



La Sélection  
**GIF**  
**EXPRESS**

VALABLE JUSQU'AU 31 MARS 2021

# Financez vos matériels professionnels

- ✓ J'envoie mon devis GIF à DLG
- +
- ✓ Je reçois un offre en 30mn
- +
- ✓ Je reçois le contrat par mail
- =
- ✓ Je conserve 100% de ma trésorerie

# DLG

## RETROUVEZ TOUTES NOS OFFRES DE FINANCEMENT

DANS CE CATALOGUE



# FOUR RAPIDO

FRANSTAL  
Platinum

FINANCEMENT  
6 MOIS  
SUR  
146,64€  
PRIX HT\*

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 truetouch™ de 7" entièrement personnalisable

Modèle	RAPIDO/R
Référence	FR1-CLARAP1
Dim L x P x H (mm)	358 x 743 x 578
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,68 kW

- Les tarifs et délais de livraison s'entendent départ France métropolitaine et Bénélux hors DOM-TOM.

SOMMAIRE

# SOMMAIRE

## PRÉPARATION & SNACK BAR

Trancheur à courroie	4
Trancheur à pignon /manuel	4
Balance	5
SPÉCIAL ROTISSOIRE	
Rôtissoire	6
SPÉCIAL BOUCHER	
Mélangeur - Hachoir	7
Poussoir	7
Thermoscelleuse	8
Machine sous vide	8 à 9
Chariot pour machine sous vide	9
Mixer - Blender	10
Batteur - mélangeur	11
Éplucheuse - Éssoreuse	12
Coupe-légumes - Combiné	13
Blixer - Cutter	13
Ouvre boîte	13
Robot cook	14
Thermoplongeur	15
Cuiseur sous vide	15
Toaster - Grill pannini	16 à 17
SPÉCIAL SNACKING	
Crêpière - Gouffrier	18
Tempéreuse à chocolat	18
Fumoir	19
Réchaud induction - Hot Dog	19
Chauffe assiettes - Bain marie	20
Cuiseur à œuf - Marmite à soupe	20
Plancha à gaz et Électrique	21
Friteuse	22
Buffet chaud/froid	23
SPÉCIAL CAFETERIE	
Machine à café - Percolateur	24
SPÉCIAL BAR ENVIRONNEMENT	
Blender	25
Machine à jus - Broyeur à glaçons	25
SPÉCIAL BOULANGERIE	
Pétrin - Laminoir - Diviseuse	26 à 27
SPÉCIAL PIZZA	
Vitrine - Façonneuse	28
Saladette - Four à Pizza	29 à 30

## CUISSON

Four à micro-ondes	32 à 33
Ensemble table plancha	34
Showcooking	35
Four à cuisson accéléré RAPIDO	36
Salamandre	35
Plaque à induction	37
Wok - Plancha	37
Four à air pulsé	38
Etuve mobile	39
Armoire mobile en maintien de t°	40
Four mixte	41 à 42
Sauteuse tout en un	43
Filtration & testeur d'huile	44
Flexible & coupleur	44
Gamme horizontale (gamme 500-650-700-900)	45 à 49
Grill four	50
Four a pizza - Neapolis	51

## VENTILATION

Nettoyant	52
Alarme	53
Coffret de régulation	53
Chambre froide	53 à 54
Minibox	55
Rideau à lanières	55
Climatisation	55

## FROID

Armoire réfrigérée	56 à 57 & 59 à 60
Armoire à maturation	56
Congélateur/Conservateur	58
Table réfrigérée	61 à 63
Cellule mixte refroidissement	64 à 65
Cellule multifonction	65
Arrière de bar	66
Armoire a vin	67
Distributeur de glace	68
Vitrine service	69
Bac surgelé	69
Vitrine murale	70 à 71
Armoire boisson	71
Armoire d'exposition	71
Refroidisseur d'eau	72
Machine à glaçons	73 à 75

## DISTRIBUTION & INOX

Caisson de transport	76
Caniveaux - Siphon carré	76
Chariot	77 à 80
Chariot Bain-Marie	77 à 78
Chariot de distribution	78
Plaque de cuisson	79
Chariot de service - Porte casier	80
Chariot porte sac	81
Lave-mains	82
Désinsectiseur	82
Armoire stérilisation	82
Rayonnage	83
Étagère murale	84
Meuble bas	85
Armoire suspendue	86
Vestiaires - casiers	86
Armoires hautes	87
Table standard	88 à 89
Table du chef	90 à 91
Plonge	92 à 93
Douchette & Robinetterie	95

## LAVÉRIE & BUANDERIE

Lave-verres	98
Lave-vaisselle frontale	99
Lave-vaisselle à capot	100
Lave-batterie	101
Centrale de désinfection	102
Produits lessiviels	102
Laveuse à avancement auto	103
Adoucisseur	104
Lave-linge	105
Colonne lave-linge	106
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.**



## TRANCHEUR À COURROIE ET PIGNON

## SOMMAIRE



PRIX HT\*  
**705€**



PRIX HT\*  
**850€**



PRIX HT\*  
**1708€**



### Trancheur à courroie 250

Trancheur décoratif au couleur rouge  
Pour l'animation en salle ou cuisine ouverte  
Diamètre 250 mm  
Existe en châssis noir  
Capacité de coupe L210x150h mm  
Construction aluminium

Modèle	250 CFLE ROUGE/R
<b>Référence</b>	<b>FRI-RDE0007R</b>
Dim L x P x H (mm)	540 x 500 x 370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,15kW

### Trancheur Ø 300 à gravité à courroie

Coque en aluminium protégée par oxydation anodique  
Aiguiseur intégré de précision  
Épaisseur de 0 à 15 mm avec mécanisme d'engrenages commandé par un bouton gradué  
Diamètre de coupe maximum : 190 mm  
Lame concave forgée  
Chariot coulissant sur des coussinets autolubrifiants et des roulements à billes  
Entièrement démontable pour faciliter le nettoyage

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

### Trancheur à pignon 300

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  
Épaisseur de coupe 0-25 mm  
Capacité de coupe 265X160 mm  
Diamètre 195mm

Modèle	MG 300/R
<b>Référence</b>	<b>B25-MG300-12</b>
Dim L x P x H (mm)	710 x 570 x 435
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,294 kW



PRIX HT\*  
**1989€**

### Trancheur à pignon 350

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  
Épaisseur de coupe 0,25 mm  
Capacité de coupe 305X205 mm  
Diamètre 250mm

Modèle	MG 350/R
<b>Référence</b>	<b>B25-MG350-12</b>
Dim L x P x H (mm)	760 x 590 x 455
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,294 kW



PRIX HT\*  
**2339€**

### Trancheur vertical

Construction en aluminium anodisé  
Entraînement par courroie  
Moteur ventilé de grande puissance  
Lame en acier trempé chromée  
Anneau de sécurité protège lame «CE»  
Grande accessibilité entre la lame et le bâti  
Affûteur incorporé  
Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm  
Mise en marche / arrêt par bouton poussoir basse tension

Modèle	MAPSCV350/R
<b>Référence</b>	<b>M15-MAPSCV350</b>
Dim L x P x H (mm)	760 x 630 x 530
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW



PRIX HT\*  
**2357€**

### 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 ou TRI 400V  
Affûteur indépendant

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

PRIX HT\*  
**3490€**

### Trancheur manuel série 315 noir avec rosace

Trancheur manuel PRESTIGE inox  
Lame 300 mm à volant rosace  
Capacité de découpe : 270x210 mm  
Plaque porte-jambon avec griffe  
Facilement démontable  
Nettoyage rapide

Modèle	PRESTIGE/A
<b>Référence</b>	<b>D39-0060F/N</b>
Dim L x P x H (mm)	640 x 820 x 700



PRIX HT\*  
**1150€**

### Piètement trancheur manuel

Piètement fixe pour série 315 noir

Modèle	0057PN/A
<b>Référence</b>	<b>D39-0057P/N</b>
Dim H (mm)	780



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

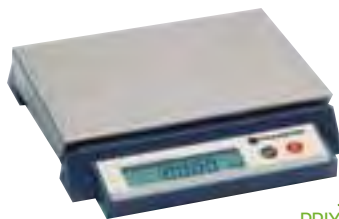
Modèle GX6000/R  
**Référence S35-GX6000**  
Dim L x P x H (mm) 235 x 285 x 110  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,005 kW

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



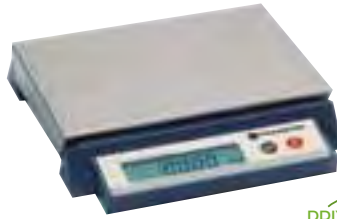
PRIX HT\*  
**379€**



### Balance compacte étanche IP65

6 kg / 1 g  
Étanche IP65  
Sur piles standard

Modèle 9115.06.001/K  
**Référence FR1-RS09115.06.001**  
Dim L x P x H (mm) 295 x 210 x 60



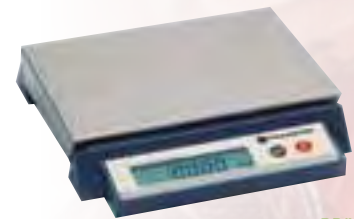
PRIX HT\*  
**379€**



### Balance compacte étanche IP65

12 kg / 2 g  
Étanche IP65  
Sur piles standard

Modèle 9115.12.001/K  
**Référence FR1-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/K  
**Référence FR1-RS09115.30.001**  
Dim L x P x H (mm) 295 x 210 x 60



PRIX HT\*  
**299€**



### Balance de comptoir

15kg/5g sur colonne

Modèle 9955.01.002/R  
**Référence FR1-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\*  
**299€**



### Balance de comptoir sur colonne

30kg/10g sur colonne

Modèle 9955.02.002/R  
**Référence FR1-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\*  
**299€**



### Balance de comptoir sur colonne

60kg/20g sur colonne

Modèle 9955.03.002/R  
**Référence FR1-RS09955.03.002**  
Dim L x P x H (mm) 310 x 275 x 35  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,23 kW



# Spécial Rôtisseries

SOMMAIRE



PRIX HT\*  
**3707€**

## Rôtisserie COMETE 4 balancelles Electricque avec châssis à roulettes

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

Modèle

ROTCOMETE4CH/R

### Référence

**M15-COMETE4CH**

Dim L x P x H (mm)

830 x 680 x 1650

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/7,5 kW



PRIX HT\*  
**4603€**

## Rôtisserie 5 balancelles Electricque

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





**Dadmax**  
PRIX HT\*  
**870€**

### Poussoir manuel 7L

Cylindre colonne crémaillère en base inox  
Capacité 7L  
Livré avec 3 cornets  
Souple à utiliser  
Conforme aux normes CE  
Fabrication française

Modèle **PM7/R**  
**Référence** **D53-PM7**  
Dim L x P x H (mm) 330 x 230 x 650



**Dadmax**  
PRIX HT\*  
**3600€**

### Poussoir 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/R**  
**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\*  
**3500€**

### 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 silencieux, monté sur roulettes  
Conforme aux normes CE  
Fabrication française

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

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



PRIX HT\*  
**760€**

### 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-BKWTTS080110000000**  
Dim L x P x H (mm) 170 x 210 x 380  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,5 kW



PRIX HT\*  
**3249€**

### Hachoir réfrigéré avec portionneur

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

Modèle **ALIGHTR380/R**  
**Référence** **M15-ALIGHTR380**  
Dim L x P x H (mm) 355 x 470 x 435  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/1,41 kW



PRIX HT\*  
**3615€**

### Hachoir réfrigéré avec vitrine et portionneur

Bac à viande en façade avec grille N° 3  
Entièrement démontable  
Réserve supérieure réfrigérée de grande capacité  
Portionneur à steak, calibre de 80 à 240 g, sans variation

Modèle **ARTICCRY380/R**  
**Référence** **M15-ARTICCRY380**  
Dim L x P x H (mm) 410 x 540 x 490  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/1,405 kW

# THERMOSCELLEUSE MACHINE SOUS VIDE

## SOMMAIRE



PRIX HT\*  
**830€**

### Thermosoudeuse à papier manuelle

Equipée du système de verrouillage TOPSEAL pour un scellage parfait et hermétique  
Soudure large pour parfaite étanchéité  
Modèle tout inox certifié APAVE pour milieu humide  
Capacité soudure: 310 x 250 mm  
Utilisation: poissonnerie, boucherie, fromage  
Options : Table avec dérouleur de papier

Modèle	TS 300/R
<b>Référence</b>	<b>T22-TS300</b>
Dim L x P (mm)	350 x 380
Tension / Puissance Elec.	230V+T/



PRIX HT\*  
**830€**

### Thermoscelleuse manuelle

Livrée avec un outillage double empreintes pour barquettes 192x138 et 138x96  
Découpe et soudure simultanées  
Régulation électronique de T° Inox alimentaire  
Laize max de la bobine: 160 mm  
Diam max de la bobine: 200 mm

Modèle	OP 140/R
<b>Référence</b>	<b>T22-OP140</b>
Dim L x P x H (mm)	545 x 190 x 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/



PRIX HT\*  
**2990€**

### Thermoscelleuse manuelle

Système de verrouillage Top Seal pour sceller hermétiquement pour tous types de barquettes  
Livrée avec un outillage barquette GN1/2 (325 x 265)  
D'autres empreintes sont disponibles sur demande  
Laize max de la bobine 350mm  
Diam max de la bobine 230mm

Modèle	TOPSEAL190/R
<b>Référence</b>	<b>FR1-RBEYOP190TS-GN1/2</b>
Dim L x P x H (mm)	430 x 650 x 600
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1 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\*  
**1295€**

### 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

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



PRIX HT\*  
**400€**

### 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

Modèle	MATIC40/K
<b>Référence</b>	<b>E10-MATIC40</b>
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\*  
**1595€**

### Machine sous vide à cloche de Table

Régulation du temps de la phase de soudure  
Puissance pompe : 8 m3/h  
Barre de soudure 350 mm  
Soudure : largeur 6 mm  
Dimension chambre 340x400x190

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



PRIX HT\*  
**1895€**

### Machine sous vide à cloche de Table manuelle

Régulation du temps de la phase de soudure  
Puissance pompe : 12 m3/h  
Barre de soudure 400 mm  
Soudure : largeur 5 mm  
Dimension chambre 410x450x220

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

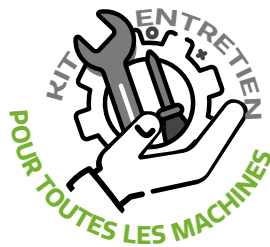


PRIX HT\*  
**2199€**

### 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 20 m3/h

Modèle	SUPERIOR/K
<b>Référence</b>	<b>E10-SUPERIOR</b>
Dim L x P x H (mm)	560 x 610 x 450
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
- Couvercle 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 m<sup>3</sup>/h 2 cycles / min.

Modèle	GO28-8/K
<b>Référence</b>	<b>FR1-RHEGO28-8</b>
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

Modèle	GO35-16/E
<b>Référence</b>	<b>FR1-RHEGO35-16</b>
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 m<sup>3</sup>/h 2 cycles / min

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



Double soudure convexe haute pression de 420mm  
Chambre emboutie 420 x 420 x 180  
Pompe à vide BUSCH de 21 m<sup>3</sup>/h 2 cycles / min



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 m<sup>3</sup>/h 2 cycles / min

Modèle	PLA42-21/E
<b>Référence</b>	<b>FR1-RHEPLA-42-21</b>
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 m<sup>3</sup>/h 2 à 3 cycles / min.

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

## ACCESSOIRES A COMMANDER AVEC UNE MACHINE



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
<b>Référence</b>	<b>FR1-RHEALLPRINT-TH</b>
Dim L x P x H (mm)	220 x 115 x 151



PRIX HT\*  
**435€**



### Chariot pour machine sous vide

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

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

Nous **CONSULTER** pour les **MACHINES** sous vide double cloche



robot coupe

PRIX HT\*  
**165€**



robot coupe

PRIX HT\*  
**395€**



PRIX HT\*  
**885€**

### 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

### Mixer MP350ULTRA

Mixer plongeant MP350 Ultra. Monophasé 230/50/1.  
Puissance : 440W. 1 vitesse 9500tr/mn.  
Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 350 mm.

Modèle 01-MP350/R

Référence **R02-34800L**

Dim Longueur bras (mm) 740

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,44 kW

### 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) 600

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,85 kW



PRIX HT\*  
**220€**

### Support marmite

Support marmite mixer pour 500 à 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



FRANSTAL Gold

### Mixer Blendeur

Hauteur 300 mm démontable

Modèle RDYMX006F/R

Référence **FRI-RDYMX006F**

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,35 kW

PRIX HT\*  
**378€**



FRANSTAL Gold

### Mixer Blendeur

Pied blender vitesse variable  
Hauteur pied 410 mm

Modèle RDYMX120F/R

Référence **FRI-RDYMX120F**

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

PRIX HT\*  
**605€**



PRIX HT\*  
**515€**



PRIX HT\*  
**705€**



PRIX HT\*  
**865€**

**Batteur mélangeur tête Relevable KITCHENAID 4,8L**

Capacité bol 4.8L avec une poignée  
Accessoires standards : crochet pétrisseur, batteur, plat, fouet à fils, verseur protecteur  
Couvercle verseur protecteur livré avec 2 bols

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

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

**Batteur mélangeur 8L Multifonction 1500W**

Bol à mélanger en inox de 8L  
Capacité 2kg de farine, 2 poignées  
Livré avec crochet pétrisseur, batteur plat, fouet  
Poids : 15kg

Modèle	CPM800/R
<b>Référence</b>	<b>LO6-CPM800</b>
Dim L x P x H (mm)	350 x 430 x 400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5 kW



· Corps en matériau anticorrosion avec cuve en acier inoxydable 18/8 · Dispositif de détection de présence de cuve · Moteur puissant (500W) avec variateur de vitesse mécanique · Système d'engrenages protégé de l'eau · Treillis de sécurité transparent · Panneau de commande tactile avec minuteur 60 minutes



PRIX HT\*  
**3295€**

**Batteur mélangeur 10L XBM10 + Cuve offerte réf 653276 valeur 298€**

Capacité 10L  
Livré avec 3 outils (crochet spiral, fouet, palette)

Modèle	DXBM10B/R
<b>Référence</b>	<b>D02-600141</b>
Dim L x P x H (mm)	454 x 606 x 700
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,5 kW



· Corps en matériaux inoxydables avec cuve inox 18/8 · Dispositif de détection de présence de cuve · Moteur puissant (750W) avec variateur de vitesse mécanique · Etanchéité à l'aspersion du planétaire · Ecran de sécurité rotatif facilement démontable · Tableau de commande à touches tactiles



PRIX HT\*  
**4199€**

**Batteur sur table 20L TRI XBM + Table offerte Réf 653434 Valeur 494€**

Modèle table  
Capacité 20L  
Livré avec 3 outils (crochet spiral, fouet, palette)

Modèle	DXBM20BT3/R
<b>Référence</b>	<b>D02-600145</b>
Dim L x P x H (mm)	521 x 685 x 1010
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,75 kW



PRIX HT\*  
**4410€**

**Batteur sur table 20L Mono XBM + Table offerte Réf 653434 Valeur 494€**

Modèle table  
Capacité 20L  
Livré avec 3 outils (crochet spiral, fouet, palette)

Modèle	DXBM20BT/R
<b>Référence</b>	<b>D02-600144</b>
Dim L x P x H (mm)	521 x 685 x 1010
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75 kW



· Corps en matériaux inoxydables avec cuve inox 18/8 · Dispositif de détection de présence de cuve · Moteur 750W avec variateur de vitesse mécanique · Planétaire étanche à l'aspersion · Ecran de sécurité rotatif facilement démontable · Tableau de commande à touches tactiles (minuterie 60 min) · Dispositif de sécurité pour arrêter la machine facilement · Pieds réglables pour stabilité



PRIX HT\*  
**7120€**

**Batteur sol 20L TRI XBM200 + 1 cuve offerte Réf 650121 valeur 482€**

Modèle sol  
Capacité 20L  
Livré avec 3 outils (crochet spiral, fouet, palette):

Modèle	DXBM20B3/R
<b>Référence</b>	<b>D02-600150</b>
Dim L x P x H (mm)	521 x 685 x 1230
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,75 kW



PRIX HT\*  
**7475€**

**Batteur sol 20L Mono XBM200 + 1 cuve offerte Réf 650121 valeur 482€**

Modèle sol  
Capacité 20L  
Livré avec 3 outils (crochet spiral, fouet, palette):

Modèle	DXBM20B/R
<b>Référence</b>	<b>D02-600149</b>
Dim L x P x H (mm)	521 x 685 x 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75 kW



- 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



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



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/K

Référence

FR1-RSA1000714

Dim L x P x H (mm)

540 x 750 x 815

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,55 kW



- 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/K

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\*  
**1950€**

### Éplucheuse 8 kg à cuve amovible

Éplucheuse 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 (prérégulé à 1 minute 30)  
Éléments 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\*  
**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 auxi. pour électrovanne extérieure  
Minuterie 06 min / fonction en continu  
Sans mélangeur abrasif

Modèle 20kg/E

Référence **FR1-RSA1000674**

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

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,55 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\*  
**550€**

### Socle et filtre avec dispositif anti-mousse

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



robot coupeur

PRIX HT\*  
1155€



### 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



robot coupeur

PRIX HT\*  
1375€



### 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 racler.  
Permet de réaliser avec une grande facilité toutes les préparations des repas à textures modifiées crues ou cuites

Modèle BLIXER4/A

Référence R02-33208

Dim L x P x H (mm) 400 x 300 x 500

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,90 kW



PRIX HT\*  
1435€

### 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) 325 x 300 x 550

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,65 kW



robot coupeur

PRIX HT\*  
760€



### Combiné Cutter et Coupe légumes R201 XL

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

Modèle R201XL/R

Référence R02-22570

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

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



robot coupeur

PRIX HT\*  
1120€



### 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) 350 x 320 x 590

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



PRIX HT\*  
1805€

### 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\*  
2090€



### 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 ulite 4,3L  
Fonctions PULSE et REVERSE, couteau lisse et sans disque  
Dim. cutter : 275 x 505 x 510 mm

Modèle CL32/R

Référence FR1-RDYCL322

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

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



PRIX HT\*  
1190€



### Coupe-légumes électrique CL10

1 vitesse de 320 TR/MN  
Livré sans disque  
Poignée en inox

Modèle C10/K

Référence FR1-RDYCL100

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 râpeur 2mm + 1 effileur 3x2)

Diamètre de 225 mm  
Poids 2.200 kg

Modèle PACK/K

Référence FR1-RDYCL700

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



PRIX HT\*  
1325€



### Ouvre boîtes électrique

Ouverture de toutes les boîtes 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

# L'INDISPENSABLE ROBOT MULTIFONCTION

SOMMAIRE

Emulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger et pétrir, des actions réalisées facilement par le seul cutter blender chauffant du marché.

Le Robot Cook® est le seul capable de répondre aux exigences des professionnels de la cuisine. Assistant autonome et minutieux, le premier robot chauffant professionnel optimisé 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®



## Robot Cook,

répond parfaitement aux besoins de la restauration commerciale et collective pour les préparations culinaires «minute».

FINANCEMENT  
36 sur  
MOIS  
PRIX HT\*  
72,34€

Robot multifonctions robot coupe GIF

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

PRIX HT\*  
**2350€**

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 CUISSON sous vide



**wismar**

## Thermoplongeur

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

Modèle T/R

Référence **W48-VORTICE**

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

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

PRIX HT\*  
**810€**



## Thermoplongeur

Haut rendement avec sonde à cœur  
Construction acier inoxydable  
Ecran tactile LCD  
Température de 0 °C à 95°C, départ différé  
Capacité de chauffe 50 L  
Système de contrôle du niveau d'eau  
Adaptable à tout type de bac récepteur  
(hauteur minimum 20 cm) Monophasé 230 V

Modèle THERMOCOOK AVEC SOND/E

Référence **D39-THCOOK**

Dim L x P x H (mm) 150 x 240 x 380

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

PRIX HT\*  
**1050€**



## Sonde pour thermoplongeur

Sonde à cœur pour THCOOK

PRIX HT\*  
**176€**

Modèle SAC/E

Référence **D39-THSOND**

PRIX HT\*  
**439€**



## Cuiseur sous vide

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

Modèle 225448/T

Référence **H13-225448/GEX**

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

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



PRIX HT\*  
**208€**

**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 protégétubes  
Poignée amovible  
Surface de cuisson 350x240  
Poids 9 kg

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



PRIX HT\*  
**309€**

**Toaster double niveaux**

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

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



PRIX HT\*  
**299€**

**Toaster simple club1**

Surface utile : 340 x 230 mm  
1 Étage  
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
<b>Référence</b>	<b>S04-11552R</b>
Dim L x P x H (mm)	410 x 275 x 295
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,8 kW



PRIX HT\*  
**575€**

**Toaster grand club**

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

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



PRIX HT\*  
**1080€**

**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, croquemonsieur...  
Chauffecroissants en partie supérieure  
Rendement 300 à 540 toasts/heure  
Surface de cuisson 330 x 335 mm  
Poids 20 kg

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



PRIX HT\*  
**265€**

### Grill Panini

Grill de contact en fonte avec revêtement céramique  
Boîtier en inox, avec brosse métallique  
Bac collecteur de graisse et bords anti éclaboussure  
Thermostat réglable en continu jusqu'à 300 °C  
Poignée levée (H) 530 mm  
Surface de grill 340x230 mm.



PRIX HT\*  
**399€**

### 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  
Forme serpentin sous chaque plaque pour une cuisson homogène  
Plaque supérieure autobalancée et ressort de pression réglable  
Équipement : thermostat de régulation 0300°C, ramassejus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants  
Livré avec grattoir  
Disponible en plaques lisses



PRIX HT\*  
**617€**

### Grill panini double

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

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

Modèle	CONTACT-GRILL/R
<b>Référence</b>	<b>R09-SAVOYE</b>
Dim L x P x H (mm)	330 x 385 x 220
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2 kW

Modèle	CONTACT-GRILL/R
<b>Référence</b>	<b>R09-MAJESTIC</b>
Dim L x P x H (mm)	600 x 385 x 220
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4 kW



PRIX HT\*  
**675€**

### Panini GM 230v

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



PRIX HT\*  
**795€**

### 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



PRIX HT\*  
**1070€**

### Grill panini 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	10182/M
<b>Référence</b>	<b>S04-10182</b>
Dim L x P x H (mm)	380 x 550 x 650
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3 kW

Modèle	GRILLVITRO/R
<b>Référence</b>	<b>R09-GV5335R</b>
Dim L x P x H (mm)	390 x 600 x 260
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3 kW

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



GAUFRIER  
CRÉPIÈRE

# Spécial hacking

SOMMAIRE

· 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



Modèle  
**Référence**  
Dim H (mm)  
Tension / Puissance Elec.

PRIX HT\*  
**328€**

## Crêpière électrique haut rendement

Livré avec raclette en bois  
Fabrication tout inox  
Poids 18 kg



Modèle  
**Référence**  
Dim H (mm)  
Puissance Gaz

PRIX HT\*  
**340€**

## Crêpière gaz haut rendement

Allumage piezzo  
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  
**Référence**  
Dim L x P x H (mm)  
Tension / Puissance Elec.

PRIX HT\*  
**580€**

## Crêpière simple vitro

Pour les établissements à haut débit  
Montée très rapide en température  
Plaque vitrocéramique pour une température homogène par contact avec peu de puissance  
Commuteur thermostat (0300°C)  
Voyants de contrôle

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

Modèle	CFG/R
<b>Référence</b>	<b>R09-CFG400TH</b>
Dim H (mm)	200
Puissance Gaz	3,6 kW

Modèle	CREPIERE ELECTRIQUE/R
<b>Référence</b>	<b>R09-CVE400</b>
Dim L x P x H (mm)	450 x 500 x 240
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,5 kW



Modèle  
**Référence**  
Dim L x P x H (mm)  
Tension / Puissance Elec.

PRIX HT\*  
**295€**

## Gaufrier électrique

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



Modèle  
**Référence**  
Dim L x P x H (mm)  
Tension / Puissance Elec.

PRIX HT\*  
**540€**

## Gaufrier simple bâtonnet

Gaufrier électrique  
Moule à gaufres salées ou sucrées sur bâtonnet  
4 gaufres en une seule cuisson à 250°C en 2'30 min  
Plaques en fonte à forte valeur de conduction pour une répartition uniforme de la chaleur  
Dimension de l'agafre : 155 x 40 x 40 mm  
Équipement: interrupteur marche/arrêt, thermostat 0300°C, voyants de contrôle  
Bac récupérateur d'excédent de pâte (breveté)



Modèle  
**Référence**  
Dim L x P x H (mm)  
Tension / Puissance Elec.

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	212103/E
<b>Référence</b>	<b>H13-212103/GEX</b>
Dim L x P x H (mm)	480 x 320 x 226
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5 kW

Modèle	GAUFRIER BATONNET/R
<b>Référence</b>	<b>R09-GES80</b>
Dim L x P x H (mm)	305 x 440 x 230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,6 kW

Modèle	119RTS/R
<b>Référence</b>	<b>P08-119RTS</b>
Dim L x P x H (mm)	300 x 450 x 186
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5 kW



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



Modèle  
**Référence**  
Dim L x P x H (mm)  
Tension / Puissance Elec.

PRIX HT\*  
**299€**

## Chauffe-chocolat 1 pot

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

Modèle	CC/R
<b>Référence</b>	<b>R09-WI/1</b>
Dim L x P x H (mm)	225 x 175 x 255
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,17 kW



PRIX HT\*  
**530€**

### Station HOT DOG

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

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



PRIX HT\*  
**275€**



### Appareil à hot-dogs

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

Modèle	AHD/R
<b>Référence</b>	<b>B17-A120408/GEX</b>
Dim L x P x H (mm)	500 x 280 x 390
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,96 kW



PRIX HT\*  
**495€**



### 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
<b>Référence</b>	<b>504-17012</b>
Dim L x P x H (mm)	310 x 325 x 460
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,8 kW

· 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\*  
**444€**

### 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
<b>Référence</b>	<b>R09-FM2</b>
Dim L x P x H (mm)	715 x 415 x 230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25 kW



PRIX HT\*  
**601€**

### Fumoir automatique 2 niveaux

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

Modèle	FUMOIRAUTO/M
<b>Référence</b>	<b>R09-FM4</b>
Dim L x P x H (mm)	715 x 415 x 360
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25 kW



PRIX HT\*  
**195€**

### Réchaud induction

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

Modèle	239711/R
<b>Référence</b>	<b>H13-239711/GEX</b>
Dim L x P x H (mm)	340 x 440 x 120
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5 kW



**HENDI**

PRIX HT\*  
**80€**

### Marmite à soupe

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

Modèle	860083/R
<b>Référence</b>	<b>H13-860083/GEX</b>
Dim H (mm)	360
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,435 kW



PRIX HT\*  
**269€**

### Cuiseur 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
<b>Référence</b>	<b>R09-C060</b>
Dim L x P x H (mm)	215 x 430 x 255
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,2 kW



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



PRIX HT\*  
**345€**

### Chauffe assiettes

1 porte, 1 étagère ajustable  
Contenance : 5560 assiettes, Ø 320 mm  
Thermostat réglable 0 à 85 °C

Modèle	CA/M
<b>Référence</b>	<b>B17-103063/GEX</b>
Dim L x P x H (mm)	450 x 510 x 855
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75 kW



PRIX HT\*  
**540€**

### Chauffe assiettes

2 portes, 1 étagère ajustable  
Contenance : 110120 assiettes  
Thermostat réglable 0 à 85 °C

Modèle	CA2/M
<b>Référence</b>	<b>B17-103122/GEX</b>
Dim L x P x H (mm)	750 x 510 x 855
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,2 kW



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



PRIX HT\*  
**110€**

### Bain-Marie sans robinet

Modèle	238905/K
<b>Référence</b>	<b>H13-238905/GEX</b>
Dim L x P x H (mm)	340 x 540 x 250
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,2 kW



PRIX HT\*  
**135€**

### Bain-Marie avec robinet

Robinet de vidange

Modèle	238912/E
<b>Référence</b>	<b>H13-238912/GEX</b>
Dim L x P x H (mm)	340 x 540 x 250
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,2 kW



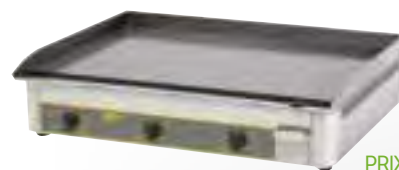
· Acier spécial (10 mm) · Montée rapide en température à 300°C · Evacuation du jus et des graisses dans le tiroir amovible (1L).



PRIX HT\*  
**502€**



PRIX HT\*  
**538€**



PRIX HT\*  
**685€**

### Plancha électrique 600 x 400

2 zones indépendantes de cuisson  
Cuisson homogène sans déperdition en périphérie grâce aux résistances Incoloy en serpentin.  
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

### Plancha gaz 600 x 400

2 zones indépendantes de cuisson  
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

### Plancha gaz 900 x 400

3 zones indépendantes de cuisson  
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) 920 x 450 x 190

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\*  
**715€**



PRIX HT\*  
**725€**



PRIX HT\*  
**939€**

### Plancha chrome électrique 600 x 400 mm

2 zones indépendantes de cuisson  
Cuisson homogène sans déperdition en périphérie grâce aux résistances Incoloy en serpentin.  
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

### Plancha chrome gaz 600 x 400 mm

2 zones indépendantes de cuisson  
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

### Plancha chrome gaz 900 x 400 mm

3 zones indépendantes de cuisson.  
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 190

Puissance Gaz 9,6 kW



· 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\*  
**578€**



PRIX HT\*  
**598€**



PRIX HT\*  
**565€**

### Plancha émail électrique 600 x 400 mm

2 zones indépendantes de cuisson  
Cuisson homogène sans déperdition en périphérie grâce aux résistances Incoloy en serpentin  
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

### Plancha émail gaz 600 x 400 mm

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

Modèle PGC/R

Référence **R09-PSR600EG**

Dim L x P x H (mm) 600 x 475 x 230

Tension / Puissance Gaz /6,4 kW

### Plancha elec inox 600x400

2 zones dotée d'un seul bouton de commande par zone de cuisson  
2 résistances Incoloy en serpentin  
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/

### Plancha gaz inox 600x400

2 feux avec double allumage piezo et 2 boutons de réglage  
La cloche permet la cuisson à l'étouffée  
La grille de cuisson facilite la cuisson  
Poids : 32kg

Modèle PGC/R

Référence **R09-PSI600G**

Dim L x P x H (mm) 600 x 450 x 190

Puissance Gaz 5,5 kW



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



PRIX HT\*  
**115€**

**Friteuse simple 4L**



PRIX HT\*  
**135€**

**Friteuse simple 8L**



PRIX HT\*  
**245€**

**Friteuse double 2x8L**

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

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

Modèle 205839/K  
**Référence H13-205839/GEX**  
Dim L x P x H (mm) 550 x 430 x 345  
Tension / Puissance Elec. 2 X 230V+T/2x3,5 kW



PRIX HT\*  
**330€**

**Friteuse induction 8L**

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

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



**Friteuse double «IMBISS II»**

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

Modèle IMBISS2/A  
**Référence B17-A150407/GEX**  
Dim L x P x H (mm) 580 x 550 x 410  
Tension / Puissance Elec. 2x 230V+T/2x3,25 kW

PRIX HT\*  
**395€**



PRIX HT\*  
**999€**

**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

**Friteuse Gaz 12l**

Fabrication tout inox  
2 brûleurs puissants placés sous la cuve  
Allumage Piezzo et veilleuse  
Dossieret pour l'évacuation des gaz  
Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité. Retrait aisé des brûleurs sans vider la friteuse si intervention technique  
Modulable : peut s'adapter sur le coffre de friteuse (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\*  
**1040€**



PRIX HT\*  
**243€**

**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

### 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
<b>Référence</b>	<b>R09-SB40CWENGE</b>
Dim L x P x H (mm)	1495 x 855 x 1405
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6 kW

PRIX HT\*  
**1799€**

### Buffet ilot froid

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

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

PRIX HT\*  
**1899€**

### Buffet chaud 6 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
<b>Référence</b>	<b>R09-SB60CWENGE</b>
Dim L x P x H (mm)	2070 x 855 x 1405
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6 kW

PRIX HT\*  
**2299€**

· 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\*  
**2420€**

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

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

Modèle	SBC40FM/M
<b>Référence</b>	<b>R09-SBC40FMBLANC</b>
Dim L x P x H (mm)	1435 x 1435 x 1540
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
<b>Référence</b>	<b>R09-SB60FWENGE</b>
Dim L x P x H (mm)	2070 x 855 x 1405
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5 kW





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



PRIX HT\*  
**105€**

### Percolateur 6L

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

### Percolateur 10L

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

PRIX HT\*  
**135€**

### Percolateur 15L

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

PRIX HT\*  
**145€**



· Simple paroi: inox avec couche noir mat · Poignées et couvercle: polypropylène · Robinet antigoutte avec indicateur de niveau en verre intégré · Bac égouttoir magnétique, facile à enlever · Support à filtre intégré · Maintien de température · Voyant lumineux pour indiquer la fin de la préparation ou pour détartrage



PRIX HT\*  
**105€**

### Percolateur 7L Noir

Modèle	211472/A
<b>Référence</b>	<b>H13-211472/GEX</b>
Dim L x P x H (mm)	270 x 270 x 500
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,95 kW

### Percolateur 13L Noir

Modèle	211489/R
<b>Référence</b>	<b>H13-211489/GEX</b>
Dim L x P x H (mm)	320 x 320 x 530
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,65 kW

PRIX HT\*  
**130€**



ANIMO



PRIX HT\*  
**275€**

### Machine à café verseuse EXCELSO

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



### 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
<b>Référence</b>	<b>B66-1009584</b>
Dim L x H (mm)	144 x 557

PRIX HT\*  
**238€**



FINANCEMENT  
60 SUR  
MOIS  
PRIX HT\*  
**146,44€**

RANCILIO

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



### 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

PRIX HT\*  
**2650€**

Modèle	MT/R
<b>Référence</b>	<b>R59-MCRQ12-06292</b>
Dim L x P x H (mm)	770 x 540 x 520
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38 kW

# Spécial Bar environnement SOMMAIRE

## MACHINE À JUS BROYEUR À GLAÇONS - BLENDER



**zumoval**  
 PRIX HT\*  
**2870€**

### Machine à jus d'orange MINIMAX + Robinet

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

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



PRIX HT\*  
**4030€**

### Machine à jus d'orange TOP + Robinet

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

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



PRIX HT\*  
**1215€**

### Broyeur à glaçons

Capacité: 3kg/min  
 Stockage : 1kg

Modèle	GLAÇONS/R
<b>Référence</b>	<b>C03-TR3-INOX</b>
Dim L x P x H (mm)	180 x 330 x 320
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,15 kW

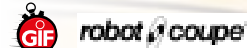


PRIX HT\*  
**220€**

### Distributeur de boisson 5L

Distributeur pour la zone de buffet  
 Remplissage et prélèvement simples des boissons froides  
 Fraîcheur lobgue durée grâce au refroidissement thermoélectrique.  
 Socle et couvercle en acier inoxydable  
 Réservoir polycarbonate : dimensions : Ø 170 mm, hauteur 280 mm  
 Interrupteur marche/arrêt

Modèle	150983/E
<b>Référence</b>	<b>B17-150983/GEX</b>
Dim L x P x H (mm)	220 x 330 x 520
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,06 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	J80/R
<b>Référence</b>	<b>R02-56000B</b>
Dim H (mm)	155
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,7 kW



PRIX HT\*  
**215€**

### Blender 2,5L

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

Modèle	230213/E
<b>Référence</b>	<b>H13-230213/GEX</b>
Dim L x P x H (mm)	270 x 250 x 550
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5 kW



PRIX HT\*  
**535€**

### Blender 1,5L Bol INOX

Mixer bol inox base grise

Modèle	MXING01/M
<b>Référence</b>	<b>S04-MXING01</b>
Dim L x P x H (mm)	200 x 200 x 460
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9 kW



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

# Spécial Boule'Pât

SOMMAIRE

**caplain**

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



PRIX HT\*  
**4995€**

## Batteur mélangeur 40 Litres

Capacité de cuve : 40 litres

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



PRIX HT\*  
**7030€**

## Batteur mélangeur 60 Litres

Capacité de cuve : 60 litres

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

**FRANSTAL**

· 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 FR1-RMEPK18AD**  
 Dim L x P x H (mm) 700 x 410 x 700  
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,8 kW

PRIX HT\*  
**2300€**

## Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 38kg

Modèle POWER MIX RMEPK38AD/K  
**Référence FR1-RMEPK38AD**  
 Dim L x P x H (mm) 830 x 500 x 790  
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/2,2 kW



**FRANSTAL**

PRIX HT\*  
**2090€**

## Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 25kg

Modèle POWER MIX RMEPK25AD/K  
**Référence FR1-RMEPK25AD**  
 Dim L x P x H (mm) 770 x 450 x 790  
 Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/1,4 kW



PRIX HT\*  
**7250€**



PRIX HT\*  
**9180€**



PRIX HT\*  
**7395€**

### Diviseuse Bouleuse 30 DIV

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

### Pétrin à bras oblique

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

### Diviseuse carrée 20 DIV

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

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

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

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



PRIX HT\*  
**1499€**



PRIX HT\*  
**2990€**



PRIX HT\*  
**3490€**

### Laminoir manuel

Poids du pâton réfrigéré : 2 kg maximum  
Cylindres : Ø 60 mm  
Abaisse des cylindres : de 0,5 à 34 mm  
Tables inox 18/10 démontables  
Nettoyage facile  
Laminage par action manuelle

### Laminoir électrique

A poser larg. utile de travail : 500 mm  
Abaisse des cylindres : de 0,31 à 34 mm  
Cylindres : Ø 60 mm  
Tables démontables inox 18/10  
Poids du pâton réfrigéré : 4 kg maximum  
Bac à farine en inox  
Racleurs supérieurs démontables  
Inversion du laminage par joystick  
Grilles de protection

### Coupeuse à pains sur socle

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

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

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

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

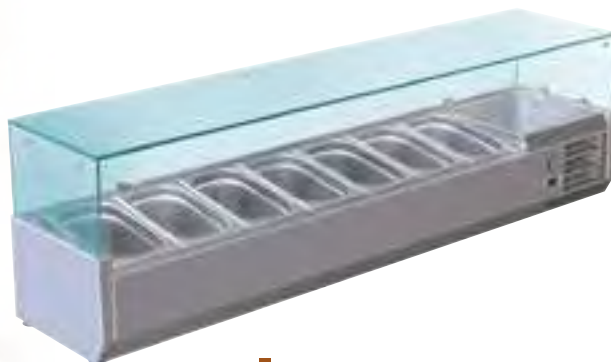


# Spéciale Pizzas

SOMMAIRE



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



PRIX HT\*  
**600€**

### Vitrine 4 bacs GN1/3

Capacité 4 bacs GN1/3

Modèle V12GN13/R

Référence **F46-V121GN13**

Dim L x P x H (mm) 1200 x 395 x 425

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,19 kW



PRIX HT\*  
**620€**

### Vitrine 5 bacs GN1/3 + 1 bac 1/2

Capacité 5 bacs GN1/3

Modèle V15GN13/R

Référence **F46-V151GN13**

Dim L x P x H (mm) 1500 x 395 x 425

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,19 kW



PRIX HT\*  
**685€**

### Vitrine 8 bacs GN1/3

Capacité 8 bacs GN1/3

Modèle V18GN13/R

Référence **F46-V181GN13**

Dim L x P x H (mm) 1800 x 395 x 425

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,19 kW



PRIX HT\*  
**705€**

### Vitrine 9 bacs GN1/3

Capacité 9 bacs GN1/3

Modèle V20GN13/R

Référence **F46-V201GN13**

Dim L x P x H (mm) 2000 x 395 x 425

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,19 kW



· 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\*  
**1180€**

### Façonneuse à Pizza

Modèle RMEDL40/R

Référence **FR1-RMEDL40**

Dim L x P x H (mm) 520 x 450 x 712

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



PRIX HT\*  
**1030€**

### Façonneuse à Pizza

Modèle RMEDL30/R

Référence **FR1-RMEDL30**

Dim L x P x H (mm) 420 x 450 x 650

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



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



PRIX HT\*  
**799€**

### Saladette inox

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

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



PRIX HT\*  
**895€**

### Saladette Pizza 2 portes

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

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



PRIX HT\*  
**1790€**

### Saladette Pizza 3 portes

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

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

**Furnotel** · Température : +2°C +8°C · Fabrication inox AISI 304 (sauf arrière) · Froid statique · Livrée sans bac



### Meuble de préparation GN1/1

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

Modèle	PS300/K
<b>Référence</b>	<b>F46-AFG300PS</b>
Dim L x P x H (mm)	1370 x 700 x 1006
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37 kW

PRIX HT\*  
**1275€**



PRIX HT\*  
**1995€**

### Table à pizza avec vitrine 1/3

Meuble pizzas réfrigérées sur roulettes + vitrine 2 portes  
Volume : 390 litres  
Poids : 250kg  
Capacité 6 bacs GN 1/3

Modèle	AFG2PZ/E
<b>Référence</b>	<b>F46-AFG2PZ</b>
Dim L x P x H (mm)	1510 x 800 x 1000
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,51 kW



PRIX HT\*  
**2250€**

### Table à pizza avec vitrine 1/3

Meuble pizzas réfrigérées sur roulettes + vitrine 2 portes  
7 tiroirs à pâtons  
Volume : 580 litres  
Poids : 366kg  
Capacité 9 bacs GN 1/3

Modèle	AFG2PZTB/K
<b>Référence</b>	<b>F46-AFG2PZTB</b>
Dim L x P x H (mm)	2025 x 800 x 1435
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,395 kW



PRIX HT\*  
**2250€**

### Table à pizza avec vitrine 1/3

Meuble pizzas réfrigérées sur roulette avec VRX + vitrine 3 portes  
Volume : 585 litres  
Poids : 320kg  
Capacité 9 bacs GN 1/3

Modèle	AFG3PZ/E
<b>Référence</b>	<b>F46-AFG3PZ</b>
Dim L x P x H (mm)	2020 x 800 x 1000
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,62 kW



# 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	FPF7070ET/K
<b>Référence</b>	<b>FR1-CGMFPF7070ET</b>
Dim L x P x H (mm)	970 x 890 x 430
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5 kW



PRIX HT\*  
**1649€**

## Four à pizza 1 chambre - Commande électromécanique

Capacité 2x4 pizzas Ø33cm

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



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
<b>Référence</b>	<b>E01-121861</b>
Dim L x P x H (mm)	988 x 1082 x 363
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6 kW



PRIX HT\*  
**1339€**

## Four à Pizza 2 chambres

Capacité : 2x4 pizzas Ø33cm

Modèle	FPF7070DET/K
<b>Référence</b>	<b>FR1-CGMFPF7070DET</b>
Dim L x P x H (mm)	970 x 890 x 760
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10 kW



PRIX HT\*  
**2359€**

## Four à pizza 2 chambre - Commande électromécanique

Capacité 2x4 pizzas Ø33cm

Modèle	CITIZEN/K
<b>Référence</b>	<b>Z07-2EP6E10C</b>
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\*  
**4499€**

## Four à pizza IDECK 2 Chambres

Commandes électroniques 2 chambres  
Capacité 2x4 pizzas Ø33cm  
Consommation élec. moyenne horaire 6 kW

Modèle	IDD72.72/K
<b>Référence</b>	<b>E01-121862</b>
Dim L x P x H (mm)	988 x 1082 x 760
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12 kW

PRIX HT\*  
**179€**

## Support four à pizza

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

Modèle	PM70/K
<b>Référence</b>	<b>FR1-CGMPM70</b>
Dim L x P x H (mm)	970 x 800 x 850

PRIX HT\*  
**379€**

## Support four à pizza

En acier inox sur pieds fixes  
Roulettes en option

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

PRIX HT\*  
**459€**

## Support four IDECK

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

Modèle	S/72.72-90/K
<b>Référence</b>	<b>E01-121865</b>
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 · Éclairage avec lampe halogène · Système anti-dispersion de chaleur à l'ouverture · Porte vitrée · Fermeture porte avec ressorts

PRIX HT\* **4199€**

## 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
<b>Référence</b>	<b>Z07-2CT3E09B</b>
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\* **659€**

## Support four à pizza

Piètement en acier inox  
Roulettes pivotantes avec freins

Modèle	CITIZEN PW 6+6/K
<b>Référence</b>	<b>Z07-OCT5A24</b>

30

Les tarifs et délais de livraison s'entendent départ France métropolitaine et Bénélux hors DOM-TOM. \* Les prix du matériel sont HT, départ magasin. Livraison et installation en sus.



# FOURS PIZZA



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.



## Four à pizza - SÉRIE S

- 30% de consommation électrique en moins / 20% plus rapide
- Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD
- Chauffe 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
- Chauffe 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.



## Four à Convoyeur

- Débit horaire pizzas (ø 33 cm) : 25,
- Largeur du tapis (mm) : 406,
- Dimensions intérieures : 510x406x80 mm
- Conçu pour les petits espaces de travail

**Nous consulter**  
pour plus d'informations



**Four à micro-ondes 900 W**

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

PRIX HT\*  
**219€**

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



**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

PRIX HT\*  
**499€**

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



**Four à micro-ondes touche unique cafétéria 1100 W**

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

PRIX HT\*  
**539€**

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



**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

PRIX HT\*  
**549€**

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



**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

PRIX HT\*  
**1099€**

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



Panasonic

PRIX HT\*  
**409€**

**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	<b>P63-NE-1025EUG</b>
Dim L x P x H (mm)	510 x 415 x 306
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,49 kW



Panasonic

PRIX HT\*  
**679€**

**Four à micro-ondes 1000 W**

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	<b>P63-NE-1037EZG</b>
Dim L x P x H (mm)	510 x 360 x 306
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1 kW



Panasonic

PRIX HT\*  
**1649€**

**Four à micro-ondes 2100 W2 niv**

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	<b>P63-NE-2153-2EUG</b>
Dim L x P x H (mm)	422 x 508 x 337
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,1 kW



Panasonic

PRIX HT\*  
**2549€**

**Four à micro-ondes 1800 W 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	<b>P63-NE-1840EUG</b>
Dim L x P x H (mm)	650 x 526 x 471
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,8 kW



Panasonic

PRIX HT\*  
**2689€**

**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/R
Référence	<b>P63-NE-C1475EUG</b>
Dim L x P x H (mm)	600 x 484 x 383
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,3 kW



Panasonic

PRIX HT\*  
**3259€**

**Four à micro-ondes 3200 W - 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	<b>P63-NE-3240EUG</b>
Dim L x P x H (mm)	650 x 526 x 471
Tension / Puissance Elec.	TR1400V+N+T/3,2 kW

## L'innovation avec les concepts Tabl'Grill !

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

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

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



Spécial  
traiteurs

PRIX HT\*  
**1380€**



le PRODUIT  
Modèle avec  
aspiration des  
fumées

Utilisation  
interieur

PRIX HT\*  
**4150€**

### Ensemble Nomade Haut 1000 sur Plateau Stratifié gris

Ensemble sur Plateau Stratifié gris avec une plancha Gaz 2,2 kW  
Plateau Stratifié ép 10 mm  
Rangement plié : l 22 cm x H 1,3m  
Homologué Extérieur et Intérieur. BREVETE

Modèle	NH(M1)/M
<b>Référence</b>	<b>T25-NH(M1)</b>
Dim L x P x H (mm)	1200 x 1200 x 750
Puissance Gaz	2,2 kW

### Ensemble sur Plateau et pied en Aluminium

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

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



### Housse Nomade Haut (M1)

PRIX HT\*  
**120€**

Modèle	ACC-HOU-004/M
<b>Référence</b>	<b>T25-ACC-HOU-004</b>



### Rehausse en Aluminium pour version Mange Debout

PRIX HT\*  
**220€**

Modèle	RehausseSLSAL/M
<b>Référence</b>	<b>T25-REHAUSSESLSAL</b>
Dim H (mm)	350



PRIX HT\*  
**1410€**

### Ensemble Barrique Bois sur Plateau en Aluminium

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

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



# SHOW COOKING

SOMMAIRE

SALAMANDRE  
WOK - PLANCHA



PRIX HT\* **8039€**

## Showcooking Visio 3 postes (Meuble seul)

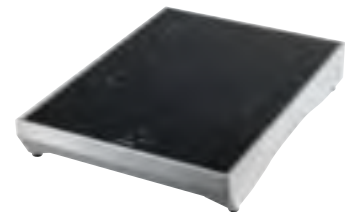
Capacité : 3 postes  
Compatibilité : Gamme induction posable TecnoXTECLINE et DESIGN  
Aspiration : motorisée à 4 vitesses réglables  
Éclairage : led  
Dotation : bloc tiroir, planche à découper

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\* **169€**

## Rehausse pour plaque à induction

Rehausse réglable en hauteur pour plaque à induction

Modèle REHREGL/K

Référence **E01-127797**



PRIX HT\*  
**1399€**

## Wok induction posable

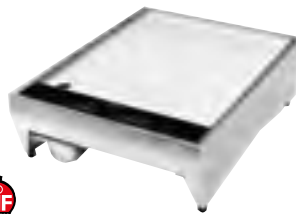
1 foyer 3200W  
Nombre de foyers : 1  
Forme inducteur : circulaire  
Nombre de positions de réglages : 11

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



HENDI

PRIX HT\*  
**659€**

## Salamandre électrique

Type 600, construction en acier inoxydable  
Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C max  
2 zones de chaleur indépendantes, réglage séparé  
Égouttoir amovible avec grille de 590x350 mm

Modèle SE/K

Référence **H13-264706/GEX**

Dim L x P x H (mm) 600 x 520 x 530

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



PRIX HT\*  
**1399€**

## 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/A

Référence **R09-SEM600PDS**

Dim L x P x H (mm) 600 x 590 x 590

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



FRANSTAL

PRIX HT\*  
**2159€**

## 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 VARIOLIFTC/R

Référence **FRI-CPA878381**

Dim L x P x H (mm) 600 x 520 x 445

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/4,6 kW

# FOUR RAPIDO

**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.

FINANCEMENT  
60 sur MOIS  
146,64€  
PRIX HT\*

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 truetouch™ 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

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.





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 · Température réglable de 30 à 250 °C · Minuterie jusqu'à 99 minutes · Touche boost · Conçu et Fabriqué en France

**Plaque induction à poser**

Puissance de 50 à 2500 W

PRIX HT\*  
**349€**

Modèle	GLN2500/R
<b>Référence</b>	<b>A26-GLN_2500</b>
Dim L x P x H (mm)	310 x 385 x 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,5 kW

**Plaque induction à poser**

Puissance de 50 à 3500 W

PRIX HT\*  
**599€**

Modèle	GLN3500/R
<b>Référence</b>	<b>A26-GLN_3500</b>
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**

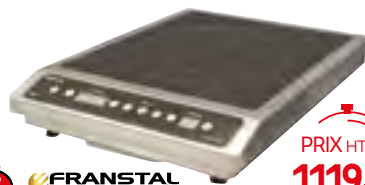
Dimension vitro : 280 x 560 mm  
Protection sur les côtés  
Commandes par clavier à touches sensibles  
Touche MAX pour puissance maximum instantanée  
Alimentation : de 185 à 270V et de 35 à 70Hz

Modèle	GLN2 3500 5/R
<b>Référence</b>	<b>A26-GLN2_3500_S</b>
Dim L x P x H (mm)	590 x 385 x 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5 kW

**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
<b>Référence</b>	<b>A26-GLN2_3500_F</b>
Dim L x P x H (mm)	370 x 730 x 140
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5 kW

FRANSTAL  
Gold

PRIX HT\*  
**1119€**

**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	BRIC3600/R
<b>Référence</b>	<b>FRI-CADFTIP3600</b>
Dim L x P x H (mm)	392 x 526 x 96
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6 kW

FRANSTAL  
Gold

PRIX HT\*  
**2159€**

**Plancha induction à poser W**

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

Modèle	BGIC3600/R
<b>Référence</b>	<b>FRI-CADFTWP3600</b>
Dim L x P x H (mm)	392 x 526 x 236
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6 kW

FRANSTAL  
Gold

PRIX HT\*  
**1409€**

**Wok induction à poser**

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

Modèle	BWIC 3600/R
<b>Référence</b>	<b>FRI-CADFTWP3600</b>
Dim L x P x H (mm)	392 x 526 x 177
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6 kW



# FOUR À AIR PULSÉ FOUR REMISE ET MAINTIEN

## SOMMAIRE



· Intérieur et extérieur inox · Système électromécanique avec humidificateur · Capacité : 4 grilles GN1/1 ou 600x400 · Température maximum 250°C · Rack démontable pour nettoyage facile · Thermostat de sécurité · Minuterie : 0 - 120 mn et mode continu · Lumière intérieure · Porte double vitrage : 75mm · Dim. int. : L x P x H (mm) 620 x 450 x 350



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 370 x 345

Modèle	RX-304/A
<b>Référence</b>	<b>C03-RX-304</b>
Dim L x P x H (mm)	590 x 675 x 540
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,1 kW



PRIX HT\*  
**1279€**

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

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



PRIX HT\*  
**1279€**

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

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



PRIX HT\*  
**1899€**

AMBASSADE  
ÉQUIPEMENTS

### Four à air pulsé - 6 niveaux GN 1/1

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

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

PRIX HT\* **455€**

### Support pour four 6 niveaux

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

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



PRIX HT\*  
**2249€**

AMBASSADE  
ÉQUIPEMENTS

### Four de remise et maintien en température 5 niveaux

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

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

PRIX HT\* **419€**

### Support pour four 5 niveaux

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

Modèle	CSF705RT/A
<b>Référence</b>	<b>A04-CSF705RT</b>
Dim L x P x H (mm)	750 x 590 x 820



PRIX HT\*  
**3199€**

AMBASSADE  
ÉQUIPEMENTS

### Four de remise et maintien en température 10 niveaux avec support

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

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

PRIX HT\* **749€**

### Chariot de chargement pour four 10 niveaux

Pour plusieurs fours  
4 roulettes pivotantes dont 2 à freins

Modèle	CH700RT/R
<b>Référence</b>	<b>A04-CH700RT</b>





PRIX HT\*  
**1839€**

### Etuve mobile 5 niveaux 600x400

Chariot chauffant ventilé isolé  
5 étages 600x400 espacés de 70 mm  
Construction autoportée en acier inoxydable  
Thermostat 60-200° et voyants  
Agencement intérieur mobile pour faciliter l'entretien

Modèle	LES ESSENTIELS/R
Référence	<b>D10-EV6405</b>
Dim L x P x H (mm)	580 x 870 x 680
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2 kW



PRIX HT\*  
**1999€**

### 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 espacés de 70 mm  
Thermostat 60 à 200 °

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



PRIX HT\*  
**16€**

### Paire de glissières GN1/1 600x400

Glissière pour GN1/1 et 600x400 pour étuve 5 et 12 niveaux  
1 jeu de 2 glissières amovibles pour équiper un étage au format GN1/1 et 600x400

Modèle	Essentiel/R
Référence	<b>D10-OPTION12</b>



PRIX HT\*  
**2299€**

### Etuve mobile 10 niveaux

Plan de travail inox  
Pas de 78 mm  
Thermostat 50250°  
Thermomètre indicateur  
Bac de récupération des condensats  
Poignées latérales soudées et butoirs caoutchouc  
Châssis acier inoxydable avec tablette de dépose  
Livré avec cordon 16A

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



PRIX HT\*  
**3029€**

### 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 espacés de 70 mm  
Thermostat 60 200  
Thermomètre 250°  
Gestion d'hydrométrie manuelle par oura  
Socle débordant avec butoirs caoutchouc

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



· 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\*  
**2995€**

**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\*  
**3290€**

**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\*  
**3590€**

**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/R

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\*  
**4310€**

**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





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

Grâce à son système de contrôle simple et intuitif, vous pouvez donner libre cours à votre créativité en cuisine.



LAINOX

· 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\*  
**2319€**

### Four mixte électrique 5 Niveaux électromécanique

GN1/1 ou 600x400

Modèle

EVO/R

Référence

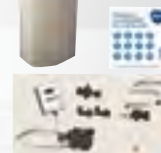
LO3-ICEM051E

Dim L x P x H (mm)

777 x 729 x 777

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/7,25 kW



PRIX HT\*  
**425€**



### 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



PRIX HT\*  
**3029€**

### Four mixte électrique 7 Niveaux électromécanique

GN1/1 ou 600x400

Modèle

EVO/R

Référence

LO3-ICEM071E

Dim L x P x H (mm)

777 x 729 x 942

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/12,5 kW



PRIX HT\*  
**3489€**

### Four mixte électrique 10 Niveaux électromécanique

GN1/1 ou 600x400

Modèle

EVO/R

Référence

LO3-ICEM101E

Dim L x P x H (mm)

777 x 729 x 1152

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/14,5 kW



· 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) · Autoclisma, 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 · 6 vitesses de ventilation pour les modèles 7 et 10 niveaux et 2 vitesses pour le modèle 6 niveaux compact · Système de lavage automatique avec réservoir intégré et dosage de détergent automatique (en option)



**Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1 - COMPACT**

6 x 1/1GN  
Modèle GOLD/K  
**Référence** **FR1-CLACOES061R**  
Dim L x P x H (mm) 510 x 800 x 880  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/7,75 kW

PRIX HT\*  
**4279€**



**Support Four mixte pour 6 niveaux**

Support de base en acier inox  
Modèle SF/K  
**Référence** **FR1-CLACSR061**  
Dim L x P x H (mm) 510 x 648 x 860

PRIX HT\*  
**449€**



**Four mixte électrique 7 Niveaux GN1/1**

7 x 1/1GN  
Modèle GOLD/K  
**Référence** **FR1-CLASAEV071R**  
Dim L x P x H (mm) 875 x 825 x 820  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/10,5 kW

PRIX HT\*  
**4299€**



**Support four**

Support 7 niveaux en acier inox  
Modèle OPTIONSGOLD/K  
**Référence** **FR1-CLANSR071**  
Dim L x P x H (mm) 875 x 725 x 860

PRIX HT\*  
**519€**



**Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/1**

10 x 1/1GN  
Modèle GOLD/K  
**Référence** **FR1-CLASAEV101R**  
Dim L x P x H (mm) 930 x 825 x 1040  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/16 kW



PRIX HT\*  
**4999€**



**Support four**

Support 10 niveaux en acier inox  
Modèle OPTIONSGOLD/K  
**Référence** **FR1-CLANSR101**  
Dim L x P x H (mm) 930 x 725 x 710

PRIX HT\*  
**519€**

PRIX HT\* **159€**



PRIX HT\* **619€**

PRIX HT\* **289€**

PRIX HT\* **439€**

**Sonde à cœur multi-points débrochable**  
Ø 3mm

Modèle SAC/K  
**Référence** **FR1-CLAKSC0040**

**Système de lavage automatique pour four Gold**

Système de lavage automatique lcs  
1 bidon à cartouche de détergent  
liquidecdl05  
990 gr

Modèle OPTION/K  
**Référence** **FR1-CLALCS**

**Porte inversée (Four Gold)**

Modèle OPTION/K  
**Référence** **FR1-CLANPS**

**Option lavage**

Pour le four Compact Gold

Modèle /K  
**Référence** **FR1-CLAILCSI**

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 a café pour dureté moyenne 10° KH

Modèle LWAFRANSTAL2XL/E  
**Référence** **FR1-LWAFRANSTAL2XL**  
Dim H (mm) 520



**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** **FR1-LWAKIT2XL**  
Dim H (mm) 574

PRIX HT\* **435€**

## 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 WW

Appareil multifonctions électrique double cuve 18 kW Largeur 800 mm

2 cuves indépendantes 2 écrans de contrôle tactiles

Fond de cuve inox 304

Couvercles doublés et équilibrés avec joint d'étanchéité

1 sonde à cœur avec régulation électronique multipoints par cuve

Régulation de température fond de cuve multipoints

Remplissage des cuves par rejet eau chaude/ eau froide avec

compteur volumétrique

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\***  
**1630€**



**Filtration d'huile stockage 0,9L**

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

Modèle	V30-3G/M
<b>Référence</b>	<b>V09-VITO30</b>
Dim L x P x H (mm)	115 x 175 x 355
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3 kW



**PRIX HT\***  
**2350€**



**Filtration d'huile stockage 1,2L**

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

Modèle	V50-3GB/M
<b>Référence</b>	<b>V09-VITO50</b>
Dim L x P x H (mm)	210 x 210 x 370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5 kW



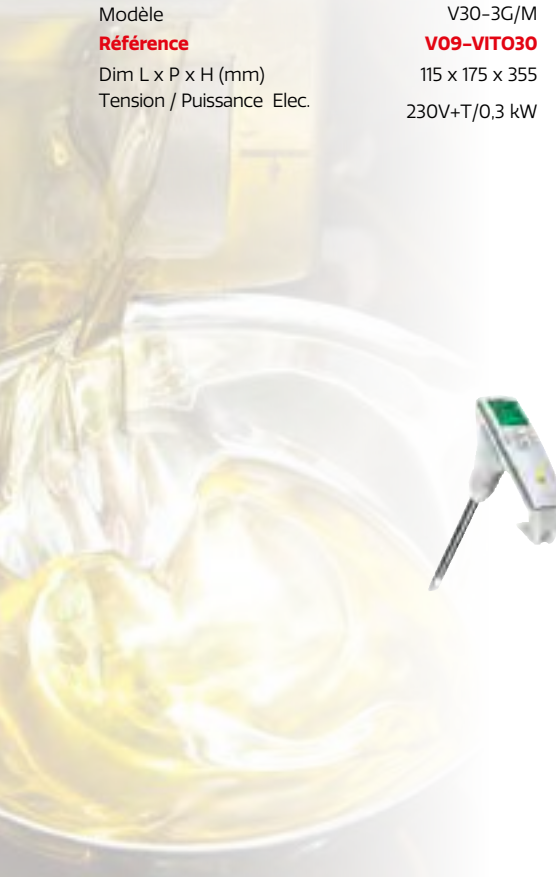
**PRIX HT\***  
**2790€**



**Filtration d'huile stockage 3,5L**

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

Modèle	V80-2GB/M
<b>Référence</b>	<b>V09-VITO80</b>
Dim L x P x H (mm)	210 x 205 x 460
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,7 kW

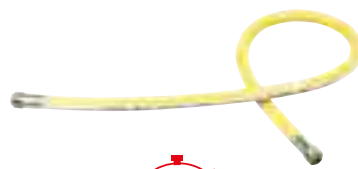


**PRIX HT\***  
**490€**

**Testeur d'huile**

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

Modèle	VOT-70/A
<b>Référence</b>	<b>V09-VITOOILTETER</b>
Dim L x P x H (mm)	360 x 50 x 30
Tension	2 Piles AAA



**PRIX HT\***  
**185€**

**Coupleur rapide click**

Gaz DN 3/4

Modèle	CP/T
<b>Référence</b>	<b>B24-0039002</b>



**PRIX HT\***  
**180€**

**Flexible gaz ERP DN 3/4**

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

Modèle	FG/T
<b>Référence</b>	<b>B24-0038205</b>



**PRIX HT\***  
**155€**

**Flexible gaz ERP DN 3/4**

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

Modèle	FG/T
<b>Référence</b>	<b>B24-0038203</b>

**Elément neutre**

Plan de travail en acier inoxydable avec isolation phonique  
Soubassement ouvert ou avec porte battante  
Façade de tiroir à double paroi  
Coulisses à extraction totale avec arrêt final

Modèle	ASCOLINE 500/K
<b>Référence</b>	<b>A35-SUA040</b>
Dim L x P x H (mm)	400 x 500 x 850

PRIX HT\*  
**795€**

**Module 2 feux vifs**

Fourneaux à gaz à brûleurs apparents  
Cavité de brûleur fermée  
Profondeur de cavité de brûleurs 82 mm  
Brûleur avec flamme pilote recouverte  
Sécurité d'allumage thermoélectrique  
Brûleurs apparents avec allumage manuel  
1 de 3,9 kW  
1 de 5,4 kW  
Grille de dépose en acier inoxydable

Modèle	ASCOLINE 500/K
<b>Référence</b>	<b>A35-SGH210</b>
Dim L x P x H (mm)	600 x 500 x 850
Puissance Gaz	9.3 kW

PRIX HT\*  
**1770€**



PRIX HT\*  
**1935€**

**Plancha / Sauteuse**

Plaques à grillades à fonds de 65 mm emboutie profond sans joint, soudée dans le recouvrement  
Compatible GN en inox  
Fond en acier inoxydable et cuivre  
Vidange par tube d'évacuation Ø 36 mm vers réservoir de récupération d'huile GN 1/1-65  
Chauffage indirect par foyers radiants  
Régulation thermostatique de 50 à 260°C  
Inclus 1 réservoir de récupération d'huile, 1 grattoir inox, 1 bouchon PTFE

Modèle	ASCOLINE 500/K
<b>Référence</b>	<b>A35-SEB230</b>
Dim L x P x H (mm)	600 x 500 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/3,5 kW



PRIX HT\*  
**1965€**

**Module vitro 2 foyers**

Plaque lisse collée étanche dans le plan de l'appareil  
Facile à nettoyer  
P: 2x3 kW  
Chauffage rapide des casseroles  
Réglage de la puissance de chauffe par doseur d'énergie Inclus : grattoir de nettoyage

Modèle	ASCOLINE 500/K
<b>Référence</b>	<b>A35-SEH300</b>
Dim L x P x H (mm)	600 x 500 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6 kW



PRIX HT\*  
**2145€**

**Friteuse 1 cuve 8 litres**

Régulation thermostatique de 100°C à 195°C  
Thermostat de sécurité intégré  
Écoulement avec vanne à bille  
Inclus 1 couvercle, 1 fond grillagé, 1 panier à frites

Modèle	ASCOLINE 500/K
<b>Référence</b>	<b>A35-SEF124</b>
Dim L x P x H (mm)	600 x 500 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/9 kW



**AMBASSADE**  
F E R R O U G G I N E



PRIX HT\*  
**1789€**

**Fourneau 4 feux sur four gaz GN1/1**

Habillage et façade inox.  
Pieds inox avec vérins réglables : H 150/175mm  
Table LxP (700 x 650 mm)  
Brûleurs à sécurité avec thermocouple :  
2 Brûleurs de 3 kW, 1 de 4 kW, 1 de 1,5 kW  
Grilles fonte  
Four : LxPxH (530 x 400 x 305), 1 brûleur de 4 kW.  
Thermostat  
Equpeement standard : 1 grille et 1 tôle à pâtisserie.

Modèle CG741/A

Référence **A04-CG741**

Dim L x P x H (mm) 700 x 650 x 900

Puissance Gaz 15,5 kW



PRIX HT\*  
**2099€**

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

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

Modèle CG1051GA/A

Référence **A04-CG1051GA**

Dim L x P x H (mm) 1000 x 650 x 900

Puissance Gaz 20,5 kW



PRIX HT\*  
**2279€**

**Fourneau 5 feux sur grand four gaz**

Habillage et façade inox  
Pieds inox réglables 150/175mm  
Brûleurs avec thermocouple  
2 Brûleurs de 3 kW, 14 kW, 11,5 kW  
1 brûleur central 5 kW  
Grilles fontes  
Four : LxPxH (900x455x305) 2 brûleurs de 3,5 kW  
Livré avec 1 grille, 1 tôle à pâtisserie

Modèle CG1051B/A

Référence **A04-CG1051B**

Dim L x P x H (mm) 1000 x 650 x 900

Puissance Gaz 23,5 kW



PRIX HT\*  
**4899€**

**Fourneau Induction sur four elec. GN1/1**

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

Modèle CE8311X/A

Référence **A04-CE8311X**

Dim L x P x H (mm) 800 x 650 x 900

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12,45 kW





PRIX HT\*  
**649€**

### Elément 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  
Egalement disponibles avec un tiroir amovible porte-ustensiles pratique  
Pieds réglables (version sur meuble)

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



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	<b>B21-18303500</b>
Dim L x P x H (mm)	400 x 700 x 900
Puissance Gaz	6,9 kW



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	<b>B21-18301800</b>
Dim L x P x H (mm)	400 x 700 x 900
Puissance Gaz	6,9 kW

PRIX HT\* **119€**

### Porte ouverture Droite

Modèle	1P DX/K
Référence	<b>B21-20920000</b>

PRIX HT\* **119€**

### Porte ouverture Gauche

Modèle	1P SX/K
Référence	<b>B21-20920100</b>



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	<b>B21-18505600</b>
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	<b>B21-18702500</b>
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	<b>B21-18704100</b>
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\*  
**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 (mm) 400 900  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/18 kW



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\*  
**119€**

**Porte ouverture Droite**

Modèle 1P DX/K  
Référence **B21-20920000**

PRIX HT\*  
**119€**

**Porte ouverture Gauche**

Modèle 1P SX/K  
Référence **B21-20920100**



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 chauffe 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
<b>Référence</b>	<b>B21-20832001</b>
Dim L x P x H (mm)	800 x 900 x 900
Tension / Puissance Gaz	20,9 kW

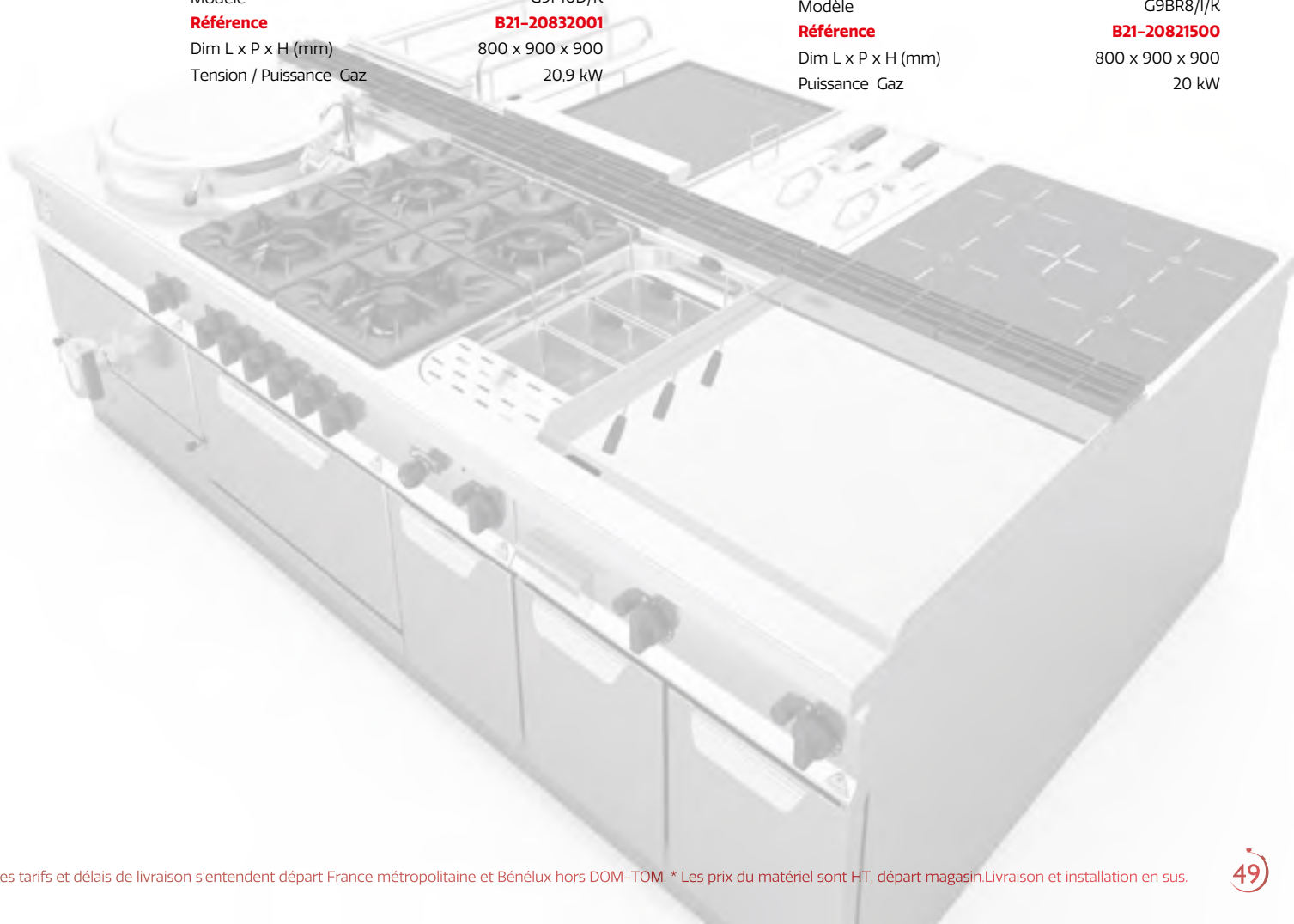


PRIX HT\*  
**4709€**

### 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
<b>Référence</b>	<b>B21-20821500</b>
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

**2x1 GRILL ET FOUR**  
en une seule machine

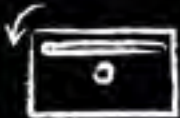


**CUISINE** TOUT TYPE D'ALIMENTS  
viande, poisson, fruits de mer, légumes et desserts



**FONCTIONNE** AVEC DU CHARBON VÉGÉTAL

apportant une  
**INFINITÉ DE SAVEURS**



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



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



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



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



**PLUS RAPIDE ET PROPRE**  
qu'un grill ouvert

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



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



**RAPIDE** RÉACTION DE MAILLARD  
avec des résultats optimaux

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

**TOUT EN MAINTENANT SON JUS ET TOUT EN AUGMENTANT SON GOUT**



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



**MINI GRILL HIBACHI**

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



POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ NOUS

# capolis

## Le FOUR électrique Le + PUISSANT 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" interchangeable
- Résistances "ressort" incorporées dans la pierre de la voûte et de la sole
- Optimisation du placement des résistances pour un bon équilibre thermique et une répartition homogène de la chaleur

### 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 etuve à roulettes pour faciliter le déplacement

510°C  
en 1h45





BERNER



PRIX HT\*  
7€

**Huile de coupe - Perçage 400 ML**

Recommandée pour le perçage de petits diamètres (jusqu'au Ø 16 mm)  
Évite 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



BERNER



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



BERNER



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



BERNER



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



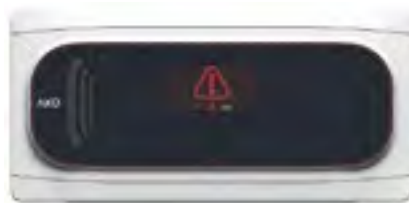
PRIX HT\*  
**185€**



### Coffret Régul AKO CORE

Sorties spécifiques pour compresseur et solénoïde pour une fonction de pompe down  
5 touches de raccourci avec les fonctions les plus courantes à un seul clic  
Plage de température : 50.0 à +99.9°C  
Assistant de configuration 2 niveaux  
Gestion de dégivrage d'un 2ème évaporateur (AKO16523P, AKO16523D)  
Pour groupe et ventilateur d'évaporateur monophasés  
Sorties : 5 relais (Comp, Dégivr, Ventil, Aux1 et Aux2 config)  
Degré de protection : IP65  
Communication intégrée : RS485

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



PRIX HT\*  
**285€**



### Kit alarme personne enfermée

Conçues conformément à la réglementation Européenne EN 3781  
Disposent d'une configuration RS485 pour connexion à un système de surveillance  
Alarme visuelle et sonore (90 dB à 1 m)  
1 relais sortie (SPDT 3A, 230V, cos φ : 1) pour connecter une alarme à distance (module GSM)  
Indication de charge de la batterie Autonomie supérieure à 10h  
Étanchéité IP65  
Communication RS485 pour connexion à un système de surveillance

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



· Panneaux TA à boîtiers · Épaisseur 60 mm (positive) · Épaisseur 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 décondamnation 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	B7X1412A10/R
Référence	<b>FR1-VDAF7X1412A10</b>
Dim L x P x H (mm)	1550 x 1350 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	B7X2016A10/R
Référence	<b>FR1-VDAF7X2016A10</b>
Dim L x P x H (mm)	2150 x 1750 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	B7X1614A10/R
Référence	<b>FR1-VDAF7X1614A10</b>
Dim L x P x H (mm)	1750 x 1550 x 2150

PRIX HT\*  
**2128€**

### Chambre froide positive Tundra sans groupe

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

Modèle	B7X1416A00/R
Référence	<b>FR1-VDAF7X1416A00</b>
Dim L x P x H (mm)	1550 x 1750 x 2150



· 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\*  
**1893€**

**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 FR1-VDAF7X1214A00**  
Dim L x P x H (mm) 1350 x 1550 x 2150

PRIX HT\*  
**2455€**

**Chambre froide négative Toundra sans groupe**

Volume 4,07m3  
Dim L x P x H (inter) 1230 x 1630 x 2030 (+60 mm chevron)

Modèle B7Y1216A00/R  
**Référence FR1-VDAF7Y1216A00**  
Dim L x P x H (mm) 1430 x 1830 x 2230

PRIX HT\* **2605€**

**Chambre froide négative Toundra sans groupe**

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

Modèle B7Y1416A00/R  
**Référence FR1-VDAF7Y1416A00**  
Dim L x P x H (mm) 1630 x 1830 x 2230

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 B7Y1412A20/R  
**Référence FR1-VDAF7Y1412A20**  
Dim L x P x H (mm) 1630 x 1430 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 FR1-VDAF7X1620A00**  
Dim L x P x H (mm) 1750 x 2150 x 2150

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 B7Y1614A20/R  
**Référence FR1-VDAF7Y1614A20**  
Dim L x P x H (mm) 1830 x 1630 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 FR1-VDAF7Y1618A00**  
Dim L x P x H (mm) 1830 x 2030 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 B7Y1816A20/R  
**Référence FR1-VDAF7Y1816A20**  
Dim L x P x H (mm) 2030 x 1830 x 2230





**fermasters** · Chevonnage d'aération PVC noir - 40 x 50mm



PRIX HT\*  
**2679€**

### Minibox 1800x1800x2100

Longeur 1800mmL

Modèle	MB181821VS/R
Référence	<b>I04-MB181821V</b>
Dim L x P x H (mm)	8400 x 3600 x 2100



PRIX HT\*  
**2898€**

### Minibox 1800x2100x2100

Longeur 2100mmL

Modèle	MB182121VS/R
Référence	<b>I04-MB182121V</b>
Dim L x P x H (mm)	8700 x 3600 x 2100



PRIX HT\*  
**3133€**

### Minibox 2100x2100x2100

Longeur 2100mmL

Modèle	MB212121VS/R
Référence	<b>I04-MB212121V</b>
Dim L x P x H (mm)	11400 x 3600 x 2100



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



PRIX HT\*  
**134€**

### Rideau à lanières positif

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



PRIX HT\*  
**165€**

### Rideau à lanières négatif

Modèle	FERMOFLEXRL/E
Référence	<b>F03-GE2620R40N940A</b>
Dim 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	CS12PO/R
Référence	<b>L11-3770105</b>
Dim L x P x H (mm)	467 x 397 x 765
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5 kW



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



PRIX HT\*  
**655€**

### Armoire froide positive 350 L Blanche

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

Modèle	HR400/A
<b>Référence</b>	<b>F46-HR401</b>
Dim L x P x H (mm)	600 x 585 x 1850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,185 kW



PRIX HT\*  
**815€**

### Armoire froide positive 570 L Blanche

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

Modèle	HR600/A
<b>Référence</b>	<b>F46-HR601</b>
Dim L x P x H (mm)	770 x 695 x 1895
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,185 kW



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



PRIX HT\*  
**905€**

### Armoire froide positive 570 L Vitrée

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

Modèle	HR600V/A
<b>Référence</b>	<b>F46-HR601V</b>
Dim L x P x H (mm)	770 x 695 x 1895
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,185 kW



PRIX HT\*  
**725€**

### Armoire froide positive 350 L Vitrée

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

Modèle	HR400V/A
<b>Référence</b>	<b>F46-HR401V</b>
Dim L x P x H (mm)	600 x 585 x 1850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,185 kW



PRIX HT\*  
**1025€**

### Armoire froide positive 555 L Inox

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

Modèle	HR600/A
<b>Référence</b>	<b>F46-HR601</b>
Dim L x P x H (mm)	770 x 695 x 1890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,185 kW



PRIX HT\*  
**7255€**

### Armoire à maturation 700L Viandes ou Fromages

Armoire d'exposition éclairage LED  
Régulation spéciale maturation de viande 25 à 75% d'HR  
Froid ventilé  
Température 0+4°C  
Groupe logé  
Affichage digital  
Température et hygrométrie  
Intérieur inox  
Extérieur aluminium noir RAL9005  
Roulettes pivotantes avec freins  
5 clayettes chromées  
1 porte vitrée dos plein et 2 côtés vitrées

Modèle	DUO XL/R
<b>Référence</b>	<b>S38-SMAT35</b>
Dim L x P x H (mm)	900 x 640 x 1930
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1 kW



PRIX HT\*  
1115€

### Armoire Inox Positive 1 porte R600

Armoire positive GN2/1  
Volume : 670 L  
Température : -2 / +8 °C  
Température de fonctionnement : +43°C tropicalisé  
Poids brut/net : 140/120 Kg  
Alimentation électrique : 220V-50 Hz  
Réfrigérant : R600a  
Évaporateur traité anti-corrosion  
Finition : Inox Int/Ext : AISI304 sauf der/dess : Acier

Modèle ARMOIRE GR GN2/1/R

Référence **A31-MBF8116GR**

Dim L x P x H (mm) 730 x 805 x 2065

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,22 kW



PRIX HT\*  
1415€

### Armoire Inox Négative 1 porte R290

Armoire négative GN2/1  
Volume : 670 L  
Température : -22 / -18 °C  
Température de fonctionnement : +43°C Tropicalisé  
Poids brut/net : 140/120 Kg  
Alimentation électrique : 220V-50 Hz  
Réfrigérant : R290  
Évaporateur traité anti-corrosion et froid ventilé  
Finition : Inox Int/Ext : AISI

Modèle ARMOIRE GR GN2/1/R

Référence **A31-MBF8113GR**

Dim L x P x H (mm) 730 x 805 x 2065

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



PRIX HT\*  
1915€

### Armoire Inox Positive 2 portes R600

Armoire positive GN2/1  
Volume : 1300 L  
Température : -2 / +8 °C  
Température de fonctionnement : +43°C Tropicalisé  
Poids brut/net : 205/175 Kg  
Alimentation électrique : 220V-50 Hz  
Réfrigérant : R600a  
Évaporateur traité anti-corrosion  
Finition : Inox Int/Ext : AISI

Modèle ARMOIRE GR GN2/1/T

Référence **A31-MBF8117GR**

Dim L x P x H (mm) 1345 x 805 x 2065

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,35 kW



PRIX HT\*  
2215€

### Armoire Inox Négative 2 portes R290

Armoire négative GN2/1  
Volume : 1300 L  
Température : -22 / -18 °C  
Température de fonctionnement : +43°C Tropicalisé  
Poids brut/net : 205/185 Kg  
Alimentation électrique : 220V-50 Hz  
Réfrigérant : R290  
Évaporateur traité anti-corrosion et froid ventilé

Modèle ARMOIRE GR GN2/1/T

Référence **A31-MBF8114GR**

Dim L x P x H (mm) 1345 x 805 x 2065

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



PRIX HT\*  
1875€

### Armoire froide positive 583L BLACKSTEEL

Type de froid : positif  
Refroidissement : ventilé  
Température : +1° à +15°C  
Volume brut (l) : 583  
Dégivrage : automatique  
Régulation : électronique  
Affichage température : digital  
Fluide : R-600a  
Modèle : porte pleine  
Finition : BlackSteel

Modèle GKVB 6160/K

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€

### Armoire Négative statique

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

Modèle FNS520/K

Référence **FR1-FEB128762**

Dim L x P x H (mm) 750 x 750 x 1864

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



**LIEBHERR**

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



PRIX HT\*  
**625€**

**Conservateur 334 Litres**

Avec couvercle vitré

Modèle	GTE3300/K
<b>Référence</b>	<b>E01-132008</b>
Dim L x P x H (mm)	1045 x 661 x 916
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23 kW



PRIX HT\*  
**595€**

**Conservateur 326 Litres**

Avec couvercle plein

Modèle	GTE3302/K
<b>Référence</b>	<b>E01-132003</b>
Dim L x P x H (mm)	1045 x 661 x 911
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23 kW



**Infrico**

PRIX HT\*  
**695€**

**Congélateur coffre 664L**

Congélateur avec couvercle battant HF700

Modèle	HF700I/T
<b>Référence</b>	<b>I17-HF700IHC</b>
Dim L x P x H (mm)	1570 x 750 x 1005
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,005 kW



**LIEBHERR**

PRIX HT\*  
**865€**

**Conservateur coffre 598 Litres**

Refroidissement 14 à 26 °C sur 5 faces  
Fluide propre R600a  
Classe Climatique 5 (+40°C)  
Condenseur statique de surface  
Carrosserie traitée anticorrosion blanc  
Cuve aluminium  
Système stopgivre  
Eclairage intérieur 3 paniers

Modèle	GTL6105/R
<b>Référence</b>	<b>E01-128540</b>
Dim L x P x H (mm)	1655 x 770 x 915
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2 kW



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



PRIX HT\*  
**1410€**

### Armoire réfrigérée positive 590L SILVER

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

Modèle SILVER/E

Référence **FR1-FSAH7C**

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

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



PRIX HT\*  
**1710€**

### Armoire réfrigérée négative 590L SILVER

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

Modèle SILVER/E

Référence **FR1-FSAH7BC**

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

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



PRIX HT\*  
**2035€**

### Armoire réfrigérée positive 1180L SILVER

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

Modèle SILVER/E

Référence **FR1-FSAH15C**

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

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



PRIX HT\*  
**2600€**

### Armoire réfrigérée négative 1180L SILVER

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

Modèle SILVER/E

Référence **FR1-FSAH15BC**

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

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



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



Glissières embouties 55 mm 24 positions



Épaisseur 83mm CFC and sans HCFC



Capacité maximale grâce au monobloc



Circulation optimale



PRIX HT\*  
**1950€**

### Armoire positive ventilée 700L Inox GOLD

0 / +10°C  
Puissance Gaz 0.245 kW  
Fluide R134a

Modèle FHIHP70TN/K

Référence **FR1-FHIHP70TN**

Dim L x P x H (mm) 700 x 830 x 2080

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,365 kW

### Armoire négative ventilée 700L Inox GOLD

15 / 25 °C  
Puissance Gaz 0.464 kW  
Fluide R452a

Modèle FHIHP70BT/R

Référence **FR1-FHIHP70BT**

Dim L x P x H (mm) 700 x 830 x 2080

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

PRIX HT\*  
**2200€**



PRIX HT\*  
**2999€**

### Armoire positive ventilée 1400L Inox GOLD

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

Modèle FHIHP140TN/R

Référence **FR1-FHIHP140TN**

Dim L x P x H (mm) 1400 x 830 x 2080

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

### Armoire négative ventilée Inox 1400L GOLD

15 / 25°C  
Puissance Gaz 0.642 kW  
Fluide R452a

Modèle FHIHP140BT/K

Référence **FR1-FHIHP140BT**

Dim L x P x H (mm) 1400 x 830 x 2080

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,775 kW

PRIX HT\*  
**3790€**



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



PRIX HT\*  
**2585€**

### Armoire positive ventilée 700L Inox PLATINIUM

Température 2°8°C  
Fluide R290a

Modèle FHIPLAT70TNN/E

Référence **FRI-FHIPLAT70TNN**

Dim L x P x H (mm) 700 x 820 x 2080

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,26 kW

PRIX HT\*  
**2780€**

### Armoire négative ventilée 700L Inox PLATINIUM

Température 15°25°C  
Fluide R290a

Modèle FHIPLAT70BT/E

Référence **FRI-FHIPLAT70BT**

Dim L x P x H (mm) 700 x 850 x 2080

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,53 kW



PRIX HT\*  
**3515€**

### Armoire positive ventilée 1400L Inox PLATINIUM

Température 2°8°C  
Fluide R290a

Modèle FHIPLAT140TNN/E

Référence **FRI-FHIPLAT140TNN**

Dim L x P x H (mm) 1400 x 850 x 2080

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,495 kW

PRIX HT\*  
**3950€**

### Armoire négative ventilée 1400L Inox PLATINIUM

Température 15°25°C  
Fluide R290a

Modèle FHIPLAT140BT/E

Référence **FRI-FHIPLAT140BT**

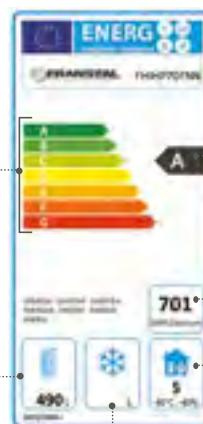
Dim L x P x H (mm) 1400 x 850 x 2080

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,72 kW

## UNE ÉTIQUETTE ÉNERGIE

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

**Échelle de performance énergétique**  
La classification est indiquée par des lettres  
A désigne la performance maximale des produits les + économes



Référence de l'armoire ou meuble frigorifique

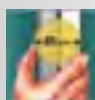
Classement énergétique de l'appareil

Consommation électrique annuelle

**Classe climatique** : critère qui définit jusqu'à quelles conditions ambiantes de température et d'hygrométrie l'appareil peut maintenir la température des denrées stockées.

Volume net destockage pour enceintes négatives

Volume net destockage pour enceintes positives



Glissières embouties 55 mm 24 positions



Épaisseur 83mm CFC and sans HCFC



Capacité maximale grâce au monobloc



Circulation optimale



· Structure monocoque en acier anti-empainte · Températures defonctionnement: 0/+10°C · Plan de travail hauteur 60 mm, en acier inox AISI 304 · Panneau de commandes avec thermostat - thermomètre digital



PRIX HT\*  
1675€

### Table réfrigérée 2 portes GN1/1 Centrale

Modèle	TWIN/E
<b>Référence</b>	<b>SA4-KUEAM</b>
Dim L x P x H (mm)	700 x 1850 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27 kW



PRIX HT\*  
1695€

### Table réfrigérée 2 portes GN1/1 Adossée

Modèle	TWIN/E
<b>Référence</b>	<b>SA4-KUEAA</b>
Dim L x P x H (mm)	700 x 1850 x 985
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27 kW



PRIX HT\*  
1975€

### Table réfrigérée 3 portes GN1/1 Centrale

GN 1/1.3 portes

Modèle	TWIN/E
<b>Référence</b>	<b>SA4-KUEBM</b>
Dim L x P x H (mm)	700 x 1850 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,43 kW



PRIX HT\*  
1995€

### Table réfrigérée 3 portes GN1/1 Adossée

Modèle	TWIN/E
<b>Référence</b>	<b>SA4-KUEBA</b>
Dim L x P x H (mm)	700 x 1850 x 985
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,43 kW



PRIX HT\*  
2435€

### Table réfrigérée 4 portes GN1/1 Centrale F

GN 1/1.4 portes

Modèle	TWIN/E
<b>Référence</b>	<b>SA4-KUECM</b>
Dim L x P x H (mm)	700 x 2300 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,43 kW



PRIX HT\*  
2475€

### Table réfrigérée 4 portes GN1/1 Adossée

Températures : 0/+10°C

Modèle	TWIN/E
<b>Référence</b>	<b>SA4-KUECA</b>
Dim L x P x H (mm)	700 x 2300 x 985
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,43 kW



FRANSTAL Gold

· Structure monocoque entièrement en acier inox 18/10 y compris le panneau arrière · Epaisseur d'isolation 60 mm par injection de polyuréthane expansé sans CFC · Plan de travail hauteur 60mm ignifuge et hydrofuge · Groupe moteur extractible monté sur guides · Ventilation du compartiment technique par un système de circulation de l'air en «U» · Dégivrage à air · Réévaporation automatique des condensats · Régulation par thermostat/thermomètre digital · Evaporateur traité anticorrosion · Fluide réfrigérant R134A · Fonctionnement jusqu'à une température de +43°C (Classe climatique 5, 40% HR) · Protection IP24, niveau sonore inférieur à 70 dBA · Portillon réversible avec fermeture automatique et maintien de l'ouverture à 90° · Poignée inox intégrée · En dotation: 1 couple de guides et 1 grille plastifiée GN1/1 par portillon



PRIX HT\*  
2010€

### Table réfrigérée 2 portes GN1/1 Centrale

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

Modèle KUAM/E

Référence **FR1-FSAKUAM**

Dim L x P x H (mm) 1400 x 700 x 985

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,35 kW



PRIX HT\*  
2045€

### Table réfrigérée 2 portes GN1/1 Adossée

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

Modèle KUAA/E

Référence **FR1-FSAKUAA**

Dim L x P x H (mm) 1400 x 700 x 985

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,35 kW



PRIX HT\*  
2510€

### Table réfrigérée 3 portes GN1/1 Centrale

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

Modèle KUBM/E

Référence **FR1-FSAKUBM**

Dim L x P x H (mm) 1850 x 700 x 985

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



PRIX HT\*  
2545€

### Table réfrigérée 3 portes GN1/1 Adossée

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

Modèle KUBA/E

Référence **FR1-FSAKUBA**

Dim L x P x H (mm) 1850 x 700 x 985

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



PRIX HT\*  
2965€

### Table réfrigérée 4 portes GN1/1 Centrale

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

Modèle KUCM/E

Référence **FR1-FSAKUCM**

Dim L x P x H (mm) 2300 x 700 x 985

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



PRIX HT\*  
3045€

### Table réfrigérée 4 portes GN1/1 Adossée

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

Modèle KUCA/E

Référence **FR1-FSAKUCA**

Dim L x P x H (mm) 2300 x 700 x 985

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




**FRANSTAL**  
 Platinum

 PRIX HT\*  
**2495€**
**Table réfrigérée 2 portes GN1/1  
Centrale**

Modèle	FHI7120TNNP/R
<b>Référence</b>	<b>FR1-FHI7120TNNP</b>
Dim L x P x H (mm)	1275 x 700 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,21 kW

 PRIX HT\*  
**2550€**
**Table réfrigérée 2 portes GN1/1  
Adossée**

Modèle	FHI7120TNNA/K
<b>Référence</b>	<b>FR1-FHI7120TNNA</b>
Dim L x P x H (mm)	1275 x 700 x 1000
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,21 kW


 PRIX HT\*  
**3095€**
**Table réfrigérée 3 portes GN1/1  
Centrale**

Modèle	FHI7130TNNP/R
<b>Référence</b>	<b>FR1-FHI7130TNNP</b>
Dim L x P x H (mm)	1735 x 700 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 kW

 PRIX HT\*  
**3150€**
**Table réfrigérée 3 portes GN1/1  
Adossée**

Modèle	FHI7130TNNA/R
<b>Référence</b>	<b>FR1-FHI7130TNNA</b>
Dim L x P x H (mm)	1735 x 700 x 1000
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 kW


 PRIX HT\*  
**3495€**
**Table réfrigérée 4 portes GN1/1  
Centrale**

Modèle	FHI7140TNNP/K
<b>Référence</b>	<b>FR1-FHI7140TNNP</b>
Dim L x P x H (mm)	2195 x 700 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,32 kW

 PRIX HT\*  
**3550€**
**Table réfrigérée 4 portes GN1/1  
Adossée**

Modèle	FHI7140TNNA/K
<b>Référence</b>	<b>FR1-FHI7140TNNA</b>
Dim L x P x H (mm)	2195 x 700 x 1000
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,32 kW



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

PRIX HT\*  
**1699€**

PRIX HT\*  
**1999€**



### Cellule mixte rapide 3 niveaux 14/11 Kg

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

Modèle	CMR/A
<b>Référence</b>	<b>S38-AT03</b>
Dim L x P x H (mm)	750 x 740 x 750
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,15 kW

### Cellule mixte rapide 5 niveaux 20/15 Kg

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

Modèle	CMR/K
<b>Référence</b>	<b>S38-AT05</b>
Dim L x P x H (mm)	750 x 750 x 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,42 kW



· Sonde à cœur monopoint · Structure monocoque en acier inox AISI 304 · Porte, côtés et bandeau supérieur satinés · Finition Scotchbrite · Commandes sérigraphiées encastrées sur bandeau de façade incliné · R452a

PRIX HT\*  
**2960€**

PRIX HT\*  
**4450€**



### Cellule mixte refroidissement 5 GN1/1 - 20/12Kg par cycle

Cellule mixte de refroidissement rapide 20/12 Kg par cycle  
5 niveaux GN 1/1 et 600x400mm  
20 Kg de +90°C à +3°C à cœur en 90 min  
12 Kg de +90°C à -18°C à cœur en 240 min

Modèle	SILVER/E
<b>Référence</b>	<b>FR1-FSADF51M</b>
Dim L x P x H (mm)	745 x 720 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,35 kW



### Cellule mixte refroidissement 10 GN1/1 - 42/27Kg par cycle

Cellule mixte de refroidissement rapide 42/27 Kg par cycle.  
10 niveaux GN 1/1 et 600x400mm  
45kg de +90°C à +3°C en 90 minutes  
27kg de +90°C à -18°C en 240 minutes

Modèle	PLATINIUM/K
<b>Référence</b>	<b>FR1-FSADF11L</b>
Dim L x P x H (mm)	800 x 830 x 1850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4 kW



· Sonde au cœur en série · Revêtement intérieur entièrement rayonné · En acier inox AISI 304 18/10 · Equipée d'afficheur custom à haute visibilité · Régulation électronique

PRIX HT\*  
**3650€**



### Cellule positive de refroidissement 6 GN1/1

Capacité de refroidissement: 23Kg +63/+10°C  
Capacité 6 GN1/1 / 6 600x400

Modèle	FHIRCRO61S/K
<b>Référence</b>	<b>FR1-FHIRCRO61S</b>
Dim L x P x H (mm)	790 x 700 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,2 kW



PRIX HT\*  
**4590€**

### Cellule positive de refroidissement 10 GN1/1

Capacité de refroidissement: 33Kg +63/+10°C  
Capacité 10 GN1/1 / 10 600x400

Modèle	FHIRCRO101S/K
<b>Référence</b>	<b>FR1-FHIRCRO101S</b>
Dim L x P x H (mm)	790 x 800 x 1320
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,55 kW

# CELLULE MULTIFONCTIONS

SOMMAIRE

## 5 MODÈLES ADAPTÉS À VOTRE BESOIN

- Norme gastro GN1/1
- GN 2/1 ou euro norme 600 x 400 ou 800 x 600
- Espacement entre glissières : 45, 60 ou 75 mm
- De 4 à 23 niveaux

**FRANSTAL**  
Platinum



Refroidissement positif

Surgélation

Décongélation contrôlée

Fermentation contrôlée

Cuisson Lente et maintien au chaud

20:20

23 Oct 2015



Refroidissement Positif >



Surgélation >



Décongélation >



Plus

Configuration



Par sa simplicité, son écran tactile la prise en main est rapide et explicite. Avec ses 300 programmes et applications les cellules multifonctions s'adaptent à vos exigences. Les 5 fonctions sont facilement reconnaissables sur l'écran : à chaque sélection on lance le cycle, sans besoin d'autres réglages ou interventions. Tout est vraiment à la portée d'un doigt.

### Cellule multifonctions 5 niveaux GN1/1 PLATINIUM

Capacité refroidissement 18Kg en 90minutes  
 Capacité de surgélation 12Kg en 240 minutes  
 Capacité 5 grilles en GN1/1 et 600x400 espacement 60mm  
 Sonde a cœur chauffante de série  
 Dégivrage automatique de série  
 Electrovanne eau de série. Connexion USB de série  
 Décongélationpousse contrôlecuisson lente  
 Display Touchscreen de 7" R452a

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

PRIX HT\*

6495€

FHIH505TS/K

FRI-FHIH505TS

790 x 720 x 850

230V+T/1,43 kW



- Arrière bar groupe logé · Fermeture à clé · Température +0°C +10°C · Carrosserie Skinplate · Finition intérieure inox · Evaporateur ventilé · Eclairage intérieur
- Dotation : 2 clayettes 430 x 395 par porte · Dégivrage et évaporation des condensats automatiques · Prévus pour fonctionnement en ambiance maxi +32°C
- Thermostat électronique



PRIX HT\*  
**1415€**

**Arrière bar 3 portes pleines 460L**

Dotation 6 clayettes

Modèle	BC3100/A
<b>Référence</b>	<b>F46-BC3101</b>
Dim L x P x H (mm)	2002 x 513 x 860
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25 kW



PRIX HT\*  
**1715€**

**Arrière bar 4 portes pleines 630L**

Dotation 8 clayettes

Modèle	BC4100/R
<b>Référence</b>	<b>F46-BC4101</b>
Dim L x P x H (mm)	2542 x 513 x 860
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,30 kW



- Arrière bar groupe logé · Fermeture à clé · Température +0°C +10°C · Carrosserie Skinplate · Finition intérieure inox · Evaporateur ventilé · Eclairage intérieur
- Dotation : 2 clayettes 430 x 395 par porte · Dégivrage et évaporation des condensats automatiques · Prévus pour fonctionnement en ambiance maxi +32°C
- Thermostat électronique



PRIX HT\*  
**1515€**

**Arrière bar 3 portes vitrées 460L**

Dotation 6 clayettes

Modèle	BC3100V/A
<b>Référence</b>	<b>F46-BC3101V</b>
Dim L x P x H (mm)	2002 x 513 x 860
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25 kW



PRIX HT\*  
**1815€**

**Arrière bar 4 portes vitrées 630L**

Dotation 8 clayettes

Modèle	BC4100V/R
<b>Référence</b>	<b>F46-BC4101V</b>
Dim L x P x H (mm)	2542 x 513 x 860
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,30 kW



- Arrière bar groupe logé · Fermeture à clé · Température +0°C +10°C · Carrosserie Skinplate · Finition intérieure inox · Evaporateur ventilé · Eclairage intérieur
- Dotation : 2 clayettes 430 x 395 par porte · Dégivrage et évaporation des condensats automatiques · Prévus pour fonctionnement en ambiance maxi +32°C
- Thermostat électronique · R600a



PRIX HT\*  
**1650€**

**Arrière bar 2 portes pleines**

Capacité 344x30cl (ø 60mm)  
Kcal/h 623 / dB(A) 54A

Modèle	E3/22MU/A
<b>Référence</b>	<b>G53-E3/22MU</b>
Dim L x P x H (mm)	1434 x 516 x 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,21 kW



PRIX HT\*  
**1730€**

**Arrière bar 2 portes vitrées**

Capacité 344x30cl (ø 60mm)  
Kcal/h 632 / dB(A) 54A

Modèle	E3/22GMU/A
<b>Référence</b>	<b>G53-E3/22GMU</b>
Dim L x P x H (mm)	1434 x 513 x 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22 kW



- Arrière bar groupe logé · Fermeture à clé · Température +0°C +10°C · Carrosserie Skinplate · Finition intérieure inox · Evaporateur ventilé · Eclairage intérieur
- Dotation : 2 clayettes 430 x 395 par porte · Dégivrage et évaporation des condensats automatiques · Prévus pour fonctionnement en ambiance maxi +32°C
- Thermostat électronique · R600a



PRIX HT\*  
**1790€**

**Arrière bar 3 portes pleines**

Capacité 531x30cl (ø 60mm)  
Kcal/h 623 / dB(A) 54A

Modèle	E3/222MU/A
<b>Référence</b>	<b>G53-E3/222MU</b>
Dim L x P x H (mm)	1988 x 516 x 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,21 kW



PRIX HT\*  
**2075€**

**Arrière bar 3 portes vitrées**

Capacité 531x30cl (ø 60mm)  
Kcal/h 641 / dB(A) 54A

Modèle	E3/222GMU/A
<b>Référence</b>	<b>G53-E3/222GMU</b>
Dim L x P x H (mm)	1988 x 516 x 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23 kW



LIEBHERR

 PRIX HT\*  
**899€**

### Armoire à vins vieillissement

Capacité en type Bordeaux : 200  
 Nombre de zones de température : 1  
 Température : +5°C à +20°C  
 Carrosserie : époxy noir mat, porte rouge  
 Régulation : électronique  
 Affichage température : digital, Fluide : R600a

Modèle	WK201CHR/R
<b>Référence</b>	<b>E01-126415</b>
Dim L x P x H (mm)	600 x 730 x 1650
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,36 kW



**ARMOIRE A VIN  
 SUR MESURE  
 NOUS CONSULTER**



LIEBHERR

 PRIX HT\*  
**1445€**

### Cave à vins 201 bouteilles

Nombre de zones de température : 1  
 Température : +5°C à +20°C  
 Carrosserie : époxy noir mat  
 Régulation : électronique  
 Affichage température : digital  
 Fluide : R600a

Modèle	WTB4212/K
<b>Référence</b>	<b>E01-119366</b>
Dim L x P x H (mm)	600 x 739 x 1650
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,46 kW


 PRIX HT\*  
**3590€**

### Armoire à vins

Cave à vin 1 porte réfrigération statique  
 Éclairage à LED sur le vitre de façade  
 Contrôle digital de la température  
 Agencement intérieur par 4 niveaux de tubes en acier pour  
 placer les bouteilles inclinées  
 Finition: laminé gris aluminium

Modèle	MIAMI/K
<b>Référence</b>	<b>FR1-FENAMIAMI/873</b>
Dim L x P x H (mm)	820 x 550 x 1970
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,15 kW



PRIX HT\*  
**4060€**

### Distribution De Glaces Et Softs à poser

Production de 25kg/h soit 270 cônes de 80g  
2 cuves de 12 L  
Alimentation par gravité  
Débits intensifs, 2 parfums + panachage  
Contrôle électronique par microprocesseur  
Régulation automatique de la réfrigération  
Système de réfrigération des cuves indépendant

Modèle	DG/A
<b>Référence</b>	<b>C03-6225</b>
Dim L x P x H (mm)	6225 x 553 x 653
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,4 kW



PRIX HT\*  
**4260€**



### Distribution De Glaces Et Softs sur roulettes

Production de 40kg/h soit 290 cônes de 80g  
2 cuves de 12 L  
Alimentation par gravité  
Débits intensifs, 2 parfums + panachage  
Contrôle électronique par microprocesseur  
Régulation automatique de la réfrigération  
Système de réfrigération des cuves indépendant

Modèle	6240/R
<b>Référence</b>	<b>C03-6240</b>
Dim L x P x H (mm)	553 x 653 x 1374
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,7 kW



PRIX HT\*  
**21400€**



### Distribution De Glaces Et Softs sur roulettes

Machine à glaces soft et frozen yogurts  
Auto-pasteurisation  
Sur sol avec roulettes  
Débits intensifs  
2 parfums + panachage  
Production de 80L/h soit 800 cônes de 80g  
2 cuves de 12 L  
Alimentation par pompe  
Contrôle électronique par microprocesseur  
Régulation automatique de la réfrigération afin de maintenir la consistance du produit  
Enregistrement des opérations, erreurs et consultation de l'historique

Modèle	JUS & GLACES/T
<b>Référence</b>	<b>C03-6378AB-C</b>
Dim L x P x H (mm)	552 x 820 x 1563
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5 kW





SAGI

**PRIX HT\***  
**2690€**
**Vitrine positive LUXOR**

Modèle	LUXOR/A
<b>Référence</b>	<b>SA4-KP8Q</b>
Dim L x P x H (mm)	KP8Q x 805 x 645
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,60 kW


**PRIX HT\***  
**1660€**
**Vitrine service arrière**

Modèle	CVED-8-15-R/A
<b>Référence</b>	<b>C03-CVED-8-15-R+KEN</b>
Dim L x P x H (mm)	1525 x 800 x 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55 kW

**CODIGEL**  
ÉQUIPEMENT

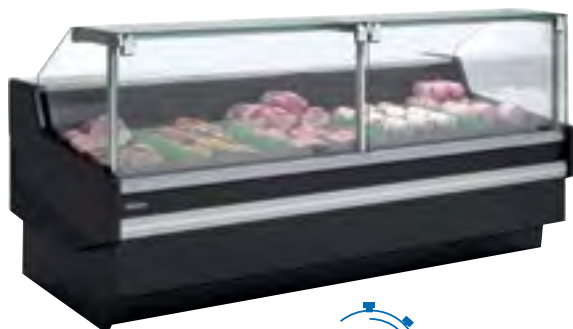
· Service arrière avec étagère · Gamme non canalisable · Extérieur et intérieur en tôle d'acier pré-peinte · Plan de travail en stratifié, finition mélamine · Plan d'expo et protection de l'évaporateur en tôle, finition époxy · Isolation en polyuréthane · Vitre droite sécurit rabattable · Stockage réfrigéré · Lumière intérieure en partie haute · Froid statique · Temp. -1°/+5° (classe 3 régime M1) · Fluide R452a


**PRIX HT\***  
**2015€**
**Vitrine service arrière**

Modèle	CVED-8-20-R/A
<b>Référence</b>	<b>C03-CVED-8-20-R+KEN</b>
Dim L x P x H (mm)	2025 x 800 x 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,68 kW


**PRIX HT\***  
**2375€**
**Vitrine service arrière**

Modèle	CVED-8-25-R/A
<b>Référence</b>	<b>C03-CVED-8-25-R+KEN</b>
Dim L x P x H (mm)	2525 x 800 x 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,88 kW


**CODIGEL**  
ÉQUIPEMENT

· Vitre relevable avec double sécurité · Extérieur et intérieur acier plastifié · Plan de travail et surface d'expo inox AISI-304 · Cotés ABS thermoformé épaisseur 40 · En aluminium anodisé · Isolation en polyuréthane · Thermostat électronique réglable avec affichage digital · Evaporation automatique des eaux de dégivrage · Stockage réfrigéré avec portes, entrée 440x270mm · Lumière LED intérieure


**PRIX HT\***  
**4590€**
**Vitrine service arrière**

Modèle	VITRINES/A
<b>Référence</b>	<b>C03-CVE-12-20-RR-TF/N</b>
Dim L x P x H (mm)	2025 x 1215 x 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,417 kW


**PRIX HT\***  
**5200€**
**Vitrine service arrière**

Modèle	VITRINES/A
<b>Référence</b>	<b>C03-CVE-12-25-RR-TF/N</b>
Dim L x P x H (mm)	2525 x 1215 x 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,689 kW


**PRIX HT\***  
**6110€**
**Vitrine service arrière**

Modèle	VITRINES/R
<b>Référence</b>	<b>C03-CVE-12-30-RR-TF/N</b>
Dim L x P x H (mm)	2955 x 1215 x 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,136 kW

· Bacs surgelés et produits frais · Température +2+5° c ou -18-22°C · Classe 4L1 (+32°C) · Groupe logé Fluide R290a · Couillants vitrés « push » d'avant en arrière · Eclairage LED - porte-étiquettes · Intérieur aluminium embouti laqué - Faux fond · Dégivrage automatique gaz chauds · Vidange manuelle · Régulation électronique Carel · Pieds de réglage


**SÉDA**  
ÉQUIPEMENT
**PRIX HT\***  
**1566€**
**Bacs surgelés 850 L**

Modèle	TIANE/R
<b>Référence</b>	<b>S38-TIANE2100BT/TN</b>
Dim L x P x H (mm)	2100 x 850 x 870
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,53 kW

**PRIX HT\***  
**1760€**
**Bacs surgelés 1040 L**

Modèle	TIANE/R
<b>Référence</b>	<b>S38-TIANE2500BT/TN</b>
Dim L x P x H (mm)	2500 x 850 x 870
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,56 kW



· Meuble muraux · Groupe logé R290a · Froid positif 0+4°C ou Froid négatif -18-22°C · Intérieur extérieur noir · 5 clayettes plastifiées noire par porte · Eclairage LED vertical blanc 4000 K · Dégivrage et évaporation automatique



PRIX HT\*  
**2050€**

### Vitrine murale 2 portes

Modèle	ALTAIR 126 TN/R
<b>Référence</b>	<b>S38-ALTA003</b>
Dim L x P x H (mm)	1253 x 710 x 1997
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,77 kW

PRIX HT\*  
**2780€**

### Vitrine murale 3 portes

Modèle	ALTAIR 188 TN/R
<b>Référence</b>	<b>S38-ALTA004</b>
Dim L x P x H (mm)	1880 x 710 x 1997
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,92 kW



· Température positive (-1°/+5°C) Classe 3 (25°C-60% hr) Régime M1 · Ouverte sur l'avant · Extérieur en acier galvanisé gris · Intérieur en acier galvanisé blanc · Contrôle digital de la température · Evaporateur et condenseur ventilés · Evaporation automatique des eaux de dégivrage · Isolation en polyuréthane · Eclairage intérieur LED horizontal et vertical · Rideau de nuit · Dotation : 4+1 étagères · Groupe logé R290a



PRIX HT\*  
**1650€**

### Vitrine murale positive sans porte

Capacité 356l

Modèle	CPROH-60/K
<b>Référence</b>	<b>C03-CPROH-60</b>
Dim L x P x H (mm)	640 x 640 x 1965
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,38 kW

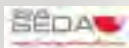


PRIX HT\*  
**1930€**

### Vitrine murale positive sans porte

Capacité 523l

Modèle	CPROH-90/R
<b>Référence</b>	<b>C03-CPROH-90</b>
Dim L x P x H (mm)	915 x 640 x 1965
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,63 kW



· Vitrine pâtisserie et sandwichs · Température +2+4°C · Groupe logé · Froid ventilé · Glace droite rabattable · 3 niveaux d'étagères vitrées éclairées · Portes arrière coulissantes · Plan d'exposition laqué gris · Profils gris et noir · Décor façade couleur



PRIX HT\*  
**2220€**

### Vitrine service arrière 1 portillon

Modèle	EVOK12/R
<b>Référence</b>	<b>S38-EVOK12</b>
Dim L x P x H (mm)	900 x 785 x 1400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,40 kW

PRIX HT\*  
**2700€**

### Vitrine service arrière 1 portillon

Modèle	EVOK13/R
<b>Référence</b>	<b>S38-EVOK13</b>
Dim L x P x H (mm)	1200 x 785 x 1400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,69 kW





### Armoire à Boissons

Armoire à 1 porte  
Température : 0+10°C  
Volume : 600l

Modèle ALTAIR 75 TN/K

**Référence** **S38-ALTA007**

Dim L x P x H (mm) 750 x 710 x 1997

Tension / Puissance Elec. 230V+T/5,4 kW

PRIX HT\*  
**1520€**

**CODIGEL**  
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENT

· Armoire mini-market · Carrosserie extérieur et intérieur en acier galva blanc · Portes vitrées (double vitrage) avec éclairage LED · Isolation polyuréthane - 4 + 4 étagères en acier laqué blanc réglables en hauteur livrées avec porte-étiquette · Froid ventilé · Rideau d'air sur toute la hauteur à l'intérieur de l'armoire en partie arrière · Evaporateur ventilé traité anti-corrosion · Dégivrage automatique avec évaporation automatique · Thermostat · Classe 3 (25°C-60% hr) · R290a



PRIX HT\*  
**3495€**

### Armoire D'exposition Positive 3 Portes

Température : 2° / + 8°C

Modèle RVC-2003/R

**Référence** **C03-RVC-2003-NN**

Dim L x P x H (mm) 2115 x 1845 x 1960

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,174 kW



PRIX HT\*  
**6015€**

### Armoire D'exposition Négative 3 Portes

Température : 18° / 25°C

Modèle CVC-2003/R

**Référence** **C03-CVC-2003-NN**

Dim L x P x H (mm) 2115 x 1845 x 1960

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,235 kW



### Vitrine murale Snacking

Intérieur extérieur noir en phase avec les tendances actuelles  
Rideau de nuit à lattes avec fermeture à clef  
Éclairage LED sous fronton et étagères pour impact lumineux maximal  
Roulettes pour un entretien du local facilité

Modèle ALASKASLIM/R

**Référence** **S38-SP00500112**

Dim L x P x H (mm) 1250 x 635 x 1950

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,37 kW

PRIX HT\*  
**5990€**





PRIX HT\*  
**73€**



**Kit première installation PURITY C1000 AC.**

Retient les substances altérant les goûts et les odeurs  
Réduction du chlore et de certains métaux

Modèle 1019211/T

Référence **B66-1019211**

Dim L x P x H (mm) 250 x 238



PRIX HT\*  
**569€**



**Fontaine gobelets**

Capacité 45L/H  
2 sorties : Eau réfrigérée ou tempérée  
Carrosserie acier prélaqué gris métallisé  
Filtration en ligne

Modèle LUMIO/E

Référence **E39-81GE330000**

Dim L x P x H (mm) 332 x 280 x 1132

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



PRIX HT\*  
**640€**



**Fontaine à eau**

Capacité 45L/H  
Carrosserie acier prélaqué plastifié  
2 sorties : Robinet rincebouche et Col de cygne pour remplissage bouteilles eau réfrigérée

Modèle EDA45/A

Référence **E39-83AE01LGOO**

Dim L x P x H (mm) 333 x 333 x 1015

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



PRIX HT\*  
**1160€**

**Refroidisseur de comptoir**

Modèle sur comptoir 80L/H Eau réfrigérée

Modèle RC/R

Référence **FR1-FED89PJ12P000**

Dim L x P x H (mm) 495 x 505 x 730

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,29 kW



PRIX HT\*  
**1249€**

**Refroidisseur sur sol**

Modèle sur sol 80L/H Eau réfrigérée

Modèle RS/K

Référence **FR1-FED89OJ12P000**

Dim L x P x H (mm) 412 x 342 x 1412

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,29 kW



PRIX HT\*  
**1985€**

**Refroidisseur eau plate et gazeuse**

Modèle sur sol 80L/H  
Fluide R134a  
Echangeur Inox et condenseur dynamique  
Une sortie eau gazeuse et une sortie eau réfrigérée

Modèle RS80CO2/K

Référence **FR1-FED89QK02P000**

Dim L x P x H (mm) 540 x 488 x 1483

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,35 kW



**SIMAG**  
ICE MACHINES

· Carrosserie en acier inoxydable AISI 334 · Refroidissement à air · Pompe verticale · Interrupteur général ON/OFF · Système de nettoyage intégré  
· Composants facilement accessibles · Consommation d'électricité et d'eau réduite · Rapport idéal entre production et capacité de stockage de la cabine · Dimensions réduites · Double système de dégivrage · Réfrigérant R 134a



PRIX HT\*  
**940€**



### Machine à glaçons creux 21 Kg

Production : 21 Kg / 24 h. (1050 glaçons)  
Stockage : 6,5 Kg. (325 glaçons)  
Glaçon creux type sucette de 20 g

Modèle	SD18A/A
<b>Référence</b>	<b>S25-SD18A</b>
Dim L x P x H (mm)	333 x 455 x 597
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,34 kW



PRIX HT\*  
**965€**



### Machine à glaçons pleins 21 Kg

Production : 21 Kg / 24 h. (778 glaçons)  
Stockage : 6,5 Kg. (241 glaçons)  
Glaçon cube plein de 27 g

Modèle	SC20A/A
<b>Référence</b>	<b>S25-SC20A</b>
Dim L x P x H (mm)	333 x 455 x 597
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38 kW



PRIX HT\*  
**1190€**



### Machine à glaçons creux 27 Kg

Production : 27 Kg / 24 h. (1350 glaçons).  
Stockage : 12 Kg. (600 glaçons).  
Glaçon creux type sucette de 20 g

Modèle	SD23A/A
<b>Référence</b>	<b>S25-SD23A</b>
Dim L x P x H (mm)	376 x 550 x 637
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,34 kW



PRIX HT\*  
**397€**

### Kit Purity C1100

Traitement d'eau anticalcaire pour les machines à glaçons

Modèle	CSP/K
<b>Référence</b>	<b>B66-1017200</b>
Dim L x H (mm)	720 x 557

**SIMAG**  
ICE MACHINES

· Carrosserie en acier inoxydable AISI 334 · Refroidissement à air · Pompe verticale · Interrupteur général ON/OFF · Système de nettoyage intégré · Composants facilement accessibles · Consommation d'électricité et d'eau réduite · Rapport idéal entre production et capacité de stockage de la cabine · Dimensions réduites · Double système de dégivrage · Réfrigérant R 134a



PRIX HT\*  
**1450€**



### Machine à glaçons pleins 35 Kg

Production : 35 Kg / 24 h. (1296 glaçons)  
Stockage : 17 Kg. (630 glaçons)  
Glaçon cube plein de 27 g

Modèle	SC30A/R
<b>Référence</b>	<b>S25-SC30A</b>
Dim L x P x H (mm)	485 x 570 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38 kW



PRIX HT\*  
**1680€**



### Machine à glaçons creux 43Kg

Production 43 kg / 24h (2150 glaçons)  
Stockage 17 kg (750 glaçons)  
Glaçons creux de 20 g

Modèle	SD40A/R
<b>Référence</b>	<b>S25-SD40A</b>
Dim L x P x H (mm)	485 x 570 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38 kW



PRIX HT\*  
**1720€**

### Machine à glaçons pleins 45Kg

Production 45 kg/24h (1666 glaçons)  
Stockage 20 kg (740 glaçons)  
Glaçon cube plein de 27 g

Modèle	SC40A/R
<b>Référence</b>	<b>S25-SC40A</b>
Dim L x P x H (mm)	485 x 570 x 950
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,53 kW



· Glaçon creux type sucette de 17 g. (Ø 26 à 30 mm, h. 40 mm) · Système de fabrication à palettes · Ventilation Frontale · Raccordement Electrique / Hydraulique simplifié · Evacuation d'eau réhaussée à 60 mm



**FINANCEMENT**  
36 SUR MOIS  
PRIX HT\* 40,02€

PRIX HT\* 1175€

**Machine à glaçons Creux 21kg**  
 Production : 21 Kg/24 h.(1235 glaçons)  
 Stockage : 7 Kg. (410 glaçons)  
 Carrosserie inox Groupe à air 1/6 ch.

Modèle	FSCGPE21AX/K
<b>Référence</b>	<b>FRI-FSCGPE21</b>
Dim L x P x H (mm)	340 x 545 x 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22 kW



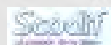
**Machine à glaçons Creux 25kg**  
 Production : 25 Kg/24 h.(1470 glaçons)  
 Stockage : 10 Kg. (580 glaçons)  
 Carrosserie inox Groupe à air 1/5 ch.

Modèle	FSCGPE25AX/E
<b>Référence</b>	<b>FRI-FSCGPE25</b>
Dim L x P x H (mm)	400 x 545 x 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,265 kW



**Machine à glaçons Creux 35kg**  
 Production : 37 Kg/24 h.(2176 glaçons)  
 Stockage : 12 Kg. (706 glaçons)  
 Carrosserie inox Groupe à air 1/4 ch.

Modèle	FSCGPE35AX/E
<b>Référence</b>	<b>FRI-FSCGPE35</b>
Dim L x P x H (mm)	450 x 545 x 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35 kW



· Evaporateur en acier inoxydable, avec vis sans fin · Double échange frigorifique, par serpentin de contact · Fonctionnement en régime noyé · Temporisation du moto-réducteur afin d'évacuer la glace du cylindre · Régulation électronique



PRIX HT\* 3250€



### Machine à glaçons grain 70Kg

Production : 70 Kg/24 h  
 Stockage : 25 Kg  
 Groupe à eau 1/4 ch  
 Hauteur sans pieds -89 mm

Modèle	AF 80 AS/K
<b>Référence</b>	<b>S25-AF80AS</b>
Dim L x P x H (mm)	535 x 626 x 889
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,34 kW



PRIX HT\* 4005€



### Machine à glaçons grain 120Kg

Production : 122 Kg/24 h  
 Stockage : 40 Kg  
 Groupe à air 3/8 ch  
 Hauteur sans pieds -80 mm

Modèle	AF 124 AS/K
<b>Référence</b>	<b>S25-AF124AS</b>
Dim L x P x H (mm)	950 x 600 x 869
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6 kW



PRIX HT\*  
**1350€**

#### Machine à glaçons pleins 25Kg- EcoX

Stockage 9 kg (450 glaçons)  
Glaçons gourmets individuels purs et cristallins.  
Carrosserie acier inoxydable.  
Régulation électronique avec autodiagnostic.  
Panneau de façade avec entrée et sortie du flux d'air (condensation par air)  
Installation encastrée amovible et lavable.  
Accès à la cabine de stockage grâce à la porte escamotable.  
Système d'amortissement pour fermeture de porte.  
Système anticalcaire breveté protégeant le circuit d'eau  
Vidange par pompe de relevage.

Modèle

ECM47AS/K

#### Référence

**S25-ECM47AS**

Dim L x P x H (mm)

386 x 600 x 643

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,61 kW



PRIX HT\*  
**1815€**

#### Machine à glaçons pleins 33Kg- EcoX

Stockage: 12 Kg. (600 glaçons).  
Superglaçon tronconique plein de 20 g.  
Finition inox. Vidange par pompe de relevage.  
Régulation électromécanique.  
Système de récupération du calcaire «Scale-Guard» breveté.  
Porte de cabine arrondie avec amortisseur de fin de course.  
Groupe à air propane.

Modèle

ECM57AS/E

#### Référence

**S25-ECM57AS**

Dim L x P x H (mm)

386 x 600 x 645

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,37 kW



PRIX HT\*  
**2130€**

#### Machine à glaçons pleins 53Kg- EcoX

Stockage : 23 Kg. (1150 glaçons)  
Superglaçon tronconique plein de 20 gr.  
Finition inox.  
Vidange par pompe de relevage.  
Régulation électronique.  
Système de récupération du calcaire «Scale-Guard» breveté.  
Porte de cabine arrondie avec amortisseur de fin de course.  
Groupe à air propane.

Modèle

ECM107AS/K

#### Référence

**S25-ECM107AS**

Dim L x P x H (mm)

531 x 600 x 930

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,58 kW

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

Conteneur de transport de repas en polypropylène · Capacité : 2x GN 1/1-150 ou leurs subdivisions · 11 paires de glissières · Espacement des glissières : 31mm



PRIX HT\*  
**398€**

### Conteneur polypropylène 420 neutre

Non chauffé  
Chargement frontal avec porte battante  
Poids : 12kg



PRIX HT\*  
**682€**

### Conteneur polypropylène 420 chauffant

Chauffé par air pulsé, avec affichage d'état de fonctionnement  
Température max. +90 °C avec porte battante  
Poids : 16kg



PRIX HT\*  
**844€**

### Caisson de transport chauffant

Chauffé par air pulsé  
Thermostat numérique pour la régulation  
Température intérieure : de +40 °C à +85 °C  
Poids : 16 kg

Modèle BLT 420 K NEUTRE/R  
Référence **B01-573514**  
Dim L x P x H (mm) 663 x 445 x 470

Modèle BLT 420 KBUH/R  
Référence **B01-573515**  
Dim L x P x H (mm) 692 x 445 x 470  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,2 kW

Modèle BLT 420 KBRUH/R  
Référence **B01-573516**  
Dim L x P x H (mm) 692 x 445 x 470  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,2 kW



PRIX HT\*  
**475€**

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

### Caisson de transport

Caisson pivotant sur 270°, avec porte battante  
3x GN 1/1-150 ou leurs divisions  
12 paires de glissières  
Ecartement 39 mm, 15,5 kg

Modèle BLT 620 KUF/A  
Référence **B01-564365**  
Dim L x P x H (mm) 660 x 440 x 660



PRIX HT\*  
**724€**

### Conteneur polypropylène 620 chauffant

Chauffé par air pulsé, avec affichage d'état de fonctionnement  
Température max. +90 °C avec porte battante  
Capacité : 3x GN 1/1-150 ou leurs subdivisions  
12 paires de glissières  
Espacement des glissières : 39mm  
Poids : 19,5kg

Modèle BLT 620 KBUH/R  
Référence **B01-572536**  
Dim L x P x H (mm) 692 x 440 x 660  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,2 kW

Autres dimensions disponibles



### Siphon carré

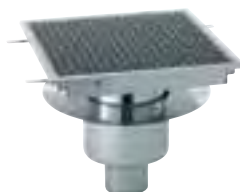
Pour sol carrelé ou résine  
Grille inox épaisseur 2 mm diamètre 175 mm  
Charge maxi 300 kg  
Réceptacle embouti  
Panier à déchets indépendant  
Cloche amovible  
Garde d'eau : 60 mm  
Sortie diamètre 75 mm débit : 2 litres/seconde

Modèle 802422/K  
Référence **T02-802422**  
Dim L x P x H (mm) 200 x 200 x 85

PRIX HT\*  
**190€**



Autres dimensions disponibles



### Caniveaux avec cuvette

Cuvette réglable  
Caillebotis inox sol carrelé ou résine  
Caillebotis mailles 19x19 mm  
Panier à déchets indépendant  
Cuvette support caillebotis réglable  
Siphon amovible avec joint torique  
Boîtier avec collerette pour reprise d'étanchéité  
Sortie diamètre 100 mm débit : 4 litres/seconde

Modèle 507003/R  
Référence **T02-507003**  
Dim L x P x H (mm) 400 x 400 x 305

PRIX HT\*  
**369€**



BLANCO  
PROFESSIONAL

PRIX HT\*  
**561€**

PRIX HT\*  
**561€**

### Niveau contant Paniers

Niveau constant non chauffé  
Pour paniers en acier inoxydable  
4 roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 avec frein  
Dimensions des paniers : 500 x 500 / 525 x 525 mm  
6 paniers hauteur 115 mm ou 9 paniers hauteur 75 mm  
Hauteur d'empilage : 700 mm  
Poids : 33kg

Modèle CCE 53/53/R  
Référence **B01-574917**  
Dim L x P x H (mm) 810 x 555 x 900

### Niveau Constant Plateaux

Pour plateaux en acier inoxydable  
4 roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 avec frein  
Capacité : env. 100 plateaux, max. 530 x 370 mm  
Hauteur d'empilage : 700 mm  
Poids : 31,5kg

Modèle CCE 54/38/R  
Référence **B01-574927**  
Dim L x P x H (mm) 810 x 555 x 900



GIF  
FRANSTAL  
Gold

PRIX HT\*  
**695€**

GIF

### Chariot Bain-Marie 2 bacs

2 cuves avec étagère pour bacs GN 1/1 H:200 mm,  
Cuves indépendantes réglées par thermostats séparés  
avec voyants  
Chauffage par résistances blindées  
Soubassement avec étagère basse  
4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à  
frein, butoirs de protection sur l'extérieur de l'étagère

Modèle CB2/A  
Référence **T02-812321**  
Dim L x P x H (mm) 900 x 650 x 900  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,1 kW



PRIX HT\*  
**1150€**



GIF

PRIX HT\*  
**1555€**

### Chariot Bain-Marie 3 Bacs

3 cuves pour 3 bacs (avec étagère) pour bacs GN 1/1  
200 mm  
Cuves indépendantes réglées par thermostats séparés  
avec voyants  
Chauffage par résistance blindées  
Soubassement avec étagère basse  
4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2  
à frein, butoirs de protection sur l'extérieur de l'étagère

Modèle CB3/A  
Référence **T02-812322**  
Dim L x P x H (mm) 1300 x 650 x 900  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,15 kW

Modèle 808105/I  
Référence **FR1-ITO808105F**  
Dim L x P x H (mm) 817 x 545 x 930



BLANCO  
PROFESSIONAL

PRIX HT\* **1845€**

### Chariot de transport de repas STW 2

Chariot de transport de repas en acier inoxydable  
Plage de température : +30 °C à +85 °C  
2 compartiments d'armoire chauffés, avec dans chacun 9 paires de  
glissières pour GN 1/1  
Espacement : 57,5 mm  
4 roues Ø 125 mm  
2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein  
Hauteur de travail : 885 mm

Modèle STW 2/R  
Référence **B01-572159**  
Dim L x P x H (mm) 1009 x 714 x 915  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1 kW

# CHARIOT DE DISTRIBUTION ET NIVEAU CONSTANT

## SOMMAIRE

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

· Chariot de distribution de repas en acier inoxydable · 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 avec frein · Cuves réglables et chauffées séparément · Hauteur de travail : 900 mm



PRIX HT\*

**639€**

### Chariot de distribution de repas SAW 1

1 cuve simple avec thermostat, chauffée humide et sèche  
Capacité : 1 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions

Modèle	SAW 1/R
<b>Référence</b>	<b>B01-572152</b>
Dim L x P x H (mm)	750 x 508 x 933
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,7 kW

PRIX HT\*

**858€**

### Chariot de distribution de repas SAW 2

2 cuves simples avec thermostat, chauffées humides et sèches  
Capacité : 2 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions

Modèle	SAW 2/R
<b>Référence</b>	<b>B01-572153</b>
Dim L x P x H (mm)	936 x 714 x 933
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,4 kW

PRIX HT\* **1135€**

### Chariot de distribution de repas SAW 3

3 cuves simples avec thermostat, chauffées humides et sèches  
Capacité : 3 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions

Modèle	SAW 3/R
<b>Référence</b>	<b>B01-572154</b>
Dim L x P x H (mm)	1276 x 714 x 933
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,1 kW

PRIX HT\* **1406€**

### Chariot de distribution de repas SAW 4

4 cuves simples avec thermostat, chauffées humides et sèches  
Capacité : 4 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions

Modèle	SAW 4/R
<b>Référence</b>	<b>B01-572155</b>
Dim L x P x H (mm)	1615 x 714 x 933
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,8 kW

· Pour assiettes en acier inoxydable · 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 avec frein chauffé statiquement · Couvercle cloche inclus, degré de protection : IP X5 · Plage de température +30 °C à +110 °C · Tubes à assiettes ronds, sans système Easy-Setting · Hauteur d'empilage avec cloche 670 mm, sans cloche 620 mm



**BLANCO**  
PROFESSIONAL

PRIX HT\*  
**935€**

### Niveau constant chauffe assiettes

Capacité : env. 120 assiettes ø 21-26 cm

Modèle	2 SHE 21-26/A
<b>Référence</b>	<b>B01-574836</b>
Dim L x P x H (mm)	898 x 513 x 931
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,8 kW



PRIX HT\*  
**895€**

### Niveau constant chauffe assiettes

Capacité : env. 120 assiettes ø 26-31 cm

Modèle	2 SHE 26-31/R
<b>Référence</b>	<b>B01-574837</b>
Dim L x P x H (mm)	1018 x 513 x 931
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,8 kW

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

· Chariot de distribution de repas en acier inoxydable · Espacement : 57,5 mm · Cuves et compartiments d'armoire réglables et chauffés séparément · 4 roues ø 125 mm · 2 roues fixes, 2 roues pivotantes avec frein · Hauteur de travail : 900 mm

PRIX HT\*

**2386€**

### Chariot de distribution de repas SAG 2 + option corps coloré laminé disponible en 14 teintes

2 cuves simples pour 2x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions  
Compartiments d'armoire : 2 compartiments, chauffés, avec dans chacun 6 paires de glissières pour GN 1/1

Modèle	SAG 2/R
<b>Référence</b>	<b>B01-572150</b>
Dim L x P x H (mm)	936 x 714 x 933
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,9 kW

PRIX HT\*

**2812€**

### Chariot de distribution de repas SAG 3 + option corps coloré laminé disponible en 14 teintes

3 cuves simples pour 3x GN 1/1-200 ou leurs subdivisions  
Compartiments d'armoire : 3 compartiments, chauffés, avec dans chacun 6 paires de glissières pour GN 1/1

Modèle	SAG 3/R
<b>Référence</b>	<b>B01-572151</b>
Dim L x P x H (mm)	1276 x 714 x 933
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,85 kW





PRIX HT\*  
**6608€**

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

### BLANCO COOK I-flex 1

Plaque de cuisson à induction intégrée (2 zones de cuisson)  
4 roues jumelles pivotantes ø 75 mm, dont 2 avec frein  
Hauteur du soubassement : 900 mm  
Surface d'utilisation : max. 1x GN 1/1  
Poids à vide : env. 130 kg  
Charge utile max. : 60 kg

Modèle	BC I-flex 1/K
<b>Référence</b>	<b>B01-575025</b>
Dim L x P x H (mm)	925 x 678 x 1306
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,4 kW



PRIX HT\*  
**8613€**

### BLANCO COOK I-flex 2

2 plaques de cuisson à induction intégrées (4 zones de cuisson)  
4 roues jumelles pivotantes ø 75 mm, dont 2 avec frein  
Hauteur du soubassement : 900 mm  
Surface d'utilisation : max. 2x GN 1/1  
Poids à vide : env. 130 kg  
Charge utile max. : 60 kg

Modèle	BC I-flex 2/K
<b>Référence</b>	<b>B01-575013</b>
Dim L x P x H (mm)	925 x 678 x 1306
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,4 kW

· Construction tube inox 25 x 25 mm très robuste · 20 niveaux espace 77 mm · Butées d'arrêt en extrémité des glissières · 4 Roues pivotantes à chape polyamide, axes et billes inox, ø 125 mm dont 2 avec frein



**FRANSTAL**  
Gold

PRIX HT\*  
**220€**

### Chariot GN 1/1 20 niveaux

Chariot GN soudé à l'argon

Modèle	CG20N/K
<b>Référence</b>	<b>FR1-ITO804209F</b>
Dim L x P x H (mm)	656 x 457 x 1785



**FRANSTAL**  
Gold

PRIX HT\*  
**100€**

### Housse polyéthylène pour chariot GN 1/1

Carton de 100 housses jetables

Modèle	HP/R
<b>Référence</b>	<b>T02-228170</b>



**FRANSTAL**  
Gold

PRIX HT\*  
**240€**

### Chariot GN 2/1 20 niveaux

Chariot GN soudé à l'argon

Modèle	CG20N/R
<b>Référence</b>	<b>FR1-ITO804239F</b>
Dim L x P x H (mm)	773 x 659 x 1785



**FRANSTAL**  
Gold

PRIX HT\*  
**115€**

### Housse polyéthylène pour chariot GN 2/1

Carton de 100 housses jetables

Modèle	HP/R
<b>Référence</b>	<b>T02-228171</b>



· Plateau épaisseur 12/10 · 4 roues pivotantes diamètre 100 mm à chape électrozingué charge maxi 80 kg



**Porte Casier GA**

Tout Inox

Modèle PC/G

Référence **T02-800101**

Dim L x P x H (mm) 515 x 515 x 165

PRIX HT\*  
**140€**



**Porte Casier GA à dossier**

Tout Inox

Modèle PC/A

Référence **T02-800102**

Dim L x P x H (mm) 600 x 515 x 850

PRIX HT\*  
**129€**



· Construction soudée en acier inoxydable · Plateaux emboutis avec bords écrasés, insonorisé · Arceaux : tube Ø 25 mm · 4 roues pivotantes Ø125 mm à chape polyamide dont 2 à frein, avec pare-chocs · Bandage caoutchouc non marquant · Charge maxi : 50kg par niveau · Marque NF- Hygiène Alimentaire



**Chariot de service 2 plateaux**

800x530mm  
Distance entre les plateaux 560 mm

Modèle CS/A

Référence **FRI-ITO801542F**

Dim L x P x H (mm) 800 x 530 x 960

PRIX HT\*  
**169€**



**Chariot de service 3 plateaux**

800x530mm  
Distance entre les plateaux 260 mm

Modèle CS/R

Référence **FRI-ITO801543F**

Dim L x P x H (mm) 800 x 530 x 960

PRIX HT\*  
**215€**



· Chariot de service en acier inoxydable · 4 roues pivotantes en acier galvanisé dont 2 avec frein · Ø 125 mm · Charge max. par tablette : 80 kg · Capacité de charge : 120 kg



PRIX HT\*  
**142€**

**Chariot de service 8x5-2**

2 tablettes : 800 x 500 mm  
Dimensions intérieures entre les tablettes : 585 mm

Modèle SW 8 X 5-2/R

Référence **B01-555527**

Dim L x P x H (mm) 900 x 600 x 950

**Chariot de service 9x6-2**

2 tablettes : 900 x 550 mm  
Dimensions intérieures entre les tablettes : 585 mm

Modèle SW 9 X 6 - 2/R

Référence **B01-555531**

Dim L x P x H (mm) 1000 x 650 x 950

PRIX HT\*  
**167€**



PRIX HT\*  
**170€**

**Chariot de service 8x5-3**

3 tablettes : 800 x 500 mm  
Dimensions intérieures entre les tablettes : 275 mm

Modèle SW 8 X 5-3/R

Référence **B01-555528**

Dim L x P x H (mm) 900 x 600 x 950

**Chariot de service 9x6-3**

3 tablettes : 900 x 550 mm  
Dimensions intérieures entre les tablettes : 275 mm

Modèle SW 9 X 6 - 3/R

Référence **B01-555532**

Dim L x P x H (mm) 1000 x 650 x 950

PRIX HT\*  
**199€**



PRIX HT\*  
**245€**

**Chariot porte assiettes**

Pour 200 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Modèle 800541/A

Référence **T02-800541**

Dim L x P x H (mm) 1065 x 450 x 810



PRIX HT\*  
**345€**

**Chariot porte assiettes**

Pour 400 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Modèle 800551/A

Référence **T02-800551**

Dim L x P x H (mm) 1065 x 740 x 810

**Porte sac avec couvercle**

Couvercle à pédale, pour sacs 100/130 l.  
Structure en tube inox diam. 20 mm  
Fixation du sac par sangle élastique  
Couvercle en polypropylène  
Poignée de transport  
2 roues lisses Ø 150 mm

Modèle

PS/N

**Référence****T02-804465**

Dim L x P x H (mm)

450 x 535 x 900

PRIX HT\*  
**170€**

**Porte sac à pince**

Pour sacs de 100 litres  
2 roues à chape acier électrozinguée diam. 80 mm  
Structure en tube inoxydable diam. 20 mm  
Pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc  
Ouverture à commande par pédale socle inox pour le support du sac

Modèle

PS/M

**Référence****T02-804452**

Dim L x P x H (mm)

450 x 535 x 810

PRIX HT\*  
**145€**

**Chariot porte-bacs gastronorme**

38 cases par niveau  
Roues à chape polyamide  
Pour égouttage et stockage des bacs, grilles et couvercles GN  
Construction en inox  
Structure tube inox 25 x 25 mm soudée  
Grilles amovibles en fils inox diam. 6 et 4 mm barres d'arrêt escamotables  
4 roues pivotantes diam. 125 mm dont 2 à freins bandage non marquant, parechoc annulaires

Modèle

CPS/E

**Référence****T02-805602**

Dim L x P x H (mm)

1270 x 620 x 1705

PRIX HT\*  
**1140€**

**Chariot porte-bacs gastronorme**

51 cases par niveau  
Roues à chape polyamide  
Pour égouttage et stockage des bacs, grilles et couvercles GN  
Construction en inox structure tube inox 25 x 25 mm soudée  
Grilles amovibles en fils inox diam. 6 et 4 mm barres d'arrêt escamotables  
4 roues pivotantes diam. 125 mm dont 2 à freins bandage non marquant, parechoc annulaires

Modèle

CPS/E

**Référence****T02-805605**

Dim L x P x H (mm)

1670 x 620 x 1705

PRIX HT\*  
**1355€**



FRANSTAL Gold

FRANSTAL Gold  
PRIX HT\*  
135€

### Lave-mains GA avec dossier

Avec dossier cuve diam. 275 mm profondeur 115 mm  
Commande au genou par palette avec temporisation de 6 secondes  
Réglage de température ECEF à l'aide d'une molette  
Raccordement sur 2 entrées filetées mâles 15x21  
fixation avec vis diam. 4,5 mm et chevilles (fournies)  
livré avec siphon

Modèle	LM/K
<b>Référence</b>	<b>FR1-ITO806332F</b>
Dim L x P x H (mm)	350 x 330 x 500



FRANSTAL Gold

FRANSTAL Gold  
PRIX HT\*  
160€

### Lave-mains GC

Avec dossier hauteur 540 mm  
Distributeur de savon liquide  
Bac 345 x 245 x 120 mm  
Commande au genou avec temporisation  
Bec col de cygne haut. 150 mm avec aérateur  
Réglage de la température ECEF à l'aide d'une molette  
prémélangeur, muni de clapets antiretour accessibles  
sous la palette de commande

Modèle	ITO806383F/M
<b>Référence</b>	<b>FR1-ITO806383F</b>
Dim L x P x H (mm)	440 x 335 x 540



FRANSTAL Gold

FRANSTAL Gold  
PRIX HT\*  
175€

### Lave-mains MONOBLOC

Inox 304 mélangeur EC/EF  
Commande fémorale

Modèle	LVM/E
<b>Référence</b>	<b>FR1-IBRHYGILMC</b>
Dim L x P x H (mm)	400 x 355 x 530



FRANSTAL Gold

FRANSTAL Gold  
PRIX HT\*  
355€

### Lave-mains TS2000 + Corbeille

Fixation murale avec corbeille à papier en inox  
Crochetable sous la cuve cuve diamètre 400 mm Profondeur 100 mm  
Commande fémorale par poussoir  
Prémélangeur permettant réglage de la température avec clapets  
antiretour  
Distributeur de savon intégré, brosse à ongle avec chaînette +support,  
marque NF hygiène alimentaire

Modèle	ITO806412F/A
<b>Référence</b>	<b>FR1-ITO806412F</b>
Dim L x P x H (mm)	440 x 475 x 790



FRANSTAL Gold

FRANSTAL Gold  
PRIX HT\*  
165€

### Désinsectiseur mural 1x36w

Désinsectiseur à glue 1x36W  
Equipé tube antiéclats  
Protection 120m<sup>2</sup>  
Carrosserie entièrement inox 304.  
Installation murale ou à poser.

Modèle	AGR40GMIAE/A
<b>Référence</b>	<b>FR1-IBRAGR36MIAE</b>
Dim L x P x H (mm)	760 x 100 x 190
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,05 kW



FRANSTAL Gold

FRANSTAL Gold  
PRIX HT\*  
57€

### Désinsectiseur gt 20 blanc

Désinsectiseur à glue inox  
Lampe 1x 20W  
Poids : 1,2kg  
Surface : 40m<sup>2</sup>

Modèle	DB/K
<b>Référence</b>	<b>FR1-IBRGT20B</b>
Dim L x P x H (mm)	450 x 165 x 170
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,020 kW



FRANSTAL Gold

FRANSTAL Gold  
PRIX HT\*  
143€

### Désinsectiseur capture 300 inox

Réceptacle amovible, la grille se maintient ouverte  
Emission à 360°  
Référence lampe : T15W  
Poids : 5,3kg

Modèle	CAPTURE 300 inox/K
<b>Référence</b>	<b>FR1-IBRCAPTURE300INS</b>
Dim L x P x H (mm)	480 x 260 x 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,03 kW



Entièrement  
Automatique

FRANSTAL Gold

FRANSTAL Gold  
PRIX HT\*  
265€

### Armoire Automatique Râtelier 20 couteaux

Armoire de stérilisation, innovante et brevetée  
Stérilisation systématique des couteaux  
2 lampes UVC 15W économique(8000h)  
Capacité 20 couteaux  
Support panier  
Minuterie AUTOMATIQUE 120 minutes  
Finition inox 304  
Porte plexifumé transparent  
Toit penté  
Fermeture magnétique  
Sécurité à l'ouverture de la porte

Modèle	KS20/A
<b>Référence</b>	<b>FR1-IBRKS20P304</b>
Dim L x P x H (mm)	496 x 145 x 607
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,015 kW



FRANSTAL Gold  
PRIX HT\*  
185€

### Boîte de 10 Lampes

Basse consommation de 20W culot E27 pour  
Opus

Modèle	BL/K
<b>Référence</b>	<b>FR1-IBRE27ASLampe</b>



· Avec clayettes Polymère amovibles (lavables en machine) · Structure Duralinox anodisée 20 microns · Résiste au froid jusqu'à - 40°C · Réglage des niveaux par pas de 150 mm sans outil · Vérins composite et visserie inox · Bénéficie de la marque NF «Hygiène Alimentaire» et NSF «Food Equipment» · Charge maximum : 175 Kg par niveau (uniformément répartie), 900 Kg pour un linéaire entre 2 échelles et 600 kg



PRIX HT\*  
**248€**

### Rayonnage Fermostock 6611

Clayettes amovibles Polymère 6611

Modèle GE4P1197A16/K

Référence **F03-GE4P1197A16**

Dim L x P x H (mm) 1197 x 360 x 1685



PRIX HT\*  
**225€**

### Rayonnage Fermostock 5711 Clayettes amovibles

Fixation murale et au sol  
Montage rapide et définitif  
Résiste à une température comprise entre - 40°C et + 80°C  
Chaque clayette est apte au lavage en machine (+ 100 °C maxi)  
Multiples combinaisons possibles

Modèle GE4E1189A16/K

Référence **F03-GE4E1189A16**

Dim L x P x H (mm) 1190 x 360 x 1685



PRIX HT\*  
**240€**

### Rayonnage Fermostock 6622 Clayettes pleines

Clayettes pleines amovibles en polymère  
Structure Duralinox  
4 niveaux

Modèle FERMOSTOCK6622/A

Référence **F03-GE4F1197B17**

Dim L x P x H (mm) 1197 x 460 x 800



· Avec clayettes Duralinox amovibles (lavables en machine) · Structure Duralinox anodisée 20 microns · Résiste au froid jusqu'à - 40°C · Réglage des niveaux par pas de 150 mm sans outil · Vérins composite et visserie inox · Bénéficie de la marque NF «Hygiène Alimentaire» et NSF «Food Equipment» · Charge maximum : 250 Kg par niveau (uniformément répartie), 900 Kg pour un linéaire entre 2 échelles et 600 kg pour chaque



PRIX HT\*  
**345€**

### Rayonnage Fermostock 6811

Clayettes amovibles Duralinox 6811

Modèle GE4D1197A16/R

Référence **F03-GE4D1197A16**

Dim L x P x H (mm) 1197 x 360 x 1685



PRIX HT\*  
**86€**

**Etagère pour four à micro-ondes**

Dossieret arrière en retrait de 40 mm  
Fixation murale

Modèle **CHR/K**  
Référence **T02-503425**  
Dim L x P x H (mm) **600 x 500 x 191**



PRIX HT\*  
**104€**

**Support mural pour 3 bacs GN 1/3**

Capacité 3 bacs GN1/3 ou 6 GN1/6  
Livré avec barrettes de séparation  
Fixation murale par vis - bacs non fournis

Modèle **CHR/K**  
Référence **T02-503420**  
Dim L x P x H (mm) **350 x 560 x 200**



AISI  
**441**



· Dossieret en retrait de 40 mm · Fixation murale sur console · Charge répartie : 100 kg

ÉTAGÈRE MURALE À PLATEAUX PLEINS			
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
600 x 300 x 191	EMS/R	<b>T02-503429</b>	<b>65€</b>
800 x 300 x 191	EMS/R	<b>T02-503430</b>	<b>70€</b>
1000 x 400 x 191	EMS/R	<b>T02-503441</b>	<b>80€</b>
1200 x 400 x 191	EMS/R	<b>T02-503442</b>	<b>85€</b>
1400 x 400 x 191	EMS/R	<b>T02-503443</b>	<b>95€</b>
1600 x 400 x 191	EMS/R	<b>T02-503444</b>	<b>110€</b>



AISI  
**441**

· Dossieret en retrait de 40 mm · Fixation murale par 4 vis - charge répartie : 100 kg · Support monobloc à visser sous l'étagère · Bacs GN inox 1/3 · Profondeur 100 mm fournis

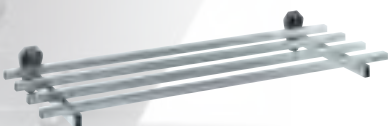


ÉTAGÈRE À PLATEAU AVEC BACS GN				
DIMENSIONS L X P X H (MM)	MODÈLE	RÉFÉRENCE		PRIX HT*
1000 x 400 x 191	CHR/K	<b>T02-503451</b>	Capacité 4 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	<b>192€</b>
1200 x 400 x 191	CHR/K	<b>T02-503452</b>	Capacité : 5 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	<b>221€</b>
1400 x 400 x 191	CHR/K	<b>T02-503453</b>	Capacité : 6 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	<b>251€</b>
1600 x 400 x 191	CHR/K	<b>T02-503454</b>	Capacité : 7 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	<b>293€</b>



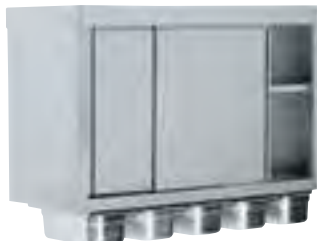
• Fixation sur consoles inox • Construction soudée inox • Tubes 25 x 25 mm • Marque NF (Hygiène alimentaire)

ÉTAGÈRE MURALE 4 BARRES			
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 400 x 150	EM/R	<b>T02-805720</b>	<b>120€</b>
1200 x 400 x 150	EM/R	<b>T02-805721</b>	<b>125€</b>
1400 x 400 x 150	EM/R	<b>T02-805722</b>	<b>130€</b>
1600 x 400 x 150	EM/R	<b>T02-805723</b>	<b>140€</b>
1800 x 400 x 150	EM/R	<b>T02-805724</b>	<b>150€</b>
2000 x 400 x 150	EM/R	<b>T02-805725</b>	<b>160€</b>





· 1 étagère intermédiaire réglable · Portes doublées avec butée de fin de course · Fixation murale par 2 supports



Dimensions L x P x H (mm)		ARMOIRE SUSPENDUE CHR + 5 BACS GN INOX			PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE			
1200 x 400 x 600	CHR/K	<b>T02-503563</b>	Glissières support 5 bacsinox 1/3-100 portes coulissantes		<b>625€</b>
1400 x 400 x 600	CHR/K	<b>T02-503564</b>	Glissières support 7 bacsinox 1/3-100 portes coulissantes		<b>730€</b>
1600 x 400 x 600	CHR/K	<b>T02-503565</b>	Glissières support 8 bacsinox 1/3-100 portes coulissantes		<b>785€</b>
1800 x 400 x 600	CHR/K	<b>T02-503567</b>	Glissières support 9 bacsinox 1/3-100 portes coulissantes		<b>899€</b>



· Tout inox AISI 304L · Dessus incliné à 15° · 2 portes coulissantes suspendues avec poignées intégrées et serrure · 1 étagère réglable en hauteur · Livré avec 2 crochets de suspension · Pans coupés de renfort des parois latérales · Plis écrasés.



Dimensions L x P x H (mm)		MEUBLE MURAL AVEC SERRURE			PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE			
1000 x 407 x 710	MM/K	<b>FR1-ISOMM210</b>			<b>548€</b>
1200 x 407 x 710	MM/K	<b>FR1-ISOMM212</b>			<b>593€</b>
1400 x 407 x 710	MM/K	<b>FR1-ISOMM214</b>			<b>659€</b>
1500 x 407 x 710	MM/K	<b>FR1-ISOMM215</b>			<b>681€</b>
1600 x 407 x 710	MM/K	<b>FR1-ISOMM216</b>			<b>710€</b>



· Meuble bas RAYONNE tout inox AISI 304L · Avec dessus épaisseur 15/10ième à bords RAYONNE tombé de 60mm · Renforcé panneau mél hydro Coins soudés · 2 Portes coulissantes suspendues sans rail inférieur · avec poignées intégrées et serrure · 1 étagère intérieure réglable · Pans coupés de renfort et plis écrasés généralisés · Sur pieds Ø40 en inox.



Dimensions L x P x H (mm)		MEUBLE BAS AVEC DESSUS RAYONNE			PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CENTRAL		
1000 x 700 x 900	MC/K	<b>FR1-ISOMC210X</b>	Central		<b>960€</b>
1200 x 700 x 900	MC/K	<b>FR1-ISOMC212X</b>	Central		<b>1065€</b>
1400 x 700 x 900	MC/K	<b>FR1-ISOMC214X</b>	Central		<b>1153€</b>
1600 x 700 x 900	MB/K	<b>FR1-ISOMC216X</b>	Central		<b>1242€</b>
1800 x 700 x 900	MC/K	<b>FR1-ISOMC218X</b>	Central		<b>1364€</b>



Dimensions L x P x H (mm)		MEUBLE BAS AVEC DESSUS RAYONNE			PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	ADOSSÉ		
1000 x 700 x 900	MD/K	<b>FR1-ISOMD210X</b>	Adossé		<b>1048€</b>
1200 x 700 x 900	MD/K	<b>FR1-ISOMD212X</b>	Adossé		<b>1130€</b>
1400 x 700 x 900	MD/K	<b>FR1-ISOMD214X</b>	Adossé		<b>1251€</b>
1600 x 700 x 900	MD/K	<b>FR1-ISOMD216X</b>	Adossé		<b>1334€</b>
1800 x 700 x 900	MB/K	<b>FR1-ISOMD218X</b>	Adossé		<b>1463€</b>



## VESTIAIRES CASIERS

## SOMMAIRE



· Fermeture encastrée morillon débrayable · Fente courrier · Tablette dépose casque moto possible · Tige porte-cintres, porte-étiquette · Séparation verticale, ligne 30 · Gris Bleu



PRIX HT\*

**299€**

### Vestiaire IS-2 cases gris bleu

Vestiaire Ind. salissante 2 cases

Modèle 32/2/GB/I

Référence **C67-32/2/GB**

Dim L x P x H (mm) 800 x 500 x 1800



PRIX HT\*

**417€**

### Vestiaire IS-3 cases gris bleu

Vestiaire Ind. salissante 3 cases

Modèle 32/3/GB/I

Référence **C67-32/3/GB**

Dim L x P x H (mm) 1185 x 500 x 1800



PRIX HT\*

**268€**

### Vestiaire multicases

4 cases (2 colonnes de 2 cases)

Modèle 752/4/GB/NEW-8/K

Référence **C67-752/4/GB/NEW-8**

Dim L x P x H (mm) 800 x 500 x 1800



### Vestiaire sur pieds IS-2 cases inox

Construction monobloc robuste soudée en INOX AISI 304

Épaisseur 8/10e et 10/10e

Fermeture 1 point par morillon porte-cadenas ou serrures à clés

Tablette soudée

Barre PVC porte-cintres + 2 crochets

Porte-étiquette, miroir de courtoisie, patère

Oméga de renfort sur la porte, portes indégondables

Ouies d'aération hautes et basses

Modèle 52/2/INOX/PS/K

Référence **C67-52/2/INOX/PS**

Dim L x P x H (mm) 800 x 490 x 1800

PRIX HT\*

**753€**



### Casier individuel modulaire

Superposable et juxtaposable

Assemblage par vis et clavette, porte-étiquette

Serrure à clés 1 point - Gris



PRIX HT\*

**45€**

Modèle 770CASIND380LUX/GG/K

Référence **C67-770CASIND380LUX/GG**

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





PRIX HT\*  
**785€**

### Armoire pour produits d'entretien

1 porte, séparation verticale  
3 demi-étagères réglables  
Dessus horizontal  
Portes doublées avec fermeture à clé  
Piétement en polyamide  
Hauteur 155 mm avec vérins à filetage non-apparent

Modèle CHR/A  
Référence **T02-503481**  
Dim L x P x H (mm) 600 x 500 x 1800



· Portes doublées avec butées d'arrêt · 3 étagères réglables · Piétement en polyamide avec vérins



PRIX HT\*  
**1250€**

### Armoire haute à portes coulissantes

Modèle CHR/A  
Référence **T02-503492**  
Dim L x P x H (mm) 1000 x 600 x 1800



PRIX HT\*  
**1350€**

### Armoire haute à portes coulissantes

Modèle CHR/A  
Référence **T02-503493**  
Dim L x P x H (mm) 1200 x 600 x 1800



· Plan de travail en inox épaisseur 12/10e mm · Dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge · Renforcé par un cadre en profilé · Bandeau hauteur 40 mm à bords droits · Piètement tube inox · Diam. 38 mm avec vérins, en retrait à l'arrière de 55 mm



Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	TABLE CENTRALE RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	CHR/K	<b>T02-503202</b>	<b>295€</b>	
1200 x 700 x 900	CHR/E	<b>T02-503203</b>	<b>319€</b>	
1400 x 700 x 900	CHR/K	<b>T02-503204</b>	<b>339€</b>	
1600 x 700 x 900	CHR/K	<b>T02-503206</b>	<b>365€</b>	
1800 x 700 x 900	CHR/T	<b>T02-503207</b>	<b>419€</b>	
2000 x 700 x 900	CHR/E	<b>T02-503209</b>	<b>440€</b>	



Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	TABLE À DOSSERET RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503222</b>	<b>305€</b>	
1200 x 700 x 900	CHR/K	<b>T02-503223</b>	<b>321€</b>	
1400 x 700 x 900	CHR/K	<b>T02-503224</b>	<b>340€</b>	
1600 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503226</b>	<b>370€</b>	
1800 x 700 x 900	CHR/K	<b>T02-503227</b>	<b>410€</b>	
2000 x 700 x 900	CHR/K	<b>T02-503229</b>	<b>445€</b>	



· Avec étagère inférieure fixe · Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm · Dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge et renforcé par un cadre en profilé · Bandeau hauteur 40 mm à bords droits · Piètement tube inox · Diam. 38 mm avec vérins, en retrait à l'arrière de 55 mm



Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	TABLE CENTRALE AVEC ÉTAGÈRE RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503242</b>	<b>325€</b>	
1200 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503243</b>	<b>352€</b>	
1400 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503244</b>	<b>380€</b>	
1600 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503246</b>	<b>410€</b>	
1800 x 700 x 900	CHR/K	<b>T02-503247</b>	<b>465€</b>	
2000 x 700 x 900	CHR/K	<b>T02-503249</b>	<b>489€</b>	



Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	TABLE À DOSSERET AVEC ÉTAGÈRE RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503262</b>	<b>335€</b>	
1200 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503263</b>	<b>360€</b>	
1400 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503264</b>	<b>385€</b>	
1600 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503266</b>	<b>415€</b>	
1800 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503267</b>	<b>460€</b>	
2000 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503269</b>	<b>495€</b>	



· Table démontable rayonnée · Dessus inox AISI 304L, épaisseur 15/10 renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge de 19mm · Rayon de 20mm, Bord tombé de 60mm, coins soudés · Pieds en tube inox AISI 304L Ø38 sur vérins réglables en inox · Pieds fixés dans les 4 bandeaux inox par système Turn'fix.



TABLE DÉMONTABLE RAYONNÉE TOUT INOX AISI 304L			
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAC710X	Centrale Sans étagère <b>399€</b>
1200 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAC712X	Centrale Sans étagère <b>426€</b>
1400 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAC714X	Centrale Sans étagère <b>454€</b>
1500 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAC715X	Centrale Sans étagère <b>494€</b>
1600 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAC716X	Centrale Sans étagère <b>497€</b>
1800 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAC718X	Centrale Sans étagère <b>549€</b>



TABLE DÉMONTABLE RAYONNÉE TOUT INOX AISI 304L			
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	TD/R	FR1-ISOTAD710X	Adossé Sans étagère <b>447€</b>
1200 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAD712X	Adossé Sans étagère <b>474€</b>
1400 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAD714X	Adossé Sans étagère <b>514€</b>
1500 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAD715X	Adossé Sans étagère <b>542€</b>
1600 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAD716X	Adossé Sans étagère <b>544€</b>
1800 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTAD718X	Adossé Sans étagère <b>597€</b>



· Table démontable rayonnée · Dessus inox AISI 304L, épaisseur 15/10 renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge de 19mm · Rayon de 20mm, Bord tombé de 60mm, coins soudés · Pieds en tube inox AISI 304L Ø38 sur vérins réglables en inox · Pieds fixés dans les 4 bandeaux inox par système Turn'fix.



TABLE DÉMONTABLE RAYONNÉE TOUT INOX AISI 304L			
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTACEG710X	Centrale Avec étagère basse <b>483€</b>
1200 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTACEG712X	Centrale Avec étagère basse <b>521€</b>
1400 x 700 x 900	TD/R	FR1-ISOTACEG714X	Centrale Avec étagère basse <b>561€</b>
1500 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTACEG715X	Centrale Avec étagère basse <b>609€</b>
1600 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTACEG716X	Centrale Avec étagère basse <b>618€</b>
1800 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTACEG718X	Centrale Avec étagère basse <b>680€</b>



TABLE DÉMONTABLE RAYONNÉE TOUT INOX AISI 304L			
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTADEG710X	Adossé Avec étagère basse <b>532€</b>
1200 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTADEG712X	Adossé Avec étagère basse <b>569€</b>
1400 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTADEG714X	Adossé Avec étagère basse <b>623€</b>
1500 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTADEG715X	Adossé Avec étagère basse <b>657€</b>
1600 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTADEG716X	Adossé Avec étagère basse <b>664€</b>
1800 x 700 x 900	TD/K	FR1-ISOTADEG718X	Adossé Avec étagère basse <b>727€</b>



· Diam. 33mm · Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm · Dessus doublé par panneau stratifié · Bandeau hauteur 40 mm à bords droits · Dosseret hauteur 100 mm · Bac embouti 400 x 400 x 250 mm · Piètement tube inox diam. 38 mm



Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503283</b>	Sans robinetterie, avec perçage	<b>489€</b>
1400 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503284</b>	Sans robinetterie, avec perçage	<b>520€</b>
1600 x 700 x 900	CHR/R	<b>T02-503286</b>	Sans robinetterie, avec perçage	<b>545€</b>
1200 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503293</b>	Avec robinetterie mélangeuse	<b>545€</b>
1400 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503294</b>	Avec robinetterie mélangeuse	<b>560€</b>
1600 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503296</b>	Avec robinetterie mélangeuse	<b>560€</b>



· Bac à gauche, avec étagère inférieure fixe · Diam.33mm · Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm · Dessus doublé par panneau stratifié · Bandeau hauteur 40 mm à bords droits · Dosseret hauteur 100 mm · Bac embouti 400 x 400 x 250 mm · Piètement tube inox diam. 38 mm



Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503303</b>	Sans robinetterie, avec perçage	<b>532€</b>
1400 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503304</b>	Sans robinetterie, avec perçage	<b>560€</b>
1600 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503306</b>	Sans robinetterie, avec perçage	<b>595€</b>
1200 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503313</b>	Avec robinetterie mélangeuse	<b>600€</b>
1400 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503314</b>	Avec robinetterie mélangeuse	<b>614€</b>
1600 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503316</b>	Avec robinetterie mélangeuse	<b>662€</b>



· Diam.33mm · Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm · Dessus doublé par panneau stratifié · Bandeau hauteur 40 mm à bords droits · Dosseret hauteur 100 mm · Bac embouti 400 x 400 x 250 mm · Piètement tube inox diam. 38 mm



Dimensions L x P x H (mm)		MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 40	CHR/A	<b>T02-503323</b>	Sans robinetterie, avec perçage	<b>489€</b>
1400 x 700 x 40	CHR/R	<b>T02-503324</b>	Sans robinetterie, avec perçage	<b>520€</b>
1600 x 700 x 40	CHR/R	<b>T02-503326</b>	Sans robinetterie, avec perçage	<b>545€</b>
1200 x 700 x 40	CHR/A	<b>T02-503333</b>	Avec robinetterie mélangeuse	<b>545€</b>
1400 x 700 x 40	CHR/A	<b>T02-503334</b>	Avec robinetterie mélangeuse	<b>560€</b>
1600 x 700 x 40	CHR/A	<b>T02-503336</b>	Avec robinetterie mélangeuse	<b>585€</b>



· Bac à droite, avec étagère inférieure fixe · Diam.33mm · Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm · Dessus doublé par panneau stratifié · Bandeau hauteur 40 mm à bords droits · Dossieret hauteur 100 mm · Bac embouti 400 x 400 x 250 mm · Piètement tube inox diam. 38 mm



Dimensions L x P x H (mm)		TABLE DU CHEF CHR, BAC À DROITE			PRIX HT*
MODÈLE	RÉFÉRENCE				
1200 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503343</b>	Sans robinetterie, avec perçage		<b>532€</b>
1400 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503344</b>	Sans robinetterie, avec perçage		<b>560€</b>
1600 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503346</b>	Sans robinetterie, avec perçage		<b>595€</b>
1200 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503353</b>	Avec robinetterie mélangeuse		<b>600€</b>
1400 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503354</b>	Avec robinetterie mélangeuse		<b>628€</b>
1600 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503356</b>	Avec robinetterie mélangeuse		<b>662€</b>



· 1 cuve inox soudée · Dessus adossé en tôle inox AISI 304L, épaisseur 15/10, rayon avant de 20mm, bords tombés de 60mm, renforcé par un panneau mélaminé hydrofuge de 19 mm · Dossieret AR 100x20 incliné à 30° · Pieds en tubes inox Ø38 sur vérins réglables en inox · Pieds fixés dans les 4 bandeaux inox par système Turn'fix · Livrée avec bonde et tube surverse.



Dimensions L x P x H (mm)		TABLE DU CHEF RAYONNÉE 1 CUVE 400X400X250			PRIX HT*
MODÈLE	RÉFÉRENCE				
1200 x 700 x 900	TC/K	<b>FRI-ISOTAH12CDX</b>	Cuve à droite		<b>721€</b>
1200 x 700 x 900	TC/K	<b>FRI-ISOTAH12CGX</b>	Cuve à gauche		<b>721€</b>
1400 x 700 x 900	TC/K	<b>FRI-ISOTAH14CDX</b>	Cuve à droite		<b>772€</b>
1400 x 700 x 900	TC/K	<b>FRI-ISOTAH14CGX</b>	Cuve à gauche		<b>772€</b>
1600 x 700 x 900	TC/K	<b>FRI-ISOTAH16CDX</b>	Cuve à droite		<b>800€</b>
1600 x 700 x 900	TC/K	<b>FRI-ISOTAH16CGX</b>	Cuve à gauche		<b>800€</b>



· Avec perçage diamètre 33 mm · Bords droits, anti-ruissellement 3 faces · Dosseret hauteur 100 mm · Egouttoir nervuré penté habillage cache · Bacs 3 faces bonde surverse et siphon · Piétement tube · Diam.38 mm en retrait à l'arrière de 80 mm, avec vérins · Sans robinetterie



PLONGE CHR 2 BACS				
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE		PRIX HT*
1400 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503606</b>	2 bacs 600 x 500 x 320 mm	<b>585€</b>
1400 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503626</b>	2 bacs 600 x 500 x 320 mm Étagère inférieure fixe	<b>650€</b>



· Étagère inférieure fixe · Avec perçage diam. 33 mm · Bords droits, anti-ruissellement 3 faces · Dosseret hauteur 100 mm · Egouttoir nervuré penté habillage cache · Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon · Piétement tube diamètre 38 mm · Sans robinetterie



PLONGE + ÉTAGÈRE, 1 BAC				
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE		PRIX HT*
800 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503602</b>	1 bac 600 x 500 x 320 mm	<b>394€</b>
800 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503622</b>	1 bac 600 x 500 x 320 mm	<b>436€</b>
1400 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503603</b>	1 bac 600 x 500 x 320 mm	<b>444€</b>



· Avec perçage diamètre 33 mm · Bords droits, anti-ruissellement 3 faces · Dosseret hauteur 100 mm · Egouttoir nervuré penté habillage cache · Bacs 3 faces bonde surverse et siphon · Piétement tube · Diam.38 mm en retrait à l'arrière de 80 mm, avec vérins · Sans robinetterie



PLONGE CHR 2 BACS				
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE		PRIX HT*
1600 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503601</b>	2 bacs 400 x 500 x 300 mm Egouttoir à droite	<b>606€</b>
1600 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503604</b>	2 bacs 400 x 500 x 300 mm Egouttoir à gauche	<b>621€</b>
1900 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503607</b>	2 bacs 600 x 500 x 320 mm Egouttoir à droite	<b>635€</b>



· Étagère inférieure fixe · Avec perçage diam. 33 mm · Bords droits, anti-ruissellement 3 faces · Dosseret hauteur 100 mm · Egouttoir nervuré penté habillage cache · Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon · Piétement tube diamètre 38 mm · Sans robinetterie



PLONGE + ÉTAGÈRE, 2 BACS AVEC ÉGOUTTOIR À DROITE				
Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE		PRIX HT*
1600 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503621</b>	2 bacs 400 x 500 x 300 mm	<b>677€</b>
1900 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503627</b>	2 bacs 600 x 500 x 320 mm	<b>734€</b>



· Avec perçage diam. 33 mm · Bords droits, anti-ruisselement 3 faces · Dosseret hauteur 100 mm · Egouttoir nervuré penté habillage cache · Emplacement pour lave-vaisselle sous l'égouttoir · Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon · Piétement tube diamètre 38 mm · Sans robinetterie

Dimensions L x P x H (mm)	PLONGE CHR1 BAC 500X500 MM AVEC ÉGOUTTOIR À GAUCHE			PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE		
1200 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503605</b>	1 bac 500 x 500 x 300 mm Emplacement MAL pour égouttoir	<b>460€</b>
1200 x 700 x 900	CHR/A	<b>T02-503625</b>	1 bac 500 x 500 x 300 mm	<b>490€</b>



· Plonge avec dessus rayonné (20mm) · Bord tombé de 60mm · Tout inox AISI 304L épaisseur 15/10ème · Bac de 500X500Xht300 et égouttoir cannelé · Bords anti-ruisselement et dosseret arrière 100X20mm incliné à 30° · Pieds en tube inox ø38 sur vérins réglables en inox · Pieds fixés dans les bandeaux tout inox · Livrée avec bonde et tube surverse

Dimensions L x P x H (mm)	PLONGE RAYONNÉE CUVE 500X500X300			PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE		
1200 x 700 x 900	PL/K	<b>FRI-ISOPA112DX</b>	1 bac et 1 égouttoir à droite	<b>645€</b>
1600 x 700 x 900	PL/K	<b>FRI-ISOPA216DX</b>	2 bacs et 1 égouttoir à droite	<b>845€</b>
1800 x 700 x 900	PL/K	<b>FRI-ISOPA218DX</b>	2 bacs et 1 égouttoir à droite	<b>894€</b>
1200 x 700 x 900	PL/K	<b>FRI-ISOPA112GX</b>	1 bac et 1 égouttoir à gauche	<b>645€</b>
1600 x 700 x 900	PL/K	<b>FRI-ISOPA216GX</b>	2 bacs et 1 égouttoir à gauche	<b>845€</b>
1800 x 700 x 900	PL/K	<b>FRI-ISOPA218GX</b>	2 bacs et 1 égouttoir à gauche	<b>894€</b>



· Étagère inférieure fixe · Avec perçage diam. 33 mm · Bords droits, anti-ruisselement 3 faces · Dosseret hauteur 100 mm · Egouttoir nervuré penté habillage cache · Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon · Piétement tube diamètre 38 mm · Sans robinetterie



PRIX HT\*  
**508€**



PRIX HT\*  
**668€**

**Plonge + étagère, 1 bac avec égouttoir à droite**

1 bac 600 x 500 x 320 mm

Modèle **CHR/A**  
Référence **T02-503623**  
Dim L x P x H (mm) **1400 x 700 x 900**

**Plonge 2 bacs 400x500 mm avec égouttoir à gauche**

2 bacs 400 x 500 x 300 mm  
· Emplacement pour lave-vaisselle sous l'égouttoir ·

Modèle **CHR/A**  
Référence **T02-503624**  
Dim L x P x H (mm) **1600 x 700 x 900**



· Plonge avec dessus rayonné (20mm) · Bord tombé de 60mm · Tout inox AISI 304L épaisseur 15/10ème · Bac de 500X500Xht300 et égouttoir cannelé · Bords anti-ruisselement et dosseret arrière 100X20mm incliné à 30° · Pieds en tube inox ø38 sur vérins réglables en inox · Pieds fixés dans les bandeaux tout inox · Livrée avec bonde et tube surverse



Dimensions L x P x H (mm)	PLONGE RAYONNÉE SPÉCIALE MACHINE À LAVER			PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE		
1200 x 700 x 900	PL/K	<b>FRI-ISOPA1MLDX</b>	1 bac et 1 égouttoir à droite	<b>684€</b>
1800 x 700 x 900	PL/K	<b>FRI-ISOPA2MLDX</b>	2 bacs et 1 égouttoir à droite	<b>910€</b>
1200 x 700 x 900	PL/K	<b>FRI-ISOPA1MLGX</b>	1 bac et 1 égouttoir à gauche	<b>684€</b>
1800 x 700 x 900	PL/K	<b>FRI-ISOPA2MLGX</b>	2 bacs et 1 égouttoir à gauche	<b>910€</b>

# POUR UN PROJET

SOMMAIRE



## SUR MESURE

Consultez  
nous







**Madial**



PRIX HT\*  
**440€**

**Douchette automatique monotrou 1/4 de tour sans col de cygne**

Flexible renforcée  
Poignée montée  
Débit 17L/min  
Ø de perçage 32mm  
Clapets antiretour

Modèle DMT/I  
**Référence M70-5551MA**  
Dim Hauteur (mm) 1150



PRIX HT\*  
**520€**

**Douchette automatique monotrou 1/4 de tour avec col de cygne**

Flexible renforcée  
Poignée montée  
Débit 17L/min  
Ø de perçage 32mm  
Clapets antiretour

Modèle DMT/I  
**Référence M70-5553MA**  
Dim Hauteur (mm) 1150

**KLARCO**



PRIX HT\*  
**119€**

**Mélangeur monotrou 1/4 de tour**

Manettes en laiton chromé  
Construction massive  
Têtes céramiques 3/4"  
Orientable 360°, Ø 25L, épaisseur 1,5 mm  
Tubes raccordement L:35 cm., nipples M1/2"  
Tige de fixation Ø 3/4" L. 80 mm  
Débit d'eau: 40 L/Min.  
Fixation Ø min. 27 à 35 mm max.

Modèle MN/E  
**Référence K02-1E.2100.14.59**  
Dim L x H (mm) 250 x 150



PRIX HT\*  
**51€**

**Mélangeur monotrou 1/4 de tour**

Manettes en BayBlend® chromé  
Construction légère  
Têtes céramiques 1/2"  
Orientable 360°, Ø 18 L  
Flexibles raccordement L:35 cm F3/8"  
Débit d'eau : 18 L/Min.  
Fixation Ø 30 mm

Modèle MN/E  
**Référence K02-1C.2455.56.KC9**  
Dim L x H (mm) 250 x 120



**KLARCO**

PRIX HT\*  
**67€**

**Mélangeur monotrou 1/4 de tour**

Construction massive

Modèle MN/E  
**Référence K02-1S.2960.45.92**  
Dim L x H (mm) 180 x 110



**KLARCO**

PRIX HT\*  
**127€**

**Mitigeur avec levier de commande court**

Levier de commande en laiton chromé  
Cartouche céramique Ø 47 mm avec filtre  
Construction massive  
Orientable Ø 25, épaisseur 1,5 mm  
Tubes de raccordement L:35 cm nipples M1/2  
Tige de fixation Ø 3/4" L:50 mm  
Débit d'eau : 20 L/Min Fixation : 27 mm max. 35 mm

Modèle MI/R  
**Référence K02-1E.2901.82.72**  
Dim L x H (mm) 225 x 125



**KLARCO**

· Monotrou 1/4 de tour à tête céramique · Flexible double tresse inox protégée · Ressort acier harmonique inoxydable et revêtement anti-griffure · Tête de douchette avec dosage précis du débitant goutte et anti-coup de bélier · Bloque levier pour débit continu



PRIX HT\*  
**149€**

**Douchette avec mélangeur monotrou**

Modèle DO/E  
**Référence K02-2M.2456.BP.KC9**  
Dim Longueur (mm) 1000



PRIX HT\*  
**285€**

**Douchette avec mélangeur monotrou**

En construction massive

Modèle DO/E  
**Référence K02-2E.2100.00.59**  
Dim Longueur (mm) 1000



PRIX HT\*  
**170€**

**Douchette avec mélangeur monotrou + robinet de puisage**

Robinet prémonté, bec L 220 mm

Modèle DOC/K  
**Référence K02-3M.2456.BP.KC9**  
Dim Longueur (mm) 1000



PRIX HT\*  
**217€**

**Douchette avec mélangeur monotrou + robinet de puisage**

Robinet bec L 250 mm + col de cygne  
Robinet de puisage en construction massive

Modèle DOC/E  
**Référence K02-3S.2403.S1.49**  
Dim Longueur (mm) 1000

# STOP ESSUYA

## POURQUOI SUPPRIMER L'ESSUYAGE MANUEL DES VERRES?

Dans les cafés, hôtels et restaurants (CHR) le nettoyage de la vaisselle nécessite, lorsque le séchage est insuffisamment

maîtrisé, une reprise manuelle afin d'éliminer les traces d'humidité et dépôts de calcaire, en particulier sur les verres. Or chaque année, uniquement dans le secteur de la restauration traditionnelle, l'Assurance maladie - Risques professionnels dénombre **2300 accidents du travail dus à des coupures causées par du verre cassé, le plus**

**souvent lors de l'essuyage manuel** des verres : lorsque le verre casse, la coupure à la main est en général grave. Ces accidents

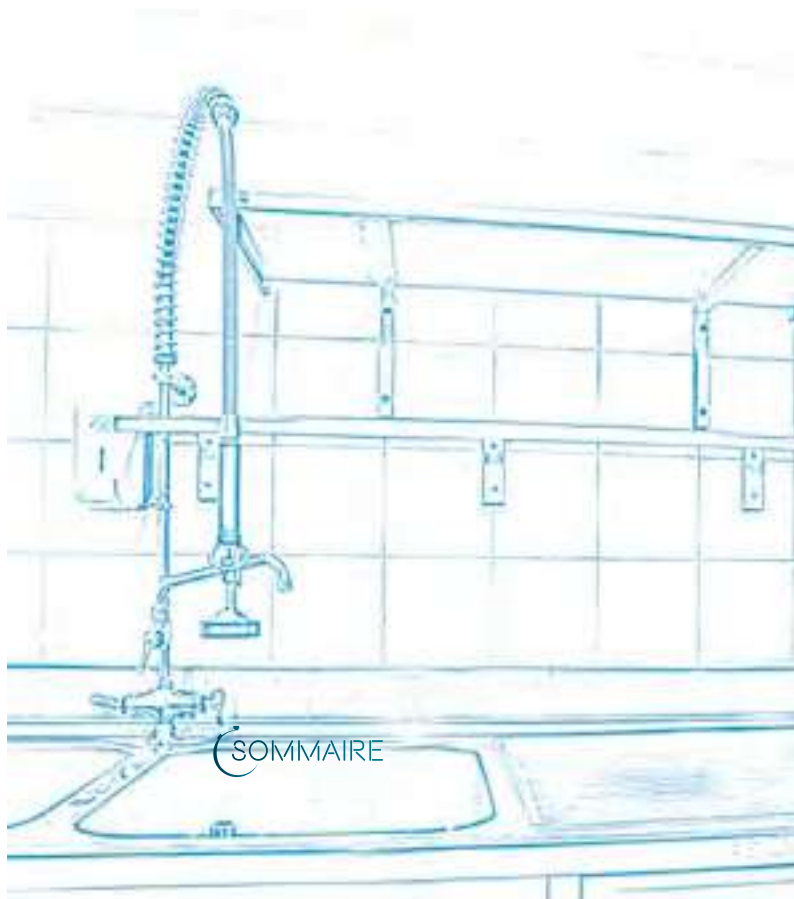
(entailles profondes, tendons coupés...) génèrent plus de **100 000 journées de travail perdues** par an. De plus, les coupures

sont incompatibles avec les règles d'hygiène alimentaire.

C'est pourquoi l'Assurance maladie - Risques professionnels propose aux cafés, hôtels et restaurants de 1 à 49 salariés **une subvention de 50%** pour l'acquisition de lave-verres ne nécessitant pas d'essuyage manuel.



**NOUS CONSULTER**  
pour une offre



SOMMAIRE

## QUELS SONT LES AVANTAGES DES LAVE-VERRES AVEC OSMOSEUR ?

Outre l'intérêt de ne pas exposer vos salariés, ou vous-même, au risque de coupures graves ainsi qu'au risque de développer des troubles musculo-squelettiques, utiliser un lave-verres adapté muni d'un osmoseur permet :

- D'obtenir des verres propres, sans traces, avec une haute qualité hygiénique,
- De ranger ou réutiliser les verres dès leur sortie du lave-verres,
- De beaucoup réduire la casse des verres,
- De consommer moins de produits de lavage et de rinçage.



### STOP ESSUYAGE concerne le financement :

D'UN OU PLUSIEURS ENSEMBLE(S) COMPOSÉ :

- D'un lave-verres
- D'un osmoseur
- Et de trois paniers de lavages
- L'installation
- La mise en service
- La formation du personnel



## COMMENT BÉNÉFICIER DE CETTE AIDE FINANCIÈRE ?

### Étape 1 : Réservation sur devis

Vous consultez votre agenceurs de cuisines, en lui transmettant obligatoirement le cahier des charges. Vous envoyez, à la Caisse régionale le formulaire de réservation rempli ainsi que la copie de votre devis. La Caisse régionale vous répond dans un délai de deux mois. Si la réponse est positive, une référence de réservation vous est donnée. Vous avez alors deux mois pour confirmer cette réservation (étape2).

### Étape 2 : Confirmation sur bon de commande

Vous envoyez à la Caisse régionale la copie de votre bon de commande, en mentionnant la référence de réservation. Les équipements commandés doivent être conformes au cahier des charges. Si la Caisse régionale décide de ne pas confirmer votre réservation, elle vous envoie une réponse motivée. Les équipements commandés doivent être conformes au cahier des charges.

### Étape 3 : Versement de l'aide sur facture

Vous envoyez à la Caisse régionale, et en mentionnant la référence de réservation, le duplicata ou une copie certifiée conforme de la facture acquittée (mentions conformes au cahier des charges) ainsi qu'un relevé d'identité bancaire (RIB) original au nom de l'entreprise. La Caisse régionale vous verse en une seule fois le montant de votre aide financière.



· Commandes mécaniques avec cycle 120 sec. (30 paniers/h) · Fabrication inox AISI 304 avec porte en double paroi et cuve avec angles arrondis · Bras tournants de lavage et rinçage avec injecteurs facilement démontables · Doseur produit rinçage réglable incorporé · Thermostop  
Livré avec 2 paniers verres + 1 godet couverts + 1 support soucoupes



PRIX HT\*  
**995€**

### Lave-verres

Panier 350 x 350 mm  
Hauteur passage : 195 mm

Modèle AQUA35/E

Référence **K50-AQUA35**

Dim L x P x H (mm) 400 x 495 x 595

Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,6 kW



PRIX HT\*  
**1260€**

### Lave-verres

Hauteur verres 305mm (assiettes 295mm)

Modèle AQUA40/K

Référence **K50-AQUA40**

Dim L x P x H (mm) 450 x 535 x 710

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,2 kW

PRIX HT\* **98€**

### Pompe de vidange AQUA 35 ET 40

A utiliser seulement pour lave-verres et frontales sous-table

Modèle PS/R

Référence **K50-PS**



PRIX HT\*  
**964€**

### Système PURITY 1200 Clean Extra Premium.

Traitement d'eau anticalcaire pour les laveverres  
Utilisation Horizontale ou Verticale  
Capacité moyenne : 5000 L  
Démminéralisation totale  
Pas de traces sur les verres  
Pas d'essuyage manuel

Modèle SPCEP/E

Référence **B66-104759**

Diamètre Ø (mm) 550



· Bras de lavage et rinçage en inox · Cuve à fond imprimé et penté vers la vidange · Thermostop T° rinçage garantie · Doseur rinçage réglable · Cycles 120" · 2 casiers verres · 1 support soucoupes + 1 godet couverts



PRIX HT\*  
**1100€**

### Lave-verres

Panier 350 x 350 mm  
Hauteur utile 25cm  
Porte isolée par double paroi  
Débit 30 casiers/h

Modèle LARAF35.25/T

Référence **FR1-LARAF35.25**

Dim L x P x H (mm) 440 x 497 x 640

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



PRIX HT\*  
**1400€**

### Lave-verres

Panier 400 x 400 mm  
Hauteur utile 30cm  
Supports panier emboutis

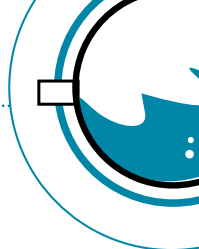
Modèle LARAF40.30LS/E

Référence **FR1-LARAF40.30LS**

Dim L x P x H (mm) 455 x 550 x 700

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,13 kW

FINANCEMENT  
60 SUR  
MOIS  
PRIX HT\*  
**43,10€**



PRIX HT\*  
**1350€**



PRIX HT\*  
**1490€**



PRIX HT\*  
**98€**

### Lave-vaisselle frontal

Construction en inox 18/10 AISI 304 avec porte double paroi et cuve avec angles arrondis  
Bras tournants de lavage et rinçage, triple filtrage de protection pompe  
Commandes mécaniques avec cycle de lavage 120 sec. (30 paniers/h) Ø assiettes 345mm, hauteur verres 320mm  
Livré avec 1 panier assiettes + 1 panier verres + 1 godet couverts  
Thermostop.  
Panier 500 x 500 mm  
Doseur produit de rinçage réglable

Modèle DWASH50/K  
**Référence K50-DWASH50**  
Dim L x P x H (mm) 590 x 600 x 850  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,2 kW

### Lave-vaisselle frontal

Commandes mécaniques avec cycles de lavage 120»+180»(30/20 paniers/h)

Modèle AQUA50/R  
**Référence K50-AQUA50**  
Dim L x P x H (mm) 590 x 600 x 850  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/5,2 kW

### Pompe de vidange AQUA 50

A utiliser seulement pour lave-verres et frontales sous-table

Modèle PS/R  
**Référence K50-PS-AQUA50**  
PRIX HT\* **205€**

### Socle AQUA 50

Support inox pour laveuse frontale  
Panier 500x500mm

Modèle SOCLE50/R  
**Référence K50-SOCLE50**



PRIX HT\*  
**1650€**



PRIX HT\*  
**1690€**



PRIX HT\*  
**1950€**

### Lave-vaisselle

Panier 500 x 500 mm  
Hauteur utile 35cm  
Lavage GN1/1 avec casier spécial  
Bras de lavage et rinçage en inox  
Cuve à fond imprimé et penté vers la vidange  
Supports panier emboutis  
Thermostop T° rinçage garantie  
Doseur rinçage réglable  
Cycles 90/120° débit 4030 casiers/h  
1 casier assiettes + 1 casier verres + 1 godet couverts

Modèle LARAF50.35M/K  
**Référence FR1-LARAF50.35M**  
Dim L x P x H (mm) 572 x 630 x 814  
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,35 kW

### Lave-vaisselle frontal

Panneau commandes lcd avec visualisat.températ  
4 cycles 60/90/120/180 sec, soft-start, auto-nettyage

Modèle AQUA50T/K  
**Référence K50-AQUA50T**  
Dim L x P x H (mm) 590 x 600 x 850  
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/5,2 kW

### Lave-vaisselle à commande électronique

Panier 500 x 500 mm  
Hauteur utile 35cm.  
Lavage GN1/1 avec casier spécial  
Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic+ Thermomètres  
Bras lavage+rinçage inox  
Cuve + supports panier emboutis  
Fonction GREEN économie énergie  
Thermostop T° rinçagegarantie  
Doseurs électriques  
Cycles 90/120/180/300° 40302012 casiers/h  
1 casier assiettes + 1 casier verres + 1 godet couverts

Modèle LARAF50.35E/K  
**Référence FR1-LARAF50.35E**  
Dim L x P x H (mm) 572 x 630 x 814  
Tension / Puissance Elec. 230V+T (Commutable)/5,05 kW

PRIX HT\* **140€**

PRIX HT\* **210€**



PRIX HT\*  
**935€**

### Système PURITY 1200 Clean Premium.

Traitement d'eau anticalcaire lavevaisselle  
Utilisation Horizontale ou Verticale  
Capacité moyenne : 13 000L  
Déméralisation partielle  
Une vaisselle éclatante

Modèle SPCP/E  
**Référence B66-104758**  
Diamètre Ø (mm) 550

### Pompe de vidange

Kit pompe de vidange

Modèle LARDP/E  
**Référence FR1-LARKITDP**

### Surpresseur rinçage

Kit Pompe De Surpression Rinçage (+0,5 Bar)

Modèle LARKITBP/E  
**Référence FR1-LARKITBP**

PRIX HT\* **365€**

### Socle de réhausse

Socle De Rehausse X Frontale H.420mm + 130mm Pieds

Modèle LARBASE50/E  
**Référence FR1-LARBASE50**  
Dim L x P x H (mm) 533 x 630 545



· Construction inox 18.10 · Cuve emboutie et angles arrondis · Bras lavage/rinçage indépendants · Filtre cuve dédoublé + filtres pompe · Démarrage à fermeture capot · Installation droite ou en angle · Hauteur utile 410mm · Doseur produit rinçage réglable incorporé · 2 paniers assiettes + 1 verres + 2 godets · Thermostop



**KROMO**  
 PRIX HT\*  
**2100€**



**KROMO**  
 PRIX HT\*  
**2680€**



**KROMO**  
 PRIX HT\*  
**2850€**

### Lave-vaisselle à capot

Construction inox 18/10 avec cuve emboutie et angles arrondis

Bras tournants de lavage et rinçage  
 Triple filtrage, commandes mécaniques  
 Cycle 90 sec. avec Thermostop (40 paniers/h)  
 Filtres de surface cuve  
 Démarrage à la fermeture du capot  
 Installation droite ou en angle  
 Hauteur utile 410mm  
 Doseur produit de rinçage réglable incorporé  
 1 panier assiette + 1 panier verres + 1 godet

Modèle DWASH100/K

Référence **K50-DWASH100**

Dim L x P x H (mm) 720 x 735 x 1445/1880

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

### Lave-vaisselle à capot

Commandes mécaniques avec thermomètres  
 2 cycles 50-120»(70-30 paniers/h)

Modèle HOOD110/R

Référence **K50-HOOD110**

Dim L x P x H (mm) 720 x 735 x 1880

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

PRIX HT\* **98€**

### Lave-vaisselle à capot

Panneau lcd avec visualis  
 4 cycles 50/80/120/180sec, soft-start, auto-nettoyage

Modèle HOOD110T/K

Référence **K50-HOOD110T**

Dim L x P x H (mm) 720 x 735 x 1880

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

### Pompe de vidange HOOD110

A utiliser seulement pour lave-verres et frontales sous-table

Modèle PV/R

Référence **K50-PS-HOOD110**

PRIX HT\* **3495€**



### Lave-vaisselle à capot

Rinçage indépendant du réseau +MPOWER commutable  
 Hauteur utile 42cm.  
 Lavage 60x40cm ou GN1/1 (casier spécial).  
 Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic + Thermomètres.  
 Bras lavage + rinçage inox

Commande électronique  
 Cuve emboutie latérale+filtre inox  
 FonctionGREEN économie énergie  
 Thermostop T\* rinçage garantie  
 Doseurs détergent+rinçage électriques  
 Cycles 60|20|180»  
 2 casiers assiettes + 1 casier verres + 2 godets

Modèle LARAH1040EPRSHD/R

Référence **FRI-LARAH1040EPRSHD**

Dim L x P x H (mm) 760 x 793 x 1485

Tension/Puissance Elec. TRI400V+N+T/12,8 kW



### Lave-vaisselle à capot avec condenseur

Rinçage indépendant du réseau +MPOWER  
 Hauteur utile 42cm.  
 Lavage 60x40cm ou GN1/1 avec casier spécial.  
 Cycle Autonettoyage+AutodiagnosticThermomètresGREEN économie énergie.  
 Capot Double paroi isolé

Bras lavage triple+rinçage inox  
 Commande électronique  
 Cuve emboutie latérale+filtre inox  
 Thermostop T\* rinçage garantie  
 Dos.réglables électriques  
 4 cycles : 60|20|180|300»  
 2 casiers assiettes + 1 casier verres + 2 godets

Modèle LARAH1240EESHDR

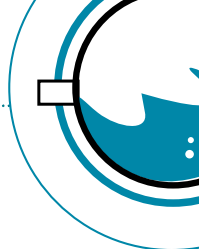
Référence **FRI-LARAH1240EESHDR**

Dim L x P x H (mm) 760 x 793 x 2258

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/14,8 kW

PRIX HT\* **5865€**





### Lave-batterie

Lavebatterie à paniers 665 x 550 mm  
Cuve emboutie avec angles arrondis  
Porte demi abattante en double paroi  
Bras de lavage et rinçage en inox  
Triple filtrage en inox  
Pompe lavage 2,18 kW  
Commandes élect. 5 cycles de lavage  
Hauteur max panier 805 mm  
Surpresseur rinçage

Sortie de buées  
Economie d'énergie entre les cycles  
Doseur produit de rinçage.  
Thermostop.  
Livré : 1 panier inox 665 x 550 mm  
1 support plateaux 8 pièces  
1 porte ustensiles  
1 grille

PRIX HT\*  
**5330€**

Modèle

LKRKP151E/T

### Référence

**FR1-LKRKP151E**

Dim L x P x H (mm)

650 x 750 x 1690/2070

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/8,2 kW



### Lave-batterie

Paniers 700x700 mm.  
Construction en inox aisi 304.  
Cuve emboutie avec angles arrondis.  
Porte demi abattante.  
Double parois  
Bras de lavage et rinçage en inox indépendants  
Triple filtrage en inox  
Pompes: 2x1,75 kW  
Commandes électroniques  
4 cycles de lavage.

Hauteur utile max panier 645 mm.  
Cheminée extraction buée  
Doseur produit de rinçage.  
Thermostop.  
Livré: 1 panier inox+1 support plateaux 8 pièces+1 porte ustensiles.  
Economie d'énergie entre les cycles.  
PLUS : Rinçage stabilisé à température et pression constantes grâce au surchauffeur atmosphérique + surpresseur et breaktank

PRIX HT\*  
**7950€**

Modèle

LKRKP202EPLUS/E

### Référence

**FR1-LKRKP202EPLUS**

Dim L x P x H (mm)

840 x 885 x 1790/2050

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/12,5 kW



### Lave-batterie

Paniers 850x725 mm.  
Construction en inox aisi 304.  
Cuve acier inox aisi 316.  
Cuve emboutie avec angles arrondis.  
Porte demi abattante.  
Double parois  
Bras de lavage et rinçage en inox indépendant  
Triple filtrage en inox  
Pompes: 2x2,18 kW  
Cheminée extraction buée  
Commandes électroniques

4 cycles de lavage.  
Hauteur utile max panier 645 mm.  
Doseur produit de rinçage.  
PLUS : Rinçage stabilisé à température et pression constantes grâce au surchauffeur atmosphérique + surpresseur et Break Tank  
Economie d'énergie entre les cycles.  
Thermostop.  
Livré: 1 panier inox+1 support plateaux 8 pièces+1 porte ustensiles.

PRIX HT\*  
**9460€**

Modèle

LKRKP302EPLUS/K

### Référence

**FR1-LKRKP302EPLUS**

Dim L x P x H (mm)

990 x 885 x 1790/2050

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/13,4 kW



· Pistolet anti choc de pulvérisation · Support bidon acier inoxydable 5 litres · Vanne d'alimentation 1/4 de tour avec filtre intégré et poignée inox · Système de protection du réseau d'eau · Disconnecteur CA NF Homologation CSTB Norme NF EN1717



PRIX HT\*  
**248€**

### Centrale de désinfection 1 produit

Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 15 mètres  
Capot polypropylène

Modèle CD1P/K

Référence **FR1-HERHCENE14121**

Dim L x P x H (mm) 300 x 200 x 170



PRIX HT\*  
**544€**

### Centrale de désinfection 1 produit avec enrouleur

Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 13 mètres  
Capot polypropylène

Modèle CD1PE/K

Référence **FR1-HERHCENE14158**

Dim L x P x H (mm) 500 x 350 x 270



PRIX HT\*  
**85€**

### Mitigeur thermostatique

Mitigeur 38° avec clapets NF + Raccord tournant

Modèle MT/N

Référence **E54-PMIT100001**

## PRODUITS LESSIVELS

**VENDU PAR 3**

Selection des matières premières

- Matières premières végétales
- Matières premières minérales

**NORME BS OHSAS18001**  
moins de risque pour l'utilisateur

**Nous  
consulter**



liquide vaisselle 5l  
machine concen eau  
dure 5 l



liquide de rinçage  
sechage

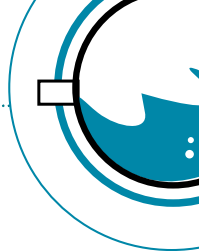


detartrant circuits  
eau et vapeur liquide  
5 l



# LAVE - VAISSELLE

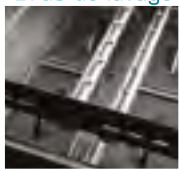
## À AVANCEMENT AUTOMATIQUE



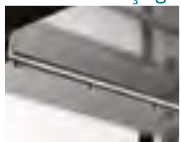
### Petit dehors mais grand à l'intérieur

Le lave-vaisselle à avancement automatique compact LKRRK1010 a un encombrement limité et de hautes performances. Le sens d'entrée réversible, le panneau de commande simple et intuitif et tous les autres accessoires optionnels, font de LKRRK1010 la solution idéale.

Bras de lavage



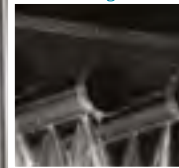
Bras de rinçage



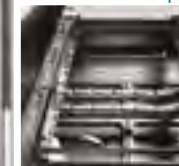
Economiseur



Zone de lavage



Intérieur compact



### Points forts

- Sens entrée réversible
- Économiseurs lavage /rinçage inclus
- Panneau électronique
- Dimensions compactes



- Cuve radiée en acier inox
- Pompe de lavage verticale, autonettoyante
- Surchauffeur en acier inox AISI 304
- Bras de lavage/rinçage en inox facilement démontables
- Porte en double paroi isolée, contre balancée
- Filtres protection cuve inox
- Réducteur de pression



**NOUS CONSULTER**  
pour une offre

## EAU FROIDE


**PRIX HT\***  
**530€**
**Adoucisseur soft 25 eau froide vanne chronométrique**

Pour fours mixtes et laveuses frontales  
 Débit : 2 m<sup>3</sup>/h T° max de l'eau : 35 °C  
 Volume résine : 5 litres Capacité d'échange : 25°fm<sup>3</sup>  
 Autonomie bac à sel (Nbre de régénération) : 40

Modèle	SOFT25FC/I
<b>Référence</b>	<b>FRI-LWASOFT25EFC</b>
Dim L x P x H (mm)	275 x 525 x 550
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04 kW

**PRIX HT\***  
**707€**
**Adoucisseur soft 50 eau froide vanne chronométrique**

Pour laveuses à capot Débit : 4,5 m<sup>3</sup>/h  
 Volume résine : 10L T° max de l'eau : 35°C  
 Capacité d'échange : 50°fm<sup>3</sup>  
 Autonomie bac à sel (Nbre de régénération) : 28

Modèle	SOFT50FC/I
<b>Référence</b>	<b>FRI-LWASOFT50EFC</b>
Dim L x P x H (mm)	330 x 505 x 670
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04 kW

## EAU CHAUDE


**PRIX HT\***  
**853€**
**Adoucisseur soft 25 eau chaude vanne chronométrique**

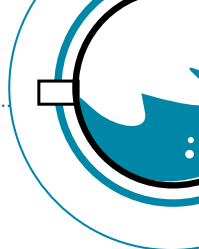
Pour fours mixtes et laveuses frontales  
 Débit : 2 m<sup>3</sup>/h Volume résine : 5 litres  
 Autonomie bac à sel (Nbre de régénération) : 40  
 Température max de l'eau : 65°C

Modèle	SOFT25CC/I
<b>Référence</b>	<b>FRI-LWASOFT25ECC</b>
Dim L x P x H (mm)	275 x 545 x 550
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04 kW

**PRIX HT\***  
**999€**
**Adoucisseur soft 50 eau chaude vanne chronométrique**

Pour laveuses à capot Débit : 4,5 m<sup>3</sup>/h  
 Volume résine : 10L T° max de l'eau : 65°C  
 Autonomie bac à sel (Nbre régénération) : 28

Modèle	SOFT50CC/I
<b>Référence</b>	<b>FRI-LWASOFT50ECC</b>
Dim L x P x H (mm)	330 x 505 x 670
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04 kW



Merker

PRIX HT\*  
**2200€**

**Lave linge 7kg**

Capacité 7 Kg.  
Essorage variable 1500 t/mn.  
Tambour inox innovation 3D avec éclairage LED.  
Chauffage électrique.  
Programmeur SmartControl rétroéclairé, tactile et intuitif.  
Hublot : 340 mm.  
Vidange par pompe.  
Carrosserie blanche.

Modèle	WS600/K
<b>Référence</b>	<b>E01-128745</b>
Dim L x P x H (mm)	600 x 660 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4,6 kW



**GIF** **FRANSTAL**  
Gold

PRIX HT\*  
**2400€**

**Machine à laver professionnelle**

Capacité 10 Kg  
Volume tambour INOX 97 litres  
Variateur de fréquence  
Vitesse de rotation 1200 tr/min  
6 programmes de lavage

Modèle	FRLSP10P/E
<b>Référence</b>	<b>FR1-LPRFRLSP10P</b>
Dim L x P x H (mm)	683 x 704 x 1027
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,67 kW

**FRANSTAL**  
Gold

· Facteur g : 400 - essorage 1075 trs/mn · Programmeur xcontrol 15 programmes · 2 arrivées eau · Diam 20/27mm tambour et cuve en acier inoxydable · Bac à produits sur le dessus en acier inoxydable, façade et cotes · Imitation gris anthracite · Vidange par gravité variateur de fréquence · Grand hublot



PRIX HT\*  
**6820€**

**Lave-linge 11KG**

Capacité 11 kg / 105l  
Chauffage électrique 9 kW

Modèle	FRAF105/E
<b>Référence</b>	<b>FR1-LPRFRAF105E</b>
Dim L x P x H (mm)	795 x 761 x 1225
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10,2 kW

PRIX HT\*  
**9100€**

**Lave-linge 14KG**

Capacité 14 kg / 135l  
Chauffage électrique 12 kW

Modèle	FRAF135/E
<b>Référence</b>	<b>FR1-LPRFRAF135E</b>
Dim L x P x H (mm)	795 x 911 x 1225
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/13,5 kW



### Séchoir professionnel

Capacité 10 Kg de linge.  
Tambour galva volume 198 L  
Commande par minuterie ou par niveau de séchage automatique  
Refroidissement automatique du linge  
Hublot (520mm), Ouverture à gauche ou à droite  
Evacuation des buées Ø100



PRIX HT\*  
**1390€**



Merker

PRIX HT\*  
**1580€**

### Sèche-Linge 7kg

Capacité 7 Kg  
Volume tambour 118L  
Tambour inox ECO DRY  
Eclairage LED  
SmartControl : programmeur tactile et intuitif.  
Condensateur à air  
Ventilation Axiale  
Départ différé  
Vidange de la pompe des condensats  
Mesure électronique de l'humidité.  
Porte frontale  
Grand hublot diam 360 mm avec ouverture à 180°.  
Chauffage électrique  
Carrosserie blanche



PRIX HT\*  
**3990€**

### Colonne lave linge + sèche linge professionnel 10 kg

Capacité 10 Kg de linge sec  
Essorage 1200 trs/min  
Facteur G: 440  
6 programmes standards, vidange par POMPE  
Tambour galva volume 198 litres  
Commande par minuterie ou par niveau de séchage automatique  
Evacuation des buées Ø100

Modèle	FRLSD10TR/E
<b>Référence</b>	<b>FR1-LPRFRLSD10TRI</b>
Dim L x P x H (mm)	683 x 711 x 1027
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,25 kW

Modèle	DS600/R
<b>Référence</b>	<b>E01-128746</b>
Dim L x P x H (mm)	595 x 630 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2,5 kW

Modèle	FRLSPS10P/R
<b>Référence</b>	<b>FR1-LPRFRLSPS10P</b>
Dim L x P x H (mm)	683 x 704 x 1986
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,67 + 5,25 kW



Tambour inversant en acier inoxydable · Facade imitation gris · Carrosserie imitation gris · Diam. 200 mm · Version collectivité

PRIX HT\*  
**4115€**

### Sèche-Linge 11kg

Capacité 11 kg / 250l  
Chauffage électrique 13.5 kW programmeur full control (fct)

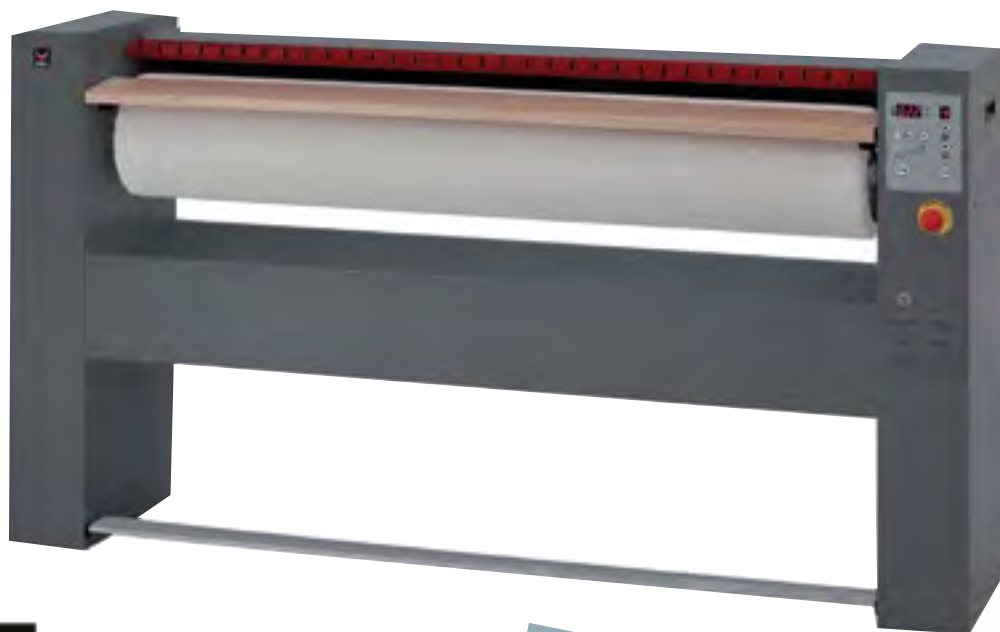
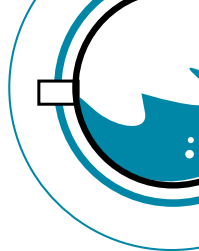
Modèle	FRLS250/E
<b>Référence</b>	<b>FR1-LPRFRLS250E</b>
Dim L x P x H (mm)	795 x 1070 x 1675
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/15 kW

PRIX HT\*  
**4495€**

### Sèche-linge 14kg

Capacité 14 kg / 285l  
Chauffage électrique 18 kW programmeur full control (fct)

Modèle	FRLS285/E
<b>Référence</b>	<b>FR1-LPRFRLS285E</b>
Dim L x P x H (mm)	795 x 1060 x 1675
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/19,5 kW



PRIX HT\* **3290€**

## Repasseuse IPSO I25-100

Repasseuse murale avec sortie du linge à l'avant  
 Rouleau avec revêtement «Nomex»  
 Largeur de rouleau 1000 mm  
 Diamètre 250 mm  
 Vitesse fixe 3,9 m/mn  
 Carrosserie en acier traité époxy gris  
 Pédale de démarrage et d'arrêt pour faciliter l'engagement  
 Programmation électronique  
 Sécurité mains

Modèle I 25-100/R

Référence **E01-125631**

Dim L x P x H (mm) 1400 x 420 x 1005

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

## CARACTÉRISTIQUES

- Nouvelle esthétique
- Sécurité mains
- Lorsqu'il n'est plus utilisé, l'appareil s'éteint automatiquement
- Nombre réduit de pièces de rechange ( faible coût de maintenance)
- Pression homogène pour une qualité supérieure de repassage
- Le régulateur PID permet de régler la température, garantissant une meilleure distribution de la température et une réduction de la consommation d'énergie
- Des résistances électroniques solides
- Le profil aluminium anodisé et extrudé empêche toute chute de température et assure une qualité de repassage exceptionnelle
- Les composants principaux sont facilement accessibles
- Commande à pied pour arrêt et démarrage
- La couche supérieure de l'appareil dispose du label NOMEX
- L'arrière du bassin est isolé avec de la laine céramique (25mm) – augmentation rapide de la température de fréquence pouvant contrôler la vitesse



PRIX HT\*  
**3020€**

### Table de repassage autonome

Plateau universel aspirant/chauffant  
Fer électrovaporisant avec semelle téflon  
Chaudière inox 5,8 litres  
Puissance chaudière 1,7 kW  
Réserve externe 20 litres  
Remplissage automatique à partir de la réserve  
En accessoires : jeannette, bras d'éclairage + néon LED, suspension fer

Modèle	388AI/K
<b>Référence</b>	<b>E01-123342</b>
Dim L x P x H (mm)	1700 x 550 x 1900
Tension / Puissance Elec.	230V mono/1,7 kW



PRIX HT\*  
**920€**

### Chariot à fond mobile

Chariot pour charge 40-50 kg avec graduation pour pesée du linge - 336l

Modèle	680 ON 026/A
<b>Référence</b>	<b>E01-129169</b>
Dim L x P x H (mm)	1080 x 630 x 800



PRIX HT\*  
**470€**

### Table de repassage semi professionnelle

Table aspirante/chauffante/soufflante  
Hauteur du plateau 88 cm  
Modèle repliable  
Dimension position de travail (LxPxH) : 1200 x 540 x 880 mm

Modèle	TIPIS/R
<b>Référence</b>	<b>E01-121887</b>
Dim L x P x H (mm)	1200 x 540 x 880
Tension / Puissance Elec.	230V mono/0,60 kW

PRIX HT\*  
**467€**

### Bras d'éclairage + néon LED

Bras éclairage + Néon led pour tables

Modèle	TXRLLT4EF/R
<b>Référence</b>	<b>E01-124689</b>

PRIX HT\* **383€**

PRIX HT\* **85€**

### Bras + Jeannette manche aspirante/ chauffante

Bras + jeannette manche aspirante/ chauffante pour tables

Modèle	TXRSF1/RA5/E
<b>Référence</b>	<b>E01-121898</b>

### Suspension fer

Suspension fer pour table

Modèle	TXRSUPEF/K
<b>Référence</b>	<b>E01-124687</b>

PRIX HT\*  
**280€**

### Générateur de vapeur

Chaudière en inox  
Remplissage manuel  
Résistance fixée au corps de chauffe (démontable)  
Fer à repasser avec thermostat 800W  
Interrupteur marche/arrêt pour la chaudière et pour le fer à repasser  
Témoin de fin d'eau dans la chaudière  
Autonomie de repassage en moyenne 2 h/ jour  
Livré avec entonnoir

Modèle	MINI3/K
<b>Référence</b>	<b>E01-121878</b>
Dim L x P x H (mm)	260 x 360 x 280
Tension / Puissance Elec.	230V mono/1,3 kW



PRIX HT\*  
**105€**

### Chariot support

Chariot support TROL compatible avec la table à repasser TIPI 5 pour Mini 3/4/5

Modèle	TROL/E
<b>Référence</b>	<b>E01-121885</b>







MIN Rungis  
2, rue du Caducée  
94516 RUNGIS Cedex  
Tél. : 01 41 800 882  
Fax : 01 46 866 961  
Email : [contact@groupegif.com](mailto:contact@groupegif.com)  
[www.groupegif.com](http://www.groupegif.com)