



Thierry Guez

MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS
DE CUISINES PROFESSIONNELLES

RESTAURANT

SNACK

BOUCHERIE

PIZZERIA

BOULANGERIE

PÂTISSERIE

CRÊPERIE

GLACIER



CATALOGUE 2023

POUR TOUS LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION



VOTRE CONTACT
COMMERCIAL

06 63 75 17 70



VOTRE SERVICE
APRÈS-VENTE

04 94 175 088

www.chrthierryguez.fr

NOMBREUSES OFFRES OCCASIONS EN LIGNE

thierry.guez173@orange.fr



Thierry Guez

MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS
DE CUISINES PROFESSIONNELLES



CRÉÉE EN 2006 PAR THIERRY GUEZ

"Le constat d'un manque d'entreprises efficaces et de confiance au service de notre métier m'a encouragé à ouvrir ma propre structure. Fort de 20 ans d'expérience dans le milieu de la restauration traditionnelle (y compris les banquets), je propose d'accompagner les clients dans l'équipement et l'installation de leur espace de travail."

Nos technico-commerciaux vous accompagnent dans le développement de votre projet (plans 3 D, agencement, financement et mise en service). Le SAV est garanti par un stock important (400 m²) et des techniciens compétents, motivés et disponibles.

**Vous serez accueillis dans notre showroom
de 800 m² à Fréjus**

Dans ce nouveau catalogue, un large choix d'équipement de qualité vous est proposé afin de satisfaire au mieux la réalisation de votre projet.

N'hésitez pas à nous consulter pour toutes autres demandes.

À bientôt,
Thierry Guez
Gérant



VOTRE CONTACT COMMERCIAL

06 63 75 17 70



Contactez-nous !

04 94 175 088

thierry.guez173@orange.fr

Généralités : Les prix et renseignements portés sur les catalogues, prospectus et tarifs sont donnés à titres indicatifs et valables à instant donné. CHR se réserve la possibilité d'apporter toute modification de présentation, de forme, de dimension ou de conception aux appareils dont les illustrations et les prescriptions figurent sur nos imprimés à titre de publicité. Toute commande comporte l'adhésion expresse à nos conditions générales de vente quelque soit les clauses pouvant figurer sur les documents.

Garantie : Notre garantie est expressément limitée à l'échange gratuit ou à la réparation, de toute pièce de nos appareils examinée, retournée franco de port et reconnue défectueuse. À cet effet, l'acheteur devra aviser CHR de la défectuosité, retourner la pièce sans retard, et nous fournir tout justificatif de la garantie dont bénéficie le matériel, notamment copie de la facture. L'acheteur n'aura droit qu'à la seule fourniture gratuite des pièces reconnues défectueuses, sans pouvoir prétendre à une indemnité, à un remboursement des frais de transport de la marchandise, des coûts de main d'œuvre, et de déplacement ou encore des dommages, intérêts quelconques et cela même en cas de dommages. Nous prenons en charge le déplacement sur un périmètre de 50 km autour de CHR sauf réparation d'appareils portables. Les pièces défectueuses et remplacées gratuitement redeviennent la propriété de CHR.

La durée de la garantie du matériel est limitée à 12 mois à compter de sa vente au 1^{er} usager, sauf cas particulier spécifié dans la facture.

La garantie est exclue si le vice de fonctionnement :

- provient d'une utilisation anormale du matériel
- résulte d'une intervention sur le bien effectuée par une personne non agréée par notre société
- est lié à un cas de force majeure ou à des incidents divers pouvant se produire du fait notamment des canalisations, variations de voltage, mauvais réglage, mauvaise manipulation... les pièces de rechange fournies à titre onéreux sont garanties trois mois à partir de la date de la facture. Toute garantie complémentaire consentie par le revendeur ne nous engage pas.

Réserve de propriété : CHR se réserve l'entière propriété des marchandises vendues jusqu'à complet paiement du prix et de ses accessoires. Toutefois la charge des risques que pourrait subir ces marchandises sera transférée à l'acheteur dès la livraison jusqu'au complet paiement, et ce même en cas de retour. L'acheteur devra donc prendre les assurances nécessaires et permettre à tout moment l'identification dans ses stocks du matériel concerné. En cas de revente à un sous acquéreur, le droit de revendication de la société CHR se portera sur le prix ou partie du prix des marchandises vendues. L'acheteur se devra d'informer le sous acquéreur, de l'existence de la clause de réserve de propriété. CHR se réserve le droit de revendiquer tout matériel en cas de cession de paiement d'une échéance. L'acheteur s'engage à restitution, tous frais à sa charge, sur première demande de notre part par simple recommandé. Dans le cas où les matériels seraient dégradés, la dépréciation qui en résultera sera prise en considération pour la fixation de notre créance résiduelle. Le fait de nous passer commande implique l'acceptation sans réserve par l'acheteur de la présente clause et annule tout refus de cette clause pouvant figurer aux conditions générales d'achat de l'acheteur.

Juridictions compétentes : Tout litige dont le règlement amiable n'a pu être obtenu sera porté devant les tribunaux de Fréjus même en cas de pluralité du défendeur.



Thierry Guez

MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS
DE CUISINES PROFESSIONNELLES

CUISSON SPÉCIALISÉE RÔTISSOIRE	P. 4-5
PIZZERIA FOUR ÉQUIPEMENT	P. 6-8
BOUCHERIE DÉCOUPE	P. 9-10
BOULANGERIE/PÂTISSERIE PRÉPARATION FROID	P. 11-14
CRÊPERIE/GAUFRIER/GLACIER ÉQUIPEMENT	P. 15-19
BAR ÉQUIPEMENT MACHINE À GLAÇONS ET GRANULÉS CAVE À VINS ÉQUIPEMENT FROID	P. 20-25
EXPOSITION VITRINE	P. 26-29
PRÉPARATION PRÉPARATION DES ALIMENTS PRÉPARATION CHAUDE TRANSPORT PRÉPARATION FROIDE	P. 30-38
CONSERVATION RÉFRIGÉRATION FROID FROID COMMERCIAL	P. 39-44
PRÉPARATION USTENSILES DE CUISINE	P. 45-46
CUISSON CUISSON D'APPOINT SNACKING MAINTIEN CHAUD FRITEUSE HAUT-RENDEMENT CUISSON	P. 47-54
CUISSON ÉQUIPEMENT FOUR FOUR MÉCANIQUE	P. 55-60
HOTTE ÉQUIPEMENT	P. 61-62
INOX ÉQUIPEMENT INOX ÉCHELLE PÂTISSÈRE/GASTRONORME RANGEMENT	P. 63-66
PLONGE & ACCESSOIRES ÉQUIPEMENT PETITS MATÉRIELS	P. 67-68
LAVERIE PROFESSIONNELLE ÉQUIPEMENT	P. 69-70
AGENCEMENT AMÉNAGEMENT DE L'ESPACE	P. 71

LÉGENDE





RÔTISSOIRE À BALANCELLE

4 FACES VITRÉES, 2 PORTES EN VERRE "SECURIT" SUR LA FACE AVANT, AVEC 2 POIGNÉES ATHERMIQUES



Réf. RPB-5C

4100€⁰⁰
HT

Dimensions :
850x700x(H)940 mm
Puissance : 400 v / 8.5 kw



Réf. ET10-RB

2600€⁰⁰
HT

Dimensions :
850x650x(H)1005 mm
Puissance : 230 v / 1.5 kw

RÔTISSOIRE À BALANCELLE

- Version avec 5 balancelles rotatives, chacune pour 5 volailles, gigots, rôtis, gibier...
- Chauffage inférieur par résistances blindées, supérieur par des tubes quartz infrarouges
- Régulation par thermostat, munie d'un thermomètre analogique et également d'une minuterie
- Éclairage halogène. Entretien facile, balancelles, arbre, réflecteurs, plat avec anti-vagues, tous amovibles. Cuvette inférieure de récolte jus de cuisson

ÉTUVE POUR RÔTISSOIRE À BALANCELLE

- Chaleur ventilée. Livrée avec 10 grilles
- Pièces intérieures démontables, entretien aisé
- Régulation par thermostat 95°C, thermomètre analogique et également une minuterie
- Éclairage intérieur
- Châssis sur roues dont 2 avec freins

VITRINE CHAUFFANTE

130
LITRES



Réf. 74870100

720€⁰⁰
HT

Dimensions :
915x484x(H)662 mm
Puissance :
230 v / 1.1 kw

130
LITRES



Réf. 74870090

700€⁰⁰
HT

Dimensions :
697x578x(H)678 mm
Puissance :
230 v / 1.1 kw

RÔTISSOIRE GAZ



ENTRE BRÔLEURS DÉMONTABLES POUR UN NETTOYAGE FACILE



Réf. G65

4000€00
HT

FOURNI AVEC LE SUPPORT



Réf. G45

2700€00
HT

CODE	broche	nbre de volailles	mm	kcal/h	€
G35	3	15/18	1100x480x(H)920	18000	2300.00
G45	4	20/24	1100x480x(H)1100	24000	2700.00
G65*	6	30/36	1100x480x(H)1730	36000	4000.00

* SUPPORT FOURNI



OPTION ARMOIRE PORTE-BOUTEILLE

Réf. N004

590€00
HT

RÔTISSOIRE ÉLECTRIQUE VITROCÉRAMIQUE

VITROCÉRAMIQUE POUR UN NETTOYAGE FACILE



Réf. RVE/6C-MX

4400€00
HT



- Conception très robuste, très stable, pour grosses productions
- Moteur avec traction à pignon, très silencieux
- 1 source de chaleur par broche
- Entretien facile et rapide

UNE GAMME DE RÔTISSOIRES TRÈS COMPLÈTE, LIGNE SOBRE ET SOIGNÉE

CODE	broche	nbre de volailles	mm	v	kw	€
RVE/4C-MX	4	20	1098x500x(H)820	400	10	3000.00
RVE/6C-MX*	6	30	1098x500x(H)1880	400	14.4	4400.00
VE/8C-MX2*	8	40	1098x500x(H)1880	400	20	5000.00

* SUPPORT FOURNI

- Chauffage électrique : par foyers vitrocéramique, source de chaleur uniforme
- Régulation indépendante de chaque broche
- Tous nos modèles sont équipés en façade de vitres "sécurité", fermeture par aimant, poignées athermiques
- Double éclairage, par lampes halogènes
- Cuvette de récolte graisses extractible (même avec vitres fermées) de très grande capacité
- Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur

VITRINE CHAUDE

VITRINE CHAUDE
Réf. VBE-211

939€00
HT



MEUBLE ROULANT
Réf. MEX-RG2

VITRINE CHAUFFANTE
BAIN-MARIE

900€00
HT

- Capacité 2xGN 1/1 hauteur 150mm (livré sans bac)
- Réalisation entièrement en acier inoxydable, vitre en verre "sécurité", bombée portes coulissantes en polycarbonate côté opérateur
- Drop in : bâti inox encastrable, grâce à son rebord
- Chauffage électrique : par résistances blindées en acier inox traité "incoloy" placées sous la cuve, régulation de 0° à 90°C.

Dimensions :
1060x615x(H)1380 mm
Poids : 36kg

- Conçu pour des vitrines VBE-211
- Côté service, étagère intermédiaire ajustable
- Passe câbles
- Construction en acier inox, roulettes avec freins



BAC À PÂTON



Réf. 70200600

12€00
HT

Dimensions :
600x400x(H)70 mm

FAÇONNEUSE À PIZZA INOX

- Très facile d'utilisation
- Épaisseur et diamètre de la pâte réglables

Réf. Z0022

900€00
HT



FABRICATION
EUROPE

ASSURE UN IMPORTANT GAIN DE TEMPS,
CETTE MACHINE RÉSOUD LES PROBLÈMES
D'ÉTALEMENT DE LA PÂTE À PIZZA, PAIN,
PÂTISSERIE

CODE	Ø	mm	v	kw	€
Z0022	30 cm	440x365x(H)640	230	0.25	900.00
Z0023	40 cm	550x365x(H)750	230	0.37	979.00

PÉTRIN À SPIRALES

Réf. FM22

1030€00
HT

CUVE FIXE SUR ROULETTES



CODE	pâte	litres	pétrissage	v	kw	€
FM22	18 kg	22	70kg/h	230	0.90	1030.00
FM33	25 kg	33	100kg/h	230	1.3	1300.00
FM53	44 kg	53	170kg/h	230	1.5	1490.00

FABRICATION
EUROPE

Réf. Z0137

1690€00
HT

PÉTRIN À SPIRALES
TÊTE RELEVABLE

2 VITESSES



CODE	pâte	litres	pétrissage	v	kw	€
Z0137	18 kg	22	70kg/h	400	1.5	1690.00
Z0138	25 kg	33	100kg/h	400	1.5	1990.00
Z0139	38 kg	42	140kg/h	400	2	2100.00

FOUR PIZZA ÉLECTRIQUE

SOLE RÉFRACTAIRE

- Four électrique construit en acier inoxydable et coque en tôle peinte
- Surface de cuisson en briques réfractaires
- Isolation en laine de roche haute densité
- Résistances (blindées)
- Faible encombrement

DIMENSIONS CHAMBRE
700X700X(H)140 MM



COMPACT
1X4 PIZZAS
Ø 35

Réf. FASTE I

1049€⁰⁰_{HT}

Dimensions :
835x835x(H)335 mm
Puissance :
230-400 v / 4.8 kw



COMPACT
2X4 PIZZAS
Ø 35

Réf. FASTE II

1590€⁰⁰_{HT}

Dimensions :
835x835x(H)545 mm
Puissance :
400 v / 9.6 kw

DIMENSIONS CHAMBRE
2X700X700X(H)140 MM

+ OPTION
SUPPORTS | 300€⁰⁰_{HT}

FOUR À PIZZA AU FEU DE BOIS 4 PIZZAS

- Acier inox
- Capacité :
4 pizzas (Ø 350 mm)
- Dimensions chambre :
720x720x175 mm
- Plancher de cuisson en
pierre réfractaire
de 25 mm
- Cheminée avec système
standard d'étanchéité
au vent et à la pluie
- Thermomètre
- Température de 0°C
à 500°C



Réf. CFRPB435

4999€⁰⁰_{HT}

Dimensions :
1100x1080x(H)1680 mm
Poids :
200 kg



PETIT FOUR À PIZZA

1 NIVEAU



Réf. YFP 36R

500€⁰⁰_{HT}

- Façade en acier inox
- Sole en pierre réfractaire
- Tableau de commande
mécanique
- Porte à ouverture
contrebalancée
- Régulation thermostatique
jusqu'à 300°C
- Régulation de température
commune de la voûte et de la
sole
- Minuterie jusqu'à 15 minutes

Dimensions extérieures :
550x370x(H)90 mm
Dimensions chambre :
410x370x(H)90 mm
Poids : 20 kg
Puissance : 230 v / 2 kw



2 NIVEAUX

Réf. YFP 66R

749€⁰⁰_{HT}

Dimensions extérieures :
550x497x(H)380 mm
Dimensions chambre :
2 x (410x370x(H)90) mm
Poids : 29 kg
Puissance : 230 v / 3 kw

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ POUR PIZZA

- Complètement en inox
- Vitrine ingrédients pour bac GN 1/3 Réf.X0026
- Bac en option



Réf. MV15

2400€⁰⁰
HT

Dimensions : 1510x800x(H)850 mm
Capacité bacs : 6 bacs GN1/3
Portes : 2
Puissance : 230 v / 0.7+0.25 kw



AVEC SALADETTE À INGRÉDIENTS RÉFRIGÉRÉE
VITRES DE PROTECTION



Réf. MV20

2600€⁰⁰
HT

Dimensions : 2025x800x(H)850 mm
Capacité bacs : 9 bacs GN1/3
Portes : 3
Puissance : 230 v / 0.7+0.25 kw



+
OPTIONS
ROUES
150€⁰⁰
HT

BOULEUSE

3600/1000 PIÈCES/H
DE 20 À 300 GR



RETROUVEZ NOS VIDÉOS
SUR NOTRE SITE
www.chrthierryguez.fr



Réf. BSL-300A

2800€⁰⁰
HT

GAIN DE TEMPS

- Réalisation extérieure en acier "peinture Epoxy"
- Couvercle muni d'un micro interrupteur
- Vis sans fin en aluminium alimentaire
- Commande à basse tension 24 v
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Entièrement démontable pour un entretien facile
- 2 roues arrières pour facilité le transport

FOURMEUSE POUR PIZZA



RETROUVEZ NOS VIDÉOS
SUR NOTRE SITE
www.chrthierryguez.fr

SPÉCIFIQUEMENT ÉTUDIÉE POUR
DES GRANDES PRODUCTIONS
DE PIZZAS OU TARTES
400 PIÈCES/H



Réf. DP35-EK

4900€⁰⁰
HT

Dimensions : 500x610x(H)770 mm
Puissance : 230 v / 3.8 kw
Diamètre : 350 mm

- Plaques en acier inox chauffées par résistances électriques
- Sonde du thermostat de type "thermocouple" (plus sensible)
- Grille de protection entourant les plaques en inox
- Panneau de commande électronique digital composé de : interrupteur ON/OFF, 2 thermostats (1 par plaque), Timer pour la régulation du temps de contact, poussoir START, arrêt d'urgence de type "coup de poing", châssis en acier inox

CONTACTEZ-NOUS
04 94 175 088
06 63 75 17 70

CODE	Ø	mm	v	kw	€
DP35-EK	350	500x610x(H)770	230	3.8	4900.00
DP45-EK	450	555x710x(H)845	400-230	6	6900.00



BILLOT AVEC PORTE-COUTEAU ET TIROIR

Réf. BILLOT1

1300€⁰⁰
HT

Dimensions :
1000x600x(H)90 mm

Réf. BILLOT2

1800€⁰⁰
HT

Dimensions :
1200x600x(H)90 mm



**BILLOT
SUR-MESURE !
TOUTES TAILLES
POSSIBLES
NOUS CONSULTER**

INCROYABLE



VITRINE RÉFRIGÉRÉE SEMI-VENTILÉE



- Étagère intermédiaire
- Réserve réfrigérée semi-ventilée
- Plan de travail laminée anti-griffes
- Profondeur intérieure : 560 mm

**VITRE BOMBÉE
RABBATABLE**

AUTRES COULEURS
SUR DEMANDE + 3%



**PLUSIEURS
VERSIONS
DISPONIBLES**



Réf. ROMA 150

1795€⁰⁰
HT



CODE	portes	mm	v	kw	€
ROMA 150	2	1520x900x(H)1262	230	0.36	1795.00
EB20/A3-VV	2	2000x900x(H)1262	230	0.49	1995.00
ROMA 200	3	2480x900x(H)1262	230	0.66	2480.00
ROMA 300	4	2960x900x(H)1262	230	0.79	2950.00

+
OPTIONS
FERMETURE
ARRIÈRE
Réf. ACPLX1
CHÂSSIS SUR
ROULETTE POUR
Réf. ROMA 150
& ROMA 200

SCELLEUSE

POUR LES REPAS À EMPORTER OU POUR LE CATERING : LES ALIMENTS CHAUDS OU FROIDS SONT SCÉLLÉS. PAS DE RISQUE DE RENSERER OU MÉLANGER LES DIFFÉRENTS ALIMENTS - CELA SIGNIFIE PLUS D'HYGIÈNE, DE PROPRIÉTÉ ET DE FRAÎCHEUR LORS DU TRANSPORT MAIS ÉGALEMENT DU STOCKAGE.

- Température de scellement max. : 150°C
- Temps de chauffe : 7-8 minutes
- Dimensions max. des barquettes : 180x225x(H)50 mm
- Largeur de film max. : 185 mm
- Longueur du câble : 1.5 m

Réf. SCE23180

1249€⁰⁰_{HT}

Dimensions : 240x570x(H)275 mm

Puissance : 230 v / 0.7 kw

Poids : 12 kg



ACCESSOIRES - CADRE À SCÉLLER

Réf. SCE23180-1

139€⁰⁰_{HT}

Dimensions : 230x220x(H)10 mm

Matériau : Aluminium

Poids : 0.46 kg



POUR BARQUETTES DE MENU 23180-1

Réf. SCE23180-2

139€⁰⁰_{HT}

Dimensions : 233x220x(H)15 mm

Matériau : Aluminium

Poids : 0.5 kg



POUR BARQUETTES DE MENU 23180-2

SCIE À OS
1550MM

- Scie à ruban en acier inox de 1550 mm, conçu également pour la découpe de la viande et poisson surgelés
- Moteur 1 Hp, régulation de la tension de la lame
- Micro-interrupteur de sécurité, frein moteur, commandes (24v)
- Équipée d'un poussoir, d'une plaque de calibrage en acier inox AISI 304
- Châssis en aluminium anodisé

Réf. SE 1550V

1900€⁰⁰_{HT}

Dimensions : 530x400x(H)800 mm

Puissance : 0.75 kw



HACHOIR

COMPARTIMENT INTÉGRÉ POUR LE RANGEMENT DES DISQUES PERFORÉS

Réf. 370224

289€⁰⁰_{HT}

Dimensions : 350x205x(H)340 mm

Puissance : 230 v / 0.85 kw



- Matériau : Plastique
- Entonnoir du moulin en acier inoxydable
- Capacité max. : 10 kg/h
- Ø des disques : 62 mm
- Protection contre la surcharge

CODE	mm	hauteur de lame / dim. plan de travail	hauteur max. de coupe / épaisseur de coupe mm	kw	€
SE 1550V	530x400x(H)800	1550/330x330	150/170	0.75	1900.00
SE 1830V	630x450x(H)990	1830/410x410	200/225	0.75	2000.00
SE 2020V	750x500x(H)1070	2020/500x530	230/290	1	3000.00

Compris : 1 lame en acier inoxydable à 4 ailes / 1 embout Kebbe (plat oriental) / 1 accessoire à formes pour biscuits / 1 poussoir / 1 tube à farcir les saucisses / 3 disques perforés (3mm, 4.8mm, 8mm)



TABLE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSÈRE



SANS GRANIT

Réf. AA38PP

2150€⁰⁰
HT

TOUR PÂTISSIER
3 PORTES

CODE	portes	litres	mm	kg	v	kw	€
AA28PP	2	390	1510x800x(H)850	140	230	0.34	1500.00
AA38PP	3	580	2020x800x(H)850	152	230	0.36	2150.00

FROID VENTILÉ SUR ROULETTES

- Thermostat digital
- Gaz réfrigérant R134a
- Intérieur/extérieur inox
- Dos galvanisé
- Dotation : 1 clayette
- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis

AVEC GRANIT



Réf. AA28PPDM2

1590€⁰⁰
HT

TOUR PÂTISSIER
2 PORTES

PLAN DE TRAVAIL :
GRANIT

CODE	€
AA28PPDM2	1590.00
AA38PPDM2	2250.00

VITRINE PÂTISSERIE

VITRAGE DROIT ET BOMBÉ

- Gaz réfrigérant R134a
- Verre trempé
- 2 tablettes réglables
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique de l'eau du dégivrage
- Fermeture arrière avec portes coulissantes
- Thermostat numérique



VITRINE • VITRAGES DROITS

CODE	mm	Litres	€
EDEN40	900x660x(H)1200	340	1600.00
EDEN50	1200x660x(H)1200	450	1700.00
EDEN60	1500x660x(H)1200	560	2000.00
EDEN70	1800x660x(H)1200	680	2390.00

ÉCLAIRAGE LED



ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSIÈRE RÉALISATION INOX

- Intérieur blanc en ABS et extérieur skinplate
- Froid ventilé
- Interrupteur de porte
- Dégivrage automatique
- Angles intérieurs arrondis
- Joints de porte clipsés
- Thermostat digital
- Dotation : livrée avec 5 paires de supports espacés de 105 mm



ARMOIRE POSITIVE - 1 PORTE

CODE	litres	capacité	mm	v	kw	€
AA7PP	650	16x600x400	725x625x(H)1970	230	0.456	1145.00



ARMOIRE NÉGATIVE - 1 PORTE

CODE	litres	capacité	mm	v	kw	€
AA7PN	650	16x600x400	725x625x(H)1970	230	1	1200.00



Réf. AA7PP

1145€⁰⁰
HT

Dimensions :
725x625x(H)1970 mm



**20 NIVEAUX :
600X400**

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE - GROUPE LOGÉ

TEMPÉRATURE -20°C / +35°C

- RÉALISATION INOX
- PANNEAU COMMANDE TOUCHE "SCREEN"
- Commande humidification et déshumidification
- En dotation : 20 paires de glissières (400x600mm)
- Contre porte avec résistance chauffante et valve de dépression
- 4 pieds inox réglables



Réf. AA7PP

6900€⁰⁰
HT

Dimensions :
770x820x(H)2025 mm
Puissance : 230 v / 0.65 kw

700 LITRES EN 600X400



MAÎTRISE DU LEVAGE

**2 VERSIONS
600X400 ET 600X800**



FOUR PÂTISSIER 6 NIVEAUX



**2 MOTEURS AVEC
VENTILATION**



+20°C
+280°C

Réf. FOURPAT

1890€00
HT

Dimensions :
865x685x(H)715 mm
Puissance : 400 v / 8 kw

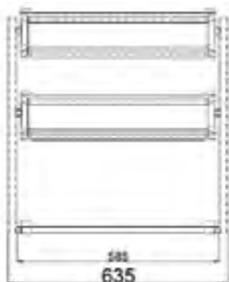
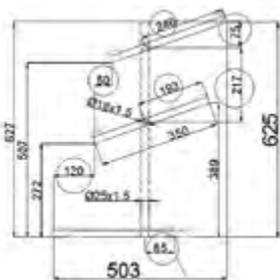
- Poignée ergonomique
- 2 turbines
- Double vitrage athermique

**SUPPORT INOX :
300€**

CORBEILLE À PAIN ÉTAGÈRE



**INCLUS :
3 CORBEILLES À PAIN**



CODE	GN	mm	KG	€
7013.2305	2 x 1/1 GN (long. 115mm) 1 x 1/1 GN (long. 165mm)	335x620x(H)760	12	690.00
7013.2300	2 x 1/1 GN (long. 115mm) 1 x 1/1 GN (long. 165mm)	620x335x(H)760	12	700.00



TRANCHEUSE À PAIN

À POSER



Réf. 7061.0205

2500€00
HT

Dimensions :
680x670x(H)710 mm
Puissance : 230 v / 0.37 kw

**LONGUEUR MAX.
PAIN : 430MM**

**HAUTEUR MAX.
PAIN : 140MM**

Réf. 7061.0210

2660€00
HT

Dimensions :
782x724x(H)1200 mm
Puissance : 230 v / 0.37 kw



CODE	mm	KG	v	kw	€
7061.0205	680x670x(H)710	120	230	0.37	2500.00
7061.0210	782x724x(H)1200	250	230	0.37	2660.00

LAMINOIR DE TABLE ÉLECTRIQUE OU MANUEL

Réf. EASY-MANUEL

1690€00
HT

Dimensions :
972x682x(H)405 mm

Dimensions table :
400x496 mm



EASY-MANUEL

TABLETTES INOX DÉMONTABLES
RECOUVERTES DE TÉFLON

- Abaisse des cylindres de 0,1 à 34 mm
- Cylindre : diam. 60 mm
- Racleurs supérieurs démontables
- Inversion de laminage par joystic
- Grille de protection
- Rapidité et facilité de démontage des racleurs

Réf. MOTORISÉ

2700€00
HT

Dimensions :
972x682x(H)405 mm

Dimensions table :
500x496 mm

Puissance :
230 v / 0,37 kw



EASY-MOTORISÉ

BATTEUR-MÉLANGEUR

FOURNI AVEC 3 OUTILS :
CROCHET • FOUET • BRAS

Réf. 74551420

739€00
HT

Dimensions :
460x540x(H)765 mm



CODE	pâte	litre	mm	v	kw	€
74551410	3 kg	10	485x410x(H)635	230	0.5	739.00
74551420	5 kg	20	460x540x(H)765	230	1.1	1100.00





CHAUFFE-SAUCE

- Acier inoxydable
- Bouton on/off
- Thermostat réglable : de 0 à 90° C
- Bouteille à sauce 1 litre incluse
- Diamètre de chauffe : 77 mm
- Profondeur de chauffe : 190 mm
- Puissance : 230v / 0.2 kw

CODE	mm	$\frac{\text{kg}}{\text{h}}$	v	kw	€
CCS1	170x165x(H)230	2.2	230	0.2	230.00
CCS2	307x165x(H)230	3.95	230	0.4	330.00
CCS3	447x165x(H)230	5.25	230	0.6	450.00

Réf. CCS1

230€00
HT



STOP
AFFAIRE

Réf. 74551620

290€00
HT



STOP
AFFAIRE

Réf. 74910050

490€00
HT



GAUFRIER ÉLECTRIQUE ©

CODE	mm	$\frac{\text{kg}}{\text{h}}$	v	kw	€
74551620	300x450x(H)250	20	230	2	290.00
74910050	300x320x(H)300	24	230	2.2	490.00

CRÊPIÈRE HAUT RENDEMENT GAZ

RIEN NE VAUT LES CRÊPIÈRES DIAMOND, AVEC SES PLAQUES ÉMAILLÉES (EASY COOKING COATED : BREVET EXCLUSIF)

LES PRODUITS

- 100% hygiénique (surface non poreuse)
- Idéal pour les crêpes, galettes au sarrasin, tempuras indiennes, chapatis indonésiennes, blinis... Très appréciées également dans la cuisine asiatique, pour la préparation du canard laqué
- Facile d'entretien : finies les corvées de culottage régulier ! Cette plaque vous permettra de réussir vos crêpes dès la première
- En fin de cuisson, passez un coup d'éponge et laissez chauffer à vide pendant 10 mn
- La forte puissance vous permet un usage extérieur et vous assure un haut rendement (60 pièces/heure de crêpes fines cuites sur les 2 côtés)



GAZ

Réf. BRET/1G-HR

439€00
HT

Dimensions :
400x(H)200 mm
Puiss. : 3095 kcal/h



GAZ

Réf. BRET/2G-R

990€00
HT

Dimensions :
860x500x(H)240 mm
Puiss. : 5500 kcal/h

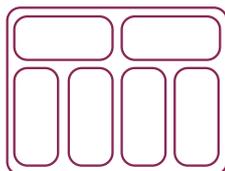
LIVRÉE AVEC UNE
RACLETTE EN BOIS

- Plaque fonte émaillée assure une cuisson homogène avec un minimum de matières grasses, sans culottage préalable
- Hygiène 100% garantie
- Brûleur en étoile, régulation par vanne avec position ralenti, thermocouple de sécurité
- Réalisation : châssis en acier inoxydable

VITRINE À CRÈME GLACÉE

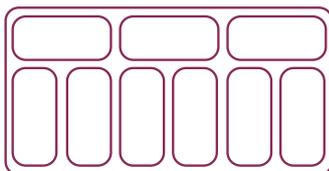
CORSICA

Réf. 74720125



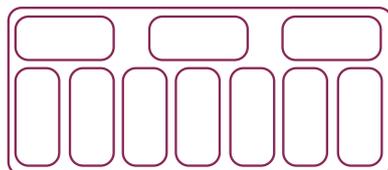
JAVA

Réf. 74720130



TENERIFE

Réf. 74720135



3 MODÈLES

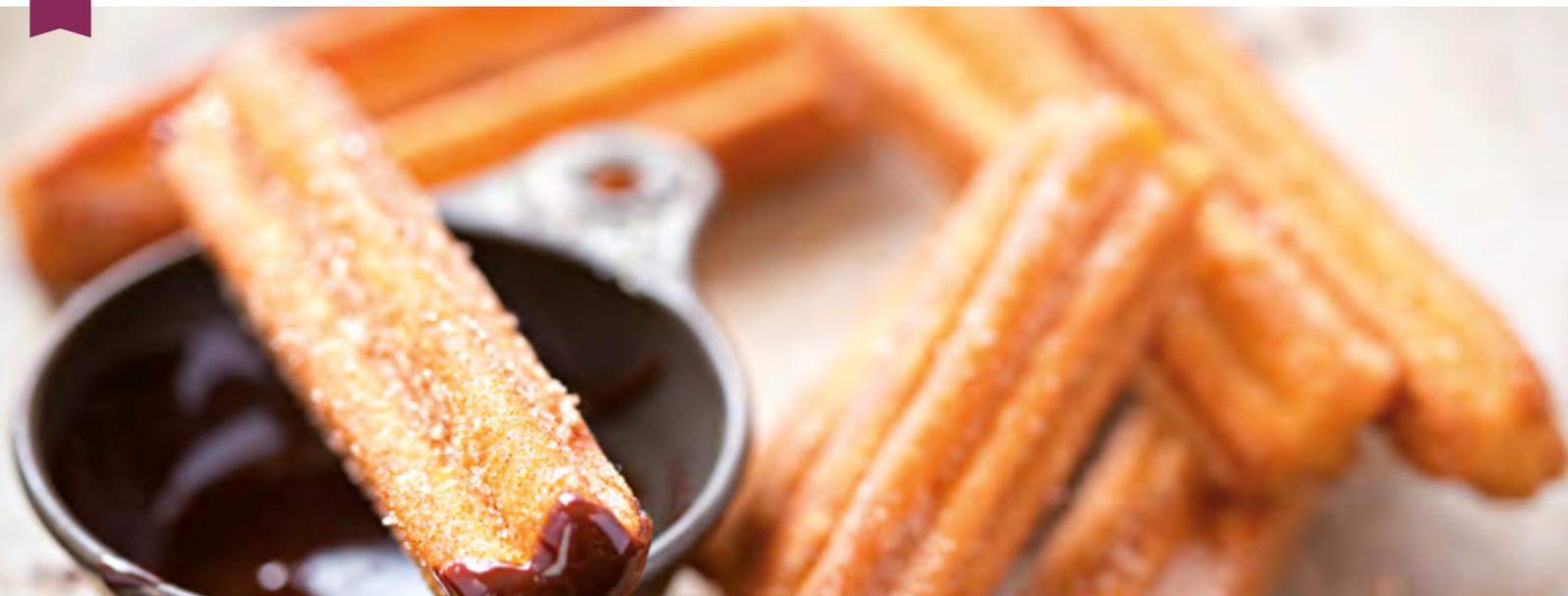


CODE	mm	dimension intérieure - mm	litre		v	kw	€
CORSICA 74750125	909x644x(H)1229	785x520x(H)688	231 6x5 l	71	230	0.19	990.00
JAVA 74750130	1184x727x(H)1229	1060x560x(H)688	255 9x5 l	85	230	0.2	1200.00
TENERIFE 74750135	1439x727x(H)1229	1315x560x(H)688	454 10x5 l	101	230	0.26	1400.00

Retrouvez-nous
SUR NOTRE SITE



NOMBREUSES OFFRES OCCASIONS



DOSEUR À CHURROS

ROBUSTE ET COMPACT
FABRICATION TOUT INOX AISI 304
CUVE ET PISTON INOX ALIMENTAIRE
KIT DE FIXATION MURAL

KIT DE FIXATION MURALE



CAPACITÉ 1.2 LITRES

Livré avec 2 embouts :
1 embout étoile 6 branches
+ 1 embout étoile 8 branches

DOSEUR À CHURROS SEUL*
*(HORS KIT)
Réf. CHICHI

1800€00 HT

FRITEUSE À CHURROS

ÉLECTRIQUE

Réf. 13144CHI

1600€00 HT

Dimensions friteuse :
600x570x(H)470 mm
Dimensions chichi :
730x300x(H)560 mm
Puissance : 400 v / 9 kw
Bac : 2500 gr

- 1 vidange de sécurité
- 1 zone froide
- 1 thermostat de régulation
- 1 grand panier 480x290x100 mm
- 2 résistances blindées
- Coupe circuit magnétique



18 LITRES

**PANIER ULTRA LARGE
CONSTRUCTION TOUT INOX
(AISI 430)
1 THERMOSTAT DE SÉCURITÉ**

GAZ

Réf. 13206CHI

1800€00 HT

Dimensions friteuse :
490x540x(H)600 mm
Dimensions chichi :
730x300x(H)560 mm
Puissance : 8.4 kw

- Dossieret arrière pour évacuation des gaz
- 1 vidange gros débit
- Sécurité et veilleuse
- 1 bloc minisit
- 1 thermocouple
- Couvercle fourni
- 2 paniers



10 LITRES

**ALLUMAGE SIMPLE AVEC PIEZZO
VIDANGE À GROS DÉBIT POUR
UNE UTILISATION FACILE
CONSTRUCTION TOUT INOX
BROSSÉ (AISI 430)**

CHARIOT À CRÊPIÈRE 40 AMOVIBLE



- Placard chauffant : L 800 x P 510 x H 240 mm
- 1 étagère dans le placard avec glissière
- Réglage de la température du placard chauffant jusqu'à env. 75°C
- 4 roues dont 2 avec frein

Réf. CCHCR40EA

1900€00
HT

Dimensions :
903x 625 x(H)1150 mm
Puiss. : 230 v / 2.7 kw + 0.75 kw
Poids : 60.7 kg

CRÊPIÈRE FOURNIE AVEC LE CHARIOT

- Acier inoxydable
- Vitre de protection en verre trempé amovible
- Crêpière électrique Ø400 mm incluse
- Inclus : 7 pots en porcelaine, spatule et râteau aluminium
- 4 roues dont 2 avec frein

CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE

CHÂSSIS EN INOX
THERMOSTAT RÉGLABLE DE 60°C À 300°C
THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Réf. CCD40E

949€00
HT

CRÊPIÈRE DOUBLE
40 ÉLECTRIQUE

Dimensions :
910x405x(H)190 mm
Puiss. : 230 v / 2x2.7 kw
Plaque en fonte Ø 400 mm
usinage ultra fin
Poids : 33 kg



DIAM. 40

Réf. CCR40E

349€00
HT

CRÊPIÈRE RONDE
40 ÉLECTRIQUE

Dimensions :
Ø 420x(H)130 mm
Puiss. : 230 v / 2.7 kw
Plaque en fonte Ø 400 mm
usinage ultra fin
Poids : 18 kg



ACCESSOIRES



PIERRE ABRASIVE

Permet d'enlever la croûte de cuisson sur les plaques usinées des crêpières

Réf. CPA

16€00
HT



TAMPON D'ESSUYAGE Ø 75 MM

Pour nettoyage et graissage des plaques des crêpières

Réf. CTE

22€00
HT



LOT DE 5 FEUTRES DE RECHANGE

Pour tampon d'essuyage Casselin - Ø 75 mm

Réf. CFL5

19€00
HT



RÂTEAU ULTRA LÉGER

Râteau en aluminium
Modèle rond - 200x300 mm

Réf. CRA

9€00
HT



SPATULE CRÊPE

250x39 mm

Réf. 855744

26€00
HT



MACHINE À BARBE À PAPA SEMI-PROFESSIONNELLE

Ø 720 MM

Réf. 74550800

490€00
HT

Dimensions :
720x720x(H)500 mm
Puiss. : 230 v / 1.03 kw
Poids : 19 kg



OPTION
COUVERCLE
720X360

Réf. 74550830

149€00
HT

MACHINE À POP-CORN

Réf. 74550810

349€00
HT

Dimensions :
560x417x(H)770 mm
Puiss. : 230 v / 1.35 kw
Poids : 23 kg



Réf. 74550815

570€00
HT

Dimensions :
560x417x(H)1560 mm
Puiss. : 230 v / 1.35 kw
Poids : 39 kg





SUPPORT POUR BAC GASTRONORME

- Acier inoxydable
 - 10 barres de séparation
- 12 BACS GASTRONORME 1/6
150MM DE PROFONDEUR**

Réf. CSBG1216C

319€00
HT

Dimensions :
989x440x(H)210 mm
Poids : 4.7 kg



- Acier inoxydable
- 5 barres de séparation
- Dimensions : 989x250x(H)210 mm
- Poids : 8 kg

**6 BACS GASTRONORME 1/6
150MM DE PROFONDEUR**

Réf. CSBG1616

180€00
HT



- Acier inoxydable
- 10 barres de séparation
- Dimensions : 989x390x(H)210 mm
- Poids : 7.6 kg

**12 BACS GASTRONORME 1/6
2 RANGS
150MM DE PROFONDEUR**

Réf. CSBG1216R

319€00
HT



MOULIN À CAFÉ

- Réglage doseur de 5 à 12 g
- Meule : Ø 60 mm
- Durée de service en continu : 30 min
- Degré de protection IP 21

NB : valeur du bruit acoustique (80 dB)

**MOULIN À CAFÉ
AVEC DOSEUR**

Réf. TAURO-NEW/B

360€00
HT

Dimensions :
180x310x(H)560 mm
Puiss. : 230 v / 3 kw



CLOCHE
CAPACITÉ
1 KG

**MOULIN À CAFÉ
"AUTOMATIQUE"
AVEC DOSEUR**

Réf. AUTO-80/B

400€00
HT

Dimensions :
210x355x(H)650 mm
Puiss. : 230 v / 3.6 kw



CLOCHE
CAPACITÉ
2 KG

TIROIR À MARC DE CAFÉ



Réf. BA290

230€00
HT

Dimensions :
290x515x(H)105 mm
Type de machine :
Moulin à café



PRESSE-AGRUMES

- Production 10/12 oranges par minutes (Ø max : 70mm)
- Capacité de stockage : 3 oranges
- Rampe de chargement et bac de récupération livrés de série
- Contrôle de la pression - Arrêt automatique
- Réalisation en matériaux "alimentaires"
- Conçu pour un entretien facile, extérieur et intérieur



Réf. ASD/FC

2490€⁰⁰
HT

Dimensions :
290x360x(H)725 mm
Puiss. : 230 v / 0.12 kw

AUTOMATIQUE ET COMPACT

SS **PC** **ABS**
STAINLESS STEEL POLYCARBONATE PLASTIC

- Matériel inoxydable - Cuve en inox
- Comprend 3 ogives de pressage interchangeables pour agrumes de différentes tailles et une passoire en ABS
- Vitesse 1500 rpm
- Commande manuelle par interrupteur marche/arrêt
- Avec dôme anti-projection en polycarbonate
- Toutes les pièces, sauf le bâti, peuvent aller au lave-vaisselle

Réf. 150140

135€⁰⁰
HT

Dimensions :
300x206x(H)350 mm
Puiss. : 230 v / 1.8 kw



AVEC 3 OGIVES DIFFÉRENTES POUR ORANGES, PAMPLEMOUSSES ET CITRONS

BLENDER À HAUTE PUISSANCE

- Boîtier inoxydable, plastique
- Gobelet de mixage en plastique
- Lame en acier inoxydable 18/10
- 3 niveaux de vitesse, fonction "Pulse", interrupteur marche/arrêt
- Gobelet de mixage : 3200 ml Remplissage : max. 2150 ml
- Garde de sécurité sur le couvercle
- Bec verrouillable

Réf. 150151

130€⁰⁰
HT

Dimensions :
215x215x(H)460 mm
Puiss. : 240 v / 1 kw



CONÇUS POUR HÂCHER, MIXER, ÉCRASER, MÉLANGER, COUPER EN PETITS MORCEAUX SMOOTHIES / SOUPES / COCKTAILS / SAUCES / DRESSINGS ET DESSERTS



Réf. 150159

200€⁰⁰
HT

Dimensions :
445x310x(H)350 mm
Puiss. : 220-240 v / 1.5 kw

- Moteur puissant et facilité d'utilisation
- Matériau : Plastique ABS
- Matériau du bol mélangeur : plastique transparent
- Lame en acier inoxydable
- Vitesse rotation max. : 25000 tr/min.
- Réglage de la vitesse via le régulateur de vitesse
- Fonction Pulse
- Interrupteur de sécurité / Protection contre la surchauffe
- Interrupteur marche/arrêt

NEW

2 LITRES

SILENCIEUX



Réf. 74550300

339€⁰⁰
HT

Dimensions :
220x260x(H)510 mm
Puiss. : 230 v / 1.5 kw

CONFORT



GLAÇONS PLEINS

MACHINE À GLAÇONS PLEINS, SYSTÈME À SPRAY

- Système à "spray" avec gicleur en laiton, conçu pour empêcher la magnétisation du calcaire
- Évaporation à "godet" en cuivre entamé, démoulage des glaçons par inversion de cycle "gaz chaud"
- Pompe avec corps immergé évitant les risques de pannes
- Réserve en ABS, isolation en polyuréthane injecté sans CFC, sonde de "trop-plein", portillon coulissant vers l'intérieur
- Condenseur à air (sur demande condenseur à eau)
- Réalisation en acier inox AISI 304 (sauf ICE20A), pieds en inox ou vérins inférieurs réglables

CODE	production	réserve	mm	v	kw	€
ICE30	29kg/ 24h	10kg	390x460x(H)690	230	0.37	1390.00
ICE35	35kg/ 24h	20kg	500x580x(H)690	230	0.37	1600.00
ICE50	47kg/ 24h	30kg	500x580x(H)800	230	0.50	1800.00



Réf. ICE35

1600€00
HT

MACHINE À GLAÇON GRANULÉE

PRODUCTION EN CONTINU DE GRANULÉS DE GLACE, GRÂCE À UNE TECHNOLOGIE NOVATRICE. PARFAIT POUR AMÉLIORER LA CONSERVATION DES ALIMENTS EN RESTAURATION, HÔTELLERIE, FAST-FOOD...

Réf. GRANULE-2

3100€00
HT

Dimensions :
500x660x(H)690+110 mm
Réserve : 30 kg

- Système avec vis sans fin (production continue)
- Évaporateur en inox
- Unité hermétique tropicalisée température ambiante + 43°C
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds inox réglables



CODE	production	réserve	mm	€
GRANULE-1	67kg/ 24h	10kg	450x620x(H)680	2800.00
GRANULE-2	113kg/ 24h	30kg	500x660x(H)690+110	3100.00
GRANULE-3	153kg/ 24h	55kg	738x690x(H)1020+110	3300.00

BROYEUR À GLACE

GLACE BROyée DE DIFFÉRENTES DIMENSIONS PAR UN SIMPLE RÉGLAGE DU COUPEAU. GLACE FINEMENT RÉDUITE POUR LES GRANITÉS TRADITIONNELS.

GLACE PLUS GRANDES POUR COCKTAILS (CAIPIRINHA, CAIPIROSKA OU MOJITO...) OU POUR GARNIR LES PLATS FROIDS À SERVIR OU À EXPOSER.

Réf. TRT-NK

600€00
HT

Dimensions :
205x235/285x(H)491 mm
Puiss. : 230 v / 1.5 kw

- Fonctionnement autonome
- Réalisation en aluminium et ABS, bac de récolte en PVC alimentaire
- Bol en inox (3 litres)
- Moteur (800 rpm) avec réducteur à engrenages (non direct)
- Couvercle doté de dispositif micro interrupteur de sécurité
- Dispositif de régulation pour l'épaisseur de la glace





VITRINE CAVE À VINS VENTILÉE

90
BOUTEILLES

+8°C
+17°C

LED



- 6 clayettes 521x465 mm (en bois)
- Porte vitrée réversible, fermeture par joint magnétique
- Fermeture à clés
- Thermostat mécanique
- Thermomètre analogique
- Éclairage interne (de type LED)
- Groupe compresseur classe climatique 4 (30°C & 55% HR)
- Dégivrage automatique avec auto-évaporation du condensat
- Réalisation intérieure en ABS (noire), extérieure en tôle d'acier laqué (noire)

Réf. WINE-GL38-R6

1149€00
HT

Dimensions : 595x595x(H)1940 mm
Puiss. : 230 v / 0.16 kw
Couleur : Noire

ARRIÈRE DE BAR INTÉRIEUR INOX

0°C
+10°C



Réf. TAUX3/R2

2000€00
HT

CODE	nbre de portes	mm	v	kw	€
TAUX2/R2	2	1455x565x(H)890	230	0.25	1500.00
TAUX3/R2	3	2065x565x(H)890	230	0.25	2000.00
TAUX4/R2	4	2675x565x(H)890	230	0.30	2250.00

MEUBLE EXPOSITION BOUTEILLES



3 PORTES

+2°C
+10°C

Réf. BBT350

800€00
HT

Dimensions : 1335x500x(H)900 mm
Puiss. : 230 v / 0.3 kw



2 PORTES

+2°C
+10°C

Réf. BBD230

649€00
HT

Dimensions : 900x500x(H)900 mm
Puiss. : 230 v / 0.24 kw

MEUBLE EXPOSITION BOUTEILLES RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ

- Portes battantes
- Dégivrage automatique

ARRIÈRE DE BAR - VITRÉ



Réf. 74500340

1590€⁰⁰
HT



CODE	litres	portes	mm	v	kw	KG	€
74500335	350	2	1462x535x(H)860	230	0.28	121	1350.00
74500340	537	3	2002x535x(H)860	230	0.28	154	1590.00
74500345	698	4	2542x535x(H)860	230	0.44	171	1990.00



Réf. 7450320

1450€⁰⁰
HT

ARRIÈRE DE BAR

- Intérieur inox
- 2 étagères par portes

DESSERTE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE DE BAR

CODE	portes	mm	v	kw	€
7450315	2	1462x513x(H)860	230	0.25	1249.00
7450320	3	2002x513x(H)860	230	0.25	1450.00
7450325	4	2542x513x(H)860	230	0.3	1890.00

DISTRIBUTEUR À VIN

BIB 3x10L

- 3 robinets de service - Volume intérieur 95 litres
- Capacité de charge : 3 cartons de vin (10L)
- En dotation : Clayettes 235x350 mm
- Porte pleine (charnière à droite), réversible, fermeture par joint magnétique
- Réalisation intérieur acier inox 304, extérieur en tôle d'acier laqué
- Niveau sonore 40 db(A)
- Vérins inférieurs acier inox 304 réglables



Réf. WBB/30

990€⁰⁰
HT

Dimensions : 350x455x(H)1145 mm
Dimensions intérieures : 255x415x(H)825 mm
Puiss. : 230 v / 0.07 kw



LAVE-VERRES

DISPONIBLE AVEC OU SANS ADOUCISSEURS

Réf. WRLB40M

LAVE-VERRES
PANIER 400X400 MM

1100€⁰⁰
HT

Dimensions : 435x540x(H)670 mm

Puissance : 230 v / 3.4 kw



VIDANGE
PAR GRAVITÉ

- Carrosserie inox AISI 304 mono paroi, porte double paroi avec sécurité
- Doseur de produit de rinçage péristaltique réglable du panneau de commande, clapet anti-retour de série et filtre de pompe
- Livré avec 2 paniers et un godet

SUPPORT RÉHAUSSEUR

POUR LAVE VERRE
239€⁰⁰
HT

Dimensions : 427x507x(H)500 mm

POUR LAVE VAISSELLE
239€⁰⁰
HT

Dimensions : 607x607x(H)500 mm



- Facilite le travail
- Résoud les problèmes de vidange
- Inox

FRIGO VITRINE



Réf. TOP200/R6

549€00
HT

Dimensions :
503x567x(H)850 mm

Puissance :
230 v / 0.17 kw

- Réalisation extérieur laqué blanc, intérieur en ABS, automatique. auto évaporation du condensat
- Groupe frigorifique pour température ambiante + 32°C (logé à l'arrière)

110 LITRES

ARMOIRE DE BAR RÉFRIGÉRÉE HAUTE

BOISSONS EN VUE

EXISTE EN NOIR OU BLANC



Réf. 74551200

790€00
HT

Dimensions :
600x590x(H)1900 mm

Puissance :
230 v / 0.28 kw



380 LITRES



- 4 grilles réglables : 499 x 360 mm
- Dégivrage automatique avec auto-évaporation
- Thermostat mécanique
- Thermomètre digital
- Porte avec poignée (réversible)
- 2 roues unidirectionnelles et 2 vérins réglables

BAR | FRIGO TOP

NOS BONNES AFFAIRES !



130 LITRES

Réf. 74500550

650€00
HT

ACIER INOX

Dimensions :
600x585x(H)850 mm

Dimensions intérieures :
10x485x620 mm

Puiss. : 230 v / 0.15 kw

Poids : 44 kg

Dotation : 3 grilles



130 LITRES

Réf. 74500551

500€00
HT

BLANC

Dimensions :
600x585x(H)850 mm

Dimensions intérieures :
10x485x620 mm

Puiss. : 230 v / 0.15 kw

Poids : 44 kg

Dotation : 3 grilles

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ MURAL AVEC PORTES COULISSANTES



**DOUBLE
AUTO-ÉVAPORATION
COULEURS AU CHOIX**

+3°C
+6°C

Réf. IMG 10/S-A1

**3000€⁰⁰
HT**

CONÇU POUR LA VENTE EN LIBRE SERVICE.
PORTES COULISSANTES EN DOUBLE VITRAGE (ÉVITANT LA FORMATION DE CONDENSATION EXTERNE À LA VITRE), FERMETURE DES PORTES AVEC RAPPEL AUTOMATIQUE. DOUBLE ÉCLAIRAGE DE TYPE LED (PROTÉGÉS).

- 3 tablettes (280 mm) d'exposition (en inox), "porte-prix", crémaillères réglables et possibilité d'inclinaison des consoles (plexiglas pour retenir les produits en position incliné inclus)
- Régulateur électrique (affichage digital) / Groupe compresseur incorporé
- Réalisation extérieur en tôle plastifiée, joues en ABS

CODE	mm	KG	m ³	v	kw	€
IMG10/S-A1	1000x545x(H)1900	132	1.45	230	0.75	3000.00
IMG12/S-A1	1200x545x(H)1900	167	1.7	230	0.8	3400.00
IMG15/S-A1	1500x545x(H)1900	207	2.1	230	0.9	3900.00
IMG18/S-A1	1800x545x(H)1900	231	2.5	230	1.1	4400.00
IMG20/S-A1	2000x545x(H)1900	248	2.7	230	1.1	5000.00

VITRINE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE

+4°C
+12°C

**DISPONIBLE
EN NOIR OU BLANC**

BOISSONS EN VUE



78 LITRES

**3 GRILLES
INCLUSES**



98 LITRES

**4 GRILLES
INCLUSES**



235 LITRES

**4 GRILLES INCLUSES
+ ROULETTES**

CODE	couleur	litres	mm	v	kw	€
CVR78LB	blanc	78	425x380x(H)960	230	0.16	449.00
CVR78LN	noir	78	425x380x(H)960	230	0.16	449.00
CVR98LB	blanc	98	425x380x(H)1100	230	0.16	529.00
CVR98LN	noir	98	425x380x(H)1100	230	0.16	529.00
CVR235LB	blanc	235	520x485x(H)1700	230	0.25	1189.00
CVR235LN	noir	235	520x485x(H)1700	230	0.25	1189.00

BUFFET RÉFRIGÉRÉ OU CHAUD



LED
0°C
+10°C

Réf. 7077.0100

**2500€⁰⁰
HT**



**ÉLÉMENTS CAISSE
WENGÉ**

Réf. 7077.0125

**1000€⁰⁰
HT**

Dimensions :
800x800x(H)850 mm
Poids :
130 kg

CODE	LED	GN	mm	v	kw	€
7077.0100	0°C / + 10°C	3/1 GN	1070x800x(H)850/1350	230	0.398	2500.00
7077.0105	0°C / + 10°C	4/1 GN	1400x800x(H)850/1350	230	0.507	3000.00
7077.0115	+30°C / + 90°C	3/1 GN	1070x800x(H)850/1350	230	2.02	1900.00
7077.0120	+30°C / + 90°C	4/1 GN	1400x800x(H)850/1350	230	3.02	2150.00

RÉFRIGÉRATEUR EXPOSITION PRODUITS

VITRINE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE
2 OU 3 PORTES VITRÉES NOIRE

ÉPICIER, BOULANGER, BOUCHER
OU ENCORE PÂTISSIER...

LA VITRINE RÉFRIGÉRÉE EST UN
OUTIL IMPORTANT POUR VOUS !

- Valorisation des produits
- Stockage et de conservation des produits en toute sécurité
- Portes vitrées à ouverture battante
- Grilles avec clips et portes prix
- Sur roulettes pour faciliter le déplacement
- Vitrine esthétique - Belles finitions
Elle s'intègre donc parfaitement !



ÉCLAIRAGE LEDS
POUR LA MISE EN AVANT
DES PRODUITS



Réf. 7455.2230

2350€⁰⁰
HT

Dimensions :
1253x710x(H)1997 mm

Puissance :
230 v / 0.38 kw

EXISTE EN INOX



2 PORTES

EXISTE EN TEMPÉRATURE
NÉGATIVE



Réf. 7455.2235

3300€⁰⁰
HT

Dimensions :
1880x710x(H)1997 mm

Puissance :
230 v / 0.65 kw

EXISTE EN INOX



3 PORTES

8 ROUES

GRANDE CAPACITÉ
DE STOCKAGE

NIVEAU SONORE :
61 DB

VITRINE DE COMPTOIR RÉFRIGÉRÉE

- Double vitrage
- Vitre avant plate
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Dégivrage automatique
- Remplissage des produits par l'arrière
- Bouton ON/OFF
- Régulateur de température
- Fluide réfrigérant : R600A
- 2 grilles réglables en hauteur



LES VITRINES SONT ÉQUIPÉES D'UN NOUVEAU SYSTÈME DE VENTILATION PERMETTANT D'ÉVITER LA CONDENSATION SUR LES VITRES



Réf. CVRE 120L

969€⁰⁰
HT

Dimensions : 702x568x(H)686 mm
Dimensions grilles : 636x367 mm
Puissance : 230 v / 0.16 kw
Poids : 57 kg



Réf. CVRE 160L

1069€⁰⁰
HT

Dimensions : 880x568x(H)686 mm
Dimensions grilles : 813x367 mm
Puissance : 230 v / 0.16 kw
Poids : 66 kg

COMPTOIR VITRINE RÉFRIGÉRÉ À VITRE DROITE 90°



- Joues en ABS thermoformées, frontale et arrière en tôle plastifiée
- Vitre en verre trempé, ouvrable et rabattable munie d'un point d'arrêt de sécurité (entretien aisé)
- Exposition en acier inox AISI 304, tablette de travail en granit
- Éclairage de l'exposition de type LED (positionné sous la vitre supérieure)
- Portillons coulissants en plexiglass côté service
- Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%)
- Évaporateur ventilé "Air Force" traité contre les acides alimentaires "coating" (dispositif vitesse réglable des ventilateurs)
- Réfrigérant R290, panneau de commande avec régulateur électronique (affichage digital), régulateur de vitesse ventilateurs, interrupteur lumière, thermomètre analogique dans l'exposition, dégivrage automatique (réglable à souhait), auto-évaporation du condensat, avec réserve réfrigérée

CODE	mm	v	kw	€
FC15/B5-VR2	1500x980x(H)1275	230	0.75	3390.00
FC20/B5-VR2	2000x980x(H)1275	230	0.8	3900.00
FC25/B5-VR2	2500x980x(H)1275	230	0.9	4400.00
FC30/B5-VR2	3000x980x(H)1275	230	1.1	5273.00

VITRINE PANORAMIQUE



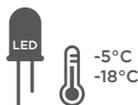
Réf. SNE/GN-A1

2100€⁰⁰
HT

5 GRILLES
Dimensions : 600x630x(H)1850 mm
Puissance : 230 v / 0.69 kw



360 LITRES VENTILÉE



Réf. SNE/SB-B1

3300€⁰⁰
HT

5 GRILLES
Dimensions : 600x630x(H)1850 mm
Puissance : 230 v / 0.8 kw



FROID VENTILÉ

- Éclairage interne uniforme, de type led
- Réfrigération optimale grâce à l'évaporateur (ventilé) placé en partie supérieure de la vitrine
- Dégivrage automatique
- Parois à triple vitrage, parfaite isolation
- Régulateur électronique
- Porte à fermeture magnétique
- Groupe compresseur incorporé "tropicalisé"
- Montée sur 4 roues doubles

COMPTOIR VITRINE RÉFRIGÉRÉ À VITRE DROITE

IDÉAL : MARCHÉ / FOIRE
ÉQUIPÉ DE PORTILLONS COULISSANTS



Réf. SUPER10-ZD

1650€⁰⁰
HT

Dimensions :
1000x930x(H)660 mm

Puissance :
230 v / 0.26 kw



CODE	mm	v	kw	€
SUPER10-ZD	1000x930x(H)660	230	0.26	1650.00
SUPER15-ZD	1500x930x(H)660	230	0.28	1800.00

+
OPTION
CHARIOT POUR VITRINE

Réf. 100-Z

153€⁰⁰

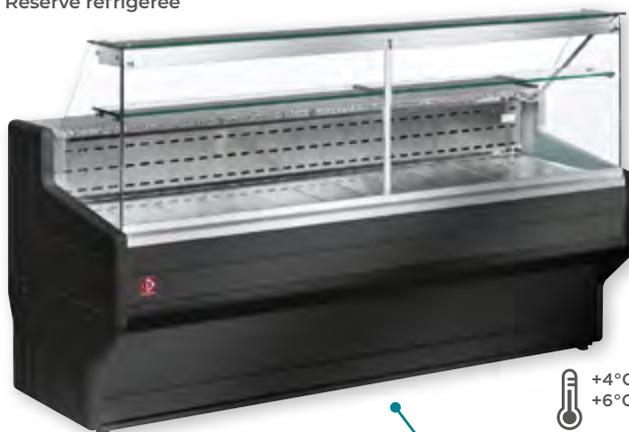
Dimension HT
1000x660x(H)610 mm
Poids : 15 kg



COMPTOIR VITRINE RÉFRIGÉRÉ

COMPTOIR VITRINE RÉFRIGÉRÉ
À VITRE DROITE 90°, AVEC RÉSERVE

- Vitres en verre trempé
- Exposition en acier inox AISI 304
- Éclairage de type néon
- Vitre intermédiaire, plan de travail en granit
- Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition
- 2 évaporateurs (statiques) traités contre les acides alimentaires
- Groupe compresseurs incorporé +25°C & RH 60%
- Réserve réfrigérée



Réf. HL15/A1

2100€⁰⁰
HT

Dimensions :
1500x800x(H)1220 mm

Puissance :
230 v / 0.34 kw

CODE	mm	v	kw	€
HL10/A1	1000x800x(H)1220	230	0.30	1800.00
HL15/A1	1500x800x(H)1220	230	0.34	2100.00
HL20/A1	2000x800x(H)1220	230	0.40	2300.00
HL25/A1	2500x800x(H)1220	230	0.45	2700.00
HL30/A1	3000x800x(H)1220	230	0.60	3300.00

COMPTOIR VITRINE RÉFRIGÉRÉ VITRE SELF-SERVICE



Réf. SUPER10-ZS

1300€⁰⁰
HT

Dimensions :
1000x930x(H)345 mm

Puissance :
230 v / 0.25 kw



CODE	mm	v	kw	€
SUPER10-ZS	1000x930x(H)345	230	0.25	1300.00
SUPER15-ZS	1500x930x(H)345	230	0.25	1700.00



TRANCHEUR À GRAVITÉ

AL **SS**
ALUMINIUM STAINLESS STEEL



Réf. 155

890€00
HT

- Conçu en aluminium anodisé
- Moteur avec ventilation à air de 0,3 CV protégé par un couvercle en plastique
- Chariot avec une protection de sécurité en plastique
- Facile à démonter pour le nettoyage
- Protecteur de lame et affûteur intégré
- Modèle incliné avec lame de haute qualité
- Épaisseur de tranche réglable en continu de 0 à 14 mm
- Mécanisme de verrouillage bloque la lame quand le protecteur de lame est enlevé
- 4 pieds antidérapants en plastique
- **Diamètre de coupe maximum : 150 mm**

CODE	mm	∅	mm	KG	v	kw	€
145	494x402x(H)398	250	10	16	230	0.12	590.00
155	615x494x(H)477	300	13	26	230	0.12	890.00

COUPE-LÉGUMES

AL **SS** **ABS**
ALUMINIUM STAINLESS STEEL PLASTIC

5 DISQUES INCLUS :
Disque à trancher 2 mm (disque avec 3 lames)
Disque à trancher 4 mm (disque avec 3 lames)
Disque à râper 3 mm
Disque à râper 5 mm
Disque à râper 7 mm
Disque d'évacuation
4 pieds antidérapants en caoutchouc
Vitesse : 300 rpm

**USAGE
INTENSIF**



Réf. 74550080

850€00
HT

- Conçu pour la coupe de grande quantité de légumes
- Une grande ouverture qui permet de passer de gros morceaux de légumes jusqu'à ∅ 165 mm
- Une petite ouverture spécialement conçue pour des légumes longs comme les carottes et les concombres d'un diamètre maximale de ∅ 55 mm
- La chambre de coupe est en fonte d'aluminium, la partie inférieure du boîtier est conçu en acier inoxydable
- Un levier de pression pratique
- Moteur ventilé d'une puissance de 750 W = 1 CV
- 2 boutons de commande à basse tension : ARRÊTER, DÉMARRER (24 V)
- 2 systèmes de sécurité : D'abord, une vis ferme le couvercle et en plus un sensor électromagnétique
- Détecte l'ouverture du couvercle et arrête automatiquement l'appareil
- Le coupe-légumes démarre automatiquement quand on baisse le levier
- Changement des disques de coupe facile et rapide

CODE	mm	KG	kw	€
74550080	500x250x(H)470	25	0.75	850.00

CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION RAPIDE



Réf. CBT101/NT

4900 €⁰⁰
HT

Dimensions :
790x830x(H)1430 mm



+ COMMANDES "TOUCH SCREEN", navigation très intuitives, écran de 5", cycles standard de refroidissement rapide ou de congélation, chaque cycle peut être 100% personnalisable. Contrôle par temps ou par température. Cycle spécifique tel que le cycle continue, poisson, crème glacée ICE SOFT et ICE HARD et cycle UV pour désinfecter la cellule. Les rapports HACCP peuvent être facilement consultés. Visualisation des données, des événements, telles que les alarmes à haute température, le manque de tension et le dépassement du temps de cycle maximal. Les alarmes peuvent être visualisées directement ou téléchargées en format .txt sur un stylo USB (un port USB est disponible en option). Affichage au choix en 6 langues (italien, anglais, allemand, français, espagnol, hollandais).

CODE	bacs	mm	kg +3°	kg -18°	v	kw	€
CBT31/NT	3xGN	620x650x(H)670	12	8	230	0.4	1900.00
CBT51/NT	5xGN/EN	790x830x(H)880	18	12	230	0.8	2500.00
CBT101/NT	10xGN/EN	790x830x(H)1430	36	25	230	1.42	4900.00
CBT151/NT	15xGN/EN	790x830x(H)1770	48	32	400	1.7	6500.00

SONDE À COEUR

NEW

Réf. CBT51/NT

2500 €⁰⁰
HT

Dimensions :
790x830x(H)880 mm



MACHINE SOUS-VIDE À CLOCHE

DÉMARRAGE MANUEL DU CYCLE
ET RELEVAGE AUTOMATIQUE DE LA CLOCHE

- Pompe à huile. Charnière sur cuve
- Commandes digitales. Panneau de commande "waterproof"
- Système auto-clean



Réf. ERMETIKA

**PUISSANCE POMPE
8/9.6 M³/H**



Réf. ESSENTIAL

CODE	dimension de la chambre	dimension de la soudure	mm	v	€
ESSENTIAL	310x350x(H)120	300	410x460x(H)350	230	1600.00
ERMETIKA	360x400x(H)190	350	400x500x(H)420	230	1900.00

ÉPLUCHEUSE POMMES DE TERRE

CODE	mm	production	v	kw	€
PPF-05 de table	530x520x520	5kg-150kg/h	230	0.37	1550.00
PPF-10 sur pied	530x660x850	10kg-300kg/h	230	0.55	1980.00

+ OPTION
POUR PPF-10
BAC DE FILTRAGE
Réf. BDF-ST
96€00
HT

+ OPTION
POUR PPF-10
LAVE MOULE
Réf. PPF-05
100€00
HT

SUR PIED

SUR TABLE



Réf. PPF-10

1980€00
HT

Réf. PPF-05
Pas d'options

1550€00
HT

CUTTER INOX



Réf. 74650015

500€00
HT

Capacité : 8 L
Dim. : 292x490x365 mm
Puissance : 220 v / 0.37 kw

- Conçu en aluminium anodisé
- Moteur avec ventilation à air de 0,3 CV protégé par un couvercle en plastique
- Chariot avec une protection de sécurité en plastique
- Facile à démonter pour le nettoyage
- Protecteur de lame et affûteur intégré
- Modèle incliné avec lame de haute qualité
- Épaisseur de tranche réglable en continu de 0 à 14 mm
- Mécanisme de verrouillage bloque la lame quand le protecteur de lame est enlevé
- 4 pieds antidérapants en plastique
- Diamètre de coupe maximum : 150 mm

COUPE-FRITES MANUEL

Réf. 1020061

380€00
HT

Production :
100 à 150 Kg/h
Coupe-frites :
10x10 mm



+ OPTIONS
JEUX DE GRILLE-PRESSE
DIFFÉRENTES DIMENSIONS
BAC POUR RÉCEPTIONNER
LES POMMES DE TERRE
COUPÉES
(BAC GASTRONORME EN OPTION,
MAX. 1/1 DE 150MM)

**1 JEU DE
GRILLE-PRESSE
INCLUS**

ESSOREUSE À SALADE

POUR LA PRÉPARATION EFFICACE, FIABLE ET HYGIÉNIQUE DE SALADES CROQUANTES ET DE LÉGUMES FRAIS. L'UTILISATION ET LE NETTOYAGE FACILES SONT PARTICULIÈREMENT PRATIQUES

CODE	contenance	écoulement de l'eau	mm	KG	€
K1-12L	12 litres	-	320x320x440	2.2	125.00
K1-25L	25 litres	tuyau de vidange	420x420x520	3.3	139.00

**DISPONIBLE EN
12L OU 25L**



- Matériau : Plastique
- Entraînement à manivelle
- Lavable en machine
- Convient également pour sécher les légumes



BAIN-MARIE KITCHEN LINE

SS
STAINLESS STEEL



Réf. 74760015

120€00
HT



Réf. 74760010

130€00
HT

- Gastronorme 1/1
- Cuve en inox avec coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Interrupteur marche/arrêt, thermostat et voyant lumineux
- Température réglable en continu jusqu'à 85°C
- Livré sans bacs
- Convient aux bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur

CODE	mm	$\frac{m^2}{kg}$	v	kw	€
74760015	538x336x(H)243	9	230	1.2	120.00
74760010	538x336x(H)243	9	230	1.2	130.00

FOUR À MICRO-ONDES

SS
STAINLESS STEEL

**10 BOUTONS MÉMOIRE
AVEC UNE CAPACITÉ
POUR 20 PROGRAMMES**



Réf. WR-2510

FOUR
À MICRO-ONDES
349€00
HT

- Acier inoxydable
- Puissance fournie 1500 w / puissance délivrée 1000 w
- Convient aux bacs GN jusqu'à GN 1/2 et des assiettes de Ø maximum 320 mm
- Facile à ouvrir sans verrouillage
- Alimentation par antenne tournante située au fond de l'appareil
- Porte transparente

CODE	mm	litre	v	kw	€
WR-2510	511x430x(H)311	25	230	1.5	349.00

MICRO-ONDES MÉCANIQUE SAMSUNG



LA PUISSANCE !!!

Réf. CM1519

1300€00
HT

- 2 magnétrons professionnels, spéciaux pour un usage intensif
- Capacité 26 litres GN2/3 / 30 programmes
- Dimensions int. : 370x370xh190 mm
- Dimensions ext. : 465x600xh370 mm
- 5 niveaux de puissances
- Réalisation intérieure et extérieure en inox

CODE	puissance restituée kw	v	kw	€
CM1519	1.5	230	3	1300.00

FOUR À HAUTE VITESSE COMBINAISON D'UN FOUR À CONVECTION AVEC UN MICRO-ONDES

IDÉAL POUR LA RESTAURATION RAPIDE ET POUR D'AUTRES SECTEURS DE LA RESTAURATION. LA COMBINAISON D'UN FOUR À CONVECTION AVEC UN MICRO-ONDES PERMET DE CUIRE PRATIQUEMENT TOUS LES SNACKS EN LES RENDANT À LA FOIS CROUSTILLANTS, SAVOUREUX ET JUTEUX.

1024 PROGRAMMES ET
15 PHASES DE CUISSON

Programmes avec
images enregistrables
sur clé USB



+25°C
+280°C

Réf. SNACKJET200

4900€⁰⁰_{HT}

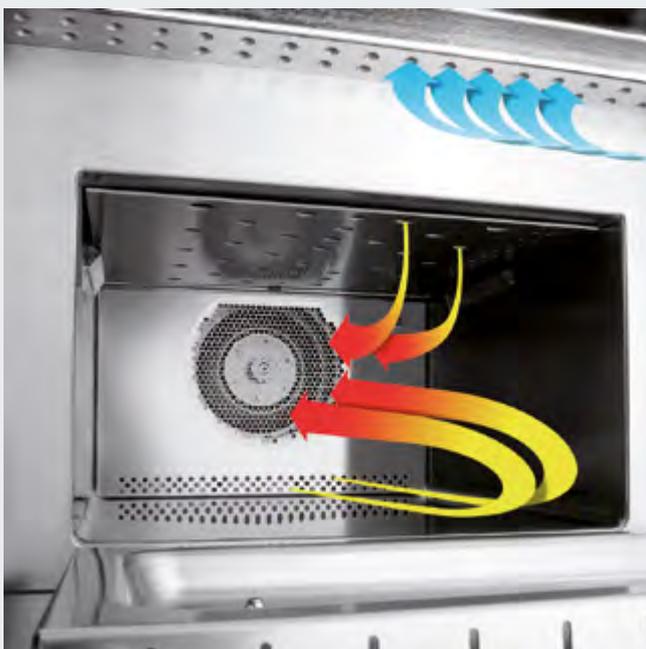
Dimensions extérieures :
460x680x(H)660 mm

Puissance :
230 v / 3.3 kw

Poids : 71 kg



Dimensions chambre :
305x325x(H)180 mm



- Acier inoxydable
- Programmes réglables individuellement
- Réglage de la température : Thermostatique
Par incréments de 0,1°C
- Réglage de la durée : De 0 à 20 minutes
- Vitesse de ventilateur : 0% à 100%
- Nombre de magnétrons : 1
- Puissance du micro-ondes : 1200 w
- Réglage de la soufflerie d'air chaud : 3000 w
- Temps de chauffe : 8 min.
- Fonction Start/Stop : Manuel - Automatique via le contact sur la porte
- Port USB : Enregistrement / Importation de programmes et d'images
- Écran d'affichage : Programmes, temps, avancée du programme, écran couleur, 5 pouces

IMPORTANT : Utiliser uniquement de la vaisselle qui convient au four

Accessoires inclus :

1 panier de cuisson : 380x210 mm • 1 insert de cuisson : 280x305 mm

1 pelle • 1 plaque à pizza



CHARIOT BANQUET / ÉTUVE

10 NIVEAUX

10 X GN1/1

NEW

Réf. 74650200

2100€⁰⁰
HT

Dimensions :
800x876x(H)1190 mm

Puissance :
230 v / 1.7 kw

Poids : 85 kg



20 NIVEAUX

20 X GN2/1

NEW

Réf. 74650205

2300€⁰⁰
HT

Dimensions :
800x876x(H)1640 mm

Puissance :
230 v / 1.7 kw

Poids : 111 kg



CHARIOT CHAUFFE-ASSIETTES NIVEAU CONSTANT

- Acier inoxydable
- Bouton ON/OFF
- Assiette diamètre de 190 à 350 mm
- Hauteur d'empilement d'environ 490 mm
- 4 roulettes dont 2 avec frein
- Couvercle inclus



Réf. CCHCANC

979€⁰⁰
HT

Dimensions :
550x620x(H)950 mm

Puissance :
230 v / 0.57 kw

Poids : 40 kg

MAINTIEN AU CHAUD

- Acier inoxydable
- Thermostat réglable de 40°C à 80°C
- Bac d'eau pour humidifier l'air



Réf. CTC1

1100€⁰⁰
HT

Dimensions :
467 x 662 x (H) 305 mm
Puissance : 750 W / 230 V
Bac amovible GN 1/1
100 mm de profondeur
Poids : 26.45 Kg



Réf. CTC2

1650€⁰⁰
HT

Dimensions :
467 x 662 x (H) 405 mm
Puissance :
1500 W / 230 V
2 Bacs amovibles GN 1/1
100 mm de profondeur
Poids : 47 Kg



Réf. CTC3

1980€⁰⁰
HT

Dimensions :
467 x 662 x (H) 595 mm
Puissance :
2200 W / 230 V
3 Bacs amovibles GN 1/1
100 mm de profondeur



CONTACTEZ-NOUS
04 94 175 088
06 63 75 17 70

PRÉPARATION

CHAFING DISH

Réf. 500486

110€⁰⁰
HT

Dimensions :
610x355x(H)300 mm

COUVERCLE
NON INCLINABLE

COUVERCLE
INCLINABLE



CODE	profondeur max. du récipient GN	mm	€
CHAFING DISH 1/1 BP500482	65 mm	610x350x(H)320	63.00
KIT DE CHAFING DISH 1/1 BP 500486	65 mm	610x355x(H)300	110.00

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ SUSHIBAR

ARRIÈRE AVEC PORTES
COULISSANTES AVEC TUBE
D'ÉVAPORATION SUPPLÉMENTAIRE
DANS LE HAUT

- Contenance GN : 5x1/2 GN
- Profondeur max. du récipient GN : 40 mm
- Modèle : Boîtier en verre fermé
- Réfrigération : statique
- Classe de climat : 4
- Consommation énergétique : 1075 kwh/an

ATTENTION : Récipient GN non fourni



Réf. GL2-1800

1290€⁰⁰
HT

Dimensions :
1800x425x(H)295 mm

Puissance :
230 v / 0.18 kw

Poids : 45.1 kg



8 LITRES
25-40 PORTIONS

Réf. A150513

225€⁰⁰
HT

Dimensions :
385x480x(H)345 mm

Puissance :
230 v / 1.95 kw

Poids : 10 kg

CUISEUR À RIZ + MAINTIEN AU CHAUD

- Casserole intérieure : Revêtement antiadhésif, résistant à la chaleur
- Fonction : Maintien au chaud, poignées ultra-grandes, tapis en silicone pour éviter les brûlures

ACCESSOIRES INCLUS :

1 gobelet mesureur

1 cuillère à riz

1 cuillère mélangeuse



STRUCTURE FRIGORIFIQUE

AMBIANCE DE TRAVAIL 43°C
TROPICALISÉE



Réf. SX120CC

500€⁰⁰
HT

GN1/3



STRUCTURE FRIGORIFIQUE BAC GN 1/4 AVEC COUVERCLE INOX

- Évaporateur en cuivre à serpentin placé dans le fond des parois
- Thermostat électronique sous boîte fermée étanche
- Condensateur ventilé avec filtre anti-graisse
- Réalisation interne et externe en inox AISI 304
- Vendue sans les bacs

CODE	bac	mm	v	w	€
SX120CC	5xGN1/4	1200x340x(H)260/580	230	0.34	500.00
SX160CC	7xGN1/4	1500x340x(H)260/580	230	0.34	600.00
SX200CC	10xGN1/4	2000x340x(H)260/580	230	0.34	730.00



Réf. 74500023

730€⁰⁰
HT

CODE	mm	€
74500015	1200x395x(H)435	539.00
74500017	1400x395x(H)435	590.00
74500019	1600x395x(H)435	700.00
74500021	1800x395x(H)435	720.00
74500023	2000x395x(H)435	730.00

BAC GASTRONORME BUDGET LINE

Réf. GN 1/1

20€⁰⁰
HT

Dimensions :
325x530x(H)100 mm

COUVERCLE
9€⁰⁰ HT



Réf. GN 1/2

16€⁰⁰
HT

Dimensions :
325x325x(H)100 mm

COUVERCLE
7€⁰⁰ HT



Réf. GN 1/3

11€⁰⁰
HT

Dimensions :
325x176x(H)100 mm

COUVERCLE
6€⁰⁰ HT



COUVERCLES DISPONIBLES
POUR L'ENSEMBLE DE LA GAMME

Réf. GN 1/4

11€⁰⁰
HT

Dimensions :
325x162x(H)100 mm

COUVERCLE
5€⁰⁰ HT



Réf. GN 1/6

10€⁰⁰
HT

Dimensions :
176x162x(H)100 mm

COUVERCLE
5€⁰⁰ HT



Réf. GN 1/9

9€⁰⁰
HT

Dimensions :
176x108x(H)100 mm

COUVERCLE
4€⁰⁰ HT



BARRE INTERMÉDIAIRE BACS GASTRONORMES



bac	€
GN 1/1	14.00
GN 1/2	12.00
GN 1/3	12.00
GN 1/6	7.00

CHAMBRE FROIDE GROUPE CAVALIER

Réf. C3.1B/PM

2400€⁰⁰
HT

Dimensions :
1700x1100x(H)2110 mm



RAYONNAGE EN OPTION
PRIX SELON DIMENSIONS

LIVRÉE MONTÉE

- Panneaux en acier galvanisé recouvert d'un film plastique blanc "atoxique" (alimentaire), isolation polyuréthane injecté haute densité, écologique (sans CFC)
- Épaisseur des parois, sol et plafond = 80 mm
- Verrouillage des panneaux par crochets "excentriques" incorporés, sol en acier inox "antidérapant"
- Les angles et les coins sont tous à 135° "sanitaires"
- Porte très robuste "bombée" (passage utile : 720x(H)1860 mm sauf (*) 620x1860 mm), réversible, fermeture par joint magnétique à "pression" (remplacement aisé sans outillage), charnière avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique, serrure à clés, poignée intérieure avec dispositif de sécurité
- Contre porte équipée d'un cordon chauffant périphérique (avec fiche femelle) et soupape de dépression pour T° - 18° - 25°C (livrées de série)
- Plinthe extérieure "périphérique" en acier inox

MOTEUR
TROPICALISÉ
POSITIF



MOTEUR
TROPICALISÉ
NÉGATIF



CODE	mm	litre	€
C2.6B/PM	1400x1100x(H)2110	2273	2100.00
C3.1B/PM	1700x1100x(H)2110	2823	2400.00
C3.7B/PM	2000x1100x(H)2110	3373	2700.00
C4.3B/PM	2300x1100x(H)2110	3923	3000.00
C3.5A/PM	*1400x1400x(H)2110	2298	2900.00
C4.0B/PM	1700x1400x(H)2110	3724	3100.00
C4.8B/PM	2000x1100x(H)2110	4449	2700.00
C5.5B/PM	2300x1100x(H)2110	5175	3000.00
C5.0A/PM	1700x1700x(H)2110	4625	3100.00
C5.9B/PM	2000x1700x(H)2110	5526	3500.00
C6.7B/PM	2300x1700x(H)2110	6426	4200.00
C6.5B/PM	2000x2000x(H)2110	6310	3700.00

CODE	€
AP50-PED/A	1700.00
AP75-PED/A	1900.00
AP50-PED/A	1900.00
AP75-PED/A	1900.00
AP75-PED/A	1900.00
AP75-PED/A	1900.00

CODE	€
AN120-PED/A	2100.00
AN120-PED/A	2100.00
AN120-PED/A	2100.00
AN170-PED/A	2300.00
AN120-PED/A	2100.00
AN170-PED/A	2300.00
AN170-PED/A	2300.00
AN201-PED/A	2500.00

DESSERTE RÉFRIGÉRÉE INOX - VENTILÉE GASTRONORME



Réf. GN3200

1600€⁰⁰
HT



INTÉRIEUR INOX

DESSERTE ADOSSÉE RÉFRIGÉRÉE INOX

- Groupe logé tropicalisé monté sur glissières télescopiques, angles internes arrondis, compartiment technique avec fermeture à clé
- Commandes électroniques et affichage digital, dégivrage automatique et réévacuation des condensats, gaz réfrigérants : R 134a
- Joints de portes magnétiques facilement démontables, fermeture des portes automatique, pieds réglables en hauteur (150/180 mm)
- Dotation : 1 grille 325x430 mm et 1 jeu de glissières par porte, 9 niveaux intérieurs

CODE	portes	mm	v	kw	€
GN2200	2	1360x700x(H)850	230	0.34	1390.00
GN3200	3	1795x700x(H)850	230	0.34	1600.00
GN4200	4	2230x700x(H)850	230	0.34	1800.00

+	ROUES	GRILLE	PAIRE DE GLISSIÈRE
OPTIONS	90€⁰⁰ HT	20€⁰⁰ HT	25€⁰⁰ HT

TABLE RÉFRIGÉRÉE GN 1/1



Réf. S903SG

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE
VERRE • 2 PORTES

1100€⁰⁰
HT

Dimensions :
900x700x(H)850 mm

Puissance :
230 v / 0.34 kw



Réf. S903S/TOP

TABLE TOP INOX
RÉFRIGÉRÉE • 3 PORTES

1100€⁰⁰
HT

Dimensions :
1365x700x(H)875 mm

Puissance :
230 v / 0.34 kw



Réf. P5300

TABLE DE PRÉPARATION
3 PORTES • BAC RÉFRIGÉRÉ

1349€⁰⁰
HT

Dimensions :
1368x700x(H)1006 mm

Puissance :
230 v / 0.34 kw



Réf. S9015/TOP

TABLE TOP INOX
RÉFRIGÉRÉE • 2 PORTES

770€⁰⁰
HT

Dimensions :
900x700x(H)875 mm

Puissance :
230 v / 0.34 kw



TABLE RÉFRIGÉRÉE 4-6 TIROIRS EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX



Réf. SAAS901-4D

1149€⁰⁰
HT

4 TIROIRS GN1/1

Dimensions :
900x700x(H)880 mm

Puissance :
230 v / 0.17 kw

220 LITRES



Réf. SAAS903-6D

1900€⁰⁰
HT

6 TIROIRS GN1/1

Dimensions :
1365x700x(H)880 mm

Puissance :
230 v / 0.24 kw



220 LITRES

- Avec plateau en acier inoxydable
- Tablette GN1/1 ou tiroir GN1/1
- Dimensions intérieures des tiroirs 300x525mm
- Profondeur maximum des bacs GN1/1 : 150mm
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Évaporateur dans la paroi

VERSION GRANIT



3 PORTES

Réf. PS903

TABLE PRÉPARATION GRANIT

1150€⁰⁰
HT

Dimensions :
1368x700x(H)1090 mm

Puissance :
230 v / 0.34 kw

2 PORTES

Réf. PS900

TABLE PRÉPARATION GRANIT

850€⁰⁰
HT

Dimensions :
903x700x(H)1090 mm

Puissance :
230 v / 0.34 kw



ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE ET NÉGATIVE

ÉVAPORATEUR VENTILÉ :
TEMPÉRATURE UNIFORME CIRCULATION DU FROID OPTIMALE
ESPACEMENT ENTRE LES NIVEAUX : 70 MM

350
LITRES



Réf. HR400

890€00
HT



SNACK

- Intérieur : ABS thermoformé
- Affichage digital
- Thermostat électronique
- Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur
- Prévues pour température ambiante maximale de +32°C
- Gaz réfrigérant R134a
- Dégivrage et réévaporation automatiques
- Isolation : 55 mm sans CFC
- Livrées avec 4 pieds inox hauteur : 90 mm

+ OPTION
GRILLE PLASTIFIÉE
502X415

Réf. U0142
25€00
HT / UNITÉ

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE SNACK - POSITIVE

CODE	litres	mm	temp.	v	kw	€
HR400-BLANC	350	600x600x(H)1850	0/+10°C	230	0.2	890.00

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE SNACK - NÉGATIVE

CODE	litres	mm	temp.	v	kw	€
HF400-BLANC	350	600x600x(H)1850	-10°/-25°C	230	0.2	990.00

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE OU NÉGATIVE



600
LITRES



Réf. HR600

1000€00
HT



ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE GN 2/1 - POSITIVE

CODE	litres	mm	temp.	v	kw	€
HR600-BLANC	600	780x740x(H)1925	0/+10°C	230	0.98	1000.00

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE GN 2/1 - NÉGATIVE

CODE	litres	mm	temp.	v	kw	€
HF600-BLANC	600	780x740x(H)1925	-10°/-25°C	230	0.98	1100.00

+ OPTIONS

GRILLE PLASTIFIÉE GN 2/1 650X530 RÉF.U0145	ROULETTES RÉF.RWA065
30€00 HT / UNITÉ	95€00 HT

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE À POISSONS - INOX

POUR POISSONS
ET PRODUITS DÉLICATS

TROPICALISÉE

- Réfrigération statique
- Dégivrage automatique
- Dotation : 5 bacs de 15 litres fond inox perforé



Réf. IDS40PM

1550€00
HT

Dimensions :
680x810x(H)2010 mm

Puissance :
230 v / 0.3 kw

ÉQUIPÉ DE 7 BACS
FOND INOX



NB : Toutes les températures sont données pour une utilisation extérieure à 25°C et 60% d'humidité relative.

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE INOX - POSITIVE ET NÉGATIVE

SUR ROULETTES

- Intérieur inox - extérieur inox
- Thermostat digital
- Fermeture à clé
- Dégivrage automatique
- Pieds réglables
- Fonds à angles arrondis - Facilite le nettoyage
- Dotation : 3 grilles par porte

NÉGATIVE

ARMOIRE 1 PORTE RÉFRIGÉRÉE INOX GASTRONORME



Réf. AAF7N

OFFRE
EXCEPTIONNELLE

1790€⁰⁰
HT

Dimensions :
740x830x(H)2010 mm

Puissance :
230 v / 0.75 kw



**700
LITRES**

POSITIVE

TROPICALISÉE

ARMOIRE 1 PORTE RÉFRIGÉRÉE
INOX GASTRONORME - POSITIVE



Réf. AAF7P

1550€⁰⁰
HT

Dimensions :
740x830x(H)2010 mm

Puissance :
230 v / 0.35 kw

**PRIX
BLOQUÉS**

NÉGATIVE

NÉGATIVE

ARMOIRE 2 PORTES RÉFRIGÉRÉE INOX GASTRONORME



Réf. AAF7N

OFFRE
EXCEPTIONNELLE

2400€⁰⁰
HT

Dimensions :
1480x830x(H)2010 mm

Puissance :
230 v / 0.75 kw



**1400
LITRES**

POSITIVE

TROPICALISÉE

ARMOIRE 2 PORTES
RÉFRIGÉRÉE
INOX GASTRONORME - POSITIVE



Réf. AAF14P

2000€⁰⁰
HT

Dimensions :
1480x830x(H)2010 mm

Puissance :
230 v / 0.35 kw



OPTIONS

GRILLE PLASTIFIÉE GN 2/1
650X530 Réf.U0145

20€⁰⁰
HT / UNITÉ

PAIRE DE GLISSIÈRE
Réf.U0146

22€⁰⁰
HT

KIT ROUES

120€⁰⁰
HT

CONGÉLATEUR COFFRE

COUVERCLES COULISSANTS

CONSERVATEUR BAHUT

- Châssis en aluminium naturel
- Vitres thermopane®
- Thermomètre analogique
- Réalisation en acier laqué "blanc", intérieur, aluminium gaufré
- Roues pivotantes, dont 2 avec freins
- Livré avec 1 panier

300 LITRES



Réf. GVL030/T

639€00 HT

Dimensions : 1020x640x(H)880 mm

Puissance : 230 v / 0.24 kw



VITRES COULISSANTES



400 LITRES

Réf. GVL040/T

880€00 HT

Dimensions : 1310x640x(H)880 mm

Puissance : 230 v / 0.33 kw



CONGÉLATEUR COFFRE BATTANT

- Châssis sur roues
- Unité hermétique pour température ambiante +32°C
- Thermomètre pour visualisation de la température interne
- Intérieur aluminium gaufré
- Roues pivotantes, dont 2 avec freins

CODE	litres	mm	v	kw	€
SC030	300	1030x685x(H)895	230	1.10	549.00
SC050	500	1550x685x(H)895	230	0.14	649.00

300 LITRES



Réf. SC030

549€00 HT

Dimensions : 1030x685x(H)895 mm

Puissance : 230 v / 0.11 kw



LIVRÉ AVEC 2 PANIERS

CONGÉLATEUR PORTE VITRÉE BATTANTE



Réf. PICARDIE

1400€00 HT

Dimensions : 1704x650x(H)855 mm

Puissance : 230 v / 0.31 kw

Puissance : 82 kg



CAPACITÉ 590 L

- Congélateur couvercle vitré antibuée relevable
- Isolation : 60 mm
- Protection en façade
- Kit de cloisonnement avec 3 séparateurs
- Dégivrage manuel
- Paniers et fonds en option
- Finition blanc

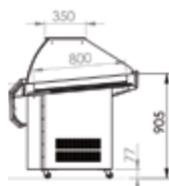


BANC À POISSONS



- Gaz réfrigérant R449a
- Construction en acier inoxydable
- Isolation écologique en polyuréthane
- Thermostat électronique - thermomètre pour le contrôle de la température
- Dégivrage automatique
- Système d'égouttage avec évaporateur d'eau
- Système de refroidissement statique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

CODE	mm	Plan d'exposition	v	kw	€
VP-099-K	940x900x(H)1200	816x(P)602	230	4.35	1650.00
VP-149-K	1410x900x(H)1200	1312x(P)602	230	4.35	1990.00



CODE	mm	Plan d'exposition	v	kw	€
VP-201-K	2000x1100x(H)1200	1875x(P)800	230	4.35	3400.00
VP-251-K	2500x1100x(H)1200	2248x(P)800	230	4.35	4190.00
VP-301-K	3000x1100x(H)1200	2592x(P)800	230	4.35	4700.00

MACHINES À PAILLETTE AVEC RÉSERVE DE STOCKAGE

- Structure inox AISI 304A
- Raccordement eau 3/4
- T° de glace -2/-3° C
- Système électromécanique
- Vidange : 25 mm

Réf. CP-IQ85A

3600€00
HT



CODE	mm	production kg/24h	capacité bac de stockage kg	kw	€
CP-IQ85A Gaz R290	465x595x(H)784 + pieds réglables 105/155 mm	94	20	0.47	3600.00
CP-IQ135A Gaz R452A	515x550x(H)1355 + pieds réglables 80 mm	135	60	0.64	4300.00



CASSEROLES ET MARMITES

MARMITE PROFONDE EN ACIER INOX

NEW

CODE	litres	mm	hauteur	€
75010005	6.3	Ø200	200	39.00
75010010	10	Ø240	240	53.00
75010015	17	Ø280	280	69.00
75010020	25	Ø320	320	109.00
75010025	36	Ø360	360	135.00
75010030	50	Ø400	400	163.00
75010035	71	Ø450	450	216.00

COUVERCLE INCLUS



MARMITE EN ACIER INOX



NEW

CODE	litres	mm	hauteur	€
75010040	4	Ø200	140	35.00
75010045	6.3	Ø240	160	46.00
75010050	10	Ø280	180	57.00
75010055	16	Ø320	200	86.00
75010060	22	Ø360	220	104.00
75010065	31	Ø400	250	132.00

SAUCEPAN EN ACIER INOX



NEW

CODE	litres	mm	hauteur	€
75010070	1.5	Ø160	75	19.00
75010075	2.4	Ø160	120	21.00
75010080	2.5	Ø200	105	25.00
75010085	4	Ø200	140	28.00
75010090	4.7	Ø240	110	35.00

Retrouvez-nous
SUR NOTRE SITE



NOMBREUSES OFFRES OCCASIONS

CASSEROLES ET MARMITES

- Acier inoxydable 18/10
- Avec bords verseurs et poignées isolées
- Pour l'induction, le gaz et l'électrique



ÉLECTRIQUE



GAZ



INDUCTION

SET DE 5 PIÈCES

Réf. A130442

4 MARMITES AVEC COUVERCLES
+ 1 POËLE

135€00
HT
SET DE 5 PIÈCES

TOUS FEUX



4 MARMITES AVEC COUVERCLES

litres	mm	hauteur mm
2	Ø160	100
2.7	Ø180	110
5.1	Ø240	115
6.1	Ø200	200

1 POËLE

litres	poids	mm	hauteur mm
2.8	6 kg	Ø240	650

Réf. A130441

4 MARMITES AVEC COUVERCLES

200€00
HT
SET DE 4 PIÈCES



SET DE 4 MARMITES

litres	mm	hauteur mm	litres	mm	hauteur mm
8	Ø240	200	13	Ø280	225
9	Ø260	205	15	Ø300	250

SET DE 4 PIÈCES

GRILL



PRIX BLOQUÉ

+50°C
+300°C

Réf. 74550460

399€00
HT

GRILL DE CONTACT

Dimensions : 580x410x(H)190 mm
Puissance : 2x230 v / 3.6 kw
Poids : 26 kg
Surface utile : 2x214x214 mm

+50°C
+300°C

Réf. 74550455

270€00
HT



GRILL DE CONTACT PANINI

Dimensions : 440x410x(H)190 mm
Puissance : 230 v / 2.2 kw
Poids : 20 kg
Surface utile : 340x220 mm

PRIX BLOQUÉ



+60°C
+240°C

Réf. 70200145

189€00
HT

Dimensions : 300x300x(H)100 mm
Puissance : 230 v / 2.7 kw

CUISSON INDUCTION D'APPOINT



Réf. RECH/1G-N

Réf. RECH/2G-N

CODE	mm	kcal/h	€
RECH/RF1G	380x400x(H)200	4300	350.00
RECH/RF2G	760x400x(H)200	8600	650.00

GRILL PANINI VITROCÉRAMIQUE

RÉSULTAT, PRATICITÉ ET HYGIÈNE ASSURÉS À 100%



Réf. MG45/F-N

Surface utile : 370x250 mm



Réf. LG62/F-N

Surface utile : 558x250 mm

AVANTAGE : À L'HEURE DU SNACK, CHAUFFEZ ET MAINTENEZ À BONNE TEMPÉRATURE VOS SAUCES ET FROMAGE FONDU... !

- Plaque supérieure nervurée et inférieure lisse en vitrocéramique
- Équipé de ressorts d'équilibrage de la partie supérieure
- Thermostat de régulation jusqu'à 300°C (de 20 à 200°C en 4 minutes, de 20 à 300°C en 6 minutes), faible consommation d'énergie
- Cuvette de récolte liquide frontale

CODE	mm	v	kw	€
MG45/F-N	470x445x(H)245	230	3	580.00
LG62/F-N	640x445x(H)245	230	3.4	929.00

TOASTER



M3-TOSTI/B

180€00
HT

TOASTER 3 PINCES
AU QUARTZ



M6-TOSTI/B

240€00
HT

TOASTER 6 PINCES
AU QUARTZ

- Chauffage par résistances au quartz
- Grilles de protection quartz
- Livré avec 3 pinces
- Timer de 0 à 15 minutes
- Cuvette inférieure extractible

CODE	mm	dimensions internes - mm	v	kw	€
M3-TOSTI/B	485x255x(H)240	380x250x(H)45/65	230	1.8	180.00
M6-TOSTI/B	485x255x(H)370	2x380x250x(H)45/65	230	2.7	240.00

TOASTER / SALAMANDRE

IDÉAL BRUSCHETTAS

SUPER EFFICACE !



Réf. MS12/R-N

539€00
HT

Dimensions :
640x380x330 mm
Puiss. : 230 v / 2.7 kw



Réf. MD22/R-N

649€00
HT

Dimensions :
640x380x475 mm
Puiss. : 230 v / 4 kw



Réf. 74551600

680€00
HT

Dimensions :
450x480x(H)500 mm
Puiss. : 230 v / 2.8 kw
Poids : 45 kg
Surface utile :
440x320 mm



Réf. 74551600

700€00
HT

Dimensions :
600x480x(H)520 mm
Puiss. : 230 v / 3.5 kw
Poids : 65 kg
Surface utile :
590x330 mm

TOASTER VERTICAL



1 RAMPE

600 TOASTS/HEURE

Réf. CTV300

1399€00
HT

Dimensions :
460x320x570 mm
Puiss. : 230 v / 1.5 kw
Poids : 17.5 kg

TOAST EN 24 SECONDES

UN COULOIR POUR CHAQUE PARTIE
DU PAIN À TOASTER



- Boîtier en acier inoxydable
- Bouton ON/OFF
- Convoyeur automatique
- Couloir spécifique pour le haut et bas du burger
- 2 molettes indépendantes pour régler l'épaisseur des pains
- Capacité de production : 600 toasts par heure soit 300 hamburgers
- Réglage de la température par thermostat



2 RAMPES

Réf. CTV600

1759€00
HT

Dimensions :
650x320x570 mm
Puiss. : 230 v / 2.22 kw
Poids : 26 kg

1200 TOASTS/HEURE

APPAREIL À RACLETTE

- Boîtier de chauffe incliné
- Résistance
- Porte fromage rotatif



Réf. CAR14

99€00
HT

Dimensions :
242x285x(H)333 mm
Puiss. : 230 v / 0.5 kw
Poids : 2.7 kg

Réf. CAR12

130€00
HT

Dimensions :
520x320x(H)310 mm
Puiss. : 230 v / 0.6 kw
Poids : 4 kg



Réf. CCR

20€00
HT

Dimensions :
140x400 mm
Poids : 0.9 kg

COUTEAU À RACLETTE

FRITEUSE À POSER +60°C +300°C

- Boîtier, couvercle, tableau en acier inoxydable
- Bloc résistance basculable
- Voyant lumineux de chauffe / thermostat de sécurité
- Cuve amovible

8
LITRES

Réf. A162810E

165€00
HT

Dimensions :
265x620x(H)340 mm
Panier :
195x245x(H)140 mm
Puiss. : 230 v / 3.25 kw
Poids : 6.7 kg



2X8
LITRES

Réf. A162812E

300€00
HT

Dimensions :
550x580x(H)340 mm
Paniers :
195x245x(H)140 mm
Puiss. : 230 v / 2x6.5 kw
Poids : 12.5 kg



8
LITRES

Réf. A150307

269€00
HT

Dimensions :
290x630x(H)410 mm
Panier :
195x230x(H)195 mm
Puiss. : 230 v / 3.25 kw
Poids : 9.7 kg

AVEC VANNE DE VIDANGE



2X8
LITRES

Réf. A150407

440€00
HT

Dimensions :
580x630x(H)410 mm
Paniers :
195x230x(H)195 mm
Puiss. : 230 v / 2x6.5 kw
Poids : 15.40 kg

AVEC VANNE DE VIDANGE



FRITEUSE ÉLECTRIQUE



NEW

12 LITRES

Réf. 74550950

690€⁰⁰
HT

SUR COFFRE

12 LITRES
Réf. 74550930
500€⁰⁰
HT

À POSER



2X12 LITRES
Réf. 74550940
890€⁰⁰
HT

À POSER



2X12 LITRES
Réf. 74550960
1199€⁰⁰
HT

SUR COFFRE



CODE	mm	litres	$\frac{\text{kg}}{\text{h}}$	v	kw	€
74550930	400x700x(H)328	12	19	400	6	500.00
74550940	800x700x(H)328	2x12	33	400	2x6	890.00
74550950	400x700x(H)850	12	30	400	6	690.00
74550960	800x700x(H)850	2x12	49	400	2x6	1199.00

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

ÉLECTRIQUE

Réf. 16ET

1300€⁰⁰
HT



ÉLECTRIQUE

Réf. 2V6ET

1400€⁰⁰
HT



CODE	mm	panier - mm	litres	v	kw	€
16ET	400x600x(H)980	205x305x(H)145	16	400	12	1300.00
2V6ET	400x600x(H)980	128x320x(H)145	10+10	400	12	1400.00

DESTINÉES AUX ÉTABLISSEMENTS À GRAND DÉBIT

CES FRITEUSES À ZONE FROIDE VOUS PERMETTENT DE MAÎTRISER VOTRE CONSOMMATION D'HUILE ET D'ÉNERGIE AU PLUS JUSTE

- Cuve (isolée) en inox AISI 304 avec égouttoir - Bloc résistance amovible, entretien aisé
- Résistances modulables pour adapter la puissance au mode de cuisson (4-8-12 kw)
- Filtrage de l'huile par décantation, permet de cuire successivement poissons, frites, beignets... Avec une consommation minimale d'huile, sans carbonisation des déchets alimentaires ni transmission de goût
- Vidange par robinet à l'intérieur du meuble, bac de récupération avec filtre
- Paniers, poignée athermique
- Thermostat à bulbe inox, très précis, T° de 0 à 180°C
- Thermostat sécurité, réarmement en façade
- Réalisation en acier inox, pieds en inox réglables



FRITEUSE GAZ

10 LITRES

Réf. CFG10

1629€⁰⁰
HT

Dimensions :
400x600x(H)650 mm

Dimensions cuve :
238x300x(H)292 mm

Dimensions panier :
215x290x(H)120 mm

Puissance :
6 500 w gaz

Poids : 32 kg

FRITEUSE GAZ CONÇUE TOUT EN INOX, SA CUVE EMBOUTIE À FOND SANS SOUDURE FACILITE LE NETTOYAGE ET LA VIDANGE. EQUIPÉE D'UN THERMOCOUPLE AINSI QU'UN ROBINET AVEC DISPOSITIF DE SURETÉ, CETTE FRITEUSE GARANTIE UNE SÉCURITÉ OPTIMALE.

- Acier inoxydable AISI 304
- Cuve emboutie à fond incliné
- Allumage piézo
- Contrôle de l'allumage et de la veilleuse
- Réglage de la température de l'huile par thermostat
- Vanne gaz mécanique avec thermostat intégré
- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange avec sécurité



Réf. CFG102

2X10 LITRES

2749€⁰⁰
HT

Dimensions :
700x600x(H)650 mm

Dimensions cuve :
2x238x300x(H)292 mm

Dimensions panier :
2x215x290x(H)120 mm

Puissance :
13 000 w gaz

Poids : 58 kg



CUISEUR À PÂTES

ÉLECTRIQUE

Réf. YVT 30ELS

599€00
HT

Dimensions :
330x600x(H)290 mm
Puiss. : 230 v / 3 kw

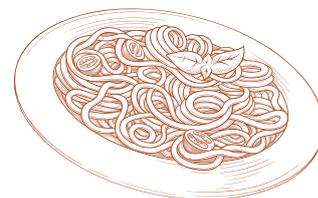


ACCESSOIRES

KIT 2 PANIERS - 1/2
Réf. YK2 P 1/2

169€00
HT

Dimensions :
100x200x(H)135 mm



ACCESSOIRES

KIT 4 PANIERS - 1/4
Réf. YK4 P 1/4

229€00
HT

Dimensions :
100x138x(H)135 mm

ÉLECTRIQUE

Réf. YVT 60ELS

1079€00
HT

Dimensions :
660x600x(H)290 mm
Puiss. : 400 v / 2x3 kw



PLAQUE À SNACKER

LES PLAQUES À SNACKER CASSELIN VOUS PERMETTRONT DE SAISIR TOUS TYPES DE VIANDES, POISSONS, CRUSTACÉS COMME PAR EXEMPLE LES GAMBAS OU BIEN LES NOIX DE SAINT-JACQUES.

ÉLECTRIQUE

Réf. CPASF30B

400€00
HT

Dimensions :
330x540x(H)220 mm
Dimensions plaque
320x480 mm
Puiss. : 230 v / 3 kw
Poids : 23.7 kg



ÉLECTRIQUE

Réf. CPASF60B

699€00
HT

Dimensions :
660x540x(H)220 mm
Dimensions plaque :
480x650 mm
Puiss. : 400 v / 6 kw
Poids : 40.6 kg



- Acier inoxydable AISI 304
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en fonte d'acier
- Épaisseur de la plaque : 10 mm
- Tiroir de récupération des liquides de cuisson

VERSION GAZ

CODE	mm	plaque - mm	$\frac{A}{kg}$	kw	€
CPASF30G	330x540x(H)220	320x480	23.7	4	550.00
CPASF60G	660x540x(H)220	480x650	40.6	8	900.00

VERSION ÉLECTRIQUE

CODE	mm	plaque - mm	v	kw	€
CPASF30B	330x540x(H)220	320x480	230	3	400.00
CPASF60B	660x540x(H)220	480x650	400	6	699.00

**SURFACE CUISSON
ACIER**

PLAQUE GRILL ÉLECTRIQUE

ÉLECTRIQUE

Réf. 74551050

300€⁰⁰_{HT}

CODE	mm	kg	v	kw	€
74551050 ACIER	500x520x(H)310	31.5	230	3	300.00
74551055 CHROME	500x520x(H)310	31.5	230	3	490.00



ÉLECTRIQUE

Réf. 74551075

219€⁰⁰_{HT}



CODE	mm	kg	v	kw	€
74551075	550x470x(H)230	21	230	3	219.00
74551080	730x510x(H)230	31.5	230	3.5	259.00

PLAQUE À SNACKER SURFACE ÉMAILLÉE

- Plaque à snacker émaillée (10 mm)
- Montée en température rapide, jusqu'à 300°C
- Entretien aisé et facile, grâce à son tiroir ramasse-jus en façade et à la surface de la plaque 100% lisse

GAZ



Réf. FTG-60/SS

599€⁰⁰_{HT}

GAZ :
Brûleurs 6 à 8 branches en étoile, vanne(s) de régulation, thermocouples de sécurité et allumage par piézo-électrique

CODE	mm	surface - mm	€
FTG-60/SS	600x450x(H)190	600x400	599.00

ÉLECTRIQUE



Réf. FTE-60/SS

490€⁰⁰_{HT}

ÉLECTRIQUE :
Résistance(s) traitées "Incoloy", thermostat(s) 0-300°C

CODE	mm	surface - mm	v	kw	€
FTE-60/SS	600x450x(H)190	600x400	230	6	490.00

PLAQUE DE CUISSON GAZ ACIER

- Surface acier, distribution uniforme de la chaleur (norme ROHS)
- Régulation par vanne gaz "thermostatique", garantissant une température maximale de travail de 300°C (pas de détérioration du chromage, une hygiène parfaite, sans risque d'intoxication)

GAZ

Réf. 2 CR-N

590€⁰⁰_{HT}

Dimensions :
620x510x(H)305 mm



GAZ

Réf. 3 CR-N

849€⁰⁰_{HT}

Dimensions :
820x510x(H)305 mm



EXISTE EN VERSION ÉLECTRIQUE



CLAMS

- Acier inoxydable AISI 304
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Plaque lisse en chrome 10 mm d'épaisseur

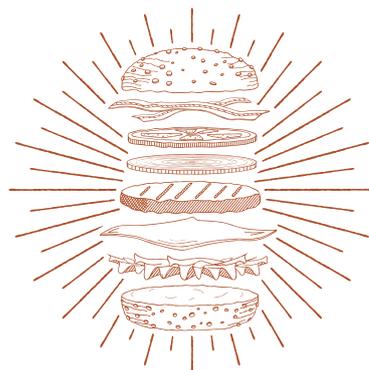
- 3 programmes d'utilisation
- Choix du temps de cuisson
- Bac de récupération des graisses
- Feuille de cuisson sur plaque supérieure



Réf. CGRC

1799€⁰⁰
HT

Dimensions :
300x660x(H)400 mm
Dimensions plaque supérieure :
(L)320x(P)380 mm
Dimensions plaque inférieure :
(L)320x(P)480 mm
Puissance : 230 v / 2x3 kw
Poids : 41.4 kg



FEUILLES DE CUISSON

Réf. CFCGRC

26€⁰⁰
HT

Dimensions :
320x390 mm



Réf. CGRCD

3299€⁰⁰
HT

Dimensions :
660x660x(H)400 mm
Dimensions plaque supérieure :
(L)650x (P)380 mm
Dimensions plaque inférieure :
(L)650x(P)480 mm
Puissance : 230 v / 2x3 kw
Poids : 79.2 kg



FOURNEAU GAZ

RÉALISATION EN ACIER INOX

- Brûleurs en fonte traitée
- Couronne en laiton (à très haut rendement), sécurité par thermocouple

4 BRÛLEURS

Réf. G65/4BP7-EC

1200€⁰⁰
HT

Dimensions :
700x650x(H)850 mm
Puissance : 14800 kcal/h



6 BRÛLEURS

Réf. G65/6BP11-EC

1550€⁰⁰
HT

Dimensions :
1100x650x(H)850 mm
Puissance : 26485 kcal/h



PLAQUE DE CUISSON

I GAMME 700 | + 80 COUVERTS

- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables en inox
- Conception du dessus emboutie avec bords latéraux relevés
- Plaque de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique, munie d'un rebord périphérique soudé garantissant une parfaite étanchéité. Un tiroir de récupération est positionné sur la façade de l'appareil.



CHROME

Réf. 74780515

1500€⁰⁰
HT  GAZ

Dimensions :
400x700x(H)900 mm
Puissance : 400 v / 4 kw
Poids : 61 kg



ACIER

Réf. 74780545

1150€⁰⁰
HT  ÉLECTRIQUE

Dimensions :
400x700x(H)900 mm
Puissance : 400 v / 4.05 kw
Poids : 62 kg



CHROME

Réf. 74780550

2000€⁰⁰
HT  ÉLECTRIQUE

Dimensions :
800x700x(H)900 mm
Puissance : 400 v / 8.1 kw
Poids : 106 kg

FRITEUSE

- Réalisation en acier inox 304, pieds réglables en inox
- Conception du dessus emboutie avec bords latéraux relevés
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304, coins intérieurs arrondis, munie d'une zone froide. Grille en fil d'acier chromé pour retenir les impuretés
- Couvercle en acier inox



 GAZ

Réf. 74780560

1790€⁰⁰
HT

Dimensions :
400x700x(H)900 mm
Puissance :
15 kw - GAZ

**15
LITRES**



 ÉLECTRIQUE

Réf. 74780525

1400€⁰⁰
HT

Dimensions :
400x700x(H)900 mm
Puissance :
400v / 14 kw

FOURNEAU GAZ

4 BRÛLEURS
2X3,5KW ET 2X6KW



 GAZ

C4GA7-SP

1390€⁰⁰
HT

Armoire neutre GN 2/1
Portes en option
Dimensions :
700x700x(H)850 mm
Puissance : 16350 kcal/h



 GAZ

C4GF7-SP

2000€⁰⁰
HT

Four, Gaz GN 2/1
Dimensions :
700x700x(H)850 mm
Puissance : 20800 kcal/h

6 BRÛLEURS
3X3.5KW ET 3X6KW



 GAZ

C6GA11-SP

1850€⁰⁰
HT

Armoire neutre
Portes en option
Dimensions :
1100x700x(H)850 mm
Puissance : 24510 kcal/h



 GAZ

C6GFA11-SP

2600€⁰⁰
HT

Four, Gaz GN 2/1
Armoire neutre GN 1/1
Dimensions :
1100x700x(H)850 mm
Puissance : 29000 kcal/h

CUISINIÈRE + PLAQUES COUP DE FEUX



 GAZ

7178.0590

3900€⁰⁰
HT

Dimensions : 1200x700x(H)900 mm
Puissance : 4x6.5 kw / 1x6.5 kw
Poids : 175 kg



AVEC PLACARDS
DE RANGEMENT

 GAZ

7178.0585

2700€⁰⁰
HT

Dimensions : 1200x700x(H)900 mm
Puissance : 4x6.5 kw
Poids : 129 kg

- Dessus solide revêtu de zinc
- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables

- Longue durée de vie, facile à utiliser et à maintenir
- Brûleurs à haut rendement
- Râpes en fonte à revêtement spécial, non rayables et faciles à nettoyer
- Carter d'huile haut de gamme amovible et facilement nettoyable

FOURNEAU GAZ

- Top supérieur inox, non embouti
- Brûleurs en fonte traitée "étanches", couronne en laiton, régulation par une vanne gaz. Grilles en fonte émaillée : 390x380 mm
- Plaque coup de feu en acier doux à haute conductivité thermique, chauffage gaz par brûleur en fonte, isolation en céramique, régulation par une vanne gaz
- Four gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée, régulation de 160°C à 300°C
- Four électrique, chauffage par 6 résistances en inox. Interrupteur ON/OFF. Régulation 125°C à 300°C. Enceinte et porte à double parois, isolation thermique. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en inox
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox



FOURNEAU 4 FEUX GAZ ET ARMOIRE OUVERTE

4 brûleurs 7 kw
Armoire (GN2/1) ouverte :
760x740x(H)360 mm



Réf. G99/4BA2-N

1900€00
HT

Dimensions :
800x900x(H)850/920 mm
Puissance : 30960 kcal/h



FOURNEAU 6 FEUX GAZ ET ARMOIRE OUVERTE

3 brûleurs 7 kw
3 brûleurs 11 kw
Armoire (GN2/1) ouverte :
1160x740x(H)360 mm



Réf. G99/6BA3-N

2790€00
HT

Dimensions :
1200x900x(H)850/920 mm
Puissance : 46440 kcal/h



FOURNEAU 6 FEUX SUR MAXI FOUR GAZ

3 brûleurs 7 kw
3 brûleurs 11 kw
Four gaz 10 kw
Maxi. 1000x695x(H)290 mm



Réf. G77/6BFM3-N

4200€00
HT

Dimensions :
1200x900x(H)850/920 mm
Puissance : 56040 kcal/h

MAXI FOUR



FOURNEAU 4 FEUX SUR FOUR GAZ GN2/1

2 brûleurs 7 kw
2 brûleurs 11 kw
Four gaz 7 kw
Dim. four : 535x650x(H)300 mm



Réf. G99/4BF2-N

2790€00
HT

Dimensions :
800x900x(H)850/920 mm
Puissance : 36980 kcal/h



**MASTER
900**

FRITEUSE SUR ARMOIRE AVEC PORTE GAZ OU ÉLECTRIQUE

ÉLECTRIQUE

Réf. CPG 9

2390€00
HT

Dimensions :
400x900x(H)850/920 mm
Capacité : 18 litres
Dimension panier :
270x360x(H)140 mm



PUISSANCE
400V / 16 KW

DISPONIBLE EN GAZ

CODE	mm	kw	€
CPG 4	400x900x(H)850/920	16.5	2390.00

CUISEUR DE PÂTES SIMPLE SUR ARMOIRE GAZ / ÉLECTRIQUE

ÉLECTRIQUE

Réf. CP9

2600€00
HT

Dimensions :
400x900x(H)850/920 mm
Puissance : 400v / 12 kw
Capacité : 40 litres
Cuve GN1/1



DISPONIBLE EN GAZ

CODE	mm	kw	€
CP9G	400x900x(H)850/920	14	2500.00

+ OPTION PANIER GN1/3 **90€00** HT

+ OPTION PANIER GN1/6 **78€00** HT

PLAQUE DE CUISSON CHROME

- Plaque de cuisson à haute conductibilité thermique, munie d'un rebord périphérique soudé garantissant une parfaite étanchéité
- Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox

VERSION GAZ

Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la flamme des brûleurs, par une vanne gaz (version en chrome, vanne thermostatique gaz)



GAZ

Réf. PG94

2290€00
HT

Dimensions :
400x900x(H)850/920 mm
Puissance : 8 kw



GAZ

Réf. PG99

3300€00
HT

Dimensions :
800x900x(H)850/920 mm
Puissance : 16 kw

VERSION ÉLECTRIQUE

Chauffage électrique par résistances en inox placées en dessous de la plaque même. Régulation de la température de 50°C à 300°C

CODE	mm	v	kw	€
P94	400x900x(H)850/920	400	6	2390.00
P99	800x900x(H)850/92	400	12	4000.00

Retrouvez-nous
SUR NOTRE SITE



NOMBREUSES OFFRES OCCASIONS

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION "EURONORM"

- Chambre avec coins arrondis en acier inox AISI 430
- Extérieur inox AISI 430
- 2 moteurs avec ventilateurs (2600 T/min)
- Éclairage interne
- Porte double vitrage, joint d'étanchéité sur la contre-porte "facilement amovible"
- Espace entre platines : 70 mm
- "Oura" pour évacuation du condensat



Réf. 2/3 BR

690€⁰⁰
HT

Dimensions :
480x605x(H)570 mm

Dimensions grilles :
353x325 mm

Puissance :
230 v / 2.7 kw



FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION "EURONORM"

- Chambre avec coins arrondis en acier inox AISI 430
- Extérieur inox AISI 430
- 2 moteurs avec ventilateurs (2600 T/min)
- Éclairage interne
- Porte double vitrage, joint d'étanchéité sur la contre-porte "facilement amovible"
- Espace entre platines : 70 mm
- "Oura" pour évacuation du condensat



Réf. B64

1390€⁰⁰
HT

Dimensions :
725x670x(H)600 mm

Puissance : 230 v / 3.3 kw



4 NIVEAUX EN 600X400 ET GN 1/1

FOUR ÉLECTRIQUE MIXTE PROGRAMMABLE

4 NIVEAUX

Réf. VRX4

2690€⁰⁰
HT

Dimensions :
840x910x(H)670 mm
Puissance : 5,4 kw

6 NIVEAUX

Réf. VRX6

3000€⁰⁰
HT

Dimensions :
840x910x(H)830 mm
Puissance : 7,65 kw



EXISTE EN 10 NIVEAUX

Réf. VRX10

3800€⁰⁰
HT

Dimensions :
840x910x(H)1150 mm
Puissance : 13 kw

SONDE À COEUR

- Production de vapeur par injection d'eau
- Construction intérieure et extérieure en inox
- Joint de porte entièrement démontable, bords rayonnés
- Isolation synthétique épaisseur 70 mm
- Rack intérieur démontable
- Sonde de température
- GN1/1-600x400 mm



max.
+300°C
+280°C

Réf. VRX5

2900€⁰⁰
HT
5 NIVEAUX

Dimensions :
840x910x(H)750 mm
Puissance : 6,45 kw

FOUR VAPEUR/CONVECTION GN 1/1



Réf. FVS-711

3700€⁰⁰
HT

Dimensions :
523x846x(H)877 mm
Puissance :
400 v / 9 kw

AUTONETTOYANT



Réf. FVS-711/TS

5000€⁰⁰
HT

Dimensions :
523x846x(H)877 mm
Puissance :
400 v / 8,8 kw

- Chauffage par résistance(s) blindée(s) en acier inox, placée(s) derrière le déflecteur et vapeur "directe" par "nébulisation"
- Chargement en profondeur 67 mm
- SAV aisé, accès en façade
- Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge
- Lumière halogène
- Porte avec double vitrage thermique (réversible), vitre intérieure sur charnières (entretien aisé)
- Fermeture porte automatique, poignée ergonomique et athermique, joint d'étanchéité (amovible) placé dans la contre-porte
- Micro-interrupteur, pour l'arrêt ventilateur(s) a ouverture de porte
- "Oura" pour l'évacuation des vapeurs-fumées

+ **TOUCH SCREEN** : COMBISMART LINE : Des fours très compacts, qui allient technologie, performance et faible encombrement. panneau de commandes supérieur (ventilé), TOUCH SCREEN à touches sensibles (très intuitif) - Turbines "auto-revers" - 99 programmes, possibilité de 3 phases au choix, le tout programmable à souhait - Port "USB" de série (positionnement latéral droit) - Double vitesse 1500/2800 tours/minutes. Sonde à cœur, avec DELTA-T - Dispositif d'autodiagnostic - Préchauffage automatique du four - Fonction refroidissement rapide - Système de lavage intégré AUTO-CLEANING.

CODE	type	GN	mm	v	kw	€
FVS-423	MEC	4 x GN 2/3	523x666x(H)667	230	3	2800.00
FVS-711	MEC	7 x GN 1/1	523x846x(H)877	400	8.8	3700.00
FVS-423/TS	TOUCH	4 x GN 2/3	523x666x(H)667	400	3	4000.00
FVS-711/TS	TOUCH	7 x GN 1/1	523x846x(H)877	400	8.8	5000.00
FVS-1111/TS	TOUCH	11 x GN 1/1	523x846x(H)1145	400	15	6600.00

**BESOIN D'UN CONSEIL
POUR L'INSTALLATION
DE VOTRE HOTTE ?**
NOS PROFESSIONNELS SE DÉPLACENT POUR
VOUS ACCOMPAGNER DANS VOTRE PROJET

HOTTE MOTORISÉE AVEC VARIATEUR

- Profondeur : 700 mm
- Hauteur arrière : 530 mm
- Hauteur avant : 380 mm
- Variateur offert non monté

CODE	long. mm	débit m3/h	kw	€
E0001	1000	1250	0.37	956.00
E0002	1500	1700	0.37	1050.00
E0003	2000	2250	0.55	1350.00
E0004	2400	2800	0.55	1400.00
E0005	3000	3400	0.55	1550.00

MOTEUR MONTÉ
INTÉGRÉ

+280°C
+50°C

Réf. E0001

956€00
HT



HOTTE MURALE - VORTEX PLUS

ENTIÈREMENT ÉQUIPÉE



- Version avec ventilateur centrifuge "étanche" (IP55) incorporé, boîtier électrique (position centrale à la verticale)
- Réalisation entièrement en acier inox AISI 441, assemblage par soudure à points, filtre antigrasse à labyrinthes en acier inox AISI 430
- Goulotte périphérique pour la récolte des graisses, munie d'un robinet de vidange
- Éclairage encastré (type T), étanche (IP65), haute température
- Régulateur de vitesse incorporé sur le frontal avec interrupteur lumière

CODE	mm	m³/h	moteur	régulateur	n° filtre	pa	v	kw	€
CSL1007-VTB	1000x900x(H)450	1500	7/7	OK	1C	125	230	0.17	1300.00
CSL1507-VTB	1500x900x(H)450	1500	7/7	OK	3C	160	230	0.19	1400.00
CSL2009-VTB	2000x900x(H)450	2500	8/9T	OK	4C	160	230	0.48	1700.00

HOTTE STATIQUE

MURALE

Réf. CSL 1000

400€00
HT



NON MOTORISÉE

Réf. E0006

480€00
HT



CODE	mm	m³/h	n° filtre	€
CSL 1000	1000x950x400	910	2A	400.00
CSL 1500	1600x950x400	1390	2B	600.00
CSL 2000	2000x950x400	1860	3B	700.00
CSL 2500	2400x950x400	2340	4B	800.00
CSL 3000	3000x950x400	2812	5A	1000.00

- Réalisation en acier inox AISI 441
- Faces non visibles en acier galvanisé
- Filtres inox à "labyrinthes"
- Robinet d'évacuation inférieur

CODE	long. mm	profondeur	€
E0006	1000	950	480.00
E0007	1600	950	550.00
E0008	2000	950	750.00
E0009	2400	950	890.00
E0010	3000	950	990.00

A=400x400 mm / B=400x400 mm

FILTRE LABYRINTHE

CODE	mm	€
72130030	495x495x(H)25	60.00
72130035	400x500x(H)25	60.00
72130040	480x450x(H)25	70.00



VARIATEUR DE VITESSE



Réf. 74380123

100€00
HT

Dim. : 130x90x(H)60 mm
Puissance : 230 v / 2.3 kw
Poids : 5 kg

VENTILATION



CODE	Type	mm	Rpm	A	v	kw	€
7225.0045	7/7 1400	230x Ø 311x323	1400	1.8	230	0.2	300.00
7225.0055	9/9 1400	255xØ 380x387	1400	4	230	0.45	420.00
7225.0060	10/10 1400	330xØ 415x440	1400	4.55	230	0.55	440.00
7225.0100	12/9 900	452xØ 490x526	900	6.15	230	0.75	640.00

FILTRE À AIR FILTRE DE BOÎTE + FILTRE CARBONE

- Boîte filtre : 2x592x45x287
- Filtre carbone : 8

Réf. 7223.0515

890€⁰⁰
HT

Dim. : 800x700x(H)500 mm

Puissance : 230 v

Poids : 45 kg



TOURELLE D'EXTRACTION

LA TOURELLE D'EXTRACTION À REJET HORIZONTAL EST DESTINÉE À L'EXTRACTION D'AIR DES CUISINES PROFESSIONNELLES ET TOUT AUTRE LOCAL AYANT BESOIN D'UNE VENTILATION ET/OU DE DÉSENFUMAGE

REJET HORIZONTAL

Réf. YTEC 40H

1749€⁰⁰
HT

Dim. : 565x565x(H)686 mm

Intensité : 3.1 A

Puissance : 230 v / 0.37 kw

Poids : 40 kg



- La gamme se décline en 4 modèles couvrant une plage de débit de 300 à 7500 m³ pour des pressions de 50 à 90 Pa
- Tourelle 400°C/2h (PV N°RS05-090)
- Autotransformateur 5 vitesses et sectionneur cadenassable inclus.
- Vitesse de rotation 1500 tours/min

CODE	débit	mm	 KG	A	v	kw	€
T1	3750 m ³ /h	565x 565x686	40	3.1	230	0.37	1749.00
T2	5400 m ³ /h	565x 565x686	46	5.4	230	0.75	1999.00
T3	7500 m ³ /h	565x 565x714	51	7	230	1.10	2349.00



ÉTAGÈRE MURALE



AVEC SUPPORT
ET DOSSERET RENFORCÉS

ÉTAGÈRE MURALE PROFONDEUR : 300 MM

CODE	longueur mm	€
X0044	600	100.00
X0045	800	100.00
X0046	1000	100.00
X0047	1200	110.00
X0048	1400	120.00
X0049	1600	130.00
X0050	1800	140.00
X0051	2000	150.00

ÉTAGÈRE MURALE PROFONDEUR : 400 MM

CODE	longueur mm	€
X0052	600	110.00
X0053	800	110.00
X0054	1000	120.00
X0055	1200	130.00
X0056	1400	140.00
X0057	1600	160.00
X0058	1800	170.00
X0059	2000	180.00

ÉTAGÈRE CHEF INOX

- Réalisation en acier inox AISI 304/441
- Tablettes renforcées
- Structure soudée
- Livrée avec fixation
- Chauffage par résistance électrique
- Régulation par thermostat



Réf. R102

240€⁰⁰
HT

Dimensions :
1000x300x(H)700 mm

CODE	mm	€
R102	1000x300x(H)700	240.00
R122	1200x300x(H)700	250.00
R142	1400x300x(H)700	270.00
R162	1600x300x(H)700	280.00
R182	1800x300x(H)700	290.00
R202	2000x300x(H)700	300.00

ÉTAGÈRE BARREAUDÉE EN INOX



Réf. 74900113

100€⁰⁰
HT

CODE	mm	€
74900113	600x300	100.00
74900114	900x300	110.00
74900115	1000x300	120.00
74900120	1200x300	130.00
74900122	1500x300	140.00
74900125	1600x300	150.00
74900130	1800x300	160.00

TABLE SUR PIEDS PORTES COULISSANTES

↓ PRIX EN BAISSE



Réf. 74523075

750€00
HT

CODE	mm	$\frac{kg}{kg}$	€
74523075	1000x700x(H)850	73	750.00
74523080	1200x700x(H)850	76	800.00
74523085	1400x700x(H)850	80	830.00
74523090	1600x700x(H)850	86	900.00
74523095	1800x700x(H)850	92	990.00
74523100	2000x700x(H)850	96	1050.00

PLACARD MURAL PORTES COULISSANTES



Réf. 74520054

390€00
HT

↓ PRIX EN BAISSE

EXISTE ÉGALEMENT SANS DOSSERETS AU MÊME PRIX

CODE	mm	$\frac{kg}{kg}$	€
74520054	1000x400x(H)650	27	390.00
74520056	1200x400x(H)650	30	400.00
74520058	1400x400x(H)650	31	440.00
74523230	1600x400x(H)650	33	500.00
74520060	1800x400x(H)650	47	530.00
74520062	2000x400x(H)650	56	600.00



Réf. 74900060

190€00
HT

NOS TABLES SONT TOUTES EN INOX

TABLE INOX AVEC ÉTAGÈRE

CODE	mm	$\frac{kg}{kg}$	€
74900060	700x700x(H)850	17	190.00
74900065	1000x700x(H)850	27	220.00
74900070	1200x700x(H)850	30	240.00
74900075	1400x700x(H)850	36	270.00
74900080	1600x700x(H)850	37	297.00
74900085	1800x700x(H)850	42	320.00
74900090	2000x700x(H)850	52	339.00

TABLE INOX AVEC ÉTAGÈRE PROFONDEUR 600 OU 700 MM

CODE	L. en mm	€
TAB8A	800	300.00
TA10A	1000	330.00
TA12A	1200	340.00
TA14A	1400	370.00
TA16A	1600	390.00
TA18A	1800	440.00
TA20A	2000	460.00

- Hauteur : 850 mm
- Centrale ou adossée
- Table démontable



+ OPTIONS 4 ROUES LIVRÉES EN KIT **60€00** HT



STATION DE TRAVAIL INOX

CODE	mm	$\frac{kg}{kg}$	€
74900100	1200x600x(H)1500	45	400.00
74900105	1500x600x(H)1500	55	450.00
74900110	1800x600x(H)1500	60	500.00



Réf. 74900020

TABLE ANGULAIRE INOX

250€00
HT

Dimensions : 900/900x700x(H)850 mm
Poids : 31 kg

CHARIOT INOX

CHARIOT PORTE-PLATEAUX 7 X GN 1/1

- Pour des bacs GN 1/1
- Avec surface de travail
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein
- Livré démonté

Réf. 810668

179€⁰⁰
HT

Dimensions :
615x450x(H)925 mm
Plateau de travail :
GN1/1-530x325



CHARIOT GASTRONORME

PORTE-PLATEAUX 15 X GN 1/1

- GN 1/1 avec 15 étages - espacement 80 mm
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés
- Avec 4 roulettes pivotantes, 2 avec frein
- Livré démonté

Réf. 810613

240€⁰⁰
HT

Dimensions :
615x450x(H)1695 mm



CHARIOT PÂTISSIER PORTE-PLATEAUX 15X600X400

- 600x400 mm avec 15 étages
espacement 80 mm
- Verrouillage des plateaux sur les deux côtés
- Avec 4 roulettes pivotantes,
2 avec frein
- Livré démonté

Réf. 810651

239€⁰⁰
HT

Dimensions :
690x515x(H)1695 mm



- Fait en inox
- Comporte 3 étagères avec revêtement antibruit sur face inférieure
- Poids maximum par plateau 75 kg
- 4 roulettes pivotantes, dont deux à frein, équipées de protections d'angle
- Distance entre plateaux : 295 mm

Réf. 810101

150€⁰⁰
HT

Dimensions :
910x590x(H)950 mm
Plateau de travail :
830x510 mm



LAVE-MAINS

Réf. 7LM3-DSS

LAVE-MAINS MURAL

139€⁰⁰
HT



- Réalisation en inox AISI 304
- Dossier escamotable
- Eau froide
- Commande à genou avec robinet col de cygne
- Temporisateur 15"

LAVE MAIN DOUBLE



Réf. 70131220

750€⁰⁰
HT

Dimensions extérieures :
1200x425x(H)165 mm

Dimensions intérieures :
1140x320x(H)165 mm

ROBINET ÉLECTRONIQUE



Réf. 70131225

149€⁰⁰
HT

TABLE DE DÉCOUPE



Réf. 73331610

550€⁰⁰
HT

Dimensions :
1200x700x (H)850 mm

Poids :
54 kg

CODE	mm	KG	€
73331610	1200x700x(H)850	54	550.00
73331615	1600x700x(H)850	71	690.00

AVEC PORTES COULISSANTES



Réf. 73331620

800€⁰⁰
HT

Dimensions :
1200x700x (H)850 mm

Poids :
106 kg

CODE	mm	KG	€
73331620	1200x700x(H)850	106	800.00
73331615	1600x700x(H)850	135	900.00

PLONGE & ACCESSOIRES | ÉQUIPEMENT

ACIER
CHROMÉ



Réf. CW2001

ROBINET

53€00
HT

Réf. CW8003

DOUCHETTE ET ROBINET
AVEC GROUPE MÉLANGEUR

220€00
HT



- Mitigeur céramique grand débit : 30 litres/min.
- Hauteurs : 250/1250 mm

Réf. CW5001

ROBINET MITIGEUR MONOCOMMANDE
ET DOUCHETTE EXTRACTIBLE

168€00
HT



BLOC-ÉVIER

ÉTAGÈRE
DÉMONTABLE

Réf. 74550200

490€00
HT

Dimensions :
700x700x(H)900 mm

Dimensions intérieur évier :
500x500x(H)300 mm

Poids : 40 kg



EXISTE EN
PROFONDEUR 600

Réf. L1621D

800€00
HT

Longueur :
1600 mm



**PLONGE INOX 2 BACS
+ ÉGOUTTOIR GAUCHE ET DROIT**

CODE	longueur	€
L1621D	1600	800.00
L1821D	1800	850.00
7L2021D	2000	950.00

EXISTE EN
PROFONDEUR 600

Réf. 74080010

600€00
HT

Dimensions :
1200x700x(H)900 mm

Dimensions intérieur évier :
500x500x(H)300 mm

Poids : 50 kg



EXISTE EN
PROFONDEUR 600

Réf.74520465

549€00
HT

Dimensions :
1200x700x(H)850 mm

Dimensions intérieur évier :
400x500x(H)250 mm

Poids : 54 kg



**PLONGE INOX 1 BAC
PASSAGE LAVE-VAISSELLE GAUCHE ET DROIT**

CODE	mm	intérieur évier mm	KG	€
74520465	1200x700x(H)850	400x500x(H)250	54	549.00
74520475	1400x700x(H)850	600x500x(H)300	62	630.00

PLONGE INOX 1 BAC

CODE	mm	intérieur évier mm	KG	€
74080010	1200x700x(H)900	500x500x(H)300	50	600.00
74080011	1200x700x(H)900	500x500x(H)300	50	600.00
74080015	1400x700x(H)900	600x500x(H)320	57	700.00
74080016	1400x700x(H)900	600x500x(H)320	57	700.00

BAC À COUVERTS

- Matériau : Polypropylène
- Gastronorm : 1/1 GN
- 4 compartiments

Réf. COUVERT1

10€00
HT

Dimensions :
530x325x(H)100 mm
Poids : 0.7 kg



- Matériau : Polypropylène
- Gastronorm : 1/1 GN
- 4 compartiments

RANGE COUVERTS INOX

CONÇU POUR
4 ÉGOUTTOIRS À COUVERTS
FOURNIS

Ø 90mm - Hauteur 140 mm

Réf. COUVERT3

99€00
HT

Dimensions :
388x304x(H)204 mm
Poids : 2.5 kg



Réf. COUVERT2

80€00
HT

Dimensions :
267x304x(H)204 mm
Poids : 2.5 kg



CONÇU POUR
6 ÉGOUTTOIRS À COUVERTS
FOURNIS

Ø 90mm - Hauteur 140 mm

DESTRUCTEUR INSECTES

LES INSECTES SONT TUÉS PAR L'ÉLECTRICITÉ, SANS PRODUITS CHIMIQUES ET TOMBENT DANS UN TIROIR FACILE À RETIRER.

CODE	rayon d'action	puissance d'éclairage	mm	v	kw	€
IV-22	6-8 m	2x6 w Tube fluorescent UV-A	265x95x(H)265	230	0.024	49.00
IV-36	10 m	2x10 w Tube fluorescent UV-A	390x95x(H)305	230	0.033	79.00
IV-65	12 m	2x20 w Tube fluorescent UV-A	645x100x(H)365	230	0.045	100.00



LAVE-VAISSELLE CAPOT VIDANGE PAR GRAVITÉ

Réf. 70750040

2890€⁰⁰
HT

Dimensions :
635x745x(H)1480 mm

Puissance :
400 v / 7.7 kw

DOSEUR PÉRISTALTIQUE
DE RINÇAGE



LAVE-VAISSELLE À CAPOT PANIER 500X500 MM

- 3 cycles : 60" - 120" - 180"
- Bras de lavage et rinçage rotatifs, gicleurs autonettoyants
- Pieds inox réglables (160-220 mm)
- Panneau commande frontal
- Remplissage automatique de la cuve, soupape anti-retour
- Rinçage eau chaude, boîtier inox (7 litres, 6 kw)
- Micro-interrupteur à l'ouverture du capot
- Thermostat de sécurité
- Prédéposé "kit de rinçage" et "kit doseur de détergent liquide"
- Réalisation en acier inox AISI 304
- De série : 2 paniers et 1 gobelet
- Capacité : 350 assiettes/h

LAVE-VAISSELLE FRONTAL

Réf. WRLV50

1690€⁰⁰
HT

Dimensions :
600x620x(H)820 mm

TEMPS DE LAVAGE : 2 MIN
VIDANGE PAR GRAVITÉ



OPTION :
POMPE RELEVAGE +10 %

- Lave-vaisselle monophasé - panier 500x500 mm
- Carrosserie inox AISI 304 mono porte double parois avec sécurité
- Doseur produit de rinçage péristaltique réglable du panneau de commande et clapet anti-retour de série
- Équipé de préfiltre de cuve et filtre de pompe, guides paniers emboutis
- Livré avec 2 paniers et un godet

TABLE DE SORTIE LAVE-VAISSELLE CAPOT



Réf. DLV-S12

TABLE DE PRÉLAVAGE
DROITE OU GAUCHE (TOUS MODÈLES)

879€⁰⁰
HT

Dimensions :
1200x715x(H)850/1000 mm



Réf. DLV-D12

TABLE DE PRÉLAVAGE
AVEC TROU VIDE-ORDURES

939€⁰⁰
HT

Dimensions :
1200x715x(H)850/1000 mm



Réf. DL25

TABLE ENTRÉE/SORTIE
(TOUS MODÈLES)

390€⁰⁰
HT

Dimensions :
700x575x(H)850 mm



Réf. DL120

TABLE ENTRÉE/SORTIE
(TOUS MODÈLES)

600€⁰⁰
HT

Dimensions :
1200x575x(H)850 mm

SUPPORT

100 KG
PAR NIVEAU

Réf. 70132145

539€00
HT

Dimensions :
1825x450x(H)1700 mm

Poids : 30 kg



CODE	mm	KG	€
70132110	775x450x(H)1700	10	360.00
70132115	925x450x(H)1700	15	390.00
70132120	1075x450x(H)1700	17	400.00
70132125	1225x450x(H)1700	20	429.00
70132130	1375x450x(H)1700	22	459.00
70132135	1525x450x(H)1700	25	480.00
70132140	1675x450x(H)1700	27	500.00
70132145	1825x450x(H)1700	30	539.00
70132150	1975x450x(H)1700	32	579.00

POUBELLE À PÉDALES

CHARIOT
PORTE SACS
POUBELLE

180€00
HT

Dimensions :
Hauteur : 685 mm
Ø 450 mm



POUBELLE À PÉDALES & ROULETTES

POUBELLE INOX

195€00
HT

Dimensions :
Hauteur : 685 mm
Ø 450 mm
Capacité :
100 litres



CENTRALE DE NETTOYAGE MURALE

Réf. MID-6/R2

TABLE DE PRÉLAVAGE
AVEC TROU VIDE-ORDURES

790€00
HT

- Dimensions :
80x380x(H)380 mm
- Fixation murale
 - Enrouleur automatique (6m)
 - Pistolet gâchette "no-drip" (max.60°C)
 - Débit 10 litres/min.
 - Châssis acier inox



OSMOSEUR D'EAU

Système de purification de l'eau. Filtrage des impuretés de rouille, des minéraux nocifs (fer, manganèse, sel), des produits chimiques (fluorure, chlore), de toutes les bactéries.

Résultats :

1. Une vaisselle étincillante
2. Moins de frais de service après-vente
3. Des économies énergétiques et produits lessiviels
4. Une hygiène assurée à 100%
5. Très faible impact sur l'environnement



Réf. OSMU

1990€00
HT

Dimensions :
250x560x(H)525 mm
Capacité :
150 litres/h
Puissance :
230 v / 0.2 kw

LE TRAITEMENT PAR OSMOSE INVERSÉ EST CE QU'IL SE FAIT DE MIEUX DE NOS JOURS EN TERMES DE PURIFICATION D'EAU !

Cette technique offre un résultat encore meilleur et plus précis que les procédés classiques.

Une qualité d'eau optimale pour les lave-verres, lave-vaisselle, fours à vapeur-mixte ou avec humidificateur...

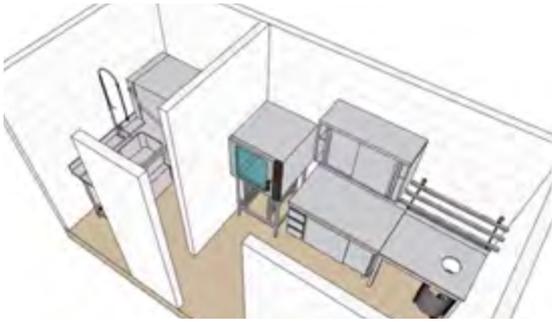
De conception très robuste, nos osmoseurs ont été conçus à l'aide de matériaux sélectionnés, répondants aux dernières normes internationales en vigueur.



CONTACTEZ-NOUS

04 94 175 088

06 63 75 17 70



NOS AGENCEMENTS SUR-MESURE

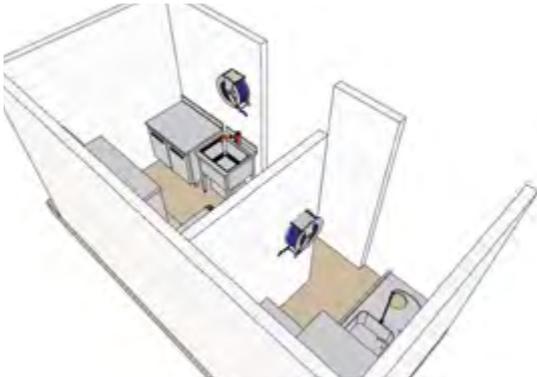
POUR UNE IMPLANTATION SUR-MESURE, NOUS SOMMES BIEN SÛR À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS VOTRE PROJET.

CES PROJETS SONT ÉTUDIÉS EN INTERNE ET IMPLANTÉS SUR PLACE PAR NOS PROPRES TECHNICIENS.



BESOIN D'UN CONSEIL POUR L'AMÉNAGEMENT DE VOTRE ESPACE ?

NOS PROFESSIONNELS SE DÉPLACENT POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS VOTRE PROJET



NOUS OPTIMISONS VOS ESPACES DE TRAVAIL AFIN DE VOUS ASSURER CONFORT ET FONCTIONNALITÉ !

AMÉNAGEMENT DE VOS CUISINES PROFESSIONNELLES, PLACES (CONTENAIRE,) ETC...



Retrouvez-nous
SUR NOTRE SITE



NOMBREUSES OFFRES OCCASIONS



Thierry Guez

CHR ÉQUIPEMENTS

www.chrthierryguez.fr

NOMBREUSES OFFRES OCCASIONS EN LIGNE

thierry.guez173@orange.fr



**VOTRE CONTACT
COMMERCIAL
06 63 75 17 70**



**VOTRE SERVICE
APRÈS-VENTE
04 94 175 088**