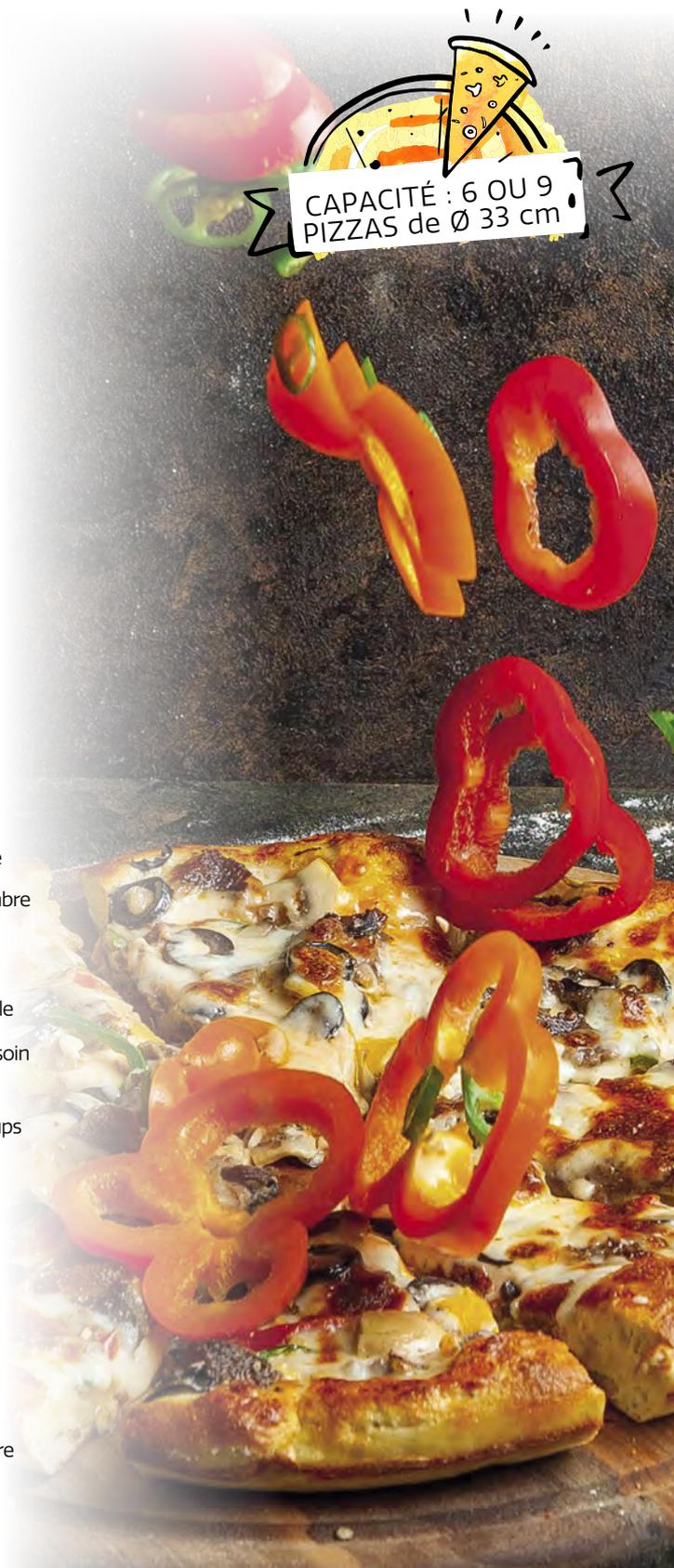
510°C
en 1h45

POUR PLUS DE SÉCURITÉ

- Plateau de travail en granit noir équipé de joints thermiques
- Isolation de la porte amovible

POUR TOUJOURS PLUS D'ERGONOMIE

- Protections en acier inoxydable et éclairage dans la chambre de cuisson
- Plateau de cuisson çà une hauteur de 28 cm
- Four sur étuve à roulettes pour faciliter le déplacement





- Panneaux TA à boîtiers • Epaisseur 60 mm (positive) • Epaisseur 100 mm (négative) • Revêtement 2 faces tôle lisse blanc banquise 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 décondensation intérieure • Puissance frigorifique : 1 kW et puissance électrique : 0,6 kW



PRIX HT*
3720€

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 B7X14I2A10/R

Référence FRI-VDAF7X14I2A10

Dim L x P x H (mm) extérieure 1550 x 1350 x 2150

PRIX HT*
3955€

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 B7X16I4A10/R

Référence FRI-VDAF7X16I4A10

Dim L x P x H (mm) extérieure 1750 x 1550 x 2150

PRIX HT*
4325€

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 B7X20I6A10/R

Référence FRI-VDAF7X20I6A10

Dim L x P x H (mm) extérieure 2150 x 1750 x 2150

PRIX HT*
4925€

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 B7Y14I2A20/R

Référence FRI-VDAF7Y14I2A20

Dim L x P x H (mm) extérieure 1630 x 1430 x 2230

PRIX HT*
5210€

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 B7Y16I4A20/R

Référence FRI-VDAF7Y16I4A20

Dim L x P x H (mm) extérieure 1830 x 1630 x 2230

PRIX HT*
5510€

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 B7Y18I6A20/R

Référence FRI-VDAF7Y18I6A20

Dim L x P x H (mm) extérieure 2030 x 1830 x 2230



- Panneaux TA à boîtiers • Epaisseur 60 mm [positive] • Epaisseur 100 mm [négative] • Revêtement 2 faces tôle lisse blanc banquise proche RAL 9010 • Panneaux de sol contreplaqué + résine phénolique (antidérapante) • Qualité alimentaire • Angles gris arrondis facilitant le nettoyage • Chevrons d'aération pour les cellules • Epaisseur 100 mm • Porte pivotante réversible, serrure à clé avec décondamnation intérieure



PRIX HT*
1895€

Chambre froide positive Toundra sans groupe

Volume 3,57 m³

Dim L x P x H [inter] 1230 x 1430 x 2030

Modèle B7X1214A00/R
Référence FRI-VDAF7X1214A00
Dim L x P x H [mm] extérieure 1350 x 1550 x 2150

PRIX HT*
2127€

Chambre froide positive Toundra sans groupe

Volume 4,73 m³

Dim L x P x H [inter] 1430 x 1630 x 2030

Modèle B7X1416A00/R
Référence FRI-VDAF7X1416A00
Dim L x P x H [mm] extérieure 1550 x 1750 x 2150

PRIX HT*
2455€

Chambre froide négative Toundra sans groupe

Volume 4,07 m³

Dim L x P x H [inter] 1230 x 1630 x 2030

(+60 mm chevron)

Modèle B7Y1216A00/R
Référence FRI-VDAF7Y1216A00
Dim L x P x H [mm] extérieure 1430 x 1830 x 2230

PRIX HT*
2501€

Chambre froide positive Toundra sans groupe

Volume 6,72 m³

Dim L x P x H [inter] 1630 x 2030 x 2030

Modèle B7X1620A00/R
Référence FRI-VDAF7X1620A00
Dim L x P x H [mm] extérieure 1750 x 2150 x 2150

PRIX HT*
2605€

Chambre froide négative Toundra sans groupe

Volume 4,73 m³

Dim L x P x H [inter] 1430 x 1630 x 2030

(+60 mm chevron)

Modèle B7Y1416A00/R
Référence FRI-VDAF7Y1416A00
Dim L x P x H [mm] extérieure 1630 x 1830 x 2230

PRIX HT*
2905€

Chambre froide négative Toundra sans groupe

Volume 6,06 m³

Dim L x P x H [inter] 1630 x 1830 x 2030

(+60 mm chevron)

Modèle B7Y1618A00/R
Référence FRI-VDAF7Y1618A00
Dim L x P x H [mm] extérieure 1830 x 2030 x 2230



- 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 brossée grain 220 sur une face.



PRIX HT*
671€

Capteur /Hotte Adossé Statique -
PROLINE 53-09T Long 1500

Modèle PROLINE 53-09T/R
Référence A53-118T0915
Dim L x P x H (mm) 1500 x 915 x 530

PRIX HT*
776€

Capteur /Hotte Adossé Statique -
PROLINE 53-09T Long 2000

Modèle PROLINE 53-09T/R
Référence A53-118T0920
Dim L x P x H (mm) 2000 x 915 x 530

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



PRIX HT*
1452€

Hotte adossé Dynamique - PROLINE 53-09T - RE 9/9-4PM Long 2000

Modèle PROLINE 53-09T/R
Référence A53-118T0920R994+31M05L
Dim L x P x H (mm) 2000 x 915 x 530
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55 Kw

PRIX HT*
1251€

Hotte adossé Dynamique - PROLINE 53-09T - RE 7/4-4PM Long 1500

Modèle 118T0915M774/R
Référence A53-118T0915R774+31M03L
Dim L x P x H (mm) 1500 x 915 x 530
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,15 Kw

PRIX HT*
1564€

Hotte adossé Dynamique - PROLINE 53-09T - RE 9/9-4PM Long 2500

Modèle PROLINE 53-09T/R
Référence A53-118T0925R994+31M05L
Dim L x P x H (mm) 2500 x 915 x 530
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55 Kw

PRIX HT*
7€

Huile de coupe -Perçage 400 ML

Recommandée pour le perçage de petits diamètres (jusqu'au Ø 16 mm)
Evite l'échauffement et augmente la durée de vie des outils coupants grâce à un pouvoir mouillant élevé
Très efficace sur tous les aciers, les aciers spéciaux, alu, fonte, bronze, laiton, magnésium
Ne pas mélanger à l'eau

Modèle NT/N
Référence B47-147658



PRIX HT*
10€

Nettoyant Inox 400ML

Entretien et protège les surfaces en acier inoxydable.
Élimine la poussière, la saleté, les traces de doigts et les films lubrifiants.
Dépose une protection de longue durée qui repousse l'eau et empêche l'incrustation de toutes nouvelles salissures.
Laisse un film antistatique.
Certificat alimentaire NSF A7.
Ne contient ni phosphates, ni silicones.
1 Carton : 6 unités

Modèle NT/I
Référence B47-160366



PRIX HT*
12€

Nettoyant clim 250ML

Parfum légèrement citronné contre les mauvaises odeurs
Élimine le biofilm formé par l'accumulation de saleté sur les aérateurs et dans les conduits d'air
Rapide drainage de la condensation.
Application facile et effet longue durée.
Protège contre la corrosion.
Sans biocide. Biodégradable.
Sans silicone, non toxique. Ininflammable.
Respecte les peintures et plastiques.
pH: 7,5 - 1 Carton : 6 unités

Modèle NT/I
Référence B47-214902



PRIX HT*
27€

Lingettes PROFICLEAN/BERNI'NET

Seau de lingettes proclean
Dimensions lingettes : 31,5 x 27,5 cm
Formule liquide nettoyante imbibée sur une serviette
En polymère à haut pouvoir dégrasant
Ne nécessite pas d'eau, aucun rinçage ni séchage
Lingettes ayant un côté grattant et un côté essuyant
Ne retransfère pas les salissures sur les mains
Pratique et mobile
Combine facilité d'utilisation et efficacité de nettoyage
Non toxique pour la peau

Modèle NT/I
Référence B47-142454





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



PRIX HT*
135€ 

Rideau à lanières positif

Modèle FERMOFLEXRL/R
Référence F03-GE2620R40P940A
Dim L x H (mm) 940 x 1980

PRIX HT*
165€ 

Rideau à lanières négatif

Modèle FERMOFLEXRL/E
Référence F03-GE2620R40N940A
Dim L x H (mm) 940 x 1980



PRIX HT*
440€ 

COOLSMART Climatisation Mobile

Climatisation mobile Froid seul
3 modes de fonctionnement: Refroidissement /
Déshumidificateur / Ventilation
Fonction avec minuterie possible
Limite de fonctionnement : +17°C à +35°C
Fourni avec télécommande, tuyau d'évacuation et kit de
fixation pour fenêtre

Modèle CS12P0/R
Référence L11-3770105
Dim L x P x H (mm) 467 x 397 x 765
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,5 kW



PRIX HT*
250€ 

**Coffret électronique de régulation
AKOCore AKO-16523P**

Permet la gestion d'une chambre froide positive ou
négative en contrôlant : compresseur, ventilateurs
de l'évaporateur, dégivrage, lumières et le relais
d'alarme Disjoncteur monophasé 16A, 5 relais.

Modèle 425126/T
Référence L11-425126
Tension 230V+T



PRIX HT*
2275€ 

Monobloc MCPJ30 GENESIS PLUS

Modèle 085411300/R
Référence C46-085411300
Dim L x P x H (mm) 730 x 547 x 500
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,07Kw



PRIX HT*
2501€ 

Monobloc MCPJ48 GENESIS PLUS

Modèle 085411320/R
Référence C46-085411320
Dim L x P x H (mm) 730 x 547 x 500
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,11Kw



- Intérieur : ABS thermoformé - Porte avec serrure. - Isolation : 60mm - Parois ABS blanc - Réfrigération : froid ventilé. - Alarme sonore/visuelle. - Bords et angles intérieurs arrondis. - Poignée incorporée et porte réversible. - Dotation : 3+1 grilles acier - Affichage et Contrôle électronique de T°/dégivrage - Éclairage



PRIX HT*
825€ FAGOR

Armoire froide positive 451 L Blanche PORTE PLEINE

1 porte pleine
Volume: 460L
Temp. de travail: -1°C/+6°C
R600a

Modèle AFP-451/R
Référence **F08-19059662**
Dim L x P x H (mm) 626 x 740 x 1865
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,18 kW

PRIX HT*
880€ FAGOR

Armoire froide positive 451 L Blanche PORTE VITREE

1 porte vitrée
Volume: 460L
Temp. de travail: -1°C/+6°C
R600a

Modèle AEP-451/R
Référence **F08-19059668**
Dim L x P x H (mm) 626 x 740 x 1865
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,19 kW

PRIX HT*
925€ FAGOR

Armoire froide positive 651 L Blanche PORTE PLEINE + PIEDS

1 porte pleine
Volume: 600L
Température de travail: -1°C/+6°C

Modèle AFP-651/R
Référence **F08-19068837**
Dim L x P x H (mm) 780 x 740 x 1865
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,18 kW

- Intérieur : ABS thermoformé - Porte avec serrure. - Isolation : 60mm - Parois ABS blanc - Réfrigération : froid ventilé. - Alarme sonore/visuelle. - Bords et angles intérieurs arrondis. - Poignée incorporée et porte réversible. - Dotation : 3+1 grilles acier - Affichage et Contrôle électronique de T°/dégivrage - Éclairage



PRIX HT*
980€ FAGOR

Armoire froide positive 651 L Blanche PORTE VITREE + PIEDS

1 porte vitrée
Volume: 600L
Température de travail: -1°C/+6°C

Modèle AEP-651/R
Référence **F08-19068933**
Dim L x P x H (mm) 780 x 740 x 1865
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,19 kW



PRIX HT*
1055€ FAGOR

Armoire froide positive 651 L Blanche PORTE PLEINE inox + PIEDS

Volume: 600L
Température de travail: -1°C/+6°C

Intérieur: ABS thermoformé,
Extérieur: tôle finition inox
1 porte avec serrure.
Isolation: 60mm
Parois ABS blanc
Réfrigération: froid ventilé.
Alarme sonore/visuelle.
Bords et angles intérieurs arrondis.
Poignée incorporée et porte réversible.
4 Pieds réglables 66/88mm.
Dotation: 3 GN2/1 +1 grilles acier

Affichage
Contrôle électronique de Température/dégivrage
Éclairage

Modèle AFP-651-IP/R
Référence **F08-19068838**
Dim L x P x H (mm) 780 x 740 x 1865
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,18 kW



Dégivrage entièrement automatique. Thermostat mécanique. Affichage température analogique dans la cuve. Commandes sécurisées porte fermée. Cuve Easyclean thermoformée en PS alimentaire. Carrosserie en acier époxy blanc traitée anti-corrosion. Isolation haute densité sans HFC épaisseur 50 mm. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable. Fluide propre R-600a.



PRIX HT*
775€ **LIEBHERR**

Armoire positive epoxy 327i

- Grilles en acier plastifié charge max 45 kg, extractibles avec porte ouverte à 90°.

Modèle MRFVC3501/K
Référence **E01-133663**
Dim L x P x H (mm) 597 x 654 x 1684
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,13 kW



PRIX HT*
955€ **LIEBHERR**

armoire positive epoxy 544i

- Grilles en acier plastifié charge max 60 kg, extractibles avec porte ouverte à 90°.

Modèle MRFVC5501/K
Référence **E01-133706**
Dim L x P x H (mm) 747 x 769 x 1684
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,15 kW



PRIX HT*
1195€ **FRANSTAL Gold** **GIF**

armoire positive gn 2/1 fgv 600

Dégivrage entièrement automatique. Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température. Verrouillage des touches. Cuve Easyclean thermoformée enABS alimentaire. Carrosserie en acier époxy blanc. Isolation haute densité sans CFC épaisseur 50 mm. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Pieds en acier inox réglables de 150 à 180 mm

Modèle FEBFGV600/K
Référence **FRI-FEB127727**
Dim L x P x H (mm) 750 x 750 x 1864
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,15kW



PRIX HT*
1525€ **LIEBHERR** **GIF**

Armoire froide positive 583L BLACKSTEEL

Type de froid : positif
Refrroidissement : ventilé
Température : +1° à +15°C
Volume brut (l.) : 586
Dégivrage : automatique
Régulation : électronique
Affichage température : digital
Fluide : R-600a
Modèle : porte pleine
Finition : BlackSteel

Modèle GKVBS6160/A
Référence **E01-130537**
Dim L x P x H (mm) 750 x 750 x 1864
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,15 kW



PRIX HT*
1575€ **FRANSTAL Gold** **GIF**

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 **FRI-FEB128762**
Dim L x P x H (mm) 750 x 750 x 1864
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,25 kW