

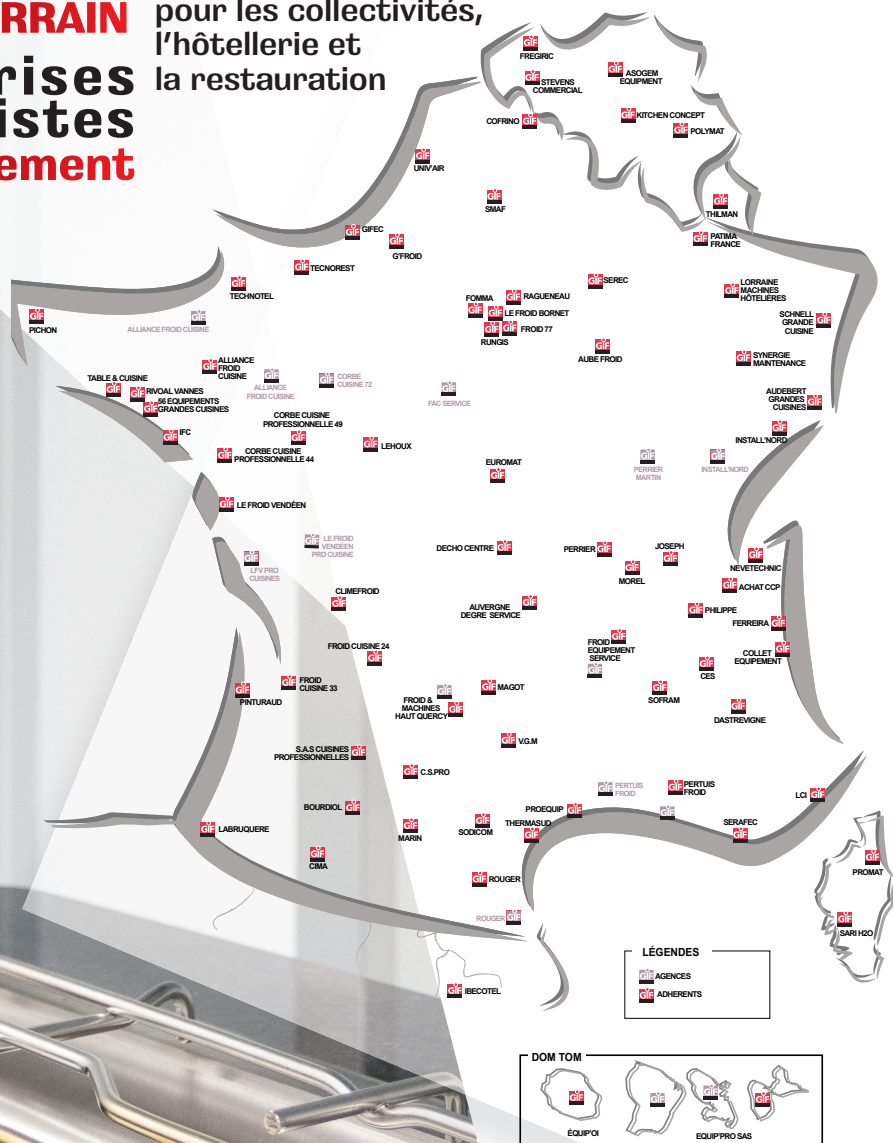
Valable jusqu'au 31 DÉCEMBRE 2022

NOUVEAU
SÉLECTION

Gif Express

Un SAV performant

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



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.

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



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...

OBJECTIF

sur TMS PROS

la prévention des troubles **MUSCULO**squelettiques

TMS PROS, C'EST QUOI ?

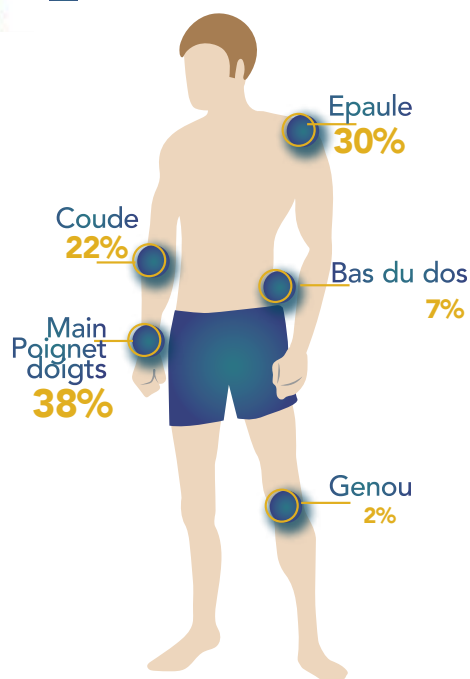
Les Troubles Musculo-Squelettiques sont des maladies qui affectent les muscles, les tendons et les nerfs. Le programme TMS Pros propose une démarche de prévention structurée visant à : identifier, connaître et maîtriser les risques TMS de façon durable et ainsi améliorer les conditions de travail des salariés et la performance globale des entreprises.

LA SUBVENTION TMS PROS

ACTION permet aux entreprises de moins de 50 salariés d'acheter du matériel et/ou des équipements pour réduire les contraintes physiques et pour réaliser des formations adaptées en direction des salariés concernés.



LES PARTIES DU CORPS LES + TOUCHÉES PAR LES TMS



NOUS CONSULTER
pour plus d'informations



BÉNÉFICIEZ d'une de SUBVENTION

50%

Maximum de l'investissement, dans la limite d'un plafond de **25 000 € d'aide par entreprise**

Exclus les équipements financés par crédit-bail, leasing, location de longue durée

Avoir utilisé préalablement TMS PRO DIAGNOSTIC pour pouvoir utiliser **TMS PRO ACTION.**

SOMMAIRE

SOMMAIRE

PRÉPARATION & SNACK BAR

Trancheur à courroie	4	Coupe-légumes - Combiné cutter	16	Vitrine réfrigérée	24
Trancheur à pignon	5	Combiné-Cutter - Coupe-légumes	17	Buffet chaud/froid	25
Balance	6	Robot multifonction	17	SPÉCIAL BAR CAFETERIE	26 à 27
SPÉCIAL RÔTISSOIRE	7	SPÉCIAL SNACKING	18 à 19	Chauffe briques	26
SPÉCIAL BOUCHER	8 à 9	Toaster	18	Machine à café - Percolateur	26 à 27
Hachoir	8	Grill Pannini	19	Presse Agrumes - Centrifugeuse	27
Poussoir - Mélangeur - Scie à os	9	SPÉCIAL FORAIN	20 à 21	Distributeur vin - Refroidisseur	27
Operculeuse	10	Gaufrier	20	SPÉCIAL PIZZAS	28 à 33
Machine sous vide	10 à 11	Machine à Pop corn	20	Vitrine	28
Thermoplongeur	12	Crêpière	21	Meuble de préparation	28 à 29
Fumoir	12	Plancha à gaz et électrique	22	Meuble pizza	29
Mixer	13	Friteuse	23	Pétrin	30
Turbo-broyeur	13	Bain-Marie	24	Façonneuse	30
Batteur - mélangeur	14	Réchaud	24	Four à Pizza	31 à 33
Ouvre boîte	14				
Éplucheuse - Éssoreuse	15				

SPÉCIAL GESTE BARRIÈRE

Distributeur de gel
Purificateur d'air

34
34

CUISSON

Sauteuse tout en un	35	Etuve mobile	42
Four à micro-ondes	36 à 37	Armoire mobile	43
Four à cuisson accéléré RAPIDO II	38	Four mixte	44 à 45
Showcooking	39	Four de remise en température	46
Salamandre	39	Kit four	47
Plaque à induction	40	Gamme horizontale	48 à 49
Wok - Plancha	39 à 40	[gamme 700-900]	
Four à air pulsé	41	Four à braise	50
Four électrique	41	Four à sole	51

VENTILATION

Chambre froide	52
Rideau à lanières	53
Nettoyant	53 et 55
Monobloc - Climatisation	54
Hotte	55
Purificateur	55

FROID

Armoire réfrigérée	56 à 58
Table réfrigérée	59
Cellule mixte refroidissement	60
Cave à vin	61
Arrière bar	62 à 63
Armoire d'exposition	64
Vitrine service	64 à 65
Armoire boisson	64
Vitrine spécial pâtisserie	64
Vitrine murale	65
Refroidisseur d'eau - Fontaine	66
Machine à glaçons	67 à 69

DISTRIBUTION & INOX

Caniveaux - Siphon	70	Lave-mains	80
Bac à graisse	70	Armoire stérilisation	80
Guéridon - table - lampe	71	Étagère murale	81
Caisson de transport	71	Meuble bas	82 à 83
Chariot	72 à 73	Meuble mural	83
Vitrine et table réfrigérée	74	Armoires hautes	84
Table laminaire	74	Table standard	85
Chariot niveau constant	75	Table du chef	86
Chariot à assiettes	75	Désinsectiseur et plan de travail	87
Chariot mobile et housse	76	Plonge	88 à 89
Chariot de service - Porte casier	77	Mobilier de tri	90
Porte sac et chariot gastro	78	Crédence	91
Rayonnage	79	Douchette et robinetterie	92 à 93

LAVERIE & BUANDERIE

Laverie avec capot	94 et 98	Lave-linge	101 et 103
Adoucisseur- Osmoseur	94	Produits lessiviels	105
Lave-verres	96	Séchoir industriel	105
Lave-vaisselle frontale	97 à 98	Centrale de désinfection	105
Lave-vaisselle à avancement automatique	99	Table de repassage	106
Lave-batterie	100	Générateur de vapeur	106
Lave-linge/Sèche linge	102 et 104	Chariot pour linge	106



PRIX HT*
1455€



Trancheur à courroie 300 PR

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

Modèle	300PR/E
Référence	FR1-RDE300PR
Dim L x P x H (mm)	625 x 430 x 415
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22kW



PRIX HT*
2640€



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 et affûteur indépendant

Modèle	HIMALAYA350GX/K
Référence	FR1-RDAHIMALAYA350GX
Dim L x P x H (mm)	695 x 522 x 521
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

Lame GRUND&BUNSE en acier chromé dur. Affûteur automatique incorporé. Moteur MONO 230V ou TRIPHASÉ 230/400V avec ventilation. Indice de protection IP65. Possibilité de basculer le chariot pour nettoyage.



PRIX HT*
1435€



Trancheur à courroie USA-250

Trancheur en acier inox 18/8 avec bâti en aluminium anodisé. Epaisseur de coupe 0-16mm
Capacité de coupe 270X140mm

Modèle	USA250/E
Référence	FR1-RBR146
Dim L x P x H (mm)	630 x 610 x 440
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,243kW



PRIX HT*
1900€



Trancheur à courroie USA-350

Trancheur en acier inox 18/8 avec bâti en aluminium anodisé. Epaisseur de coupe 0-16 mm Capacité de coupe 285X180 mm

Modèle	USA350/E
Référence	FR1-RBR195
Dim L x P x H (mm)	670 x 610 x 470
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,24kW



PRIX HT*
2695€

FRANSTAL
Gold

Trancheur à pignon inox MG350

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

Modèle MG350/E

Référence **FR1-RBRMG350-12EG**

Dim L x P x H (mm) 760 x 590 x 455

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



PRIX HT*
2780€

FRANSTAL
Silver

Trancheur à pignon 300

Trancheur aluminium nouvelle conception ergonomique pour un nettoyage totalement accessible - Lame 300 mm entraînement par pignon - Couverts 0/800 - Etanche IP 54(M/A IP 66) - Affûteur indépendant hygiénique - Coupe 300x205x15 mm - Prélavage et rinçage douchette basse pression tolérés - Conseillé pour la restauration privée, commerciale et collective - Préconisé pour lacoupe de toutes charcuteries.

Modèle 300AMP/E

Référence **FR1-RDE300AMP**

Dim L x P x H (mm) 640 x 540 x 510

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



PRIX HT*
2299€

FRANSTAL
Gold

Trancheur à pignon inox COR-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. Epaisseur de coupe 0-25 mm Capacité de coupe 270X160 mm

Modèle COR300/E

Référence **FR1-RBR196**

Dim L x P x H (mm) 705 x 550 x 510

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,294kW

Construction en aluminium anodisé. Moteur ventilé de grande puissance. Anneau de sécurité protège lame «CE». Affûteur incorporé.



PRIX HT*
2205€



Trancheur à pignons SP 300 CE

Gamme spéciale utilisation intensive + performance et robustesse. Entraînement par pignons hélicoïdaux. Lame en acier trempé chromée.

Modèle MAPSP300/K

Référence **M15-MAPSP300**

Dim L x P x H (mm) 720 x 525 x 445

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



PRIX HT*
3219€



Trancheur à pignons FAST CLEAN 350 CE

Entraînement par pignons. Système FAST CLEAN permettant le démontage ultra sécurisé de la lame pour un nettoyage conforme HACCP. Moyeu d'extraction en ERGAL pour éviter toute corrosion dusystème.

Modèle FASTCLEANP350/K

Référence **M15-FASTCLEANP350**

Dim L x P x H (mm) 765 x 540 x 490

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



PRIX HT*
2695€



Trancheur à pignons SP 350 NEW CE

Entraînement par pignons hélicoïdaux. Lame en acier trempé chromée. Réglage de l'épaisseur de coupe de 0 à 16 mm. Mise en marche / arrêt par bouton poussoir basse tension.

Modèle MAPSP350/K

Référence **M15-MAPSP350**

Dim L x P x H (mm) 765 x 540 x 490

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



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/0,005kW

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/0,005kW

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



PRIX HT*

379€**Balance à colonne 60Kg/10g**

Balance 60kg/10g

Modèle S601-60-F2/R

Référence **S35-S601-60-F2**

Dim L x P x H (mm) 500 x 400 x 900

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,05kW

PRIX HT*

379€**Balance à colonne 150Kg/20g**

Balance 150kg/20g

Modèle S601-150-F2/R

Référence **S35-S601-150-F2**

Dim L x P x H (mm) 500 x 400 x 900

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,05kW



PRIX HT*

442€**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*

442€**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*

442€**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*

362€**Balance de comptoir**

15kg/5g sur colonne

Modèle 9955.01.002/K

Référence **FR1-RS09955.01.002**

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

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

PRIX HT*

362€**Balance de comptoir sur colonne**

30kg/10g sur colonne

Modèle 9955.02.002/K

Référence **FR1-RS09955.02.002**

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

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

PRIX HT*

362€**Balance de comptoir sur colonne**

60kg/20g sur colonne

Modèle 9955.03.002/K

Référence **FR1-RS09955.03.002**

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

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



UNE RÔTISSERIE TRADITIONNELLE AU SERVICE DE LA PERFORMANCE

Nos rôtissoires professionnelles peuvent être utilisés par les restaurants, les supermarchés, les chaînes hôtelières, les restaurants d'entreprise et de collectivité, les bouchers et charcutiers, ainsi que les commerçants ambulants.

Quand tradition rime avec perfection : la rôtisserie offre une grande efficacité de cuisson. Spécialement conçue pour un travail en continu, elle est rapide, efficace et offre le spectacle alléchant d'un infatigable mur de broches.



PRIX HT*

4824€



Rôtissoire 5 balancelles Electrique

Construction tout inox.

5 balancelles en fil inox (possibilité d'inclure des plateaux traiteur)

Vitres bombées panoramiques.

Plat pommes de terre inox en partie basse.

Accessibilité sur 2 coté par 2

Tablette de service coulissante.

Filtre et toit inox piégeant les graisses.

Système de chauffe par résistances épinglé.

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/7,5kW

LES ATOUTS D'UNE RÔTISSOIRE À BALANCELLES



Performances

5 balancelles en fils inox avec possibilité d'y inclure des plateaux traiteurs. Plat pommes de terre inox en partie basse. Tablette de service coulissante. Filtre et toit inox piégeant les graisses. Système de chauffe par résistances épinglé. Commandes et minuterie électro-mécaniques. Réglage électronique de la température de cuisson IP65.

Sécurité

Protection thermique par glaces trempées dotés d'une double sécurité (série gaz) et charnières asservies d'un système de blocage « vitres ouvertes ». Équipée d'un range-câble. Appareil calorifugé pour économiser l'énergie.

Capacité

5 x 3 volailles

Esthétique

Accessibilité sur 2 cotés par 2 vitres bombées panoramiques. Éclairage quartz intensif 1000 W inscription « Rôtisserie »

Ergonomie

Les broches vous assurent une manipulation et un nettoyage simplifiés et sécurisés, possible par maintien en température après cuisson grâce au réglage du ralenti.

PRIX HT*

1670€

Hachoir double coupe

Carrosserie inox. Corps, couteaux, grilles et vis sans fin en inox démontables. Marche / arrêt par bouton poussoir. Marche avant / arrière. Transmission par engrenages. Démontage du corps ultra-rapide. Alimentation TRIPHASEE 380 V. Nettoyage facilité grâce : à une construction en inox alimentaire

Modèle

TC22XDC380/K

Référence

M15-TC22XDC380

Dim L x P x H (mm)

240 x 450 x 530

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/1,105kW



PRIX HT*

2655€

Hachoir de Labo double coupe

Hachoir de labo avec ou sans portionneur Idéal pour fabriquer des steaks en labo. Construction inox AISI 304, carrosseriesablée. Corps UNGER double coupe Ø H82 avec grille N° 4,5 entièrement démontable (autres grilles et couteaux, voir page 131). Portionneur à steak, calibre de 80 à 240 g, sans variation d'épaisseur. Fonction «haché» en un seul geste.

Modèle

MAP82TRIPOR/K

Référence

M15-MAP82TRIPOR

Dim L x P x H (mm)

430 x 535 x 450

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/1,15kW



Construction inox AISI 304. • Corps UNGER double coupe Ø H82 avec grille N° 3 entièrement démontable • Verrouillage du corps par clavetage. • Réserve supérieure réfrigérée. • Froid de contact à haut rendement, température +1 °C /+5 °C classe 3M1.



PRIX HT*

3635€

Hachoir réfrigéré

Hachoir réfrigéré COMPACT, spécial BURGERS / TARTARES - Fluide frigorifique R600a

Modèle

ARTICLIGHTR600A/K

Référence

M15-ALIGHTR600R380

Dim L x P x H (mm)

475 x 485 x 470

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/1,405kW



PRIX HT*

3850€

Hachoir réfrigéré

Hachoir réfrigéré CLASSIQUE. Couvercle formé en polycarbonate ultra résistant. Fluide frigorifique R600a

Modèle

ARTICR600A/K

Référence

M15-ARTICR600R380

Dim L x P x H (mm)

510 x 485 x 540

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/1,405kW

Mélange de manière homogène même avec une charge minimale Cuve basculante lavable au jet. Construction tout inox AISI 304. Même en charge faible, le mélange est homogène. Bonnes capacités d'absorption de liquides dans le mélange. Cuve basculante facile à vider grâce à son bras démontable



PRIX HT*

2699€

Mélangeur horizontal 20 litres

Mélangeur polyvalent pour salades, charcuteries et pétrissages

Modèle

MAIANCA/R

Référence

M15-MAPMR20

Dim L x P x H (mm)

580 x 320 x 500

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/0,24kW



PRIX HT*

7899€

Mélangeur horizontal 100 litres

Mélangeur polyvalent pour salades, charcuteries et pétrissages

Modèle

MAIANCA/R

Référence

M15-MAPMR100

Dim L x P x H (mm)

820 x 470 x 1290

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/1,3kW



PRIX HT*

3565€

Poussoir hydraulique 15L

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

Modèle

PECO/K

Référence

M15-PECO15

Dim L x P x H (mm)

370 x 490 x 1100

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/0,52kW



PRIX HT*

2990€

Scie à Os 1750 P

Construction inox AISI 304. Roulements en inox. Surface intérieure entièrement plane et lisse avec angles ajourés pour un meilleur nettoyage. Protecteur de lame à bascule. Tendeur de lame à débrayage automatique. Bac récupérateur de sciure. Moteur ventilé avec frein moteur aux normes CE. Contacteur de sécurité de porte. Bouton marche / arrêt basse

Modèle

MAPROD/K

Référence

M15-SOMAP1750P

Dim L x P x H (mm)

530 x 550 x 896

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/1,1kW



PRIX HT*
915€

FRANSTAL

Operculeuse 150 Barquette

- Operculeuse tout inox livrée avec une matrice réglable brevetée _ Régulation électronique de température 2 formats de barquettes standard CLTP ou TMF : -195 x 140 mm -140 x 96 mm _ Capacité de soudure : 195 mm x 160 mm _ Laize maxi bobine : 150 mm _ Diamètre maxi bobine : 200 mm
Avantage : Opercule les barquettes standard CLTP petit et grand format

Modèle	OP/K
Référence	FR1-RCCB150
Dim L x P x H (mm)	490 x 210 x 480
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW



PRIX HT*
4435€

FRANSTAL

Operculeuse 325 Barquette

- Operculeuse tout inox _ Livrée avec une matrice au choix _ Régulation électronique de température _ Format maxi : GN 1/2 (325 x 265 mm) _ Exemples de matrices standards au choix : -2 empreintes 195 x 140 mm -6 empreintes 140 x 96 mm -4 empreintes GN1/6 (176 x 163mm) -2 empreintes GN1/4 (265 x 162) Largeur maxi bobine : 350 mm
Diamètre maxi bobine : 220mm

Modèle	OP/K
Référence	FR1-RCCB325
Dim L x P x H (mm)	470 x 725 x 610
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,2kW



PRIX HT*
425€

EUBONATIC

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 et pompe de vide 20 lt/minute

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

- 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*
1280€

EUBONATIC

Machine sous vide ALPHA

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

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



PRIX HT*
1385€

EUBONATIC

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

- 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*
1699€

EUBONATIC

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 5 mm
Dimension chambre 340x400x190

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



PRIX HT*
1999€

EUBONATIC

Machine sous vide à cloche de Table manuelle

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

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



PRIX HT*
2350€

EUBONATIC

Machine sous vide à cloche de Table manuelle

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

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

- 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 • Gouverneur bombé plexiglass



PRIX HT*
1875€

FRANSTAL Gold

Machine sous vide à cloche 280

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

Modèle G028-8/E

Référence **FRI-RHEG028-8**

Dim L x P x H (mm) 450 x 335 x 305

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,4kW



PRIX HT*
2495€

FRANSTAL Gold

Machine sous vide à cloche 350

Zone de soudure de 350 mm

Modèle G035-16/E

Référence **FRI-RHEG035-16**

Dim L x P x H (mm) 554 x 450 x 405

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



PRIX HT*
2775€

FRANSTAL Gold

Machine sous vide à cloche 420

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

Modèle G042-16/E

Référence **FRI-RHEG042-16**

Dim L x P x H (mm) 530 x 493 x 440

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

- Modèle de table, sur socle nouvelle génération • Écran couleur LCD, 20 prog. mémorisables avec noms des produits • Contrôle du vide par senseur (en % ou mbar) • Fonctions marinade, viande rouge, séquentiel • Suivi HACCP, alarme vidange, connection imprimante • Mise sous vide de bocaux en verre • Plaque d'insertion volumique pour cycle plus rapide • Programme de déshumidification pompe • Kit d'entretien



PRIX HT*
3399€

FRANSTAL Platinum

Machine sous vide à cloche 420 LCD

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

Modèle PLA42-21/K

Référence **FRI-RHEPLA-42-21**

Dim L x P x H (mm) 528 x 493 x 440

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



PRIX HT*
6099€

FRANSTAL Platinum

Machine sous vide à cloche 520

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

Modèle PLA52/2-63/E

Référence **FRI-RHEPLA-52/2-63**

Dim L x P x H (mm) 710 x 700 x 1025

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/2,4kW

ACCESSOIRES A COMMANDER AVEC UNE MACHINE



PRIX HT*
549€

FRANSTAL Platinum

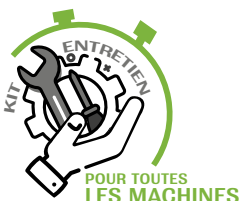
Chariot pour machine sous vide

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

Modèle TROLLEY/E

Référence **FRI-RHETROLLEY-BAS**

Dim L x P x H (mm) 606 x 483 x 673



PRIX HT*
540€

FRANSTAL Platinum

Imprimante Etiquette Thermique pour machine sous vide

Informations réglementaires imprimées:
Identification du produit
Date d'emballage
DLC

Temp. de stockage
Nom de l'établissement

Modèle PRINT/E

Référence **FRI-RHEALLPRINT-TH**

Dim L x P x H (mm) 220 x 115 x 151

Nous CONSULTER
pour les MACHINES
sous vide double cloche

SPÉCIAL cuisson sous vide

SOMMAIRE



PRIX HT* **899€**



Thermoplongeur SMARTVIDE 7

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

Modèle	SMARTVIDE7/K
Référence	S27-1180120
Dim L x P x H (mm)	124 x 140 x 360
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2kW



PRIX HT* **1245€**



Thermoplongeur

Thermoplongeur professionnel FRCOOK : Construction inox - Capacité de chauffe 50 L - Programmes mémorisables temps & température 24 °C à 99 °C - Mono 230 V - 4,5 kg

Modèle	FRCOOK/E
Référence	FRI-RDEFRCOOK
Dim L x P x H (mm)	130 x 260 x 380
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW



PRIX HT* **50€**



Sac de transport pour thermoplongeur

Sac de transport spécial pour SmartVide et en option pour SmartVide7

Modèle	BOLSASMARTVIDE/E
Référence	S27-1180085

Fumoir

- 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* **485€**



Fumoir automatique 1 niveau

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

Modèle	FUMOIRAUTO/A
Référence	R09-FM2
Dim L x P x H (mm)	715 x 415 x 230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW



PRIX HT* **779€**



Fumoir automatique 2 niveaux

Plaque perforée supérieure de cuisson : 340 x 545 mm
Plaque intérieur 600 x 400
Poids 21kg

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



PRIX HT*
170€ *robot i coupe*

Mixer Emulsionneur

Mixer plongeant emulsionneur
Vitesse Variable de 1500 à 14000 tr/mn
Couteau, outil aéromix et tube tout inox d'une longueur de 165 mm
Livré avec un support mural, un couteau, et un 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/0,22kW



PRIX HT*
495€ *robot i coupe*

Mixer plongeant

Vitesse maximale en plongée de 9.000 tr/mn. Vitesse variable électronique. Tube inox 45 cm et couteau inox démontables sans outil pour un nettoyage facile. SMART SPEED CONTROL : autorégulation de la vitesse. Capacité 50 litres.

Modèle	DBP3545/R
Référence	D02-600320
Dim L x P x H (mm)	138 x 120 x 765
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

Bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites pour un meilleur confort de travail. Nouveau dispositif d'enroulement du cordon d'alimentation breveté. Nouveau système breveté EasyPlug permettant un SAV facilité pour le remplacement du cordon d'alimentation. 1 vitesse 9500tr/min.



PRIX HT*
415€ *robot i coupe*

Mixer plongeant MP350 Ultra

Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 350 mm.

Modèle	01-MP350/R
Référence	R02-34800L
Dim Longueur bras (mm)	275 930155
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,44kW



PRIX HT*
915€ *robot i coupe*

Mixer MP600 Ultra

Doté d'une poignée amovible EasyGrip.

Modèle	01-MP600/R
Référence	R02-34830LH
Dim Longueur bras (mm)	275930155
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,85kW



PRIX HT*
725€ *FRANSTAL Gold*

Mixer blender

Mixeur plongeant pied Blender – démontable – longueur tube + cloche : 410 mm. Vitesse variable de 3 000 à 10 500 tr/mn, contenance adaptée de 5 à 40 L.
Exclusivité, idéal pour les émulsions et les lissages : la préparation est aspirée par le dessous, cisailée et broyée par le marteau puis expulsée à grande vitesse à travers les languettes de la cloche. Crochet de maintien RDYSM020 inclus

Modèle	RDYS090VB/E
Référence	FRI-RDYS090VVB
Dim L x P x H (mm)	122 x 720 x 410
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW



PRIX HT*
469€ *FRANSTAL Gold*

Mixer plongeant

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

Modèle	RDYS080V/E
Référence	FRI-RDYS080VV
Dim H (mm)	300
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW



PRIX HT*
4455€ *FRANSTAL Gold*

Turbo broyeur XS Blender

Turbo broyeur professionnel spécial collectivités pour un usage intensif, monté avec pied blender. Capacité 40 à 150 litres. Vitesse 2800 tr/mn. Faible encombrement, compact. Rangement aisé de par son gabarit (575x890x1625mm).

Modèle	TURBOBROYEURXSBL/E
Référence	FRI-RDVTB1000
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,5kW

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



PRIX HT*
2335€



Batteur 10L

Cuve de 10 litres.

Modèle	BE-10/E
Référence	FR1-RSA1500212
Dim L x P x H (mm)	410 x 523 x 688
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW

PRIX HT*
3885€



Batteur 20L

Cuve de 20 litres.

Modèle	BE-20/E
Référence	FR1-RSA1500224
Dim L x P x H (mm)	520 x 733 x 1152
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9kW

Dispositif de détection de présence de cuve. Corps et socle en metal moulé (rigidité stabilité). Tête monobloc. Moteur asynchrone. Variation de vitesses de 15 à 220 t/mn. Ecran de sécurité activant le monte et baisse decuve ; écran transparent amovible, sans bisphénol A ; il résiste aux impacts et aux nombreux lavages. Cuve inox. Livré avec 3 outils INOX (fouet, palette et crochet spiral).

PRIX HT*
1515€



Batteur mélangeur 8 litres

Batteur professionnel capacité cuve 8 L pour les travaux intensifs (cuisine/pâtisserie). Sans PA - BE8

Modèle	DBE8BY/R
Référence	D02-600139
Dim L x P x H (mm)	292 x 416 x 527
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW

PRIX HT*
1120€



Batteur mélangeur 5 litres

Batteur professionnel capacité cuve 5 L pour les travaux intensifs (cuisine/pâtisserie). Sans PA - BE5

Modèle	DBE5BY/R
Référence	D02-600137
Dim L x P x H (mm)	266 x 416 x 487
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,45kW



PRIX HT*
1260€

robot à coupe

Batteur mélangeur RM8

Batteur Mélangeur RM8 sans prise accessoire. Moteur asynchrone. Puissance : 700 Watts. Monophasé 230V. Sélection de vitesses avec 10 vitesses indexées. Cuve inox de 7,6 litres avec poignée. Bâti tout métal avec tête relevable permettant un dégagement total des outils. Livré avec 3 outils inox.

Modèle	O1-RM8/R
Référence	R02-26230D
Dim L x P x H (mm)	340 x 540 x 480
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0kW



PRIX HT*
1425€



Ouvre boites 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

PRIX HT*
4850€



Batteur mélangeur 20 litres

Variation de vitesse électronique -sol - XBE20 Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA. Livré avec 3 outils (fouet, palette et crochet spiral). Tableau de commande plat et étanche.

Modèle	DXBE20B/R
Référence	D02-600157
Dim L x P x H (mm)	532 x 685 x 1208
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,01kW



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



PRIX HT*

78€



Essoreuse manuelle 5L

Avec couvercle étanche

Capacité 5 litres

Conseillée pour 1 à 2 salades

Modèle E5/R

Référence **D07-E007**

Dim H (mm) 342



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

PRIX HT*

105€



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**

DimH - Ø (mm) 420 - 330

PRIX HT*

125€



Essoreuse manuelle 20L

Poids conditionné : 3,6 kg

Capacité 20 litres

Conseillée pour 3 à 5 salades

Hauteur totale 500mm ø 430mm

Modèle E20/R

Référence **D07-E002**

Dim H (mm) 500 - 500

• 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*

2275€



Éplucheuse 10 kg

Modèle 10KG/E

Référence **FR1-RSA1000654**

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

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

PRIX HT*

2555€



Éplucheuse 20 kg

Modèle 20KG/E

Référence **FR1-RSA1000664**

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

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



PRIX HT*

3275€



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/E

Référence **FR1-RSA1000714**

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

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



PRIX HT*

2845€



Éplucheuse 10 kg

Construction en acier inoxydable avec couvercle transparent en plastique résistant. Plateau abrasif garantissant la qualité d'épluchage. Tableau de commande à touches tactiles incorporé à la machine avec une commande de remise à zéro et une minuterie programmable. Moteur asservi à l'ouverture porte et couvercle. Douchette intégrée pour faciliter le nettoyage. Protection IP65 du tableau de commandes avec tension basse.

Modèle T10E/R

Référence **D02-603510**

Dim L x P x H (mm) 440 x 690 x 680

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



PRIX HT*

2699€



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/0,55kW



PRIX HT*

690€



Table filtre à monter pour éplucheuse 10 kg

Table filtre avec tablette escamotable pour T10E

Modèle 653784/R

Référence **D02-653784**

Dim L x P x H (mm) 494 x 762 x 724



PRIX HT*

630€



Socle et filtre avec dispositif antimousse

Fabrication en acier inox

Socle avec filtre anti-mousse (soudé)

Pour les éplucheuses PI-10 / PI-20 et PES-20

Modèle SFAM/E

Référence **FR1-RSA2009250**

Dim L x P x H (mm) 423 x 572 x 470



PRIX HT*
1425€ robot coupe

Blixer

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

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



PRIX HT*
795€ robot coupe

Combiné Cutter et Coupe légumes R201 XL

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

Modèle	R201XL/R
Référence	R02-22570
Dim L x P x H (mm)	220 x 280 x 555
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW



PRIX HT*
1165€ robot coupe

Coupe-Légumes CL50

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

Modèle	CL50/R
Référence	R02-24440
Dim L x P x H (mm)	380 x 305 x 595
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW



PRIX HT*
1199€ robot coupe

Cutter de Table R3-1500

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

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



PRIX HT*
1490€ robot coupe

Combiné Cutter Coupe légumes R301 Ultra

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

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



PRIX HT*
1865€ DCOM36VS/R

Combiné cutter coupe-légumes

Mélangeur 3,6 litres PREP4YOU avec cuve inox.
Vitesse variable 500-3600 tr/mn.
Résultats de coupe réguliers grâce au levier-poussoir breveté. Trémie demi-lune transparente.
Sécurité utilisateur. Racleur de cuve. 100% lavable en machine pour une hygiène optimale.

Modèle	DCOM36VS/R
Référence	D02-600984
Dim L x P x H (mm)	348 x 334 x 527
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75kW



PRIX HT*
1870€ robot coupe

Combiné cutter et Coupe légumes R402 - 2 vitesses

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

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

PRIX HT*
185€ robot coupe

Pack 4 disques R402

Pack de 4 disques Essential eninox pour CL20, R401, R402 et R402 V.V. : éminceur 2 mm - éminceur 4 mm - râpeur 2 mm - bâtonnet 2x2 mm

Modèle	DISQUESESSANTIAL/R
Référence	R02-1904
Dim L x P x H (mm)	200 x 290 x 200



PRIX HT*
1350€ **FRANSTAL**
Gold

Coupe-légumes électrique CL100

1 vitesse de 320 TR/MN

Poignée en inox

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

Modèle	C10/E
Référence	FR1-RDYCL100
Dim L x P x H (mm)	400 x 505 x 475
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1kW



PRIX HT*
2455€ **FRANSTAL**
Gold

Combiné cutter coupe-légumes électrique CL322

Vitesse variable de 320 à 720 TR/MN en coupe-légumes

De 350 à 3500 TR/MN en cutter avec capacité utile 4,3L

Fonctions PULSE et REVERSE

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

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

Modèle	CL32/E
Référence	FR1-RDYCL322
Dim L x P x H (mm)	400 x 505 x 475
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1kW



PRIX HT*
380€ **FRANSTAL**
Gold

1 Pack de disques pour CL ou COMBINE [2 éminceurs 1,5 et 4mm + 1 râpeur 2mm + 1 effileur 3x2]

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

Modèle	PACK/E
Référence	FR1-RDYCL700
Dim L x P x H (mm)	240 x 240 x 260



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

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



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

PRIX HT*
2435€ **robot coupe®**

Robot multifonctions

Cutter blender chauffant

Cuve inox de 3,7 Litres

Capacité liquide 2,5 litres

Température au degré près jusqu'à 140°C

Puissance 1200 Watts

4 fonctions Vitesse : vitesse variable de 100 à 3500 tr/min

Haute Vitesse Pulse/Turbo de 4500 tr/min

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

Vitesse intermittente

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





PRIX HT*
225€



Toaster simple niveau

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

Modèle

TS/R

Référence

R09-BAR1000

Dim L x P x H (mm)

450 x 300 x 305

Tension / Puissance Elec.

230V+T/2kW



PRIX HT*
339€



Toaster double niveaux

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

Modèle

TD/K

Référence

R09-BAR2000

Dim L x P x H (mm)

450 x 300 x 420

Tension / Puissance Elec.

230V+T/3kW



PRIX HT*
1365€



Toaster à convoyeur

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

Modèle

TC/R

Référence

R09-CT3000B

Dim L x P x H (mm)

500 x 680 x 345

Tension / Puissance Elec.

230V+T/2,65kW



PRIX HT*
655€



Toaster grand club

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

Modèle

11572R/R

Référence

S04-11572R

Dim L x P x H (mm)

550 x 280 x 400

Tension / Puissance Elec.

230V+T/4,2kW



PRIX HT*
845€



Toaster 1 étage

Surface utile : 490 x 300 mm 1 étage
Capacité 10 à 12 pièces / grille
Débit : 180 à 200 pièces / heure

Modèle

11032/R

Référence

S04-11032R

Dim L x P x H (mm)

570 x 360 x 390

Tension / Puissance Elec.

230V+T/4,8kW



Plaques en fonte à forte valeur de conduction et résistances, plaque supérieure autobalancée et ressort de pression réglable, équipement : thermostat de régulation à 300°C, ramasse jus, voyants, livré avec grattoir et disponible en plaques lisses



PRIX HT*
435€

Grill panini simple

Modèle pour la cuisson de steaks, hamburgers, surface utile : 260 x 240 et un serpentin sous chaque plaque pour une cuisson homogène

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



PRIX HT*
675€

Grill panini double

2 plaques supérieures + 1 grande plaque inférieure avec commandes indépendantes et 2 serpentins sous chaque plaque pour une cuisson homogène

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



PRIX HT*
689€

Contact-grill XXL - 5 paninis à la fois

La solution cuisson 2 en 1 ! 1. Fonction contact-grill : une presse à panini extra-large (360 x 360 mm) pour la cuisson de 5 panini à la fois 2. Fonction plaque à snacker : une plancha pour la saisie homogène de 9 steaks ou hamburgers surgelés ou frais. Idéal pour un usage intensif (klaxon de sécurité). Equipement: commutateur, thermostat 0-300°C, poignées thermorésistantes, large ramasse-jus. Livré avec 4

Modèle	CONTACT-GRILL/R
Référence	R09-PANINIXL
Dim L x P x H (mm)	410 x 620 x 340
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW



PRIX HT*
865€

Grill panini vitro simple

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

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



PRIX HT*
865€

Panini simple grand modèle

Modèle	PGM1/R
Référence	S04-PGM1
Dim L x P x H (mm)	395 x 432 x 302
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW



PRIX HT*
625€



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.

Plateauinox pour déchets de cuisson, amovible par simple déboitement et lavable en lavevaisselle.

Position 300° pour un nettoyage par carbonisation des sucres

Modèle

119RTS/R

Référence

P08-119RTS

Dim L x P x H (mm)

300 x 450 x 186

Tension / Puissance Elec.

230V+T/1,5kW



PRIX HT*
599€



Gaufrier Lièges

Gaufrier électrique, moule Liège, version Mc Cain, 4 x 6 carrés (15 x 18 mm). 2 gaufres fraîches en 2'30 min! 2 pâtons Mc Cain en 45 s ! Plaques en fonte à forte valeur de conduction pour une répartition uniforme de la chaleur. Dimension de la gaufre : 100 x 180 x 26 mm. Equipement: interrupteur marche/arrêt, thermostat 0-300°C, voyants de contrôle. Bac récupérateur d'excédent de pâte (breveté). Livré avec une fourchette spéciale gaufre.

Modèle

GAUFRIERLIEGE/R

Référence

R09-GES20

Dim L x P x H (mm)

305 x 440 x 230

Tension / Puissance Elec.

230V+T/1,6kW



PRIX HT*
1099€



Machine à POP CORN

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

Modèle

1204110/A

Référence

S04-1204110

Dim L x P x H (mm)

45 x 45 x 61

Tension / Puissance Elec.

230V+T/1,1kW



PRIX HT*
849€



Chariot machine à POP CORN

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

Modèle

3070010/A

Référence

S04-3070010

Dim L x P x H (mm)

940 x 435 x 840

- Haut rendement: 60 crêpes / h • Thermostat de 0 à 300°C • Plaque en fonte émaillée Ø 400 mm lisse pour un parfait transfert de température • Cuisson homogène : résistance intégrée dans la plaque fonte • Réelle économie d'énergie : cuisson à 200°C au lieu des 240°C recommandés sur une plaque en fonte pure • Phase de culottage très réduite



PRIX HT*
359€

Crêpière électrique haut rendement

Livré avec raclette en bois

Fabrication tout inox

Poids 18 kg

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



PRIX HT*
375€

Crêpière gaz haut rendement

Allumage piezzo, Thermostat de régulation

Brûleur étoile à 8 branches

Livré d'origine en butane/propane + injecteur gaz naturel

Livré avec raclette en bois

Fabrication tout inox

Poids 18 kg

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



PRIX HT*
22€

Pierre abrasive

Véritable four de boulangerie associant convection et production de vapeur. Fonction four boulangerie : chaleur tournante + production vapeur. Injection de vapeur à haute température préprogrammée automatiquement en quantité et en temps.

Turbine réversible toutes les 2 minutes. Fonction décongélation : un brassage d'air tiède permet une décongélation rapide des aliments. Montée rapide en température : 300°C en 10'. Livré sans grille.

Modèle	F07051/R
Référence	R09-F07051
Dim L x P x H (mm)	795 x 720 x 600
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/8,8kW



PRIX HT*
17€

Tampon graisseur

Tampon graisseur pour crêpières

Modèle F07049/R

Référence	R09-F07049
Dim L x P x H (mm)	75 x 95 x 75



PRIX HT*
1085€

Crêpière simple carré électrique

Modèle	CRICE40/R
Référence	S04-CRICE40
Dim L x P x H (mm)	470 x 488 x 245
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW



PRIX HT*
25€

Lot de 10 feutres

Lot de 10 feutres ronds pour tampon graisseur

Modèle	F07050/R
Référence	R09-F07050
Dim L x P x H (mm)	190 x 12 x 40

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



PRIX HT*
549€

Plancha électrique 600 x 400

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

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/6kW



PRIX HT*
585€

Plancha gaz 600 x 400

2 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité

2 brûleurs 68 branches en étoile

Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN

Poids 32kg

Modèle

PGA/R

Référence

R09-PSR600G

Dim L x P x H (mm)

600 x 475 x 230

Puissance Gaz

6,4kW



PRIX HT*
750€

Plancha gaz 900 x 400

3 zones indépendantes de cuisson

Thermocouple de sécurité

3 brûleurs 68 branches en étoile

Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN

Poids 46kg

Modèle

PGA/R

Référence

R09-PSR900G

Dim L x P x H (mm)

900 x 450 x 230

Puissance Gaz

9,6kW

- 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 (IL)



PRIX HT*
785€

Plancha chrome électrique 600 x 400 mm

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

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/6kW



PRIX HT*
799€

Plancha chrome gaz 600 x 400 mm

2 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité

2 brûleurs 68 branches en étoile

Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.

Poids 32kg

Modèle

PGC/R

Référence

R09-PSR600GC

Dim L x P x H (mm)

600 x 475 x 230

Puissance Gaz

6,4kW



PRIX HT*
1025€

Plancha chrome gaz 900 x 400 mm

3 zones indépendantes de cuisson.
Thermocouple de sécurité

3 brûleurs 68 branches en étoile

Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN

Poids 32kg

Modèle

PGC/R

Référence

R09-PSR900GC

Dim L x P x H (mm)

900 x 450 x 230

Puissance Gaz

9,6kW

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

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



PRIX HT*
630€

Plancha émail électrique 600 x 400 mm

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

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/6kW



PRIX HT*
655€

Plancha émail gaz 600 x 400 mm

2 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité

2 brûleurs 68 branches en étoile

Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN

Poids 32kg

Modèle

PG/R

Référence

R09-PSR600GE

Dim L x P x H (mm)

600 x 475 x 230

Puissance Gaz

6,4kW



PRIX HT*
615€

Plancha elec inox 600x400

2 zones avec commande indépendante par zone de cuisson

Plaque de cuisson inox double

2 résistances Incoloy en serpent

2 commutateurs thermostats 0 à 300°C

Voyants de mise sous tension et voyants thermostatiques

Poids : 29kg

Modèle

PE/R

Référence

R09-PSI600E

Dim L x P x H (mm)

600 x 450 x 190

Tension / Puissance Elec.

230V+T/3,5kW

PRIX HT*
665€

Plancha gaz inox 600X400

2 feux avec double allumage piezo et 2 boutons de réglage

Thermocouple de sécurité

Poids : 32kg

Modèle

PG/R

Référence

R09-PSI600G

Dim L x P x H (mm)

600 x 450 x 190

Puissance Gaz

5,5kW



PRIX HT*
195€

Friteuse électrique 5L

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

Modèle FRITEUSEDETABLE/K
Référence **R09-FD50**
Dim L x P x H (mm) 215 x 425 x 320
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,2kW



PRIX HT*
229€

Friteuse électrique 8L avec robinet vidange

Rendement 12kg/h

Modèle

MF80R/R

Référence

R09-MF80R

Dim L x P x H (mm)

250 x 220 x 100

Tension / Puissance Elec.

230V+T/3,6kW



PRIX HT*
390€

Friteuse électrique 12L

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

Modèle

FRITEUSEDETABLE/R

Référence

R09-MF120R

Dim L x P x H (mm)

350 x 450 x 360

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/6,4kW



PRIX HT*
415€

Friteuse électrique 2x8L avec robinet de vidange

Rendement 24kg/h

Modèle MF80DR/R
Référence **R09-MF80DR**
Dim L x P x H (mm) 545 x 440 x 350
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2X3,6kW



PRIX HT*
1099€

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/12kW



PRIX HT*
1175€

Friteuse électrique 2 x 10 l.

Friteuse sur coffre à zone froide avec 2 cuves de 10l d'huile pour 35 kg frites/h. Contrôle indépendant des 2 cuves pour alterner les fritures et maîtriser la consommation d'énergie. Vidange par robinet gros débit. Réarmement du thermostat de sécurité à l'intérieur du coffre. Cache-bulbes filtrant et boîtiers de contrôle amovibles, commutateur, pieds inox réglables jusqu'à 150 mm avec possibilité fixation au

Modèle

FRITEUSESURCOFFRE/R

Référence

R09-RFE20C

Dim L x P x H (mm)

400 x 600 x 980

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/12kW



PRIX HT*
1115€

Friteuse Gaz 12l

Fabrication tout inox

2 brûleurs puissants placés sous la cuve

Allumage Piezzo et veilleuse

Dosseret pour l'évacuation des gaz

Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité.

Retrait aisé des brûleurs sans vider la friteuse si

intervention technique. Livré en butane/propane

Modulable : peut s'adapter sur le coffre de friteuse

(R09MSRFG12)

Modèle

FM/R

Référence

R09-RFG12B

Dim L x P x H (mm)

400 x 600 x 325

Puissance Gaz

8kW

PRIX HT*
265€

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

Pour cuissons classiques tout gaz (GN & LPG), Allumage Piezo, contrôle indépendant des feux de cuisson et thermocouple de sécurité. Entretien facile : grille en fonte, couronne brûleur et plaque inox sont entièrement amovibles.



PRIX HT*
465€

BOULANGERIE

Réchaud gaz 1 feu

Réchaud 1 feu (7 kW) et tout inox, équipement : brûleur, bouton de régulation avec position ralenti, thermocouple de sécurité. Support réducteur pour l'utilisation de petites casseroles. Puissance Gaz 7 kW

Modèle

GST7/R

Référence

R09-GST7

Dim L x P x H (mm)

370 x 510 x 195

Tension / Puissance Gaz

7kW



PRIX HT*
700€

BOULANGERIE

Réchaud gaz 2 feux

Réchaud 2 feux (7+5 Kw) et tout inox pour cuissons classiques tout gaz (GN & LPG), Allumage Piezo, contrôle indépendant des feux de cuisson et thermocouple de sécurité. Entretien facile : grille en fonte, couronne brûleur et plaque inox sont entièrement amovibles. Équipement : 2 brûleurs, 2 boutons de régulation avec position ralenti, thermocouples de sécurité. Support réducteur pour l'utilisation de petites casseroles. Puissance Gaz 12 kW

Modèle

GST12/R

Référence

R09-GST12

Dim L x P x H (mm)

690 x 510 x 195

Tension / Puissance Gaz

12kW



PRIX HT*
700€

BOULANGERIE

Réchaud gaz multifonction

Réchaud multifonction à poser pour des cuissons à gaz, classiques et au wok ! Grille en fonte réversible (510 x 485mm) : Côté cuisson classique avec bac de récupération de jus et côté cuisson wok. Équipement : brûleur (Ø 12cm), allumage Piezo, bouton de régulation, thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN (Ø 160). Version table avec sous-bassement. Pieds réglables jusqu'à 100 mm

Modèle

GAR14XL/R

Référence

R09-GAR14XL

Dim L x P x H (mm)

600 x 630 x 485

Tension / Puissance Gaz

14kW



PRIX HT*
1930€

BOULANGERIE

Vitrine réfrigérée 4 faces vitrées

Vitrine réfrigérée ventilée inox à froid positif (+2/+10°C), panoramique et tout inox. Parfaite réfrigération grâce à l'évaporateur placé en partie supérieure de la vitrine. Régulation et dégivrage automatique assurés par thermostat électronique. Modèle avec 5 grilles fixes (535 x 495 mm) réglables sur 7 niveaux. Parois à double-vitrage, porte à fermeture magnétique, compresseur Unité

Modèle

VITRINEREFRIGEREE/R

Référence

R09-RD60F

Dim L x P x H (mm)

600 x 630 x 1850

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,69kW



PRIX HT*
239€

BOULANGERIE

Bain marie

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

Modèle

BAINMARIE/A

Référence

R09-BMP11

Dim L x P x H (mm)

325 x 580 x 260

Tension / Puissance Elec.

230V+T/1,75kW



PRIX HT*
1710€

BOULANGERIE

Vitrine réfrigérée horizontale à poser

Vitrine réfrigérée ventilée 2 GN 1/1 (+2/+10°C). Couleur noire. Entretien très facile : les étagères en verre, les portes arrière coulissantes et les plateaux inox sont amovibles. Eclairage LED blanc-froid, composants U.H et Danfoss, thermostat électronique. Livré sans plat, gaz R290

Modèle

CD800B/R

Référence

R09-CD800B

Dim L x P x H (mm)

785 x 650 x 735

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,39kW

• 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*
2090€

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/R
Référence	R09-SB40CWENGÉ
Dim L x P x H (mm)	1420 x 950 x 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW



PRIX HT*
2625€

Buffet chaud 6 GN1/1

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/R
Référence	R09-SB60CWENGÉ
Dim L x P x H (mm)	2070 x 950 x 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW



PRIX HT*
2195€

Buffet ilot froid

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

Modèle	SB40F/R
Référence	R09-SB40FWENGÉ
Dim L x P x H (mm)	1420 x 950 x 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW

• 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*
2749€

Buffet froid 6 GN1/1

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

Modèle	SB60F/R
Référence	R09-SB60FWENGÉ
Dim L x P x H (mm)	2070 x 950 x 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW



AUTRE
COLORIS
&
AUTRE
FORMAT
DISPONIBLE



PRIX HT*
3015€

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

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

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

Pour la préparation du café tout en inox

PRIX HT*
255€ ANIMO
Percolateur DAALDEROP 25P

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

PRIX HT*
280€ ANIMO
Percolateur DAALDEROP 40P

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

PRIX HT*
399€ ANIMO
Percolateur DAALDEROP 80P

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



PRIX HT*
295€ ANIMO

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



PRIX HT*
2205€ ANIMO

Machine à café conteneur 10L

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

Modèle MCC/R
Référence **001-1005399**
Dim L x P x H (mm) 590 x 470 x 790
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6,2kW



PRIX HT*
4285€ ANIMO

Machnie à café OPTIBEAN 2 TOUCH

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

Programme de rinçage et nettoyage intégré, Possibilité de réhausse du bac grains, Option kit autonome et écoulement du marc de café

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

ACCESSOIRES pour une meilleure utilisation AVEC UNE MACHINE



PRIX HT*
255€ ANIMO
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/T
Référence **B66-1009584**
Dim L x H x Ø (mm) 144 x 557 x 144

PRIX HT*
430€ ANIMO

Chauffe brique MPW3

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

Possibilité de commander des pinces supplémentaires : code 34021
Modèle CB/A
Référence **001-50084**
Dim L x P x H (mm) 270 x 150 x 240
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,1kW



REFROIDISSEUR - MACHINE A JUS - DISTRIBUTEUR À VIN Spécial BAR Cafétérie

SOMMAIRE



PRIX HT*
3255€

ESSENTIAL PRO

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

Modèle	ESSENTIALPRO/A
Référence	Z28-04873
Dim L x P x H (mm)	470 x 500 x 750
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,32kW



PRIX HT*
4490€

Presse-agrumes automatique

Système d'alimentation de fruits à presser grande capacité de 16kg, 22 fruits par minutes, pour oranges et citrons de 65 mm à 81 mm, Système PULPOUT AUTOMATIQUE pour évacuer automatiquement pulpeset, pépins, 2 modes d'utilisation PROFESSIONNEL et SELF SERVICE, ROBINET easy press

Modèle	NEWVERSATILEPRO/A
Référence	Z28-10216
Dim L x P x H (mm)	480 x 550 x 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38kW



PRIX HT*
2175€

SOUL SERIE 2

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

Modèle	SOULSERIES2/A
Référence	Z28-10268
Dim L x P x H (mm)	300 x 480 x 537
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,10kW



PRIX HT*
1075€

DURA FROST Refroidisseur verre

Refroidissez instantanément tous vos verres à vin, bière et cocktail

Modalité refroidissement: Manuel ou chronométré

Modèle	DURA FROST/A
Référence	W07-WFT.DURA FROST/D
Dim L x P x H (mm)	270 x 300 x 510



PRIX HT*
1890€

DURACOMBI Conservation des vins tranquilles et des vins effervescents

2 machines en 1, conservateur sous vide et injection de CO2

Conservez tous vos vins pendant 2/3 semaines

Accessoires inclus: 10 bouchons de vin tranquille - 6 bouchons de vin mousseux

Modèle	DURACOMBI/R
Référence	W07-WFT.DURACOMBI/D
Dim L x P x H (mm)	270 x 300 x 510



PRIX HT*
5890€

EVO Distributeur de vin professionnel au verre

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

Accessoires inclus: 4 têtes de distribution

Modalité de service: Service classique ou mode libre-service

Accessoires disponibles séparément: serrure électronique de porte - double température - cartes sans contact pour libre-service

Modèle	EVO/R
Référence	W07-WFT.EVO4TDD/D
Dim L x P x H (mm)	565 x 464,5 x 617
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,36kW

Spécial Pizzas

SOMMAIRE

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



PRIX HT*
1220€ **SOGI**

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

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



PRIX HT*
1290€ **SOGI**

Vitrine 6 Bacs

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



PRIX HT*
1325€ **SOGI**

Vitrine 7 Bacs + 1 Bac 1/2

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

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



PRIX HT*
2490€ **CODIGEL**

Meuble preparation
2 portes pleines
Capacité 255L

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



PRIX HT*
2940€ **CODIGEL**

Meuble preparation
3 portes pleines
Capacité 399L

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

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



PRIX HT*
1970€ CODIGEL

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

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



PRIX HT*
2375€ CODIGEL

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

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



PRIX HT*
2475€ CODIGEL

Meuble pizza compact 700 positif - 3 portes

Meuble positif - Série pizza compact 700 - Série Top - Température -2°/+8°C - 3 portes pleines - Capacité 320L - Dessus granit avec dossier et joues de 180 mm - Extérieur et intérieur en inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en galva) - Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie - Alarme haute et basse température sur contrôleur digital - Evaporateur ventilé traité anti-corrosion - Compresseur

Modèle	MEUBLESPÉCIALISÉS/K
Référence	C03-MFPP-140
Dim L x P x H (mm)	1365 x 700 x 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,511kW



PRIX HT*
2980€ CODIGEL

Meuble pizza avec tiroirs sans vitrine

Meuble positif - Série pizza 700 - Série Top - Température -2°/+8°C - 2 portes pleines + 1 bloc de 7 tiroirs neutres (casiers non inclus) - Capacité 450L - Dessus granit avec dossier et joues de 180 mm - Extérieur et intérieur en inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en galva) - Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie - Alarme haute et basse température surcontrôleur digital - Evaporateur ventilé traité

Modèle	MFP70-180-7/R
Référence	C03-MFP70-180-7
Dim L x P x H (mm)	1795 x 700 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,211kW



PRIX HT*
3630€ CODIGEL

Meuble pizza avec tiroirs sans vitrine

Meuble positif - Série pizza 700 - Série Top - Température -2°/+8°C - 3 portes pleines + 1 bloc de 7 tiroirs neutres (casiers non inclus) - Capacité 635L - Dessus granit avec dossier et joues de 180 mm - Extérieur et intérieur en inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en galva) - Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie - Alarme haute et basse température surcontrôleur digital - Evaporateur ventilé traité

Modèle	MFP70-225-7/R
Référence	C03-MFP70-225-7
Dim L x P x H (mm)	2245 x 700 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,249kW

Spécial Boule Pât

SOMMAIRE

- 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*
2065€ 

Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 18kg

Modèle	POWERMIXRMEPK18AD/E
Référence	FRI-RMEPK18AD
Dim L x P x H (mm)	700 x 410 x 700
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,8kW



PRIX HT*
2315€ 

Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 25kg

Modèle	POWERMIX RMEPK25AD/E
Référence	FRI-RMEPK25AD
Dim L x P x H (mm)	770 x 450 x 790
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,4kW

PRIX HT*
2599€ 

Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 38kg

Modèle	POWERMIXRMEPK38AD/K
Référence	FRI-RMEPK38AD
Dim L x P x H (mm)	830 x 500 x 790
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2,2kW

- 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*
1199€ 

Façonneuse à Pizza

Modèle	RMDL30/E
Référence	FRI-RMDL30
Dim L x P x H (mm)	420 x 450 x 650
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW



PRIX HT*
1375€ 

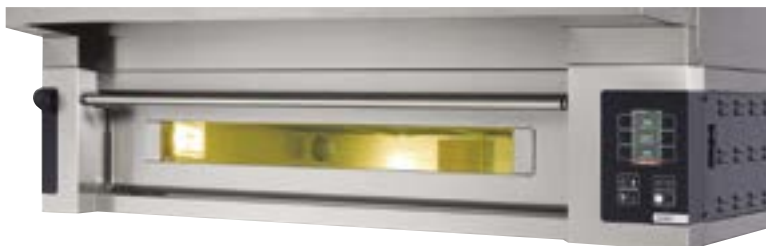
Façonneuse à Pizza

Modèle	RMDL40/E
Référence	FRI-RMDL40
Dim L x P x H (mm)	520 x 450 x 712
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW

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 afficheur par écran couleur LCD
- Chauffage assuré 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
- Chauffage assuré par des résistances-ressorts incorporées dans la pierre de la voûte et de la sole
- Thermostat électronique séparé pour la voûte et la sole.

PRIX HT*

7149€

Four à pizza à convoyeur Série T - Compact -

Four à convoyeur compact, série T électrique, 25 pizzas ø30 - Débit horaire pizzas (ø 33 cm) : 25, Largeur du tapis (mm) : 406, Dimensions intérieures (LxPxH) (mm) : 510x406x80, Consommation moyenne horaire (kwh) : 3,1, Puissance raccordée (W) : 6900, Tension (V) : 400V TRI+N, Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) : 1240x800x480

Modèle

T64E/R

Référence

E01-122689

Dim L x P x H (mm)

1240 x 800 x 480

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/6,9KW



PRIX HT*

649€

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

Modèle

T64-S60/R

Référence

E01-123101

**Nous consulter
pour plus d'informations**

Spécial 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*
829€

Four à pizza 1 chambre
Capacité : 4 pizzas Ø33cm

Modèle	FPF7070ET/E
Référence	FR1-CGMFPF7070ET
Dim L x P x H (mm)	970 x 890 x 430
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5kW



PRIX HT*
1445€

Four à Pizza 2 chambres
Capacité : 2x4 pizzas Ø33cm

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



PRIX HT*
190€

Support four à pizza

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

Modèle	PM70/K
Référence	FR1-CGMPPM70
Dim L x P x H (mm)	970 x 800 x 850



PRIX HT*
2999€

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

Modèle	IDM72.72/K
Référence	E01-121861
Dim L x P x H (mm)	988 x 1082 x 363
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW



PRIX HT*
4649€

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

Modèle	IDM72.72/K
Référence	E01-121862
Dim L x P x H (mm)	988 x 1082 x 760
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12kW



PRIX HT*
559€

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

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

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



PRIX HT*
1869€ zanoli

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

Modèle	CITIZENEP704/MC/A
Référence	Z07-2EP6E11C
Dim L x P x H (mm)	990 x 990 x 350
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6kW



PRIX HT*
2699€ zanoli

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

Modèle	CITIZEN/A
Référence	Z07-2EP6E10C
Dim L x P x H (mm)	990 x 990 x 590
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6+5,6kW

PRIX HT*
459€ zanoli

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

Modèle	CITIZENEP70/BM/A
Référence	Z07-0EP0A07
Dim L x P x H (mm)	990 x 870 x 1000

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



PRIX HT*
4690€ zanoli

Four à pizza électrique 2 chambres
- Commande électromécanique
Dim. des chambres de cuisson : 1050x700x160mm
Capacité 2 x 6 pizzas ø33cm

Modèle	CITIZENPW6+6/A
Référence	Z07-2CT3E09B
Dim L x P x H (mm)	1420 x 1030 x 780
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/8,8+8,8kW

PRIX HT*
729€ zanoli

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

Modèle	CITIZENPW6+6/A
Référence	Z07-0CT5A24



PRIX HT*
4380€ zanoli

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

Modèle	SYNTHESIS/A
Référence	Z07-2SV4206B
Dim L x P x H (mm)	800 x 1270 x 390
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW



DISPOSER VOS MAINS

sous le pulvérisateur



PRIX HT*
280€



Distributeur de gel à pédale et PMR
Distributeur de gel à pédale et PMR Bidon de 1L

Modèle HYGIPOSTPMR/E
Référence FR1-IBRHYGIPOSTPMR
Dim L x P x H (mm) 350 x 260 x 1003



appuyer sur la pédale
avec votre pied

PRIX HT*
145€



Colonne à gel "Adultes"

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

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



PRIX HT*
1499€



Colonne UVC AIR 120 - Purificateur d'air anti COVID

La colonne UVC AIR 120 est un système de décontamination de l'air par technologie UVC. Cet appareil électrique élimine les virus dans l'air ambiant. Les rayons UVC à 254 nm détruisent l'ADN et l'ARN des cellules des virus et des bactéries. L'air contaminé est désinfecté par lampes UVC. Ces dernières irradiant les virus et les germes nocifs. La colonne UVC AIR 120 est destinée à des salles de 50m². L'air est désinfecté et renouvelé 3 à 6 fois par heure.

Modèle UVCAIR120/R
Référence R09-UVCAIR120
Dim L x P x H (mm) 240 x 240 x 830
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,12kW

LA CUISINE PRÉCISE

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

Mise en service par démonstrateur culinaire FRANSTAL OFFERTE.



Sauteuse tout en un

Appareil multifonctions électrique double cuve 18 kW Largeur 800 mm
2 cuves indépendantes 2 écrans de contrôle tactiles
Fond de cuve inox 304
Couvercles doublés et équilibrés avec joint d'étanchéité
1 sonde à cœur avec régulation électronique multipoints par cuve
Régulation de température fond de cuve multipoints
Remplissage des cuves par rejet eau chaude/ eau froide avec compteur volumétrique
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*
499€



Four à micro-ondes 1100 W

Fabrication inox (Façade et intérieur)

Four à sole céramique

1 magnétron

Plateau fixe

Volume 26L

Commandes mécaniques

4 niveaux de puissance

1 décongélation + minuteur cuisson

Dim. int.: L x P x H (mm) 349 x 336 x 225

Modèle CM1099A/R

Référence **N01-CM1099A**

Dim L x P x H (mm) 517 x 412 x 297

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



PRIX HT*

429€ Panasonic

Four à micro-ondes 1000 W

Pratique pour réchauffer des plats ou des assiettes

Pour un usage en salle

Finition en acier inoxydable - cavité en époxy

Puissance restituée : 1000 W

Puissance absorbée : 1490 W

Capacité 22 litres

Minuterie avec bouton rotatif

Modèle

GAMME/R

Référence

P63-NE-1025EYG

Dim L x P x H (mm)

510 x 415 x 306

Tension / Puissance Elec.

230V+T/1,49kW



PRIX HT*

719€ Panasonic

Four à micro-ondes 1000W

Cuve et carrosserie tout inox

1 magnétron et 3 niveaux de puissance de 340 à 1000W

Puissance restituée : 1000 W

Puissance absorbée : 1490 W

Capacité 22L avec sole fixe

Affichage digital avec 10 programmes de mémoire libres

Minuterie digitale jusqu'à 99 min

Cuisson en 2 ou 3 étapes mémorisables

Dim. int.: L 330 x P 330 x H 200 mm

Modèle

GAMMEMÉDIUM/R

Référence

P63-NE-1037EYG

Dim L x P x H (mm)

510 x 360 x 306

Tension / Puissance Elec.

230V+T/1kW



PRIX HT*

549€



Four à micro-ondes 1100 W

Fabrication inox (Façade et intérieur)

Four à sole céramique

1 magnétron

Plateau fixe, Cuisson en 3 étapes

Volume 26 litres

Commandes digitales : 4 niveaux de puissance et 1 décongélation

20 programmes / 5 positions de puissance

Dim. int.: L x P x H (mm) 349 x 336 x 225

Modèle

CM1089A/R

Référence

N01-CM1089A

Dim L x P x H (mm)

517 x 412 x 297

Tension / Puissance Elec.

230V+T/1,05kW



PRIX HT*

689€



Four à micro-ondes touche unique cafétéria 1100 W

Four à micro-ondes cafétéria -Intérieur et extérieur inox -

Capacité : 24l - Plateau tournant diamètre 30cm - Dimensions

intérieures : 350x351,4x210 - Commande : minuterie pré

programmée + bouton marche/arrêt - Durée du cycle :

45 secondes, à puissance maximale. Possibilité par appui

supplémentaire de rajouter phase de 45 secondes jusqu'à une

durée maximum de 3 minutes. - Eclairage intérieur- Déroulement

du temps + sonnerie de fin

Modèle

PETITSMATÉRIELS/T

Référence

C03-ER1044CI

Dim L x P x H (mm)

540 x 410 x 310

Tension / Puissance Elec.

230V+T/1kW





PRIX HT*
719€ **Panasonic**

Four à micro-ondes 1000W - Spécial Cafétéria

Cuve et carrosserie tout inox
1 magnétron
Puissance restituée : 1000 W
Puissance absorbée : 1490 W
Capacité 22L avec sole fixe
Deux touches de durée de cycle de 30' et 60'
Spécial cafétéria / Libre service
Modèle **GAMMEMÉDIUM/R**
Référence **P63-NE-1037-AUTO**
Dim L x P x H (mm) 510 x 360 x 306
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1kW



PRIX HT*
3259€ **Panasonic**

Four à micro-ondes 3200W - GN1/1

Cuve et carrosserie tout inox haute qualité
4 magnétrons pour un chauffage très rapide et uniforme
4 niveaux de puissance jusqu'à 3200W
Puissance restituée : 3200 W
Puissance absorbée : 4960 W
Capacité 44L
Minuterie jusqu'à 60 minutes
Plaque céramique pour une utilisation sur 2 niveaux
Commandes manuelles
Porte abattante
Dim. int.: L 535 x P 330 x H 250 mm
Modèle **GAMMEGOURMET/A**
Référence **P63-NE-3240EUG**
Dim L x P x H (mm) 650 x 526 x 471
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/3,2kW



PRIX HT*
1199€ **SAMSUNG**

Four à micro-ondes 1850 W

Fabrication inox (Façade et intérieur), à sole fixe
2 magnétrons, filtre à air
Volume 26L
Affichage digital avec 30 mémoires programmables
5 niveaux de puissance
Dim. int.: L 370 x P 370 x H 190 mm
Modèle **CM1929A/A**
Référence **N01-CM1929A**
Dim L x P x H (mm) 464 x 577 x 368
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,85kW



PRIX HT*
2549€ **Panasonic**

Four à micro-ondes 1800W GN1/1

Cuve et carrosserie tout inox haute qualité
4 magnétrons pour un chauffage très rapide et uniforme
4 niveaux de puissance jusqu'à 1800W
Puissance restituée : 1800 W
Puissance absorbée : 3200 W
Capacité 44L
Plaque céramique pour une utilisation sur 2 niveaux
Commandes manuelles
Minuterie jusqu'à 60 minutes
Porte abattante
Dim. int.: L 535 x P 330 x H 250 mm
Modèle **GAMMEGOURMET/A**
Référence **P63-NE-1840EUG**
Dim L x P x H (mm) 650 x 526 x 471
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,8kW



PRIX HT*
1749€ **Panasonic**

Four à micro-ondes 2100W 2 niveaux

Cuve et carrosserie tout inox
2 magnétrons en haut et en bas pour un chauffage uniforme (3 niveaux de puissance jusqu'à 2100W)
Puissance restituée : 2100 W
Puissance absorbée : 3160 W
Capacité 18L
Plaque céramique pour une utilisation sur 2 niveaux
Affichage digital avec 30 programmes de mémoire libres
Modèle empilable
Dim. int.: L 330 x P 310 x H 175 mm
Modèle **GAMMECOMPACT/R**
Référence **P63-NE-2153-2EUG**
Dim L x P x H (mm) 422 x 508 x 337
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,1kW



PRIX HT*
2799€ **Panasonic**

Four à micro-ondes combiné

Combinaison d'options: convection, Grill avec micro-ondes, 1350 / 1840 Watt
Grill air chaud 250° C, 1800 Watt
Puissance restituée : 1850 W
Puissance absorbée : 3300 W
Coque et four intérieur en acier très résistant
Préchauffage 190° C, 220° C, 240° C
Température de l'air chaud 100° C à 250° C
Panneau arrière Catalytique Easy-clean
Permet la cuisson et le réchauffage d'aliments de snacking tels que pizzas, quiche, viennoiseries, etc.
Modèle **GAMMEMULTIFONCTIONS/A**
Référence **P63-NE-C1475EUG**
Dim L x P x H (mm) 600 x 484 x 383
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,3kW

FOUR RAPIDO II

SOMMAIRE

FRANSTAL
Platinum

RAPIDO II est la solution optimale : Four tout en un - convection - micro-ondes - chaleur pulsée.

- Écran couleur de 7 pouces LCD-TFT, haute définition, capacitif, avec sélection des fonctions tactiles.
- Écran configurable selon les besoins des utilisateurs.
- Lancement d'une cuisson automatique « One Touch ».
- Organisation des recettes dans des dossiers avec aperçus.
- Possibilité de préchauffer la chambre de cuisson jusqu'à 300°C.
- Redémarrage automatique de la cuisson en cas de panne de courant.
- Refroidissement rapide de la chambre de cuisson avec la porte ouverte.
- Interface utilisateur en 29 langues.
- Assistant virtuel pour des conseils d'utilisation et pour signaler quand il est nécessaire d'effectuer un entretien.



PRIX HT*

7590€

Four à cuisson accélérée RAPIDO II - Mono

Four à grande vitesse
Micro-ondes 1 kW

Modèle

RAPIDOII/R

Référence

FRI-CLARAPI-2

Dim L x P x H (mm)

467 x 609 x 630

Tension / Puissance Elec.

230V+T/3,6kW



PRIX HT*

7990€

Four à cuisson accélérée RAPIDO II - Tri

Four à grande vitesse
Micro-ondes 2 kW

Modèle

RAPIDOII/K

Référence

FRI-CLARAP3-2

Dim L x P x H (mm)

467 x 609 x 630

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/6kW

Disponible à partir
de **DÉBUT JUIN**

High Speed Oven
Vitesse à l'état pur pour ne pas faire attendre vos clients



Combi Wave

Le maximum de flexibilité dans la mise en place



- La box de lavage
- La profondeur 609 mm
- Le micro-onde sur les cotés
- Mode combi pour la cuisson boulangerie
- Display tactile similaire au Franstal Platinum
- Écran couleur de 7 pouces LCD-TFT, haute définition, capacitif
- Écran-tactile entièrement personnalisable / User Friendly
- Lancement d'une cuisson automatique « One Touch ».
- 29 langues disponibles
- Filtre catalyseur intégré pour un fonctionnement sans hotte
- OWB, Oracle Washable Box, chambre-box spéciale amovible et lavable*
- Nabook plus. Le Cloud permet d'accéder à Nabook plus, l'assistant virtuel en cuisine.



*Oracle Washable Box vous permet de nettoyer facilement votre RAPIDO II sans avoir besoin de raccords coûteux pour le remplissage et l'évacuation de l'eau.





PRIX HT*
8559€

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/R

Référence **E01-127804**

Dim L x P x H (mm) 1515 x 761 x 1264

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/21kW



PRIX HT*
530€

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 D300-1/R

Référence **E01-133566**

Dim L x P x H (mm) 386 x 526 x 90

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

PRIX HT*
179€

Rehausse pour plaque à induction

Rehausse réglable en hauteur pour plaque à induction

Modèle REHREGL/R

Référence **E01-127797**



PRIX HT*
2199€

Plancha induction posable

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

Modèle DG3200/R

Référence **E01-133570**

Dim L x P x H (mm) 386 x 526 x 155

Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,8kW



PRIX HT*
2379€

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

Salamandre plafond mobile PLUS, commandes électroniques, 3 foyers - Modèle : plafond mobile, Nombre de foyers : 3, Dimensions de surface de cuisson LxP (mm) : 560x358 compatible GN 1/1, Fonction maintien en température : oui, commandes : électroniques, poids net (kg) : 69

Modèle SHP30/R

Référence **E01-124347**

Dim L x P x H (mm) 570 x 581 x 519

Tension / Puissance Elec. 230V+T commutable TRI400V+N+T/4,5kW

PRIX HT*
2925€

FRANSTAL

Salamandre "HI-LITE" - Mécanique - Détection auto

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

Modèle VARIOLIFTG/K

Référence **FR1-CPA878381**

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

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



- Gârtier en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique de dimension 280 x 280 x ép 4 mm • Clavier à touches capacitatives : Marche/arrêt, touche de sélection puissance ou température • Touche de sélection (+/-) avec afficheur 4 digits • Régulation de température réglable de 30 à 140 °C • Minuterie jusqu'à 99 minutes • Touche boost • Congu et Fabriqué en France



PRIX HT*
699€

Plaque induction à poser
Puissance de 50 à 3500 W

Modèle GLN3500/R
Référence **A26-GLN_3500**
Dim L x P x H (mm) 310 x 385 x 110
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,5kW



PRIX HT*
859€

Plaque induction double à poser

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

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



PRIX HT*
859€

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 GLN23500S/R
Référence **A26-GLN2_3500_S**
Dim L x P x H (mm) 590 x 385 x 105
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,5kW



PRIX HT*
1449€

Wok inductionposable

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

Modèle DW3200/K
Référence **E01-133565**
Dim L x P x H (mm) 406 x 526 x 155
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,2kW



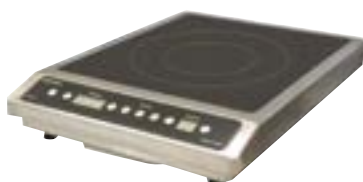
PRIX HT*
1725€



Wok induction à poser

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

Modèle CADFTWP3600/K
Référence **FR1-CADFTWP3600**
Dim L x P x H (mm) 392 x 526 x 177
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6kW



PRIX HT*
1359€



Plaque induction à poser

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

Modèle CADFTIP3600/K
Référence **FR1-CADFTIP3600**
Dim L x P x H (mm) 392 x 526 x 96
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6kW



PRIX HT*
2640€



Plancha induction à poser

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

Modèle CADFTPP3600/K
Référence **FR1-CADFTPP3600**
Dim L x P x H (mm) 392 x 526 x 236
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6kW

• Intérieur et extérieur inox • Système électromécanique • Température maximum 250°C • Rack démontable pour nettoyage facile • Thermostat de sécurité • Minuterie : 0 - 120 mn et mode continu • Lumière intérieure • Porte double vitrage : 75mm



PRIX HT*
749€



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

Température maximum 250°C

Intérieur et extérieur inox

Livré avec 4 plaques alu 430 x 340

Dim. int.: L x P x H (mm) 450 x 340 x 345

Modèle

RX-304/A

Référence

C03-RX-304

Dim L x P x H (mm)

590 x 675 x 540

Tension / Puissance Elec.

230V+T/3,1kW



PRIX HT*

1629€



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

Avec Humidificateur livré avec 4 grilles 600 x 400

Dim. int.: L x P x H (mm) : 680 x 470 x 365

Modèle

RX-604-H/K

Référence

C03-RX-604-H/TRI

Dim L x P x H (mm)

820 x 800 x 560

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/5,7kW



PRIX HT*

1679€



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

Avec Humidificateur livré avec 4 grilles 600 x 400

Dim. int.: L x P x H (mm) : 680 x 470 x 365

Modèle

RX-604-H/K

Référence

C03-RX-604-H/MONO

Dim L x P x H (mm)

820 x 800 x 545

Tension / Puissance Elec.

230V+T/5,7kW



PRIX HT*

10490€



Four électrique KX9 avec hotte et support

Pour les établissements, les grandes surfaces, les cafés et pour une cuisson face au public.

Capacité : 9 plateaux (60 x 40 cm ou 66 x 46 cm). 50/60 Hz.

Hotte avec extracteur + support KXS-20 pour placer le four à une hauteur adaptée pour travailler.

Support : capacité de 20 plateaux - Hauteur pattes : 963 mm - Hauteur roues : 100 mm - Roues frontales avec un frein

Modèle

5000000000/R

Référence

SA2-5000000000

Dim L x P x H (mm)

915 x 1097 x 1070

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/14,5kW



PRIX HT*
2795€



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



PRIX HT*
4026€



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 ouïe
Socle débordant avec butoirs caoutchouc

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



PRIX HT*
29€



Paire de glissières GN1/1 600x400

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

Modèle	Essentiel/E
Référence	D10-OPTION12



Un service à votre écoute

Un SAV performant

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



Un suivi rigoureux en temps réel, de la feuille d'intervention à la tablette du technicien, en apportant clarté, efficacité et gain de temps.

1050

TECHNICIENS & COMMERCIAUX sur le TERRAIN



- 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



PRIX HT*
3299€



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/1,215kW

PRIX HT*
3555€



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/1,215kW

- 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*
3895€



Armoire mobile de maintien en température GN2/1
20 niveaux GN 2/1
Poignées de manutention
Chauffage par résistance blindée
Ventilateur centrifuge

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

PRIX HT*

4140€



Armoire mobile de maintien en température GN2/1 + Humidificateur
20 niveaux GN 2/1
Régulation électronique
Contrôle hygrométrie par 5 cycles

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

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*
5055€



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/R
Référence **T02-507296**
Dim L x P x H (mm) 737 x 941 x 1786
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,3kW



PRIX HT*
4485€



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/0,2kW



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 disposer de toutes les fonctionnalités et les performances des fours haut de gamme. Son système de contrôle simple et intuitif, vous donne libre cours à votre créativité en cuisine.

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



PRIX HT*
2780€ LAINOX

Four mixte électrique 5 Niveaux électromécanique

GN1/I ou 600x400

Modèle **EVO/R**

Référence **L03-ICEM051E**

Dim L x P x H (mm) 777 x 729 x 777

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/7,25kW



PRIX HT*
3650€ LAINOX

Four mixte électrique 7 Niveaux électromécanique

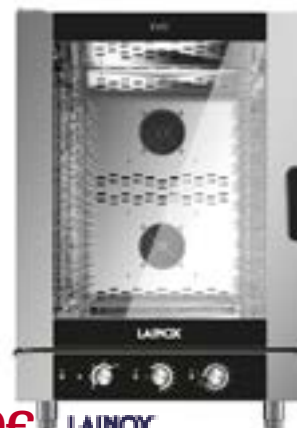
GN1/I ou 600x400

Modèle **EVO/R**

Référence **L03-ICEM071E**

Dim L x P x H (mm) 777 x 729 x 942

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12,5kW



PRIX HT*
4200€ LAINOX

Four mixte électrique 10 Niveaux électromécanique

GN1/I ou 600x400

Modèle **EVO/R**

Référence **L03-ICEM101E**

Dim L x P x H (mm) 777 x 729 x 1152

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/14,5kW



PRIX HT*
459€

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

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



PRIX HT*
4990€ FRANSTAL

Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/I - COMPACT

6 x 1/1GN

Modèle **GOLD/K**

Référence **FR1-GLAC0ES061R**

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

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



PRIX HT*
235€

Cartouche BESTMAX 2XL

Traitement anticalcaire par décarbonatation

Filtration goûts et odeurs

Filtration particules en suspension 20µm

Traitement pour éviter la prolifération bactérienne

Cartouche à usage unique, pas de consigne

Utilisation verticale ou horizontale

Conforme à la norme ACS

Modèle **M0812116/E**

Référence **B23-M0812116**

Dim H (mm) 574



PRIX HT*
219€

Kit Complet PACK INSTALLATION FLEX

Comprend la tête BWT besthead FLEX, raccord

FLEX-T, débitmètre avec afficheur LCD, 2 flexibles inox 3/8"

test de dureté carbonate et totale et réductions

Modèle 125505655/E

Référence **B23-125505655**



PRIX HT*
7865€



Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1

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

Modèle

FOURPLAT/K

Référence

FRI-CLANAE061BV

Dim L x P x H (mm)

850 x 795 x 775

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/11,6kW



PRIX HT*
9095€



Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/1

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

Modèle

FOURPLAT/K

Référence

FRI-CLANAE101BV

Dim L x P x H (mm)

850 x 795 x 1055

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/18,7kW



PRIX HT*
610€



Support Four mixte 6 et 10 niveaux

Modèle

ACCESSOIRES/E

Référence

FRI-CLABSR011



PRIX HT*
1185€



Support avec glissières - Four mixte 6 et 10 niveaux

Support entièrement en aisi 304 - avec porte-plaques - 1/1gn

Modèle

ACCESSOIRES/K

Référence

FRI-CLABSP011

PRIX HT*
335€



Porte inversée

Porte avec charnière à droite, en dotation sonde à cœur multipoint avec connecteur externe, ø 3 mm

Modèle

OPTION/E

Référence

FRI-CLANPSB



PRIX HT*
3899€

Four de remise et maintien en température

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

Modèle RRO072C/K

Référence **FRI-CMORRO072C**

Dim L x P x H (mm) 860 x 910 x 935

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12,5kW



PRIX HT*
4225€

Four de remise en température électrique

Pour produits réfrigérés et surgelés. Glissières extractibles. Electronique à contrôle manuel et écran digital à une couleur, programmeur, humidité. 90 programmes avec 4 phases de cuisson programmables. Température de fonctionnement 30°C - 160°C. Sonnerie de la fin du cycle, Inversion de la rotation de la ventilation. Branchement au réseau de l'eau. 10 GN 1/1 ou

Modèle RRO101D/K

Référence **FRI-CMORRO101D**

Dim L x P x H (mm) 800 x 760 x 1155

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12,5kW



PRIX HT*
1775€

Tiroir chauffant - Statique

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

Modèle HSW011E/K

Référence **FRI-CMOHSW011E**

Dim L x P x H (mm) 650 x 595 x 310

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



PRIX HT*
1615€

Four de maintien en température

Four statique pour le maintien au chaud. Commande électronique avec display digital à 3 chiffres. Température de fonctionnement entre 30°C et 120°C; 0,7Kw 1 230V; Capacité de 3 GN 1/1. Pas de 75mm.

Modèle HSH031E/E

Référence **FRI-CMOHSH031E**

Dim L x P x H (mm) 450 x 660 x 415

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

KIT FOUR

BLÜCHER®
 A WATTS Brand


Système d'évacuation des eaux grasses et condensats hautes températures pour vidange de four dans les cuisines professionnelles. C'est une opération indispensable pour garder les canalisations dans un bon état.

- 100% acier inoxydable
- Assemblage par emboîtement
- Résistant aux chocs
- Facile à monter
- Durée de vie illimitée

 PRIX HT*
79€

Kit de connexion pour four multi-niveaux
 Kit de connection pour relier 2 kits four.

Modèle KCKF50/N
 Référence **B26-KCKF50**

 PRIX HT*
225€

Kit four
 Kit d'évacuation des eaux grasses et condensats hautes températures pour vidange de four.

Modèle KF50/T
 Référence **B26-KF50**



**POUR UN
PROJET**
 Consultez-nous



PRIX HT*
679€



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-outensils pratique
Pieds réglables (version sur meuble)

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

PRIX HT*

1789€



Plancha lisse gaz sur soubassement ouvert - Revêtement compound

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

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

PRIX HT*

1399€



Plancha nervurée gaz sur soubassement ouvert

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

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

PRIX HT*
129€



Porte ouverture Gauche

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

PRIX HT*
129€



Porte ouverture Droite

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

PRIX HT*
2059€



Friteuse électrique 1 cuve 18L - Mécanique

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

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

PRIX HT*

1769€



Fourneau 4 feux sur soubassement ouvert

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

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

PRIX HT*

2799€



Fourneau 4 feux sur four gaz GN2/1

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

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



PRIX HT*
899€



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*
2350€



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/18kW



PRIX HT*
2499€



Plancha lisse gaz sur soubassement ouvert - Revêtement compound

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

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



PRIX HT*
2479€



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 35,4kW



PRIX HT*
3499€



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/R
Référence **B21-20704000**
Dim L x P x H (mm) 800 x 900 x 900
Puissance Gaz 42,3kW



PRIX HT*
4199€



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



PRIX HT*
4950€



Sauteuse basculante 80 Litres gaz cuve inox avec relevage manuel

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

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

DÉCOUVREZ L'ART DE LA CUISSON À LA BRAISE



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



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



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



PLUS RAPIDE ET PROPRE
qu'un gril ouvert

utilisant environ
40% DE CHARBON EN MOINS



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



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



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



RAPIDE RÉACTION DE MAILLARD
avec des résultats optimaux



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



MIBRASA®

La cuisson à hautes températures
permet de sceller et braiser le produit
**TOUT EN MAINTENANT SON JUS ET
TOUT EN AUGMENTANT SON GOUT**



SOMMAIRE



capolis

Le FOUR électrique

PUSSANT AU MONDE

Cuit une pizza en
MOINS D'1 MINUTE



DES TECHNOLOGIES DE POINTE EXCLUSIVES



Déflecteurs 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



510°C
en 1h45

- Chambre de cuisson en pierres réfractaires
- Sole en "Biscotto di Sorrento"
- Résistances "ressort" incorporées dans la pierre de la sole
- Optimisation du placement des résistances pour un bon 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 à une hauteur de 28 cm
- Four sur étuve à roulettes pour faciliter le déplacement





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



PRIX HT*
4390€

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/K

Référence FR1-VDAF7X1412A10

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

PRIX HT*
5830€

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/E

Référence FR1-VDAF7Y1412A20

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

PRIX HT*
4680€

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/E

Référence FR1-VDAF7X1614A10

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

PRIX HT*
6150€

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/K

Référence FR1-VDAF7Y1614A20

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

PRIX HT*
5125€

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/E

Référence FR1-VDAF7X2016A10

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

PRIX HT*
6499€

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/K

Référence FR1-VDAF7Y1816A20

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



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

PRIX HT*
170€

Rideau à lanières positif

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

PRIX HT*
190€

Rideau à lanières négatif

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

PRIX HT*
259€

Coffret électronique de régulation
AKOCORE AKO-16523P

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

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



PRIX HT*
520€

Enregistreur de température et d'humidité
AKO-59810

Modèle FXAK0052A/E
Référence C46-FXAK0052A

PRIX HT*
450€

Alarme de personne enfermée AKO-55123B

Pour alerter si une personne est coincée dans une chambre froide.
Dispose d'un bouton-poussoir lumineux qui doit être installé dans la chambre froide et d'une centrale d'alarme acoustique et visuelle qui doit être installée dans un lieu où sont habituellement présentes des personnes capables de donner l'alerte en cas d'alarme.
Compatibilité des entrées : bouton-poussoir AKO-55326
Température ambiante de travail : -5°C à 50°C
Température ambiante de stockage : -30°C à 70°C
Degré de protection : IP 65
Puissance acoustique : 90 dB(A) à 1 mètre
Distance maximale du câble du bouton-poussoir : 300 m

Modèle
Référence

Dim L x P x H (mm)
Tension

425531/E
L11-425531
290 x 84,4 x 141
230V+T

PRIX HT*
55€

Désinfectant SPRAY 750ml

Nettoyant désinfectant pour tous types de surfaces. Désinfectant bactéricide, levuricide et virucide. Sèche rapidement, compatible tous types de surfaces lavables. Utilisable pour les surfaces et le matériel en contact avec les denrées alimentaires dans les collectivités.

Modèle NFXX0091A/G
Référence C46-NFXX0091A



PRIX HT*
45€

Détergent désinfectant

Nettoie tous types de surfaces. Dissout les particules de graisse. 100% végétal.

Modèle NFXX0002A/G
Référence C46-NFXX0002A



PRIX HT*
65€

Dégraissant industriel 5 L

Nettoie et dégraisse en profondeur les surfaces très encrassées.
Dissout les salissures de toutes natures.
S'applique sur tous les sols, surfaces lavables, machines et matériels.
Haute teneur en matière active.
Ininflammable.
Odeur agréable lors de l'application, sans solvant.

Modèle
Référence

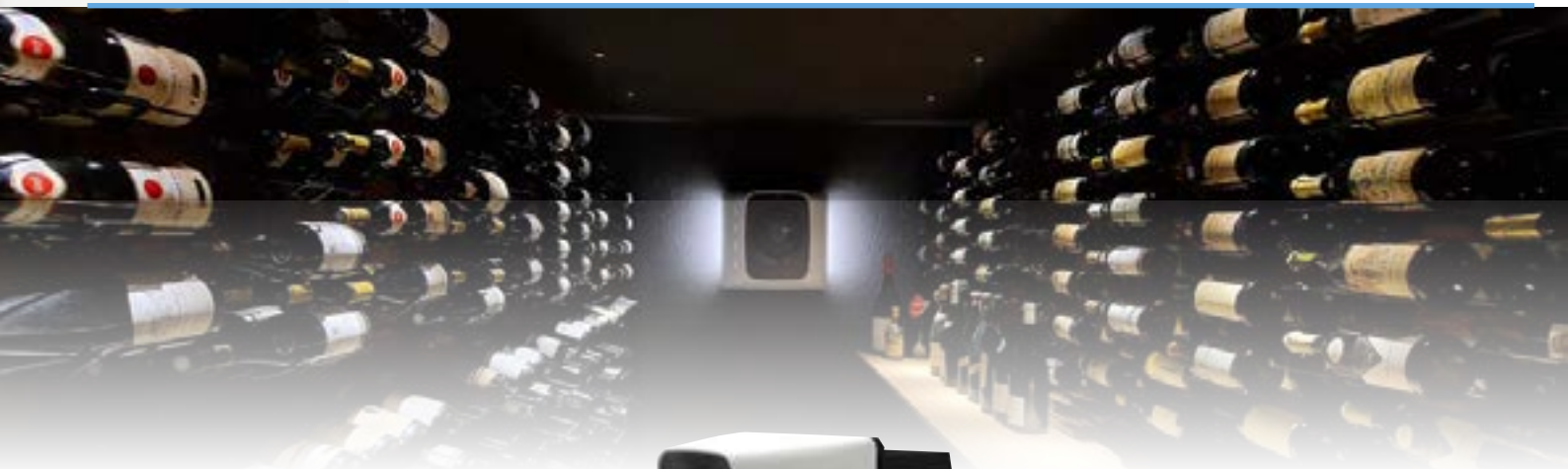
NFXX0004A/G
C46-NFXX0004A



Les Monoblocs MPCJ

Le contrôle parfait d'une température constante et une hygrométrie adaptée sont au cœur de notre régulation. Professionnel ou particulier, cave ou vitrine, votre climatiseur de cave vous permettra de retrouver enfin la joie de conserver des bouteilles sans craindre l'instant où vous devrez les déboucher.

Plus de brusques changements de température affectent le vin. Climatiser pour maîtriser l'atmosphère de sa cave est un élément indispensable à la préservation de votre vin.



• Monobloc MPCJ blanc/noir • Fluide frigorigène R290

48m³
Volume maximum de la cave*

* suivant le modèle

PRIX HT*
3110€

Monobloc pour cave à +12°C
MPCJ48 GENESIS

Débit d'air dans la cave : 442 m³/h

Modèle	RBFXI030A/K
Référence	C46-RBFXI030A
Dim L x P x H (mm)	547 x 354 x 500
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1Kw

PRIX HT*
2835€

Monobloc pour cave à +12°C
MPCJ30 GENESIS

Débit d'air dans la cave : 452 m³/h

Modèle	RBFXI020A/K
Référence	C46-RBFXI020A
Dim L x P x H (mm)	547 x 354 x 500
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,78kW

Les plus

- Montage au travers du mur
- Carrosserie peinture époxy noire
- Façades personnalisables
- Vidange condensats
- Détendeur thermostatique inox
- CWR (Cold water recycling) refroidissement et stabilisation de l'hygrométrie
- Indicateurs de fonctionnement et d'alarmes en façade
- Cordon d'alimentation avec sectionneur

- Ventilateur, évaporateur et condenseur basse consommation EC à vitesse variable
- KPC Régulation de la pression de condensation
- RC Ceinture chauffante sur compresseur [Kit Hiver] avec programme d'économie d'énergie
- RSF télécommande sans fil
- Affichage de la température et des différentes fonctions de l'appareil
- Fluide R290
- KCH fonction chauffage intégrée
- Télécommande sans fil à écran digital pouvant être déportée à l'extérieur de la cave.

POUR UN
PROJET
Consultez-nous



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



PRIX HT*
1425€ ALVENE

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

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

PRIX HT*
1650€ ALVENE

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

Modèle PROLINE53-09T/R
Référence A53-118T0920R994+31M05L
Dim L x P x H (mm) 2000 x 915 x 530
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55Kw

PRIX HT*
1770€ ALVENE

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

Modèle PROLINE53-09T/R
Référence A53-118T0925R994+31M05L
Dim L x P x H (mm) 2500 x 915 x 530
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,55Kw



PRIX HT*
10€ BERNE

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/G
Référence B47-160366

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



PRIX HT*
755€ ALVENE

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

Modèle PROLINE53-09T/R
Référence A53-118T0915
Dim L x P x H (mm) 1500 x 915 x 530

PRIX HT*
875€ ALVENE

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

Modèle PROLINE53-09T/R
Référence A53-118T0920
Dim L x P x H (mm) 2000 x 915 x 530



PRIX HT*
2490€

Purificateur air CITY M LFP

Purificateur d'air professionnel pour tous les types d'environnements intérieurs comme les hôpitaux, les hôtels, les bureaux, les cabinets médicaux, les écoles et les lieux publics où la purification de l'air de haute qualité est nécessaire. Pas de traitements complémentaires de type Plasma, UV, photo-catalys. Aucun risque de génération de polluants secondaires irritants ou toxiques : ozone, formaldéhyde, radicaux libres. Certifié anti-allergie. Pour couvrir une surface jusqu'à 75m². 2 filtres HEPA H14 : 100% conforme.

Modèle LEFROIDPECOMARK/R
Référence L11-3792205
Dim L x P x H (mm) 340 x 720 x 345
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/



PRIX HT*
1095€ 
Armoire réfrigérée positive - porte pleine - 400 L

Modèle	AFG40IP/R
Référence	F46-AFG40IP
Dim L x P x H (mm)	626 x 745 x 1865
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,186kW

PRIX HT*
1265€ 

Armoire réfrigérée négative - porte pleine - 400 L

Modèle	AFG40IN/R
Référence	F46-AFG40IN
Dim L x P x H (mm)	626 x 745 x 1865
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,143kW



PRIX HT*
1305€ 
Armoire réfrigérée positive - porte vitrée - 400 L

Modèle	AFG40IPV/R
Référence	F46-AFG40IPV
Dim L x P x H (mm)	626 x 745 x 1865
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,186kW

PRIX HT*
1145€ 

Armoire réfrigérée positive - porte pleine - 600 L - GN 2/1

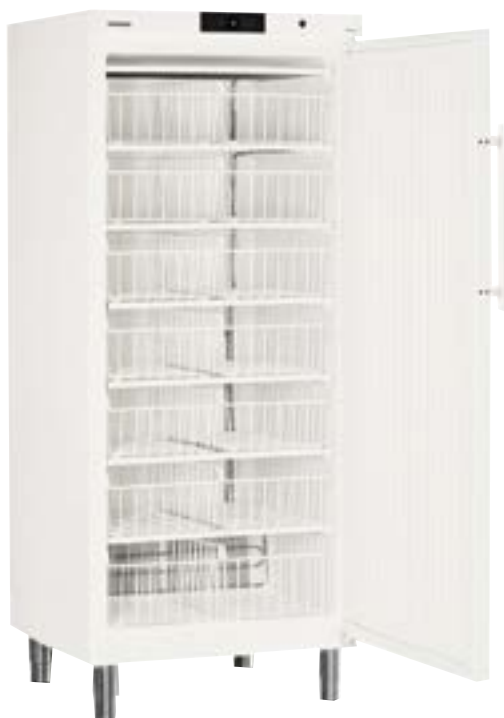
Modèle	AFG60IP/R
Référence	F46-AFG60IP
Dim L x P x H (mm)	780 x 745 x 1865
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,186kW

PRIX HT*
1305€ 

Armoire réfrigérée négative - porte pleine - 600 L - GN 2/1

Modèle	AFG60IN/R
Référence	F46-AFG60IN
Dim L x P x H (mm)	780 x 745 x 1865
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,145kW





PRIX HT*
1590€ **LIEBHERR**

Armoire négative statique

Armoire négative statique, carrosserie epoxy blanc, 513L.
Refroidissement : statique. Température : -28° à -14°C.
Dégivrage : manuel. Eclairage : non. Régulation : électronique.
Alarme température : visuelle et sonore. Fluide : R-290

Modèle	GG5210/R
Référence	E01-128760
Dim L x P x H (mm)	750 x 750 x 1864
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

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



PRIX HT*
850€ **LIEBHERR**

Armoire positive epoxy blanc 327L

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

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

PRIX HT*
1015€ **LIEBHERR**

Armoire positive epoxy blanc 544L

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

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





Structure monocoque en acier AISI 304. Chambre de conservation en acier inox AISI 304 avec parois latérales préformées, 20 niveaux. Seul compartiment, GN2/1. 1 porte.. Panneau de commandes thermostat-thermomètre digital. Réfrigération ventilée, évaporateur encastré traité anti-corrosion. Dégivrage automatique de type électrique. Fermeture à clé et éclairage de série. Classe climatique 5.

PRIX HT*

2165€ 

Armoire réfrigérée positive 590L

Températures de service: -2/+8°C

Modèle NE70/E

Référence **FRI-FSANE7**

Dim L x P x H (mm) 684 x 800 x 2040

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

PRIX HT*

2650€ 

Armoire réfrigérée négative 590L

Températures de service: -20/-10°C

Modèle NE70B/E

Référence **FRI-FSANE7B**

Dim L x P x H (mm) 684 x 800 x 2040

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,58kW



Structure monocoque en acier AISI 304. Chambre de conservation en acier inox AISI 304 avec parois latérales préformées, 20 niveaux. Seul compartiment, GN2/1. 2 portes. Panneau de commandes thermostat - thermomètre digital. Réfrigération ventilée, évaporateur encastré traité anti-corrosion. Dégivrage automatique de type électrique. Fermeture à clé et éclairage de série.

PRIX HT*

3270€ 

Armoire réfrigérée positive 1180L

Températures de service: -2/+8°C

Modèle NE150/E

Référence **FRI-FSANE15**

Dim L x P x H (mm) 1390 x 800 x 2040

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,28kW

PRIX HT*

3785€ 

Armoire réfrigérée négative 1180L

Températures de service: -20/-10°C

Modèle NE150B/E

Référence **FRI-FSANE15B**

Dim L x P x H (mm) 1390 x 800 x 2040

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,92kW

• 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 • 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*
2220€



table réfrigérée 2 portes GN1/1 centrale

Température : 0 / +10 °C

2 Portillons

Capacité 250L

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

UAM/E

FR1-FSAUAM

1400 x 700 x 900

230V+T/0,28kW

PRIX HT*
2250€



table réfrigérée 2 portes GN1/1 adossée

Température : 0 / +10 °C

2 Portillons

Capacité 250L

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

UAA/E

FR1-FSAUAA

1400 x 700 x 985

230V+T/0,28kW

• 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 • 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*
2740€



table réfrigérée 3 portes GN1/1 centrale

Température : 0 / +10 °C

3 Portillons

Capacité 390L

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

UBM/E

FR1-FSAUBM

1850 x 700 x 900

230V+T/0,28kW

PRIX HT*
2770€



table réfrigérée 3 portes GN1/1 adossée

Température : 0 / +10 °C

3 Portillons

Capacité 390L

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

UBA/E

FR1-FSAUBA

1850 x 700 x 985

230V+T/0,28kW

Intérieur/extérieur en acier inox 18-10. Structure monocoque, poignées inox. Evaporateur à ailettes extérieur. Profondeur 70 cm. Evaporateur à ailettes extérieur. Dégivrage à air. Ré-évaporation automatique des condensats. Thermomètre/thermostat digital.



PRIX HT*
3225€



Table réfrigérée 4 portes GN1/1 centrale

Température : 0/+10°C.

4 portillons

Capacité 530L

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

UBCM/E

FR1-FSAUCM

2300 x 700 x 900

230V+T/0,32kW



PRIX HT*
3315€



Table réfrigérée 4 portes GN1/1 adossée

Température : 0/+10°C.

4 portillons

Capacité 530L

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

UCA/E

FR1-FSAUCA

2300 x 700 x 985

230V+T/0,32kW

Refroidissement rapide. Surgélation rapide. Structure monocoque en acier inox AISI 304. Finition Scotch brite. Isolation par mousse polyurethane expansée haute densité sans CFC. Epaisseur 55 mm pour les modèles 5 niveaux et 75 mm pour le modèle 10 niveaux. Sonde à coeur monopoint. Porte, côtés et bandeau supérieur satinés. Fluide R452A.

PRIX HT*
3100€



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

5 niveaux GN 1/1 et 600x400mm
20 Kg de +90°C à +3°C à coeur en 90 min
12 Kg de +90°C à -18°C à coeur en 240 min
Commandes sérigraphiées encastrées sur bandeau de façade incliné

Modèle	DF51M/E
Référence	FRI-FSADF51M
Dim L x P x H (mm)	745 x 720 x 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,35kW

PRIX HT*
2690€



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

5 niveaux GN 1/1 et 600x400mm.
15 kg de +90°C à +3°C;
8 kg de +90°C à -18°C.
Plan de support hauteur 25 mm.
Panneau de commandes avec écran à segments avec unenavigation simple et intuitive. Dégivrage à air.

Modèle	DF41M/E
Référence	FRI-FSADF41M
Dim L x P x H (mm)	745 x 700 x 870
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

• 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 coeur



PRIX HT*
2085€



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/R
Référence	S38-AT0301
Dim L x P x H (mm)	750 x 740 x 750
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,15kW

PRIX HT*
2125€



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/A
Référence	S38-AT0501
Dim L x P x H (mm)	750 x 750 x 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,42kW

Glissières amovibles ANTI-BASCULEMENT en acier inox AISI 304, à encastrer tous les 20 mm. Construction monocoque en acier inox AISI 304 Scotch-Brite sur 4 côtés et dessus. Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10. Sonde au coeur avec 1 point de mesure.



PRIX HT*
3960€



Cellule positive de refroidissement 6 GN1/1

Capacité de refroidissement: 20Kg +65/+10°C-12Kg +65/-18°C.
Capacité 6 GN1/1 ou 600x400

Modèle	FHI06/E
Référence	FRI-FHI06
Dim L x P x H (mm)	790 x 800 x 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,37kW



CAVE A VIN SUR MESURE NOUS CONSULTER



PRIX HT*
1060€ **LIESHERR**

Cave à vin vieillissement

Cave à vin, noir mat, porte rouge, 200b

Modèle

WK201CHR22/K

Référence

E01-133233

Dim L x P x H (mm)

600 x 730 x 1650

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,46kW



PRIX HT*
1655€ **LIESHERR**

Cave à vin

1 zone mono-température, carrosserie terra, porte terra, 312 bouteilles. Régulation : électronique. Alarme température : visuelle et sonore. Carrosserie : epoxy terra. Eclairage : LED. Ambiance : +10° à +43°C. Fluide : R-600a.

Modèle

WKT6451CHR/K

Référence

E01-133238

Dim L x P x H (mm)

747 x 759 x 1930

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,12kW



PRIX HT*
3350€ **FRANSTAL**

Cave à vin

Cave à vin IAM H2000 FIT 1 porte réfrigération statique. Structure noir, châssis porte noir. 2 points LED. 3 étagères fixes à l'intérieur pour bouteilles verticales. Puissance Gaz 0,31 kW

Modèle

IAMH2000FIT/K

Référence

FRI-FENADISINN

Dim L x P x H (mm)

820 x 556 x 1966

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,22kW

PRIX HT*
3920€ **FRANSTAL**

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/E

Référence

FRI-FENAMIAI/873

Dim L x P x H (mm)

820 x 550 x 1970

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,15kW



- Arrière bar groupe logé • Fermeture à clé • Température +0°C +10°C • Carrosserie Skinplate • Finition intérieure Skinplate argenté • Evaporateur ventilé • Eclairage intérieur LED sur portes vitrées • 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*
2140€



Arrière bar 2 portes pleines

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

Modèle

E3/22MU/R

Référence

G53-E3/22MU

Dim L x P x H (mm)

1434 x 516 x 880

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,21kW



PRIX HT*
2315€



Arrière bar 2 portes vitrées

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

Eclairage et Fermeture à clé

Modèle

E3/22GMU/R

Référence

G53-E3/22GMU

Dim L x P x H (mm)

1434 x 513 x 880

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,22kW

- Arrière bar groupe logé • Fermeture à clé • Température +0°C +10°C • Carrosserie Skinplate • Finition intérieure Skinplate argenté • Evaporateur ventilé • Eclairage intérieur LED sur portes vitrées • 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*
2410€



Arrière bar 3 portes pleines

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

Modèle

E3/222MU/R

Référence

G53-E3/222MU

Dim L x P x H (mm)

1988 x 516 x 880

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,21kW



PRIX HT*
2785€



Arrière bar 3 portes vitrées

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

Eclairage et Fermeture à clé

Modèle

E3/222GMU/R

Référence

G53-E3/222GMU

Dim L x P x H (mm)

1988 x 516 x 880

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,23kW

Extérieur skinplate noir - Intérieur skinplate blanc - Évaporateur ventilé placé entre portes (répartition optimale du froid) - Groupe compresseur incorporé logé à gauche
 - Gaz réfrigérant: R290 - Hauteur intérieure 74 cm - Permet 3 niveaux de stockage (bouteilles debout) - Thermostat digital - Accès facile et sans outil au condenseur pour nettoyage - Froid ventilé - Construction robuste sur pieds - réglables (7 cm) - Isolation polyuréthane injecté: 40 mm - Éclairage LED - Récupération des eaux de dégivrage et réévaporation automatique - Dotation: 2 clayettes ajustables par porte - Hauteur sans les pieds: 820 mm



PRIX HT*
1475€

Arrière bar 2 portes pleines 229L

Capacité (bouteilles/canettes) : 216-264 | 396-432

Modèle

ABP/R

Référence

F46-FGB125

Dim L x P x H (mm)

1255 x 565 x 890

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,32kW

PRIX HT*
1675€

Arrière bar 2 portes vitrées 229L

Capacité (bouteilles/canettes) : 414-506 | 759-840

Modèle

ABV/R

Référence

F46-FGB125PV

Dim L x P x H (mm)

1255 x 565 x 890

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,33kW

PRIX HT*
1895€

Arrière bar 3 portes pleines 466L

Capacité (bouteilles/canettes) : 567-704 | 1056-1152

Modèle

ABP/R

Référence

F46-FGB206

Dim L x P x H (mm)

2065 x 565 x 890

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,39kW



PRIX HT*
2170€

Arrière bar 3 portes vitrées 466L

Capacité (bouteilles/canettes) : 216-264 | 396-432

Modèle

ABV/R

Référence

F46-FGB206PV

Dim L x P x H (mm)

2065 x 565 x 890

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,39kW



PRIX HT*
2330€

Arrière bar 4 portes pleines 622L

Capacité (bouteilles/canettes) : 414-506 | 759-840

Modèle

ABP/R

Référence

F46-FGB267

Dim L x P x H (mm)

2675 x 565 x 890

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,40kW

PRIX HT*
2715€

Arrière bar 4 portes vitrées 622L

Capacité (bouteilles/canettes) : 567-704 | 1056-1152

Modèle

ABV/R

Référence

F46-FGB267PV

Dim L x P x H (mm)

2675 x 565 x 890

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,43kW

- Vitrine pâtisseries et sandwiches • Température +2/+4°C • Groupe logé • Froid ventilé • Glace droite rabattable • 3 niveaux d'étagères vitrées éclairées • Portes arrières coulissantes • Plan d'exposition laqué gris • Profils gris et noir • Décor façade couleur



PRIX HT*
2550€

Vitrine service arrière 1 portillon

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

PRIX HT*
3105€

Vitrine service arrière 1 portillon

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

- Armoire mini-market • Carrosserie extérieure et intérieure en acier galva noir • 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*
4280€

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)	2054 x 805 x 2038
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,174kW

PRIX HT*
6345€

Armoire d'exposition négative 3 portes

Température : -18°/ -25°C

Modèle	CVC-2003/K
Référence	C03-CVC-2003-NN
Dim L x P x H (mm)	2054 x 805 x 2038
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,235kW



PRIX HT*
1555€

Armoire à boissons

Armoire positive, 441L. Dégivrage automatique. Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température. Carrosserie en acier époxy noir avec traitement anti-corrosion. Porte réversible. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Porte double vitrage thermopan. Double éclairage LED avec interrupteur indépendant. Pieds réglables à l'avant. Display lumineux rétro-éclairé dans l'enceinte. Fluide propre R-600a. Classe climatique +32°C. 50 Hz.

Modèle	FKDV4523-21/K
Référence	E01-135633
Dim L x P x H (mm)	600 x 696 x 2027
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,16kW

- 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*
1920€ COOIGEL

Vitrine murale positive sans porte
Capacité 356l

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

PRIX HT*
2070€ COOIGEL

Vitrine murale positive sans porte
Capacité 523l

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

PRIX HT*
4580€ Infrico

Vitrine murale 2 portes négative

Structure : Acier galvanisé plastifié et frontal dans un acier plastifié peint EPOXY grise, display publicitaire de série
Réfrigération : système de condensation ventilée, porte équipées de cordon chauffant pour éviter l'accumulation de glace
Caractéristiques : capacité 1000L, nombre de portes : 2
Disponible en noir int + ext / sans bandeau lumineux

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

NEC1002FV/R

I17-NEC1002FV

1385 x 705 x 2010

230V+T/0,89kW



PRIX HT*
1815€ COOIGEL

Vitrine service arrière

Modèle CVED-8-15-R/A
Référence **C03-CVED-8-15-R+KEN**
Dim L x P x H (mm) 1525 x 800 x 1230
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,815kW

PRIX HT*
2195€ COOIGEL

Vitrine service arrière

Modèle CVED-8-20-R/A
Référence **C03-CVED-8-20-R+KEN**
Dim L x P x H (mm) 2025 x 800 x 1230
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,898kW

PRIX HT*
2540€ COOIGEL

Vitrine service arrière

Modèle CVED-8-25-R/A
Référence **C03-CVED-8-25-R+KEN**
Dim L x P x H (mm) 2525 x 800 x 1230
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,013kW

- 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 R290



SPÉCIAL Fontaine

PRIX HT* 69€

Kit première installation PURITY C1000 AC.
Retient les substances altérant les goûts et les odeurs
Réduction du chlore et de certains métaux

Modèle 1019211/K
Référence **B66-1019211**
Dim L x H (mm) 250 x 238



PRIX HT* 510€

Fontaine gobelets

Banc de glace à Détente directe - Eau Froide + Tempérée + Sans évacuation - Non filtré

Modèle LUMIO/K

Référence **E39-81GE340000P**

Dim L x P x H (mm) 332 x 290 x 1132

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



PRIX HT* 645€

Fontaine à eau

Banc de glace à détente directe - Eau Froide - Col de cygne - Pédale - Non Filtré

Modèle EDA/A

Référence **E39-83AE02LD00P**

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

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



PRIX HT* 1550€

Refroidisseur sur Comptoir RC 80

Banc de glace à Détente directe - 2 sorties Eau Froide - Cellules à Infrarouge - Non Filtré

Modèle 84BJ12IC00P/K

Référence **E39-84BJ12IC00P**

Dim L x P x H (mm) 508 x 495 x 730

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

PRIX HT* 1465€

Refroidisseur sur Sol RS 80

Banc de glace - 2 Sorties froide - Commande à Pédales - Non Filtré

Modèle RS/K

Référence **E39-84AJ12ID00P**

Dim L x P x H (mm) 420 x 340 x 1412

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



PRIX HT* 2040€

Refroidisseur sur sol [80] avec pédale

Double commandes avec boutons - Banc de glace à détente directe - Modèle idéal pour les collectivités et hopitaux - 2 sorties : Eau Froide + Froide - Electrovane double 230V/50HZ - Boutons 3 positions (continu / intermittent / arrêt) - Carrosserie Gris anthracite - Non Filtré - Evacuation eaux usées obligatoire - Fabrication Française

Modèle RS/N

Référence **FR1-FED890J12PD00**

Dim L x P x H (mm) 416 x 393 x 1433

Tension / Puissance Elec. 230V+T/O,213kW



PRIX HT* 35€

Cartouche BESTTASTE 10

Filtration goûts et odeurs
Filtration particules en suspension 1µm
Traitement pour éviter la prolifération bactérienne
Cartouche à usage unique, pas de consigne
Utilisation verticale ou horizontale
Conforme à la norme ACS

Modèle 1255501409/E

Référence **B23-1255501409**

Dim H (mm) 574



PRIX HT* 219€

Kit Complet PACK INSTALLATION FLEX

Comprend la tête BWT besthead FLEX, raccord FLEX-T, débitmètre avec afficheur LCD, 2 flexibles inox 3/8, test de dureté carbonate et totale et réductions

Modèle 125505655/E

Référence **B23-125505655**



Machine à glaçons pleins cristallins 18g⁺ glaçon 33x30h.mm. Système de fabrication à projection réfrigéré à l'AIR, machine tropicalisée (maxi T 43°C air + 32°C eau), filtre à air du condenseur amovible et lavable, réglage en façade pour optimiser la dimension des glaçons, isolation 30mm en polyuréthane expansé (HCFC-free) pour une meilleure conservation des glaçons.



PRIX HT*
1140€

Machine à glaçons pleins 30 Kg

Production 30 kg/24h (à T 21°C air + 15°C eau).
Stockage 10 kg.

Modèle	FARCP3010AF/E
Référence	FRI-FARCP3010AF
Dim L x P x H (mm)	365 x 495 x 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,45kW

PRIX HT*
1050€

Machine à glaçons pleins 25 Kg

Production 25 kg/24h (à T 21°C air + 15°C eau).
Stockage 6 kg.

Modèle	FARCP2506AF/E
Référence	FRI-FARCP2506AF
Dim L x P x H (mm)	365 x 495 x 600
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,45kW

PRIX HT*
1310€

Machine à glaçons pleins 40 Kg

Production 40 kg/24h (à T 21°C air + 15°C eau).
Stockage 15 kg.

Modèle	FARCP4015AF/E
Référence	FRI-FARCP4015AF
Dim L x P x H (mm)	500 x 585 x 685
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,57kW

PRIX HT*
1245€

Machine à glaçons creux 23 Kg

Production : 23 Kg/24 h (1095 glaçons).
Stockage : 7 Kg (333 glaçons).

Modèle	GPC23AS/R
Référence	S25-GPC23A
Dim L x P x H (mm)	340 x 545 x 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22kW

PRIX HT*
1320€

Machine à glaçons creux 28 Kg

Production : 28 Kg/24 h.
Stockage : 10Kg.

Modèle	GPC30A/R
Référence	S25-GPC30A
Dim L x P x H (mm)	340 x 545 x 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22kW

Glaçon creux type sucette de 21 g. (Ø Supérieur 25 à 30 mm, h. 41mm). Système de fabrication à palettes. Ventilation Frontale Raccordement Electrique / Hydraulique simplifié. Evacuation d'eau réhaussée à 60 mm. Carrosserie inox Groupe à air 1/6 ch.

PRIX HT*
1420€

Machine à glaçons creux 36Kg

Production : 36 Kg/24 h.
Stockage : 12Kg.

Modèle	GPC36A/R
Référence	S25-GPC36A
Dim L x P x H (mm)	450 x 545 x 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW

PRIX HT*
65€

Kit 4 pieds

Hauteur : 80-100 mm.
Pour modèle GPC

Modèle	KIT4PIEDSGPC/K
Référence	S25-KIT4PIEDSGPC

Carrosserie tole plastifiée - Système à injection - Refroidissement AIR



PRIX HT*
1306€

Machine à glaçons Gourmet

- Production (24H): 23kg
- Stockage: 6kg
- Glaçons pleins 17 g
- Compresseur : 1/5 cv
- Glaçonspar cycle : 18
- Consommation d'eau (L/h) : 3,6
- Vidange : 25 mm - Pas de pieds



Modèle	GLAÇONS/E
Référence	FRI-FCOECO25A
Dim L x P x H (mm)	350 x 475 x 595
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,26kW



PRIX HT*
1485€

Machine à glaçons Gourmet

- Production (24H): 41kg
- Stockage: 15kg
- Glaçons pleins 30 g
- Compresseur : 1/4 cv
- Glaçonspar cycle : 24
- Consommation d'eau (L/h) : 3,4
- Vidange : 25 mm
- Pieds : réglables de 105 à 155 mm



Modèle	GLAÇONS/E
Référence	FRI-FCOECO35A
Dim L x P x H (mm)	435 x 605 x 695
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW



PRIX HT*
1810€

Machine à glaçons Gourmet

- Production (24H): 50kg
- Stockage: 15kg
- Glaçons pleins 30 g
- Compresseur : 1/3 cv
- Glaçonspar cycle : 24
- Consommation d'eau (L/h) : 5,2
- Vidange : 25 mm
- Pieds : réglables de 105 à 155 mm



Modèle	GLAÇONS/E
Référence	FRI-FCOECO45A
Dim L x P x H (mm)	435 x 605 x 695
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,51kW



- 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*
1199€

JIMAG
ICE MAKING

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/R

Référence

S25-SC20A

Dim L x P x H (mm)

333 x 455 x 597

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,38kW

PRIX HT*
1685€

JIMAG
ICE MAKING

Machine à glaçons pleins 35 Kg

Production : 35 Kg / 24 h. (1296 glaçons)

Stockage : 17 Kg. (630 glaçons)

Glaçon cube plein de 27 g

Modèle

SC30A/R

Référence

S25-SC30A

Dim L x P x H (mm)

485 x 570 x 850

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,38kW

PRIX HT*
2035€

JIMAG
ICE MAKING

Machine à glaçons pleins 45Kg

Production 45 kg/24h (1666 glaçons)

Stockage 20 kg (740 glaçons)

Glaçon cube plein de 27 g

Modèle

SC40A/R

Référence

S25-SC40A

Dim L x P x H (mm)

485 x 570 x 950

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,53kW

- 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*
1135€

JIMAG
ICE MAKING

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/R

Référence

S25-SD18A

Dim L x P x H (mm)

333 x 455 x 597

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,34kW

PRIX HT*
1390€

JIMAG
ICE MAKING

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/R

Référence

S25-SD23A

Dim L x P x H (mm)

376 x 550 x 637

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,34kW

PRIX HT*
1880€

JIMAG
ICE MAKING

Machine à glaçons creux 43Kg

Production 43 kg / 24h (2150 glaçons)

Stockage 17 kg (750 glaçons)

Glaçons creux de 20 g

Modèle

SD40A/R

Référence

S25-SD40A

Dim L x P x H (mm)

485 x 570 x 850

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,38kW



PRIX HT*
410€

Kit Purity C1100

Traitement d'eau anticalcaire pour les machines à glaçons

Modèle

CSP/K

Référence

B66-1017200

Dim L x P x H (mm)

720 x 557

PRIX HT*
235€

CHANGE WORLD **BWT**
water & more

Cartouche BESTMAX SOFT 2XL POUR MAG

Traitement anticalcaire par décarbonatation

Filtration goûts et odeurs

Filtration particules en suspension 20µm

Traitement pour éviter la prolifération bactérienne

Cartouche à usage unique, pas de consigne

Utilisation verticale ou horizontale

Conforme à la norme ACS

Modèle

M0812339/E

Référence

B23-M0812339



PRIX HT*
219€

CHANGE WORLD **BWT**
water & more

Kit Complet PACK INSTALLATION FLEX

Comprend la tête BWT besthead FLEX, raccord FLEX-T, débitmètre avec afficheur LCD, 2 flexibles inox 3/8, test de dureté carbonate et totale et réductions

Modèle

125505655/E

Référence

B23-125505655



Glaçons gourmets de 20 g. Finition inox. Régulation électromécanique. Ensemble de pulvérisation démontable sans outils. Porte de cabine arrondie avec amortisseur de fin de course. Groupe à air propane.



PRIX HT*
1315€

Machine à glaçons pleins 25Kg- EcoX

- Production : 25 Kg/24 h. (1250 glaçons)
- Stockage : 9 Kg. (450 glaçons)

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



SPÉCIAL
geste barrière

XSafe

PRIX HT*
1650€

Machine à glaçons pleins 25Kg- Eco Xsafe

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

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

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

FSCACM47AS/E
FRI-FSCACM47/GX
686 x 600 x 643
230V+T/0,32kW



PRIX HT*
1865€

Machine à glaçons pleins 53Kg- EcoX

- Production : 40 Kg/24 h. (2000 glaçons)
- Stockage : 19 Kg. (950 glaçons)
- Hauteur sans pieds - 90 mm.

Modèle FSCACM87AS/E
Référence **FRI-FSCACM87**
Dim L x P x H (mm) 581 x 600 x 875
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,6kW



PRIX HT*
1685€

Machine à glaçons pleins 33Kg- EcoX

- Production : 33 Kg/24 h. (1650 glaçons)
- Stockage : 12 Kg. (600 glaçons)

Modèle FSCACM57A/E
Référence **FRI-FSCACM57**
Dim L x P x H (mm) 386 x 600 x 695
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,37kW

PRIX HT*
130€

Kit 4 pieds

Hauteur : 120 mm.
Pour modèle ACM 4

Modèle FSCLEGSACM/E
Référence **FRI-FSCLEGSACM**

Finition inox. Évaporateur en acier inoxydable, avec vis sans fin. Double échange frigorifique, par serpentins de contact et fonctionnement en régime noyé. Moto-réducteur à entraînement direct par bague d'accouplement débrayable par effet hall. Groupe à air 1/4 ch.



PRIX HT*
4250€

Machine à glace en grains 70Kg

Production : 70 Kg/24 h. Stockage : 25 Kg.

Modèle AF87AS/T
Référence **S25-AF87AS**
Dim L x P x H (mm) 535 x 626 x 797
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,4kW



PRIX HT*
4925€

Machine à glace en grains 130Kg

Production : 130 Kg/24 h. Stockage : 32 Kg.

Modèle AF107AS/T
Référence **S25-AF107AS**
Dim L x P x H (mm) 590 x 620 x 1000
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,4kW



PRIX HT*
5235€

Machine à glace en grains 126Kg

Production : 126 Kg/24 h. Stockage : 40 Kg.

Modèle AF127AS/T
Référence **S25-AF127AS**
Dim L x P x H (mm) 950 x 600 x 790
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,45kW

PRIX HT*
400€



Caniveau 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



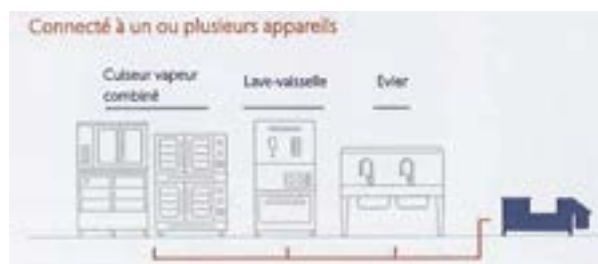
PRIX HT*
199€



Siphon carré

Pour sol carrelé ou résine
Grille inox épaisseur 2 mm diamètre 175 mm
Charge maxi 300 kg
Réceptacle embouti
Panier à déchet indépendant
Cloche amovible
Garde d'eau : 60 mm
Sortie diamètre 75 mm débit : 2 litres/seconde
Modèle 802422/R
Référence **T02-802422**
Dim L x P x H (mm) 200 x 200 x 85

Protège les systèmes d'évacuations des cuisines contre la concentration de graisse. Peut être utilisé dans les établissements où l'espace est limité (restaurants, hôtels, brasseries, fast-food). Tailles nominales allant de 0.5 l/s à 2.2 l/s. Construction monobloc compacte en acier inoxydable. 2 mm d'épaisseur. Réducteur de débit intégré. Entrée et sortie mobiles. Réservoir de vidange - inspection visuelle. La résistance fonctionne de 1h à 2h.



PRIX HT*
1945€



Bac à graisse solution fixe

Modèle SEPA/E
Référence **A68-418502.05.23.C2**
Dim L x P x H (mm) 618 x 422 x 357
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,6kW



PRIX HT*

2235€



Bac à graisse solution fixe

Modèle SEPA/E
Référence **A68-418502.10.23.C2**
Dim L x P x H (mm) 820 x 452 x 357
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,6kW

PRIX HT*
2675€



Bac à graisse solution fixe

Modèle SEPA/E
Référence **A68-418502.15.23.C2**
Dim L x P x H (mm) 1100 x 462 x 370
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1kW

PRIX HT*
2845€



Bac à graisse solution fixe

Modèle SEPA/E
Référence **A68-418502.22.23.C2**
Dim L x P x H (mm) 1450 x 482 x 370
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1kW

• Conteneur de transport de repas en polypropylène • Capacité : 2x GN 1/1-150 ou leurs subdivisions • 12 paires de glissières • Espacement des glissières : 31mm



PRIX HT*
481€ B.PRO

Conteneur polypropylène 420 neutre

Non chauffé
Chargement frontal avec porte battante
Poids : 12kg

Modèle BLT420KNEUTRE/R
Référence **B01-573514**
Dim L x P x H (mm) 663 x 445 x 470



PRIX HT*
857€ B.PRO

Conteneur polypropylène 420 chauffant

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

Modèle BLT420KBUH/R
Référence **B01-573515**
Dim L x P x H (mm) 692 x 445 x 470
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,2kW



PRIX HT*
1054€ B.PRO

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 BLT420KBUH/R
Référence **B01-573516**
Dim L x P x H (mm) 692 x 445 x 470
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,2kW



PRIX HT*
603€ B.PRO

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 BLT620KJF/R
Référence **B01-564365**
Dim L x P x H (mm) 660 x 440 x 660



PRIX HT*
904€ B.PRO

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 BLT620KBUH/R
Référence **B01-572536**
Dim L x P x H (mm) 692 x 440 x 660
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,2kW



PRIX HT*
395€

Guéridon en bois massif noyer à 2 niveaux

AURIGA Q40-Guéridon en bois massif noyer à 2 niveaux, roues pivotantes Ø 100 mm. Avec protection des pieds en acier inox.

Modèle 00100AURQ40LE/K
Référence **R11-00100AURQ40LE**



PRIX HT*
1125€ ROCAM

Table roulante avec un top rabattable Ø 90 cm

PLEIADI R+T-Table roulante avec un top rabattable Ø 90 cm et volets pliable pour passer les portes et les ascenseurs. Surface hydrofuge et ignifuge en bois multicouche antichoc. Roues pivotantes, dont 2 à frein. Equipé par 1 box. Possibilité de 2 boxes thermiques inox à double paroi isolée, dotés d'une grille interne réglable en hauteur, thermostat 0-90°, voyant lumineux, fiche Schuko.

Modèle 028SAPLEI/R+T/R
Référence **R11-028SAPLEI/R+T**



PRIX HT*
485€ ROCAM

Lampe chromée avec bulbe infra flexible

HELIOS AL FLEX P2 CR-Lampe chromée avec bulbe infra flexible, lumière blanche. 230V.-250W. Sur demande, disponible avec pare-haïe et planche à hacher en bois. Prise Shuko.

Modèle 034CRHELALFLP2/R
Référence **R11-034CRHELALFLP2**



PRIX HT*
685€ ROCAM

Plaque chauffante inox avec 2 lampes infrarouges

VULCANO INFRA 2/1-Plaque chauffante inox avec 2 lampes infrarouges, cap.2GN1/1, lumière rouge. Avec thermostat mécanique et interrupteur indépendants. 230V.-1250W. Prise Shuko.

Modèle 03600VU2RED/R
Référence **R11-03600VU2RED**



PRIX HT*
703€ B.PRO

Niveau Constant Plateaux

Pour plateaux en acier inoxydable
Capacité : env. 100 plateaux, max. 530 x 370 mm
Poids : 31,5kg

Modèle CCE54/38/R
Référence **B01-574927**
Dim L x P x H (mm) 810 x 555 x 900



PRIX HT*
805€ **FRANSTAL** Gold

Chariot à plateaux à niveau constant -Chape inox

Capacité 140 plateaux

Modèle 838105/K
Référence **FR1-IT0838105F**
Dim L x P x H (mm) 817 x 545 x 930



PRIX HT*
680€ **FRANSTAL** Gold

Chariot à plateaux à niveau constant -Chape poly

Capacité 140 plateaux

Modèle 808105/E
Référence **FR1-IT0808105F**
Dim L x P x H (mm) 817 x 545 x 930

• 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*
1495€ B.PRO

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 SAW3/K
Référence **B01-572154**
Dim L x P x H (mm) 1276 x 714 x 933
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,1kW

PRIX HT*
1861€ B.PRO

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 SAW4/K
Référence **B01-572155**
Dim L x P x H (mm) 1615 x 714 x 933
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,8kW



PRIX HT*
1865€

TOURNAI
EQUIPEMENT**Chariot Bain-Marie 3 Bacs**

3 cuves pour 3 bacs, (avec étagère) pour bacs GN 1/1 200 mm

Modèle

CB3/R

Référence

T02-812322

Dim L x P x H (mm)

1300 x 650 x 900

Tension / Puissance Elec.

230V+T/3,15kW



PRIX HT*
1375€

TOURNAI
EQUIPEMENT**Chariot Bain-Marie 2 bacs**

2 cuves avec étagère pour bacs GN 1/1 H:200 mm,

Modèle

CB2/R

Référence

T02-812321

Dim L x P x H (mm)

900 x 650 x 900

Tension / Puissance Elec.

230V+T/2,1kW

- 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

- 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*

3161€ B.PRO**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

SAG2/K

Référence

B01-572150

Dim L x P x H (mm)

936 x 714 x 933

Tension / Puissance Elec.

230V+T/1,9kW



PRIX HT*

3721€ B.PRO**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

SAG3/K

Référence

B01-572151

Dim L x P x H (mm)

1276 x 714 x 933

Tension / Puissance Elec.

230V+T/2,85kW



PRIX HT*

845€ B.PRO**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

SAW1/K

Référence

B01-572152

Dim L x P x H (mm)

750 x 508 x 933

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,7kW

- 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*

1129€ B.PRO**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

SAW2/K

Référence

B01-572153

Dim L x P x H (mm)

936 x 714 x 933

Tension / Puissance Elec.

230V+T/1,4kW

PRIX HT*
3750€

Vitrine réfrigérée fermée

Vitrine frigorifique fermée

Modèle

DM94955/K

Référence

D29-DM94955

Dim L x P x H (mm)

500 x 800 x 1380

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,7kW



PRIX HT*
4199€

Vitrine réfrigérée ouverte

Vitrine frigorifique ouverte

Modèle

DM94956/K

Référence

D29-DM94956

Dim L x P x H (mm)

400 x 800 x 1380

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,8kW



Plan travail constitué de plaques polyéthylène alimentaire GN 1/1 amovibles. Plan de travail et bacs réfrigérés par flux d'air ventilé. Piétement rond en acier inox avec vérins réglables. Contrôle thermostatique digital de la température

PRIX HT*
5750€

Table réfrigérée à flux laminaire 4 GN1/1

Table Mobile Réfrigérée 1400. Réfrigération ventilée pour la préparation des aliments en environnement réfrigéré. Structure supérieure réfrigérée pour 5 bacs GN1/4. Capacité 4xGN1/1.

Modèle

DMTTR14/G

Référence

D29-DMTTR14

Dim L x P x H (mm)

1400 x 700 x 1205

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,73kW



PRIX HT*
6450€

Table réfrigérée à flux laminaire 5 GN1/1

Table Mobile Réfrigérée 1800. Réfrigération ventilée pour la préparation des aliments en environnement réfrigéré. Capacité 5xGN1/1.

Modèle

DMTTR18/G

Référence

D29-DMTTR18

Dim L x P x H (mm)

1800 x 700 x 1205

Tension / Puissance Elec.

230V+T/0,73kW



Table à flux laminaire LATERAL permettant la disposition des évaporateurs en partie haute hors de la cuve et un travail sur 2 niveaux



Dimensions L x P x H (mm)		Table Flux Laminaire			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	TENSION / PUISSANCE	DESCRIPTIF	PRIX HT*
1400 x 700 x 1100	GLS3/G	G55-GLS-3	230V+T/0,9kW	LABO SYSTEM 3 plaques, équipé de 3 plaques polyéthylène	7960€
1745 x 700 x 1100	GLS4/G	G55-GLS-4	230V+T/0,9kW	LABO SYSTEM 4 plaques, équipé de 4 plaques polyéthylène	8820€
2090 x 700 x 1100	GLS5/G	G55-GLS-5	230V+T/0,9kW	LABO SYSTEM 5 plaques, équipé de 5 plaques polyéthylène	9720€



PRIX HT*
885€



Chariot assiettes chauffant 2 piles
Chariot chauffant 2 piles pour assiettes.
Diamètre réglable de 180mm à 260mm.
Construction en acier inoxydable AISI-304.
Chariot sur 4 roulettes Ø125mm dont 2 à frein. Capacité 100 assiettes (2 piles de 50 assiettes), couvercles en polycarbonate fournis. Puissance 1600W. Température de chauffe entre 30°C et 90°C.

Modèle DM94320E/R
Référence D29-DM94320E
Dim L x P x H (mm) 454 x 937 x 1023
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,16kW



PRIX HT*

1050€



2 piles d'assiettes avec couvercle
Chariot chauffant, 2 piles d'assiettes, avec couvercle roues à chape polyamide. construction en acier inox. angles intérieurs chanfreinés. poignée tube diam. 25 mm avec embouts. pour assiettes diam. 180 à 290 mm. 4 roues pivotantes diam. 125mm dont 2 à frein

Modèle CC/R
Référence T02-808172
Dim L x P x H (mm) 960 x 485 x 900
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,5kW

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



PRIX HT*
1093€ B.PRO

Niveau constant chauffé assiettes
Capacité : env. 120 assiettes Ø 21-26 cm

Modèle 2SHE21-26/K
Référence B01-574836
Dim L x P x H (mm) 898 x 513 x 931
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,8kW



PRIX HT*

1194€ B.PRO

Niveau constant chauffé assiettes
Capacité : env. 120 assiettes Ø 26-31 cm

Modèle 2SHE26-31/K
Référence B01-574837
Dim L x P x H (mm) 1018 x 513 x 931
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,8kW

Cuves chauffées et réglables individuellement de +30°C à +95°C. Les cuves peuvent être chauffées humides ou sèches. Avec 2 ou 3 compartiments d'armoire chauffés, exécution hygiène H1 Compartiments d'armoire chauffés et réglables individuellement au degré près de +30°C à +85°C. Nombreuses options : tablette basculante, couvercle à coulisse, rangement pour couvercles...En option avec protection hygiénique ou protection hygiénique avec panneau de chauffage

En option corps coloré laminé disponible en 14 teintes



PRIX HT*
3138€ B.PRO

Chariot de distribution de repas SAG 2

Avec 2 cuves de maintien au chaud pour GN 1/1-200 et ses subdivisions

Modèle SAG2/K
Référence B01-362576
Dim L x P x H (mm) 936 x 714 x 933
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,9kW



PRIX HT*
3663€ B.PRO

Chariot de distribution de repas SAG 3

Avec 3 cuves de maintien au chaud pour GN 1/1-200 et ses subdivisions

Modèle SAG3/R
Référence B01-362593
Dim L x P x H (mm) 1276 x 714 x 933
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,85kW



PRIX HT*
2446€ B.PRO

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 STW2/K
Référence B01-572159
Dim L x P x H (mm) 1009 x 714 x 915
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1kW

4 roues jumelles pivotantes ø 75 mm, dont 2 avec frein, hauteur du soubassement : 900 mm, poids à vide : env. 130 kg et charge utile max. : 60 kg



PRIX HT*
8237€ **B.PRO**

1 plaque de cuisson à induction intégrée
2 zones de cuisson, surface d'utilisation : max. 1x
GN 1/1

Modèle	BCI-flex1/K
Référence	B01-575025
Dim L x P x H (mm)	925 x 678 x 1306
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,4kW



PRIX HT*
10736€ **B.PRO**

2 plaques de cuisson à induction intégrées
4 zones de cuisson, surface d'utilisation : max. 2x GN 1/1

Modèle	BCI-flex2/K
Référence	B01-575013
Dim L x P x H (mm)	925 x 678 x 1306
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,4kW



4 roues jumelles pivotantes ø 75 mm, dont 2 avec frein

PRIX HT*
230€ **FRANSTAL Gold**

Chariot GN 1/1 20 niveaux
Chariot GN soudé à l'argon

Modèle	GG20N/R
Référence	FR1-IT0804209F
Dim L x P x H (mm)	656 x 457 x 1785

PRIX HT*
135€ **TOURNEUS EQUIPEMENT**

Housse polyéthylène pour chariot GN 1/1

Carton de 100 housses jetables

Modèle	HP/T
Référence	T02-228170



4 roues jumelles pivotantes ø 75 mm, dont 2 avec frein

PRIX HT*
250€ **FRANSTAL Gold**

Chariot GN 2/1 20 niveaux
Chariot GN soudé à l'argon

Modèle	GG20N/A
Référence	FR1-IT0804239F
Dim L x P x H (mm)	773 x 659 x 1785

PRIX HT*
162€ **TOURNEUS EQUIPEMENT**

Housse polyéthylène pour chariot GN 2/1

Carton de 100 housses jetables

Modèle	HP/T
Référence	T02-228171

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



PRIX HT*

150€



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*

180€



Porte Casier GA à dossier

Tout Inox

Modèle

PG/T

Référence

T02-800102

Dim L x P x H (mm)

600 x 515 x 850

- 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



PRIX HT*

195€



Chariot de service 2 plateaux

800x530mm

Distance entre les plateaux 560 mm

Modèle

CS/R

Référence

FR1-IT0801542F

Dim L x P x H (mm)

800 x 530 x 960



PRIX HT*

230€



Chariot de service 3 plateaux

800x530mm

Distance entre les plateaux 260 mm

Modèle

CS/R

Référence

FR1-IT0801543F

Dim L x P x H (mm)

800 x 530 x 960

- 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*

177€



Chariot de service 8x5-2

2 tablettes : 800 x 500 mm

Dimensions intérieures entre les tablettes : 585 mm

Modèle

SW8X5-2/R

Référence

B01-555527

Dim L x P x H (mm)

900 x 600 x 950

PRIX HT*

213€



Chariot de service 8x5-3

3 tablettes : 800 x 500 mm

Dimensions intérieures entre les tablettes : 275 mm

Modèle

SW8X5-3/R

Référence

B01-555528

Dim L x P x H (mm)

900 x 600 x 950

- 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*

207€



Chariot de service 9x6-2

2 tablettes : 900 x 550 mm

Dimensions intérieures entre les tablettes : 585 mm

Modèle

SW9X6-2/R

Référence

B01-555531

Dim L x P x H (mm)

1000 x 650 x 950

PRIX HT*

248€



Chariot de service 9x6-3

3 tablettes : 900 x 550 mm

Dimensions intérieures entre les tablettes : 275 mm

Modèle

SW9X6-3/R

Référence

B01-555532

Dim L x P x H (mm)

1000 x 650 x 950



PRIX HT*

286€



Chariot porte assiettes

Pour 200 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Modèle

800541/R

Référence

T02-800541

Dim L x P x H (mm)

1065 x 450 x 810

PRIX HT*

400€



Chariot porte assiettes

Pour 400 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Modèle

800551/R

Référence

T02-800551

Dim L x P x H (mm)

1065 x 740 x 810

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.



PRIX HT*

1415€

TOURNUS EQUIPEMENT

Chariot porte-bacs gastronorme

51 cases par niveau

Modèle

GPS/K

Référence

T02-805605

Dim L x P x H (mm)

1670 x 620 x 1705



PRIX HT*

1185€

TOURNUS EQUIPEMENT

Chariot porte-bacs gastronorme

38 cases par niveau

Modèle

GPS/K

Référence

T02-805602

Dim L x P x H (mm)

1270 x 620 x 1705



PRIX HT*

179€

TOURNUS EQUIPEMENT

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/R

Référence

T02-804452

Dim L x P x H (mm)

450 x 535 x 810



PRIX HT*

175€

TOURNUS EQUIPEMENT

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/T

Référence

T02-804465

Dim L x P x H (mm)

450 x 535 x 900



PRIX HT*

260€**Rayonnage Fermostock 5711 Clayettes amovibles**

Clayettes amovibles en polymère 5711
Charge maximum : 120kg par niveau (uniformément répartie)

4 niveaux

Modèle

GE4E1189A16/K

Référence

F03-GE4E1189A16

Dim L x P x H (mm)

1190 x 360 x 1685

PRIX HT*

305€**Rayonnage Fermostock 6622 Clayettes pleines**

Clayettes pleines amovibles en polymère 6622
Pour réserve sèche, cuisine, laverie et blanchisserie
Charge maximum : 200 kg par niveau (uniformément répartie)

4 niveaux

Modèle

FERMOSTOCK6622/K

Référence

F03-GE4F1197B17

Dim L x P x H (mm)

1197 x 460 x 800

• 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 pour chaque linéaire d'une configuration comprenant un ou plusieurs retours d'angles



PRIX HT*

290€**Rayonnage Fermostock 6611**

Clayettes amovibles Polymère 6611
4 niveaux

Modèle

GE4P1197A16/K

Référence

F03-GE4P1197A16

Dim L x P x H (mm)

1197 x 360 x 1685

PRIX HT*

399€**Rayonnage Fermostock 6811**

Clayettes amovibles Duralinox 6811
4 niveaux

Modèle

GE4D1197A16/K

Référence

F03-GE4D1197A16

Dim L x P x H (mm)

1197 x 360 x 1685



PRIX HT*

155€**Bacs de rétention pour Niveaux**

Pour Rayonnages FERMOSTOCK 6611 - 6811 - 6811/B - 6622
Pour stockage des produits d'entretien et lessiviels.

Bac de récupération lors de décongélation ou d'égouttage.
Bacs en polymère associables par chevauchement. Résiste aux produits corrosifs.

Modèle

BR/K

Référence

F03-GEBR957B

Dim L x P (mm)

957 x 460



PRIX HT*

170€**Lave-mains GA avec dosseret**

Avec dosseret 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/E

Référence

FR1-IT0806332F

Dim L x P x H (mm)

350 x 330 x 500



PRIX HT*

240€**Lave-mains GC**

Avec dosseret hauteur 540 mm
Distributeur de savon liquide
Bac 345 x 245 x 120 mm
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

IT0806383F/E

Référence

FR1-IT0806383F

Dim L x P x H (mm)

440 x 335 x 540



PRIX HT*

175€**Lave-mains MONOBLOC**

Monobloc inox 304, mélangeur EC/EF avec clapet anti-retour.
Commande fémorale, col de cygne, commande genoux temporisé.
Evier / dosseret penté (Haut 32 cm), cuve ronde monté sur «jupe» rectangulaire.

Modèle

LVM/E

Référence

FR1-IBRHYGILMC

Dim L x P x H (mm)

400 x 355 x 530



PRIX HT*

499€**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

IT0806412F/E

Référence

FR1-IT0806412F

Dim L x P x H (mm)

440 x 475 x 790



PRIX HT*

345€**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
Bactéricide en 1h30
Toit penté
Fermeture magnétique
Sécurité à l'ouverture de la porte

Modèle

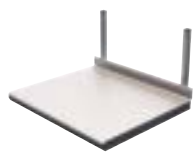
KS20P/E

Référence

FR1-IBRKS20P304

Dim L x P x H (mm)

496 x 145 x 607



PRIX HT*

95€**Etagère pour four à micro-ondes**

Dossieret arrière en retrait de 40 mm

Fixation murale

Modèle

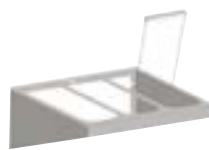
CHR/K

Référence

T02-503425

Dim L x P x H (mm)

600 x 500 x 191



PRIX HT*

115€**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



- Dossieret en retrait de 40 mm • Fixation murale sur console •
- Charge répartie : 100 kg

AISI
441


Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
600 x 300 x 191	EMS/R	T02-503429	70€
800 x 300 x 191	EMS/R	T02-503430	75€
1000 x 400 x 191	EMS/R	T02-503441	85€
1200 x 400 x 191	EMS/R	T02-503442	90€
1400 x 400 x 191	EMS/K	T02-503443	105€
1600 x 400 x 191	EMS/K	T02-503444	120€



- 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

AISI
441


DIMENSIONS L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	Capacité	PRIX HT*
1000 x 400 x 191	CHR/K	T02-503451	Capacité 4 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	215€
1200 x 400 x 191	CHR/K	T02-503452	Capacité : 5 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	245€
1400 x 400 x 191	CHR/K	T02-503453	Capacité : 6 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	275€
1600 x 400 x 191	CHR/K	T02-503454	Capacité : 7 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	320€



- Fixation sur consoles inox • Construction soudée inox • Tubes 25 x 25 mm • Marque NF (Hygiène alimentaire)



Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
800 x 400 x 150	EM/R	T02-805715	130€
1000 x 400 x 150	EM/R	T02-805720	135€
1200 x 400 x 150	EM/R	T02-805721	145€
1400 x 400 x 150	EM/R	T02-805722	150€
1600 x 400 x 150	EM/R	T02-805723	160€
1800 x 400 x 150	EM/R	T02-805724	165€
2000 x 400 x 150	EM/R	T02-805725	180€



Meuble bas central chauffant en acier INOXYDABLE AISI 304 sans dossier avec portes coulissantes doublées avec étagère. Epaisseur 8/10ème. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Bord tombé carré de 40 mm. Vérins réglables +50 AISI 304 en tube rond Ø60 mm. Option: roulettes et accessoires de fixation.



Dimensions L x P x H (mm)	Meuble bas adossé chauffant pour portes coulissantes			
	TENSION / PUISSANCE ELEG.	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	230V+T/2kW	7TASC120/G	I27-7TASC120	1760€
1400 x 700 x 900	230V+T/2kW	7TASC140/G	I27-7TASC140	1850€
1600 x 700 x 900	230V+T/2kW	7TASC160/G	I27-7TASC160	1915€
1800 x 700 x 900	230V+T/2kW	7TASC180/G	I27-7TASC180	2050€



Meuble bas chauffant adossé en acier INOXYDABLE AISI 304 avec décalage arrière de 60mm. Dossieret soudé de 100 mm. Avec portes coulissantes doublées avec étagère. Epaisseur 8/10ème. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Bord tombé carré de 40 mm. Vérins réglables +50 AISI 304 en tube rond Ø60 mm. Option : roulettes et accessoires de fixation.



Dimensions L x P x H (mm)	Meuble bas adossé chauffant pour portes coulissantes			
	TENSION / PUISSANCE ELEG.	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	230V+T/2kW	7TASCA120_FR/G	I27-7TASCA120_FR	1830€
1400 x 700 x 900	230V+T/2kW	7TASCA140_FR/G	I27-7TASCA140_FR	1950€
1600 x 700 x 900	230V+T/2kW	7TASCA160_FR/G	I27-7TASCA160_FR	2020€
1800 x 700 x 900	230V+T/2kW	7TASCA180_FR/G	I27-7TASCA180_FR	2160€



Meuble bas central en acier INOXYDABLE AISI 304 avec portes coulissantes doublées avec étagère réglable. Epaisseur 8/10ème. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Bord tombé carré de 40 mm. Vérins réglables +50 AISI 304 en tube rond Ø60 mm. Option : étagère, roulettes et accessoires de fixation.



Dimensions L x P x H (mm)	Meuble bas centrale pour portes coulissantes		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	7TAS120/G	I27-7TAS120	1225€
1400 x 700 x 900	7TAS140/G	I27-7TAS140	1315€
1600 x 700 x 900	7TAS160/G	I27-7TAS160	1395€
1800 x 700 x 900	7TAS180/G	I27-7TAS180	1520€



Meuble bas adossé en acier INOXYDABLE AISI 304 avec décalage arrière de 60mm. Dossieret soudé de 100 mm. Avec portes coulissantes doublées avec étagère réglable. Epaisseur 8/10ème. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Bord tombé carré de 40 mm. Vérins réglables +50 AISI 304 en tube rond Ø60 mm. Option : étagère, roulettes et accessoires de fixation.



Dimensions L x P x H (mm)	Meuble bas adossé pour portes coulissantes		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	7TAAS120_FR/G	I27-7TAAS120_FR	1299€
1400 x 700 x 900	7TAAS140_FR/G	I27-7TAAS140_FR	1395€
1600 x 700 x 900	7TAAS160_FR/G	I27-7TAAS160_FR	1490€
1800 x 700 x 900	7TAAS180_FR/G	I27-7TAAS180_FR	1625€



portes coulissantes sur 2 faces bandeau avant rayonné dessus inox épais. 20/10e mm chauffage : *résistances blindées *étuve par 1 ventilateur 1 étagère réglable charge 160 kg maxi thermostats de régulation [0° à 90°C] interrupteurs M/A + voyant portes doublées avec butées d'arrêt PENDANT PLUS DE 2 HEURES



Dimensions L x P x H (mm)	Meuble central à portes coulissantes sur 2 faces			
	TENSION / PUISSANCE ELEC.	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1400 x 700 x 900	TRI400V+N+T/3,5kW	MC/R	T02-804686	2980€
1600 x 700 x 900	TRI400V+N+T/3,5kW	MC/R	T02-804687	3120€
1800 x 700 x 900	TRI400V+N+T/3,5kW	MC/R	T02-804688	3295€
2000 x 700 x 900	TRI400V+N+T/3,5kW	MC/R	T02-804689	3465€



Meuble adossé, portes coulissantes sur une face bandeau avant rayonné dessus inox épais. 20/10e mm chauffage : *résistances blindées *étuve par 1 ventilateur 1 étagère réglable charge 160 kg maxi thermostats de régulation [0° à 90°C] interrupteurs M/A + voyant portes doublées avec butées d'arrêt PENDANT PLUS DE 2 HEURES



Dimensions L x P x H (mm)	Meuble à dossier à portes coulissantes sur 1 face			
	TENSION / PUISSANCE ELEC.	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	TRI400V+N+T/3,5kW	MAD/R	T02-824675	2625€
1400 x 700 x 900	TRI400V+N+T/3,5kW	MAD/R	T02-824676	2830€
1600 x 700 x 900	TRI400V+N+T/3,5kW	MAD/R	T02-824677	2970€
1800 x 700 x 900	TRI400V+N+T/3,5kW	MAD/R	T02-824678	3145€
2000 x 700 x 900	TRI400V+N+T/3,5kW	MAD/R	T02-824679	3145€



• 1 étagère intermédiaire réglable • Portes doublées avec butée de fin de course • Fixation murale par 2 supports



Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	Armoire suspendue CHR + bacs GN inox	PRIX HT*
			GLISSIÈRES + SUPPORT	
1200 x 400 x 600	CHR/K	T02-503563	Glissières support 5 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	669€
1400 x 400 x 600	CHR/K	T02-503564	Glissières support 7 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	779€
1600 x 400 x 600	CHR/K	T02-503565	Glissières support 8 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	845€
1800 x 400 x 600	CHR/K	T02-503567	Glissières support 9 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	965€



Armoire murale en acier INOXYDABLE AISI 304 avec portes coulissantes doublées. Fixé au mur par une barre et facilement démontable avec étagère intermédiaire réglable en hauteur, avec bords pincés.



Dimensions L x P x H (mm)	Armoire murale porte coulissante		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 400 x 660	PS100/I	I27-PS100	485€
1200 x 400 x 660	PS120/I	I27-PS120	510€
1400 x 400 x 660	PS140/I	I27-PS140	550€
1600 x 400 x 660	PS160/I	I27-PS160	620€
1800 x 400 x 660	PS180/I	I27-PS180	680€
2000 x 400 x 660	PS200/I	I27-PS200	750€



Armoire haute en acier INOXYDABLE AISI 304 avec portes coulissantes doublées. Avec trois étagères. Vérins ronds Ø 60 mm en acier inoxydable réglables en hauteur.

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	Armoire haute RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 2000	7A20S120/K	I27-7A20S120	1395€
1400 x 700 x 2000	7A20S140/K	I27-7A20S140	1510€
1600 x 700 x 2000	7A20S160/K	I27-7A20S160	1610€
1800 x 700 x 2000	7A20S180/K	I27-7A20S180	1725€



PRIX HT*

880€

TOURNUS
ÉQUIPEMENT

Armoire pour produits d'entretien

1 porte, séparation verticale

3 demi-étagères réglables

Dessus horizontal

Portes doublées avec fermeture à clé

Piètement en polyamide

Hauteur 155 mm avec vérins à filetage non-apparent

Modèle

CHR/R

Référence

T02-503481

Dim L x P x H (mm)

600 x 500 x 1800

- Portes doublées avec butées d'arrêt
- 3 étagères réglables
- Piètement en polyamide avec vérins



PRIX HT*

1415€

TOURNUS
ÉQUIPEMENT

Armoire haute à portes coulissantes

Modèle

CHR/R

Référence

T02-503492

Dim L x P x H (mm)

1000 x 600 x 1800

PRIX HT*

1540€

TOURNUS
ÉQUIPEMENT

Armoire haute à portes coulissantes

Modèle

CHR/R

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 • Piétement tube inox • Diam. 38 mm avec vérins, en retrait à l'arrière de 55 mm



Dimensions L x P x H (mm)	Table centrale			Table à dossieret		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	CHR/G	T02-503202	435€	CHR/N	T02-503222	430€
1200 x 700 x 900	CHR/G	T02-503203	469€	CHR/G	T02-503223	469€
1400 x 700 x 900	CHR/G	T02-503204	495€	CHR/G	T02-503224	495€
1600 x 700 x 900	CHR/G	T02-503206	555€	CHR/G	T02-503226	555€
1800 x 700 x 900	CHR/G	T02-503207	680€	CHR/G	T02-503227	680€
2000 x 700 x 900	CHR/G	T02-503209	720€	CHR/G	T02-503229	720€



- 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 • Piétement tube inox • Diam. 38 mm avec vérins, en retrait à l'arrière de 55 mm



Dimensions L x P x H (mm)	Table centrale avec étagère			Table à dossieret avec étagère		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	CHR/E	T02-503242	395€	CHR/R	T02-503262	395€
1200 x 700 x 900	CHR/E	T02-503243	425€	CHR/K	T02-503263	425€
1400 x 700 x 900	CHR/K	T02-503244	445€	CHR/K	T02-503264	445€
1600 x 700 x 900	CHR/E	T02-503246	505€	CHR/K	T02-503266	505€
1800 x 700 x 900	CHR/I	T02-503247	595€	CHR/T	T02-503267	595€
2000 x 700 x 900	CHR/I	T02-503249	645€	CHR/T	T02-503269	645€



Table adossée avec décalage arrière de 60mm. Dossieret soudé de 100 mm. En acier INOXYDABLE AISI 304 avec étagère basse. Epaisseur 8/10ème. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Bord tombé carré de 40 mm avec rebords pincés. Pieds ronds Ø 50 mm AISI 304 avec vérins réglables +-50. En option tiroirs ou blocs tiroir, roulettes et accessoires de fixation. Livrée démontée avec accessoires.

Table centrale en acier INOXYDABLE AISI 304 avec étagère basse. Epaisseur 8/10. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Bord tombé carré de 40 mm avec rebords pincés. Pieds ronds Ø 50 mm AISI 304 avec vérins réglables +-50. En option tiroirs ou blocs tiroir, roulettes et accessoires de fixation. Livrées démontée. Charge admissible 100kg /ml.



Dimensions L x P x H (mm)	Table adossée avec étagère			Table centrale avec étagère		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	7TRA100TS_FR/K	I27-7TRA100TS_FR	395€	7TRI00TS/K	I27-7TRI00TS	365€
1200 x 700 x 900	7TRA120TS_FR/R	I27-7TRA120TS_FR	435€	7TRI20TS/K	I27-7TRI20TS	400€
1400 x 700 x 900	7TRA140TS_FR/R	I27-7TRA140TS_FR	475€	7TRI40TS/K	I27-7TRI40TS	445€
1600 x 700 x 900	7TRA160TS_FR/K	I27-7TRA160TS_FR	525€	7TRI60TS/K	I27-7TRI60TS	475€
1800 x 700 x 900	7TRA180TS_FR/K	I27-7TRA180TS_FR	565€	7TRI80TS/K	I27-7TRI80TS	510€
2000 x 700 x 900	7TRA200TS_FR/K	I27-7TRA200TS_FR	610€	7TRI200TS/R	I27-7TRI200TS	545€



- Percement 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	Table du Chef CHR, bac à gauche			Bac à droite	
		CARACTÉRISTIQUES	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	CHR/R	Sans robinetterie, avec percage	T02-503283	535€	T02-503323	535€
1400 x 700 x 900	CHR/R	Sans robinetterie, avec percage	T02-503284	560€	T02-503324	560€
1600 x 700 x 900	CHR/R	Sans robinetterie, avec percage	T02-503286	585€	T02-503326	585€
1200 x 700 x 900	CHR/R	Avec robinetterie mélangeuse	T02-503293	610€	T02-503333	610€
1400 x 700 x 900	CHR/R	Avec robinetterie mélangeuse	T02-503294	625€	T02-503334	625€
1600 x 700 x 900	CHR/R	Avec robinetterie mélangeuse	T02-503296	655€	T02-503336	655€



- Bac à gauche, avec étagère inférieure fixe • 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	Table du Chef CHR, bac à gauche			Bac à droite	
		CARACTÉRISTIQUES	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	CHR/R	Sans robinetterie, avec percage	T02-503303	595€	T02-503343	595€
1400 x 700 x 900	CHR/R	Sans robinetterie, avec percage	T02-503304	635€	T02-503344	630€
1600 x 700 x 900	CHR/R	Sans robinetterie, avec percage	T02-503306	665€	T02-503346	665€
1200 x 700 x 900	CHR/R	Avec robinetterie mélangeuse	T02-503313	670€	T02-503353	670€
1400 x 700 x 900	CHR/R	Avec robinetterie mélangeuse	T02-503314	705€	T02-503354	705€
1600 x 700 x 900	CHR/R	Avec robinetterie mélangeuse	T02-503316	740€	T02-503356	740€



Table chef adossée en acier INOXYDABLE AISI 304 avec bac 400x400x250. Epaisseur 8/10ème. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Bord tombé carré de 40 mm. Pieds ronds Ø 50 mm AISI 304 avec vérins réglables+50. Livré démontée. Avec décalage arrière 60mm. Livré avec bonde et tube surverse. Option : trou vide déchets, tube surverse avec filtre, cache-bacs, robinet, douchette



Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	Table chef adossée			PRIX HT*
		RÉFÉRENCE			
1200 x 700 x 900	7TLVADI20TS_FR/K	I27-7TLVADI20TS_FR	bac à droite		625€
1400 x 700 x 900	7TLVADI40TS_FR/K	I27-7TLVADI40TS_FR	bac à droite		660€
1600 x 700 x 900	7TLVADI60TS_FR/K	I27-7TLVADI60TS_FR	bac à droite		695€
1200 x 700 x 900	7TLVASI20TS_FR/K	I27-7TLVASI20TS_FR	bac à gauche		625€
1400 x 700 x 900	7TLVASI40TS_FR/K	I27-7TLVASI40TS_FR	bac à gauche		660€
1600 x 700 x 900	7TLVASI60TS_FR/K	I27-7TLVASI60TS_FR	bac à gauche		695€



410€

TVA

Desinsectiseur plafonnier à glu 2X5W Led

Equipé ampoule 2x5W led E14, économie d'énergie (27000h), garantie 3 ans. Surface 120m2. Finition acier peint, ouverture et maintenance rapide (sans outil). Appareil à poser dans une dalle 600x600.

Modèle	PGIOLBLED/E
Référence	B49-PGIOLBLED
Dim L x P x H (mm)	597 x 597 x 75
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,01kW



PRIX HT*

965€

FRANSTAL Gold

Armoire Virucide Kitchen Flash 3 Min - 2 Panier 1X25W

1 Lampe virucide 25Watts UVA +paniers porte disque et couteaux

Modèle	IBRVBX25K/E
Référence	FRI-IBRVBX25K
Dim L x P x H (mm)	496 x 220 x 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,025kW



PRIX HT*

130€

FRANSTAL Gold

Desinsectiseur Electrocutation Inox Lampe Sylvania 2X15W

Réceptacle amovible, la grillese maintient ouverte
Emission à 360° finition inox ,ABS alimentaire.
Référence Tube : TCLE015W Poids : 4 kg

Modèle	IBRCAPTURE30INS/E
Référence	FRI-IBRCAPTURE30INS
Dim L x P x H (mm)	330 x 260 x 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,03kW

PRIX HT*

225€

FRANSTAL Gold

Desinsectiseur Electrocutation Inox Lampe Sylvania 2X36W

Réceptacle amovible, la grillese maintient ouverte
Emission à 360° finition inox ,ABS alimentaire.
Référence TUBE : T36WS Poids : 6,9 kg

Modèle	IBRCAPTURE800INS/E
Référence	FRI-IBRCAPTURE800INS
Dim L x P x H (mm)	635 x 260 x 110



Hauteur réglable de 800 à 1100mm plan de travail en inox épaisseur 15/10e mm dessus doublé par panneau stratifié avec sous face aluminium bord avant et bord arrière rayonnés avec bords écrasés anti-coupure piètement en tube inox carré 40 x 40 mm avec entretoises et barre longitudinale
Système hydraulique (course 0-300 mm) commandé



Dimensions L x P x H (mm)	Plan de travail				PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES		
1200 x 700 x 800	TE/R	T02-404702	Sur piètement		1920€
1200 x 700 x 800	TE/R	T02-414702	Sur roues		2055€





• Etagère 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

Dimensions L x P x H (mm)		Plonge CHR 2 bacs			PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	BACS		
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503606	2 bacs 600 x 500 x 320 mm		650€
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503626	2 bacs 600 x 500 x 320 mm Etagère inférieure fixe		720€

• Etagère 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

Dimensions L x P x H (mm)		Plonge + étagère, 1 bac			PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	BACS		
800 x 700 x 900	CHR/R	T02-503602	1 bac 600 x 500 x 320 mm		435€
800 x 700 x 900	CHR/R	T02-503622	1 bac 600 x 500 x 320 mm		485€
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503603	1 bac 600 x 500 x 320 mm		490€

• 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



Dimensions L x P x H (mm)		Plonge CHR 2 bacs			PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	BACS		
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503601	2 bacs 400 x 500 x 300 mm Egouttoir à droite		670€
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503604	2 bacs 400 x 500 x 300 mm Egouttoir à gauche		685€
1900 x 700 x 900	CHR/R	T02-503607	2 bacs 600 x 500 x 320 mm Egouttoir à droite		705€

• Etagère 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



Dimensions L x P x H (mm)		Plonge + étagère, 2 bacs avec égouttoir à droite			PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	BACS		
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503621	2 bacs 400 x 500 x 300 mm		750€
1900 x 700 x 900	CHR/R	T02-503627	2 bacs 600 x 500 x 320 mm		810€

• Etagère inférieure fixe • Avec perçage diam. 33 mm • Bords droits, anti-ruissellement 3 faces • Dosseret hauteur 100 mm • Emplacement pour lave-vaisselle sous l'égouttoir • Egouttoir nervuré penté habillage cache • 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	CARACTÉRISTIQUES		
1200 x 700 x 900	CHR/R	T02-503605	1 bac 500 x 500 x 300 mm Emplacement MAL pour égouttoir		505€
1200 x 700 x 900	CHR/R	T02-503625	1 bac 500 x 500 x 300 mm		540€

- Étagère inférieure fixe • Avec perçage diam. 33 mm • Bords droits, antiruisselement 3 faces • Dosseret hauteur 100 mm • Égouttoir nervuré penté habillage cache
- Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon • Piétement tube diamètre 38 mm • Sans robinetterie



PRIX HT*
560€

Plonge + étagère, 1 bac avec égouttoir à droite
1 bac 600 x 500 x 320 mm

Modèle CHR/R
Référence T02-503623
Dim L x P x H (mm) 1400 x 700 x 900



PRIX HT*
740€

Plonge 2 bacs 400x500 mm avec égouttoir à gauche
2 bacs 400 x 500 x 300 mm

Modèle CHR/R
Référence T02-503624
Dim L x P x H (mm) 1600 x 700 x 900



Plonge adossée avec décalage arrière de 60mm. Dosseret soudé de 100 mm. En acier INOXYDABLE AISI 304 avec étagère basse. Epaisseur 10/10ème. Bord tombé carré de 40 mm, avec bord anti-ruisselement, avec bac embouti insonorisé avec pente vers la vidange, avec cache-bac sur 3 cotés. Pieds ronds Ø 50 mm AISI 304 avec vérins réglables +50. Livrée démontée. Livré avec bonde et tube surverse.



Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
700 x 700 x 900	7LRIV70DTS_FR/K	I27-7LRIV70DTS_FR	Sans égouttoir	520€
1200 x 700 x 900	7LRIGS120DTS_FR/K	I27-7LRIGS120DTS_FR	1 égouttoir à gauche bac 500x500x300	650€
1200 x 700 x 900	7LRIGD120DTS_FR/K	I27-7LRIGD120DTS_FR	1 égouttoir à droite bac 500x500x300	650€
1400 x 700 x 900	7LRIGS140ETS_FR/K	I27-7LRIGS140ETS_FR	1 égouttoir à gauche bac 600x500x300	705€
1400 x 700 x 900	7LRIGD140ETS_FR/K	I27-7LRIGD140ETS_FR	1 égouttoir à droite bac 600x500x300	705€



Plonge adossée avec décalage arrière de 60mm. Dosseret soudé de 100 mm. En acier INOXYDABLE AISI 304 avec étagère basse. Epaisseur 10/10ème. Bord tombé carré de 40 mm, avec bord anti-ruisselement, avec deux emboutis insonorisés avec pente vers la vidange, avec cache-bac sur 3 cotés. Pieds ronds Ø 50 mm AISI 304 avec vérins réglables +50. Livrée démontée. Livré avec bonde et tube surverse.



Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	7LR2V120DTS_FR/K	I27-7LR2V120DTS_FR	Sans égouttoir	790€
1400 x 700 x 900	7LR2V140ETS_FR/K	I27-7LR2V140ETS_FR	Sans égouttoir	825€
1600 x 700 x 900	7LR2GD160BTS_FR/K	I27-7LR2GD160BTS_FR	1 égouttoir à droite bacs 400x500x250	870€
1600 x 700 x 900	7LR2GS160BTS_FR/K	I27-7LR2GS160BTS_FR	1 égouttoir à gauche bacs 400x500x250	870€
1800 x 700 x 900	7LR2GD180DTS_FR/K	I27-7LR2GD180DTS_FR	1 égouttoir à droite bacs 500x500x300	910€
1800 x 700 x 900	7LR2GS180DTS_FR/K	I27-7LR2GS180DTS_FR	1 égouttoir à gauche bacs 500x500x300	910€



Construction en inox AISI 304 L - Dessus, joues latérales et dossier monobloc en épaisseur 2 mm - Habillage en façade en alu laqué - Rampe à plateaux amovibles - Trou vide déchets perçage Ø 205 mm avec joint vide ordure noir - Étagère basse surbaissée en Inox - Possibilité d'intégration de système de pesée - Mobilier sur roues Ø 75 mm

PRIX HT*
3705€

Mobilier de tri avec habillage avant, 3 tvo adulte enfant
 Taille Enfant

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

MTE/E

FRI-IIPMTE3

1026 x 650 x 720

PRIX HT*
3790€

Mobilier de tri avec habillage avant, 3 tvo adulte enfant
 Taille Adulte

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

MT/K

FRI-IIPMT3

1026 x 650 x 900



Construction en inox AISI 304 L - Dessus, joues latérales et dossier monobloc en épaisseur 2 mm - Habillage en façade en alu laqué - Rampe à plateaux amovibles - Trou vide déchets perçage Ø 205 mm avec joint vide ordure noir - Étagère basse surbaissée en Inox - Possibilité d'intégration de système de pesée - Mobilier sur roues Ø 75 mm

PRIX HT*
4450€

Mobilier de tri avec habillage avant, 5 tvo adulte enfant
 Taille Enfant

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

MTE/E

FRI-IIPMTE5

1666 x 650 x 720

PRIX HT*
4550€

Mobilier de tri avec habillage avant, 5 tvo adulte enfant
 Taille Adulte

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

MT/E

FRI-IIPMT5

1666 x 650 x 900



Construction en inox AISI 304 L - Dessus, joues latérales et dossier monobloc en épaisseur 2 mm - Porte en Alu laqué en façade - Rampe à plateaux amovibles - Trou vide déchets perçage Ø 205 mm avec joint vide ordure noir - Étagère basse surbaissée en Inox - Possibilité d'intégration de système de pesée - Mobilier sur roues Ø 75 mm

PRIX HT*
4685€

Mobilier de tri avec 1 pesée intégrée, 3 portes, 3 tvo adulte ou enfant
 Taille Enfant

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

TPE/E

FRI-IIPMTPE3

1026 x 650 x 720

PRIX HT*
4780€

Mobilier de tri avec 1 pesée intégrée, 3 portes, 3 tvo adulte ou enfant
 Taille Adulte

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

TP/E

FRI-IIPMTP3

1026 x 650 x 900



Construction en inox AISI 304 L - Dessus, joues latérales et dossier monobloc en épaisseur 2 mm - Porte en alu laqué en façade - Rampe à plateaux amovibles - Trou vide déchets perçage Ø 205 mm avec joint vide ordure noir - Étagère basse surbaissée en Inox - Possibilité d'intégration de système de pesée - Mobilier sur roues Ø 75 mm

PRIX HT*
5699€

Mobilier de tri avec 1 pesée intégrée, 5 portes, 5 tvo adulte ou enfant
 Taille Enfant

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

TPE/E

FRI-IIPMTPE5

1666 x 650 x 720

PRIX HT*
5800€

Mobilier de tri avec 1 pesée intégrée, 5 portes, 5 tvo adulte ou enfant
 Taille Adulte

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

TP/E

FRI-IIPMTP5

1666 x 650 x 900

POUR UN PROJET SUR MESURE

Consultez-nous



Dimensions L x P (mm)	Crédence INOX avec LOGO FRANSTAL				PRIX HT*
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTIF		
1500 x 1150	IIPCIAL15/E	FRI-IIPCIAL15	Crédence pliée en Inox 304, ép. 1 mm poli brossé, compris: Perçages en partie basse pour fixation Plis latéraux Perçages oblongs pour ventilation Omégas de rigidité avec perçages pour aération Épaisseur 25 mm Découpe logo FRANSTAL	650€	
2000 x 1150	IIPCIAL20/E	FRI-IIPCIAL20		720€	
2500 x 1150	IIPCIAL25/E	FRI-IIPCIAL25		775€	

Dimensions		Crédence INOX		
L x P (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTIF	PRIX HT*
1000 x 1150	IIPCISL10/E	FRI-IIPCISL10		450€
1500 x 1150	IIPCISL15/E	FRI-IIPCISL15	Crédence pliée en Inox 304, ép. 1 mm poli brossé, compris: Perçages en partie basse pour fixation Plis latéraux Perçages oblongs pour ventilation Omégas de rigidité avec perçages pour aération Épaisseur 25 mm	600€
2000 x 1150	IIPCISL20/E	FRI-IIPCISL20		660€
2500 x 1150	IIPCISL25/E	FRI-IIPCISL25		730€



PRIX HT*
299€



Douchette + col sur table monotrou

Mélangeur 1/4 tour / plonge diam perçage 32 mm

Modèle 5553AZ/E
Référence M70-5553AZ
Dim H (mm) 1270



PRIX HT*
340€

Douchette + col sur table bi trou

Mélangeur 1/4 tour / plonge diam perçage 25 mm

Modèle 5552AZ/E
Référence M70-5552AZ
Dim H (mm) 1270



PRIX HT*
345€

Douchette simple murale

Modèle 5556AZ/G
Référence M70-5556AZ
Dim H (mm) 1270



PRIX HT*
299€

Douchette + col murale

Mélangeur mural 1/4 de tour

Modèle 5557AZ/E
Référence M70-5557AZ
Dim H (mm) 1270



PRIX HT*
240€

Douchette simple sur table monotrou

Flexible renforce, diam perçage 32 mm

Modèle 5551AZ/E
Référence M70-5551AZ
Dim H (mm) 1270



PRIX HT*
285€

Douchette simple sur table bi trou

Mélangeur 1/4 tour à poser / plonge

Modèle 5554AZ/E
Référence M70-5554AZ
Dim H (mm) 1270



PRIX HT*
260€

Douchette mono trou "SKY"

Col de cygne 300mm, diamètre perçage 32 mm

Modèle 5553EC1/E
Référence M70-5553EC1
Dim H (mm) 1250



PRIX HT*
215€

Douchette monotrou sky sans col de cygne

Diam perçage 32 mm

Modèle 5551EC1/E
Référence M70-5551EC1



PRIX HT*
459€

Douchette automatique sans col de cygne

Flexible renforcée
Poignée montée
Débit 17L/min
Ø de perçage 32mm
Clapets antiretour

Modèle 5551MA/K
Référence M70-5551MA
Dim L H (mm) 1150



PRIX HT*
555€

Douchette automatique avec col de cygne

Flexible renforcée
Poignée montée
Débit 17L/min
Ø de perçage 32mm
Clapets antiretour

Modèle 5553MA/E
Référence M70-5553MA
Dim H (mm) 1150



PRIX HT*
295€

Mini douchette mono trou 1/4 de tour
Mélangeur sur plonge, diam. perçage 32 mm

Modèle 5550AZ/K
Référence M70-5550AZ
Dim H (mm) 670



PRIX HT*
365€

Douchette + col sur table monotrou avec commande au coude

Modèle 5553CC/E
Référence M70-5553CC
Dim H (mm) 1200



PRIX HT*
360€

Mini douchette mono trou 1/4 de tour avec commande au coude

Modèle 5550CC/E
Référence M70-5550CC
Dim H (mm) 1200



PRIX HT*
75€

Robinet col sur table monotrou L.300
Bec de 300 mm . diam perçage 32 mm

Modèle 5540/R
Référence M70-5540
Dim H (mm) 300



PRIX HT*
95€

Bi trou mural L.300
Bec de 300 mm, diam perçage 25mm

Modèle 5546/I
Référence M70-5546
Dim H (mm) 300



PRIX HT*
130€

Robinet col sur table bi trou
Bec de 300 mm . diam perçage 25 mm

Modèle 5538/R
Référence M70-5538
Dim H (mm) 300



PRIX HT*
85€

Robinet mitigeur avec commande au coude
Bec 250 mm, diam. perçage 35 mm

Modèle 5537/K
Référence M70-5537



PRIX HT*
145€

Robinet mitigeur avec commande au coude

Bec 250 mm, diam. perçage 35 mm

Modèle 5537R/R
Référence M70-5537R
Dim H (mm) 250



PRIX HT*
255€

Robinet électronique secteur

Modèle 5548E/K
Référence M70-5548E

LAVERIE AVEC CAPOT



PRIX HT*
1045€



Table d'entrée

Réalisation tout inox AISI 304. Ceinture inox sous plateau hauteur 120 mm. Bac inox embouti 400x400 à droite. Piètement inox tube rond 38 mm. Chemin de glissement largeur 510 mm. Capacité 2 casiers.

Modèle

ISU110826/E

Référence

FRI-ISU110826

Dim L x P x H (mm)

1100 x 760 x 900

PRIX HT*
260€



Douchette mono trou "SKY"

Col de cygne 300mm, diamètre perçage 32 mm

Modèle

5553EC1/E

Référence

M70-5553EC1

Dim H (mm)

1250



PRIX HT*
525€



Table de sortie

Réalisation tout inox AISI 304. Ceinture inox sous plateau hauteur 120 mm. Piètement inox tube rond 38 mm. Chemin de glissement largeur 510 mm. Capacité 2 casiers.

Modèle

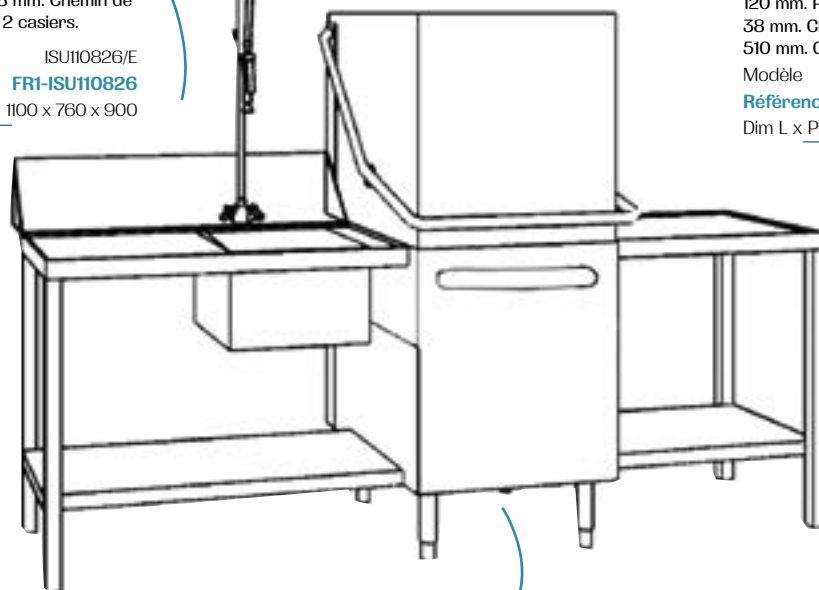
ISU110226/K

Référence

FRI-ISU110226

Dim L x P x H (mm)

1100 x 600 x 900



PRIX HT*
4250€



Lave-vaisselle à capot

Rinçage indépendant du réseau + MPOWER commutable
Hauteur utile 42cm.
Lavage 60x40cm (chargement frontal) ou GNI/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 60/120/180"
2 casiers assiettes + 1 casier verres + 2 godets

Modèle

LARAH1040EPRSHD/E

Référence

FRI-LARAH1040EPRSHD

Dim L x P x H (mm)

760 x 793 x 1485

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T commutable/12,8kW



Prix d'ensemble
PRIX HT*
6080€

EAU FROIDE



PRIX HT*
505€



Adoucisseur soft 25 eau froide vanne chronométrique

Pour fours mixtes et laveuses frontales
Débit : 2 m³/h T° max de l'eau : 35 °C
Volume résine : 5 litres Capacité d'échange : 25°fm³
Autonomie bac à sel (Nbre de régénération) : 40

Modèle SOFT25FC/E

Référence **FR1-LWASOFT25EFC**
Dim L x P x H (mm) 275 x 525 x 550
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,04kW

PRIX HT*
665€



Adoucisseur soft 50 eau froide vanne chronométrique

Pour laveuses à capot Débit : 4,5 m³/h
Volume résine : 10L T° max de l'eau : 35°C
Capacité d'échange : 50°fm³
Autonomie bac à sel (Nbre de régénération) : 28

Modèle SOFT50FC/K

Référence **FR1-LWASOFT50EFC**
Dim L x P x H (mm) 330 x 505 x 670
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,04kW

PRIX HT*
885€



Adoucisseur soft 100 eau froide vanne volumétrique

Pour laveuse à avancement automatique. Débit 2,5 m³/h & Pression d'utilisation 2 à 7 bars Autonomie bac à sel env. 30 régénérations H

Modèle SOFT100EFV/K

Référence **FR1-LWASOFT100EFV**

Dim L x P x H (mm) 330 x 505 x 115

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

EAU CHAUDE



PRIX HT*
935€



Adoucisseur soft 50 eau chaude vanne chronométrique

Pour laveuses à capot et avancement automatique.
Débit : 4,5 m³/h
Volume résine : 10L T° max de l'eau : 65°C
Autonomie bac à sel (Nbre régénération) : 28

Modèle SOFT50CC/K

Référence **FR1-LWASOFT50ECC**

Dim L x P x H (mm) 330 x 505 x 670

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



PRIX HT*
135€



Plateau roulant adoucisseur

Plateau roulant pour Adoucisseur FRANSTAL, compatible tous modèles. Recouvert époxy + 4 roues pivotantes polyamide pour une hygiène irréprochable. Supporte une charge max de 150kg.

Modèle LWAPLATEAUSOFT/E

Référence **FR1-LWAPLATEAUSOFT**

Dim L x P x H (mm) 335 x 485 x 85



PRIX HT*
1790€



Osmoseur BESTAQUA ROC 14

Osmoseur 120 l/h*: mesure débit d'entrée/débit de perméat /T°/conductivité/temps utilisation pompe, via application Bluetooth sur Android et iOS. Sans entretien, changement de membrane sans outils par simple rotation. Encombrement réduit. Sans prétraitement jusqu'à 36° TH. Applications: - Lavage des verres: éclat parfait, protection du matériel.

Modèle BESTAQUA/E

Référence **B23-M0821039**

Dim L x P x H (mm) 152 x 254 x 508

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,2kW



PRIX HT*

2510€



Osmoseur BESTAQUA ROC 16

Protection contre l'entartrage et optimisation du rinçage et du séchage pour des verres brillants
Débit 180L/h

Pompe rotative à palette pour une pression constante
Précision des capteurs

Contrôle et suivi via l'application sur smartphone

Boîtier en aluminium de haute qualité
Système de membrane BWT bestaqua

Modèle BESTAQUA/E

Référence **B23-125255111**

Dim L x P x H (mm) 230 x 670 x 395

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



PRIX HT*
160€



Préfiltre COMPLET OSMOSEUR

Préfiltration particules 20µm et charbon actif, avec réductions et vanne de purge pour osmoseur BWT

Modèle M0100034/E

Référence **B23-M0100034**



PRIX HT*
225€



Kit de raccordement OSMOSEUR

Le kit de raccordement comprend flexibles, réductionset raccords rapides nécessaires à l'installation des osmoseurs bestaqua HQ et LT, ainsi que la cartouche charbon actif de préfiltration bestaqua S.

Modèle M0824046/E

Référence **B23-M0824046**

• 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€ **KROMO**

Lave-verres

Panier 350 x 350 mm
Hauteur passage : 195 mm

Modèle AQUA35/A
Référence **K50-AQUA35**
Dim L x P x H (mm) 400 x 495 x 595
Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,6kW



PRIX HT*
120€ **KROMO**

Pompe de vidange AQUA 35 ET 40

A utiliser seulement pour lave-verres et frontales sous-table

Modèle PS/R
Référence **K50-PS**

• Bras de lavage et rinçage en inox • Cuve à fond imprimé et penté vers la vidange • Thermostop T° rinçage garantie • Doseur électrique rinçage réglable • Cycles 120" • 2 casiers verres • 1 support soucoupes + 1 godet couverts



PRIX HT*
1115€ **FRANSTAL Gold**

Lave-verres

Panier 350 x 350 mm
Hauteur utile 25cm
Porte isolée par double paroi
Débit 30 casiers/h

Modèle LARAF35.25/E
Référence **FR1-LARAF35.25**
Dim L x P x H (mm) 440 x 497 x 640
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3kW

PRIX HT*
1485€ **FRANSTAL Gold**

Lave-verres

Panier 400 x 400 mm
Hauteur utile 30cm
Porte isolée par double paroi
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/3,13kW



PRIX HT*
1365€ **FRANSTAL Silver**

Lave-verres

Panier 400 x 400 mm.
Fabrication en acier inoxydable, porte à double paroi, double système. de lavage/rinçage sup./inf.: bras en inox. Résistances blindées: acier inox, Thermostat de sécu., Doseur de liquide de rinçage intégré. Sélection rinçage froid, doseur déter. 1 cycle de lavage (120"), prod. Maxi: 30 cas./h. Panneau de contrôle mécanique analogique, boutons-poussoir lumineux démarrage cycles, voyant M/A. Contrôle thermostat des températures.

Modèle FRCO-400COLDDDD/R
Référence **FR1-LFA19080687**
Dim L x P x H (mm) 470 x 520 x 720
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,06kW



Pour lave-verres

PRIX HT*
1065€ **WATERTEK**
Système PURITY 1200 Clean Extra Premium.

Traitement d'eau anticalcaire pour les lave-verres
Utilisation Horizontale ou Verticale
Capacité moyenne : 5000 L
Démminéralisation totale
Pas de traces sur les verres
Pas d'essuyage manuel

Modèle SPCEP/T
Référence **B66-104759**
Dim H (mm) 550



Pour lave-vaisselle

PRIX HT*
950€ **WATERTEK**
Système PURITY 1200 Clean Premium.

Traitement d'eau anticalcaire pour lave-vaisselle
Utilisation Horizontale ou Verticale
Capacité moyenne : 13 000L
Démminéralisation partielle
Une vaisselle éclatante

Modèle SPCP/E
Référence **B66-104758**
Dim H (mm) 550

- Construction inox aisi 304 avec porte double paroi • Cuve avec angles arrondis • Bras tournants de lavage et rinçage • Triple filtrage de protection pompe • Hauteur passage: verres 320mm, assiettes 345mm - panier 500x500mm • Doseur produit de rinçage réglable • 1 panier assiettes + 1 panier verres + 1 godet couverts • Thermostop



PRIX HT*
1840€ **KROMO**

Lave-vaisselle frontal

Commandes mécaniques avec cycles de lavage 120» + 180»

Modèle AQUA50/R
Référence **K50-AQUA50**
Dim L x P x H (mm) 590 x 600 x 850
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/5,2kW

PRIX HT*
1960€ **KROMO**

Lave-vaisselle frontal

Panneau de commandes avec écran LCD. 4 cycles 60/90/120/180 sec, soft-start, auto-nettoyage.

Modèle AQUA50T/R
Référence **K50-AQUA50T**
Dim L x P x H (mm) 590 x 600 x 850
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/5,2kW



PRIX HT*
120€ **KROMO**

Pompe de vidange AQUA 50

A utiliser seulement pour lave-verres et frontales sous-table

Modèle PS/R
Référence **K50-PS-AQUA50**

PRIX HT*
245€ **KROMO**

Socle AQUA 50

Support inox pour laveuse frontale
Panier 500x500mm

Modèle SOCLE50/R
Référence **K50-SOCLE50**



Accessoires à commander avec une machine



PRIX HT*
1740€ **FRANSTAL**

Lave-vaisselle frontal

Panier 500 x 500 mm.

Fabrication en acier inoxydable, Porte à dble paroi, Dble syst. de lavage/rinçage sup./inf.: bras en inox. Résistances blindées: acier inox, Thermostat de sécu., Doseur de liquide de rinçage intégré. Doseur détergent. 3 cycles de lavage (90,120,180"), prod. Maxi.: 40cas./h. Panneau de contrôle mécanique analogique, boutons-poussoir lumineux démarrage cycles, voyant M/A. Contrôle thermostat. des températures. Doseur produit de rinçage réglable

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

FRCO-501DD/K
FRI-LFA19080703
600 x 600 x 830
230V+T/3,4kW

PRIX HT*
330€ **FRANSTAL**

Socle de réhausse

Fabrication en acier inox 18/10. Socle evpl-60 pour machine à ouverture frontale. Capacité pour ranger 3 paniers.

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

SOCLEEVPL-60/R

FRI-LFA19004660

600 x 600 x 400



PRIX HT*
1899€ **FRANSTAL**

Lave-vaisselle frontal à commande mécanique

Panier 500 x 500 mm.

Modèle LARAF50.35M/E
Référence **FRI-LARAF50.35M**
Dim L x P x H (mm) 572 x 633 x 814
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,35kW

PRIX HT*
2035€ **FRANSTAL**

Lave-vaisselle frontal à commande mécanique

Panier 500 x 500 mm.

Modèle LARAF50.35T/E
Référence **FRI-LARAF50.35T**
Dim L x P x H (mm) 572 x 633 x 814
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T commutable/5kW

PRIX HT*
405€ **FRANSTAL**

Socle de réhausse

Socle de réhausse pour lave-vaisselle frontale H.420mm + 130mm Pieds

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

LARBASE50/E

FRI-LAR6110-050002

572 x 645 x 530



PRIX HT*
2245€ **FRANSTAL**

Lave-vaisselle à commande électronique

Panier 500 x 500 mm - Hauteur utile 35cm - Lavage GNI/1 avec casier spécial - Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic+ Thermomètres

Bras lavage+rinçage inox - Cuve + supports panier emboutis - Fonction GREEN économie énergie - Thermostop T° rinçage garantie - Doseurs électriques - Cycles 90/120/180/540" 40/30/20/7 casiers/h

1 casier assiettes + 1 casier verres + 1 godet couverts

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

LARAF50.35E/E

FRI-LARAF50.35E

572 x 630 x 814

230V+T commutable/5,05kW

- 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

PRIX HT*

3350€ **KROMO****Lave-vaisselle à capot**

Commandes mécaniques avec thermomètres
2 cycles 50-120°

Modèle

HOOD110/R

Référence

K50-HOOD110

Dim L x P x H (mm)

720 x 735 x 1880

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/10,2kW



PRIX HT*

120€ **KROMO****Pompe de vidange HOOD110**

Modèle

PV/R

Référence

K50-PS-HOOD110

PRIX HT*

3460€ **KROMO****Lave-vaisselle à capot**

Panneau LCD avec visualis

4 cycles 50/80/120/180sec, soft-start, auto-nettoyage

Modèle

HOOD110T/R

Référence

K50-HOOD110T

Dim L x P x H (mm)

720 x 735 x 1880

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/10,2kW

PRIX HT*

2785€ **FRANSTAL****Lave-vaisselle à capot**

Fabrication en acier inoxydable, Capot et carross. inox, double syst. de lavage/rinçage sup./inf.: bras en inox. Résistances blindées: acier inox, Thermostat de sécu., Doseur de liquide de rinçage intégré. Doseur détergent. 4 cycles de lavage (90,120,180, 600°), prod. Maxi.: 40cas./h. Panneau de contrôle mécanique analogique, boutons-poussoir lumineux démarrage cycles, voyant M/A. Contrôle thermostat. des températures.

Modèle

FRGO-110DD/K

Référence

FR1-LFA19080682

Dim L x P x H (mm)

630 x 750 x 1465

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/11,25kW



PRIX HT*

6560€ **FRANSTAL****Lave-vaisselle à capot avec récupérateur de chaleur**

A commandes électroniques + double paroi isolée + Heavy duty 12,8kW + d.detergent + prs rinçage indépendant du réseau + MPOWER, haut.utile 42cm. Lavage 60x40cm (chargement frontal) ou GNI/1 avec casier spécial.

Autonettoyage + Autodiagnostic + Thermomètres + GREEN économie énergie. Bras lavage + rinçage inox ; cuve emboutie latérale + filtre inox ; Thermostop T° rinçage garantie ; dos. réglables électriques ; 4 cycles ; 2 casiers assiettes, 1 verres, 2 godets.

Modèle

LARAHI040EESH/D/E

Référence

FR1-LARAHI040EESH/D

Dim L x P x H (mm)

760 x 793 x 2254

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T commutable/12,8kW



PRIX HT*

7140€ **FRANSTAL****Lave-vaisselle à capot avec condenseur**

Rinçage indépendant du réseau + MPOWER
Hauteur utile 42cm.

Lavage 600x400mm (chargement frontal) ou GNI/1 avec casier spécial.

Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic + Thermomètres

GREEN économie énergie

Capot double paroi isolée

Bras lavage triple + rinçage inox

Commande électronique

Cuve emboutie latérale + filtre inox

Thermostop T° rinçage garantie

Dos. réglables électriques

4 cycles : 60/120/180/540°

2 casiers assiettes + 1 casier verres + 2 godets

Modèle

LARAHI240EESH/D/E

Référence

FR1-LARAHI240EESH/D

Dim L x P x H (mm)

760 x 793 x 2258

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T commutable/14,8kW

PRIX HT*

155€ **FRANSTAL****Pompe de vidange**

Kit pompe de vidange machine à capot e-vo

Modèle

LFA19059326/E

Référence

FR1-LFA19059326

Dim L x P x H (mm)

260 x 260 x 260

LAVE - VAISSELLE

À AVANCEMENT AUTOMATIQUE



Petit dehors mais grand à l'intérieur

Le lave-vaisselle à avancement automatique compact LKRRK1010E 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

- 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 et Réducteur de pression

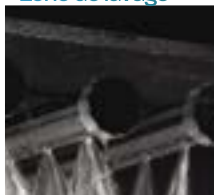


Points forts

- Économiseurs lavage /rinçage inclus
- Sens entrée droite ou gauche
- Panneau électronique
- Dimensions compactes

Économiseur lavage et rinçage

Zone de lavage



Intérieur compact



Bras de lavage



Bras de rinçage



NOUS CONSULTER
pour une offre





PRIX HT*

5835€**Lave-batterie**

Construction inox aisi 304.
Cuve emboutie avec angles arrondis.
Porte double parois demi abattante.
Bras de lavage et rinçage en inox.
Triple filtrage en inox pompe lavage 2,18kw.
Commandes électroniques 5 cycles de lavage.

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

Hauteur utile 805 mm.

Doseur produit de rinçage +
surpresseur + système energy saving +
autonettoyage + thermostop.
Livré avec : 1 panier inox 665x550mm +
1 support; plateaux + 1 porte ustensiles
+ 1 grille

LKRKP151EL/E

FR1-LKRKP151EL

650 x 750 x 2070

TRI400V+N+T/8,2kW



PRIX HT*

9030€**Lave-batterie**

Construction en inox aisi 304.
Cuve emboutie avec angles arrondis et
surchauf en inox 316.
Porte demi abattante.
Double parois bras en inox.
Triple filtrage en inox.
Pompes : 2x1,75kw avec activation l'une
après l'autre.

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

Panneau électronique TFT touche.

4 cycles programmables, vidange
automatisée, h.utile 645 mm.
Dos de rinçage périst. pompe de rinçage
+ autonettoyage + energy saving.
Livré avec 1 panier inox 700x700mm + 1
support; plateaux

LKRKP202ELPLUS/E

FR1-LKRKP202ELPLUS

840 x 885 x 2050

TRI400V+N+T/12,5kW



PRIX HT*

10765€**Lave-batterie**

Construction en inox aisi 304.
Cuve emboutie avec angles arrondis et
surchauf en inox 316.
Porte demi abattante.
Double parois bras en inox.
Triple filtrage en inox.
Pompes: 2x2,18kw avec activation l'une
après l'autre.

Modèle

Référence

Dim L x P x H (mm)

Tension / Puissance Elec.

Panneau électronique TFT touche.

4 cycles programmables, vidange
automatisée, h.utile 645 mm.
Dos de rinçage périst. pompe de rinçage
+ autonettoyage + energy saving.
Livré avec 1 panier inox 850x725mm + 1
support; plateaux

LKRKP302ELPLUS/E

FR1-LKRKP302ELPLUS

990 x 885 x 1790/2050

TRI400V+N+T/13,4kW



PRIX HT*
2665€



Lave linge 7kg

Lave-linge professionnel 7 kg, pompe de vidange
Alimentation eau froide
Tambour inox avec éclairage LED
Smart-control : programmateur tactile, 6 programmes + 5
programmes Hygiène+ avec maintien en température 60°C
pendant 30 min pendant la phase de lavage
Bac à lessive 3 compartiments
400V [Tri+N] commutable 230V (mono) sur site

Modèle	WS660-2/K
Référence	E01-133853
Dim L x P x H (mm)	600 x 660 x 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4,6kW



PRIX HT*
3635€



Lave linge 8kg

Lave-linge professionnel 8 kg, pompe de vidange Essorage (tr/mn)
: 1600 Vidange : pompe Facteur G : 614 Carrosserie : top inox /
façade et côtés anthracite Nbre de cycles préconisés : 8/jour

Modèle	WS970-2/K
Référence	E01-133854
Dim L x P x H (mm)	630 x 700 x 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4,6kW

PRIX HT*
4215€



Lave linge 8kg + pré monnayeur

Lave-linge professionnel 8 kg, pompe de vidange, pré-équipé
pour pompes doseuses Essorage (tr/mn) : 1600 Vidange :
pompe Facteur G : 614 Carrosserie : top inox / façade et côtés
anthracite Nbre de cycles préconisés : 8/jour

Modèle	WS970D-2/K
Référence	E01-133951
Dim L x P x H (mm)	630 x 700 x 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4,6kW



PRIX HT*
615€

Monnayeur

Kit monnayeur jetons pour lave-linge

Modèle	KIT/MJET/WS660-970/K
Référence	E01-130357

Un séchage performant tout en douceur. Les alvéoles circulaires du tambour SoftDrum améliorent la circulation de l'air et réduisent l'usure des textiles grâce à leur effet amortisseur. Les aubes Air Lift jouent un double rôle déterminant : soulever le linge pour profiter au maximum du souffle d'air mais aussi éviter aux vêtements de se mettre en boule.



PRIX HT*

2215€

Orione

Lave-linge capacité 6,5kg

Volume tambour 60 l, vidange par pompe

Modèle WMC6743PB.T/K

Référence **E01-135655**

Dim L x P x H (mm) 595 x 591 x 850

Tension / Puissance TRI400V+N+T commutable

Elec. 230V+T/3Kw

PRIX HT*

2830€

Orione

Lave-linge capacité 9kg

Volume tambour 80 l, vidange par pompe

Modèle WMC8944PB.T/K

Référence **E01-135657**

Dim L x P x H (mm) 595 x 706 x 850

Puissance Elec. TRI400V+N+T commutable

230V+T/4,4Kw

Salons de coiffure, espaces de travail, crèches et écoles, établissements de soins de santé et de beauté, restaurants, auberges, entreprises de nettoyage, campings, salles de sport..., la gamme ASKO est pensée pour répondre aux besoins spécifiques de chaque secteur professionnel. Dans un encombrement minimal, ses appareils sont construits durablement et se dotent de programmes de désinfection. De 60 cm de largeur, ils peuvent être installés côte à côte pour laisser des espaces de rangement au-dessus, ou superposés en colonne.



PRIX HT*

1565€

Orione

Sèche-linge capacité 6,5kg, avec condenseur

Volume tambour 117 l

Modèle TDC1772CB.T/R

Référence **E01-135660**

Dim L x P x H (mm) 595 x 654 x 850

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T commutable

230V+T/2,5Kw

PRIX HT*

1725€

Orione

Sèche-linge capacité 8kg, à évacuation

Carrosserie : titane. Volume tambour 145 l.

Porte réversible : oui. Sonde humidité résiduelle : oui.

Modèle TDC1485VB.T/R

Référence **E01-135662**

Dim L x P x H (mm) 595 x 769 x 850

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T commutable

230V+T/5Kw

PRIX HT*

2215€

Orione

Sèche-linge capacité 6,5kg, avec pompe à chaleur

Volume tambour 117 l

Modèle TDC1771HT/K

Référence **E01-135661**

Dim L x P x H (mm) 595 x 654 x 850

Puissance Elec. 230V+T/0,9Kw



PRIX HT*

4190€ **Lave-linge compact 8kg**

Cuve, tambour et aubes en acier inox AISI 304 - Porte en aluminium. 2 entrées d'eau, 8 signaux de dosage liquide programmables (6 suppléments possibles). Facteur G: 450, Ess.: 1250 tr/min. Vidange par vanne. Capacité: 8/9kg - Vol.: 80 L. Diam. Porte: 373mm. Programmeur avec écran tactile 4,3» TP2 (29 préétablis), port USB, WET CLEANING inclus (niveaux d'eau et vitesse de lavage modifiables), traçabilité std.

Modèle

FRLAP-08TP2EV/E

Référence

FR1-LFA19080773

Dim L x P x H (mm)

680 x 698 x 1040

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/6,25kW

PRIX HT*

4240€ **Lave-linge compact 10kg**

Cuve, tambour et aubes en acier inox AISI 304 - Porte fabriquée en aluminium. 2 entrées d'eau, 8 signaux de dosage liquide programmables (6 suppléments possibles). Facteur G: 450, Ess.: 1250 tr/min. Vidange par pompe. Capacité: 10/11kg, Vol.: 100 L. Diam. Porte: 373mm. Programmeur avec écran tactile 4,3» TP2 (29 préétablis), port USB, WET CLEANING inclus (niveaux d'eau et vitesse de lavage)

Modèle

FRLAP-10TP2EP/E

Référence

FR1-LFA19080776

Dim L x P x H (mm)

680 x 742 x 1040

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/6,25kW



PRIX HT*

4335€ **Lave-linge compact 10kg**

Cuve, tambour et aubes en acier inox AISI 304 - Porte fabriquée en aluminium. 2 entrées d'eau, 8 signaux de dosage liquide programmables (6 suppléments possibles). Facteur G: 450, Ess.: 1250 tr/min. Vidange par vanne. Capacité: 10/11kg, Vol.: 100 L. Diam. Porte: 373mm. Programmeur avec écran tactile 4,3» TP2 (29 préétablis), port USB, WET CLEANING inclus (niveaux d'eau et vitesse de lavage)

Modèle

FRLAP-10TP2EV/E

Référence

FR1-LFA19080775

Dim L x P x H (mm)

680 x 742 x 1040

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/6,25kW



PRIX HT*

8525€ **Lave-linge 14kg**

Cuve, tambour et moteur en acier inox AISI 304 - Porte grand diamètre. 3 entrées d'eau, 8 signaux de dosage liquide programmables (6 suppléments possibles). Facteur G: 450, Ess.: 1138 tr/min. Vidange gravitaire. Capacité: 13/14kg, Vol.: 130 L. Diam. Porte: 373mm. Programmeur avec écran tactile 7» TP2 (29 préétablis), port USB, WET CLEANING inclus (niveaux d'eau et vitesse de lavage)

Modèle

FRLA-14TP2E/E

Référence

FR1-LFA19080778

Dim L x P x H (mm)

788 x 869 x 1307

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/9,5kW



PRIX HT*
1980€



Sèche-Linge 7kg

Capacité 7 Kg. Volume tambour 118L. Tambour inox ECO DRY. Eclairage LED. SmartControl : programmateur tactile et intuitif. Condensateur à air. Ventilation Axiale. Départ différé. Vidange de la pompe des condensats. Mesure électronique de l'humidité. Porte frontale. Grand hublot diam 360 mm avec ouverture à 180°. Chauffage électrique. Carrosserie blanche

Modèle

DS660-1/R

Référence

E01-128746

Dim L x P x H (mm)

595 x 630 x 850

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/2,8kW



PRIX HT*
2985€



Sèche-linge 8kg à condenseur

Carrosserie : top inox / façade et côtés anthracite. Volume tambour (l) : 153. Vidange : pompe Porte réversible : oui. Sonde humidité résiduelle : non.

Modèle

DS970CO-1/R

Référence

E01-128754

Dim L x P x H (mm)

630 x 840 x 900

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/5,1kW



PRIX HT*
2435€



Sèche-linge 8kg

Sèche-linge à évacuation. Carrosserie : top inox / façade et côtés anthracite. Volume tambour (l) : 153. Vidange : pompe Porte réversible : oui. Sonde humidité résiduelle : non.

Modèle

DS970EV-1/R

Référence

E01-128751

Dim L x P x H (mm)

630 x 800 x 900

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/5,9kW



PRIX HT*
2405€



Sèche-Linge compact 8kg

Construction robuste en skinplate gris. Porte fabriquée en aluminium. Grand filtre à tiroir externe, flux mixte axial optimisé. Tambour galvanisé - Transmission par poulie et courroie. Capacité: 8kg, Vol.: 160 L. Diam. Porte: 588mm. Programmateur avec écran tactile 4,3" TP2, port USB et connexion WIFI.

Modèle

FRP-08TP2E/E

Référence

FR1-LFA19080745

Dim L x P x H (mm)

680 x 722 x 1059

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/7,17kW

PRIX HT*
2575€



Sèche-Linge compact 10kg

Construction robuste en skinplate gris. Porte fabriquée en aluminium. Grand filtre à tiroir externe, flux d'air axial optimisé, système anti-pli. Tambour galvanisé - Transmission par poulie et courroie. Capacité: 10kg, Vol.: 200 L. Diam. Porte: 588mm. Programmateur avec écran tactile 4,3" TP2, port USB et connexion WIFI.

Modèle

FRP-10TP2E/E

Référence

FR1-LFA19080746

Dim L x P x H (mm)

680 x 722 x 1056

Tension / Puissance Elec.

TRI400V+N+T/7,17kW



PRIX HT*
5060€

Séchoir à poser

Meuble en skinplate gris. Tambour et aubes en acier inox AISI 304 - Porte grand diamètre. Grand filtre à tiroir, flux mixte axial-radial, système anti-pli. Tambour: rotation inversée auto. - Transmission par motoréducteur. Capacité: 10/12kg, Vol.: 210 L. Diam. Porte: 574mm. Programmeur avec écran tactile 4,3" TP2, port USB et traçabilité.

Modèle FR-10TP2E/E

Référence **FR1-LFA19081011**

Dim L x P x H (mm) 785 x 840 x 1694

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/12,55kW



PRIX HT*
5375€

Séchoir à poser

Meuble en skinplate gris. Tambour et aubes en acier inox AISI 304 - Porte grand diamètre. Grand filtre à tiroir, flux mixte axial-radial, rotation autoreverse auto., système anti-pli. Tambour: rotation inversée auto. - Transmission par motoréducteur. Capacité: 15/18kg, Vol.: 330 L. Diam. Porte: 574mm. Programmeur avec écran tactile 4,3" TP2, port USB et traçabilité.

Modèle FR-16TP2E/E

Référence **FR1-LFA19080743**

Dim L x P x H (mm) 785 x 1110 x 1694

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/18,55kW

PRIX HT*
6155€

Séchoir à poser

Meuble en skinplate gris. Tambour et aubes en acier inox AISI 304 - Porte grand diamètre. Grand filtre à tiroir, flux mixte axial-radial, rotation autoreverse auto., système anti-pli. Tambour: rotation inversée auto. - Transmission par motoréducteur. Capacité: 21/26kg, Vol.: 460 L. Diam. Porte: 574mm. Programmeur avec écran tactile 4,3" TP2, port USB et traçabilité.

Modèle FR-23TP2E/E

Référence **FR1-LFA19080744**

Dim L x P x H (mm) 890 x 1245 x 1812

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/24,97kW



Nettoyant
vitres
0,5L

Pour toute **COMMANDE**
de produits lessiviels

Nous consulter

• 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*
265€

Centrale de désinfection 1 produit

Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 15 mètres

Capot polypropylène

Modèle CDIP/E

Référence **FR1-HERHCENE14121**

Dim L x P x H (mm) 300 x 200 x 170



PRIX HT*
580€

Centrale de désinfection 1 produit avec enrouleur automatique

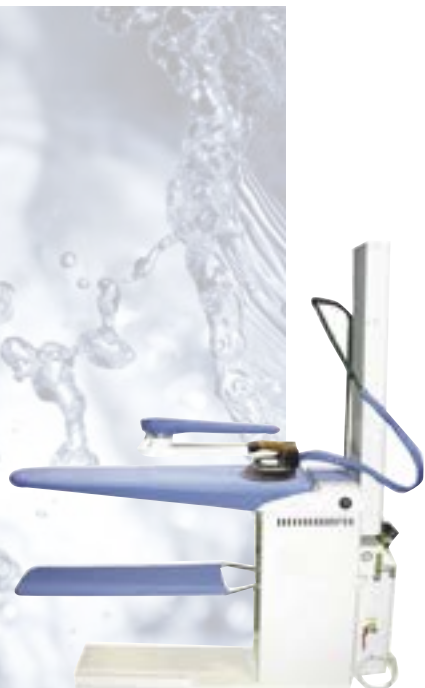
Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 13 mètres

Capot polypropylène

Modèle CDIPE/K

Référence **FR1-HERHCENE14158**

Dim L x P x H (mm) 500 x 350 x 270



PRIX HT*
3330€ **Orlone**

Table de repassage autonome

Plateau universel aspirant/chauffant
Fer électrovaporisant avec semelle téflon
Chaudière inox 5,8 litres
Puissance chaudière 1,7 kW
Réserve externe 20 litres
Remplissage automatique à partir de la réserve
En accessoires : jeannette, bras d'éclairage + néon
LED, suspension fer

Modèle 388AI/K
Référence **E01-123342**
Dim L x P x H (mm) 1700 x 550 x 1900
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,7kW

PRIX HT*
425€ **Orlone**

Bras + Jeannette manche aspirante/ chauffante

Bras + jeannette manche aspirante/chauffante pour tables

Modèle TXRSF1/RA5/E
Référence **E01-121898**

PRIX HT*
520€ **Orlone**

Bras d'éclairage + néon LED

Bras éclairage + Néon led pour tables

Modèle TXRLT4EF/R
Référence **E01-124689**

PRIX HT*
95€ **Orlone**

Suspension fer

Suspension fer pour table

Modèle TXRSUPEF/K
Référence **E01-124687**



PRIX HT*
1085€ **Orlone**

Chariot à fond mobile

Chariot pour charge 40-50 kg avec graduation pour pesée du linge - 336l

Modèle 6800N026/R
Référence **E01-129169**
Dim L x P x H (mm) 1080 x 630 x 800



PRIX HT*
525€ **Orlone**

Table de repassage semi professionnelle

Table aspirante/chauffante/soufflante
Hauteur du plateau 88 cm
Modèle repliable

Modèle TIPIS/R
Référence **E01-121887**
Dim L x P x H (mm) 1200 x 540 x 910
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,60kW



PRIX HT*
320€ **Orlone**

Générateur de vapeur

Chaudière en inox
Remplissage manuel
Résistance fixée au corps de chauffe (démontable)
Fer à repasser avec thermostat 800W
Interrupteur marche/arrêt pour la chaudière et pour le fer à repasser
Témoin de fin d'eau dans la chaudière
Autonomie de repassage en moyenne 2 h/ jour
Livré avec entonnoir

Modèle MINI3/K
Référence **E01-121878**
Dim L x P x H (mm) 260 x 360 x 280
Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,3kW



PRIX HT*
120€ **Orlone**

Chariot support

Chariot support TROL compatible avec la table à repasser TIPI S pour Mini 3/4

Modèle TROL/E
Référence **E01-121885**

NOTE



Date :/...../2022

Code postal : Ville :

Total TTC

Les conditions générales de vente du Fournisseur sont expressément agréées et acceptées par l'Acheteur, qui déclare et reconnaît en avoir une parfaite connaissance, et renonce, de ce fait, à se prévaloir de tout document contradictoire et, notamment, ses propres conditions générales d'achat.



MIN Rungis
 2, rue du Caducée
 94516 RUNGIS Cedex
 Tél. : 01 41 800 882
 Fax : 01 46 866 961
 Email : contact@groupegif.com
www.groupegif.com

