Referencia

Catalogue
boulangerie

BOULANGERIE - PÂTISSERIE - MÉTIERS DE BOUCHE



REFERENCIA, UN PARTENAIRE ACTIF, AU LABEL D'EXIGENCE ET DE QUALITÉ,
POUR TOUS LES ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS LIÉS À VOS ACTIVITÉS

Les concessionnaires Bongard

2PRO

AEB by MATEKSIUS

B SOLUTIONS ÉQUIPEMENTS

BONGARD 67

BOURMAUD Equipement

BREAD land

celsius equipement

cfmb

DIMA
DISTRIBUTION INSTALLATION
MATÉRIEL AGROALIMENTAIRE

DUCORBIER MATERIEL

EDBP

EM EQUIPEMENT
EQUIPEMENT BOULANGERIE PÂTISSERIE BISCUITERIE
GRANDE CUISINE ET MÉTIERS DE BOUCHE

JMG EQUIPEMENT

L'ÉQUIPEMENT MODERNE
Le service en plus

fournil lorrain
BONGARD Concessionnaire Exclusif

Associés-coopérateurs de Referencia

LE PÔLE EQUIPEMENT

MAINE FOURNIL
Concessionnaire BONGARD

PaniFour

PB équipement

ROBIN-CHILARD
Basse Normandie

selec pro

SIMATEL

SIMATEL

Sodima équipement

SOMABO

TECHNIFOUR

TORTORA

TOUT TECHNIQUE



Sommaire

MATÉRIELS ET ÉQUIPEMENTS

Coupeuses p.6

Pétrins Batteurs p.18

Vitrines p.38

Froid p.78

Viennoiserie & Pâtisserie p.108

Laverie p.130

H_2O p.148

Hygiène p.170

Inox p.178

Snacking Sucré-Salé p.198

INDEX

Index par marque p.220

Index par produit p.222

Contact fournisseurs p.224

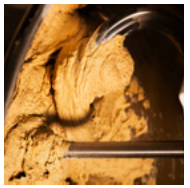
Le présent catalogue présente une sélection des produits des fournisseurs référencés par Referencia, sans que celle-ci soit limitative compte tenu de leur nombre qui ne permet pas de les lister de manière exhaustive ; tous produits vendus par les fournisseurs référencés par Referencia listés à la fin du catalogue font partie du catalogue et pourront être vendus par Referencia, à l'exception des Robot-Crème Multifonctions MF15 (A; AW; W; TW; TAW) et MF 40 (W; TW), Pastocuiseurs PC40 (A; AW; W) - PCE40 (A; AW; W) - PC60 - PC60W de PV Lab et les équipements de mécanisation de pâte de JAC. Nous vous laissons le soin de vous rapprocher de Referencia afin d'obtenir les spécifications et tarifs des produits référencés des fournisseurs.












SNACKING SUCRÉ-SALÉ

INOX

HYGIÈNE

H_2O

LAVERIE

VIENNOISERIE & PÂTISSERIE

FROID

VITRINES

PÉTRINS BATTEURS

COUPEUSES



COUPEUSES



À découvrir	en page
Trancheuses manuelles	8
Trancheuses automatiques	12

EXCLUSIVITÉ

EQO Manu

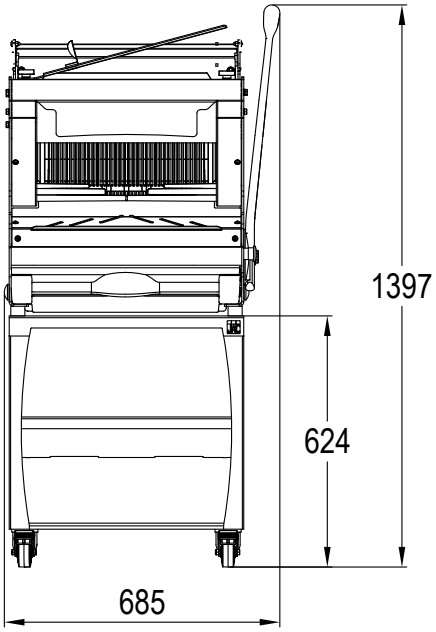
Trancheuse manuelle compacte de table

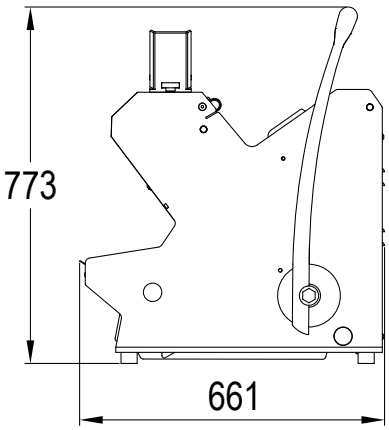
EQOSYS
La meilleure synthèse



5 ANS GARANTIE

Garantie valable hors consommables ou pièces d'usure et moyennant les entretiens périodiques requis. Se référer à nos conditions.





À SAVOIR

- Couteaux spéciaux renforcés de série : prof. 13 mm x ép. 0,7 mm.
- Alimentation disponible : 230 V monophasé ou 400 V triphasé.
- Épaisseur de tranches disponibles (en mm) : 9,10,11,12,13,14,15,16,18.
- Pour toutes autres demandes d'options (couleurs, souffleuse, JacFix,...), la commande doit être effectuée chez Referencia, pour JAC.

ACCESSOIRE

Socle teinté dans le même RAL que la machine. (non inclus)

CARACTÉRISTIQUES

- Dimensions (L x P x H) : 685 x 661 x 773 mm
- Dimensions max du pain (L x P x H) : 440 x 300 x 180 mm
- Puissance moteur : 0,49 kW
- Poids net : 105 kg
- Jacflaps : assure le maintien du pain à la sortie de la trancheuse pour faciliter la prise en main
- Levier à traction progressive : offre une meilleure gestion de l'effort

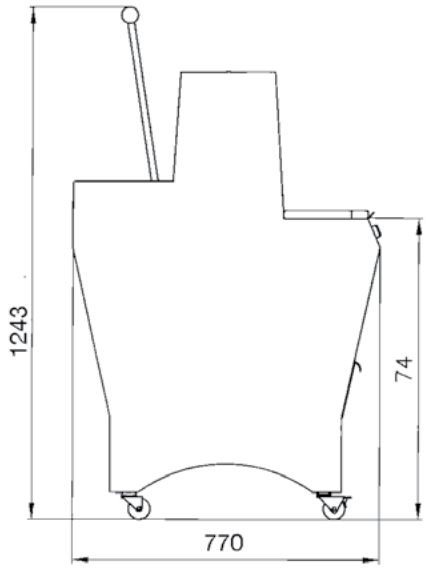
EXCLUSIVITÉ

EQO Presto

Trancheuse manuelle à cadres

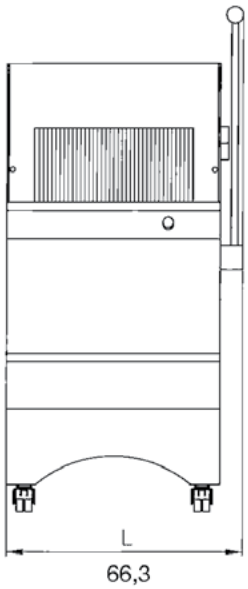
EQOSYS
La meilleure synthèse





5 ANS GARANTIE

Garantie valable hors consommables ou pièces d'usure et moyennant les entretiens périodiques requis. Se référer à nos conditions.



À SAVOIR

- Couteaux spéciaux renforcés de série : prof. 13 mm x ép. 0,7 mm.
- Alimentation disponible : 230 V monophasé ou 400 V triphasé.
- Épaisseur de tranches disponibles (en mm) : 9,10,11,12,13,14,15,16,18.
- Pour toutes autres demandes d'options (couleurs, souffleuse, JacFix,...), la commande doit être effectuée chez Referencia, pour JAC.

CARACTÉRISTIQUES

- Dimensions (L x P x H) : 663 x 770 x 1243 mm
- Dimensions max du pain (L x P x H) : 440 x 320 x 160 mm
- Puissance moteur : 0,49 kW
- Poids net : 150 kg
- Levier à traction progressive : offre une meilleure gestion de l'effort

EXCLUSIVITÉ

EQO Matic

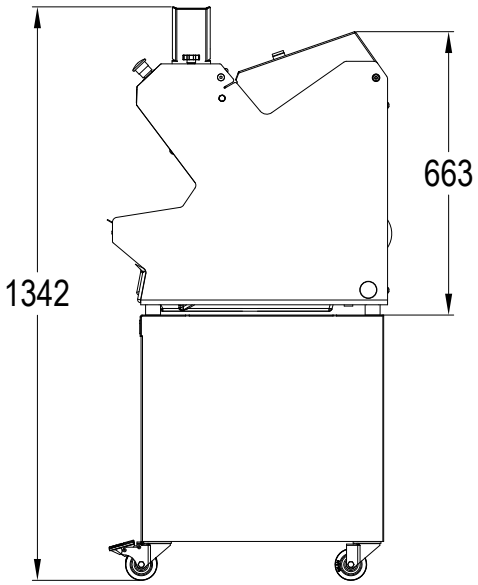
Trancheuse automatique compacte de table

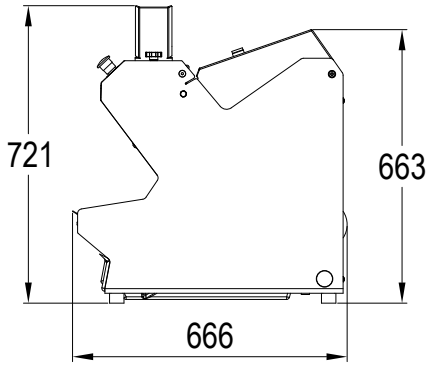
EQOSYS
La meilleure synthèse

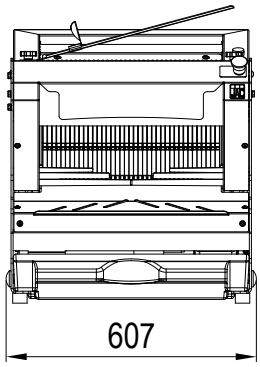


5 ANS GARANTIE

Garantie valable hors consommables ou pièces d'usure et moyennant les entretiens périodiques requis. Se référer à nos conditions.







À SAVOIR

- Automode de série.
- Couteaux spéciaux renforcés de série : prof. 13 mm x ép. 0,7 mm.
- Alimentation disponible : 230 V monophasé ou 400 V triphasé.
- Épaisseur de tranches disponibles (en mm) : 9,10,11,12,13,14,15,16,18.
- Pour toutes autres demandes d'options (couleurs, souffleuse, JacFix,...), la commande doit être effectuée chez Referencia, pour JAC.

ACCESSOIRE

Socle teinté dans le même RAL que la machine. (non inclus)

CARACTÉRISTIQUES

- Dimensions (L x P x H) : 607 x 666 x 721 mm
- Dimensions max du pain (L x P x H) : 440 x 300 x 180 mm
- Puissance moteur : 0,49 kW
- Poids net : 105 kg
- Jacflaps : assure le maintien du pain à la sortie de la trancheuse pour faciliter la prise en main.

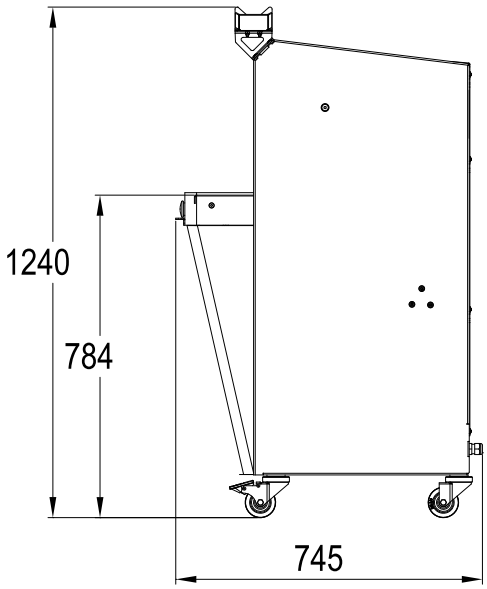
EXCLUSIVITÉ

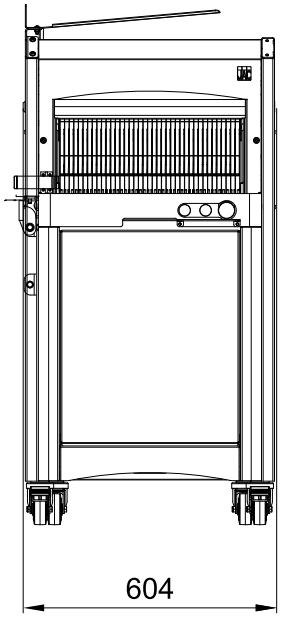
EQO 45

Trancheuse automatique à cadres

EQOSYS
La meilleure synthèse







5 ANS GARANTIE

Garantie valable hors consommables ou pièces d'usure et moyennant les entretiens périodiques requis. Se référer à nos conditions.

À SAVOIR

- Automode de série.
- Couteaux spéciaux renforcés de série : prof. 13 mm x ép. 0,7 mm.
- Alimentation disponible : 230 V monophasé ou 400 V triphasé.
- Épaisseur de tranches disponibles (en mm) : 9,10,11,12,13,14,15,16,18.
- Pour toutes autres demandes d'options (couleurs, souffleuse, JacFix,...), la commande doit être effectuée chez Referencia, pour JAC.

CARACTÉRISTIQUES

- Dimensions (L x P x H) : 604-1051 x 829 x 1240 mm
- Dimensions max du pain (L x P x H) : 440 x 310 x 160 mm
- Puissance moteur : 0,49 kW
- Poids net : 165 kg
- Jacflaps : assure le maintien du pain à la sortie de la trancheuse pour faciliter la prise en main
- Bac à mies amovible : accessible en basculant la porte frontale assistée par vérins. Capacité de 18 L
- ISC® étendu avec sélecteur de mode : l'Intelligent Slicing Control (brevet JAC) est un système de gestion automatique de la pression et vitesse de coupe

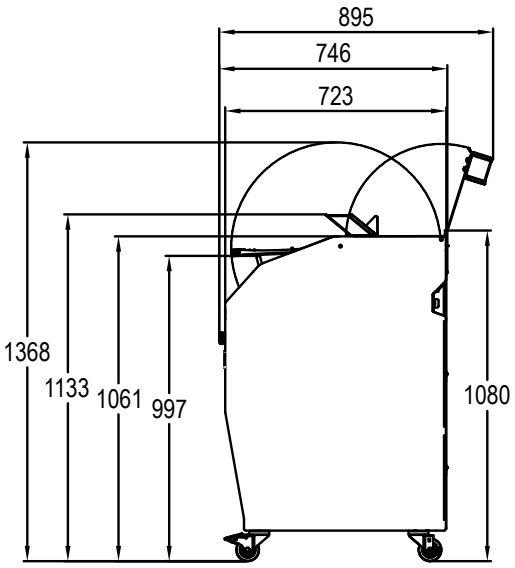
EXCLUSIVITÉ

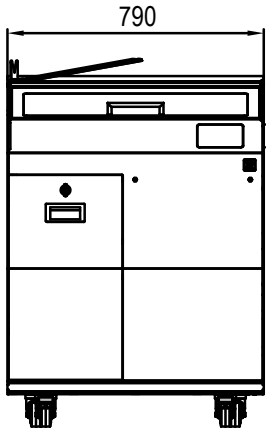
EQO Vario

Trancheuse automatique à épaisseur de tranche variable

EQOSYS
La meilleure synthèse







5 ANS GARANTIE

Garantie valable hors consommables ou pièces d'usure et moyennant les entretiens périodiques requis. Se référer à nos conditions.





À SAVOIR

- Maintien tourte de série.
- Livrée avec une lame circulaire de rechange en Téflon.
- Pour toutes autres demandes d'options (couleurs,...), la commande doit être effectuée chez Referencia, pour JAC.

CARACTÉRISTIQUES

- Épaisseur de tranche réglable de 5 à 25 mm
- Dimensions (L x P x H) : 790 x 746 x 1133 mm
- Alimentation : 230 V monophasé
- Puissance moteur : 0,75 kW
- Poids net : 230 kg
- Lame circulaire en Téflon : 420 mm de diamètre
- Taille du canal d'entrée (L x P x H) : 380 x 340 x 160 mm
- Lame circulaire teflonnée : développée pour trancher une grande variété de pains; de doux à dense, avec une croûte dure ou même des pains collants
- Doux et silencieux pour tous les pains : nouvelle génération de moteurs conçus pour une précision maximale sur une large gamme de pains, sans lubrification. Fonction de démarrage et d'arrêt progressifs
- Entraînement planétaire de la lame : Mouvement fluide de la lame, évite les secousses de va-et-vient. Solution robuste pour une fiabilité mécanique à long terme
- Vitesse réglable jusqu'à 240 tranches / minute : afin d'atteindre la vitesse la plus rapide possible pour chaque type de pain
- Interface à écran tactile : interface claire et simple, pour une utilisation immédiate et intuitive
- Griffe manuelle : pour toutes sortes de pains, y compris les pains pointus. Permet de minimiser la largeur de la dernière tranche
- Palette d'ensachage réglable multi-positions : Palette rotative, au-dessus du canal de coupe, pour optimiser l'ergonomie et l'hygiène. Deux positions de palette d'ensachage standard (gauche et droite)

INTEGRA

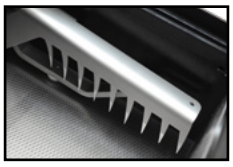
Trancheuse encastrable à épaisseur de tranche ajustable



ARGUMENTAIRE

- Vitesse de coupe de 240 tranches/minute.
- Griffe manuelle : stabilise le pain pendant la coupe et sécurise la manipulation du pain. Ergonomique et rapide.
- Tableau de commande tactile : offre à l'utilisateur le choix de l'épaisseur et du nombre de tranches.
- Lame en inox teflonée (fonctionne sans huile) : anti-adhérente permettant le tranchage net de tous types de pains.
- Bac à mies amovible en matériau léger, capacité de 18 L.
- Capot de sécurité intégré au plan de travail : la machine s'ajuste parfaitement à votre comptoir et le capot de sécurité permet une hygiène parfaite et une ergonomie optimale.





GARANTIE 5 ANS GARANTIE

Garantie valable sur toutes les pièces de votre machine, hors consommables. N'hésitez pas à contacter votre revendeur agréé pour plus d'informations.



CARACTÉRISTIQUES	INTEGRA PRO
Dimensions (L x P x H mm)	849 x 741 x 870-950
Taille du canal d'entrée (L x P x H mm)	380 x 340 x 160
Puissance moteur (kW)	0,75
Poids net (kg)	230
AU CHOIX	
Épaisseur de tranche	Réglable de 4 à 30 mm
Type d'alimentation	Mono 230 V

OPTIONS

- Support sachets
- Maintien tourtes
- Présentoir à épaisseur de tranche



VARIA SELF

Trancheuse libre-service à épaisseur de tranche ajustable

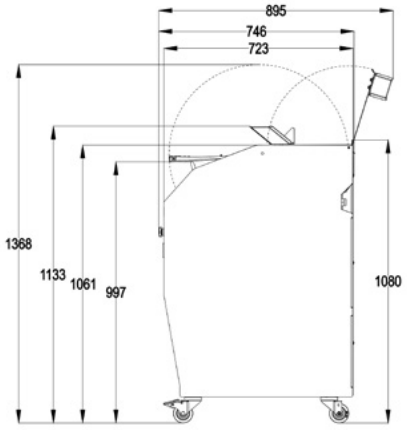


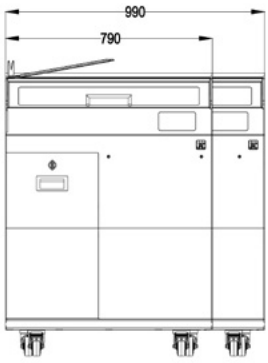
*COULEURS STANDARDS



ARGUMENTAIRE

- Vitesse de coupe jusqu'à 180 tranches/minute.
- Moteurs conçus pour une précision maximale sur une large gamme de pains, sans lubrification.
- Lame circulaire teflonnée développée pour trancher une grande variété de pains; de doux à dense, avec une croûte dure ou même des pains collants.
- Mouvement fluide de la lame, avec fonction de démarrage et d'arrêt progressifs.
- Interface tactile claire et simple, pour une utilisation immédiate et intuitive.
- Griffe automatique pour toutes sortes de pains.
- Palette d'ensachage rotative, au-dessus du canal de coupe, pour optimiser l'ergonomie et l'hygiène.
- Tablette supérieure qui empêche les objets placés sur la machine (par exemple des sacs) d'être poussés par inadvertance derrière la machine lors de l'ouverture du capot avant .
- Architecture interne conçue pour acheminer les miettes de pain vers un bac à mies facilement accessible.





GARANTIE 5 ANS GARANTIE

Garantie valable sur toutes les pièces de votre machine, hors consommables. N'hésitez pas à contacter votre revendeur agréé pour plus d'informations.

CARACTÉRISTIQUES	VARIA SELF 800	VARIA SELF 1000
Dimensions (L x P x H mm)	790 x 895 x 1368	990 x 895 x 1368
Taille du canal d'entrée (L x P x H mm)	370 x 340 x 160	460 x 340 x 160
Puissance moteur (kW)	0,75	0,75
Poids net (kg)	230	230
AU CHOIX		
Épaisseur de tranche	Réglable de 5 à 25 mm	
Type d'alimentation	Mono 230 V	
Interface de commande	Trois boutons / Écran tactile	x
Couleurs standards*	Noir / Blanc / Gris	

OPTIONS

POUR TOUS LES MODÈLES *(800 ET 1000)*

- Boîte à clips
- Porte sachets
- Ensachoir avant
- Machine complétement en acier inoxydable *(structure et carrosserie)*
- Couleurs RAL

NEW-SELF

Trancheuse libre-service à cadres

La Self Service est un service rentable que vous offrez à votre clientèle.



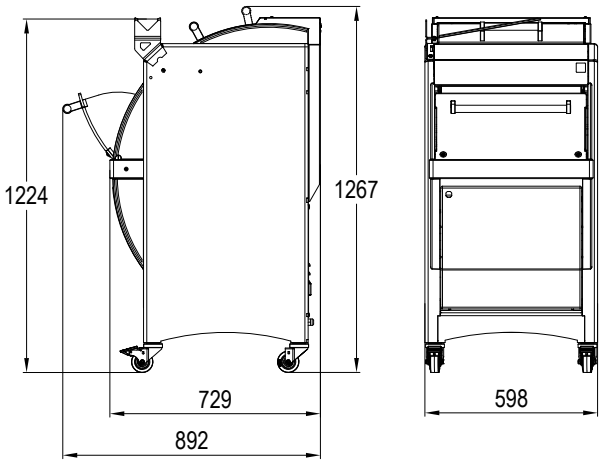
*COULEURS STANDARDS

ARGUMENTAIRE

- Encombrement réduit 600 x 730 mm.
- Démarrage automatique à la femeture du capot supérieur.
- Sécurité maximale grâce au verrouillage des capots arrière et avant pendant la coupe .
- Machine équipée de l'ISC® : Intelligent Slicing Control (brevet JAC). Système de gestion automatique de la pression et vitesse de coupe. Ajuste en permanence la poussée en tenant compte de la consistance du pain. Aucun réglage nécessaire.
- Chargement frontal.
- Équipée en standard du Jacfix : système du maintien des tranches en sortie de cadres de coupe.
- L'indication claire pour la mise en marche de la machine rend son usage très facile.

GARANTIE 5 ANS GARANTIE

Garantie valable sur toutes les pièces de votre machine, hors consommables. N'hésitez pas à contacter votre revendeur agréé pour plus d'informations.



Type disponible Système «M»

Système de lubrification micronisé des lames pour la coupe de pains à haute teneur en seigle ou mie collante. Développé chez JAC, il assure une consommation minimale d'huile (120 mL/1000 pains) et une qualité constante de la coupe.

CARACTÉRISTIQUES	NEW SELF 450	NEW SELF 450M
Dimensions (L x P x H mm)	598 x 892 x 1267	
Dim. max du pain (L x P x H mm)	440 x 310 x 160	440 x 300 x 160
Puissance moteur (kW)	0,49	1,5
Poids net (kg)	210	
Type de lame et dimensions	Acier 13 x 0,5 mm	Tefloné 13 x 0,5 mm
AU CHOIX		
Épaisseur de tranche	9 / 10 / 11 / 12 / 13 / 14 / 15 / 16 / 18 mm	9 / 10 / 11 / 12 mm
Hauteur de pousse-pains	Extra bas (50mm)	x
	Bas (80mm)	Misch (80mm)
	Haut (100mm)	x
Type d'alimentation	Mono 230 V	x
	Tri 230 V	x
	Tri 400 V	Tri 400 V
Couleurs standards*	Noir / Blanc / Gris	

OPTIONS

POUR TOUS LES MODÈLES
(450 ET 450M)
- Surélévation de 40 mm
- Affiche explicative
- Fermoir à sachet avec bande adhésive
- Couleurs RAL

NEW SELF 450
- Moteur renforcé
- Compteur journalier
- Couteaux spéciaux

SWIFT

Trancheuse à haut rendement multiformat

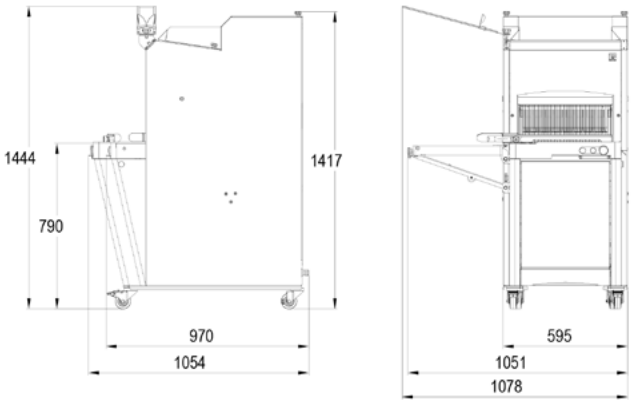


ARGUMENTAIRE

- Vitesse de coupe jusqu'à 300 pains/minute.
- Cycle de coupes rapide : environ 1,2 seconde / pain.
- Machine équipée de l'ISC® : Intelligent Slicing Control (brevet JAC). Système de gestion automatique de la pression et vitesse de coupe. Ajuste en permanence la poussée en tenant compte de la consistance du pain. Aucun réglage nécessaire.
- Permet de travailler en vitesse faible, standard ou rapide avec une pression régulée.
- Zone frontale de chargement des pains multiformat.
- Zone sécurisée de basculement des pains.
- Zone de réception des pains tranchés.

GARANTIE 5 ANS GARANTIE

Garantie valable sur toutes les pièces de votre machine, hors consommables. N'hésitez pas à contacter votre revendeur agréé pour plus d'informations.



CARACTÉRISTIQUES	SWIFT
Dimensions (L x P x H mm)	595-1078 x 1054 x 1444
Dim. max du pain (L x P x H mm)	440 x 310 x 160
Puissance moteur (kW)	0,49
Poids net (kg)	210
Type de lame et dimensions	Acier 13 x 0,5 mm
AU CHOIX	
Épaisseur de tranche	9 / 10 / 11 / 12 / 13 / 14 / 15 / 16 / 18 mm
Hauteur de pousse-pains	Extra bas (50mm)
	Bas (80mm)
	Haut (100mm)
Type d'alimentation	Mono 230 V
	Tri 230 V
	Tri 400 V

OPTIONS

SWIFT

- Moteur renforcé
- Surélévation de 40 mm
- Compteur journalier
- Couteaux spéciaux
- Fermoir à sachet avec bande adhésive
- Souffleuse ensacheuse repliable

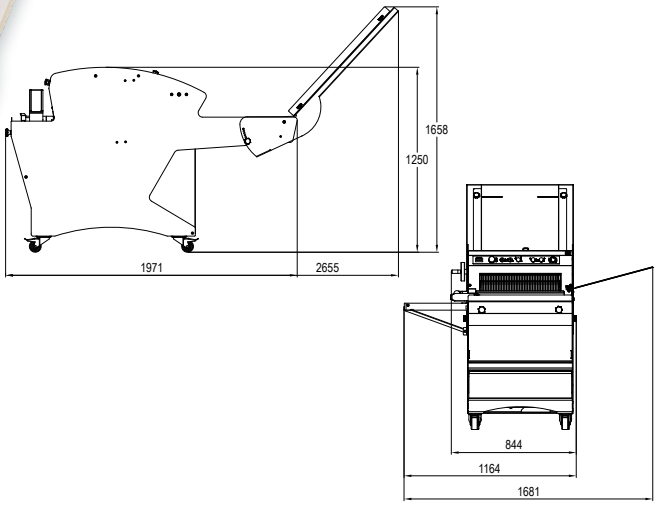
FULL T2 ET FULL T3

Trancheuses en série à chargement motorisé

Machine de production pour 2 opérateurs à débit continu. Un investissement de qualité pour les utilisations intensives.



Full T2

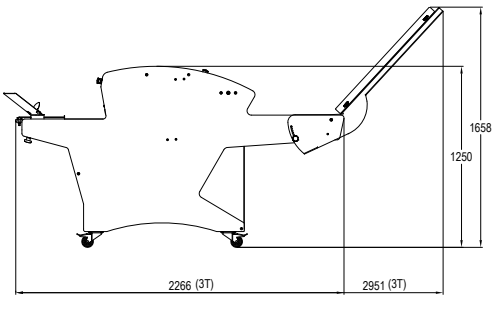


ARGUMENTAIRE

- Vitesse de coupe jusqu'à 500 pains/heure.
- Tableau de commandes frontal.
- Réglage motorisé de la hauteur du tapis supérieur (hauteur des pains).
- Compteur d'heures qui enregistre le temps de travail avec précision.
- Tapis de chargement arrière : assure une coupe régulière en continu grâce aux guides latéraux réglables.
- Variateur de vitesse.

GARANTIE 5 ANS GARANTIE

Garantie valable sur toutes les pièces de votre machine, hors consommables. N'hésitez pas à contacter votre revendeur agréé pour plus d'informations.





Full T3

CARACTÉRISTIQUES	FULL T2	FULL T3
Dimensions (L x P x H mm)	844-1681 x 2655 x 1658	844-1362 x 2951 x 1658
Dim. max du pain (L x H mm)	520 x 160	520 x 160
Puissance moteur (kW)	1,1	1,1
Poids net (kg)	365 kg	
Type de lame et dimensions	Acier 13 x 0,7 mm	
Souffleuse ensacheuse repliable	•	x
Tapis de sortie motorisé	x	•
AU CHOIX		
Épaisseur de tranche	11 / 12 / 13 / 14 / 15 / 16 mm	
Type d'alimentation	Tri 230 V Tri 400 V	

OPTIONS

FULL T2 ET FULL T3

- Rampe de chargement
- Souffleuse mobile
- Tourniquet d'ensachage



PÉTRINS BATTEURS



À découvrir	en page
Pétrins	20
Batteurs mélangeurs	27
Batteurs	36

GAMME DSK

Pétrins à spirale



DSK22L - 602283

ARGUMENTAIRE

- Pour les pizzerias, boulangerie-pâtisseries, collectivités.
- De 8 à 50 kg de pâte par cycle.
- Pétrins à 1 et 2 vitesses avec des cuves de 10 L à 62 L.
- Écran transparent pour éviter la farine folle sur la zone de travail.
- Pétrins sur roulettes avec freins. Se glisse sous les plans de travail des cuisines standards.
- Crochet / bras AISI 304 en inox et barre de pétrissage.



DSK42L - 602285

RÉFÉRENCES

- **DSK10L - Code 602282**
- **DSK22L - Code 602283**
- **DSK33L - Code 602284**
- **DSK42L - Code 602285**
- **DSK53L - Code 602286**
- **DSK62L - Code 602287**

CARACTÉRISTIQUES	DSK22L	DSK42L
Capacité de cuve total (L)	22	42
Farine max *(60% d'hydratation)*	10,6 kg / cycle	20,6 kg / cycle
Dimensions (L x P x H mm)	400 x 700 x 680	510 x 840 x 780
Alimentation	Tri 400 V - 50 Hz	
Puissance moteur (kW)	1,1	2,20
Poids net (kg)	78	109

OPTIONS

POUR LES MODÈLES

- Cuve inox pour pétrin 22 L à tête relevable.
- Cuve inox pour pétrin 42 L à tête relevable.
- 4 pieds fixes pour pétrins à spirale (uniquement pour modèles 22 L).

GAMME DSKTH

Pétrins à spirale



DSKTH22L - 602356

ARGUMENTAIRE

- Pour les pizzerias, boulangerie-pâtisseries, collectivités.
- De 17 à 33 kg de pâte par cycle.
- Pétrins à 2 vitesses avec des cuves de 22 L, 33 L ou 62 L.
- Écran transparent pour éviter la farine folle sur la zone de travail.
- Pétrins sur roulettes avec freins. Se glisse sous les plans de travail des cuisines standards.
- Cuve amovible et tête relevable.
- Crochet / bras AISI 304 en inox et barre de pétrissage.

RÉFÉRENCES

- **DSKTH22L - Code 602356**
- **DSKTH33L - Code 602357**
- **DSKTH42L - Code 602358**

CARACTÉRISTIQUES	DSKTH22L
Capacité de cuve total (L)	22
Farine max *(60% d'hydratation)*	10,6 kg / cycle
Dimensions (L x P x H mm)	375 x 650 x 700
Alimentation	
Puissance moteur (kW)	1,5
Poids net (kg)	89

OPTIONS

POUR LES MODÈLES

- Cuve inox pour pétrin 22 L à tête relevable.
- Cuve inox pour pétrin 42 L à tête relevable.
- 4 pieds fixes pour pétrins à spirale (uniquement pour modèles 22 L).

GAMME GIÒ

Pétrins à bras plongeant

Giotec

La gamme de pétrins à bras plongeants à cuve fixe d'une capactité de pétrissage de 50 à 160 kg offre le meilleur système pour pétrir la pâte (pain, pizza, gâteaux,...) avec la garantie d'une oxygènation optimale.



Giò 50 - 60 - 80 - 100

ARGUMENTAIRE

- La version standard à 2 vitesses, 42 tours en première vitesse, 62 tours en deuxième vitesse.
- La machine peut être équipée d'un variateur pour le réglage de la vitesse.
- Les parties en contact avec la pâte sont en acier inoxydable.
- Roues de déplacement (modèle jusqu'à Gio 100).
- Protection fermée en PETG.
- Pas besoin d'interventions techniques car les engrenages sont dans un bain d'huile et les bras faits d'une seule pièce en acier ne cassent pas..

OPTIONS

POUR LES MODÈLES

- 2 timers

CARACTÉRISTIQUES	GIÒ 50	GIÒ 60	GIÒ 80	GIÒ 100	GIÒ 120	GIÒ 160
Capacité de cuve total (L)	68	80	120	145	190	246
Farine (Mini - Maxi)	3 kg - 22 kg	4 kg - 30 kg	10 kg - 45 kg	15 kg - 50 kg	20 kg - 70 kg	25 kg - 80 kg
Alimentation	Tri 400 V - 50 Hz					
Puissance moteur (kW)	1,1 - 1,5	1,5 - 2,2	1,8 - 3,1			2,2 - 4
Poids net (kg)	400	415	625	630	800	840
DIMENSIONS (MM)						
Largeur (H)	787	802	825	837	925	925
Hauteur ouvert (I)	1611	1625	1830	1860	1860	1860
Profondeur (B)	1153	1153	1220	1220	1300	1300
Hauteur cuve	397	412	480	504		

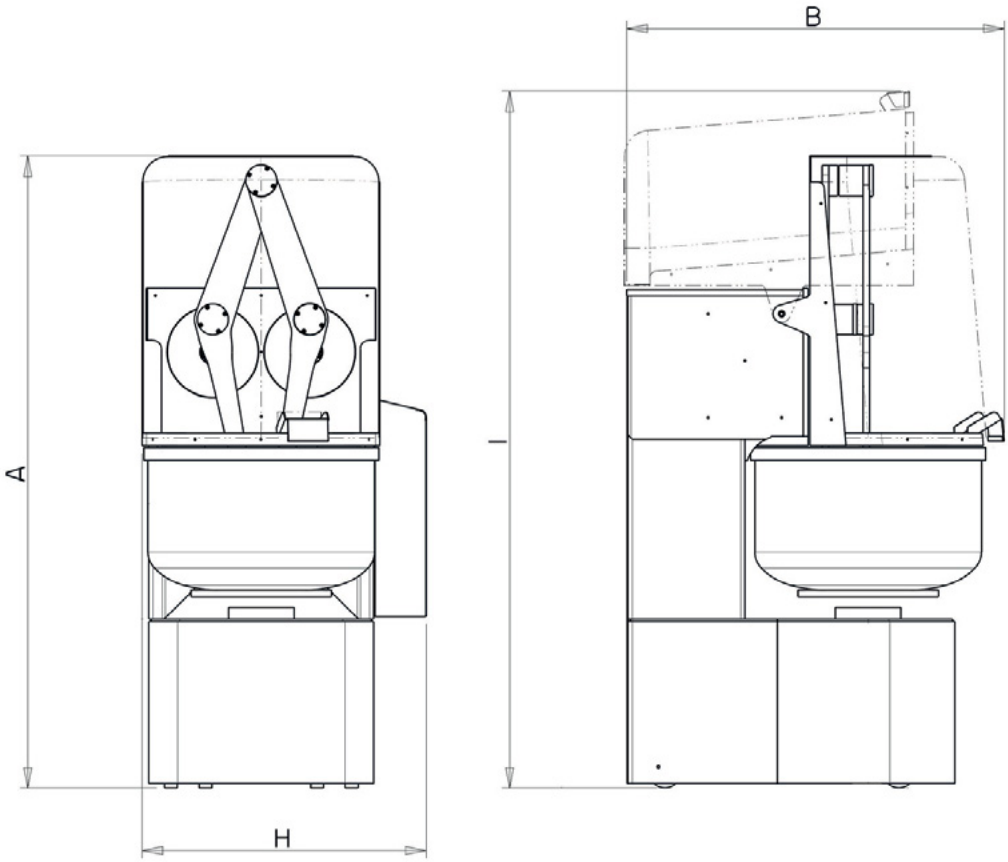
Ces données sont indicatives, calculées avec 60%-65% d'hydratation.
La quantité de farine dépend toujours du pourcentage d'eau.



Giò 120 - 160







SÉRIE 2000 EV

Pétrins à axe oblique à cuve fixe



ARGUMENTAIRE

- Pétrin recommandé pour la fabrication de pains de tradition, de viennoiseries, de pâtes brisées.
- Pétrin à cuve fixe en inox.
- Vitesse cuve variable.
- Jusqu'à 160 kg de pâte* *(pour un taux d'hydratation moyen de 60%).*
- 2 vitesses outil.
- 2 moteurs : cuve et outil.
- Capot transparent avec trappe.
- Relevage manuel de la tête.
- Minuterie Sonatan.

Pour voir la vidéo

SCANNEZ MOI

GARANTIE 3 ANS GARANTIE

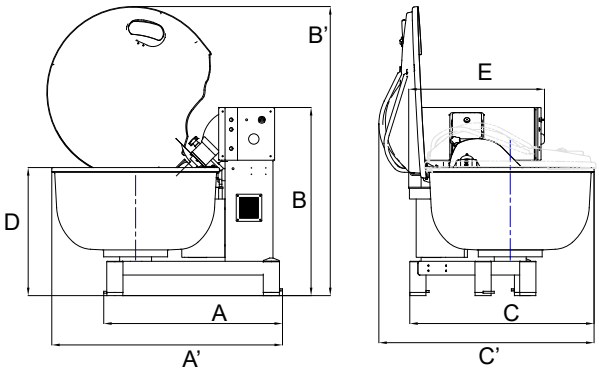
Garantie valable sur toutes les pièces de votre machine, hors consommables. N'hésitez pas à contacter votre revendeur agréé pour plus d'informations.



Entraînement de cuve par galet pour un fonctionnement discret



Bras Phebus en standard



CARACTÉRISTIQUES	2170 SEW-EV	2330 SEW-EV
Capacité de cuve total (L)	170	330
Détrempe de farine *(60% d'hydratation)*	80 kg	160 kg
Alimentation	Tri 400 - 50 Hz	
Puissance moteur	6 kW - 14 A	
Poids net (kg)	447	567
DIMENSIONS (MM)		
Largeur (A)	1035	1120
Largeur totale (A')	1260	1425
Hauteur fermé (B)	1180	1180
Hauteur ouvert (B')	1665	1810
Profondeur (C)	995	1155
Profondeur totale (C')	1110	1350
Hauteur cuve (D)	760	805
Largeur bâti (E)	800	835
Diamètre de cuve ø	802	1004

**Exemple donné pour un taux d'hydratation moyen de 60%.*

OPTIONS

2170 SEW-EV
- Bras Rex

2330 SEW-EV
- Bras Rex
- Bras 2 branches inox
- Bras 3 branches inox

SPI 53 & 63

Pétrins à spirale à cuve fixe





Kit roulettes (tous modèles)

ARGUMENTAIRE

POUR TOUS LES MODÈLES

- Pétrins à spirale recommandés pour la production de pains de tradition, pains spéciaux, viennoiseries.
- Jusqu'à 40 kg de pâte *(pour un taux d'hydratation moyen de 60%).*
- Cuve fixe en inox.
- Capot transparent avec trappe.
- Éclairage de cuve.

SPI 53 S & SPI 63 S

- Tête fixe.
- Minuterie digitale manuelle.
- Livré avec une spirale en inox.
- 2 vitesses outil.

SPI 63 DIGY

- Levage et descente de tête motorisés.
- Interface tactile Digy.
- Programmation de 100 recettes de 20 phases.
- Livré avec une spirale en inox.
- Variation de la vitesse de l'outil.
- Programmation de la durée et de la vitesse de l'outil.

Pour voir la vidéo

SCANNEZ MOI

GARANTIE 3 ANS GARANTIE

Garantie valable sur toutes les pièces de votre machine, hors consommables. N'hésitez pas à contacter votre revendeur agréé pour plus d'informations.

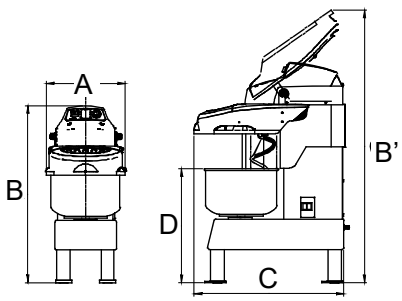
CARACTÉRISTIQUES	SPI 53 S	SPI 63 S	SPI 63 DIGY
Capacité de cuve total (L)	50	60	
Détrempe de farine *(60% d'hydratation)*	27 kg	40 kg	
Alimentation	Tri 400 V - 50 Hz		
Puissance moteur	2,2 kW - 8,1 A	2,2 kW - 9,4 A	
Poids net (kg)	210	215	
DIMENSIONS (MM)			
Largeur (A)	540		
Hauteur fermé (B)	1220		1260
Hauteur ouvert (B')	1600		1970
Profondeur (C)	985		
Hauteur cuve (D)	755	765	
Diamètre de cuve ø	466	500	

**Exemple donné pour un taux d'hydratation moyen de 60%.*

OPTION

POUR LES MODÈLES

- Kit roulettes



SÉRIE GENIUS & GENIUS DIGY

Pétrins à spirale à cuve fixe



Genius Digy
3 modes possibles :
- *Automatique*
- *Manuel*
- *Recettes*

ARGUMENTAIRE

- Pétrin à spirale adapté à toutes les pâtes, y compris les plus résistantes à base de farines fortes.
- Très performant grâce aux temps de frasage / pétrissage réduits.
- Jusqu'à 160 kg de pâte *(pour un taux d'hydratation moyen de 60%).*
- Cuve et spirale en inox.
- Marche arrière de cuve et impulsion rotation de cuve.
- 2 moteurs : outil et cuve.
- Capot transparent avec trappe.
- 2 minuteries.
- 2 vitesses outil.
- Bouchon de vidange.
- Pédale pour faciliter le déplacement..
- Double transmission (sauf Genius 60).

SPÉCIFITIÉS GENIUS DIGY

- Interface tactile Digy.
- 2 moteurs outil et cuve avec variation de vitesse.
- 100 recettes de 20 phases programmables.



Genius
3 modes possibles :
- *Automatique*
- *Semi-automatique*
- *Manuel*



Double transmission
pour les modèles 80, 120 et 160 kg de pâte

Pour voir la vidéo
SCANNEZ MOI

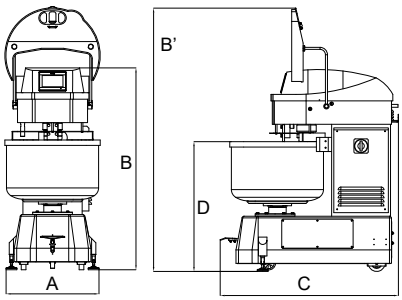
GARANTIE 3 ANS GARANTIE

Garantie valable sur toutes les pièces de votre machine, hors consommables. N'hésitez pas à contacter votre revendeur agréé pour plus d'informations.

CARACTÉRISTIQUES	GENIUS 60	GENIUS 80	GENIUS 120	GENIUS 160
Capacité de cuve total (L)	102	133	188	267
Détrempe de farine *(60% d'hydratation)*	60 kg	80 kg	120 kg	160 kg
Alimentation	Tri 400 V - 50 Hz			
Puissance moteur	5,4 kW - 13 A			11,1 kW - 23 A
Poids net (kg)	418	487	508	715
DIMENSIONS (MM)				
Largeur (A)	690		780	880
Hauteur fermé (B)	1360	1500		1615
Hauteur ouvert (B')	1760	1945	2020	2110
Profondeur (C)	1240	1325		1500
Hauteur cuve (D)	845	965		990
Diamètre de cuve ø	630	680	750	850

OPTION

POUR LES MODÈLES GENIUS DIGY
- Sonde de température dans le pivot avec affichage digital.



TEDDY 5 L

Batteur mélangeur

Varimixer

Le batteur 5L TEDDY répond aux exigences des professionnels : moteur asynchrone pour plus de puissance, outils en acier inoxydable, corps en fonte d'aluminium époxié. Equipé d'une tête relevable pour une meilleure hygiène et facilité d'usage, il n'est pas nécessaire d'enlever l'outil pour retirer la cuve. Le TEDDY est silencieux et offre de grandes capacités de mélange.



ARGUMENTAIRE

- Livré avec sa cuve et ses 3 outils en acier inoxydable, un couvercle pour le bol, un écran de sécurité, un plateau de remplissage.
- Sa tête relevable permet à l'utilisateur de retirer la cuve sans avoir à retirer l'outil.
- Facilité de nettoyage, hygiène parfaite.
- Structure en fonte d'aluminium peinture époxy pour plus de robustesse.
- Moteur asynchrone et à convertisseur de fréquence.
- Moteur silencieux.
- Bonne stabilité, empreinte large accompagnée de ventouses.
- Les boutons de commande multifonctionnels sont placés des deux côtés du batteur pour plus d'ergonomie.

GARANTIE 2 ANS GARANTIE

Garantie valable sur toutes les pièces de votre machine, hors consommables. N'hésitez pas à contacter votre revendeur agréé pour plus d'informations.



Pour voir la vidéo

SCANNEZ MOI

CARACTÉRISTIQUES	TEDDY 5L
Capacité de cuve total (L)	5
Vitesse de rotation du planétaire	78 à 422 tr/min
Dimensions fermé (L x P x H mm)	240 x 462 x 400
Dimensions ouvert (L x P x H mm)	240 x 537 x 550
Alimentation	Mono 230 V - 50 Hz
Puissance moteur (kW)	0,3
Poids net (kg)	20
PRODUIT	
Pâte à pain (60% d'hydratation)	2,5 kg
Glaçage	2 kg
Blancs d'œufs	0,35 L
Crème fouettée	1,4 L

OPTIONS

- M005-8301Z TEDDY blanc
- M005-8303Z TEDDY noir
- M005-8305Z TEDDY argent
- M005-8306Z TEDDY rouge
- M005-0301Z TEDDY blanc, prise accessoire

Outils inclus



KODIAK 10 L ET 20 L SUR TABLE

Batteurs mélangeurs

Le KODIAK 10L et 20 L mettent l'accent sur l'ergonomie et la facilité du travail.

Varimixer



Kodiak 10 L



Kodiak 20 L

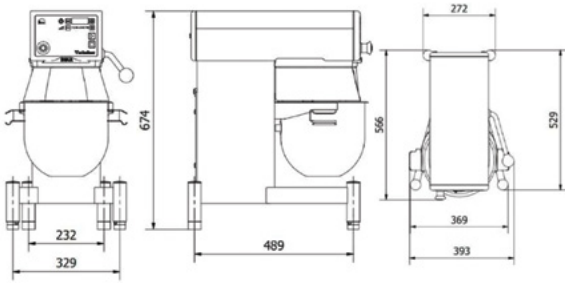
ARGUMENTAIRE

- Le dispositif de relevage des bras se trouve à l'intérieur du mélangeur. Il est ainsi protégé et ne demande aucun entretien : hygiène irréprochable.
- Moteur à convertisseur de fréquence puissant.
- Outils et cadre en acier inoxydable, fouet, crochet et palette.
- Arbre pour racleur inclus.
- Corps de la machine en acier inoxydable IP-44.

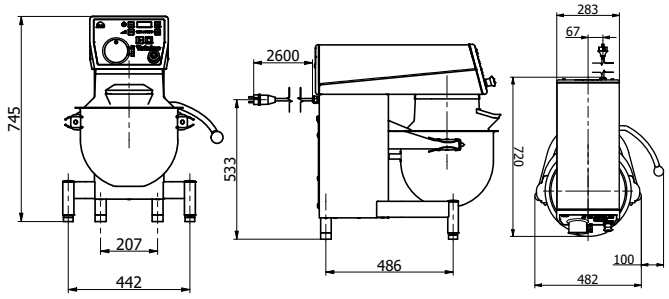
Pour voir la vidéo

SCANNEZ MOI

CARACTÉRISTIQUES	KODIAK 10 L	KODIAK 20 L
Capacité de cuve total (L)	10	20
Vitesse de rotation du planétaire	64 à 353 tr/min	
Dimensions (L x P x H mm)	393 x 566 x 674	582 x 720 x 745
Alimentation	Mono 230 V - 50 Hz	
Puissance moteur (kW)	0,7	
Poids net (kg)	53	80
PRODUIT		
Pâte à pain (60% d'hydratation)	5 kg	11 kg
Glaçage	3 kg	14 kg
Blancs d'œufs	0,5 L	2,4 L
Crème fouettée	2,5 L	5 L



Kodiak 10 L



Kodiak 20 L

KODIAK 20 L ET 30 L SUR SOCLE

Batteurs mélangeurs

Varimixer

Modèles ergonomiques, robustes et silencieux permettant de travailler dans tous les environnements. Un chariot de cuve permet le transport de la cuve du batteur à la zone de travail, elle s'emboite dans les bras du batteur et se bloque automatiquement.



Kodiak 20 L

Kodiak 30 L

ARGUMENTAIRE

- Le dispositif de relevage des bras se trouve à l'intérieur du mélangeur. Il est ainsi protégé et ne demande aucun entretien: hygiène irréprochable.
- Moteur à convertisseur de fréquence puissant.
- Outils et cadre en acier inoxydable, fouet, crochet et palette.
- Arbre pour racleur inclus.
- Corps de la machine en acier inoxydable IP-44.
- Tout inox.
- Centrage et fixation automatique de la cuve.
- Vendu en standard avec un écran de protection en plastique magnétique pour un accrochage rapide.
- Chariot de cuve ergonomique.
- Programmable, minuterie numérique.
- Ultra silencieux.

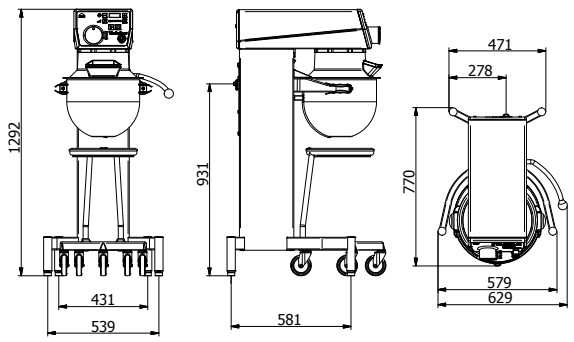
Pour voir la vidéo

SCANNEZ MOI

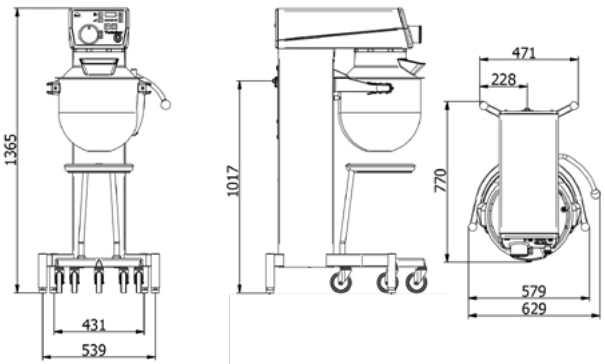
CARACTÉRISTIQUES	KODIAK 20 L	KODIAK 30 L
Capacité de cuve total (L)	20	30
Vitesse de rotation du planétaire	64 à 353 tr/min	
Dimensions (L x P x H mm)	582 x 720 x 745	629 x 770 x 1365
Alimentation	Mono 230 V - 50 Hz	
Puissance moteur (kW)	0,7	1,2
Poids net (kg)	80	190
PRODUIT		
Pâte à pain (60% d'hydratation)	11 kg	13 kg
Glaçage	14 kg	20 kg
Blancs d'œufs	2,4 L	3,5 L
Crème fouettée	5 L	

OPTIONS

- Racleur de cuve
- Prise accessoire



Kodiak 20 L



Kodiak 30 L

BE5 - BE8

Batteurs mélangeurs de 5 L et 8 L

BE5 et BE8 sont adaptés pour les travaux intensifs de boulangerie-pâtisserie. Ils répondent aux exigences de la législation en matière d'hygiène et de sécurité : outils inox, écran plein sans bisphénol A, sécurité inviolable et dispositif manque de tension. Leur simplicité d'utilisation (écran clipsé associé au monte et baisse de cuve) et leur large plage de vitesses, en font l'auxiliaire de tous les instants.

Pour voir la vidéo
SCANNEZ MOI



BE5

Pour voir la vidéo
SCANNEZ MOI



BE8

ARGUMENTAIRE

- Colonne en aluminium contenant le variateur de vitesse et le moteur asynchrone (moteur silencieux pour une plus grande longévité).
- Tête monobloc en alliage supportant le mécanisme planétaire et la transmission.
- Socle métallique pour assurer une stabilité parfaite.
- Écran plein transparent en copolyester (sans Bisphénol A), fixé par un système CLIP.
- Sécurités utilisateurs : détection présence de cuve et écran fermé.
- Thermomètre enregistreur USB.
- Entonnoir sur le couvercle.
- Vannes de sortie (type sms, etc).
- Pistolet de nettoyage.
- Motorisation puissante permet des travaux intensifs de pétrissage, mélange, fouettage et émulsions.
- 100 % qualité : outils inox.
- 100 % résistant : outils et moteur adaptés à un usage intensif.
- 100 % hygiénique : outils, cuve et écran plein lavables au lave vaisselle.
- Inclus : une cuve inox, une palette inox, un crochet inox et un fouet inox.

CARACTÉRISTIQUES	BE5	BE8
Dimensions (L x P x H mm)	266 x 416 x 487	292 x 416 x 527
Détrempe de farine *(60% d'hydratation)*	1,5 kg	2,5 kg
Vitesse de rotation du planétaire	20 - 220 tr / min	
Vitesse de rotation des outils	67 - 740 tr / min	
Alimentation	Mono 230 V	
Puissance moteur (kW)	0,5	0,6
Poids net (kg)	19	21

OPTIONS

POUR LES MODÈLES *(BE5Y ET BE8Y)*
- Cuve inox
- Palette inox
- Crochet inox
- Fouet inox

POUR LES MODÈLES *(BE5YA ET BE8YA)*
- Coupe-légumes
- Hachoir
- Pâtes fraiches

RÉFÉRENCES

- **BE5Y - Code 600137**
  Mono 230 V - sans prise accessoires
- **BE5YA - Code 600138**
  Mono 230 V - avec prise accessoires
- **BE8Y - Code 600139**
  Mono 230 V - sans prise accessoires
- **BE8YA - Code 600140**
  Mono 230 V - avec prise accessoires

XBE10

Batteur à variation électronique

Le XBE10 répond à tous les besoins de préparation en cuisine professionnelle pour les fonctions de pétrissage - tous types de pâte - pour les mélanges destinés à la pâtisserie ou à la charcuterie, pour les sauces et les émulsions à la vitesse rapide (chantilly, blancs en neige). Un potentiomètre permet d'adapter la vitesse à chaque type de travail.



ARGUMENTAIRE

- Montée et baisse de cuve pour faciliter les manipulations.
- Cuve en acier inoxydable.
- Dispositif de détection de cuve.
- Tableau de commandes plat et étanche.
- Équipé d'un écran de protection plein résistant.
- Trois outils : fouet aux brins en acier inoxydable, palette robuste et véritable crochet spirale.
- Excellente nettoyabilié.
- Peu encombrant.

Pour voir la vidéo

SCANNEZ MOI

CARACTÉRISTIQUES	BE8
Dimensions (L x P x H mm)	601 x 454 x 656
Détrempe de farine *(60% d'hydratation)*	3,5 kg
Vitesse de rotation du planétaire	30 - 180 tr / min
Vitesse de rotation des outils	73 - 440 tr / min
Alimentation	Mono 230 V
Puissance moteur (kW)	0,75
Poids net (kg)	37

OPTIONS

POUR LES MODÈLES *(BE5Y ET BE8Y)*
- Cuve inox
- Palette inox
- Crochet inox
- Fouet inox

POUR LES MODÈLES *(BE5YA ET BE8YA)*
- Coupe-légumes
- Hachoir
- Pâtes fraiches

RÉFÉRENCES

- **XBE10S - Code 600142**
  Mono 230 V - sans prise accessoires
- **XBE10AS - Code 600143**
  Mono 230 V - avec prise accessoires type H
  (Accessoire coupe légumes débrayable - Corps seul + éjecteur)

XBB20 - XBB30

Batteurs mélangeurs de 20 L et 30 L

Le réglage des vitesses par touches tactiles s'adapte à de nombreuses recettes, 3 vitesses pré-réglées (40/80/160 t/mn).



ARGUMENTAIRE

- Pétrissage avec le crochet : travail en vitesse basse 40 tr/mn. Préparations principales : pain, brioches, croissants, etc...
- Mélange avec la palette : travail en vitesse moyenne 80 tr/mn. Préparations principales : pâte à tarte, pâte à choux, sauces, pâtisserie, etc...
- Émulsion avec le fouet : travail en vitesse 160 tr/mn. Préparations principales : sauces, blancs d'œufs, crèmes, etc...
- Base renforcée en aluminium étudiée pour une stabilité optimum et pieds réglables en hauteur.
- Tableau de commandes plat et étanche améliore l'ergonomie et la protection contre l'humidité et les aspersions d'eau.
- Écran fil inox de sécurité rotatif facilement démontable pour un nettoyage facile.
- Écran plein amovible pour limiter les émissions de poussières.
- Dispositif de détection de bol.

RÉFÉRENCES

- **XBB20S - Code 600161**
  Mono 230 V - 20 litres
- **XBB30S - Code 600171**
  Mono 230 V - 30 litres
- **Kit roulettes - Code 653552**
  (facilite le déplacement du batteur)

CARACTÉRISTIQUES	XBB20S	XBB30S
Dimensions (L x P x H mm)	266 x 416 x 487	292 x 416 x 527
Détrempe de farine *(60% d'hydratation)*	7 kg	8 kg
Vitesse variable électronique	29 - 175 tr / min	
Minuterie	0 - 59 min	
Alimentation	Mono 230 V	
Puissance moteur (kW)	1,5	1,56
Poids net (kg)	117	120

OPTIONS

XBB20S
- Kit roulettes inox
- Chariot de cuve

XBB30S
- Réduction 20 L
- Kit roulettes inox
- Chariot de cuve

XBM30

Batteurs mélangeurs de 30 L

Un moteur puissant permet au batteur-mélangeur XBM30 d'assurer toutes les fonctions de base du batteur : pétrissage de toutes sortes de pâtes, mélanges de produits semi-liquides, émulsions et sauces diverses. Avec une puissance de 750 W, ce batteur de 30 litres est capable de pétrir des pâtes dures à faible hydratation pour les pains spéciaux. Utilisé en respectant les quantités prescrites, il peut convenir aussi à la fabrication de la pâte à pizza.



ARGUMENTAIRE

- Capacité de 30 L.
- Cuve inox 18/8.
- Grille de sécurité démontable.
- Dispositif de détection de bol.
- Écran plein amovible.
- Planétaire étanche à l'aspersion.
- Zone alimentaire en matériaux inoxydables.
- Vitesse rapide adaptée aux foisonnements.
- Facilité de nettoyage.

RÉFÉRENCES

- **XBM30S - Code 600163**
  Tri 230 V / 400 V - sans prise accessoires
- **XBM30AS - Code 600164**
  Tri 230 V / 400 V - avec prise accessoires type H
  (Accessoire coupe légumes débrayable - Corps seul + éjecteur)
- **Kit roulettes - Code 653552**
  (facilite le déplacement du batteur)

CARACTÉRISTIQUES	XBM30
Dimensions (L x P x H mm)	685 x 532 x 1230
Détrempe de farine *(60% d'hydratation)*	7 kg
Vitesse variable électronique	•
Minuterie	0 - 59 min
Alimentation	Mono 230 V Tri 230 V Tri 400 V
Puissance moteur (kW)	0,75
Poids net (kg)	96

OPTIONS

XBM30

- Kit roulettes inox
- Chariot de cuve
- Réduction 10 L
- Réduction 20 L

MBE40

Batteurs mélangeurs de 40 L

Les batteurs MBE40 sont des machines spécifiques pour la boulangerie et la pâtisserie. Leur transmission simple et robuste assure souplesse de fonctionnement, entretien limité et durabilité de la machine.



ARGUMENTAIRE

- Bâti robuste et stable au pétrissage.
- Réglage précis par augmentation en demi palier de la vitesse et possibilité de travailler avec 3 vitesses fréquemment utilisées.
- Transmission électronique.
- Dispositif de détection de bol.
- Écran plein amovible.
- Batteur 40 L robuste pour tous les travaux de boulangerie pâtisserie. Le crochet spiral permet d'obtenir des pâtes de grande qualité.

RÉFÉRENCES

- **MBE40S1 - Code 600175**
  Mono 230 V - sans prise accessoires
- **MBE40S3 - Code 600176**
  Tri 230 V / 400 V - sans prise accessoires
- **Kit roulettes - Code 653552**
  (facilite le déplacement du batteur)

Pour voir la vidéo
SCANNEZ MOI

Pour voir la vidéo
SCANNEZ MOI

CARACTÉRISTIQUES	XBM30
Dimensions (L x P x H mm)	810 x 655 x 1370
Détrempe de farine *(60% d'hydratation)*	12 kg
Vitesse variable électronique	•
Minuterie	0 - 59 min
Alimentation	Mono 230 V Tri 400 V
Puissance moteur (kW)	2,2
Poids net (kg)	200

OPTIONS

MBE40

- Fouet spécial émulsions pour batteur
- Fouet renforcé 40 L
- Racleur de cuve
- Chariot de cuve
- Réduction 20 L

GAMME PH DIGY

Batteurs mélangeurs 40 L



ORIGINE FRANCE GARANTIE
AFNOR Cert. 79866

ARGUMENTAIRE

- Puissance et précision pour la réalisation de :
  - Viennoiseries et pains de tradition.
  - Pâtes brisées et sucrées.
  - Biscuits, génoises et meringues.
- Grille de sécurité en inox, amovible par simple pression avec goulotte intégrée - système breveté.
- Visière anti-projection détachable.
- Colonnes en acier chromé.
- Support de colonnes, tête et berceau en aluminium.
- Écran tactile Digy.
- Programmation de 100 recettes.
- Deux pieds sur roulettes à l'arrière.
- Éclairage de cuve.

Pour voir la vidéo
SCANNEZ MOI

GARANTIE 3 ANS GARANTIE

Garantie valable sur toutes les pièces de votre machine, hors consommables. N'hésitez pas à contacter votre revendeur agréé pour plus d'informations.



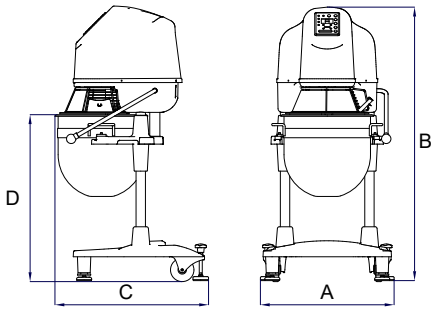
Kit 2 roulettes à l'avant (option)



Racleur de cuve (option)



Réductions 10 L et 20 L (option)



CARACTÉRISTIQUES	PH 412 DIGY
Capacité de cuve total (L)	40
Alimentation	Mono 230 V - 50 Hz
Puissance moteur	2,2 kW - 16 A
Poids net (kg)	170
DIMENSIONS (MM)	
Largeur (A)	715
Hauteur fermé (B)	1395
Profondeur (C)	795
Hauteur cuve (D)	820
Diamètre de cuve ø	400

OPTIONS

POUR LES MODÈLES

- Cuve inox 40 L supplémentaire
- Réduction 20 L (cuve inox + 3 outils)
- Cuve inox 20 L supplémentaire
- Réduction 10 L (cuve inox + 3 outils)
- Cuve inox 10 L supplémentaire
- Chariot de cuve
- Chauffage électrique
- Racleur 40/40
- Racleur 20/40
- Kit 2 roulettes de transport

AR80

Batteur 80 litres

Varimixer

Le batteur AR80 est un modèle robuste et silencieux permettant de travailler dans tous les environnements. Equipé d'outils en acier inoxydable robustes, d'une minuterie et d'un variateur de vitesse, il permet de hauts rendements. Il est aussi munis d'un système d'accroche de cuve spécial pour une meilleure stabilité ainsi qu'un niveau d'hygiène supérieur.



Pour voir la vidéo

SCANNEZ MOI

ARGUMENTAIRE

- Moteur puissant, simple et efficace pour de grandes quantités d'ingrédients.
- Outils acier inox.
- Cuve avec détection de cuve.
- Mélangeur à haut rendement.
- Minuterie numérique.
- Centrage et fixation automatiques de la cuve.
- Abaissement de la cuve en douceur.
- Fonctionnement manuel ou automatique.
- Option acier inox.
- Écran de sécurité amovible.

AR80 VL1



Régulation de vitesse manuelle et abaissement de cuve en douceur

AR80 VL-1S

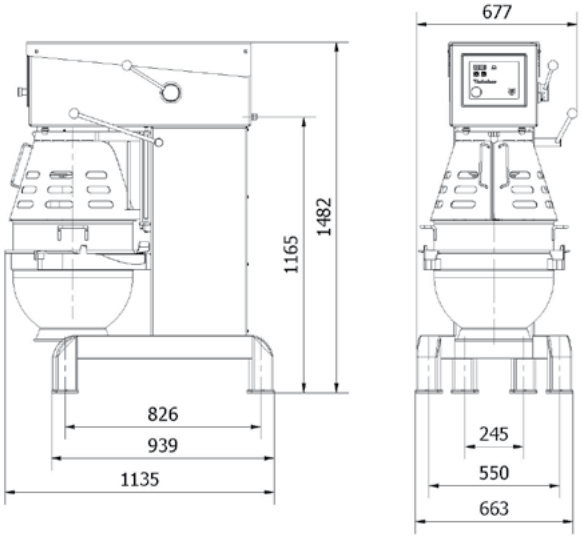


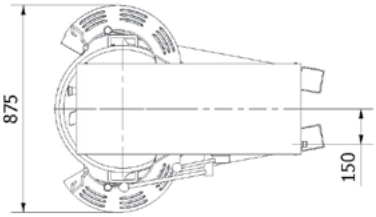
Commande automatique de la vitesse et abaissement automatique de la cuve

OPTIONS

- Réduction de cuve 40 L
- Prise accessoires

CARACTÉRISTIQUES	AR 80
Capacité de cuve total (L)	80
Vitesse de rotation du planétaire	47 à 527 tr/min
Dimensions (L x P x H mm)	875 x 1135 x 1482
Alimentation	Tri 400 V - 50 Hz
Puissance moteur (kW)	2,9
Poids net (kg)	375
PRODUIT	
Pâte à pain (60% d'hydratation)	60 kg
Muffins	48 kg
Glaçage	60 kg
Blancs d'œufs	12 L
Crème fouettée	30 L





AR100

Batteur 100 litres

Le batteur AR100 est un modèle robuste et silencieux permettant de travailler dans tous les environnements. Equipé d'outils en acier inoxydable robustes, d'une minuterie et d'un variateur de vitesse, il permet de hauts rendements. Il est aussi munis d'un système d'accroche de cuve spécial pour une meilleure stabilité ainsi qu'un niveau d'hygiène supérieur.

Varimixer



Pour voir la vidéo

SCANNEZ MOI

ARGUMENTAIRE

- Mélangeur à haut rendement.
- Cuve avec détection de cuve.
- Minuterie numérique.
- Centrage et fixation automatiques de la cuve.
- Levage automatique de la cuve.
- Fonctionnement manuel ou automatique.
- Écran de sécurité amovible.
- Puissant et efficace.
- Écran de protection en plastique inclus.
- Contrôle de la vitesse variable.
- Centrage et fixation automatique de la cuve.
- Programmable, minuterie numérique.

AR100 VL1-L



Régulation de vitesse manuelle et abaissement de cuve électrique

AR100 VL1-S

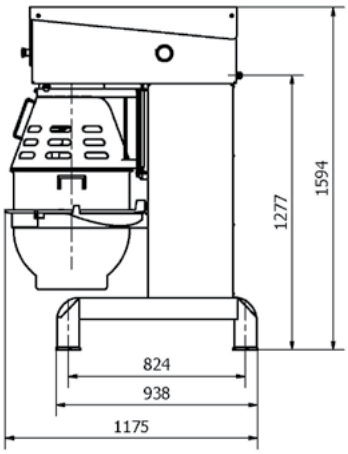


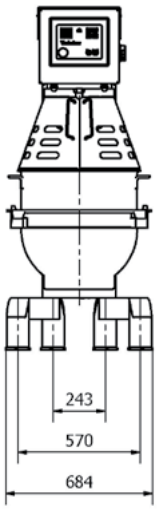
Commande automatique de la vitesse et abaissement automatique de la cuve.

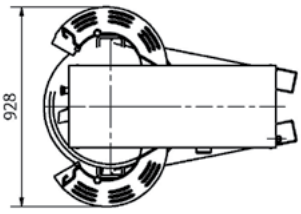
OPTIONS

- Réduction de cuve 40 L
- Réduction de cuve 60 L
- Entièrement en acier inoxydable

CARACTÉRISTIQUES	AR 100
Capacité de cuve total (L)	100
Vitesse de rotation du planétaire	47 à 527 tr/min
Dimensions (L x P x H mm)	928 x 1175 x 1594
Alimentation	Tri 400 V - 50 Hz
Puissance moteur (kW)	2,9
Poids net (kg)	450
PRODUIT	
Pâte à pain (60% d'hydratation)	70 kg
Muffins	60 kg
Glaçage	70 kg
Blancs d'œufs	15 L
Crème fouettée	45 L

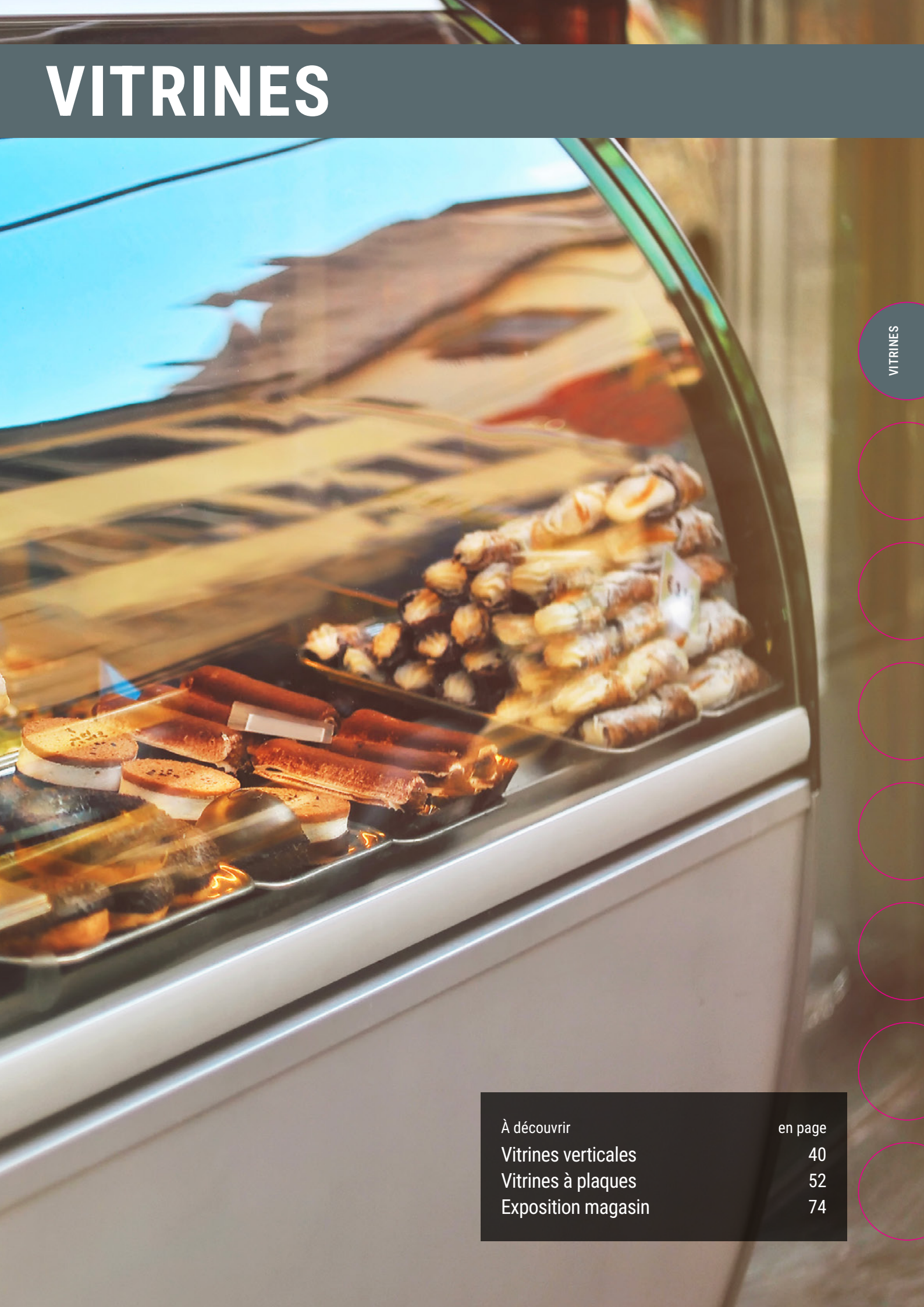








VITRINES



À découvrir	en page
Vitrines verticales	40
Vitrines à plaques	52
Exposition magasin	74

GAMME VITRA

Vitrines froid ventilé et froid statique

La ligne VITRA, 1 à 4 faces vitrées, a été créée pour lier élégance, design et solutions technologiques. L'absence de profilés, l'incroyable visibilité des espaces intérieurs, l'éclairage LED, font de VITRA un équipement unique pour la valorisation des produits.



6314-L



8314-L

CARACTÉRISTIQUES	GAMME NO-FROST 6314-L	8314-L
Type de froid	Froid ventilé Bi-température +5°C / -20°C NO-FOG System (Système anti buée)	
Capacité (L)	450	600
Nombre de faces vitrées	4	
Nombre d'étagère	5 en verre	
Éclairage	LED en diagonale	
Finition	Gris standard	
Fermeture de porte	Ferrage droit standard	
Thermostat	Digital en façade	
Roues	4 roues pivotantes renforcées	
Dimensions (L x P x H mm)	650 x 650 x 1920	850 x 650 x 1920
Puissance moteur (kW)	0,9	1,2
Poids net (kg)	192	236

À SAVOIR

INCLUS SUR TOUTES LES VITRINES EN STOCK CHEZ REFERENCIA :

- Les options vanne thermostatique et groupe tropicalisé sur les gammes NO-FROST et SOFT AIR.

OPTIONS

POUR TOUS LES MODÈLES

- Finition : Black opal, White pearl, Brown rusty



6114-L



8114-L

CARACTÉRISTIQUES	GAMME GLACERIE 6114-L	8114-L
Type de froid	Froid statique -15°C / -24°C NO-FOG System (Système anti buée)	
Capacité (L)	450	600
Nombre de faces vitrées	4	
Nombre d'étagère	5 fixes réfrigérées + kit 5 étagères en verre	
Éclairage	LED en diagonale	
Finition	Gris standard	
Fermeture de porte	Ferrage droit standard	
Thermostat	Digital en façade	
Roues	4 roues pivotantes renforcées	
Dimensions (L x P x H mm)	650 x 650 x 1920	850 x 650 x 1920
Puissance moteur (kW)	0,9	
Poids net (kg)	195	235

GAMME VITRA

Vitrines froid positif ventilé et froid ventilé chocolat



6414-L



8414-L

CARACTÉRISTIQUES	GAMME SOFT AIR 6414-L	8414-L
Type de froid	Froid soft ventilé -2°C / +15°C	
Capacité (L)	450	600
Nombre de faces vitrées	4	
Nombre d'étagère	5 en verre	
Éclairage	LED en diagonale	
Finition	Gris standard	
Fermeture de porte	Ferrage droit standard	
Thermostat	Digital en façade	
Roues	4 roues pivotantes renforcées	
Dimensions (L x P x H mm)	650 x 650 x 1920	850 x 650 x 1920
Puissance moteur (kW)	0,5	0,9
Poids net (kg)	183	235

À SAVOIR

INCLUS SUR TOUTES LES VITRINES EN STOCK CHEZ REFERENCIA :

- Les options vanne thermostatique et groupe tropicalisé sur les gammes NO-FROST et SOFT AIR.

OPTIONS

POUR TOUS LES MODÈLES

- Finition : Black opal, White pearl, Brown rusty



6414-L Choc



8414-L Choc

CARACTÉRISTIQUES	GAMME CHOCOLAT 6414-L Choc	8414-L Choc
Type de froid	Froid soft ventilé +15°C / +18°C HR 40/60%	
Capacité (L)	450	600
Nombre de faces vitrées	4	
Nombre d'étagère	5 en verre	
Éclairage	LED en diagonale	
Finition	Gris standard	
Fermeture de porte	Ferrage droit standard	
Thermostat	Digital en façade	
Roues	4 roues pivotantes renforcées	
Dimensions (L x P x H mm)	650 x 650 x 1920	850 x 650 x 1920
Puissance moteur (kW)	0,5	0,9
Poids net (kg)	183	235

GAMME CLASSICA

Vitrines froid ventilé

La ligne CLASSICA est une référence en termes de fiabilité dans le panorama des vitrines verticales. Produite depuis plus de 15 ans, son design la rend plus élégante et moderne. Les profilés en aluminium, le design du châssis avec l'ajout du téléthermostat électronique digital exclusif dans la grille frontale, combinés à la durabilité de nos installations de réfrigération, font de cette ligne, encore aujourd'hui, un incontournable du marché.



3700 VNP

	GAMME NO-FROST
CARACTÉRISTIQUES	3700 VNP
Type de froid	Froid ventilé Bi-température +5°C / -20°C
Capacité (L)	420
Nombre de faces vitrées	4
Nombre d'étagère	5 en verre
Éclairage	LED en diagonale
Finition	Gris standard
Fermeture de porte	Ferrage droit standard
Structure	En aluminium
Roues	4 roues pivotantes renforcées
Dimensions (L x P x H mm)	700 x 650 x 1920
Puissance moteur (kW)	0,9
Poids net (kg)	175

OPTIONS

POUR TOUS LES MODÈLES

- Finition : Black opal, White pearl, Brown rusty

À SAVOIR

INCLUS SUR TOUTES LES VITRINES EN STOCK CHEZ REFERENCIA :

- Les options vanne thermostatique et groupe tropicalisé sur les gammes NO-FROST et SOFT AIR.

GAMME CLASSICA

Vitrines froid ventilé et froid ventilé chocolat



9314 VNP

3902

CARACTÉRISTIQUES	GAMME NO-FROST 9314 VNP	GAMME SOFT AIR 3902
Type de froid	Froid ventilé +5°C / -20°C	Froid soft ventilé -2°C / +15°C
Capacité (L)	600	420
Nombre de faces vitrées	4	
Nombre d'étagère	5 en verre	
Éclairage	LED en diagonale	
Finition	Gris standard	
Fermeture de porte	Ferrage droit standard	
Structure	En aluminium	
Roues	4 roues pivotantes renforcées	
Dimensions (L x P x H mm)	900 x 650 x 1920	700 x 650 x 1920
Puissance moteur (kW)	1,2	0,55
Poids net (kg)	205	172

OPTIONS

POUR TOUS LES MODÈLES

- Finition : Black opal, White pearl, Brown rusty

À SAVOIR

INCLUS SUR TOUTES LES VITRINES EN STOCK CHEZ REFERENCIA :

- Les options vanne thermostatique et groupe tropicalisé sur les gammes NO-FROST et SOFT AIR.

CARACTÉRISTIQUES	GAMME CHOCOLAT 3902 Choc	GAMME NO-FROST 7703 VNP
Type de froid	Froid soft ventilé +15°C / +18°C Hygrométrie 40% / 60%	Froid ventilé Bi-température +5°C / -20 °C
Capacité (L)	420	840
Nombre de faces vitrées	4	4, 2 portes
Nombre d'étagère	5 en verre	2 x 5 en verre
Éclairage	LED en diagonale	
Finition	Gris standard	
Fermeture de porte	Ferrage droit standard	Ferrage droit et gauche
Structure	En aluminium	
Roues	4 roues pivotantes renforcées	
Dimensions (L x P x H mm)	700 x 650 x 1920	1320 x 650 x 1920
Puissance moteur (kW)	0,55	1,8
Poids net (kg)	172	308



7703 VNP

3902 Choc

SNELLE

Vitrines réfrigérées 4 faces vitrées

TECFRIGO



SNELLE 360 G

ARGUMENTAIRE

- Structure en aluminium anodisé résistant à la corrosion
- Angles arrondis
- Coloris Silver
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Roulettes pivotantes renforcées
- Éclairage LED
- Alimentation 230 V (mono) – 50 Hz

À SAVOIR

FROID POSITIF STATIQUE +4°C / +10°C :
- Hygométrie moyenne 60%,
- Dégivrage automatique

FROID POSITIF VENTILÉ +4°C / +10°C :
- Hygométrie moyenne 75%,
- Dégivrage automatique

BI-TEMPÉRATURE -20°C / +5°C :
- Hygométrie moyenne 70% à +5°C
- Dégivrage automatique par gaz chaud

FROID NÉGATIF STATIQUE -20°C / -10°C :
- Dégivrage manuel

FROID NÉGATIF VENTILÉ -21°C / -15°C :
- Dégivrage automatique par gaz chaud

Robustesse et longévité



Tecfrigo a fait le choix de l'aluminium pour la construction de ses vitrines verticales, un matériau particulièrement léger qui offre des propriétés de résistance optimale dans le temps. Le traitement de surface par anodisation assure une finition parfaite tout en augmentant la facilité de nettoyage et sa résistance à la corrosion.

Isolation renforcée



Un soin particulier a été apporté à l'isolation des vitrines afin de garantir une température constante pour une consommation d'énergie réduite. La structure en aluminium avec rupture des ponts thermiques est associée à un triple vitrage isolé par air sur les modèles positifs et par argon sur les modèles négatifs, assurant un fonctionnement jusqu'en ambiance +30°C.

Eco actif

SNELLE

Vitrines réfrigérées 4 faces vitrées

TECFRIGO



SNELLE 360 Q

	RÉFÉRENCE	Capacité (L)	Hygrométrie	Équipement (L x P mm)	Dimensions (L x P x H mm)
VITRINES POSITIVES VENTILÉES					
	SNELLE 360 G	360	75%	5 grilles - 450 x 420	595 x 645 x 1780
	SNELLE 525 G	525		5 grilles - 555 x 495	700 x 760 x 1780
	SNELLE 360 Q	360		5 tablettes verre - 450 x 420	595 x 645 x 1780
	SNELLE 525 Q	525		5 tablettes verre - 555 x 500	700 x 760 x 1780
	SNELLE 360 R	360		6 tablettes verre rotatives Ø 430	595 x 645 x 1780
	SNELLE 525 R	525		6 tablettes verre rotatives Ø 535	700 x 760 x 1780
VITRINES NÉGATIVES STATIQUES					
	SNELLE 360 GBT	360		6 grilles évaporateurs fixes - 470 x 470	595 x 645 x 1780
	SNELLE 525 GBT	525		6 grilles évaporateurs fixes - 550 x 560	700 x 760 x 1780
VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES					
	SNELLE 360 NV	360		5 grilles - 470 x 470	595 x 645 x 1780
	SNELLE 525 NV	525		5 grilles - 450 x 420	700 x 760 x 1780

Autres modèles nous consulter.

MARILYN

Vitrines réfrigérées 4 faces vitrées

TECFRIGO



MARILYN 451 Q

ARGUMENTAIRE

- Structure en aluminium anodisé résistant à la corrosion, avec rupture pont thermique
- Coloris noir standard, angles carrés
- Éclairage LED haute luminosité dans les 4 coins
- Triple vitrage pour une parfaite isolation et une consommation d'Energie réduite
- Régulation électronique « Touch Screen » avec affichage digital de la température
- Roulettes directionnelles renforcées dont deux avec freins
- Joint de porte magnétique facilement interchangeable
- Porte avec serrure à clé
- Alimentation 230 V (mono) – 50 Hz

À SAVOIR

FROID POSITIF STATIQUE +4°C / +10°C :
- Hygométrie moyenne 60%,
- Dégivrage automatique

FROID POSITIF VENTILÉ +4°C / +10°C :
- Hygométrie moyenne 75%,
- Dégivrage automatique

BI-TEMPÉRATURE -20°C / +5°C :
- Hygométrie moyenne 70% à +5°C
- Dégivrage automatique par gaz chaud

FROID NÉGATIF STATIQUE -20°C / -10°C :
- Dégivrage manuel

FROID NÉGATIF VENTILÉ -21°C / -15°C :
- Dégivrage automatique par gaz chaud

Éclairage LED

Led

Éclairage uniforme et chaleureux, la standardisation de l'éclairage LED vous offre de nombreux avantages. Réduction de plus de 20% de la consommation électrique, diminution du dégagement de chaleur à l'intérieur de votre vitrine mais surtout une durée de vie jusqu'à trois fois plus importante par rapport à un éclairage par tube fluorescent standard.

Coloris personnalisables



La gamme de vitrines verticales Tecfrigo vous offre un choix infini de personnalisations pour s'harmoniser au mieux à l'esthétique de votre point de vente. Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL et parmi les finitions bois, aluminium ou totalement vitrées.

MARILYN

Vitrines réfrigérées 4 faces vitrées

TECFRIGO



MARILYN 451 NV

	RÉFÉRENCE	Capacité (L)	Hygrométrie	Équipement (L x P mm)	Dimensions (L x P x H mm)
VITRINES POSITIVES VENTILÉES					
	MARILYN 451 Q	450	75%	5 tablettes verre - 545 x 425	700 x 710 x 1910
	MARILYN 651 Q	650		5 tablettes verre - 745 x 425	900 x 710 x 1910
VITRINES NÉGATIVES STATIQUES					
	MARILYN 651 GBT	650	-	5 grilles évaporateurs fixes + 1 tablette verre - 745 x 425	900 x 710 x 1910
VITRINES NÉGATIVES VENTILÉES					
	MARILYN 451 NV	450	-	5 tablettes verre - 545 x 425	700 x 710 x 1910
	MARILYN 651 NV	650	-	5 tablettes verre - 745 x 425	900 x 710 x 1910

Autres modèles nous consulter.

MRFVC 3511, MRFVC 4011, MRFVC 5511, MRFVD 3511 744, MRFVD 4011 744

LIEBHERR

Armoires à boissons



MRFvd 3511 744

ARGUMENTAIRE

- Plage de température étendue de +2°C à +15°C (MRFvd) ou +2°C à +9°C (MRFvc).
- Affichage numérique de la température sur la porte (MRFvd) ou indicateur de température dans la cuve (MRFvc).
- Porte en verre de sécurité trempé avec serrure. Poignée encastrée. Porte à fermeture automatique en dessous d'un angle d'ouverture de 90°C. Inversion du sens d'ouverture de porte. Joint de porte clipsables.
- Clayette avec butée d'arrêt.
- Éclairage LED basse consommation avec interrupteur indépendant en plafonnier (MRFvc) ou vertical sur toute la hauteur (MRFvd).
- Système de réfrigération dynamique. Réfrigérant propre R 600a.
- Cuve intérieure emboutie.

CARACTÉRISTIQUES	MRFvc 3511	MRFvd 3511 744	MRFvc 4011	MRFvd 4011 744	MRFvc 5511
Carrosserie	époxy blanc	époxy noir	époxy blanc	époxy noir	époxy blanc
Volume brut	347 L		400 L		569 L
Volume utile	250 L		286 L		432 L
Grilles acier plastifiée	4		5		4
Classe climatique	CC2 (+32°C)				
Conso. annuelle	538 kW / an	532 kW / an	566 kW / an		536 kW / an
Puissance	160 W		170 W	160 W	170 W
Dim. ext. (L x P x H mm)	597 x 654 x 1684		597 x 654 x 1884		747 x 769 x 1684
Classe énergétique	C	C	C	C	C

**Accessoires : consulter la liste tarifaire.*

EFE 2200 D05, EFE 2202 D05, EFE 3000 D05, EFE 3002 D05, EFE 3800 D05, EFE 3802 D05

Conservateurs crèmes glacées



ARGUMENTAIRE

- Température réglable de -24°C à -10°C.
- Carrosserie en acier avec traitement époxy blanc anti-corrosion à haute résistance aux chocs et rayures.
- Disponibles avec couvercles coulissants isolés ou vitrés en verre de sécurité trempé.
- Paniers vrac à accrocher, solides pour le service des glaces en bacs de 2.5 L ou 5 L.
- Roulettes pivotantes solides.
- Cuve intérieure en acier blanc avec coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Isolation à haute capacité.

CARACTÉRISTIQUES	EFE 2200 D05	EFE 2202 D05	EFE 3000 D05	EFE 3002 D05	EFE 3800 D05	EFE 3802 D05
Couvercle	isolé	vitré	isolé	vitré	isolé	vitré
Volume brut (L)	213	219	287	294	361	369
Volume utile (L)	186	163	252	222	318	280
Panier vrac	4		6		7	
Capacité bacs 2,5 L	12		18		21	
Classe climatique	+35°C					
Puissance (W)	150				200	
Dim. ext. (L x P x H mm)	835 x 660 x 825		1045 x 660 x 825		1255 x 660 x 825	
Classe énergétique	C	C	C	C	C	C

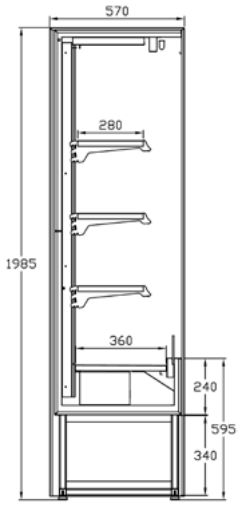
**Accessoires : consulter la liste tarifaire.*

FINA

Vitrine murale
Froid ventilé



FINA-A-PVC-N



ARGUMENTAIRE

- Thermostat électronique.
- Gaz réfrigérant R290.
- Température +2°C / +6°C pour vertion avec portes.
- Éclairage LED sous bandeau supérieur.
- Profondeur réduite: seulement 570mm.
- Avec ou sans portes double vitrage.
- 3 niveaux d'étagères Inox profondeur 280mm réglables en hauteur.
- Plateau d'exposition inox profondeur 380mm.
- Dégivrage naturel (par arrêt de compresseur).
- Joues et soubassement en noir.
- Classe énergétique B.
- Conditions de fonctionnement Classe Climatique 3M2.
- Température ambiante maxi +25°C et humidité relative maxi 60%.
- Alimentation 230V/1P/50Hz.



FINA B - PV



FINA B



Décors standard



Décors en option

LONGUEURS	FINA A-PV Portes coulissantes	FINA B-PV Portes coulissantes	Conso. annuelle (kW / an)	Classe énergétique
1 000 mm	FINA-A-PV 100	FINA-B-PV 100	1092	B
1 200 mm	FINA-A-PV 120	FINA-B-PV 120	1490	B
1 500 mm	FINA-A-PV 150	FINA-B-PV 150	1740	B

OPTION

POUR FINA B
- Joues panoramiques.

SÉRIE ERV / ERC / NEC

Vitrines pour bouteilles et mini-market

Infrico



ERC36B



ERC130

ARGUMENTAIRE

- Extérieur en tôle plastifiée.
- Porte vitrée double vitrage.
- Système de condensation ventilé.
- Système d'évaporation ventilé (sauf NEC401FS).
- Bac d'évaporation (ERV/ERC).
- ERC disponibles en blanc et en noir avec portes coulissantes ou pivotantes.



ERC15



ERC200



ERV83

MODÈLES	FROID	Température	Dimensions (L x P x H mm)
ERV53	positif	+4°C / +12°C	600 x 510 x 1820
ERV83			900 x 510 x 1820
ERC15			600 x 620 x 827
ERC200		+4°C / +8°C	2081 x 804 x 2005
ERC36B			620 x 595 x 1870
ERC100			1385 x 704 x 2005
ERC130			1385 x 804 x 2005
NEC1002RV		+2°C / +8°C	1385 x 705 x 2010
NEC401FS	négatif	-15°C / -25°C	687 x 670 x 2010
NEC501RV	positif	+2°C / +8°C	687 x 705 x 2010
NEC501FV	négatif	-15°C / -25°C	687 x 705 x 2010
NEC1002FV			1385 x 705 x 2010

OPTION

POUR TOUS LES MODÈLES

- LED RVB avec télécommande

SÉRIE MDG PORTLAND

Vitrine murales réfrigérée



MS12GDM1

ARGUMENTAIRE

- Portes battantes vitrées.
- Verre trempé faible émission.
- Charnières oléodynamiques.
- Ouverture/fermeture automatique.
- Niveaux d'exposition (4 étagères + plan d'exposition).
- Éclairage LED.
- Visibilité globale des produits.

MODÈLES	Dimensions (L x P x H mm)
MS12DGM1 / M2	1250 x 680 x 2050

SÉRIE VIP

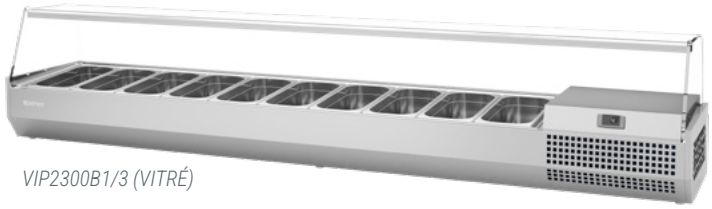
Vitrine à ingrédients pour sandwiches et pizzas 1/3



VIP2300B1/3 (INOX)

OPTION

POUR TOUS LES MODÈLES
- Portes coulissantes.



VIP2300B1/3 (VITRÉ)

- ARGUMENTAIRE -

- Réfrigération plaque froide.
- Groupe frigorifique intégré.
- Dégivrage manuel.
- Disponible : couvercle vitré ou inox.
- Classe climatique 7.

MODÈLES	Dimensions (L x P x H mm)
VIP1330B 1/3	1328 x 413 x 450-260
VIP1490B 1/3	1493 x 413 x 450-260
VIP1790B 1/3	1733 x 413 x 450-260
VIP1980B 1/3	1976 x 413 x 450-260
VIP2300B 1/3	2300 x 413 x 450-260





CONCEPT FROID

FABRIQUÉ EN FRANCE

CONCEPT FROID, la réponse aux plus hautes exigences, alliée à la dynamique du réseau Referencia.

Depuis 2002, CONCEPT FROID conçoit et réalise des vitrines réfrigérées haut de gamme avec des matières innovantes destinées aux boulangeries, pâtissieries, chocolatiers, boucheries, traiteurs, charcuteries, fromageries ...

Notre ligne de conduite : répondre aux plus hautes exigences par une alliance de rigueur industrielle et de souplesse artisanale.

Du bureau d'études à la réalisation technique, une équipe complète dédie son professionnalisme aux attentes spécifiques de chaque client.

Mariage d'élégance et de fonctionnalité, les vitrines réfrigérées que nous signons mettent en lumière le savoir-faire et la créativité de tous les artisans des métiers de bouche.

CONCEPT FROID se concentre sur ses métiers de conception avec son bureau d'étude, de fabrication avec son outil de production dernière génération et d'installation au niveau national grâce au réseau propriétaire **Referencia**.

Bâtiment de 3 500 m²







EXCLUSIVITÉ

GAMME MODULAIRE OVÉA

Vitrines pour la boulangerie-pâtisserie

Referencia



ARGUMENTAIRE

- Exposition pour plaques pâtissières 600 x 400 à 730 mm du sol
- Tablette de service profondeur 200 mm à 905 mm de hauteur
- Étagère supérieure profondeur 380 mm
- Étagère intermédiaire profondeur 220 mm
- Groupe logé avec détente par capillaire
- Détendeur R452 et électrovanne montés de série sur les versions sans groupe
- Gaz réfrigérant conformément à la réglementation en vigueur
- Dégivrage automatique et ré-évaporation des condensats de série en version groupe logé
- Éclairage LED ton chaud pour la pâtisserie
- Isolation thermique en PU et EPS
- Intérieur en acier inoxydable
- Réserve pour 600 x 400 plateaux en acier inoxydable (avec option pour support de plateaux)
- Contrôleur des températurse par régulateur électronique
- Afficheur de température électronique coté client
- Profiles aluminium anodisé gris
- Kits de verre : relevable ou abattant (étagère non réfrigérée)
- Vitre anti-condensation de série
- Cordon chauffant anti-condensation de façade
- Vitres latérales à faible émissivité thermique
- Intérieur des cuves Inox Aisy 304 L
- Châssis tout Inox sur vitrine réfrigérée
- Joues latérales et décor MDF brut, laqué ou stratifié
- Plateau d'exposition en Inox
- Plinthe en acier inoxydable ou granit
- Tablette de service en MDF stratifié au choix ou granit noir
- Verre trempé avec pare-haleine de 200 mm de série
- Fermeture arrière, acrylique transparent
- Prise électrique de série dans les comptoirs de caisse
- Tiroir de rangement dans les comptoirs caisse avec fermeture

OPTIONS

POUR TOUS LES MODÈLES

- Kit roulettes
- Range-plaques neutre (capacité 8 plaques) dans les vitrines, caisses et tour à viennoiserie
- Séparation mobile
- Support balance
- Séparation dans les soubassements pour boites à gâteaux pliées
- Étagères de soubassement
- Kit de crémaillère pour les réserves réfrigérées
- Rétro-éclairage de plinthe par LED Blanc ou RGB
- Plinthes stratifiées
- Plinthes arrières
- Plateau d'exposition en stratifié au choix
- Laquage des structures aluminium
- Tablette de service avec 200 mm personnalisable (différents statifisé ou types de granit)
- Traitement évaporateur anti-corrosion (Cataphorèse)

À SAVOIR

- Possibilité de fabrication en décor droit.



EXCLUSIVITÉ

GAMME MODULAIRE CATÉA

Snacking-Traiteur



ARGUMENTAIRE

- Versions neutre et réfrigérées chaude.
- Éclairage LED sur les versions neutre et réfrigérées. Élément réfrigérée classe climatique 3 (25ºC/60% R.H.).
- Réfrigération ventilée.
- Gaz réfrigérant conforme à la norme en vigueur.
- Plateaux d'exposition en acier inoxydable.
- Isolation en polyuréthanne injecté sans CFC's et avec densité de 40 kg/m³.
- Portes arrières en verre double.
- Verre frontal simple (neutre).
- Verre frontal double (réfrigérée).
- Verres latéraux en verre double.
- Cordon chauffant frontale.
- 4 niveaux d'exposition et d'éclairage LED intérieur.
- Grande volume de réfrigération.
- Longueur de 1000 jusqu'à 1400 mm.
- Contrôle digital.
- Thermomètre digital.
- Kit reévaporation condensats.
- Pieds réglables.



EXCLUSIVITÉ

GAMME MODULAIRE MODÉA

Une large gamme de meubles de revente pour votre magasin





SÉRIE NIZA

Vitrines d'exposition pour pâtisserie



VNZ12+VNZ15



VNZ12M

ARGUMENTAIRE

- Système de condensation ventilé.
- Système d'évaporation semi-statique.
- Contrôle de la température finale de dégivrage.
- Bac d'évaporation des eaux automatique.
- Éclairage LED.
- Extérieur en tôle plastifiée.
- Plan de travail COMPAC en quartz blanc.
- Décorations et côtés en DM hydrofuge laqué.
- Disponible couleurs nuancier.

MODÈLES	Dimensions (L x P x H mm)
VNZ9 / VNZ9DT / VNZ9HT	938 x 915 x 1040
VNZ12 / VNZ12DT VNZ12B / VNZ12HT	1250 x 915 x 1040
VNZ15 / VNZ15DT VNZ15HT	1562 x 915 x 1040
VNZ18 / VNZ18DT VNZ18HT	1875 x 915 x 1040
VNZ90AAM	1855 x 915 x 740
VNZ45AAM	1035 x 915 x 740
VNZ90ACM	2325 x 915 x 740
VNZ45ACM	1295 x 915 x 1040
VNZ9M	938 x 915 x 740
VNZ12M / VNZ12MHD	1250 x 915 x 740

SÉRIE MAGNUS

Vitrines d'exposition pour cafétéria et pâtisserie



VMG12B



VMG12M



VMG12P

ARGUMENTAIRE

- Système de condensation ventilée.
- Système d'évaporation ventilé.
- Dégivrage automatique.
- Bac d'évaporation des eaux automatique.
- Plan de travail en COMPAC quartz blanc.
- Éclairage LED.
- Disponible couleurs nuancier.

MODÈLES	Dimensions (L x P x H mm)
VMG9R/P	938 x 990 x 1345
VMG12R/P	1250 x 990 x 1345
VMG12B	1250 x 990 x 1300
VMG15R	1562 x 990 x 1345
VMG18R	1875 x 990 x 1345
VMG25R	2500 x 990 x 1345
VMG90AAR	1365 x 990 x 1345
VMG90ACR	1745 x 990 x 1345
VMG90ARR / 45ACR	1365 x 990 x 1345
VMG45AAR	1180 x 990 x 1345
VMG90AAM	1365 x 990 x 1345
VMG45AAM	1180 x 990 x 920
VMG90ACM	1750 x 990 x 1345
VMG45ACM	1365 x 990 x 920

SÉRIE COMBO

Vitrines d'exposition pour cafétéria et pâtisserie



VCO15

ARGUMENTAIRE

- Thermostat arrière électronique.
- Système de condensation ventilé.
- Système d'évaporation ventilé.
- Bac d'évaporation en acier inoxydable avec réservoir double, l'un par gaz chaud et l'autre avec résistance électrique.
- Rideau de nuit.
- Tôle prélaquée et plan d'exposition en EPOXI.
- Étagère supérieure neutre.
- Éclairage LED.

MODÈLES	Dimensions (L x P x H mm)
VCO9	998 x 890 x 1455
VCO12	1310 x 890 x 1455
VCO15	1622 x 890 x 1455
VCO18	1935 x 890 x 1455

SÉRIE ONIX

Vitrines d'exposition pour pâtisserie



VON12PHT



VON9R



VON12PR

ARGUMENTAIRE

- Système de condensation ventilé
- Système d'évaporation ventilé
- Température et dégivrage régulés par contrôle numérique/digital
- Structure en inox AISI 304
- Double vitrage joues latérales
- Plan d'exposition et étagères avec éclairage LED

MODÈLES	Dimensions (L x P x H mm)
VON6SS	625 x 810 x 1300
VON9PR / VON9PHT / VON9HT VON9R / VON9DS / VON9SS	938 x 810 x 1300
VON12PR / VON12PHT / VON12HT VON12R / VON12DS / VON12SS	1250 x 810 x 1300
VON18PR / VON18PHT / VON18HT VON18R / VON18DS / VON18SS	1875 x 810 x 1300

SÉRIE LYON

Vitrines d'exposition pour pâtisserie



VLY15



VLY9M

ARGUMENTAIRE

- Système de condensation ventilé.
- Dégivrage automatique.
- Bac d'évaporation des eaux automatique.
- Plan de travail COMPAC quartz blanc.
- Plan d'exposition en acier inox AISI304.
- Verre droit sécurisé.
- Décorations et côtés en DM hydrofuge laqué.
- Décoration frontale avec éclairage LED.
- Étagères.

OPTION

POUR TOUS LES MODÈLES

- LED.

MODÈLES	Dimensions (L x P x H mm)
VLY9	938 x 900 x 1305
VLY12	1250 x 900 x 1305
VLY15	1562 x 900 x 1305
VLY18	1875 x 900 x 1305
VLY25	1250 x 900 x 1305
VLY9V	938 x 900 x 1550
VLY12V	1250 x 900 x 1550
VLY12B	1250 x 900 x 1060
VLY12BMS	1250 x 900 x 1305
VLY15BMS	1250 x 900 x 1305
VLY9LG	938 x 900 x 1060
VLY12LG	1250 x 900 x 1060

MODÈLES	Dimensions (L x P x H mm)
VLY15LG	1512 x 900 x 1060
VLY18LG	1875 x 900 x 1060
VLY25LG	2500 x 900 x 1060
VLY9M	938 x 900 x 745
VLY12M	1250 x 900 x 745
VLY12MHD	1250 x 900 x 745
VLY45ACM	1295 x 900 x 745
VLY90ACM	2325 x 900 x 745
VLY45AAM	1035 x 900 x 745
VLY90AAM	1855 x 900 x 745

SÉRIE VC

Vitrine réfrigérée comptoir panoramique

Infrico


Vue arrière


VC2010


VC1400

ARGUMENTAIRE

- Système de condensation ventilé.
- Système d'évaporation ventilé.
- Température et dégivrage régulés par contrôle numérique/digital.
- Structure en inox AISI 304.
- Double vitrage joues latérales.
- Plan d'exposition et étagères avec éclairage LED.

MODÈLES	Dimensions (L x P x H mm)
VC1400	1384 x 800 x 1060
VC2010	2011 x 800 x 1060

SÉRIE AMBAR

Vitrine d'exposition pour pâtisserie


VBR12PR


VBR9R


VBR9SS

ARGUMENTAIRE

- Système de condensation ventilé
- Double bac d'évaporation
- Plan et comptoir de travail/plan supérieur en inox AISI 304
- LED
- Disponible couleurs nuancier

OPTION

POUR TOUS LES MODÈLES
- Double vitrage.

SÉRIE CORAL

Vitrine d'exposition pour glaces



ARGUMENTAIRE

- Système de condensation ventilé.
- Dégivrage par gaz chaud.
- Contrôle de température finale de dégivrage.

MODÈLES	Dimensions (L x P x H mm)
VCB12H	1250 x 1115 x 1320
VCB15H	1562 x 1115 x 1320
VCB18H	1875 x 1115 x 1320

SIENA

Vitrines pâtisserie / snacking
Froid ventilé sur tous les niveaux





Ventialation anti-buée sur toutes les faces

ARGUMENTAIRE

- Vitrine frontale et portes coulissantes en double vitrage.
- Vitres latérales panoramiques en double vitrage.
- Vitre frontale rabattable sur version bombée.
- Gaz réfrgérant R455A.
- Portes arrières coulissantes.
- Porte battante sur version 600.
- Éclairage LED tous niveaux.
- Panneaux de commande électronique.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique des eaux de condensats.
- Classe climatique 4.
- Ventilation sur les 4 faces de la vitrine (sauf pour version 600).
- Groupe renforcé pour ambiance chaude +35°C et 60% d'humidité.

DOTATIONS

- 3 étagères vitrées réfrigérées réglables en hauteur.



Éclairage LED à tous les niveaux



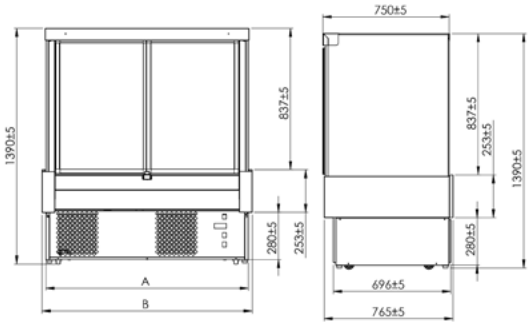
Facilité d'habillage

1018	3020	5013	6026	9005
1028	2008	5024	6019	9010

Choix de couleur pour le bandeau frontal



Version Blanche
Disponible en version :
- Intérieur / extérieur blanc
- Sérigraphie blanche
NOUS CONSULTER



MODELLO	600	900	1200	1500	1800
Misura "A"	600±5	900±5	1200±5	1500±5	1800±5
Misura "B"	646±5	946±5	1246±5	1546±5	1846±5

MODÈLE	Version Plus Vitrage Droit	Dimensions (L x P x H mm)
SIENA 600*	SIENAVD600-PLUS-R	643 x 785 x 1 400
SIENA 900	SIENAVD900-PLUS-R	946 x 785 x 1 400
SIENA 1200	SIENAVD1200-PLUS-R	1 246 x 785 x 1 400
SIENA 1500	SIENAVD1500-PLUS-R	1 546 x 785 x 1 400
SIENA 1800	SIENAVD1800-PLUS-R	1 846 x 785 x 1 400
SIENA 2400	SIENAVD2400-PLUS-R	2 446 x 785 x 1 400

** Siena 600 uniquement en porte battante et vitrage droit.*
L'habillage des vitrines doit tenir compte de la ventilation du groupe prévue par l'usine.
Les vitrines sont également proposées en version Sans Groupe et Neutre.
-R : version groupe Renforcé pour ambiance chaude maxi +35°C et 60% d'humidité.

DES VITRINES RÉFRIGÉRÉES QUI VOUS RESSEMBLENT

ÉVÉMA VITRINES









UN FABRICANT FRANÇAIS DE VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR-MESURE

ÉVÉMA VITRINES









DES VITRINES RÉFRIGÉRÉES QUI VOUS RESSEMBLENT

ÉVÉMA VITRINES









UN FABRICANT FRANÇAIS DE VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR-MESURE

ÉVÉMA VITRINES









MAÎTRISE LE FROID ET VOTRE BUDGET

TECMAG





Moulure rapportée non vendue par TECMAG



Moulure rapportée non vendue par TECMAG



Moulure rapportée non vendue par TECMAG

UNE SOLUTION PRATIQUE ET ESTHÉTIQUE

TECMAG



Moulure rapportée non vendue par TECMAG







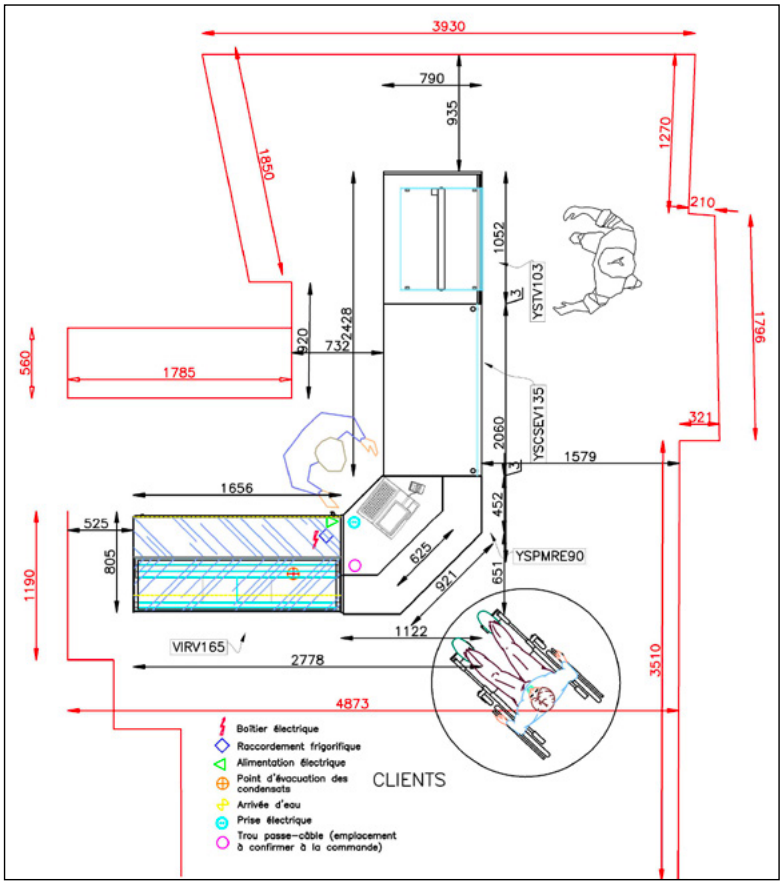
Moulure rapportée non vendue par TECMAG

ISOTECH VOUS ACCOMPAGNE

depuis l'étude jusqu'à la réalisation

Pour toutes vos demandes, Isotech vous fournis :

Plan d'implantation en 2D





Plan d'implantation en 3D

À SAVOIR

- Sur demande pour vos dossiers le nécessitant nous pouvons également vous fournir une 3D réaliste (hors gammes EASY / EASY SLIM).

Pour voir la vidéo
SCANNEZ MOI



Pour vous accompagner de façon plus performante, Isotech fait évoluer son offre de service.

Sur consultation et devis, nous pouvons vous proposer dès à présent une prestation de déballage, mise en place et montage de vos linéaires de vitrines.

Pour des raisons de responsabilité, les raccordements électriques et frigorifiques restent à votre charge.

EASY SLIM - EASY

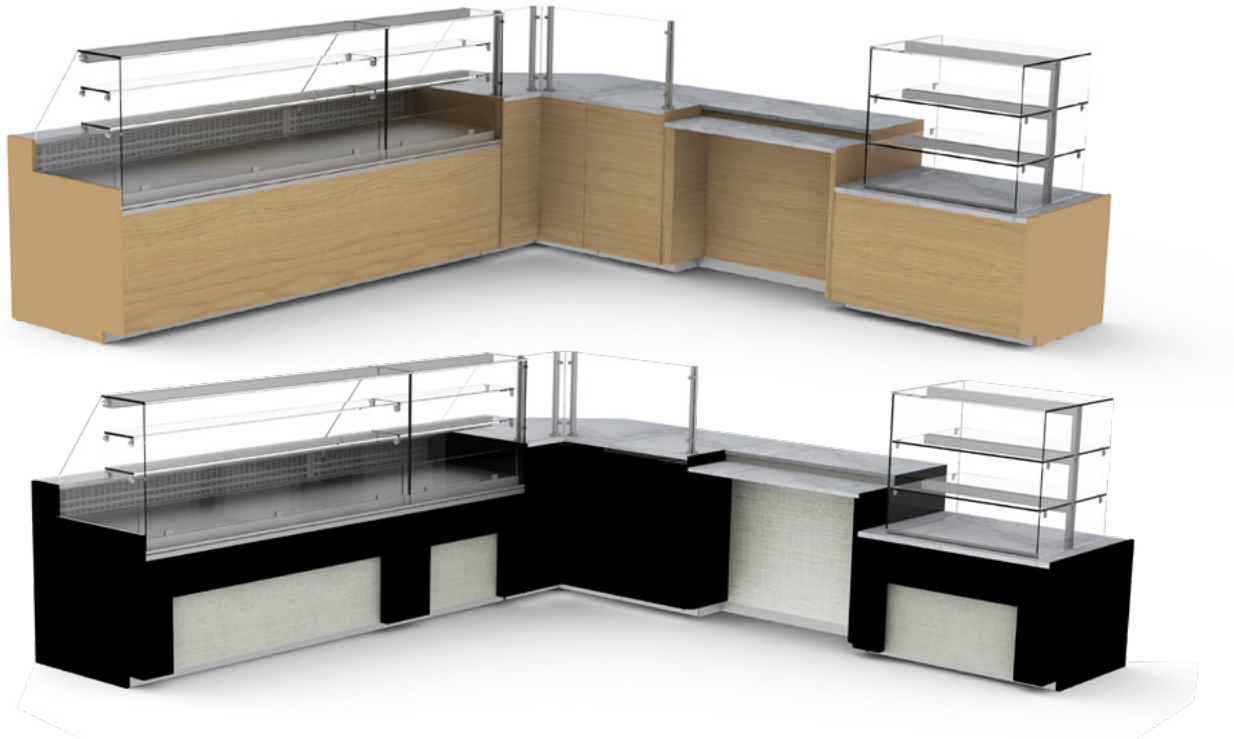
Un large choix de vitrines pour la boulangerie et le snacking

isotech VITRINES & COMPTOIRS

Vitrines EASY SLIM



Vitrines EASY

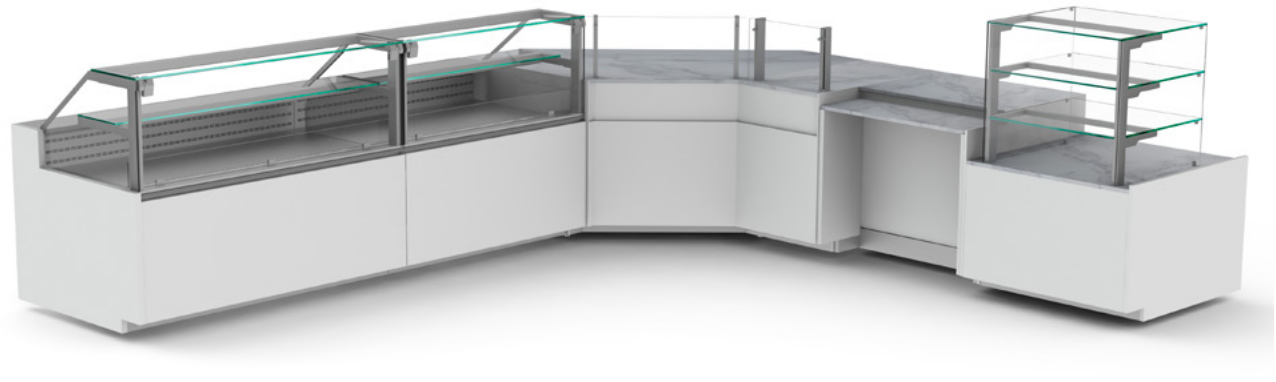


DAISY - CEOS - VISTA

Un large choix de vitrines pour la boulangerie et le snacking

isotech VITRINES & COMPTOIRS

Vitrines DAISY



Vitrines CEOS



Vitrines VISTA



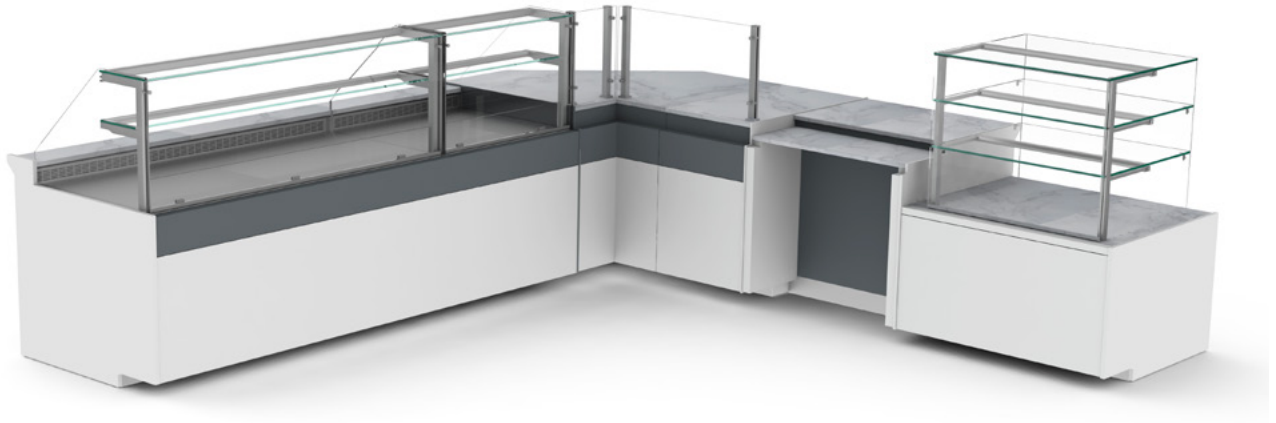
KUBO - CALADE

Un large choix de vitrines pour la boulangerie et la pâtisserie

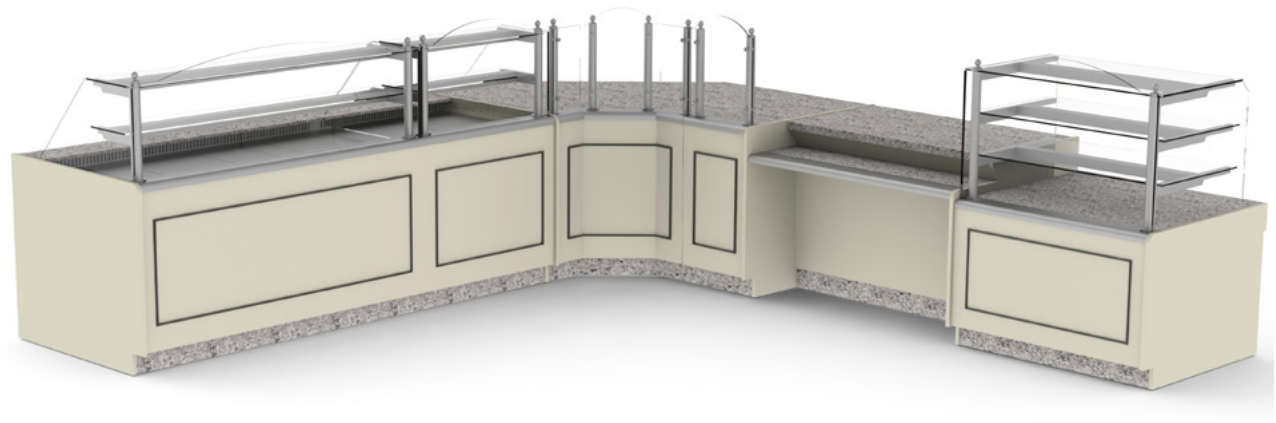
isotech VITRINES & COMPTOIRS

Vitrines KUBO





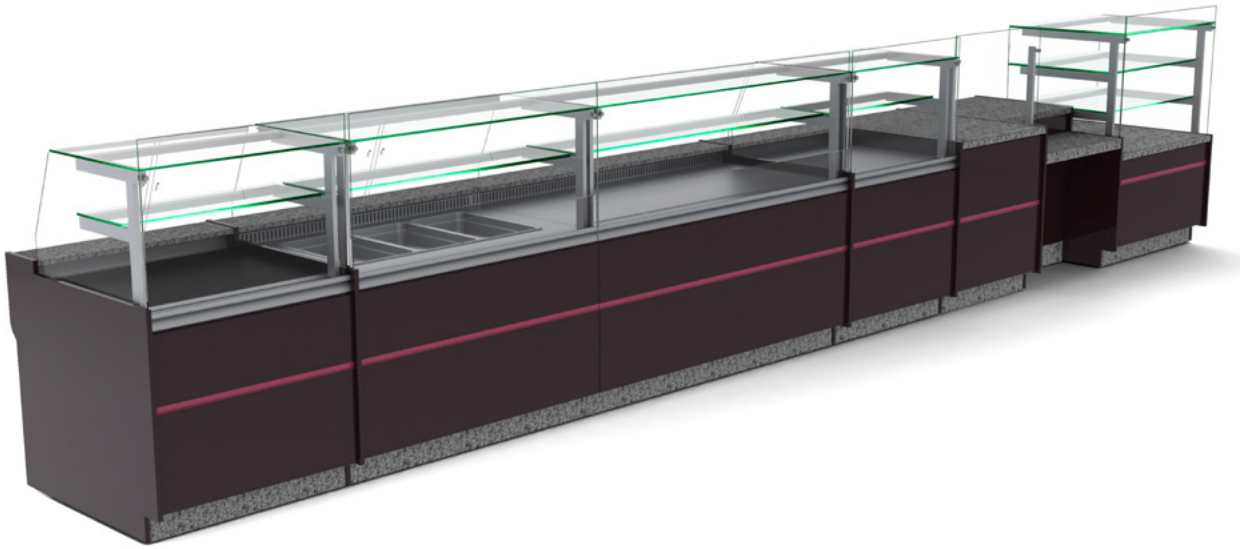
Vitrines CALADE

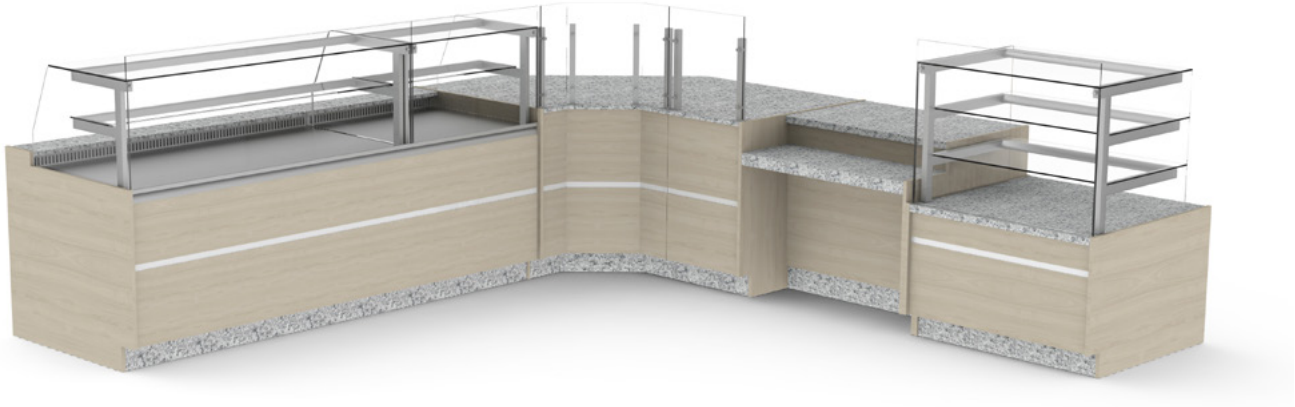


TOPAZE - LUXY

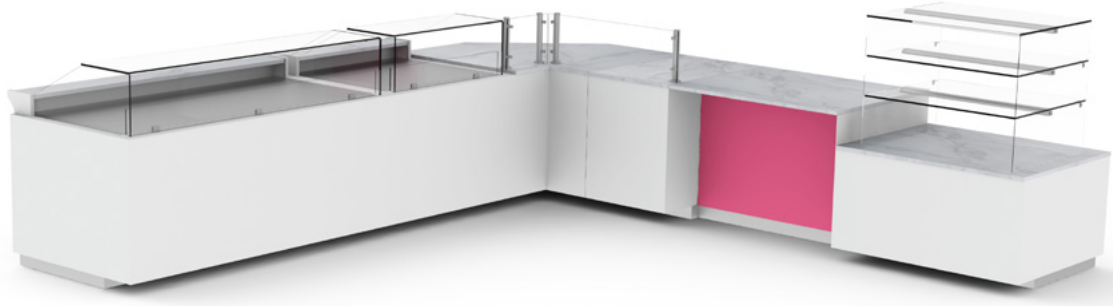
Un large choix de vitrines pour la boulangerie et la pâtisserie

Vitrines TOPAZE





Vitrines LUXY



ALIZE - MINIMAL

ALIZE : un large choix de vitrines pour la boulangerie et le snacking
MINIMAL : Un large choix de vitrines pour la boulangerie et la pâtisserie

isotech VITRINES & COMPTOIRS

Vitrines ALIZE



Vitrines MINIMAL



4 TEMPS - VENUS

Un large choix de vitrines pour la boulangerie et la pâtisserie

Vitrines 4 TEMPS



Vitrines VENUS



LA PAPILLON

CANDAS VANNERIE DU BOISLE



* Etiquetage vendu séparément

PAP165001 F 165 P 49 ht 170

— ARGUMENTAIRE —

- Étagère en métal, équipée de supports et de paniers amovibles, peinture époxy. Couleur standard Noir.
- Se fixe au mur.

OPTION

POUR TOUS LES MODÈLES
- Autres coloris RAL

À SAVOIR
- Pour tous les modèles, possibilité d'angle et de sur-mesure à la demande

Capacité ± 45 baguettes



400/SMS

Paniers osier - Façade 45 cm



74BIS/45 x 45



74E



61E/45 x 51 x 815



75C/45 x 45 x 828

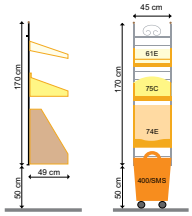


75CE/45 x 54



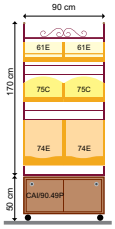
73/28 x 45

PAP045



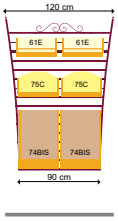
PAP045002
1 colonne paniers
PAP045101
1 col. paniers
+ 1 chariot

PAP090



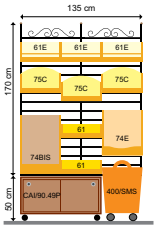
PAP090002
2 colonnes paniers
PAP090101
2 col. paniers
+ 2 chariots
PAP090202
2 col. paniers
+ 1 caisson 90 cm

PAP120



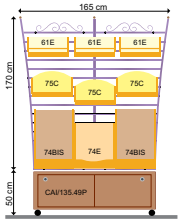
PAP120001
2 colonnes paniers
PAP120101
2 col. paniers
+ 2 chariots
PAP120202
2 col. paniers
+ 1 caisson 90 cm

PAP135



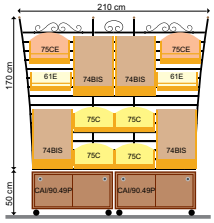
PAP135002
3 colonnes paniers
PAP135101
3 col. paniers
+ 3 chariots
PAP135201
3 col. pan.
+ 1 caisson 135 cm
PAP135301
3 col. pan.
+ 1 cais.90 cm + 1 char.

PAP165



PAP165002
3 colonnes paniers
PAP165101
3 col. paniers + 3 chariots
PAP165202
3 col. paniers
+ 1 caisson 135 cm
PAP165303
3 col. pan
+ 1 cais.68 cm + 1 char.

PAP210



PAP210002
4 colonnes paniers
PAP210101
4 col. paniers
+ 4 chariots
PAP210201
4 col. paniers
+ 2 caissons 90 cm
PAP210302
4 col. pan
+ 1 cais.90 cm + 2 char.

LA PROVENÇALE



* Etiquetage vendu séparément

PRO218301
F 218 P 57 ht 220

— ARGUMENTAIRE —

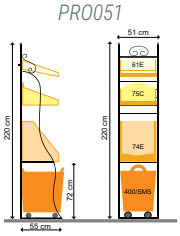
- Étagère en métal, équipée de supports et de paniers amovibles, peinture époxy. Couleur standard Noir.
- Se fixe au mur et peut se poser au sol.
- Éclairage LED Lumin'osier® adaptable.

À SAVOIR
- Pour tous les modèles, possibilité d'angle et de sur-mesure à la demande

OPTION

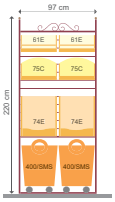
POUR TOUS LES MODÈLES
- Autres coloris RAL

PRO051



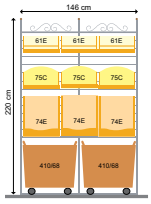
PRO051101
1 colonne paniers
+ 1 chariot

PRO097



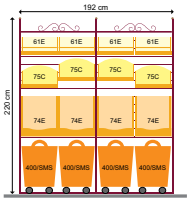
PRO097101
2 col. paniers
+ 2 chariots
PRO097201
2 col. paniers
+ 1 caisson

PRO146



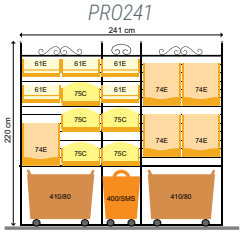
PRO146102
3 col. paniers + 2 chariots
PRO146302
3 col. pan. + 1 cais.68 cm + 1 char.
PRO146201
3 col. pan. + 2 caissons 68 cm

PRO192



PRO192101
4 col. paniers + 4 chariots
PRO192302
4 col. pan. + 1 cais.90 cm + 1 char.
PRO192303
4 col. paniers + 2 cais. 90 cm

PRO241



PRO241101
5 col. paniers + 3 chariots
PRO241302
5 col. pan. + 2 char. + 1 cais.90 cm
PRO241303
5 col. pan. + 2 cais.68 cm + 1 char.

LA PICARDE

CANDAS VANNERIE DU BOISLE

— ARGUMENTAIRE —

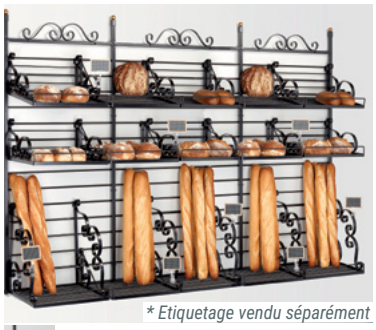
- Étagère en métal, équipée de paniers amovibles, peinture époxy. Couleur standard Noir.
- Se fixe au mur ou se pose au sol avec l'option joues

À SAVOIR

- Pour tous les modèles, possibilité d'angle et de sur-mesure à la demande

OPTION

POUR TOUS LES MODÈLES
- Autres coloris RAL



** Etiquetage vendu séparément*
PIC233001 F 233 x P 47 x Ht 170



JOUEFF
1 joue

Paniers métal «Traditionnels»



61EFF



76EFF



75FF



76DFF



74FF

fond osier



76/41x42

PIC051



PIC051076
1 colonne paniers
+ fonds osier
PIC051176
1 col. paniers
+ fonds osier
+ 1 chariot

PIC053



PIC053076
Joues + 1 colonne
paniers + fonds osier
PIC053176
Joues + 1 col. paniers
+ fonds osier
+ 1 chariot

PIC141



PIC141076
3 colonnes paniers + fond
osier
PIC141176
3 col. paniers + fonds osier
+ 2 chariots
PIC141276
3 col. paniers + fonds osier
+1 caisson 135 cm
PIC141376
3 col. paniers + fonds osier
+ 1 caisson 90 cm + 1 chariot

PIC143



PIC143077
Joues + 3 colonnes paniers
+ fonds osier
PIC143177
Joues + 3 col. paniers
+ fonds osier + 3 chariots
PIC143276
Joues + 3 col. paniers
+ fonds osier +1 caisson 135 cm
PIC143376
Joues + 3 col. paniers + fds osier
+ 1 caisson 90 cm + 1 chariot

PIC23



PIC233076
5 colonnes paniers + fond osier
PIC233176
5 col. paniers + fond osier + 5 chariots
PIC233301
5 col. paniers + 1 cais. 135 cm + 2 chariots
PIC233376
5 col. pan.+ fond osier
+ 1 cais.135 cm + 2 char.
PIC235376
Joues + 5 col. pan.+ f.os.
+ 1 cais.135 cm + 2 char.

LA BOISLETTE



BOISL 103 F 50 x P 50 x Ht 200

ARGUMENTAIRE

- Concept polyvalent de présentoir mobile 50 x Prof 50 x Ht 200 cm, muni d'un épi de blé en laiton, d'un caisson de rangement 50 x 48 x 50 cm, avec une porte et une tablette, et de paniers en osier.
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- Supports amovibles & structure : peinture époxy cuite au four.

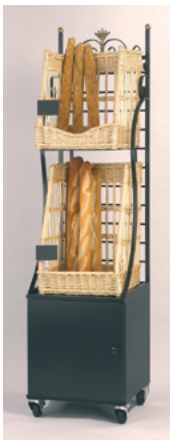
À SAVOIR

- Pour tous les modèles, possibilité d'angle et de sur-mesure à la demande
- Boislette livrée montée, avec kit étiquetage (pinces multidirectionnelles, ardoises polystyrène et stylo)

BOISL111



BOISL116



LA SILHOUETTE

CANDAS VANNERIE DU BOSLE



* Etiquetage vendu séparément
SIS097H201 F 97 P 49 ht 206

ARGUMENTAIRE

- Étagère en métal, équipée de supports et de paniers amovibles, peinture époxy. Couleur standard Noir.
- Se fixe au mur et au sol.

À SAVOIR

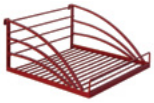
- Pour tous les modèles, possibilité d'angle et de sur-mesure à la demande

OPTION

POUR TOUS LES MODÈLES
- Autres coloris RAL

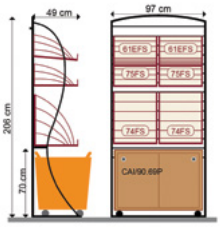

74FS


61EFS


75FS

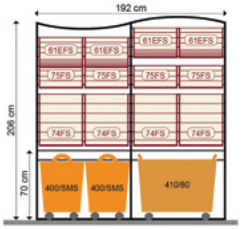

76/41 x 42
1 fond osier

SIS097H



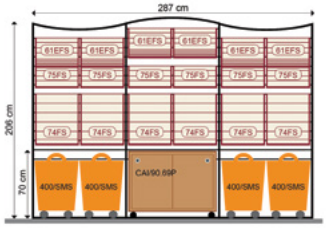
SIS097H201
1 caisson fermé
SIS097H401
1 caisson ouvert
SIS097H101
2 chariots ovales

SIS192



SIS192102
2 chariots ov. + 1 chariot rect.
SIS192701
2 chariots ov. + 1 caisson fermé
SIS192602
1 chariot rect. + 1 caisson ouvert

SIS287



SIS287702
4 chariots ov. + 1 caisson fermé
SIS287701
2 chariots ov. + 2 caissons fermés
SIS28760
2 chariots ov. + 2 caissons ouverts
SIS287602
2 chariots rect. + 1 caisson ouvert

LA BLOCK



BLK096001 + 2 JOUEBL
+ LED F 98 P 48 ht 206

ARGUMENTAIRE

- Étagère en métal, équipée de supports et de paniers amovibles, peinture époxy. Couleur standard : noir.
- Se fixe au mur ou au sol avec l'option joues.
- Possibilté d'éclairage LED avec l'option joues.
- Peut être équipée de paniers de 45 ou 90 cm

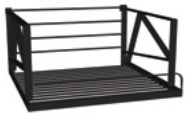
À SAVOIR

- Pour tous les modèles, possibilité d'angle et de sur-mesure à la demande

OPTION

POUR TOUS LES MODÈLES
- Autres coloris RAL

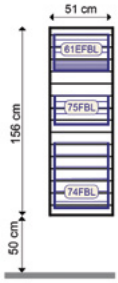

61EFBL


75FBL


74FBL

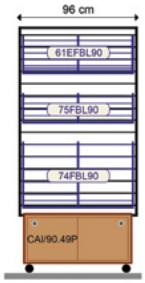

400FBL

BLK051



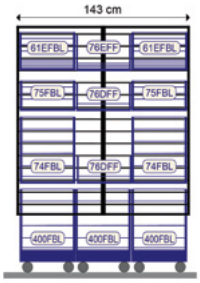
BLK051001
1 col. paniers
BLK051101
1 col. paniers
+ 1 chariot

BLK096



BLK096001
1 col. paniers doubles
BLK096101
1 col. paniers doubles
+ 2 chariots
BLK096201
1 col. paniers doubles
+ 1 caisson

BLK143



BLK143001
3 col. paniers
BLK143101
3 col. paniers+ 3 chariots
BLK143701
3 col. paniers + 1 caisson
+ 1 char.

BLK192



BLK192001
2 col. paniers doubles
BLK192701
2 col. pan. doubles + 1 caisson
+ 2 chariots
BLK192201
2 col. paniers doubles
+ 2 caissons fermés

OPTION



JOUEBL
1 joue
JOUEBLED
1 joue avec
ruban LED +
alim. 12V

LA MÉRIDIONALE

CANDAS VANNERIE DU BOISLE



Equipée de 3 fonds osier réf. 76

MES156301FO F 156 x P 58 x Ht 210

— ARGUMENTAIRE —

- Étagère en métal, équipée de supports et de paniers amovibles, peinture époxy. Couleur standard Noir.
- Se fixe au mur et au sol avec l'option pieds
- Panneaux juxtaposables

OPTION

POUR TOUS LES MODÈLES
- Autres coloris RAL

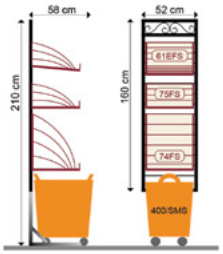
MERPIED



MERPIED
1 pied

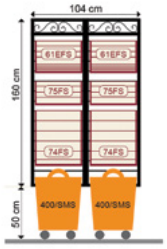
Paniers métal «Contemporain»

MES052



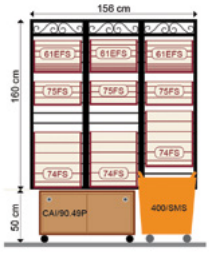
MES052001
1 colonne paniers métal contemporain
MES0521011
colonne paniers métal cont.
+ 1 chariot

MES104



MES104002
2 colonnes paniers métal contemporain
MES104101
2 colonnes paniers métal cont.
+ 2 chariots
MES104202
2 colonnes paniers métal cont.
+ 1 caisson fermé

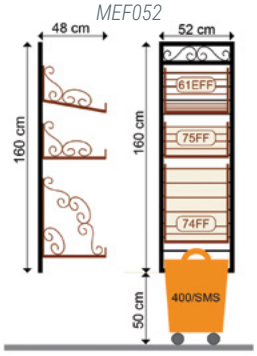
MES156



MES156002
3 colonnes paniers métal contemporain
MES156102
3 colonnes paniers métal cont.
+ 3 chariots
MES156702
3 col. pan. mét. cont.
+ 1 caiss. fermé + 1 chariot

Paniers métal «Traditionnel»

MEF052



MEF052001
1 colonne paniers métal traditionnels
MEF052101
1 colonne paniers métal
+ 1 chariot

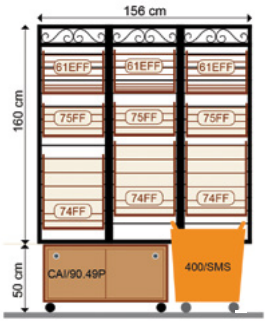
MEF104



MEF104101FO

MEF104101FO disposition spéciale
2 col. paniers métal tradi.
+ 5 fonds + 1 chariot
MEF104101
2 colonnes paniers métal tradi.
+ 2 chariots
MEF104201
2 colonnes paniers métal tradi.
+ 1 caisson fermé

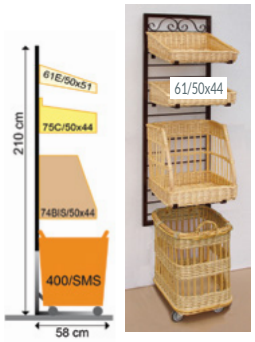
MEF156



MEF156002
3 colonnes paniers métal tradtionnels
MEF156101
3 colonnes paniers métal tradi.
+ 3 chariots
MEF156703
3 col. pan. mét. tradi.
+ 1 caiss. fermé + 1 chariot

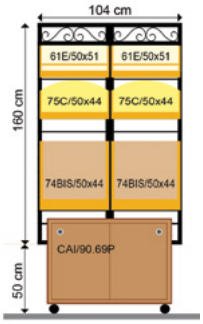
Paniers osier façade 50 cm

MER052



MER052001
1 colonne paniers osier
MER052101
1 colonne paniers osier
+ 1 chariot

MER104



MER104001
2 colonnes paniers osier
MER104101
2 colonnes paniers osier
+ 2 chariots
MER104201
2 colonnes paniers osier
+ 1 caisson fermé

ACCESSOIRES



Épi de blé
ÉPI F 9 ht 16



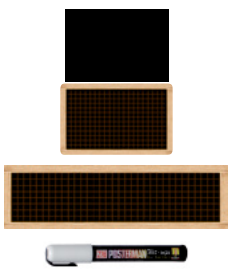
Étiquette PVC, réinscriptible, effaçable à l'alcool, se fixe à l'aide du porte-message ou attaches parisiennes.
ETIQ/FER F19 x ht 5,5 (pce)
Lot 10 étiquettes Fernandel
ETIQ/PAINS F19 x ht 5,5 (pce)
Lot 10 étiquettes pain



FEUTRE Pochette 4 feutres



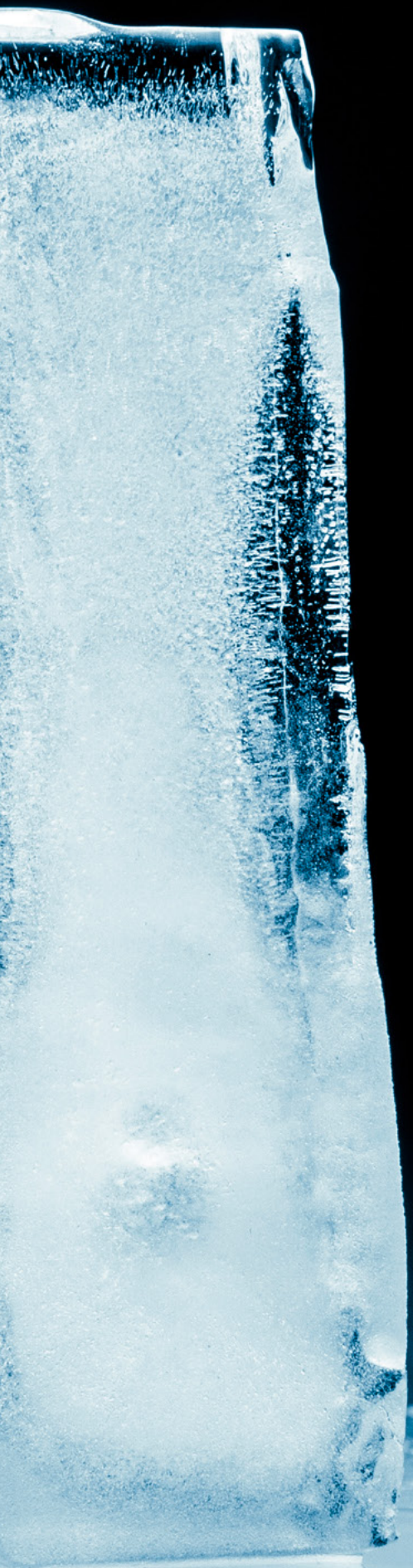
Porte-message
PORMESS (à l'unité) F 5 ht 10
PORMESS/10 Lot 10 Porte messages
PORMESS/30 Lot 30 Porte messages



Étiquette en polystyrène, réinscriptible, effaçable à l'eau, se fixe à l'aide du porte-message.
ARDOISE/10,5 (à l'unité) F 10,5 ht 7,4
LOT10ARDOISES Lot 10 ardoises
LOT30ARDOISES Lot 30 ardoises
ARD/ANTAN (à l'unité) F12 ht 8
LOT10ARDANT Lot 10 ardoises antan
LOT30ARDANT Lot 30 ardoises antan
ETIQ/ANTAN (à l'unité) F19 ht 5,5
LOT10ETIQANT Lot 10 étiquettes antan
LOT30ETIQANT Lot 30 étiquettes antan
Stylo à craie



FROID



À découvrir	en page
Tours réfrigérés	80
Cellules de refroidissement	87
Armoires froides	88
Armoire de fermentation et refroidisseur d'eau	101
Machines à glaçons	102
Chambres froides et stockage	104

EXCLUSIVITÉ

TOURS RÉFRIGÉRÉS

Refroidissement - Maintien au froid
(existe en 2, 3 et 4 portes)

EQOSYS
La meilleure synthèse



À SAVOIR

FROID STATIQUE ET/OU VENTILÉ AVEC LE MÊME APPAREIL VIA UN INTERRUPTEUR À 3 POSITIONS

- **100% statique :** Idéal pour les produits finis en pâtisserie (fondants, caramels, produits avec nappage au sucre,...)
- **Brassage d'air :** Ventilation fonctionnant en même temps que le compresseur pour mieux homogénéiser les températures entre le haut et le bas du tour
- **100% ventilé :** Idéal pour les produits nécessitant un taux d'humitité élévé (matières premières, produits de snacking, fromages, condiments, salades,...)
- Ventilation permanente réservée aux produits peu sensibles à une humidité importante, pâtes, œufs, salades, etc.

OPTIONS

- Jeux de glissières supplémentaires (2 max)
- Fermetures à clefs
- Kit roulettes
- Laquage complet du tour réfrigéré
- Dessus en granit Noir Zimbabwe
- Dessus Stratifié
- Plonge et robinet automatique au-dessus du groupe



EXCLUSIVITÉ

TOURS RÉFRIGÉRÉS

Refroidissement - Maintien au froid
(existe en 2, 3 et 4 portes)

EQOSYS
La meilleure synthèse



1 AN GARANTIE

Garantie valable hors consommables ou pièces d'usure et moyennant les entretiens périodiques requis. Se référer à nos conditions.



À SAVOIR

LES TOURS GN SANS GROUPE LOGÉ N'ONT PAS LES MÊMES DIMENSIONS NI LES MÊMES TARIFS QUE LES TOURS PÂTISSIERS.

- **TOUR GN 2 PORTES : L 1200 x P 700 x H 900 mm**
- **TOUR GN 3 PORTES : L 1665 x P 700 x H 900 mm**
- **TOUR GN 4 PORTES : L 2130 x P 700 x H 900 mm**

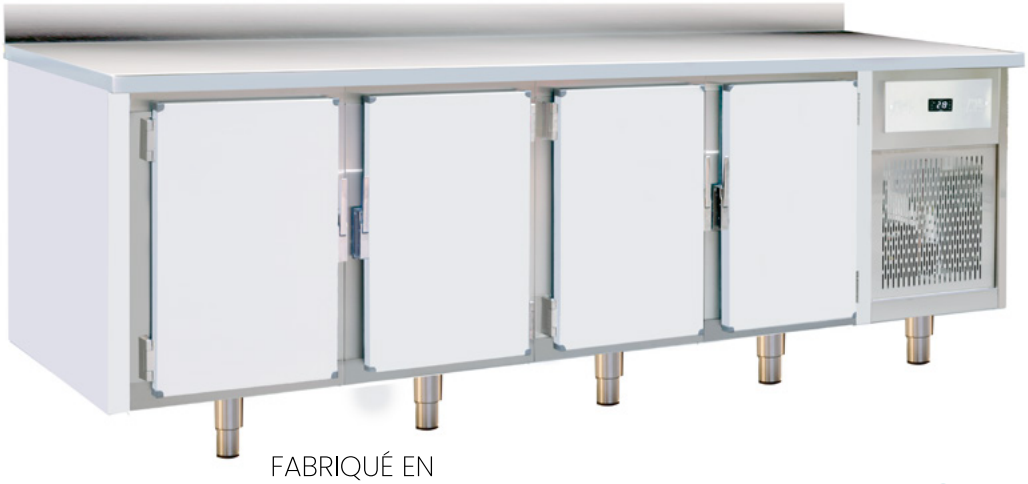
GROUPE LOGÉ, DESSUS INOX ET AVEC DOSSERET	Dimensions (L x P x H mm)	Puissance frigorique	Puissance éléctrique	Capacité	Gaz
2 portes 400 x 600	1 540 x 800 x 800-950	485 W	300 W	430 L	R290
3 portes 400 x 600	2 080 x 800 x 800-950	730 W	520 W	700 L	R290
4 portes 400 x 600	2 620 x 800 x 800-950	730 W	520 W	930 L	R290

CARACTÉRISTIQUES

- Groupe logé à gauche en standard
- Bâti tout inox AISI 304 intérieur et extérieur
- Équipement standard : 7 jeux de glissières par porte
- Capacité max : 8 grilles/plaques par porte 400 x 600 (non fournies)
- Existe en standard :
  - Dessus inox avec ou sans dossseret
  - Granit clair de 30 mm
  - Sans dessus mais avec isolation
- Isolation monocoque en polyuréthane injectée
- Hauteur hors tout sans pieds 710 mm
- Pieds réglables et démontables permettant une hauteur de travail pouvant varier de 800 mm à 950 mm
- Groupe logé tropicalisé (R290)
- Sans groupe : détendeur thermostatique (R452 en standard, autres gaz sur demande sans plus-value, sauf CO^2) et électrovanne de régulation montés (sauf pour CO^2)
- Évaporateur traité anticorrosion par cataphorèse
- Fluides frigorigènes respectant les normes en vigueur
- Bac de récupération des eaux de dégivrage en inox avec cordon chauffant évitant les prises en glace de celui-ci
- Régulation électronique et ré-évaporation automatique des condensats

TOURS PÂTISSIERS DÉMONTABLES 400 X 600

Conservation produits finis
Froid positif statique



FABRIQUÉ EN FRANCE



ARGUMENTAIRE

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou Laqué blanc.
- Arrière, dessous : tôle aluminée.
- Évaporateur statique traité bain époxy.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Régulateur électronique à touches sensitives Bluetooth.
- Aménagement : 9 paires de glissières INOX par porte au pas de 70 mm (réglables au pas de 35 mm).
- Groupe logé : Fluide frigorigène < à 150 gwp.
- Sans groupe logé : groupe non fourni.
- Logement groupe ou caisson technique à droite ou à gauche au choix.
- Sens de ferrage des portes à droite ou à gauche au choix.

MODÈLES	Version	Portes	Finition	Paires de glissières	Dimensions (L x P x H mm)
TP 812 E	Groupe logé	2 portes	Inox 304 ou Laqué blanc	18 paires au pas de 70 mm	1732 x 810 x 900 - 930
TP 813 E	Groupe logé	3 portes	Inox 304 ou Laqué blanc	27 paires au pas de 70 mm	2268 x 810 x 900 - 930
TP 814 E	Groupe logé	4 portes	Inox 304 ou Laqué blanc	36 paires au pas de 70 mm	2804 x 810 x 900 - 930
TP 815 E	Groupe logé	5 portes	Inox 304 ou Laqué blanc	45 paires au pas de 70 mm	3340 x 810 x 900 - 930
TP 812 SG	Sans groupe logé	2 portes	Inox 304 ou Laqué blanc	18 paires au pas de 70 mm	1346 x 810 x 900 - 930
TP 813 SG	Sans groupe logé	3 portes	Inox 304 ou Laqué blanc	27 paires au pas de 70 mm	1882 x 810 x 900 - 930
TP 814 SG	Sans groupe logé	4 portes	Inox 304 ou Laqué blanc	36 paires au pas de 70 mm	2418 x 810 x 900 - 930
TP 815 SG	Sans groupe logé	5 portes	Inox 304 ou Laqué blanc	45 paires au pas de 70 mm	2940 x 810 x 900 - 930

OPTIONS

POUR TOUS LES MODÈLES

- Dessus INOX 304 sans dosseret
- Dessus INOX 304 avec dosseret
- Roulettes
- Plinthe
- Portes vitrées
- Disponible en version ventilé renforcé pour le blocage de pâte
- Disponible en version entrée dans les 600

GARANTIE 2 ANS GARANTIE

Garantie valable sur toutes les pièces de votre machine, hors consommables, hors partie électrique (6 mois). Se référer à nos conditions.

SÉRIE 800

Tour pâtissier positif et négatif Euronorme - 600 x 400



MR1620

ARGUMENTAIRE

- Système de froid ventilé à effet statique.
- Système d'aspiration et de ventilation de la condensation frontal.
- Bac de réévaporation plastique avec serpentin sous bac postformé.
- Système d'extraction du Monoblock.
- Compresseur de type inverter sur les tours positifs.



MR2190

MODÈLES	Dimensions (L x P x H mm)
MR1620 / MR1620BT / MR1620CR	1618 x 800 x 850
MR2190 / MR2190BT / MR2190CR	2185 x 800 x 850
MR2750 / MR2750CR	2752 x 800 x 850
MR1620GR	1390 x 800 x 850
MR2190GR	1957 x 800 x 850
MR2750GR	2524 x 800 x 850

OPTIONS

POUR TOUS LES MODÈLES
- Serrure et serrure porte vitrée.
- Contrôle digital par WiFi ou Bluetooth.
- Dessus granit.

POUR LES MODÈLES MR-CR
- LED RVG avec télécommande.

SÉRIE 800 - TRAVERSANT

Tour pâtissier positif Euronorme - 600 x 400



MR1620PDC

ARGUMENTAIRE

- Système de froid ventilé à effet statique.
- Système d'aspiration et de ventilation de la condensation frontal.
- Bac de réévaporation plastique avec serpentin sous bac postformé.
- Système d'extraction du Monoblock.
- Compresseur de type inverter.
- Jeu de glissières.

MODÈLES	Dimensions (L x P x H mm)
MR1620PDC / MR1620PDCR	1618 x 800 x 850
MR2190PDC / MR2190PDCR	2185 x 800 x 850

OPTIONS

POUR TOUS LES MODÈLES
- Serrure.
- Dessus granit.

SÉRIE MPL800 / MP800

Tables positives à pizza et fast-food

Infrico



MP2300

ARGUMENTAIRE

- Bac de réévaporation plastique avec serpentin sous bac postformé.
- Système de refroidissement ventilé.
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304.
- Contrôleur numérique tactile IP 65.
- Compresseurs de type inverter.
- Grille.
- Jeu de glissières.
- Serrure.
- Roulettes (SÉRIE MPL800).
- Kit 6 tiroirs neutres (SÉRIE MP800).

MODÈLES	Dimensions (L x P x H mm)
MPL1740	1693 x 800 x 850-1010
MP1740 / MP1740CN	1738 x 800 x 830-980
MPL2300	2260 x 800 x 850-1010
MP2300/MPL2300CN	2305 x 800 x 830-980

TOURS PÂTISSIERS

Froid ventilé et froid ventilé / statique

Distrib'Inox
Vos projets, notre engagement



ARGUMENTAIRE

- Monocoque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304
- Isolement de 50 mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
- Porte pleine avec poignée en acier
- Groupe logé, ou sans groupe avec détendeur
- Régleur digital de la température
- Dégivrage automatique par pause simple pour les versions 0°C/+8°C; et par résistance électrique pour la version -18°C/-20°C
- Évaporation automatique de l'eau dégivrée par gaz chaud pour la version à groupe logé ; évacuation directe pour la version sans groupe logé
- Équipement intérieur par baie : 1x grille de 600x400 mm avec 5 glissières INOX en « L »
- Pieds INOX réglables (ou sur roulettes sur demande)
- Alimentation 230V / 50Hz
- Groupe logé Classe climatique 4 (statique) et 5 (ventilé)
- Gaz R290

MODÈLE	Température	Dimensions (L x P x H mm)	Réfrigération
FROID VENTILÉ			
Tour pâtissier prof. 700	Positif 0°C / +8°C	400 x 600 x 700	ventilée avec évaporateur laqué anti-corrosion
	Négatif -18°C / -20°C		
Tour pâtissier prof. 800	Positif 0°C / +8°C	400 x 600 x 800	
	Négatif -18°C / -20°C		
FROID VENTILÉ / STATIQUE			
Tour pâtissier prof. 700	Positif 0°C / +8°C	400 x 600 x 700	ventilation douce
Tour pâtissier prof. 800		400 x 600 x 800	

- Existe avec 1 porte, 2, 3, 4 ou 5 portes
- Existe sans dessus, avec dessus central ou dosseret
- Groupe à distance sur demande

TOURS RÉFRIGÉRÉS ERGO 400 X 600

Conservation de pâtisserie finies ou matières premières
Disponible en 2, 3 et 4 portes
Version froid Semi Statique ou Ventilé



Hauteur de plan de travail moyenne de 940mm
Posture naturelle / confort d'utilisation



Grande capacité de stockage

ARGUMENTAIRE

- Intérieur / Extérieur inox AISI 304.
- 2 modes de ventilations.
- Froid ventilé ou semi statique.
- Température -3°C à +8°C .
- Groupe tropicalisé à +45°C et 60% d'humidité.
- Ventilation groupe en façade.
- Gaz réfrigérant R290.
- Isolation en polyuréthane injectée haute densité.
- Angles intérieurs/extérieurs arrondis et fond embouti.
- Évaporateur traité anti-corrosion renforcé.
- Résistance de dégivrage.
- Contrôle électronique à commande tactile.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Pieds réglables en hauteur.
- Alimentation 230V / 50Hz.

DOTATION

- 10 paires de glissières par porte avec pas de 70 mm.

CAPACITÉ

- 20 niveaux par portes avec pas de 35 mm.



Dos inox AISI 304



Résistance de dégivrage
Évaporateur avec traitement cataphorèse renforcé



TPIE3PGL



Grille amovible
Ouverture sans outil pour faciliter l'accès au condenseur



TPGE3PGL



TPE3PGL-SP



Froid Semi Statique / Ventilé Une table pour 2 versions de froid possibles
TPIE3PGL Tour Pâtissier dessus inox
TPGE3PGL Tour Pâtissier dessus granit
TPE3PGL-SP Tour Pâtissier sans dessus

GAMME TRPA

Tours réfrigérés positifs
Pour formats 400 x 600 - Températures 0°C / +10°C

pvlab
AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU GOÛT



FABRIQUÉ EN FRANCE

GARANTIE 5 ANS

R290



Système de ventilation

ARGUMENTAIRE

FROID BRASSÉ
- Une diffusion douce et homogène, respectueuse de vos créations.
- Sans flux d'air direct : texture, brillance et fraîcheur préservées.

MADE IN FRANCE
- Développé dans nos ateliers, ce produit incarne notre savoir-faire et notre exigence de qualité, pour une performance durable et maîtrisée.

HYGIÈNE
- Conception en inox AISI 304 (intérieur, côtés et arrière) pour une hygiène irréprochable et un nettoyage simplifié au quotidien.

GAZ R290
- Réfrigérant naturel à faible impact, le R290 allie performance et efficacité énergétique respectant les normes les plus exigeantes.

CONÇU POUR DURER
- Nos équipements intègrent des solutions techniques éprouvées, conçues pour garantir fiabilité, performance et simplicité d'exploitation dans les environnements professionnels les plus exigeants, avec une garantie 5 ans pour une sérénité durable.

PERFORMANCE
- Classe climatique 5 (40°C) et 40% d'humidité.

DÉGIVRAGE
- Dégivrage par gaz chaud.

GESTION DES CONDENSATS
- Évaporation par gaz chaud.

INSTALLATION OPTIMISÉE
- Aspiration et expulsion de l'air par l'avant, l'arrière, le dessous et le côté pour une intégration facilitée, même en environnements contraints.

ERGONOMIE
- Portes réversibles avec rappel automatique et blocage à 90° pour un confort d'utilisation optimal.
- Joints de porte remplaçables sans outil.

CONCEPTION INTÉRIEUR
- Compartiments avec angles arrondis pour un nettoyage facile et une hygiène optimale.

DOTATION
- 6 paires de glissières par porte, offrant une grande capacité de rangement et une organisation flexible. Idéal pour adapter l'espace intérieur à vos besoins.

MAINTENANCE FACILITÉE
- Conception intelligente permettant un entretien rapide.

	Modèle 2 portes groupe logé		Modèle 3 portes groupe logé		Modèle 4 portes groupe logé	
CARACTÉRISTIQUES	**TRPA012GLD**	**TRPA022GLD**	**TRPA013GLD**	**TRPA023GLD**	**TRPA014GLD**	**TRPA024GLD**
Description	Dessus inox 15/10e avec dosseret	Dessus granit avec dosseret	Dessus inox 15/10e avec dosseret	Dessus granit avec dosseret	Dessus inox 15/10e avec dosseret	Dessus granit avec dosseret
Température	0°C / +10°C					
Dimensions (L x P x H mm)	1460 x 800 x 867-949		2020 x 800 x 867-949		2580 x 800 x 867-949	

Possibilité d'avoir le groupe à gauche. A préciser à la commande.

GAMME CEPA

Cellules de refroidissement, spécial pâtisserie

pvlab
AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU GOÛT



CEPA14N



CEPA06N

ARGUMENTAIRE

- Entièrement réalisé en inox AISI 304
- Gaz réfrigérant R290
- Sonde à piquer pour contrôler la température au coeur du produit
- Tableau de commande simple d'utilisation
- Capacité 6 niveaux :
- 18kg en cycle positif (+90 à +03°C)
- 10 kg en cycle négatif (+90 à -18°C)
- Capacité 14 niveaux :
- 40kg en cycle positif (+90 à +03°C)
- 30 kg en cycle négatif (+90 à -18°C)

CARACTÉRISTIQUES	CEPA06N	CEPA14 N
Nombre de niveaux	6	14
Puissance frigorifique (kW)	1,7	3,3
Tension	Mono 230 V	Tri + N 400 V
Dimensions (L x P x H mm)	820 x 860 x 850	820 x 860 x 1500

EXCLUSIVITÉ

EQO 46+

Armoire positive - 400 x 600
Capacité max. 25 plaques

EQOSYS
La meilleure synthèse



Composants frigorifiques facilement accessibles

Les composants frigorifiques sont facilement accessibles et intégrés dans la partie supérieure du châssis de l'appareil, ce qui augmente considérablement la capacité utile de l'espace intérieur.

Puissance de refroidissement optimale

Les appareils sont conçus pour des températures ambiantes comprises entre +10 °C et +40 °C. Ils sont donc parfaitement adaptés à une utilisation dans un fournil chaud où ils fournissent toujours une puissance de refroidissement optimale.

2 ANS GARANTIE

Garantie valable hors consommables ou pièces d'usure et moyennant les entretiens périodiques requis. Se référer à nos conditions.





Système électronique avec enregistrement de température intégré



Éclairage LED

Serrure mécanique à clé

Filtre à poussière de farine disponible en accessoire

Ce filtre facile à nettoyer protège les pièces fonctionnelles des dépôts de farine et de poussière et augmente la durée de vie des appareils.

À SAVOIR

- Pour tout autre type de carrosserie (tout inox ou époxy blanc), la commande doit être effectuée chez Referencia, pour Liebherr.

MODÈLE	Carosserie	Volume brut	Volume utile	Norme compatible	Classe climatique	Conso. annuelle	Dimensions ext. (L x P x H)	Classe énergétique
EQO 46+	epoxy gris	602 L	380 L	400 x 600	5 (+40°C)	355 kW / an	697 x 867 x 2115 mm	B

CARACTÉRISTIQUES

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Cuve intérieure en acier chrome-nickel (AISI 304)
- Éclairage plafonnier LED
- Porte à fermeture automatique
- Ouverture de porte à droite, réversible
- Gaz R 290
- Niveau sonore : 60 dB
- Alimentation : 230 V / 50 Hz
- Température : -5 °C à +14 °C
- Dotation de jeux de glissières : 20
- Espacement : 54 mm
- Hauteur des pieds réglables : 115 - 175 mm
- Poids net : 126 kg

EXCLUSIVITÉ

EQO 46-

Refroidissement - Maintien au froid (existe en 2, 3 et 4 portes)

EQOSYS
La meilleure synthèse



Intérieur en acier inoxydable

Le revêtement intérieur embouti en acier inoxydable hygiénique est particulièrement facile à nettoyer.

Crémaillères amovibles optimisation de hauteur

Ne laissez aucune chance à la poussière : les crémaillères peuvent être retirées et replacées facilement sans outils. Cela facilite notamment le nettoyage des crémaillères et du revêtement intérieur lisse, tout en évitant l'accumulation de la saleté autour des jointures.

2 ANS GARANTIE

Garantie valable hors consommables ou pièces d'usure et moyennant les entretiens périodiques requis. Se référer à nos conditions.

À SAVOIR

Armoire de stockage de produits

Passage des produits en surgélation avant stockage en armoire négative.

Manipulation confortable, équipement pratique

Pour une utilisation confortable, les portes restent ouvertes à un angle d'ouverture de 90°.

Poignée profilée

Poignée profilée dans la porte pour une utilisation confortable et une ouverture de porte agréable et facile.

Joint de porte remplaçable

Économisez du temps et de l'argent. Les joints de porte clipsables peuvent être remplacés facilement. Si un joint est endommagé, vous pouvez le remplacer vous-même sans aucun outil.

À SAVOIR

- Pour tout autre type de carrosserie (tout inox ou époxy blanc), la commande doit être effectuée chez Referencia, pour Liebherr.

MODÈLE	Carosserie	Volume brut	Volume utile	Norme compatible	Classe climatique	Conso. annuelle	Dimensions ext. (L x P x H)	Classe énergétique
EQO 46-	epoxy gris	602 L	380 L	400 x 600	5 (+40°C)	1209 kW / an	697 x 867 x 2115 mm	C

CARACTÉRISTIQUES

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Cuve intérieure en acier chrome-nickel (AISI 304)
- Éclairage plafonnier LED
- Porte à fermeture automatique
- Ouverture de porte à droite, réversible
- Gaz R 290
- Niveau sonore : 60 dB
- Alimentation : 230 V / 50 Hz
- Température : -9 °C à -35 °C
- Dotation de jeux de glissières : 20
- Espacement : 54 mm
- Hauteur des pieds réglables : 115 - 175 mm
- Poids net : 137 kg

EXCLUSIVITÉ

EQO 68+

Armoire positive - 600 x 800
Capacité max. 50 plaques (600 x 400)

EQOSYS
La meilleure synthèse



Composants frigorifiques facilement accessibles

Les composants frigorifiques sont facilement accessibles et intégrés dans la partie supérieure du châssis de l'appareil, ce qui augmente considérablement la capacité utile de l'espace intérieur.

Puissance de refroidissement optimale

Les appareils sont conçus pour des températures ambiantes comprises entre +10 °C et +40 °C. Ils sont donc parfaitement adaptés à une utilisation dans un fournil chaud où ils fournissent toujours une puissance de refroidissement optimale.

2 ANS GARANTIE

Garantie valable hors consommables ou pièces d'usure et moyennant les entretiens périodiques requis. Se référer à nos conditions.





Système électronique avec enregistrement de température intégré



Éclairage LED

Serrure mécanique à clé

Filtre à poussière de farine disponible en accessoire

Ce filtre facile à nettoyer protège les pièces fonctionnelles des dépôts de farine et de poussière et augmente la durée de vie des appareils.

À SAVOIR

- Pour tout autre type de carrosserie (tout inox ou époxy blanc), la commande doit être effectuée chez Referencia, pour Liebherr.

MODÈLE	Carosserie	Volume brut	Volume utile	Norme compatible	Classe climatique	Conso. annuelle	Dimensions ext. (L x P x H)	Classe énergétique
EQO 68+	epoxy gris	854 L	700 L	600 x 800	5 (+40°C)	371 kW / an	787 x 1017 x 2115 mm	A

CARACTÉRISTIQUES

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Cuve intérieure en acier chrome-nickel (AISI 304)
- Éclairage plafonnier LED
- Porte à fermeture automatique
- Ouverture de porte à droite, réversible
- Gaz R 290
- Niveau sonore : 60 dB
- Alimentation : 230 V / 50 Hz
- Température : -5 °C à +14 °C
- Dotation de jeux de glissières : 25
- Hauteur des pieds réglables : 115 - 175 mm
- Poids net : 141 kg

EXCLUSIVITÉ

EQO 68-

Armoire négative - 600 x 800
Capacité max. 50 plaques (600 x 400)

EQOSYS
La meilleure synthèse



À SAVOIR
Armoire de stockage de produits
Passage des produits en surgélation avant stockage en armoire négative.

Intérieur en acier inoxydable
Le revêtement intérieur embouti en acier inoxydable hygiénique est particulièrement facile à nettoyer.

Crémaillères amovibles optimisation de hauteur
Ne laissez aucune chance à la poussière : les crémaillères peuvent être retirées et replacées facilement sans outils. Cela facilite notamment le nettoyage des crémaillères et du revêtement intérieur lisse, tout en évitant l'accumulation de la saleté autour des jointures.

Manipulation confortable, équipement pratique
Pour une utilisation confortable, les portes restent ouvertes à un angle d'ouverture de 90°.

Poignée profilée
Poignée profilée dans la porte pour une utilisation confortable et une ouverture de porte agréable et facile.

Joint de porte remplaçable
Économisez du temps et de l'argent. Les joints de porte clipsables peuvent être remplacés facilement. Si un joint est endommagé, vous pouvez le remplacer vous-même sans aucun outil.

2 ANS GARANTIE

Garantie valable hors consommables ou pièces d'usure et moyennant les entretiens périodiques requis. Se référer à nos conditions.

À SAVOIR
- Pour tout autre type de carrosserie (tout inox ou époxy blanc), la commande doit être effectuée chez Referencia, pour Liebherr.

MODÈLE	Carosserie	Volume brut	Volume utile	Norme compatible	Classe climatique	Conso. annuelle	Dimensions ext. (L x P x H)	Classe énergétique
EQO 68-	epoxy gris	854 L	700 L	600 x 800	5 (+40°C)	1302 kW / an	787 x 1017 x 2115 mm	B

CARACTÉRISTIQUES

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Cuve intérieure en acier chrome-nickel (AISI 304)
- Éclairage plafonnier LED
- Porte à fermeture automatique
- Ouverture de porte à droite, réversible
- Gaz R 290
- Niveau sonore : 60 dB
- Alimentation : 230 V / 50 Hz
- Température : -9 °C à -35 °C
- Dotation de jeux de glissières : 25
- Hauteur des pieds réglables : 115 - 175 mm
- Poids net : 154 kg

ARMOIRES PÂTISSIÈRES DÉMONTABLES 400 X 600

Conservation statique de produits finis
Conservation ventilé blocage de pâtes
Conservation négative
Surgélateur / conservateur



ARGUMENTAIRE

- Démontable
- Carrosserie intérieure et extérieure Inox 304 ou laqué blanc.
- Dessus, arrière, dessous : tôle aluminiée.
- Coefficient lambda d'isolation 0.017.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Régulateur électronique à touches sensitives Bluetooth.
- Groupe logé : Fluide frigorigène < à 150 gwp.
- Sans groupe logé : groupe non fourni.
- Aménagement : 20 paires de glissières INOX par porte au pas de 60 mm (réglables au pas de 30mm).
- Sens de ferrage des portes à droite ou à gauche au choix.

GARANTIE 2 ANS GARANTIE

Garantie valable sur toutes les pièces de votre machine, hors consommables, hors partie électrique (6 mois). Se référer à nos conditions.

OPTIONS

POUR TOUS LES MODÈLES

- Fermeture à clef
- Arrière INOX
- Plinthe
- Roulettes

FABRIQUÉ EN FRANCE



MODÈLES	Type de froid	Porte / portillons	Finition	Aménagement glissières	Dimensions (L x P x H mm)
EP 500	Positif statique	1 porte ou 2 portillons	Inox 304 ou Laqué blanc	20 paires au pas de 60 mm	680 x 850 x 2100
EP 1000	Positif statique	2 portes ou 4 portillons	Inox 304 ou Laqué blanc	40 paires au pas de 60 mm	1216 x 850 x 2100
EP 1500	Positif statique	3 portes ou 6 portillons	Inox 304 ou Laqué blanc	60 paires au pas de 60 mm	1752 x 850 x 2150
ECN 500 ECNR 500*	Froid négatif	2 portillons	Inox 304 ou Laqué blanc	20 paires au pas de 60 mm	680 x 850 x 2080-2200
ECN 1000 ECNR 1000*	Froid négatif	4 portillons	Inox 304 ou Laqué blanc	40 paires au pas de 60 mm	1216 x 850 x 2080-2200
ECN 1500 ECNR 1500*	Froid négatif	6 portillons	Inox 304 ou Laqué blanc	60 paires au pas de 60 mm	1752 x 850 x 2080-2200

**ECN – groupe logé / ECNR – sans groupe logé (groupe non fourni)*

SÉRIE AGB700 / 1400L

Armoire pâtissière positive et négative Euronorme - 600 x 400



AGB1402BTPAST

ARGUMENTAIRE

- Système de froid Monoblock.
- Ventilateurs électroniques (BT).
- Système de condensation ventilé.
- Système d'évaporation ventilé.
- Bac d'évaporation sans résistance électrique pour une meilleure efficacité énergétique.
- Évaporation des condensats par gaz chaud.
- Intérieur et extérieur en inox AISI 304 / dos en galva.
- Jeu de glissières (18 jeux de 2 glissières par porte).
- Grille / plaque.

MODÈLES	Dimensions (L x P x H mm)
AGB701PAST	687 x 794 x 2130
AGB701BTPAST	2185 x 800 x 850
AGB1402PAST	1385 x 794 x 2130
AGB1402BTPAST	1385 x 794 x 2130

OPTIONS

POUR TOUS LES MODÈLES

- Serrure.
- Contrôle digital par Bluetooth.

SÉRIE AGB900L

Armoire pâtissière positive et négative Euronorme - 800 x 600



AGB901BT

ARGUMENTAIRE

- Système de froid monoblock compacte
- Système de condensation ventilé
- Système d'évaporation ventilé
- Ventilateurs électroniques (BT)
- Détendeur (BT)
- Dégivrage par gaz chaud (BT)
- Intérieur et extérieur en inox AISI 304
- Bacs à glace
- Grille / plaque

MODÈLES	Dimensions (L x P x H mm)
AGB901 / ABG901BT	796 x 960 x 2130

OPTIONS

POUR TOUS LES MODÈLES

- Serrure.
- Contrôle digital par Bluetooth.

C500GWR / C900GWR

Armoires réfrigérées positives - Froid ventilé

Eberhardt



C500GWR



C900GWR

ARGUMENTAIRE

- Dégivrage entièrement automatique.
- Régulation électronique de la température.
- Distribution de froid canalisée sur toute la hauteur du fond de cuve.
- Alarmes porte et température, 2 niveaux d'hygrométrie
- Cuve en acier inox avec angles arrondis.
- Carrosserie en acier epoxy blanc.
- Pieds inox réglable en hauteur 135-200 mm.
- Isolation haute densité sans CFC épaisseur 70 mm.
- Évaporateur traité anti-corrosion à l'extérieur de la cuve.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
- Porte réversible avec serrure.
- Porte stable à 90°, rappel automatique à 45°.
- Pédale de porte pour ouverture facile.
- Joint de porte magnétique clipsable anti-salissures.
- Soupape de décompression pour réouverture immédiate de la porte.
- Fluide propre R-290.

MODÈLE	C500GWR	C900GWR
Température	-5°C / +12°C	
Dotation (glissières inox)	20 jeux de types "L" 400 x 600	25 jeux de types "L" 600 x 800
Cuve	Inox	
Fonction HACCP	Oui	
Hygrométrie	> 70%	
Volume brut (L)	460	949
Volume utile (L)	314	660
Poids brut (kg)	132	186
Poids net (kg)	125	176
Puissance frigorifique (W)	410 @ -10 °C	627 @ -10 °C
Puissance électrique (W)	314	408
Tension	Mono 230 V	
Dim. ext. (L x P x H mm)	600 x 855 x 2125	820 x 1065 x 2205
Conso. énergétique annuelle (kW / an)	360	661
Classe climatique	5 (+40°C)	
Classe énergétique	B	C

F500GWR / F900GWR

Armoires réfrigérées négatives - Froid ventilé

Eberhardt



F500GWR



F900GWR

ARGUMENTAIRE

- Dégivrage entièrement automatique
- Régulation électronique de la température.
- Distribution de froid canalisée sur toute la hauteur du fond de cuve.
- Alarmes porte et température.
- Cuve en acier inox avec angles arrondis.
- Carrosserie en acier epoxy blanc.
- Pieds en inox hauteur réglable 135-200 mm.
- Isolation haute densité sans CFC épaisseur 70 mm.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
- Évaporateur traité anti-corrosion à l'extérieur de la cuve.
- Porte réversible avec serrure.
- Porte stable à 90°, rappel automatique à 45°.
- Soupape de décompression pour réouverture immédiate de la porte.
- Pédale de porte pour ouverture facile.
- Joint de porte magnétique clipsable anti-salissures.
- Fluide propre R-290.

MODÈLE	C500GWR	C900GWR
Température	-30°C / -5°C	
Dotation (glissières inox)	20 jeux de types "L" 400 x 600	25 jeux de types "L" 600 x 800
Cuve	Inox	
Fonction HACCP	Oui	
Hygrométrie	> 70%	
Volume brut (L)	460	949
Volume utile (L)	314	660
Poids brut (kg)	132	186
Poids net (kg)	125	176
Puissance frigorifique (W)	449 @ -25 °C	882 @ -25 °C
Puissance électrique (W)	418	477
Tension	Mono 230 V	
Dim. ext. (L x P x H mm)	600 x 855 x 2125	820 x 1065 x 2205
Conso. énergétique annuelle (kW / an)	1355	2720
Classe climatique	5 (+40°C)	
Classe énergétique	C	C

BRPvg 6501, BRPvg 8401, BRPSvh 6501, BRPSvh 8401, BFPvg 6501, BFPvg 8401, BFPSvh 6501, BFPSvh 8401

LIEBHERR

Armoires Euronormes positives et négatives cuve inox - Froid ventilé



BRPSvh 6501
Armoire positive

BRPvg 6501
Armoire positive



BFPSvh 8401
Armoire négative

BFPvg 6501
Armoire négative

ARGUMENTAIRE

- Température réglable BRPvg et BRPSvh de -5°C à +14°C.
- Température réglable BFPvg et BFPSvh de -35°C à -9°C.
- Évaporateur revêtu de cataphorèse, anti-corrosion.
- Dégivrage rapide au gaz chaud.
- Condenseur à tube métallique.
- Poignée profilée dans la porte. Vanne avec compensateur de pression pour ouvertures de portes répétées. Joint de porte remplaçable. Inversion du sens d'ouverture de la porte.
- Porte à fermeture automatique.
- Qualité de refroidissement optimale grâce aux deux ventilateurs et à une circulation indirecte de l'air.
- Conditions de stockage optimales grâce au réglage de l'hygrométrie sur 3 niveaux différents. Isolation épaisse 83 mm.
- Cuve intérieure en acier inoxydable.
- Prévues pour des températures ambiantes élevées jusqu'à +40°C.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur de série.

	ARMOIRES POSITIVES				ARMOIRES NÉGATIVES			
CARACTÉRISTIQUES	**BRPvg 6501**	**BRPSvh 6501**	**BRPvg 8401**	**BRPSvh 8401**	**BFPvg 6501**	**BFPSvh 6501**	**BFPvg 8401**	**BFPSvh 8401**
Carrosserie	époxy blanc	inox	époxy blanc	inox	époxy blanc	inox	époxy blanc	inox
Volume brut (L)	602		854		602		854	
Volume utile (L)	380		700		380		700	
Norme compatible	400 x 600		600 x 800		400 x 600		600 x 800	
Puissance (kW)	0,22				0,61			
Classe climatique	5 (+40°C)				5 (+40°C)			
Conso. annuelle (kW / an)	355		371		1150		1209	
Dim. ext. (L x P x H mm)	697 x 867 x 2115		787 x 1017 x 2115		697 x 867 x 2115		787 x 1017 x 2115	
Classe énergétique	B	B	A	A	B	B	A	A

**Accessoires : consulter la liste tarifaire.*

BRFVG 5501, BFFSG 5501

Armoires Euronormes cuve PS

LIEBHERR



BRFvg 5501

ARGUMENTAIRE

- Température réglable BRFvg de +1°C à +15°C.
- Température réglable BFFsg de -26°C à -9°C.
- Réglage du niveau d'hygrométrie.
- Informations claires accessibles depuis l'écran de régulation : plaque signalétique, numéro de série et information panne de courant.
- Serrure mécanique. Poignée de porte ergonomique et porte à fermeture automatique. Inversion du sens d'ouverture de porte. Joint de porte remplaçable.
- Équipées de 10 jeux de glissières inox en «L» réglables en hauteur.



CARACTÉRISTIQUES	BRFvg 5501	BFFsg 5501
Carrosserie	époxy blanc	
Volume brut (L)	496	
Volume utile (L)	361	402
Norme compatible	600 x 400	
Classe climatique	5 (+40°C)	7(+35°C)
Conso. annuelle (kW / an)	443	1241
Puissance électrique raccordée (kW)	0,23	0,26
Dimensions ext. (L x P x H mm)	747 x 769 x 1684	747 x 769 x 1683
Refroidissement	ventilé	statique
Classe énergétique	C	
Garantie	5	5

**Accessoires : consulter la liste tarifaire.*

GAMME ELITE

Armoires réfrigérées 600 x 400, de conservation 600 x 800 et de conservation chocolats
Froid ventilé



AIPE700
Dim. L 780 x P 680 x H 2 000 mm
Plaque 400 x 600



AIPE900
Dim. L 780 x P 960 x H 2 000 mm
Plaque 600 x 800



Intérieur inox



Circulation d'air optimisée

DISPONIBLE EN VERSION :
- Extérieur Noir
- Extérieur Blanc
- Extérieur Inox

- Plaque 600/400 (entrée en 600)
- Plaque 600/800

- Positive +2°/+8°C
- Négative -5°/-30°C
- Chocolat +2°/+16°C
avec controle d'hygrométrie

ARGUMENTAIRE

- Intérieur/Extérieur en acier inox AISI 304 sauf dos extérieur et dessous.
- Isolation mousse polyuréthane expansée injectée sans CFC épaisseur 70 mm.
- Angles intérieurs arrondis.
- Joints de portes magnétiques.
- Portes avec dispositif de retour automatique et maintien en ouverture à 90°.
- Pieds Inox réglables en hauteur.
- Évaporateur traité anti-corrosion.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage (pour modèles en groupe logé).
- Régulation électronique.
- Groupe monobloc tropicalisé.
- Système de ventilation optimisé avec une diffusion d'air sur tous les niveaux.
- Gaz R290.
- Fonction Boost sur version BT.
- Version négative jusqu'à -30°C.

DOTATIONS

- 20 paires de glissières inox avec capacité de 40 niveaux avec un pas de 30 mm.

GARANTIE 3 ANS GARANTIE

Garantie valable sur le compresseur, l'évaporateur et le condenseur hors consommables. N'hésitez pas à contacter votre revendeur agréé pour plus d'informations.

À SAVOIR

- **Version positive avec deux modes de ventilation :**
  - Ventilation continue *(stockage matière première)*
  - Ventilation asservi au compresseur *(stockage pâtisserie finis)*

MODÈLES	Ref. positive	Ref. négative
Armoire Pâtissière 600 x 400 Blanche	ABPE700TN	ABPE700BT
Armoire Pâtissière 600 x 400 Noire	ANPE700TN	ANPE700BT
Armoire Pâtissière 600 x 400 Inox	AIPE700TN	AIPE700BT
Armoire Pâtissière 600 x 800 Blanche	ABPE900TN	ABPE900BT
Armoire Pâtissière 600 x 800 Noire	ANPE900TN	ANPE900BT
Armoire Pâtissière 600 x 800 Inox	AIPE900TN	AIPE900BT
CHOCOLAT	**Références**	
Armoire stockage chocolat +13° / +16°C Int/Ext Inox avec contrôle d'hygrométrie	AIPE700-CHOC 600 x 400 AIPE9000-CHOC 600 x 800	
Armoire stockage chocolat +13° / +16°C Int Inox - Ext Noir avec contrôle d'hygrométrie	Fonctionnement possible en mode conservation +2°C / +8°C	

GAMME AIP-S

Armoires réfrigérées 400 x 600
Conservation pâtisserie
Froid statique air brassé



AIP700STN
710 x 800 x h 2030 mm



AIP1400STN
1420 x 800 x h 2030 mm

ARGUMENTAIRE

- Intérieur / Extérieur en acier inox AISI 304 sauf dos extérieur et dessous.
- Isolation mousse polyuréthane expansée injectée sans CFC.
- Angles intérieurs arrondis.
- Joints de portes magnétiques.
- Portes avec dispositif de retour automatique et maintien en ouverture à 90°.
- Pieds inox réglables en hauteur.
- Évaporateur traité anti-corrosion.
- Évaporateur surdimensionné.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Régulation électronique.
- Dégivrage électrique.
- Groupe tropicalisé à 43°C et 65% d'humidité.
- Variateur de vitesse de ventilation.
- Entrée grille en 400.
- Éclairage LED.
- Gaz R455A.
- Capacité 28 niveaux avec un pas de 45 mm.

DOTATIONS

- 15 paires de glissières pour version 700.
- 30 paires de glissières pour version 1400.

ARMOIRE FULL-GLASS

Armoire à boisson avec une porte vitrée
Froid ventilé avec arrêt de ventilation à l'ouverture de porte



ARN400TN-FULL-GLASS
620 x 655 x h 1 840 mm

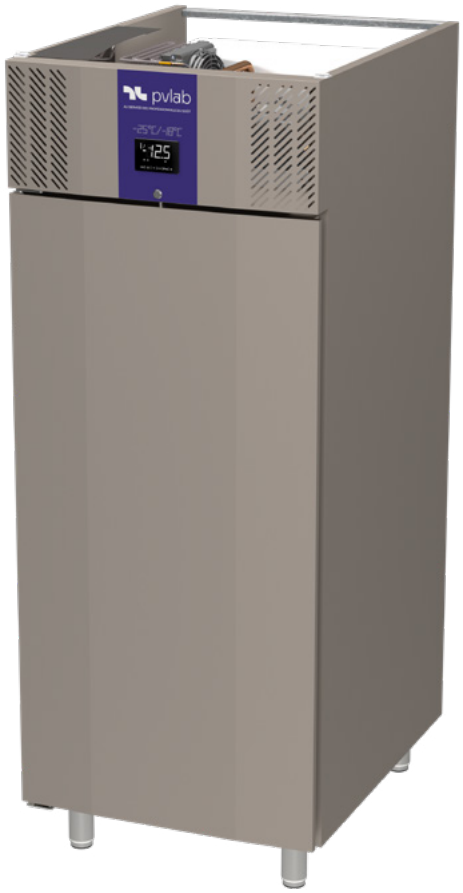
ARGUMENTAIRE

- Intérieur / Extérieur noir.
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Expansé injecté à haute pression.
- Porte Full-Glass avec sérigraphie noire.
- Dégivrage automatique.
- Porte avec dispositif de retour automatique et maintien en ouverture à 90°.
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Gaz R600A.
- Joint de porte magnétique.
- Température +1°C / +7°C.
- Groupe tropicalisé.
- Intérieur ABS thermoformé noir.
- Porte Full-Glass (entièrement vitrée).
- Double Eclairage LED (de chaque coté).
- 5 Niveaux fournis (grilles couleur noire).
- Condenseur ventilé.
- Capacité 518 canettes 33 cl.

GAMME ARPV

Armoires réfrigérées positives et négatives
Froid ventilé -2°C / +8°C ou -25°C / -18°C

pvlab
AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU GOÛT



ARGUMENTAIRE

- Capacité 20 plaques 600 x 400 mm entrée 400 (simple profondeur)
- Capacité 40 plaques 600 x 400 mm entrée 600 (double profondeur)
- Unité frigorifique monobloc tropicalisée +40°C au R290
- Optimisation des flux d'air par canalisation arrière pour une répartition homogène du froid
- Condenseur nouvelle génération qui réduit les coûts de maintenance
- Dégivrage par gaz chaud et évaporation automatique des condensats
- Thermostat électronique avec afficheur LED blanches
- Fonction super-froid (Armoires négatives)
- Construction Monobloc Intérieur inox AISI 304 extérieur PPS très résistant : tôle d'acier recouverte de plusieurs couches de résine coulée à chaud (conforme aux normes alimentaires)
- Porte réversible avec serrure

SCANNEZ MOI

OPTIONS

- Module Wifi - WIFIARPV.
- Paires de glissières supplémentaires.

FABRIQUÉ EN FRANCE

À SAVOIR

MODULE WIFI

- Connexion avec smartphone ou ordinateur
- Paramétrez le régulateur
- Effectuez un dégivrage
- Changez la consigne
- Arrêtez le dispositif
- Gestion des alarmes avec notification par email
- Consultez les courbes de températures



	Armoires réfrigérées simple profondeur (400 x 600)		Armoires réfrigérées double profondeur (600 x 800)	
CARACTÉRISTIQUES	**ARPV4601**	**ARPV4602**	**ARPV6801**	**ARPV6802**
Dotations	20 paires de glissières réglables au pas de 25 mm		20 paires de glissières réglables au pas de 25 mm	
Capacité de plaques	20 (400 x 600, entrée en 400)		40 (400 x 600, entrée en 600)	
Température	-2°C / +8°C	-25°C / -18°C	-2°C / +8°C	-25°C / -18°C

SÉRIE FC900L

Armoires de fermentation



FC900BT

ARGUMENTAIRE

- Système de froid monoblock.
- Humidificateur.
- Résistance à ailettes en inox.
- Nouveau design intérieur avec serrure et glissières.
- Contrôle digital avec programmes automatiques + mémorisation 10 programmes.
- Grilles.
- Traitement de contrôle digital par Bluetooth.
- Sonde troconique.
- Serrure.
- Jeu de glissières.

MODÈLES	Dimensions (L x P x H mm)
FC900BT	796 x 960 x 2130

SÉRIE TA

Refroidisseur d'eau

OPTION

POUR TOUS LES MODÈLES

- Support réfrigéré.



TA100



TA180

ARGUMENTAIRE

- Cuve et serpentin en acier inoxydable AISI 304.
- Agitateur d'eau intérieur.
- Remplissage automatique par flotteur.
- Système de condensation ventilé.
- Système d'évaporation par serpentin immergé.

MODÈLES	Dimensions (L x P x H mm)
TA100	1312 x 562 x 570
TA180	902 x 562 x 1133

GAMME SPR

Machine à glace en grains

SIMAFROID
L'ART DE LA GLACE



SPR 80



SPR 120



SPR 200

ARGUMENTAIRE

- La glace est mélangée directement à la pâte ou à l'eau afin d'abaisser la température de la pâte pour en limiter la fermentation. Les besoins en glace dépendent de la qualité de la farine, de sa température initiale, de la température de l'eau, de la température du fournil. La température de la pâte doit être comprise entre 19 °C et 23 °C. La glace étant toujours proche de 0 °C, cela permet une meilleure maîtrise du temps du pétrissage et de la température de sortie de la pâte.

À SAVOIR

LA GLACE EN GRAINS

- La glace en grains est une glace dans sa forme la plus naturelle. Elle permet un refroidissement rapide de vos produits, grâce une dilution rapide. C'est une glace facile à manipuler et facile à servir. Elle convient pour de multiples utilisations : le refroidissement de buffet, le refroidissement de la pâte dans le pétrin, rafraichissement de boissons en verre ou en seau.

CARACTÉRISTIQUES	SPR 80	SPR 120	SPR 200
Production (kg / 24h)	70	120	200
Stockage (kg)	25	55	
Dimensions (L x P x H mm)	529 x 626 x 880	920 x 594 x 867*	

**hauteur avec les pieds de 89 mm*



GAMME SDE

Machine à glaçons creux

SIMAFROID
L'ART DE LA GLACE

Grâce à sa grande surface de contact, le glaçon creux SIMAG est un glaçon permettant de refroidir rapidement tous types de boissons. Il est synonyme de polyvalence, car il refroidira aussi bien vos sodas que vos boissons alcoolisées. Le glaçon creux SIMAG est le glaçon creux le plus cristallin, grâce à sa fabrication par aspersion, donnant un visuel qualitatif aux boissons servies.



SDE 18



SDE 30



SDE 34



CARACTÉRISTIQUES	SDE 18	SDE 30	SDE 34
Production (kg / 24h)	18	30	32
Stockage (kg)	4	6	12
Dimensions (L x P x H mm)	334 x 457 x 554	334 x 457 x 599	377 x 555 x 639

GAMME SCN

Machine à glaçons cubes

Ces glaçons sont créés par une machine, fiable de par sa technologie par pulvérisation d'eau, permettant à l'utilisateur d'avoir un glaçon compact. Ce dernier a une action de refroidissement rapide. Sa lente dilution permet d'assurer la fraîcheur des boissons pendant une longue période. Il convient pour de nombreuses utilisations. Les clients utilisateurs seront pour la plupart les discothèques, les bars, les hôtels, les restaurants et le snacking.



SCN 25



SCN 35



CARACTÉRISTIQUES	SCN 25	SCN 35
Production (kg / 24h)	19	34
Stockage (kg)	6	17
Dimensions (L x P x H mm)	334 x 457 x 599	485 x 575 x 810*

**hauteur avec les pieds de 89 mm*

CHAMBRES FROIDES MISTRAL

DAGARD

MISTRAL est une chambre froide modulaire polyvalente et développée pour répondre aux besoins les plus exigeants en matière de conservation et de congélation.

Conçue à partir de matériaux robustes, la chambre froide modulaire MISTRAL est composée de panneaux en polyuréthane (PUR) injecté à haute pression, sans CFC, avec une densité de 40 kg/m³ ±2 revêtus d'une tôle plastifiée (non toxique et antibactérien) de 120 microns.

Tous les composants et accessoires qui composent MISTRAL sont fabriqués avec des matériaux de choix, assurant une finition impeccable et un design à la fois moderne et fonctionnel.



ARGUMENTAIRE

- Les parois et plafonds sont constitués de panneaux à boîtiers d'épaisseur 60, 100 ou 130 mm, avec parements en tôle plastifiée antibactérien 120µ.
- Systèmes brevetés Fast-Fit et Fastener qui assurent un assemblage rapide et parfait des panneaux, tant du point de vue de leur alignement que de leur isolation thermique.
- Poteaux isolés et injectés de polyuréthane avec congés d'angle intégrés pour les chambres de 60 et 100 mm.
- Poteaux qui s'adaptent à toutes les configurations : De 2 à 4 voies pouvant relier une chambre de 60 avec une chambre de 100 mm.
- Gamme complète de porte pivotante avec de nombreuses options.
- Sol renforcé (P400) antidérapant R9 (ISO10545) avec traitement antibactérien, charge statique : 4.000 kg/m².
- 3 épaisseurs de sol (60/100/130 mm), identiques aux panneaux de parois et plafond.

OPTIONS

POUR TOUS LES MODÈLES

- Sol plasté : tôle 6/10 plastée grise collée sur contreplaqué de 10 mm
- Tôle de recouvrement aluminium (ép. 2 ou 4 mm) type «damier» sur sol standard (uniquement en température négative)
- Sol inox renforcé : tôle d'acier inox gaufré 6/10^{e} collée sur un contre-plaqué CTBX renforcé d'une tôle d'acier.

PANNEAUX DE SOL	Composition	Charge statique	Charge ponctuelle	Charge dynamique
PED - Sol piétonnié	Tôle galvanisée plastifiée d'épaisseur 7/10e traitée anti dérapant et anti bactérien. Isolation en polyuréthane injecté 40kg/m3	1500 kg/m²	100 kg	x
P400 - Sol carrossable standard	Tôle galvanisée plastifiée d'épaisseur 7/10e traitée anti dérapant R9 et anti bactérien. Collage sur un sol stratifié de 10mm avec inserts bois. Isolation en polyuréthane injecté 40kg/m3	4000 kg/m²	140 kg/m²	400 kg
P1000 - Sol carrossable stratifié	Plaque Mandarin d'épaisseur 8 mm anti dérapante R10 (ISO 10545). Isolation en polyuréthane injecté 40kg/m^3	4000 kg/m²	600 kg/m²	1000 kg
P1000 IX - Sol carrossable stratifié inox	Tôle inox 304 rigide 10/10e anti dérapant R12. Collage sur un sol stratifié de 15mm avec inserts bois. Isolation en polyuréthane injecté 40kg/m^3	5000 kg/m²	250 kg/m²	1100 kg

DÉSIGNATION	Épaisseur 60 mm	Épaisseur 100 mm	Épaisseur 130 mm
Usage courant	Températures positives avec ou sans sol	Températures négatives jusqu'à -25°C avec sol	Températures négatives jusqu'à -40°C (produits congelés et surgelés) avec sol
Hauteurs intérieures	203 cm - 223 cm - 243 cm - 263 cm - 283 cm - 303 cm - 323 cm		
Dimensions intérieures Profondeur x largeur	80 x 80 cm à 600 x 600 cm		
Dimensions extérieures Profondeur x largeur	Dimensions intérieures + 120 mm	Dimensions intérieures + 200 mm	Dimension intérieures + 260 mm
Dimensions extérieures Hauteur avec sol hors hauteur oméga (20cm)	Dimensions intérieures + 120 mm	Dimensions intérieures + 200 mm	Dimension intérieures + 260 mm
Dimensions extérieures Hauteur sans sol hors hauteur oméga (20cm)	Dimensions intérieures + 60 mm	Dimensions intérieures + 100 mm	x

CHAMBRES FROIDES MISTRAL

Options et accessoires

DAGARD



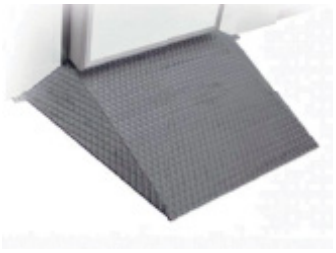
ARGUMENTAIRE

- Portes pivotantes isothermes
- Vantail épaisseur 60 mm en positif et 100 mm en négatif - 2 faces PET 55 µm blanc anti corrosion anti rayures
- Serrure à clé avec décondamnation intérieure et poignée ergonomique
- Gâche à contact électrique permettant à l'ouverture de commander l'éclairage, l'arrêt du groupe....
- Huisserie avec tubes intégrés dans les montants pour le passage de câbles
- Cordon chauffant en température négative. Autre types d'accès : portes coulissantes, va et vient, de service…

OPTIONS

POUR TOUS LES MODÈLES

- Rayonnages 3 ou 4 niveaux, charge maximale 120 kg par niveau, profondeur 3700 ou 4700 mm, en ligne, en L ou en U
- Chevrons d'aération : ht 60 x 40 mm pour les chambres épaisseur 60 mm. Possibilité de positionnement dans le sens de la hauteur ou de la largeur



Rampe d'accès



Lisse de protection murale



Alarme de sécurité



Éclairage intérieur



Soupape déquilibrage de pression



Groupe frigorifique



Rideau à lanières

Pour voir la vidéo

SCANNEZ MOI

FERMOD

Système de stockage en environnement propre

Avec plus de 90 ans d'expérience et de croissance ininterrompue, la société FERMOD est le leader des ferrures et accessoires pour l'Industrie du Froid. FERMOD propose une gamme complète en évolution constante pour tenir compte des besoins de ses clients, notamment concernant le rayonnage pour chambres froides, agréé NF hygiène alimentaire et NSF.



FERMOSTOCK®

FABRIQUÉ EN FRANCE

ARGUMENTAIRE

- Le rayonnage FERMOSTOCK est le système de stockage universel pour l'aménagement des locaux grâce à sa conception, son design, sa qualité de fabrication, son hygiène et sa flexibilité.
- Conçu pour résister à une température de -40°C, c'est le produit idéal pour l'équipement des chambres froides.
- Extrêmement stable, la structure du rayonnage FERMOSTOCK en aluminium anodisé 20 µm, offre une accessibilité totale pour un stockage optimal. Sa conception simple ne nécessite pas l'utilisation de croisillons et offre une surface de chargement continue, sur les linéaires comme dans les angles.
- Les niveaux s'ajustent facilement grâce aux pré-perçages tous les 150 mm pour optimiser les volumes de stockage.
- Les clayettes amovibles en Polymère ou en Duralinox sont très résistantes et nettoyables en machine (jusqu'à 100°C).
- En version mobile, les rayonnages sont équipés de roulettes pré montées en usine.
- D'une grande rigidité grâce à la conception d'assemblage par emmanchement conique avec bride d'assemblage en Duralinox, le rayonnage FERMOSTOCK s'installe en linéaire droit, en angle «L», en «U», en «T», en «+», au choix.
- Garantie à vie contre la corrosion dans des conditions normales d'utilisation



Version mobile nous consulter

À SAVOIR

DISPONIBLE EN STANDARD

- **4 hauteurs d'échelles** : 1685, 1800, 2135, 2435 mm
- **3 profondeurs** : 360*, 460, 560* mm *(*Dimensions compatibles gastronorme)*
- **10 longueurs** : 657, 777, 897, 957, 1077, 1197, 1317, 1497, 1617, 1737 mm
- Toute combinaison, tout aménagement possibles.

Conçu pour résister à une température de -40°C, c'est le produit idéal pour l'équipement des chambres froides :

- **Réf. 6611** à clayettes Polymère ajourées, charge maximum par niveau : jusqu'à 200 kg*
- **Réf. 6811** à clayettes Duralinox charge maximum par niveau jusqu'à 250 kg*
- **Réf. 6811/B** à clayettes Duralinox pour petits conditionnements, charge maximum par niveau jusqu'à 250 kg*
- **Réf. 5711** à clayettes Polymère ajourées, rayonnage économique, charge maximum par niveau jusqu'à 120 kg*

Système de stockage idéal pour les réserves sèches, cuisines, laveries et blanchisseries :

- **Réf. 6622** à clayettes pleines en Polymère, charge maximum par niveau jusqu'à 200 kg*

Rayonnage à structure Duralinox - Clayettes Polymère - Réf. 6611 - Hauteur 1 685 mm - (Autres dimensions, autres références, nous consulter)

		Profondeur 360			Profondeur 460			Profondeur 560		
COMPOSITION	**Longueur**	**3 niveaux**	**4 niveaux**	**5 niveaux**	**3 niveaux**	**4 niveaux**	**5 niveaux**	**3 niveaux**	**4 niveaux**	**5 niveaux**
2 ÉCHELLES										
66	657 mm	3P657A16	4P657A16	5P657A16	3P657B16	4P657B16	5P657B16	3P657C16	4P657C16	5P657C16
78	777 mm	3P777A16	4P777A16	5P777A16	3P777B16	4P777B16	5P777B16	3P777C16	4P777C16	5P777C16
90	897 mm	3P897A16	4P897A16	5P897A16	3P897B16	4P897B16	5P897B16	3P897C16	4P897C16	5P897C16
96	957 mm	3P957A16	4P957A16	5P957A16	3P957B16	4P957B16	5P957B16	3P957C16	4P957C16	5P957C16
108	1 077 mm	3P1077A16	4P1077A16	5P1077A16	3P1077B16	4P1077B16	5P1077B16	3P1077C16	4P1077C16	5P1077C16
120	1 197 mm	3P1197A16	4P1197A16	5P1197A16	3P1197B16	4P1197B16	5P1197B16	3P1197C16	4P1197C16	5P1197C16
132	1 317 mm	3P1317A16	4P1317A16	5P1317A16	3P1317B16	4P1317B16	5P1317B16	3P1317C16	4P1317C16	5P1317C16
150	1 497 mm	3P1497A16	4P1497A16	5P1497A16	3P1497B16	4P1497B16	5P1497B16	3P1497C16	4P1497C16	5P1497C16
162	1 617 mm	3P1617A16	4P1617A16	5P1617A16	3P1617B16	4P1617B16	5P1617B16	3P1617C16	4P1617C16	5P1617C16
174	1 737 mm	3P1737A16	4P1737A16	5P1737A16	3P1737B16	4P1737B16	5P1737B16	3P1737C16	4P1737C16	5P1737C16
3 ÉCHELLES										
78 + 108	1 827 mm	3P1827A16	4P1827A16	5P1827A16	3P1827B16	4P1827B16	5P1827B16	3P1827C16	4P1827C16	5P1827C16
2 x 96	1 887 mm	3P1887A16	4P1887A16	5P1887A16	3P1887B16	4P1887B16	5P1887B16	3P1887C16	4P1887C16	5P1887C16
78 + 120	1 947 mm	3P1947A16	4P1947A16	5P1947A16	3P1947B16	4P1947B16	5P1947B16	3P1947C16	4P1947C16	5P1947C16
96 + 108	2 007 mm	3P2007A16	4P2007A16	5P2007A16	3P2007B16	4P2007B16	5P2007B16	3P2007C16	4P2007C16	5P2007C16
78 + 132	2 067 mm	3P2067A16	4P2067A16	5P2067A16	3P2067B16	4P2067B16	5P2067B16	3P2067C16	4P2067C16	5P2067C16
96 + 120	2 127 mm	3P2127A16	4P2127A16	5P2127A16	3P2127B16	4P2127B16	5P2127B16	3P2127C16	4P2127C16	5P2127C16
90 + 132	2 187 mm	3P2187A16	4P2187A16	5P2187A16	3P2187B16	4P2187B16	5P2187B16	3P2187C16	4P2187C16	5P2187C16
78 + 150	2 247 mm	3P2247A16	4P2247A16	5P2247A16	3P2247B16	4P2247B16	5P2247B16	3P2247C16	4P2247C16	5P2247C16
90 + 150	2 367 mm	3P2367A16	4P2367A16	5P2367A16	3P2367B16	4P2367B16	5P2367B16	3P2367C16	4P2367C16	5P2367C16
96 + 150	2 427 mm	3P2427A16	4P2427A16	5P2427A16	3P2427B16	4P2427B16	5P2427B16	3P2427C16	4P2427C16	5P2427C16
78 + 174	2 487 mm	3P2487A16	4P2487A16	5P2487A16	3P2487B16	4P2487B16	5P2487B16	3P2487C16	4P2487C16	5P2487C16
108 + 150	2 547 mm	3P2547A16	4P2547A16	5P2547A16	3P2547B16	4P2547B16	5P2547B16	3P2547C16	4P2547C16	5P2547C16
2 x 132	2 607 mm	3P2607A16	4P2607A16	5P2607A16	3P2607B16	4P2607B16	5P2607B16	3P2607C16	4P2607C16	5P2607C16
120 + 150	2 667 mm	3P2667A16	4P2667A16	5P2667A16	3P2667B16	4P2667B16	5P2667B16	3P2667C16	4P2667C16	5P2667C16
132 + 150	2 787 mm	3P2787A16	4P2787A16	5P2787A16	3P2787B16	4P2787B16	5P2787B16	3P2787C16	4P2787C16	5P2787C16
120 + 174	2 907 mm	3P2907A16	4P2907A16	5P2907A16	3P2907B16	4P2907B16	5P2907B16	3P2907C16	4P2907C16	5P2907C16
2 x 150	2 967 mm	3P2967A16	4P2967A16	5P2967A16	3P2967B16	4P2967B16	5P2967B16	3P2967C16	4P2967C16	5P2967C16
132 + 174	3 027 mm	3P3027A16	4P3027A16	5P3027A16	3P3027B16	4P3027B16	5P3027B16	3P3027C16	4P3027C16	5P3027C16
150 + 162	3 087 mm	3P3087A16	4P3087A16	5P3087A16	3P3087B16	4P3087B16	5P3087B16	3P3087C16	4P3087C16	5P3087C16
150 + 174	3 207 mm	3P3207A16	4P3207A16	5P3207A16	3P3207B16	4P3207B16	5P3207B16	3P3207C16	4P3207C16	5P3207C16
162 + 174	3 327 mm	3P3327A16	4P3327A16	5P3327A16	3P3327B16	4P3327B16	5P3327B16	3P3327C16	4P3327C16	5P3327C16
2 x 174	3 447 mm	3P3447A16	4P3447A16	5P3447A16	3P3447B16	4P3447B16	5P3447B16	3P3447C16	4P3447C16	5P3447C16
4 ÉCHELLES										
78 + 132+ 150	3 537 mm	3P3537A16	4P3537A16	5P3537A16	3P3537B16	4P3537B16	5P3537B16	3P3537C16	4P3537C16	5P3537C16
66 + 2 x 150	3 597 mm	3P3597A16	4P3597A16	5P3597A16	3P3597B16	4P3597B16	5P3597B16	3P3597C16	4P3597C16	5P3597C16
90 + 132 + 150	3 657 mm	3P3657A16	4P3657A16	5P3657A16	3P3657B16	4P3657B16	5P3657B16	3P3657C16	4P3657C16	5P3657C16
78 + 2 x 150	3 717 mm	3P3717A16	4P3717A16	5P3717A16	3P3717B16	4P3717B16	5P3717B16	3P3717C16	4P3717C16	5P3717C16
120 + 2 x 132	3 777 mm	3P3777A16	4P3777A16	5P3777A16	3P3777B16	4P3777B16	5P3777B16	3P3777C16	4P3777C16	5P3777C16
90 + 2 x 150	3 837 mm	3P3837A16	4P3837A16	5P3837A16	3P3837B16	4P3837B16	5P3837B16	3P3837C16	4P3837C16	5P3837C16
3 x 132	3 897 mm	3P3897A16	4P3897A16	5P3897A16	3P3897B16	4P3897B16	5P3897B16	3P3897C16	4P3897C16	5P3897C16
120 + 132 + 150	3 957 mm	3P3957A16	4P3957A16	5P3957A16	3P3957B16	4P3957B16	5P3957B16	3P3957C16	4P3957C16	5P3957C16
108 + 2 x 150	4 017 mm	3P4017A16	4P4017A16	5P4017A16	3P4017B16	4P4017B16	5P4017B16	3P4017C16	4P4017C16	5P4017C16
2 x 132 + 150	4 077 mm	3P4077A16	4P4077A16	5P4077A16	3P4077B16	4P4077B16	5P4077B16	3P4077C16	4P4077C16	5P4077C16
120 + 2 x 150	4 137 mm	3P4137A16	4P4137A16	5P4137A16	3P4137B16	4P4137B16	5P4137B16	3P4137C16	4P4137C16	5P4137C16
78 + 2 x 174	4 197 mm	3P4197A16	4P4197A16	5P4197A16	3P4197B16	4P4197B16	5P4197B16	3P4197C16	4P4197C16	5P4197C16
132 + 2 x 150	4 257 mm	3P4257A16	4P4257A16	5P4257A16	3P4257B16	4P4257B16	5P4257B16	3P4257C16	4P4257C16	5P4257C16
2 x 132 + 174	4 317 mm	3P4317A16	4P4317A16	5P4317A16	3P4317B16	4P4317B16	5P4317B16	3P4317C16	4P4317C16	5P4317C16
132 + 150 + 162	4 377 mm	3P4377A16	4P4377A16	5P4377A16	3P4377B16	4P4377B16	5P4377B16	3P4377C16	4P4377C16	5P4377C16
3 x 150	4 437 mm	3P4437A16	4P4437A16	5P4437A16	3P4437B16	4P4437B16	5P4437B16	3P4437C16	4P4437C16	5P4437C16
108 + 2 x 174	4 497 mm	3P4497A16	4P4497A16	5P4497A16	3P4497B16	4P4497B16	5P4497B16	3P4497C16	4P4497C16	5P4497C16
2 x 150 + 162	4 557 mm	3P4557A16	4P4557A16	5P4557A16	3P4557B16	4P4557B16	5P4557B16	3P4557C16	4P4557C16	5P4557C16
120 + 2 x 174	4 617 mm	3P4617A16	4P4617A16	5P4617A16	3P4617B16	4P4617B16	5P4617B16	3P4617C16	4P4617C16	5P4617C16
2 x 150 + 174	4 677 mm	3P4677A16	4P4677A16	5P4677A16	3P4677B16	4P4677B16	5P4677B16	3P4677C16	4P4677C16	5P4677C16
132 + 2 x 174	4 737 mm	3P4737A16	4P4737A16	5P4737A16	3P4737B16	4P4737B16	5P4737B16	3P4737C16	4P4737C16	5P4737C16
150 + 162 + 174	4 797 mm	3P4797A16	4P4797A16	5P4797A16	3P4797B16	4P4797B16	5P4797B16	3P4797C16	4P4797C16	5P4797C16
150 + 2 x 174	4 917 mm	3P4917A16	4P4917A16	5P4917A16	3P4917B16	4P4917B16	5P4917B16	3P4917C16	4P4917C16	5P4917C16
162 + 2 x 174	5 037 mm	3P5037A16	4P5037A16	5P5037A16	3P5037B16	4P5037B16	5P5037B16	3P5037C16	4P5037C16	5P5037C16
3 x 174	5 157 mm	3P5157A16	4P5157A16	5P5157A16	3P5157B16	4P5157B16	5P5157B16	3P5157C16	4P5157C16	5P5157C16
5 ECHELLES										
78 + 132 + 150 + 174	5 247 mm	3P5247A16	4P5247A16	5P5247A16	3P5247B16	4P5247B16	5P5247B16	3P5247C16	4P5247C16	5P5247C16
3 x 132 + 150	5 307 mm	3P5307A16	4P5307A16	5P5307A16	3P5307B16	4P5307B16	5P5307B16	3P5307C16	4P5307C16	5P5307C16
3 x 132 + 150	5 367 mm	3P5367A16	4P5367A16	5P5367A16	3P5367B16	4P5367B16	5P5367B16	3P5367C16	4P5367C16	5P5367C16



VIENNOISERIE & PÂTISSERIE



À découvrir	en page
Laminoirs mécaniques	110
Multifonction | Pastocuiseurs	116
Mécanisation pâtissière	121
Machines à napper	124
Machines pour pulvériser	126
Balances	128

EXCLUSIVITÉ

EQO TS513

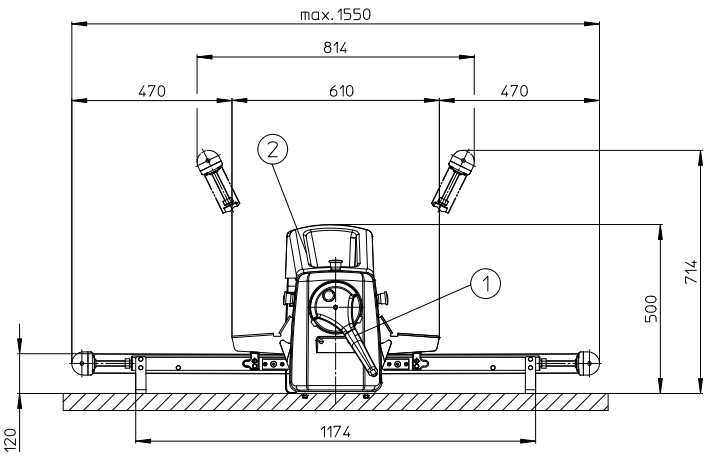
Laminoir mécanique sur table

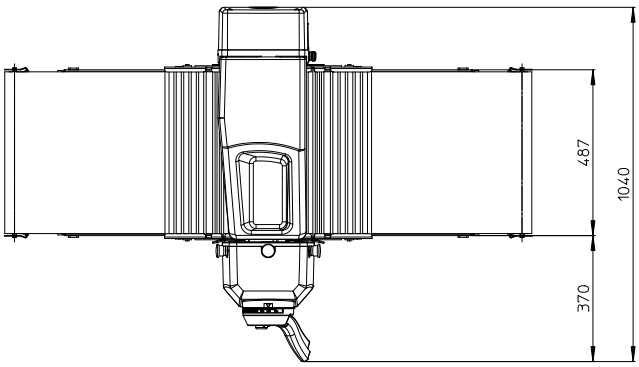
EQOSYS
La meilleure synthèse

TAPIS COTON









CARACTÉRISTIQUES

- Ouverture des cylindres : 0,3 – 30 mm
- Longueur des cylindres : 500 mm
- Vitesse du tapis de décharge : 50 cm / sec
- Dimensions de la table (L x l) : 1550 x 487 mm
- Encombrement position de travail : 1550 x 1040 x 500 mm
- Encombrement position de repos : 814 x 1040 x 714 mm
- Puissance du moteur : 0.75 kVA / 0,5 kW
- Tension d'alimentation : 3 x 200 – 460 V, 50/60 Hz
- Poids net : 80 kg

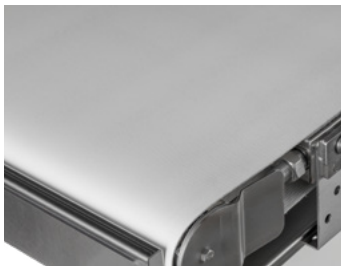
EXCLUSIVITÉ

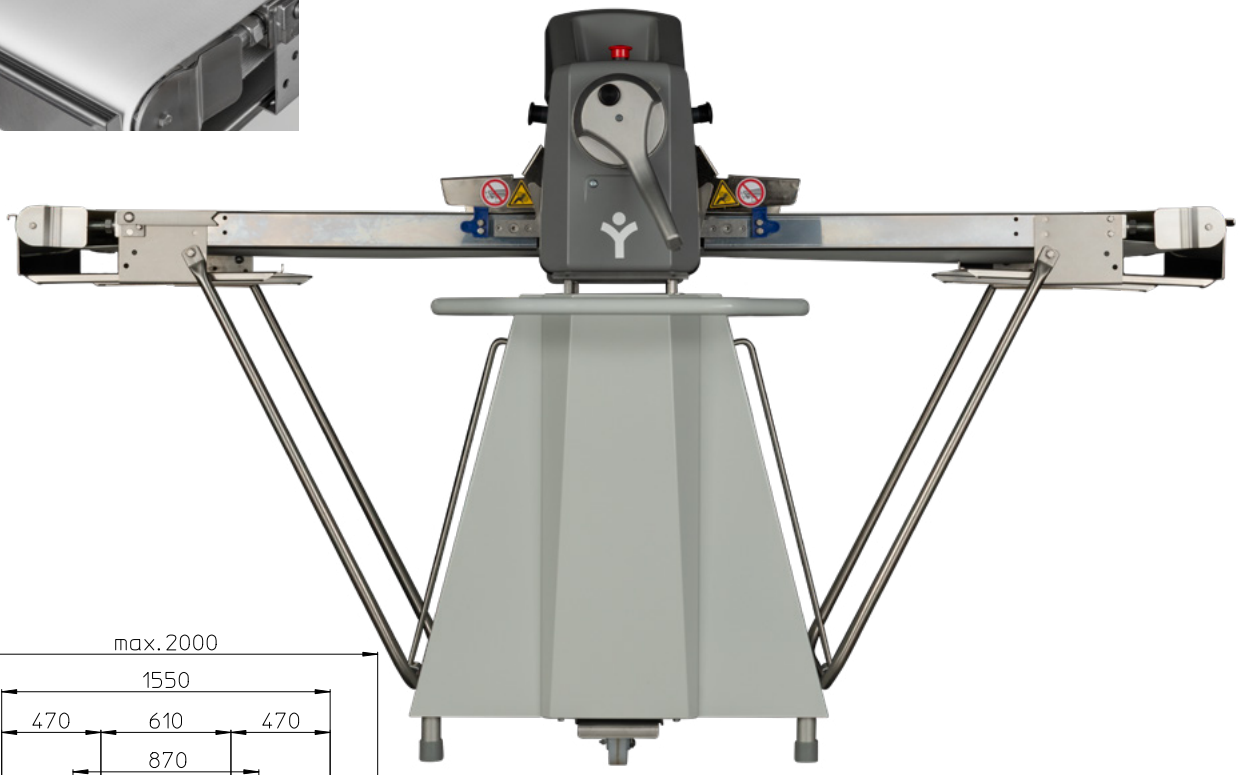
EQO STS513

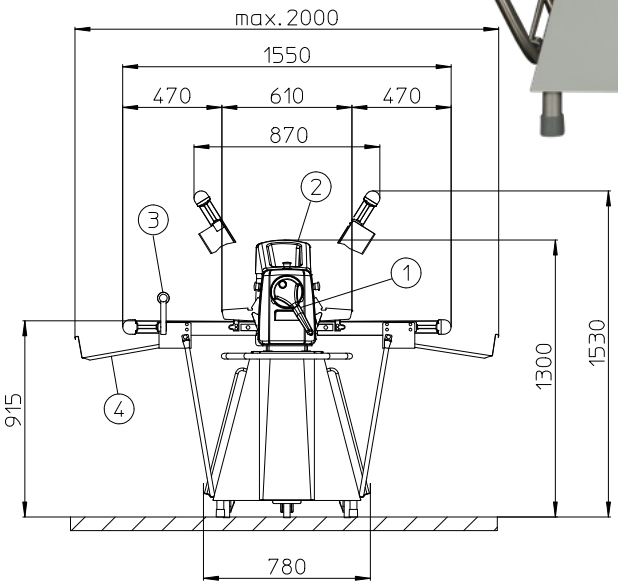
Laminoir mécanique sur socle

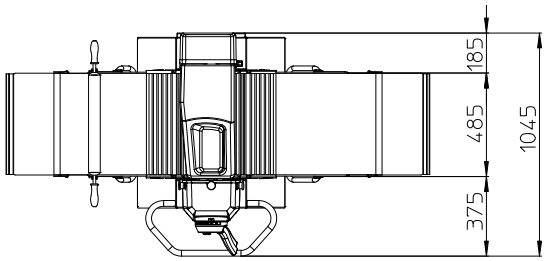
EQOSYS
La meilleure synthèse

TAPIS SYNTHÉTIQUE









CARACTÉRISTIQUES

- Ouverture des cylindres : 0,3 – 30 mm
- Longueur des cylindres : 500 mm
- Vitesse du tapis de décharge : 50 cm / sec
- Dimensions de la table (L x l) : 1550 x 485 mm
- Encombrement position de travail : 2000 x 1045 x 1300 mm
- Encombrement position de repos : 870 x 1045 x 1530 mm
- Puissance du moteur : 0,75 kVA / 0,5 kW
- Tension d'alimentation : 3 x 200 – 460 V - 50/60 Hz
- Poids net : 140 kg

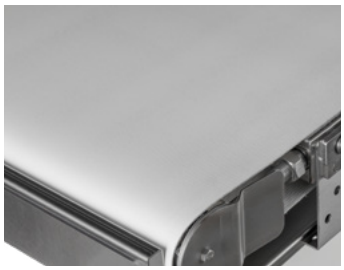
EXCLUSIVITÉ

EQO STS514

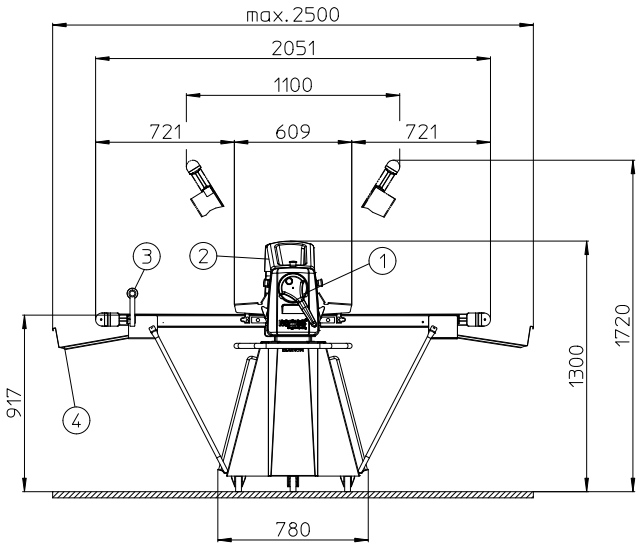
Laminoir mécanique sur socle

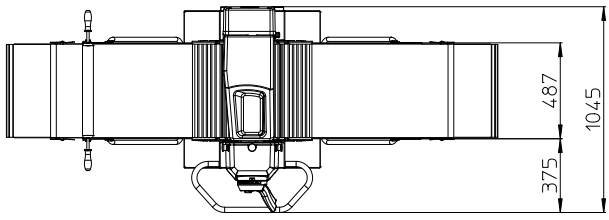
EQOSYS
La meilleure synthèse

TAPIS SYNTHÉTIQUE









CARACTÉRISTIQUES

- Ouverture des cylindres : 0,3 – 30 mm
- Longueur des cylindres : 500 mm
- Vitesse du tapis de décharge : 50 cm / sec
- Dimensions de la table (L x l) : 2051 x 487 mm
- Encombrement position de travail : 2500 x 1045 x 1300 mm
- Encombrement position de repos : 1100 x 1045 x 1720 mm
- Puissance du moteur : 0.75 kVA / 0,5 kW
- Tension d'alimentation : 3 x 200 – 460 V, 50/60 Hz
- Poids net : 150 kg

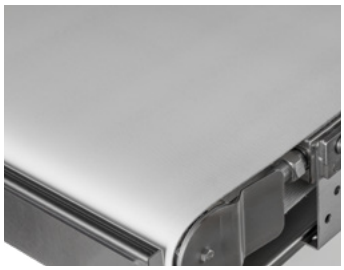
EXCLUSIVITÉ

EQO STS615

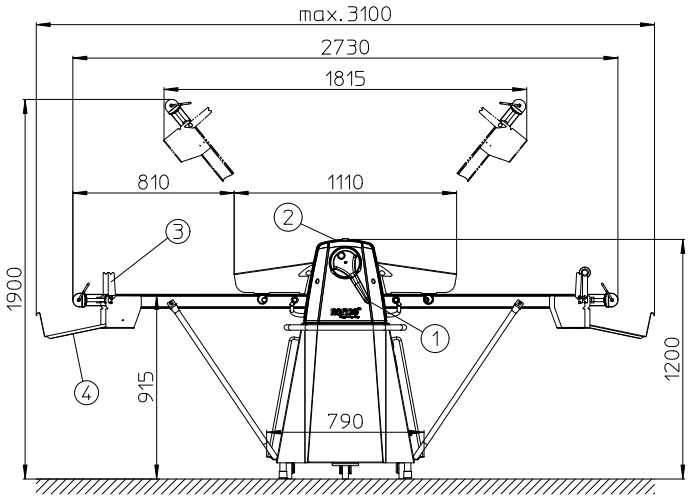
Laminoir mécanique sur socle

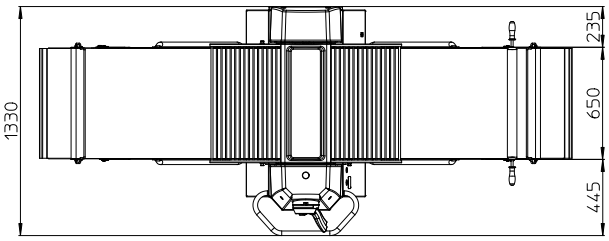
EQOSYS
La meilleure synthèse

TAPIS SYNTHÉTIQUE









CARACTÉRISTIQUES

- Ouverture des cylindres : 0,3 – 45 mm
- Longueur des cylindres : 660 mm
- Vitesse du tapis de décharge : 80 cm / sec
- Dimensions de la table (L x l) : 2730 x 650 mm
- Encombrement position de travail : 3100 x 1330 x 1200 mm
- Encombrement position de repos : 1815 x 1330 x 1900 mm
- Puissance du moteur : 2,0 kVA / 1,1 kW
- Tension d'alimentation : 3 x 200 – 420 V - 50/60 Hz
- Poids net : 260 kg

RONDOMAT-CUTOMAT SSO 6405C SUR SOCLE INOX

Laminoir

RONDO

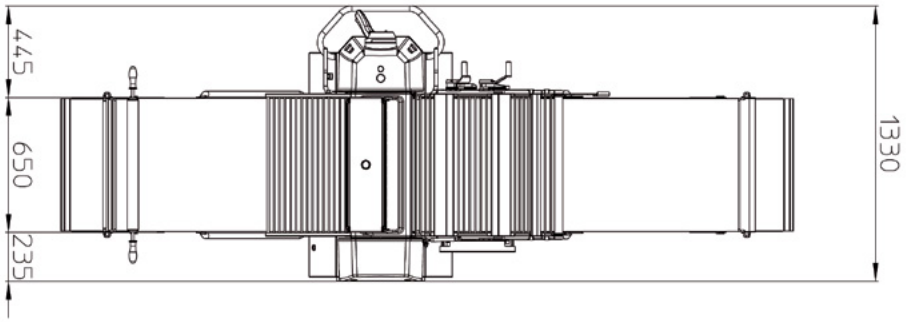


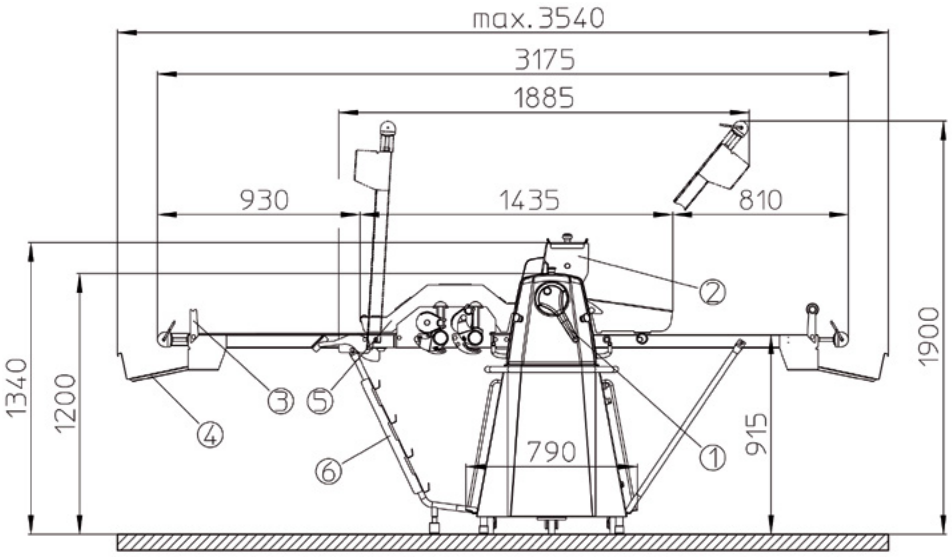
Pour voir la vidéo
SCANNEZ MOI

ARGUMENTAIRE

- Fabrication suisse de qualité
- Gain de temps très important
- Fiabilité exceptionnelle
- Très grande régularité des produits découpés
- Embrayage électromagnétique permettant une découpe nette des produits grâce à sa vitesse constante
- Levier d'inversion pour une utilisation simplifiée Tapis synthétiques bleus et tôles réceptrices de farine
- Double station de découpe avec rouleaux de contre-pression
- Vitesse lente et variable
- Substructure INOX

CARACTÉRISTIQUES	SSO 6405C
Largeur tapis (mm)	640
Longueur tables hors tout (mm) (avec tôles réceptrices ouvertes)	3540
Encombrement en position de travail (mm)	3175
Encombrement en position de repos (mm)	1885 x 1900
Écartement des cylindres (mm)	0,3 à 45
Vitesse du tapis	0,8 m/sec
Puissance moteur	2 kVA
Alimentation	3 x 380 V - 50/60 Hz
Pâtons maxi (kg)	6 - 8





OPTIONS

OUTILS DISPONIBLES

- Rotatif longitudinal
- Rotatif transversal pour pains au chocolat
- Rotatif transversal avec éjecteur
- Rotatif ZIG ZAG pour triangles de croissants standard
- Rotatif ZIG ZAG pour triangles de croissants hors standard
- Pique Pâte
- Rotatif chausson, ovale cannelé 125 x 200 mm
- Couteaux rotatifs pièces rondes, bords lisses ou cannelés (par tranche 5 mm) de ø 80 à 450 mm
- Kit rehausse 100 mm
- Farineur automatique



EXCLUSIVITÉ

EQO PATIS

Robot multifonction 14 L

Applications : crème pâtissière, crème citron, pasteurisation / turbinage glaces, diplomate, flan, ganache, glaçage, guimauve, pâtes de fruits, crème liquide, pâte à choux, tempérage du chocolat et bien d'autres.

EQOSYS
La meilleure synthèse



FABRIQUÉ EN FRANCE

À SAVOIR

- Fabrication française
- Écran tactile intuitif
- Un seul outil
- Construction robuste
- Ultra-silencieuse
- Refroidissement à air
- Formation et mise en service incluses

MODÈLE	EQO Patis
Hauteur de travail	1150 mm
Hauteur de sortie de cuve	710 mm
Hauteur hors tout	1290 mm
Largeur hors tout	590 mm
Profondeur	860 mm
Refroidissement	Air
Alimentation	400 V / 3 N - 50 Hz
Puissance électrique totale	8,20 kW
Puissance électrique chauffe	3,75 kW
Puissance électrique froid	1,4 kW
Puissance moteur racleur	3 kW
Décibels en refroidissment	65 dB
Poids	215 kg

2 ANS GARANTIE

Garantie valable hors consommables ou pièces d'usure et moyennant les entretiens périodiques requis. Se référer à nos conditions.

OPTIONS

- Douchette
- Enregistreur de température

CARACTÉRISTIQUES

- Interface tactile
- Mises à jour régulières
- 40 programmes recettes préréglées
- Programmes recettes personnalisables
- Couvercle, vanne de sortie et racleur démontables pour un nettoyage simple
- Vitesse et température réglables

FONCTION PASTEURISATION

- Capacité de cuve utile : 15 L
- Durée du cycle standard (cuisson / refroidissement) : 50 min
- Plage de vitesse préréglée : 25 à 280 rpm

FONCTION TURBINE À GLACE

- Production horaire avec mix +4°C : 40 L
- Quantité de mélange par cycle : 10,1 L à 12,9 L
- Plage de vitesse préréglée : 25 à 280 rpm

GAMME PCR

Pastocuiseurs

HUBERT CLOIX

Vous souhaitez automatiser la production de vos crèmes ?
Avec les pastocuiseurs Hubert Cloix, enchaînez facilement vos recettes sucrées et salées : crèmes pâtissières, anglaises ou à flan, mousses, ganaches, nappages, pâtes de fruits, tempérage du chocolat, cycles de pasteurisation, garnitures de pizza, béchamel, potages…
Un atout majeur, notamment pour les professionnels de la pâtisserie.



Autres tensions sur commande
110, 208, 220, 440 Volts 50/60 HZ

Pour voir la vidéo
SCANNEZ MOI

ARGUMENTAIRE

- Qualité de fabrication (couvercle, racleur, robinet de sortie, tôlerie, en inox, etc).
- Variation de vitesse pour s'adapter au contraintes des recettes (forte émulsion pour les crèmes liquides ou faible rotation pour les crèmes cuites pour une tenue mécanique parfaite).
- Chauffe douce (vos préparations sont chauffées de façon douce pour respecter les matières premières et conserver leurs propriétés organoleptiques).
- Froid efficace (un refroidissement de la cuve puissant qui vous garantit une pasteurisation parfaite).
- Nettoyage facilité (tous les éléments amovibles vont à la plonge).
- Mise en conservation / maturation automatique du produit à +4°C.

OPTIONS

- Couteau.
- Outil mixeur pour fruits.
- Panier support de gousses et infusions.
- Tracabilité RJ45 ou USB.
- Entonnoir sur le couvercle.
- Vannes de sortie (type sms, etc).
- Douchette de nettoyage.

CARACTÉRISTIQUES	PCR-7	PCR-15	PCR-30	PCR-60	PCR-120	PCR-240
Capacité de la cuve (L)	6,51	15,08	34,81	58,79	118,56	240,01
Durée du cycle (produit liquide) (min)	45		80	100	120	130
Production horaire (L)	8,68	18,10	26,10	35,27	59,28	110,72
Vitesse préréglées (rpm)	25 à 280			25 à 50 et 1500		
Hauteur de travail (mm)	1135	1030	1116	1158	1227	1188
Hauteur de sortie de cuve (mm)	707	595	678	670		563
Condenseur frigorifique	air (ou eau)					eau *
Puissance éléctrique totale (kW)	5,05	6,29	7,65	8,5	15,65	22,25
Puissance électrique chauffe (kW)	2,7	3,75	4,8	5,4	11	15
Puissance électrique froid (kW)	0,8	0,99	1,3	1,75	3,3	5
Puissance moteur racleur lent (kW)	n/a			0,75		1,1
Puissance moteur agitateur (kW)	1,5			0,55		1,1
Dim. hors tout (L x P x H mm)	496 x 756 x 1284	516 x 790 x 1187	590 x 790 x 1288	690 x 822 x 1153	728 x 967 x 1226	1027 x 1148 x 1292
Poids (kg)	160	190	225	245	290	385
Décibels en refroidissement (dB)	65		70		68	69
Tension standard	Mono 230 V		Tri + N 400 V			

**Pour tous les modèles, possibilité d'excentrer le compresseur + condenseur à air en salle de moteur ou en façade avec supplément et installation à vos frais.*

GAMME CGTECH

Multifonction pâtisserie et glacerie

La version multifonction, véritable 2-en-1 du laboratoire, associe un pastocuiseur et une sorbetière dans une seule cuve. Vous préparez ainsi aussi bien des crèmes pâtissières et anglaises, le tempérage du chocolat, une sauce béchamel… que vos glaces et sorbets.

HUBERT CLOIX



Pour voir la vidéo

SCANNEZ MOI

ARGUMENTAIRE

- Chauffage modulable (économie d'energie et adaptabilité des quantités produites).
- Cuve verticale pour mélanger et émulsionner le produit sans le dénaturer.
- Mise en conservation automatique du produit en fin de cycle.
- Résultats bactériologiques excellents et simplicité du nettoyage:
- Programmation digitale.
- 45 recettes en mémoire.
- Vitesse réglable en chauffage et en refroidissement.
- Possibilité d'ajout de paliers en chauffe et froid.

CARACTÉRISTIQUES	CGTECH-7	CGTECH-30
FONCTION PASTEURISATION		
Capacité de la cuve (L)	6,5	34,80
Durée du cycle (produit liquide) (min)	45	75
FONCTION TURBINE À GLACE		
Production horaire (mix à 4°C) (L)	12	60
Quantité de mélange par cycle (L)	4,4 à 5,6	23,3 à 29,6
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		
Hauteur de travail (mm)	1130	1120
Hauteur de sortie de cuve (mm)	595	678
Condenseur frigorique	air ou eau	eau
Puissance électrique totale (kW)	5,31	11,25
Puissance électrique chauffe (kW)	2,7	4,8
Puissance électrique froid (kW)	1,06	2,4
Puissance moteur racleur (kW)	1,5	3,3
Dim. hors tout (L x P x H mm)	490 x 756 x1280	590 x 790 x 1290
Poids (kg)	170	235
Décibels en refroidissement (dB)	65	68
Tension standard	Mono 230 V	Tri + N 400 V

GAMME HC

Turbines à glace

ARGUMENTAIRE

- Interface tactile haut-de-gamme avec affichage de la température.
- Machine entièrement fabriquée en inox et en matières résistantes à l'usure.
- Programmation complète avec vitesse de rotation programmable selon la recette sélectionnée.
- Sortie de cuve pratique et démontable.
- Résultats bactériologiques excellents et simplicité du nettoyage.



CARACTÉRISTIQUES	HC-3	HC-7	HC-14	hc-30	hc-50
Capacité du bol (L)	3,27	6,51	15,08	34,81	48,8
Production horaire (mix à 4°C) (L)	16,35	32,55	60,32	139,2	195,2
Quantité de mélange par cycle (L)	2,2 à 2,8	4,4 à 5,6	8 à 12,9	16 à 29,6	26 à 41,5
Vitesse pré-réglées (rpm)	150 à 300	25 à 280			
Hauteur de travail (mm)	791	1135	1149	1116	1208
Hauteur de sortie de cuve (mm)	590	707	710	678	596
Condenseur frigorique	air	air ou eau		eau	
Puissance électrique totale (kW)	0,82	2,61	4,45	6,45	9,05
Puissance électrique froid (kW)	0,40	1,06	1,40	5,20	3,50
Puissance moteur racleur (kW)	0,37	1,50	3,00	4,00	5,50
Dim. hors tout (L x P x H mm)	358 x 605 x 818	496 x 660 x 1284	590 x 860 x 1295	590 x 790 x 1288	528 x 935 x 1367
Poids (kg)	120	165	215	235	250
Décibels en refroidissement (dB)	62	65		70	68
Tension standard	Mono 230 V		Tri + N 400 V		

Autres tensions sur commande
110, 208, 220, 440 Volts 50/60 Hz

EXCLUSIVITÉ

MASTERCHEF & MASTERCHEF S

Machines multifonction

MONO FRANCE



ARGUMENTAIRE

- Polyvalence
- Productivité
- Constance
- Hygiène
- Brevet Hotfreezer (pas de brûlage, ni de givre)
- Programmes adaptables et libres
- Souplesse d'utilisation
- Formation dans votre labo

À SAVOIR

LES APPLICATIONS

- Crèmes pâtissière, citron, anglaise...
- Pâtes de fruit
- Confitures
- Glaçages
- Mousseline
- Crème au beurre
- Pâte à bombe
- Guimauve
- Glaces
- Sorbets
- Chocolat...



NOUVEAUTÉ

MasterChef ICONA

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	MasterChef	MasterChef S
Capacité de cuve (L)	12	20
Quantité mini/max de crème pâtissière (L de lait)	2 – 8	5 -14
Temps/cycle (pasteurisation + refroidissement à T° de pochage)	35 min	
Quantité mini/max par cycle de mix liquide (L)	3 – 8	5 – 12
Temps/cycle (pasteurisation + turbinage)	35 min	
Puissance compresseur (kW)	3	3,7
Puissance moteur agitateur (kW)	2,2	4
Raccordement électrique	Tri 400 V - 50 Hz	
Nombre de vitesses	7	
Refroidissement	Eau	
Dimensions (L x P x H mm)	505 x 700 x 1210	550 x 740 x 1390
Poids (kg)	190	265

EXCLUSIVITÉ

PATIS+

Machines multifonction sous vide



ARGUMENTAIRE

- Infusions, confisages, conservations...
- Pompe 25 m^3/h.
- Capteur à vide absolu.
- Barre à souder 410 mm triple fonction.
- 21 cycles préréglés.
- 10 cycles modifiables.
- Formation dans votre labo.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	Patis+ 43
Dimensions max. du sac (mm)	400 x 500
Pompe à vide	25 m^3/h
Barre de soudure (mm)	415
Dimensions (L x P x H mm)	580 x 698 x 1029
Dimensions de la chambre à vide (L x P x H mm)	450 x 520 x 220 + 192
Alimentation	Mono 230 V - 50 Hz
Puissance électrique (kW)	1,115
Poids (kg)	86,5

À SAVOIR

LES APPLICATIONS

- Conservation sous atmosphère modifiée ou sous vide
- Infusion et confisage à froid
- Fermeture de pots et bocaux

EXCLUSIVITÉ

PATISS3

Imprimante 3D alimentaire

ARGUMENTAIRE

- Simple d'utilisation.
- Compacte.
- Robuste.
- Sans déchets.
- Pilotable depuis une application.
- Modèles 3D inclus dans l'application.
- Possibilité d'ajouter ses propres designs 3D.
- Facilement nettoyable.
- Travail en temps masqué.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	Patiss3
Matériaux	Inox 304L / POM / HDPE
Récipient de cuisson	Bac GN 2/3
Réservoir de pâte (L)	1,2
Cartouche de poudre neuve (L)	7
Dimensions (L x P x H mm)	915 x 604 x 900
Alimentation	Mono 24 V - 5A
Puissance électrique (kW)	< 0,2
Poids (kg)	25



À SAVOIR

LES APPLICATIONS

- Fonds de tartes et tartelettes sucrés ou salés
- Bouchées et mignardises
- comestibles aux formes infinies

EXCLUSIVITÉ

LUCKY PANNA

Machine à chantilly



- ARGUMENTAIRE -

- Simple et rapide
- Cuve inox réfrigérée
- Pompe et engrenages inox
- Réglage de la consistance
- Foisonnement optimal (260%)
- Facile à nettoyer

EXCLUSIVITÉ

STARCREM 35 & 60

Pastocuiseur

- ARGUMENTAIRE -

- Gain de productivité
- Simplicité d'utilisation
- Mémoire de recettes
- Rapport qualité / prix



EXCLUSIVITÉ

DOSIPLUS PRO

Injecteur à crème



– ARGUMENTAIRE –

- Le gain de productivité
- Les 25 vitesses
- Le corps en acier inoxydable AISI 304
- La carrosserie et le bol inox
- Le dosage par engrenage et le réglage par clavier tactile
- Le poussoir de commande

EXCLUSIVITÉ

EPSILON & OMEGA

Dresseuses pocheuses

MONO FRANCE



EPSILON

— ARGUMENTAIRE —

- Gain de productivité (2 plaques / minute)
- Simplicité d'utilisation
- Précision de la dépose
- Régularité et esthétisme de la production
- Polyvalence (96 programmes)
- Chargement frontal
- Bloc trémie en aluminium
- Engrenages en inox
- Encombrement réduit
- Rentabilité



OMEGA

— ARGUMENTAIRE —

- Gain de productivité
- Simplicité d'utilisation
- Régularité et esthétisme
- Polyvalence (jusqu'à 600 programmes)
- Rentabilité
- Dressage en marche continue
- Possibilité d'adapter un coupe-fil
- Formation dans votre labo



EXCLUSIVITÉ

DIVA12

Tempéreuse automatique

— ARGUMENTAIRE —

- Table vibrante et chauffante de série
- Doseur programmable
- Tempérage en continu
- Réglage du débit
- Compresseur frigorifique
- Vis sans fin extractible

EXCLUSIVITÉ

ROLLERCHOCO_3

Turbine d'enrobage

— ARGUMENTAIRE —

- Structure et réservoir en acier inoxydable
- Décharge du produit fini par renversement manuel de la cuve
- Facilement transportable



JELLSTAR-ECO

Machine à napper avec récipient sous pression intégré



ARGUMENTAIRE

- Avantageux en prix avec la qualité à laquelle vous êtes habitué
- Pulvérisateur de gelée pour Bag-in-Box
- Position inclinée du Bag-in-Box de sorte qu'il soit complètement vidée
- Mobile et très convivial
- Facile d'entretien grâce au compartiment séparé des fluides et de l'électronique
- Tuyau chauffé électriquement
- Machine autonome avec système de pompe et compresseur intégrés
- La machine répond aux normes HACCP/CE.

CARACTÉRISTIQUES	JELLSTAR-ECO
Temps d'échauffement	max 8 minutes
Puissance de chauffe (kW)	1,5
Alimentation	Mono 220/240 V - 50/60 Hz
Dimensions (L x P x H mm)	400 x 360 x 800
Poids (kg)	32

JELLSTAR-MINI

Machine à napper avec système de pompe inclus



Pour voir la vidéo

SCANNEZ MOI

ARGUMENTAIRE

- Jonction sur "bag-in-box"
- Hygiénique, facile à nettoyer
- Tuyau de pistolet chauffé électriquement
- Modèle de table
- Système de chauffage unique
- Un pistolet
- Pression et capacité réglable
- Dimensions : 300 x 300 x 320 mm

TABLE TOP

Machine à napper avec système de pompe inclus



— ARGUMENTAIRE —

- Jonction sur “bag-in-box”
- Modèle de table
- Système de chauffage unique
- Pression et capacité réglables
- Dimensions : 34 x 250 x 490 mm

JELLSTAR-MAXI

Machine à napper avec système de pompe inclus



— ARGUMENTAIRE —

- Jonction sur “bag-in-box”
- Hygiénique, facile à nettoyer
- Tuyau de pistolet chauffé électriquement
- Mobile
- Système de chauffage unique
- Un pistolet
- Pression et capacité réglables
- Dimensions : 470 x 370 x 940 mm

JELLSTAR-DUO

Machine à napper avec système de pompe inclus



- ARGUMENTAIRE -

- Idem Jellstar-maxi
- Hygiénique, facile à nettoyer
- Machine pour 2 x bag-in-box
- 2 systèmes de chauffage individuel
- 2 réglages de température
- 2 pistolets
- Dimensions : 700 x 460 x 940 mm

CHOCO-BASIC

Machine pour pulvériser et décorer avec le chocolat

Machine à napper le chocolat, un pistolet spécial à basse pression avec un système de coupure, une unité pour tenir à chaud et régulateur de pression.



ARGUMENTAIRE

- Livraison sans compresseur.

CARACTÉRISTIQUES	CHOCO-BASIC
Capacité du récipient (L)	0,6
Température limitée	entre 20°C et 50°C
Température conseillée	30°C - 40°C
Dimensions (L x P x H mm)	250 x 160 x 390

CHOCO-BASIC-DUO

Machine pour pulvériser et décorer avec le chocolat

Machine à napper le chocolat, deux pistolets spéciaux à basse pression avec un système de coupure, deux unités pour tenir à chaud et régulateurs de pression.

CARACTÉRISTIQUES	CHOCO-BASIC-DUO
Capacité du récipient (L)	0,6 - 2 pistolets
Température limitée	entre 20°C et 50°C
Température conseillée	30°C - 40°C
Puissance de chauffe (kW)	0,84
Alimentation	Mono 220/240 V - 50/60 Hz
Dimensions (L x P x H mm)	250 x 320 x 390

ARGUMENTAIRE

- Modèle de table.
- 2 x réglage de température
- Livraison sans compresseur



CHOCO-MINI

Machine pour pulvériser et décorer avec le chocolat

Machine à napper le chocolat pourvu d'un dévice agitateur automatique, chauffage automatique, pistolet spécial à basse pression, régulateur de pression d'écoulement et tuyau chauffé électriquement.



ARGUMENTAIRE

- Modèle de table.
- Tuyau chauffé électronique
- Avec agitateur automatique
- Température du tuyau est réglable
- Livraison sans compresseur

CARACTÉRISTIQUES	CHOCO-MINI
Capacité du récipient (L)	5
Température limitée	entre 20°C et 50°C
Température conseillée	30°C - 40°C
Puissance de chauffe (kW)	0,84
Alimentation	Mono 220/240 V - 50/60 Hz
Dimensions (L x P x H mm)	320 x 360 x 470

CHOCO-MAX

Machine pour pulvériser et décorer avec le chocolat

Machine à napper le chocolat pourvu d'un dévice agitateur automatique, chauffage automatique, pistolet spécial à basse pression, régulateur de pression d'écoulement et tuyau chauffé électriquement.

CARACTÉRISTIQUES	CHOCO-MAX
Capacité du récipient (L)	14
Température limitée	entre 20°C et 50°C
Température conseillée	30°C - 40°C
Puissance de chauffe (kW)	0,84
Alimentation	Mono 220/240 V - 50/60 Hz
Dimensions (L x P x H mm)	540 x 450 x 910

ARGUMENTAIRE

- Modèle de table.
- Tuyau chauffé électronique
- Avec agitateur automatique
- Température du tuyau réglable
- Livraison sans compresseur



EGGIE

Machine pour pulvériser du jaune d'œuf. Pistolet à air atomiseur.



ARGUMENTAIRE

- Modèle mural
- Contenu conteneur : 0,6 L
- Livraison sans compresseur
- Pistolet en inox

ECONOMIC

Machine pour pulvériser du jaune d'œuf et/ou de la graisse. Pistolet à air atomiseur.

ARGUMENTAIRE

- Mobile.
- Capacité du récipient : 9 litres
- Livraison sans compresseur
- Récipient amovible
- Pistolet en inox



MULTYSTAR 5,4 OU 9L

Machine pour pulvériser du jaune d'œuf et/ou de la graisse. Pistolet à Airless.



ARGUMENTAIRE

- Modèle de table
- Alimentation : Mono 220/240 V - 50/60 Hz
- Puissance moteur : 1,05 kW
- Contenu conteneur : 5,4 ou 9 L
- Inclusif compresseur incorporé
- Récipient amovible
- Pistolet en inox

CR COMPASS 5200

Balance compacte



ARGUMENTAIRE

- La série Compass CR offre des fonctions de pesage de base et des performances compétitives à un prix économique.
- Alimentation: 3x piles AA fournies

MODÈLE	Portée (kg)	Précision (g)	Plateau (mm)
CR5200	5,2	1	125 x 132

OPTION

- Adaptateur

VALOR 1000

Balances compactes

MODÈLE	Portée (kg)	Précision (g)	Plateau (mm)
V12P3	3	0.5	245 x 190
V12P6	6	1	
V12P15	15	2	
V12P30	30	5	

ARGUMENTAIRE

- Balance agroalimentaire fiable pour environnements secs.
- Facile à nettoyer, conception hygiénique.
- Faible consommation d'énergie pour un fonctionnement sans interruption.
- Utilisation simple grâce à deux touches de fonction.
- Alimentation: 4x piles D fournies pour plus de 1000h d'utilisation.



OPTIONS

- Adaptateur Valor 1000 (à utiliser avec le kit de prises).
- Kit de prises EU-UK.
- Kit batterie rechargeable.

VALOR 2000 & VALOR 2000 INOX

Balances compactes



ARGUMENTAIRE

- Une balance alimentaire IP68 rapide et durable
- Clavier résistant aux couteaux pour éviter tous dommages dus aux objets pointus.
- La technologie Flow-Thru protège la balance Valor 2000 dans les environnements difficiles.
- Les deux grands afficheurs avant / arrière permettent à deux opérateurs de travailler sans problème simultanément sur la balance Valor 2000.
- Adaptateur secteur et batterie rechargeable inclus.

MODÈLE	Portée (kg)	Précision (g)	Plateau (mm)
V22PWE1501T / V22XWE1501T	1,5	0,2	242 x 190
V22PWE3T / V22XWE3T	3	0.5	
V22PWE6T / V22XWE6T	6	1	
V22PWE15T / V22XWE15T	15	2	
V22PWE30T / V22XWE30T	30	5	

VALOR 7000

Balances compactes

MODÈLE	Portée (kg)	Précision (g)	Plateau (mm)
V71P1502T	1.5	0.05	300 x 225
V71P3T	3	0.1	
V71P6T	6	0.2	
V71P15T	15	0.5	
V71P30T	30	1	

ARGUMENTAIRE

- Balance pâtissière haute précision.
- Applications: Pesage, vérification du poids, pesage en pourcentage, accumulation.
- Des capteurs sans contact à l'avant et à l'arrière minimisent les risques de contamination de la balance.
- Deux afficheurs rétroéclairés permettent à deux opérateurs de réaliser des opérations de pesage rapides et faciles.
- Une stabilisation rapide permet d'atteindre une productivité sans pareil.



DEFENDER 3000

Balances modulaires



I-D33 Standard

ARGUMENTAIRE

- Le meilleur choix sur le marché en réception et préparation sèche spéciale fournil.
- Plate-forme de conception tubulaire robuste avec plateau en inox de type 304 de haute qualité.
- Large écran LCD 45 mm rétroéclairage multicolore.
- Applications : Pesage, contrôle plus/moins, comptage, totalisation.
- Alimentation : câble d'alimentation et batterie rechargeable inclus.

MODÈLE	Portée (kg)	Précision (g)	Plateau (mm)
i-D33P15B1R1	15	2	355 x 305
i-D33P30B1R1	30	5	
i-D33P60B1R1	60	10	
i-D33P60B1L2			550 x 420
i-D33P150B1L2		20	



I-D33 Hybrid

ARGUMENTAIRE

- Balance modulaire spécial fournil pour environnements difficiles.
- Plate-forme de conception tubulaire robuste avec plateau en inox de type 304 de haute qualité.
- Indicateur inox IP66 large écran LCD 45 mm rétroéclairage multicolore.
- Applications : Pesage, contrôle plus/moins, comptage, totalisation.
- Batterie interne rechargeable.

MODÈLE	Portée (kg)	Précision (g)	Plateau (mm)
i-D33XW15B1R1-EU	15	2	355 x 305
i-D33XW30B1R1-EU	30	5	
i-D33XW60B1R1-EU	60	10	
i-D33XW60B1L2-EU			550 x 420
i-D33XW150B1L2-EU		20	



I-D33 Inox

ARGUMENTAIRE

- Balance modulaire pour environnements difficiles, lavable au jet.
- Base, colonne et afficheur en inox avec plateau en inox de type 304 de haute qualité.
- Indicateur IP66 large écran LCD 45 mm rétroéclairage multicolore.
- Applications: Pesage, contrôle plus/moins, comptage, totalisation.
- Batterie interne rechargeable.

MODÈLE	Portée (kg)	Précision (g)	Plateau (mm)
i-D33XW15C1R6-EU	15	2	355 x 305
i-D33XW30C1R6-EU	30	5	
i-D33XW60C1R6-EU	60	10	
i-D33XW60C1L7-EU			550 x 420
i-D33XW150C1L7-EU		20	



LAVERIE



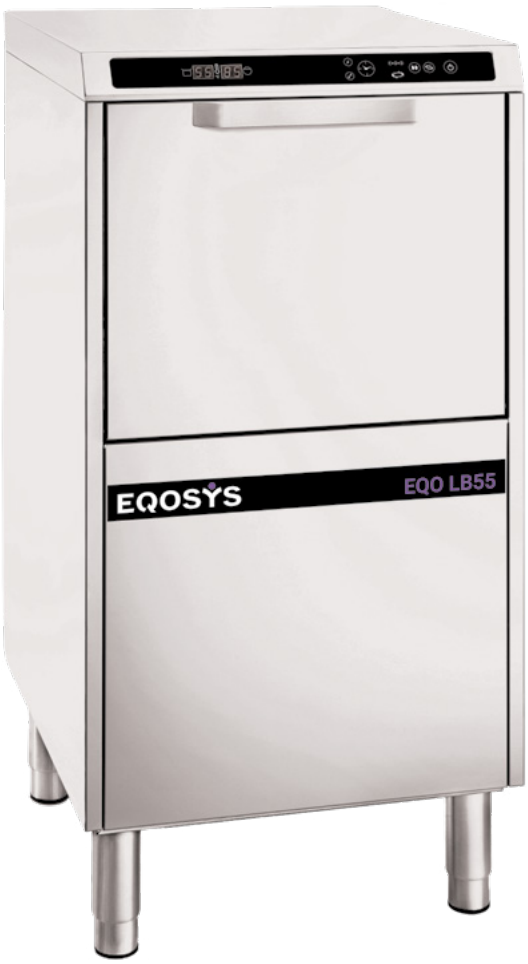
À découvrir	en page
Lave-vaisselles	132
Lave-batteries	136
Lave-ustensiles	140
Gratte-plaques	146

EXCLUSIVITÉ

EQO LB55

Lave-vaisselle

EQOSYS
La meilleure synthèse



À SAVOIR

- Pompe de vidange de série.

MODÈLE	EQO LB55
Dimensions porte fermée (L x P x H)	650 x 750 x 1480 mm
Dimensions porte ouverte (L x P x H)	650 x 1260 x 1480 mm
Hauteur utile	450 mm
Dotation	1 panier à verres 550 x 550 mm 1 grille de support inox 610 x 550 mm 1 panier pour assiettes ø24 cm 550 x 550 mm
Durée de cycle	60'' / 120'' / 180'' + 8''
Alimentation	400 V / 3 N - 50 Hz
Puissance pompe de lavage	1,5 kW
Puissance résistance surchauffeur / cuve	8,3 / 3 kW
Capacité surchauffeur / cuve	8 - 60 L
Consommation eau de rinçage (2 bar)	3 L
Poids net	106 kg

2 ANS GARANTIE

Garantie valable hors consommables ou pièces d'usure et moyennant les entretiens périodiques requis. Se référer à nos conditions.

CARACTÉRISTIQUES

- Transformable en 60 Hz à la demande
- Eau d'alimentation : 10 - 50°C
- Doseur de produit de rinçage hydraulique et doseur de produit lessiviel péristaltique
- Porte contre-balancée
- Porte en position entr'ouverte
- Guides porte-panier en inox auto-nettoyantes
- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304
- Surchauffeur avec isolation thermique
- Dispositifs d'attente surchauffeur pour rinçage garanti à 85°C
- Isolation thermique et acoustique
- Résistances cuve et surchauffeur en Incoloy 800
- Double paroi
- Cuve auto/vidangeable sans angle mort
- Doubles filtres de cuve
- Bras de rinçage rotatifs complètement en acier inox
- Bras de lavage rotatifs en acier inox avec jets à empreinte négative non obstructibles
- Contrôle numérique : indication par LED pour 3 cycles de lavage
- Thermomètres numériques sur cuve et chauffe-eau

LE 60

Lave-vaisselle sous comptoir

elframo®



ARGUMENTAIRE

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304
- Contrôle numérique: affichage des températures, indication des programmes de lavage et des messages d'erreur
- Cuve à coins arrondis
- Résistance chauffe-eau en Incoloy 825
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs en inox AISI 304
- Dispositif d'attente chauffe-eau
- Double doseur péristaltiques pour produit de rinçage et produit lessiviel

CARACTÉRISTIQUES	LE 60
Durée de cycle	60 - 90 - 120 - 180 sec
Dimensions du panier (mm)	500 x 600
Puissance maximale absorbée (kW)	6,91
Puissance pompe (kW)	0,81
Puissance résistance surchauffeur (kW)	6,1
Puissance résistance cuve (kW)	3
Consommation eau (L)	3
Température alimentation eau	55 ÷ 60 °C
Puissance moteur (kW)	1,5
Alimentation	Tri 400 V - 50 Hz
Dimensions (L x P x H mm)	565 x 840 x 685
Poids (kg)	58 - 74

OPTIONS

- Pompe de rinçage
- Pompe de vidange
- Châssis pour plants à rôti
- Surchaffeur renforcé 8.3 kW (400V)

GAMME UC

Combiné lave-vaisselle / lave-plaques - Combiné verres-vaisselle
Lave-vaisselle / Lave-verres

La gamme UC Winterhalter est le partenaire indispensable des boulangers, pâtissiers, chocolatiers, glaciers. La gamme UC Winterhalter a été spécialement conçue pour le lavage de petits ustensiles, des plats de présentation, plaques 600 x 400, assiettes, tasses, couverts …



ARGUMENTAIRE

- Programme d'assistance au nettoyage
- Surchauffeur équipé d'un système Thermostop garantissant la bonne température de rinçage
- Surchauffeur ouvert
- Pompe de vidange
- Démarrage progressif de la pompe de lavage
- Commutable selon l'alimentation électrique (en mono ou triphasé)
- 4 types et 4 tailles de machines pour des applications différentes
- Polyvalence de la machine : pour bistrots, sandwicheries, pâtisseries salons de thé…
- Économies coûts d'exploitation
- Simplicité de fonctionnement : touche de démarrage avec codes couleurs et écran tactile
- Dotation panier adapté à vos besoins
- Garantie d'un lavage optimal et d'une propreté et hygiène parfaites
- Variation de la pression de lavage : ajustée en fonction du type de vaisselle et du degré de salissure

DONNÉES TECHNIQUES	UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL
Largeur (mm)	460	600		
Profondeur				
- avec réservoirs de produits lessiviels (mm)	637			671
- sans réservoir de produits lessiviels (mm)	617			651
- avec la porte ouverte (mm)	940		1 034	1 068
Hauteur avec pieds (mm)[2]	725 - 760		820 - 855	
- variante Energy	810 - 845		905 - 940	
Hauteur de passage (mm)	309		404	
Dimensions paniers (mm)	400 x 400	500 x 500		500 x 500 / 500 x 540
Capacité de cuve (L)	9,5	15,3		
Chauffage cuve (°C)	1,8 kW pour raccordement en 16 A, mono ou tri (valeur selon ampérage se reporter aux données techniques)			
Chauffage surfchauffeur				
- monophasé (kW)	2,6 pour un raccordement en 16 A (valeur variable selon ampérage se reporter aux données techniques)			
- triphasé (kW)	5,3 pour un raccordement en 16 A (valeur variable selon ampérage se reporter aux données techniques)			
Pompe de lavage (P1)	0,6			
Puissance totale de raccordement				
- monophasé (kW)	3,2 pour un raccordement en 16 A (valeur variable selon ampérage, se reporter aux données techniques)			
- triphasé (kW)	7,9 pour un raccordement en 16 A (valeur variable selon ampérage, se reporter aux données techniques)			
Température maxi. de l'eau d'alimentation (°C)	60			
Pression d'eau nécessaire (bar/kPa)	1,0-6,0 / 100 - 600 1,5-6,0 / 150 - 600			
Indice de protection				
- avec habillage en PVC	IP X3			
- avec habillage en inox (option)	IP X5			
Poids net / brut (kg)	59 / 68	64 / 74	69 / 79	
- variante Energy net / brut (kg)	64 / 73	70 / 80	75 / 85	

winterhalter



À SAVOIR

AT EXCELLENCE S

- Il garantit des résultats de lavage impeccables, d'une qualité constante et sans essuyage ! Vous réalisez ainsi des économies de temps et d'argent

À SAVOIR

PRODUITS LESSIVIELS POUR UC

- En tant que spécialiste du lave-vaisselle, Winterhalter possède son propre laboratoire de produits lessiviels, dans lequel sont développées des formules à l'efficacité maximale et fiables en matière de propreté et d'hygiène. Retrouvez dans ce tableau le type de détergent liquide et le produit de rinçage à utiliser en fonction du type de support lavé et de la qualité d'eau. Attention, le dosage des produits dépend aussi du processus de préparation des supports, de la température de l'eau et du temps d'attente avant lavage.

TYPE DE LAVAGE	Produit de lavage	Produit de rinçage	Qualité d'eau	Etablissement
Lavage verres fragiles / sérigraphiés	F30 / F40	B100N	osmosée	Tous types
Lavage verres & tasses	F300 / F420e	B100N	osmosée	Tous types
Lavage verres & tasses	F300 / F420e	B100N	adoucie	Tous types
Lavage verres & tasses	F300 / F420e	B200S	mi-dure	Tous types
Lavage assiettes	F8500 / F6800	B100N	adoucie	Tous types
Lavage assiettes	F8500 / F6200	B200S	mi-dure	Tous types
Lavage verres, assiettes et couverts	F300 / F420e	B100N	adoucie	Tous types
Lavage verres, assiettes et couverts	F300 / F420e	B200S	mi-dure	Tous types

EXCLUSIVITÉ

EQO LB62

Lave-batterie

EQOSYS
La meilleure synthèse



À SAVOIR

- Pompe de vidange de série
- Isolation thermique, phonique et acoustique de série

MODÈLE	EQO LB62
Dime. porte et capot fermés (L x P x H)	675 x 842 x 1851 mm
Dim. porte et capot ouverts (L x P x H)	675 x 1232 x 2081 mm
Hauteur utile	660 mm
Dotation	1 panier en acier inox 690 x 550 mm 1 châssis en inox pour plaques 600 x 550 mm
Durée de cycle	2 mn / 4 mn / 6 mn
Alimentation	400 V / 3 N - 50 Hz
Puissance absorbée max.	10,4 kW
Puissance pompe	2,2 kW
Puissance pompe de lavage	0,37 kW
Puissance résistance cuve	5,2 kW
Puissance résistance surchauffeur	8,3 kW
Consommation d'eau	3,5 L
Poids net	158 kg

2 ANS GARANTIE

Garantie valable hors consommables ou pièces d'usure et moyennant les entretiens périodiques requis. Se référer à nos conditions.

CARACTÉRISTIQUES

- Transformable en 60 Hz à la demande
- Température alimentation eau : 45 - 60 °C
- Doseur de produit de rinçage et doseur de produit lessiviel péristaltiques
- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec structure à double paroi
- Visualisation et réglage des températures de la cuve et du chauffe-eau avec thermorégulateurs numériques
- Cuve avec fond incliné et vastes raccords afin d'éviter tout dépôt de résidus
- Résistance de la cuve en Incoloy 825
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Chambre de lavage sans zones d'ombre
- Pompe de lavage avec escargot et hélice en acier inox
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox

EXCLUSIVITÉ

LP61H

Lave-batterie



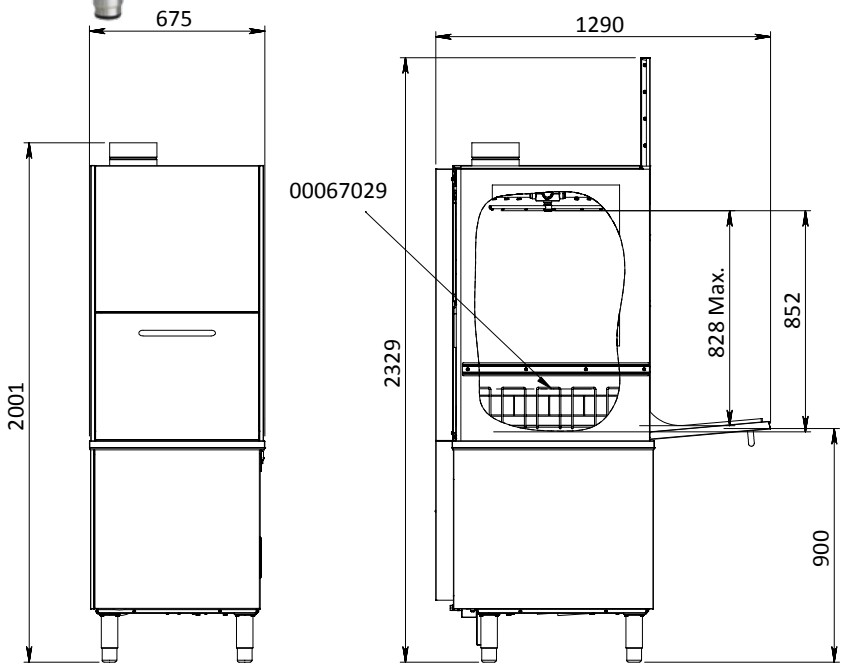
ARGUMENTAIRE

- Châssis et carrosserie en acier inox AISI 304, avec
- structure à double paroi
- Isolation thermique de série présente sur la carrosserie
- Ouverture dédoublée et contrebalancée avec panier en acier inox extractible
- Visualisation et réglage des températures de la cuve et du chauffe-eau avec thermorégulateurs numériques
- Pompe de lavage avec escargot et helice en acier inox
- Cuve avec fond incliné et vastes raccords afin d'éviter tout dépôt de résidus
- Filtres de surface inox dans la cuve
- Bras de lavage et de rinçage rotatif en acier inox
- Doseur de produit de rinçage et doseur de produit lessiviel péristaltiques
- Résistance de la cuve en Incoloy 825
- Dotation : 1 panier en inox 690 x 550 mm et 1 châssis en inox pour 4 plateaux 600 x 355 mm

CARACTÉRISTIQUES	LP61H VE
Durée de cycle	2 - 4 - 6 min
Hauteur utile (mm)	828
Dimensions du panier (mm)	700 x 550 mm
Puissance maximale absorbée (kW)	10,4
Puissance pompe (kW)	2,1
Puissance résistance surchauffeur (kW)	8,3
Puissance résistance cuve (kW)	5,2
Consommation eau (L)	3,5
Température alimentation eau	45 ÷ 60 °C
Puissance pompe de lavage (kW)	0,37
Alimentation	Tri 400 V - 50 Hz
Dimensions (L x P x H mm)	675 x 1290 x 2329
Poids (kg)	170

OPTIONS

- Pompe de vidange
- Supplément pour voltage 230 V 3N 50Hz
- Tableau de commande à distance
- Prélavage à froid
- Kit anti-rat
- Kit roues
- Supplément isolation acoustique
- Suppl. résistance Incoloy 825 (6.1 kW)



À SAVOIR

- Idéal pour les salles sans hotte d'aspiration
- IRC : Système de récupération de la chaleur IRC



GAMME UF

Lave-batteries

3 tailles avec ou sans Energy (récupérateur/condenseur de buées)

winterhalter

Les lave-batterie Winterhalter sont des partenaires indispensables aux boulangers, pâtissiers, chocolatiers, glaciers. La gamme UF Winterhalter a été spécialement conçue pour le lavage des plaques, ustensiles, plats de présentations...



Condensateur récupérateur de buées compris uniquement sur les modèles UF-M Energy



Condensateur récupérateur de buées compris uniquement sur les modèles UF-L Energy



Condensateur récupérateur de buées compris uniquement sur les modèles UF-XL Energy

ARGUMENTAIRE

- Simplicité d'utilisation
- Dotation : 1 panier à ustensiles + 1 support plaques 6 rangées
- Doseur de lavage et de rinçage intégrés
- Garantie d'un lavage optimal et d'une hygiène parfaite
- Variateur de pression Variopower
- Vidange de la cuve en trois programmes
- Porte rabattable vers le bas
- Bouton de démarrage supplémentaire à hauteur du regard
- 3 tailles avec ou sans Energy
- Programme de trempage
- Chariot porte-paniers
- Possibilité d'ajouter en option le prélavage à l'eau froide pour les salissures dues au blanc d'oeuf et à l'amidon

RÉSULTAT DE LAVAGE / HYGIÈNE

- Logiciel spécifique par groupe : universel, boucherie, boulangerie
- Programmes spéciaux : trempage, court, intensif, standard, et de détartrage
- Système de lavage haute-performance avec variateur de pression VarioPower et démarrage progressif de la pompe de lavage
- Quadruple système de filtration
- Vidange de la cuve rapide en trois programmes différents
- Doseur de produit de rinçage (intégré)
- Bornier de raccordement pour les dosages externes
- Système Thermostop pour l'hygiène et la sécurité
- Cuve emboutie pour un intérieur propre (cuve, paroi, résistance de cuve, guide paniers)
- Pompe de vidange

CONVIVIALITÉ ET ERGONOMIE

- Panier rabattable vers le haut et porte rabattable vers le bas
- Écran tactile et commande à bouton unique avec codes couleurs et affichage de la progression
- Trois programmes standards
- Alerte en cas d'absence de produits lessiviels allant jusqu'à quatre bidons
- Journal quotidien de service et d'hygiène intégré
- Mise en service / hors service automatique programmable
- Affichage des messages d'erreur et rappel par un signal sonore, indicateur de maintenance intégré
- Détecteur de fuites
- Sortie multifonctions dédiée au raccordement de périphériques externes
- Surchauffeur dépressurisé pour le rinçage
- Indice de protection à l'étanchéité IPX5

EFFICACITÉ

- Gestion active de l'énergie et mode veille
- Double paroi sur la totalité de la machine
- Porte avec joint d'étanchéité
- Résistance de cuve réinitialisable

OPTION

ENERGY ÉVITEZ LES BUÉES !

- Idéal dans un laboratoire de pâtisserie avec fabrique de chocolats : pas d'humidité supplémentaire dans la pièce à l'ouverture de la machine à la fin du cycle.

winterhalter

DONNÉES TECHNIQUES	UF-M	UF-M Energy	UF-L	UF-L Energy	UF-XL	UF-XL Energy
Rendement théorique (Paniers / h) Triphasé	40/24/12					
Largeur (mm)	775				1 468	
Profondeur avec porte fermée (mm)	870					
Profondeur avec porte ouverte (mm)	1 295		1 375			
Hauteur avec porte fermée (mm)	1 720	1 910	1 880	2 070	1 880	2 070
Hauteur avec porte ouverte (mm)	2 000		2 240			
Hauteur de travail (mm)	850					
Hauteur de passage (mm)	640		800			
Dimensions du chariot (mm) [Largeur x profondeur x hauteur] (mm)	772 x 825 x 1 108				1 465 x 825 x 1 108	
Volume de la cuve (L)	69				138	
Consommation eau de rinçage / cycle*(L)	4,7				7	
Résistance cuve Pack Standard / Pack Performance (kW)	5 / 10					
Chauffage du surchauffeur						
- avec alimentation en eau chaude > 40 °C (kW)	10,2					
- avec alimentation en eau froide < 40 °C (kW)	16,4					
Pression d'eau nécessaire (bar / kPa)	1 / 100	1,5 / 150	1 / 100	1,5 / 150	1 / 100	1,5 / 150
Pompe de lavage, P1 (kW)	2,5				2 x 2,5	
Moteur oscillation des rampes, P1 (kW)	–	–	–	–	–	–
Spécifications électriques **						
Puissance totale de raccordement						
- Triphasé eau chaude > 40° (kW)	9,4	–	9,4	–	8,8	–
- Triphasé eau froide < 40° (kW)	16,4	9,4 / 16,4	16,4	9,4 / 16,4	16,4	8,8 / 16,4
Poids net / brut (kg)	190/220	225/255	200/230	235/265	305/355	350/400

À SAVOIR

PRODUITS LESSIVIELS POUR UF

- En tant que spécialiste du lave-vaisselle, Winterhalter possède son propre laboratoire de produits lessiviels, dans lequel sont développées des formules à l'efficacité maximale et fiables en matière de propreté et d'hygiène. Retrouvez dans ce tableau le type de détergent liquide et le produit de rinçage à utiliser en fonction du type de support lavé et de la qualité d'eau. Attention, le dosage des produits dépend aussi du processus de préparation des supports, de la température de l'eau et du temps d'attente avant lavage.

TYPE DE LAVAGE	Produit de lavage	Produit de rinçage	Produit désincrustant*	Qualité d'eau	Type d'établissement
Lavage aluminium	F865Plus / S565e	B100N	A100e	adoucie	Tous types
Lavage aluminium	F865Plus / S565e	B200S	A100e	mi-dure	Tous types
Lavage batterie & ustensiles inox	F865Plus / S565e	B165NE	A100e	adoucie	Boucher
Lavage batterie & ustensiles inox	F865Plus / S565e	B200S	A100e	mi-dure	Boucher
Lavage batterie & ustensiles inox	F8500 / S8400	B100N	A140e	adoucie	Restaurant
Lavage batterie & ustensiles inox	F8700 / S8400	B200S	A140e	mi-dure	Restaurant
Lavage batterie & ustensiles inox	F6800 / S6200	B100N	A120e	adoucie	Boulanger
Lavage batterie & ustensiles inox	F6200 / S6200	B200S	A120e	mi-dure	Boulanger
Lavage plateaux & bacs plastiques	F8500 / S8400	B200S	A100e/ A140e	adoucie à mi-dure	Restaurant / Boucher
Lavage plateaux & bacs plastiques	F6200 / S6200	B200S	A120e	adoucie à mi-dure	Boulanger / Collectivité

MODÈLE 8105

Lave-ustensiles

Le lave-ustensiles 8105 JEROS vous offre d'excellents résultats de lavage dans un espace très réduit. Ce modèle est à la fois pratique et efficace grâce à l'ouverture unique du capot permettant le chargement par les 3 côtés. Il s'agit du lave-ustensiles le plus compact du marché !



ARGUMENTAIRE

- Ouverture ergonomique par les 3 côtés (permet de gagner de la place dans votre local plonge)
- Possibilité de mettre une table d'entrée/sortie
- Système automatique d'ouverture du capot
- Buses de lavage et rinçage amovibles avec une forme spécifique (pour plus de puissance et d'hygiène)
- Câble d'alimentation électrique, tuyaux d'écoulement et alimentation en eau (flexible en acier inoxydable inclus)
- Possibilité d'adapter une lance de lavage pour réutiliser l'eau de lavage
- Isolation du capot et des cuves (moins de bruit et de déperdition chaleur)
- Doseur de lessive par sonde de conductivité
- Supresseur de rinçage
- Tourniquet de lavage inférieur et supérieur avec buses amovibles pour un meilleur entretien

CAPACITÉ

- Caisse Euronorme 400 x 600 : 1
- Plaques 400 x 600 : 15
- 40L - Bol H 457 x ø 514 : 1

INCLUS DANS LE MODÈLE 8105 :

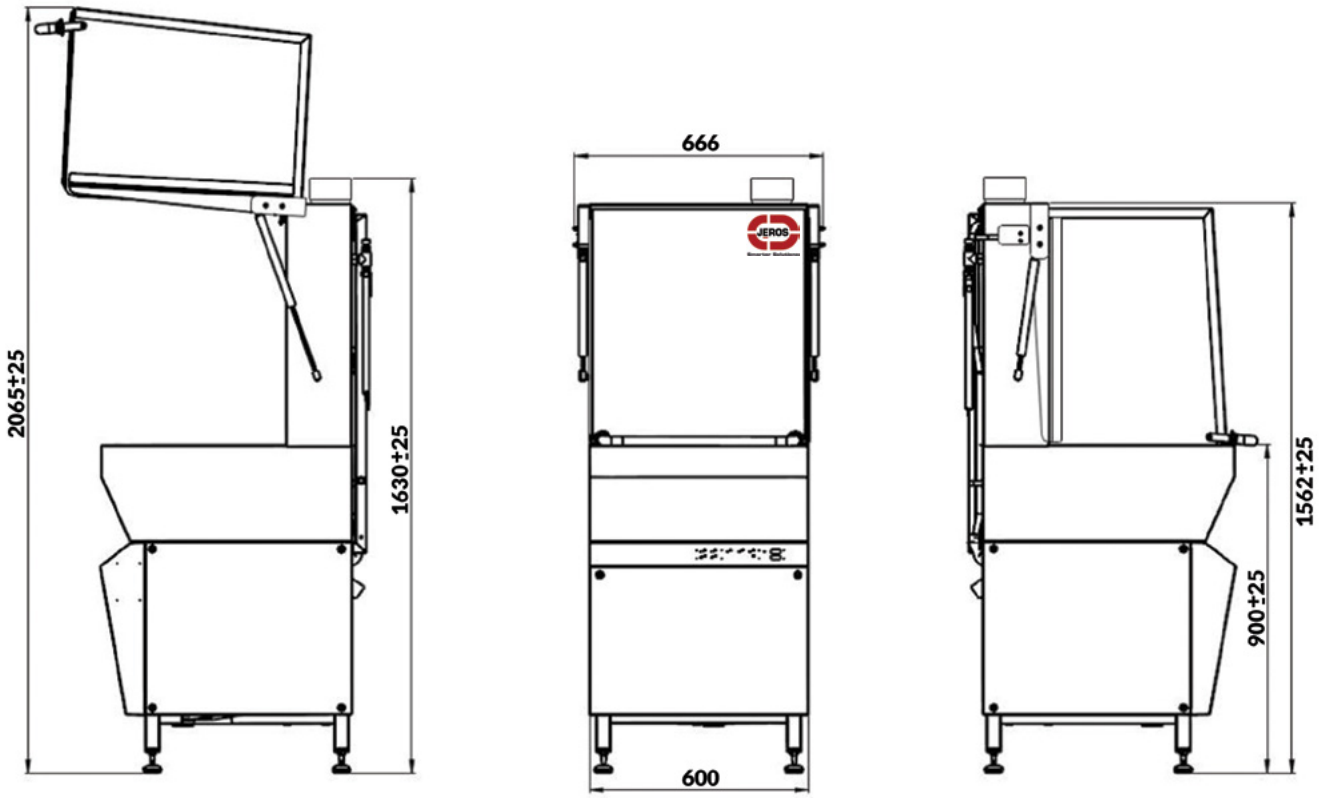
- 1 racks 15 plaques
- Kit installation
- Pompe de vidange
- Jeu de buses de lavage
- 1 brosse
- Doseur de lessive avec sonde de conductivité

Pour voir la vidéo

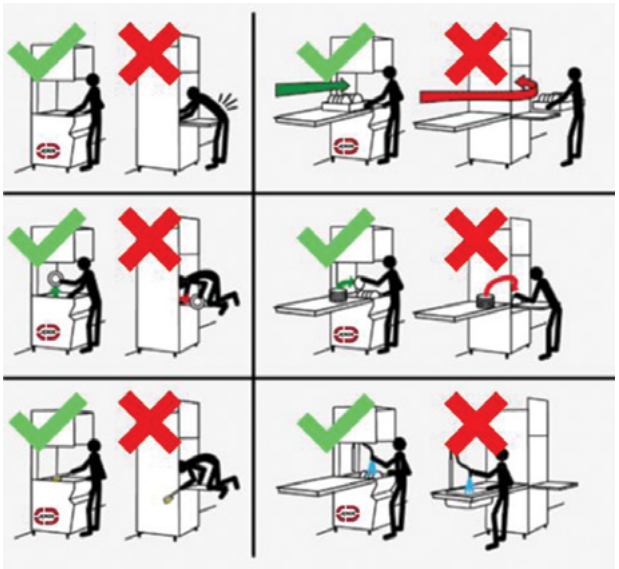
SCANNEZ MOI

HYGIÈNE GARANTIE eurofins

CARACTÉRISTIQUES	8105
Temps de lavage	3 + 3 + 6 (personnalisable)
Surface de lavage (L x P x H mm)	540 x 635 x 610
Volume de la cuve lavage / rinçage (L)	34 / 14,5
Consommation énergétique (kW)	8,5
Consommation eau (L)	5
Température de lavage	56 °C (personnalisable)
Température de rinçage	85°C (Garantie HACCP)
Alimentation	380 V - 50/60 Hz
Poids vide / plein (kg)	140 / 175



Ouverture ergonomique
par les 3 côtés.



MODÈLES 9110 / 9115

Lave-ustensiles

Les laves ustensiles JEROS répondent à toutes vos exigences en terme de lavage : Puissance, Qualité, Hygiène et Sécurité avec en plus la machine la plus ergonomique et économique du marché. JEROS vous garantit un rinçage à 85°C sur l'ensemble de ses lave-ustensiles.



Pour voir la vidéo

SCANNEZ MOI

HYGIÈNE GARANTIE eurofins

ARGUMENTAIRE

- Ouverture ergonomique par les 3 côtés (permet de gagner de la place dans votre local plonge).
- Possibilité de mettre une table d'entrée/sortie.
- Bras de rinçage équipés de buses en laiton.
- Tourniquet de lavage inférieur et supérieur avec buses amovibles pour un meilleur entretien.
- Doseur de rinçage et surpresseur inclus.
- Câble d'alimentation électrique, tuyaux d'écoulement et alimentation en eau (flexible en acier inoxydable inclus).
- Isolation du capot et des cuves (Moins de bruit et de déperdition de chaleur).
- Pompe de vidange inclus

CAPACITÉ 9110

- Caisse Euronorme 400 x 600 : 1
- Plaques 400 x 600 : 15
- Bacs Gastronormes 500 x 500 : 1
- 60L - Bol H 511 x Ø 575 : 1

CAPACITÉ 9115

- Caisse Euronorme 400 x 600 : 2
- Plaques 400 x 600 : 30
- Plaques 600 x 800: 15
- Bacs Gastronormes 500 x 500 : 1
- 60L - Bol H 511 x Ø 575 : 1

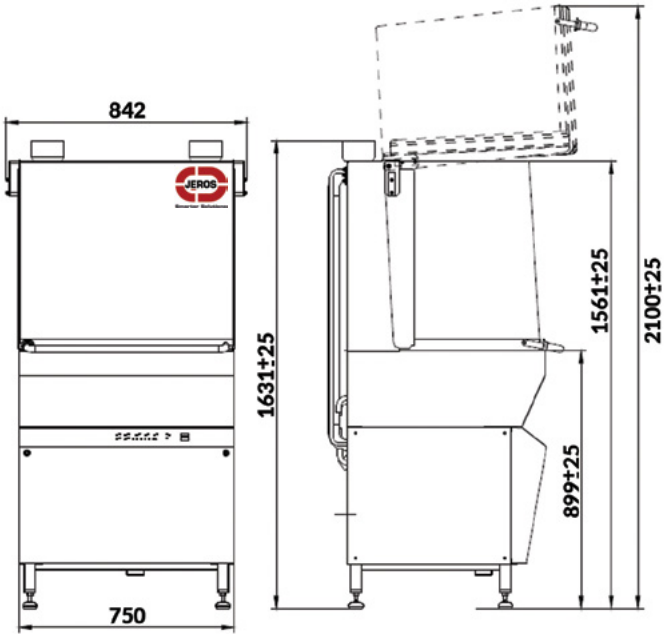
INCLUS DANS LES MODÈLES 9110 et 9115 :

- 2 racks pour 15 plaques 600 x 400
- Panier en acier inoxydable
- Kit installation
- Jeu de buses de lavage
- 1 brosse

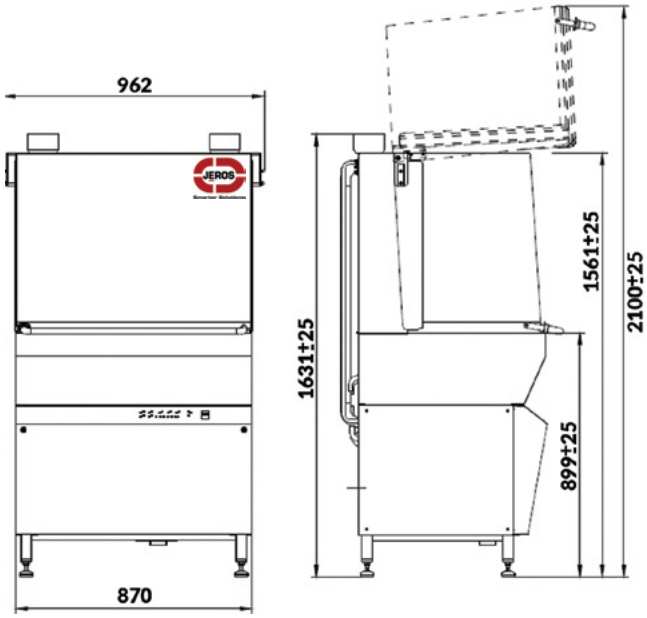
CARACTÉRISTIQUES	9110	9115
Temps de lavage	3 + 3 + 6 (Personnalisable)	
Surface de lavage (L x P x H mm)	690 x 635 x 590	810 x 635 x 590
Volume de la cuve lavage / rinçage (L)	51 / 11	
Consommation énergétique (kW)	6,5	
Consommation eau (L)	4	
Température de lavage	56°C (personnalisable)	
Température de rinçage	85°C (Garantie HACCP)	
Alimentation	380 V - 50/60Hz	
Poids vide / plein (kg)	175 / 200	

OPTION

- Doseur de lessive par sonde de conductivité

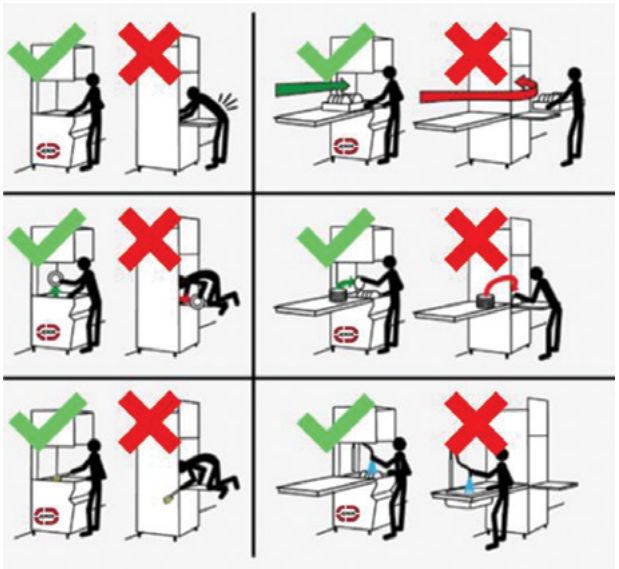


Modèle 9110



Modèle 9115

Ouverture ergonomique par les 3 côtés.



MODÈLES 9120 / 9130

Lave-ustensiles

Les laves ustensiles JEROS répondent à toutes vos exigences en terme de lavage : Puissance, Qualité, Hygiène et Sécurité avec en plus la machine la plus ergonomique et économique du marché. JEROS vous garantit un rinçage à 85°C sur l'ensemble de ses lave-ustensiles.



Modèle 9120



Modèle 9130

ARGUMENTAIRE

- Une fabrication adaptable à proximité des utilisateurs
- Ouverture ergonomique par les 3 côtés (permet de gagner de la place dans votre local plonge).
- Possibilité de mettre une table d'entrée/sortie.
- Système automatique d'ouverture du capot.
- Rampes de lavage et rinçage coulissantes (assurent un lavage dans l'ensemble de la cabine).
- Buses de lavages amovibles avec une forme spécifique (pour plus de puissance et d'hygiène).
- Câble d'alimentation électrique, tuyaux d'écoulement et alimentation en eau (flexible en acier inoxydable inclus).
- Isolation du capot et des cuves (moins de bruit et de déperdition de chaleur).
- Doseur de lessive par sonde de conductivité.
- Surpresseur de rinçage
- Pompe de vidange inclus

CAPACITÉ 9120

- Caisse Euronorme 400 x 600 : 2
- Plaques 400 x 600 : 30
- Plaques 600 x 800: 15
- Bacs Gastronormes 500 x 500 : 2

CAPACITÉ 9130

- Caisse Euronorme 400 x 600 : 2
- Plaques 400 x 600 : 45
- Plaques 600 x 800: 15
- Bacs Gastronormes 500 x 500 : 3

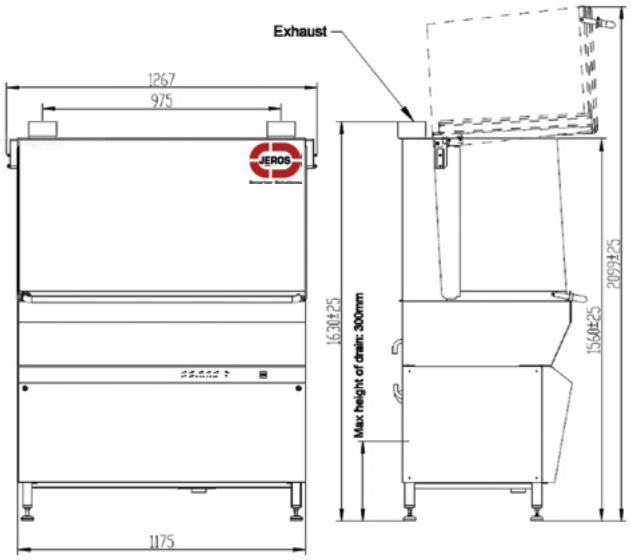
Pour voir la vidéo

SCANNEZ MOI

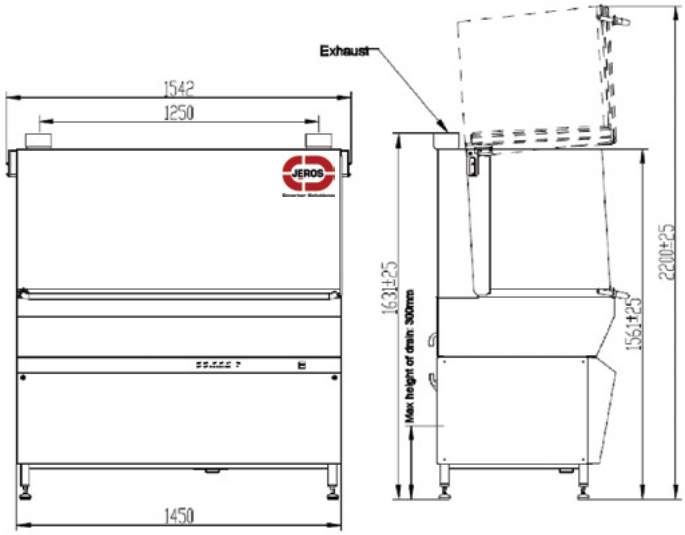
HYGIÈNE GARANTIE eurofins

CARACTÉRISTIQUES	9120	9130
Temps de lavage	3 + 3 + 6 (Personnalisable)	
Surface de lavage (L x P x H mm)	1010 x 635 x 645	1290 x 735 x 645
Volume de la cuve lavage / rinçage (L)		
Consommation énergétique (kW)	13,5	
Consommation eau (L)	10	12
Température de lavage	56°C (personnalisable)	
Température de rinçage	85°C (Garantie HACCP)	
Alimentation	380 V - 50/60Hz	

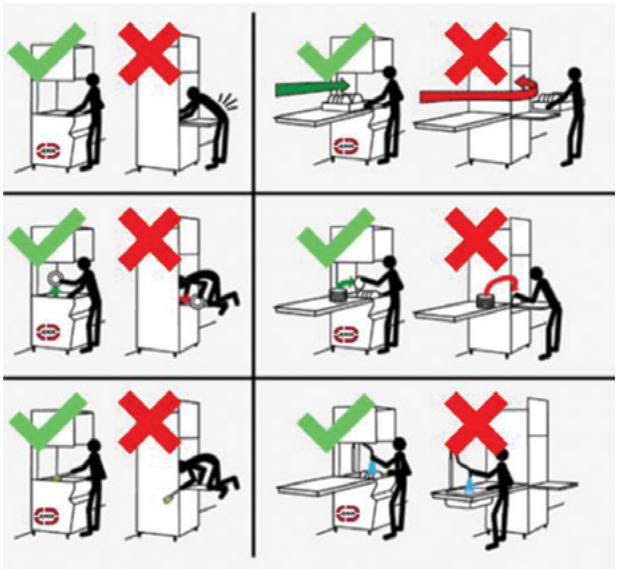
Modèle 9120



Modèle 9130



Ouverture ergonomique par les 3 côtés.



MODÈLES 9011 / 9014 / 9015

Gratte-plaques

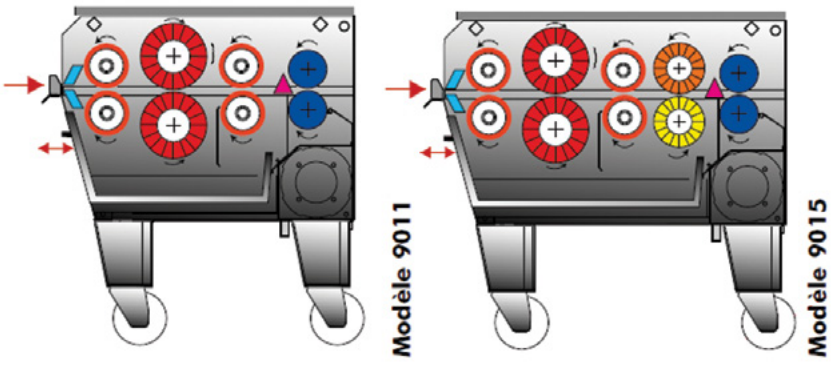
La génération de gratte-plaques JEROS série 90xx offre d'importants avantages en termes d'hygiène, de rapidité de nettoyage et de réduction des coûts de production. Les machines sont dorénavant entièrement lavables à l'eau !



ARGUMENTAIRE

- Système de double pré-racleur
- Roue de maintien en nylon
- Grande brosse en nylon (nettoyage précis)
- Contre-brosse facilement détachable
- Brasse en nylon facilement détachable
- Brosse de finition
- Une capacité de 100 plaques en 6 min pour garantir un gain de temps
- Système de double pré-racleur pour un meilleur nettoyage
- Structure complétement en inox et étanche (lavable à l'eau)
- Tiroir de collecte des déchets
- Brosse en nylon et contre brosse facilement détachable
- Lubrification possible grâce à l'option «huileur»
- Disponible en différentes tailles de plaques (0 à 2 bords)
- Longévité des plaques, hygiène et gain de temps garantie

Avec huileur *Avec ou sans huileur*



Pour voir la vidéo 9011

SCANNEZ MOI





Chariot à plaques à niveau constant

Pour voir la vidéo 9014/15

SCANNEZ MOI



H_2O



À découvrir	en page
Refroidisseurs d'eau	150
Condenseur de vapeurs	157
Doseurs d'eau	158
Qualité de l'eau	162

PRÉMIUM 260

Refroidisseur d'eau - Cuve 80 L

SOREMA BOULANGERIE



FABRIQUÉ EN FRANCE

ARGUMENTAIRE

- Tirage de 30 L d'eau chaque heure
- Eau de qualité alimentaire
- Cuve tampon en polyester isolée avec angles et coins d'angles arrondis, appoint d'eau automatique, trop plein, et sortie d'eau avec vanne 1/4 tour
- Échangeur type serpentin inox 316 L avec agitateur mécanique
- Compresseur frigorifique au R290 avec condenseur à air - ventilateur hélicoïde, ambiance à +30°C
- Agitation mécanique de l'eau
- Capot polyester démontable sans outillage par basculement vers l'avant ne nécessitant que 100 mm de dégagement sous plafond
- Régulateur de température en façade avec boitier IP55 au 1/10e de degré
- Eau glacée + 0,5°C
- Faible encombrement
- Facilement nettoyable
- Mise en place en hauteur à 10 cm du plafond

Gaz écologique propane 290





Compteur d'eau COMPT'O complet avec vanne

CARACTÉRISTIQUES	Prémium 260 ECOLOGIC
Capacité tirage 0,5°C	260 L / jour (30 L / h)
Encombrement (L x P x H mm)	885 x 650 x 645
Poids à vide (kg)	55
Poids en service (kg)	135
Alimentation	Mono 230 V - 50 Hz
Puissance électrique (kW)	0,55 (4 A)

OPTIONS

- Condenseur à air ambiance 40°C
- Support mural inox
- Kit hydraulique de raccordement par flexibles avec crosse inox
- Compteur d'eau COMPT'O à remise à zéro manuelle
- Châssis de réhausse type chaise inox, 4 pieds fixation sol + mur (hauteur à préciser, maxi 2 m)

OPTIMUM 360

Refroidisseur d'eau - Cuve 135 L

SOREMA BOULANGERIE



FABRIQUÉ EN FRANCE

ARGUMENTAIRE

- Tirage de 40 L d'eau chaque heure
- Eau de qualité alimentaire
- Cuve tampon en polyester isolée avec angles et coins d'angles arrondis, appoint d'eau automatique et trop plein, et sortie d'eau avec vanne 1/4 tour
- Échangeur type serpentin inox 316L
- Compresseur frigorifique au R290 pour version "ECOLOGIC" avec condenseur à air - ventilateur hélicoïde, ambiance à +30°C
- Agitation mécanique de l'eau
- Capot polyester démontable sans outillage par basculement vers l'avant ne nécessitant que 100 mm de dégagement sous plafond
- Coffret électrique de gestion de fonctionnement IP55 avec protection électrique en tête et déportable à 5 m
- Eau glacée + 0,5°C
- Faible encombrement
- Facilement nettoyable
- Mise en place en hauteur à 10 cm du plafond
- Régulateur de température en façade
- Serpentin inox 316L
- Qualité MAGNERON

Gaz écologique propane 290





Compteur d'eau COMPT'O complet avec vanne



Crosse inox

CARACTÉRISTIQUES	Optimum 360 ECOLOGIC
Capacité tirage 0,5°C	360 L / jour (40 L / h)
Encombrement (L x P x H mm)	1050 x 660 x 990
Poids à vide (kg)	62
Poids en service (kg)	192
Alimentation	Mono 230 V - 50 Hz
Puissance électrique (kW)	0,7 (4 A)

• Préconisé avec compteur manuel

• Pour une solution plus économique d'un ensemble refroidisseur + doseur, voir modèle Optimax 400 avec option DMG Box

OPTIONS

- Support mural inox
- Kit hydraulique de raccordement par flexibles avec crosse inox
- Compteur d'eau COMPT'O à remise à zéro manuelle
- Châssis de réhausse type chaise inox, 4 pieds fixation sol + mur (hauteur à préciser, maxi 2 m)

OPTIMAX

Refroidisseur d'eau - La gamme modulable

SOREMA BOULANGERIE

Refroidisseurs d'eau boulangerie à + 0,5°C, de 40 à 90 litres de coulage chaque heure. Avec boitier de commande à distance qui gère la température d'eau du refroidisseur et différentes options disponibles dont le dosage d'eau automatique.



FABRIQUÉ EN FRANCE

ARGUMENTAIRE

- Tirage de 40, 60 ou 90 L d'eau chaque heure selon modèles
- Eau de qualité alimentaire
- Volume de cuve net : 135 litres
- Cuve tampon en polyester isolée avec angles et coins d'angles arrondis, appoint d'eau automatique et trop plein, et sortie d'eau avec vanne 1/4 tour
- Échangeur type serpentin inox 316L
- Compresseur frigorifique au R290 pour version "ECOLOGIC" avec condenseur à air - ventilateur hélicoïde, ambiance à +30°C
- Agitation mécanique de l'eau
- Capot polyester démontable sans outillage par basculement vers l'avant ne nécessitant que 100 mm de dégagement sous plafond
- Régulateur de température en façade avec boitier IP55 au 1/10e de degré
- Eau à + 0,5°C
- Mise en place en hauteur à 10 cm du plafond
- Commande à distance
- Souplesse d'installation

Gaz écologique propane 290



À SAVOIR

BOITIER DE COMMANDE À DISTANCE

- Le boitier à distance avec 5 m de câble, systématiquement proposé sur les refroidisseurs OPTIMAX, gère à la fois la température de l'eau du refroidisseur et les différentes options disponibles sur l'ensemble de cette gamme. Ce système permet au boulanger d'investir plus économiquement dans un doseur d'eau.

En base :

- Gestion Marche/Arrêt.
- Gestion température d'eau du refroidisseur avec affichage digital. (1/10ème de degré).
- Gestion du niveau d'eau (en sécurité de fonctionnement).
- Gestion de fonctionnement du groupe frigorifique.

En option :

- Gestion de l'option pompe.
- Gestion de l'option dosage d'eau automatique : programmation du volume d'eau
- Gestion de l'option chaud/froid : résistance électrique
- Gestion de l'option dosage d'eau automatique avec mitigeur : programmation du volume d'eau et réglage manuel de la température (mélange eau froide/eau chaude).

Options de dosage d'eau à prix attractifs

Options gérées par le boitier de commande à distance

Pompe	Capacité : de 1 m³/h sous 3,6 bars à 4 m³/h sous 2 bars – P.abs : 1 kW Pompe plongeante tout inox avec by-pass de sécurité
Chaud-froid BOX (conditionneur d'eau)	Pour faire varier la température de l'eau en fonction de la saison et avoir ainsi un appareil automatique toute l'année (eau chaude jusqu'à + 35°C – eau froide jusqu'à + 0,5°C). Thermoplongeur inox 2 kW.
Doseur DMG BOX	Fonction de doseur gravitaire automatique DMG. Boitier PVC avec compteur d'eau, électrovanne et kit de coulage.
Doseur DM BOX	Fonction de doseur automatique (sous pression). Boitier PVC avec compteur d'eau, électrovanne et kit de coulage (prévoir pompe).
Doseur DMT-MA BOX	Fonction de doseur d'eau automatique avec mitigeur eau foide/eau chaude. Boitier PVC avec compteur d'eau, électrovanne, mitigeur thermostatique manuel, sonde de température d'eau et kit de coulage
Autres options : Câble commande à distance > 5 m	Longueur L1 (10 m) ou L3 (20 m)

SOREMA BOULANGERIE

Coulage gravitaire :

TYPE	Capacité de tirage (température ambiante 30°C) T° entrée d'eau +20°C T° sortie d'eau +1°C	Capacité de tirage (température ambiante 30°C) T° entrée d'eau +15°C T° sortie d'eau +5°C	Volumpe utile en litres	P max (kW) I max (A)
Optimax 400 ECOLOGIC	40 litres / heure	80 litres / heure	135	0,7 kW / 4 A
Optimax 600 ECOLOGIC	60 litres / heure	80 litres / heure	135	0,9 kW / 5 A
Optimax 900 ECOLOGIC	90 litres / heure	80 litres / heure	135	1,5 kW / 8 A

Coulage avec pompe :

TYPE	Capacité de tirage (température ambiante 30°C) T° entrée d'eau +20°C T° sortie d'eau +1°C	Capacité de tirage (température ambiante 30°C) T° entrée d'eau +15°C T° sortie d'eau +5°C	Volumpe utile en litres	P max (kW) I max (A)
Optimax 400 P ECOLOGIC	40 litres / heure	80 litres / heure	130	1,7 kW / 9 A
Optimax 600 P ECOLOGIC	60 litres / heure	120 litres / heure	130	1,9 kW / 9 A
Optimax 900 P ECOLOGIC	90 litres / heure	180 litres / heure	130	2,5 kW / 13 A

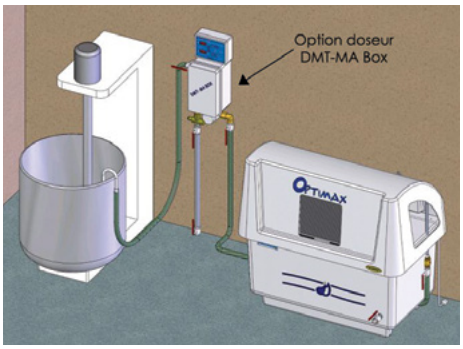
OPTIONS

POUR TOUS LES MODÈLES OPTIMAX (GÉRÉES PAR LE BOITIER DE COMMANDE À DISTANCE)

SYSTÈME DE DOSAGE INTÉGRÉ
- Dosage gravitaire DMG-BOX avec kit de coulage : programmation du volume, coulage gravitaire.
- Doseur DM BOX avec kit de coulage (prévoir pompe) : programmation du volume, coulage sous pression.
- Doseur DMT-MA BOX avec kit de coulage (prévoir pompe) : programmation du volume, mélange manuel eau froide / eau chaude.

UTILISATION
- Dosage gravitaire DMG-BOX avec kit de coulage : programmation du volume, coulage gravitaire.
- Doseur DM BOX avec kit de coulage (prévoir pompe) : programmation du volume, coulage gravitaire.
- Doseur DMT-MA BOX avec kit de coulage (prévoir pompe) : programmation du volume, coulage gravitaire.

INSTALLATION
- Support mural inox (nécessaire pour la mise en place du refroidisseur au dessus du pétrin)
- Kit de raccordement par flexibles avec crosse inox (remplissage, trop plein et sortie d'eau)
- Câble commande à distance > 5 ml : L1 (10m) - L3 (20m)
- Châssis de réhausse type chaise inox 4 pieds, fixation sol + mur (hauteur à préciser, maxi 2m)





Option doseur mélangeur DMT-MA BOX

PRÉMAX 260

Refroidisseur d'eau - Cuve 80 L

SOREMA BOULANGERIE

Refroidisseur et doseur mélangeur pour hauteur réduite dans les fournils. Refroidisseur d'eau compact avec pompe, conçu pour se raccorder à l'option de doseur mélangeur DMT-MA BOX. Idéal pour les installations avec des hauteurs faibles sous plafond.



FABRIQUÉ EN FRANCE

ARGUMENTAIRE

- Tirage de 30 L d'eau chaque heure.
- Cuve tampon en polyester isolée avec angles et coins d'angles arrondis, appoint d'eau automatique et trop plein, vanne 1/4 tour
- Échangeur type serpentin inox 316 L.
- Compresseur frigorifique R452A avec condenseur à air - ventilateur hélicoïde.
- Agitation mécanique de l'eau.
- Capot polyester démontable sans outillage par basculement vers l'avant ne nécessitant que 100 mm de dégagement sous plafond.
- Contrôle sécurité niveau d'eau par sondes.
- Coffret électrique de gestion de fonctionnement IP55 avec protection électrique en tête et déportable jusqu'à 5 ml.
- Raccordement hydraulique : Ø 20/27.



Gaz écologique propane 290



CARACTÉRISTIQUES	Prémax 260
Capacité tirage 0,5°C	260 L / jour (30 L / h)
Encombrement (L x P x H mm)	1090 x 650 x 645
Alimentation	Mono 230 V - 50 Hz

OPTIONS

- Condenseur à air ambiance 40°C
- Support mural inox
- Kit hydraulique de raccordement par flexibles avec crosse inox
- Doseur DMT-MA BOX avec kit de coulage
- Châssis de réhausse type chaise inox, 4 pieds fixation sol + mur (hauteur à préciser, maxi 2 m)

À SAVOIR

BOITIER DE COMMANDE À DISTANCE

- Le boitier à distance, avec 5 m de câble, gère à la fois la température de l'eau du refroidisseur et l'option de doseur automatique avec mélange eau froide / eau chaude DMT-MA BOX.

En base :

- Gestion Marche/Arrêt.
- Gestion température d'eau du refroidisseur avec affichage digital. (1/10ème de degré).
- Gestion du niveau d'eau (en sécurité de fonctionnement).
- Gestion de fonctionnement du groupe frigorifique.

En option :

- Gestion de l'option dosage d'eau automatique avec mitigeur : programmation du volume d'eau et réglage manuel de la température (mélange eau froide / eau chaude) : DMT-MA BOX.
- Boitier PVC avec compteur d'eau, électrovanne, mitigeur thermostatique manuel, sonde de température, et kit de coulage.

CONTINU'O

Refroidisseur d'eau - Cuve 80 L

Refroidisseurs d'eau glacée en continu jusqu'à 90 litres de coulage chaque heure, double serpentins, refroidissement instantané par circulation sous pression de l'eau de ville.



FABRIQUÉ EN FRANCE

ARGUMENTAIRE

- Appareil sans pompe, le soutirage s'effectue grâce à la pression du service d'eau de ville.
- Cuve tampon isolée utilisée en réserve de froid.
- Double échangeur type serpentin inox 316 L permettant l'accumulation de glace.
- Vanne 1/4 tour de tirage.
- Compresseur frigorifique R452A avec condenseur à air - ventilateur hélicoïde.
- Agitation mécanique de l'eau.
- Coffret électrique de puissance et de gestion de fonctionnement (intégré).

Gaz écologique propane 290



TYPE	Température entrée d'eau	Température sortie d'eau	Capacité de tirage (Température ambiante 30°C)	P max (kW) / I max (A)	Alimentation	Encombrement (L x P x H mm)
CONTINU'O 400 ECOLOGIC	+18°C	+3°C	40 L toutes les heures	0,7 / 4	Mono 230 V - 50 Hz	1050 x 660 x 990
CONTINU'O 600 ECOLOGIC	+18°C	+3°C	60 L toutes les heures	1 / 6	Mono 230 V - 50 Hz	1050 x 660 x 990
CONTINU'O 900 ECOLOGIC	+18°C	+3°C	90 L toutes les heures	1,6 / 10	Mono 230 V - 50 Hz	1050 x 660 x 990

OPTIONS

- Support mural inox
- Kit hydraulique de raccordement par flexibles avec crosse inox
- Doseur DMT-MA EASY'O avec kit de coulage
- Châssis de réhausse type chaise inox, 4 pieds fixation sol + mur (hauteur à préciser, maxi 2 m)

Nota : Il est préconisé d'utiliser ce refroisisseur avec un doseur d'eau mélangeur type DMT-MA EASY'O afin de pouvoir changer la température d'eau de coulage par mélange avec une source chaude. L'option de doseur d'eau complet DMT-MA EASY'O permet de contrôler la température de coulage par mélange avec de l'eau chaude, et a aussi pour fonction la programmation du nombre de litres d'eau souhaité.



DMT-MA EASY'O

TOUCH WATER CHILLERS

La puissance de la réfrigération entre vos mains.

La performance d'un système de refroidissement ne se mesure pas au volume de son réservoir, mais à sa puissance frigorifique réelle. Notre approche technique privilégie la capacité d'abaissement thermique rapide pour répondre aux exigences de chaque cycle de production. Le volume de stockage est ainsi dimensionné sur mesure, selon le débit et le besoin réel de l'utilisateur, garantissant un rendement thermique optimal, une hygiène maîtrisée et une consommation énergétique rationnelle.



ARGUMENTAIRE

- **Maîtrise thermique absolue** : Température de consigne précise et constante à chaque cycle.
- **Performance continue** : Fiabilité garantie en toute saison et quelles que soient les conditions ambiantes.
- **Efficience et sécurité sanitaire** : Réfrigération instantanée au volume requis, éliminant gaspillage et contaminations croisées.
- **Puissance optimisée** : Solutions dimensionnées sur mesure pour un rendement thermique maximal.
- **Hygiène et pérennité** : Système de lavage automatique pour une asepsie totale et une longévité accrue des composants.
- **Intelligence STM** : Gestion optimisée du cycle froid, interface tactile intuitive et diagnostics techniques en temps réel.

MODÈLE	TWC SMART	TWC ECO	TWC PRO 1	TWC PRO 2	TWC IND 1	TWC IND 2	TWC BIG 1	TWC BIG 2
Réservoir (L)	70	50	80		150		300	
Rendement horaire nominal (L / h)	100	150	220	360	560	1100	1680	2150
Rendement réel (exemples)	35 L toutes les 30 min de 20°C et 3°C		80 L toutes les 30 min de 20°C à 3°C		100 L toutes les 20 min de 25°C à 3°C		150 L toutes les 12 min de 27°C à 3°C	
Puissance frigorifique (kW)	2,6	2,8	3,8	7	10,9	21,6	32,4	41,5
Alimentation	Mono 230 V - 50 Hz		Tri 400 V - 50 Hz					

BUÉE'NO

Condenseur pour les vapeurs d'eau de fours

SOREMA BOULANGERIE



FABRIQUÉ EN FRANCE

Gaz écologique propane 290



ARGUMENTAIRE

- Appareil permettant la condensation des vapeurs d'eau en sortie de four de taille adaptée.
- Sans consommation d'eau.
- Conçu pour des fours ventilés et adaptable sur fours à sole sous conditions.
- Cuve tampon isolée.
- Échangeur type serpentin inox 316 L.
- Sortie d'eau pour évacuation des condensats Ø 20/27.
- Entrée vapeur Ø 200.
- Sortie clapet de décompression Ø 100.
- Compresseur frigorifique R290 avec condensateur à air - ventilateur hélicoïdal.
- Agitation mécanique de l'eau.
- Coffret électrique de puissance et de gestion de fonctionnement (intégré).

CARACTÉRISTIQUES	BUÉE'NO ECOLOGIC
Alimentation	Mono 230 V - 50 Hz
Puissance électrique (kW / A)	0,7 / 4
Dimensions (L x P x H mm)	1130 x 660 x 990
Poids à vide (kg)	62
Poids en fonctionnement (kg)	172

OPTIONS

- Support mural inox
- Châssis de réhausse

COMPTEUR COMPT'O

Doseur d'eau - Dosage manuel - Gravitaire (sans pompe)



ARGUMENTAIRE

- Livré prêt à monter
- Affichage digital
- Remise à zéro manuelle
- Définition 1/10e L
- Vanne 1/4 tour + coude diamètre 20/27 fournis
- Débit de tirage : 8 à 10 L / mn

DMG

Doseur d'eau - Dosage simple - Gravitaire (sans pompe)



ARGUMENTAIRE

- Destiné à une installation avec tout type de refroidisseur sans pompe et coulage gravitaire dans le pétrin
- Détermination du volume de 0,1 à 99,9 L
- Unité de dosage : 0,1 L
- Précision +/- 2 %
- Accessoire : flexible sortie doseur avec crosse d'accrochage au pétrin
- Il est nécessaire de positionner le doseur à un niveau inférieur de 30 cm minimum à la sortie du refroidisseur
- Variante : Uniquement pour refroidisseurs OPTIMAX sans pompe.

CONDITIONS D'UTILISATION	DMG
Température d'eau	de 0°C à 35°C
Température ambiante	de 2°C à 50°C
Débit nominal	500 L / h sous 0,03 bar
CARACTÉRISTIQUES	
Alimentation	Mono 230 V - 50 Hz
Encombrement partie électrique (L x P x H mm)	340 x 130 x 240
Encombrement partie hydraulique (L x P x H mm)	350 x 130 x 240

DM 15-25

Doseur d'eau - Dosage manuel - Sous pression (avec pompe)



ARGUMENTAIRE

- Destiné à une installation avec tout type de refroidisseur équipé d'une pompe de surpression
- Détermination du volume de 1 à 999 L. Débit de tirage : 15 L / mn
- Unité de dosage : 1 L
- Précision +/- 2 %
- Accessoire : flexible sortie doseur avec crosse d'accrochage au pétrin
- Contact sec d'asservissement pompe
- Variante : Uniquement pour refroidisseurs OPTIMAX avec pompe.

CONDITIONS D'UTILISATION	DM 15-25
Température d'eau	de 0°C à 35°C
Température ambiante	de 2°C à 50°C
Débit nominal	1000 L / h sous 2 bar
CARACTÉRISTIQUES	
Alimentation	Mono 230 V - 50 Hz
Encombrement (L x P x H mm)	350 x 175 x 385

OPTION

- Détermination au 1/10e L pour des volumes de 0,1 à 99,9 L.

DMT-MA EASY'O

Doseur d'eau - Dosage automatique et mélange manuel eau froide / eau chaude

Destiné à une installation avec tout type de refroidisseur équipé d'une pompe de surpression



ARGUMENTAIRE

- Détermination du volume de 0,1 à 99,9 L. Débit de tirage : 15 L / mn
- Unité de dosage : 0,1 L
- Précision +/- 2 %
- Affichage de la température d'eau de coulage, détermination au °C
- Accessoire : flexible sortie doseur avec crosse d'accrochage au pétrin et réducteur de pression sur entrée eau chaude

CONDITIONS D'UTILISATION	DMT-MA EASY'O
Température mini d'eau froide	de 0°C à 1°C
Température d'eau chaude	de 40°C à 60°C
Température d'eau mitigée	de 0°C à 35°C
Température ambiante	de 2°C à 50°C
Débit nominal	1000 L / h sous 2 bar
CARACTÉRISTIQUES	
Alimentation	Mono 230 V - 50 Hz
Encombrement (L x P x H mm)	270 x 200 x 570

À SAVOIR

- Un mitigeur thermostatique permet de régler manuellement la température de l'eau de coulage par mélange de l'eau froide du refroidisseur et d'une eau chaude du réseau.

DMT-MA PRIM'O

Doseur d'eau - Dosage automatique et mélange manuel eau froide / eau chaude



ARGUMENTAIRE

- Détermination du volume de 1 à 999 L. Débit de tirage : 15 L / mn.
- Unité de dosage : 1 L.
- Précision +/- 2 %.
- Affichage de la température d'eau de coulage, détermination au °C.
- Avec accessoire : flexible sortie doseur avec crosse d'accrochage au pétrin et réducteur de pression sur entrée eau chaude.
- Contact sec d'asservissement pompe.

CONDITIONS D'UTILISATION	DMT-MA PRIM'O
Température mini d'eau froide	de 0°C à 1°C
Température d'eau chaude	de 40°C à 60°C
Température d'eau mitigée	de 0°C à 35°C
Température ambiante	de 2°C à 50°C
Débit nominal	1000 L / h sous 2 bar
CARACTÉRISTIQUES	
Alimentation	Mono 230 V - 50 Hz
Encombrement (L x P x H mm)	415 x 195 x 590

À SAVOIR

- Un mitigeur thermostatique permet de régler manuellement la température de l'eau de coulage par mélange de l'eau froide du refroidisseur et d'une eau chaude du réseau.

DMT-PROG ULTIM'O

Doseur d'eau - Dosage automatique et programmation électronique de la température souhaitée



ARGUMENTAIRE

- Écran tactile de taille 7'.
- Mémorisation de 50 recettes.
- Mise à l'égoût automatique des premiers litres.
- Détermination du volume de 0,1 à 999,9 L.
- Débit de tirage : 15 L / mn à 35 L / mn.
- Unité de dosage : 1/10e L.
- Précision +/- 1 %.
- Affichage de la température d'eau de coulage, détermination au 1/10°C.
- Avec accessoires : flexible sortie doseur avec crosse d'accrochage au pétrin et jeu de filtres et vannes pour entrées doseur.
- Contact sec d'asservissement pompe.

CONDITIONS D'UTILISATION	DMT-PROG ULTIM'O
Température mini d'eau froide	de 0°C à 1°C
Température d'eau chaude	de 40°C à 65°C
Température d'eau mitigée	de 1°C à 65°C
Température ambiante	de 2°C à 50°C
Débit nominal	1000 L / h sous 2 bar
CARACTÉRISTIQUES	
Alimentation	Mono 230 V - 50 Hz
Encombrement (L x P x H mm)	501 x 220 x 810

À SAVOIR

- Mélange électronique par vannes motorisées de la température de l'eau de coulage, mélange de l'eau froide du refroidisseur et d'une eau chaude

DOMIX® 45 TOUCH

L'intelligence électronique pour des performances optimales.



ARGUMENTAIRE

- **Précision excellente** : ±1°C en température et ±1% en quantité.
- Gestion et assistance à distance via système STM-Cloud (Ethernet).
- **Interface intuitive** : Écran tactile 7" avec menus rapides.
- 99 recettes (simples, doubles, multiples et en pourcentage).
- **Intégration parfaite** avec les refroidisseurs STM : commande à distance de la pompe incluse.

MODÈLE	DOMIX® 45 TOUCH
Dosage maximum (L)	4000
Température max. de l'eau en entrée	60°C
Pression max. de l'eau en entrée (bar)	5
Pression min. de l'eau en entrée (bar)	1
Débit à 1 bar et 20 °C (L / min)	18
Débit à 5 bar et 20 °C (L / min)	40
Altitude	Jusqu'à 2000 m
Degré de pollution	2
Raccords d'entrée d'eau	1/2"
Indice de protection	IP42
Évacuation d'eau et by-pass	Tuyau de 16 mm
Sonde	Thermorésistance PT1000 Classe A
Puissance max. absorbée (W)	30
Alimentation	Mono 230 V - 50 Hz
Dimensions (L x P x H mm)	350 x 450 x 175
Poids (kg)	11

DOMIX® 35

Le doseur-mélangeur qui incarne l'équilibre idéal entre l'efficacité et la simplicité



ARGUMENTAIRE

- **Structure en INOX** pour une durabilité maximale.
- Installation simple (kit de montage inclus).
- **Intégration parfaite** avec les refroidisseurs STM (commande à distance de la pompe incluse).
- **Précision excellente** : ±1°C en température et ±1% en quantité (décharge min. 5 L).

MODÈLE	DOMIX® 35
Dosage maximum (L)	999,9
Température max. de l'eau en entrée	65°C
Pression max. de l'eau en entrée (bar)	5
Pression min. de l'eau en entrée (bar)	1
Débit à 1 bar et 20 °C (L / min)	18
Débit à 5 bar et 20 °C (L / min)	40
Altitude	Jusqu'à 2000 m
Degré de pollution	2
Raccords d'entrée d'eau	1/2"
Indice de protection	IP42
Sortie d'eau	Tuyau de 16 mm en PVC alimentaire avec coudes en acier inox
Sonde	Thermorésistance PT1000 Classe A
Puissance max. absorbée (W)	25
Alimentation	Mono 230 V - 50 Hz
Dimensions (L x P x H mm)	320 x 400 x 155
Poids (kg)	8

PURITY C STEAM

Protection des fours contre le calcaire grâce à un filtre compact et économique.



1027754 1027756



ARGUMENTAIRE

- Des pains plus dorés et croustillants.
- Cannes à buée du four protégées.
- Durée de vie du four augmentée.
- Simple compact et économique.
- Débit optimisé : 300 L / h (adapté four de boulangerie).
- Pas de branchement électrique.
- Pas de vidange.
- Pas de surconsommation d'eau.
- Pas de rechargement de sel.
- Pratique, fonctionnement horizontal ou vertical.
- Suivi de la consommation via compteur déporté.
- Attestation de Conformité Sanitaire (ACS).

QUEL PURITY C STEAM CHOISIR ?			
Dureté carbonatée (KH) en °dH	**< 40 quintaux /mois**	**40 à 60 quintaux /mois**	**> 60 quintaux /mois**
4	C500	C500	C1100
7	C500	C500	C1100
10	C500	C1100	C1100*
13	C1100	C1100	C1100*
16	C1100	C1100	C1100*

** Plus d'une cartouche par an*



1023320



1023328

Pour voir la vidéo

SCANNEZ MOI

RÉF.	Article
1027756	Kit 1ère installation PURITY C1100 Steam
1027754	Kit 1ère installation PURITY C500 Steam
1023328	Cartouche PURITY C1100 Steam
1023320	Cartouche PURITY C500 Steam

OSMOSEUR PROGUARD GASTRONOMY

Protection des fours contre la corrosion grâce à un osmoseur. Protection des lave-vaisselle contre le calcaire, pour une vaisselle éclatante sans essuyage manuel.



Pour voir la vidéo

SCANNEZ MOI

ARGUMENTAIRE

- Système d'osmose inverse à double membrane.
- Rétention des minéraux > 97%.
- Préfiltration à charbon actif avec rétention des particules de 5µm.
- Débit jusqu'à 200 L / h.
- Écran affichant toutes les données importantes.
- Installation en eau brute (sans adoucisseur jusqu'à 20 °GH soit 36°TH).
- Niveau de minéralisation réglable.
- Installation facile «Plug and Play».
- Faible encombrement, fonctionnement vertical ou horizontal.

RÉF.	Article
1053696	Kit 1ère installation Osmoseur PROGUARD Gastronomy 200
1053755	Réservoir d'eau 8 l obligatoire si utilisé pour un four

PURITY 1200 STEAM

Protection des fours contre le calcaire grâce à un filtre grande capacité.



1020888



1000231

ARGUMENTAIRE

- Des pains plus dorés et croustillants.
- Durée de vie du four augmentée.
- Pas de branchement électrique.
- Pas de surconsommation d'eau.
- Pas de vidange.
- Pas de rechargement de sel.
- Pratique, fonctionnement horizontal ou vertical.
- Suivi de la consommation via compteur intégré.
- Attestation de Conformité Sanitaire (ACS).
- Cannes à buée du four protégées contre le calcaire.
- Débit optimisé : 300 L / h (adapté four de boulangerie).

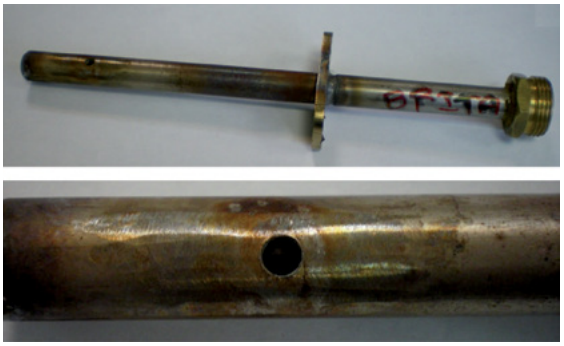
RÉF.	Article
1020888	Kit 1ère installation PURITY 1200 Steam
1000231	Recharge PURITY 1200 Steam

Pour voir la vidéo

SCANNEZ MOI

Appareil à buée protégé par Purity Steam
Rapport qualité d'eau et essais longues durées du TUBE D'INJECTION

après 5000 cycles de fonctionnement, soit environ 7 mois.
Conditions qualité eau centre d'essais BONGARD.



QUEL PURITY STEAM CHOISIR ?			
Dureté carbonatée (KH) en °dH	< 40 quintaux /mois	40 à 60 quintaux /mois	> 60 quintaux /mois
4	450	450	600
7	450	600	600
10	600	1200	1200
13	600	1200	1200
16	1200	1200	1200*

** Plus d'une cartouche par an*

PURITY C300 STEAM

Protégez vos chambres de pousse du calcaire.

BRITA



ARGUMENTAIRE

- Traitement d'eau anticalcaire.
- Filtration des goûts, odeurs et particules fines.

RÉF.	Article
1010982	Kit 1ère installation PURITY C300, 2 flexibles (4000 L)
102826	Cartouche PURITY C300 (4000 L)
1002045	Cartouche PURITY C500 (6800 L)
1033041	Compteur volumétrique petit débit (raccordement en 3/8)

PURITY FRESH C50

Pour l'eau de votre pétrin.



1010734



1002949

ARGUMENTAIRE

- Meilleure fermentation.
- Craché plus régulier et plus beau.
- Réduction du chlore et d'autres substances altérant le goût et l'odeur grâce au charbon actif.
- Retient les particules fines.
- Capacité : 15 000 L.

RÉF.	Article
1010734	Cartouche PURITY Fresh C50
1002949	Tête PURITY C 3/8 mâle avec by-pass fixe à 0% + vanne de purge
1033041	Compteur volumétrique petit débit (raccordement en 3/8)
1007714	Flexible d'entrée (3/8-3/8, DN8, 1,5 m)
1007706	Flexible de sortie (3/8-3/8, DN8, 1,5 m)

PURITY CLEAN

Protégez vos chambres de pousse du calcaire.

BRITA



ARGUMENTAIRE

- Évite l'entartrage des lave-batteries.
- Pas de branchement électrique.
- Pas d'évacuation d'eau.
- Pas de rechargement de sel.
- Fonctionnement horizontal ou vertical.
- Lecture du niveau de saturation en temps réel.
- Fonctionnement en eau chaude (60° C).
- Suivi de la consommation via compteur déporté.



1059686



315645



1058679

COMBIEN DE CARTOUCHES PAR AN ?			
Dureté carbonatée (KH) en °dH	**Capacité (L)(1)**	**Durée de vie approximative**	**Nombre de cartouches / an (2)**
4	32 500	12 mois	1
7	18 500	9 mois	1,5
10	13 000	6 mois	2
13	10 000	5 mois	2,5
16	8 100	4 mois	3

(1) Pour cuve de 7.5 L (2 / jour), 2.5 L / rinçage, 20 paniers / jour, 365 jours, bypass 10%.
(2) Nombre communiqué à titre indicatif pour les lave-vaisselles. Ce nombre est plus élevé pour les lave-batteries.



Chaque geste compte !
BRITA recycle ses cartouches

Pour voir la vidéo

SCANNEZ MOI

BWT BESTMAX

Filtre anticalcaire

Optimisation de l'eau pour fours à sole, fours ventilés, fours à chariots.



ARGUMENTAIRE

- Purification de la vapeur afin de préserver la saveur du pain et des produits de boulangerie.
- Des viennoiseries croustillantes et dorées.
- Protection optimale des cannes à buée contre le calcaire.
- Optimisation des performances et de la durée de vie des fours.
- Compteur dans le kit afin de suivre la consommation et durée de vie du filtre.
- Débit 300 L/h adapté à vos fours.
- Filtration goûts et odeurs.
- Filtration particules en suspension 20 µm.
- Traitement pour éviter la prolifération bactérienne.
- Aucun rejet d'eau à l'écoulement .
- Pas de raccordement électrique .
- Pas d'alimentation en sel.
- Utilisation verticale ou horizontale.
- Attestation de Conformité sanitaire (ACS).

BESTMAX XL (M0812114)	BESTMAX 2XL (M0812116)
Capacité (L)	Capacité (L)
12 895	22 755
10 315	18 205
8 595	15 170
7 370	13 000
5 860	10 345
5 210	9 195
4 690	8 270
4 260	7 525
3 905	6 895
3 605	6 365
3 350	5 910
3 125	5 515
2 930	5 170

CAPACITÉS	
Dureté en °Kh	Réglage by-pass
4	1
5	1
6	1
7	1
8	0
9	0
10	0
11	0
12	0
13	0
14	0
15	0
16	0

À SAVOIR

PACK INSTALLATION FLEX 125505655

Comprend:

- La tête BWT besthead FLEX,
- Raccord FLEX-T,
- Débimètre avec afficheur LCD,
- 2 flexibles inox 3/8,
- Test de dureté carbonate et totale et réductions

BWT BESTMAX

Filtre anticalcaire

L'eau adaptée à vos chambres de pousse.



ARGUMENTAIRE

- Une eau purifiée pour une humidité plus saine.
- Une protection anticalcaire pour votre chambre de pousse.
- Compteur dans le kit afin de suivre la consommation et durée de vie du filtre.
- Débit 300 L/h adapté à vos fours.
- Filtration goûts et odeurs.
- Filtration particules en suspension 20 µm.
- Traitement pour éviter la prolifération bactérienne.
- Aucun rejet d'eau à l'écoulement.
- Pas de raccordement électrique.
- Pas d'alimentation en sel.
- Utilisation verticale ou horizontale.
- Attestation de Conformité sanitaire (ACS).



RACCORD FLEX-T

RÉF.	Capacité (L)
Bestmax M (M0812112)	4 560
Bestmax L (M0812113)	6 240
Bestmax XL (M0812114)	8 160
Bestmax 2XL (M0812116)	14 400

À SAVOIR

PACK INSTALLATION FLEX 125505655

Comprend:

- La tête BWT besthead FLEX,
- Raccord FLEX-T,
- Débimètre avec afficheur LCD,
- 2 flexibles inox 3/8,
- Test de dureté carbonate et totale et réductions

BWT BESTSOFT

Adoucisseur simplex compact



ARGUMENTAIRE

- Entièrement automatique (technologie : volumétrique automatique anticipé).
- Possibilité de basculer en chronométrique.
- Consommation de sel réduite grâce à une régénération proportionnée.
- Vanne rotative pour une plus grande sécurité de fonctionnement.
- Parfaite protection contre l'entartrage pour votre lave-batterie.

	Kit BWT BESTsoft 4	Kit BWT BESTsoft 11	Kit BWT BESTsoft 21
RÉFÉRENCE	125299265	M0820001	125306382
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES			
Capacités nominales	16 m^3 x °fTH (1)	46 m^3 x °fTH (1)	107 m^3 x °fTH (1)
Diamètre nominal (filetage extérieur)	3/4" (DN 20) pouce	3/4" (DN 20) pouce	3/4" (DN 20) pouce
Volume de résine (L)	4	10	20
Débit nominal (L / h)	732	1 440	1 680
Température de l'eau non traitée (min/max)	5°C – 30 °C		
DIMENSIONS			
Largeur (mm)	203	270	270
Hauteur (mm)	493	532	804
Profondeur (mm)	403	480	480
Poids en service (kg)	30	40	65

DURETÉ			CAPACITÉ EN LITRES		
°dGH	°fTH	ppm (mg/l)	BWT bestsoft 4	BWT bestsoft 11	BWT bestsoft 21
5,6	10	100	1800	5 000	10000
6,2	11	110	1626	4 545	9091
6,7	12	120	1504	4 167	8333
7,3	13	130	1380	3 846	7692
8,4	15	150	1200	3 333	6667
10,1	18	180	998	2 778	5556
11,2	20	200	900	2 500	5000
12,3	22	220	820	2 273	4545
13,4	24	240	752	2 083	4167
14,6	26	260	690	1 923	3846
15,7	28	280	642	1 786	3571
16,8	30	300	600	1 667	3333
17,9	32	320	563	1 563	3125
19	34	340	531	1 471	2941
20,2	36	360	499	1 389	2778
21,3	38	380	473	1 316	2632
22,4	40	400	450	1 250	2500
23,5	42	420	429	1 190	2381
24,6	44	440	409	1 136	2273
25,8	46	460	391	1 087	2174
26,9	48	480	374	1 042	2083

BWT BESTDRINK

Dureté de l'eau - Filtre

L'eau premium pour votre pétrin enrichie en MG2+



MAGNESIUM BWT INSIDE MINERALIZED WATER

OPTION
- Débimètre

ARGUMENTAIRE

- Technologie BWT Mg2+ : profitez des bienfaits d'une eau enrichie en magnésium pour votre pétrin.
- Filtration goûts et odeurs pour une meilleure fermentation.
- Filtration Particules en suspension 20 m.
- Traitement pour éviter la prolifération bactérienne.
- Utilisation verticale ou horizontale.
- Conforme à la norme ACS.

À SAVOIR

- Un kit d'installation existe incluant une cartouche et la tête BWT Besthead FLEX.

	Cartouche bestdrink PREMIUM seule	
SPÉCIFICATIONS	**Bestdrink PREMIUM S**	**Bestdrink PREMIUM V**
Capacité à 10°dGH	2000 L	5000 L
Capacité à 14°dGH	1420 L	3570 L
Code article	M0812326	M0812327

		Capacités de filtration (L)	
DURETÉ TOTALE (1)	**Bypass**	**S**	**V**
4°dGH	0	5 000	12 500
5°dGH	0	4 000	10 000
6°dGH	0	3 300	8 330
7°dGH	0	2 850	7 140
8°dGH	0	2 500	6 250
9°dGH	0	2 220	5 550
10°dGH	0	2 000	5 000
11°dGH	0	1 810	4 540
12°dGH	0	1 660	4 160
13°dGH	0	1 530	3 840
14°dGH	0	1 420	3 570
15°dGH	0	1 330	3 330
16°dGH	0	1 250	3 120
17°dGH	0	1 170	2 940
18°dGH	0	1 110	2 770
19°dGH	0	1 050	2 630
20°dGH	0	1 000	2 500
21°dGH	0	950	2 380
22°dGH	0	900	2 770

BWT BESTTASTE

Filtre - 60.000 litres d'eau de qualité pour votre pétrin



ARGUMENTAIRE

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

À SAVOIR

- Un kit d'installation existe incluant une cartouche et la tête BWT Besthead.

SPÉCIFICATIONS	Besttaste 10	Besttaste 15	Besttaste 20
Capacité	10 000 L	40 000 L	60 000 L
Code article	125501409	125501410	125252022

OPTION
- Débimètre



HYGIÈNE



À découvrir	en page
Aspirateurs	172
Plonges et hygiène	175

EXCLUSIVITÉ

EQO ASPIMAG

Aspirateur professionnel de boutique

EQOSYS
La meilleure synthèse

KIT D'ACCESSOIRES INCLUS





CARACTÉRISTIQUES

- Application : poussières, solides et copeaux
- Ne convient pas pour l'aspiration des liquides
- Cuve en acier inoxydable
- Compact et maniable
- Puissance : 2,6 kW - 3,5 HP
- Alimentation : 230 V / 50-60 Hz
- Dépression en marche continue : 220 mBar
- Débit d'air maximal : 380 m^3/h
- Niveau sonore : 66 dB
- Dimensions : 450 x 450 mm
- Hauteur : 950 mm
- Poids : 19 kg
- Capacité : 50 L

EXCLUSIVITÉ

EQO ASPIFOUR

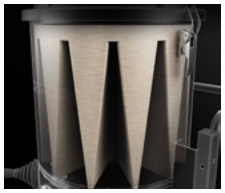
Aspirateur industriel pour le nettoyage des fours

EQOSYS
La meilleure synthèse



UNITÉ D'ASPIRATION

L'aspiration est assurée par deux moteurs de dérivation commandés par des interrupteurs indépendants, ce qui permet à l'opérateur de contrôler les performances d'aspiration.



UNITÉ DE FILTRAGE

La filtration est assurée par un filtre en Nomex de classe M (efficacité de filtration 1 micron) avec une grande surface filtrante, conçu pour résister à des températures élevées et permettre l'aspiration de matériaux incandescents (jusqu'à 250°).



SYSTÈME DE NETTOYAGE DE FILTRE

Un secoueur de filtre manuel ergonomique permet de nettoyer facilement et rapidement le filtre, en éliminant la poussière et les débris de sa surface.



KIT D'ACCESSOIRES INCLUS

Un kit d'accessoires résistant aux hautes températures et comprenant des rallonges est inclus dans l'équipement standard de l'aspirateur.



À SAVOIR

- Le tuyau **(surtout le flexible métallique) doit être obligatoirement** manipulé avec des gants.
- 2e filtre Nomex inclus

CARACTÉRISTIQUES

- Application : matières chaudes
- Idéal pour les résidus encore chauds et les miettes
- Ne convient pas pour l'aspiration des liquides
- Cuve en acier
- Compact et maniable
- Filtre résistant aux hautes températures
- Kit d'accessoires pour le nettoyage du four inclus
- Kit antistatique inclus
- Puissance : 2,6 kW - 3,5 HP
- Alimentation : 230 V / 50-60 Hz
- Dépression en marche continue : 250 mBar
- Débit d'air maximal : 380 m^3/h
- Niveau sonore : 72 dB
- Dimensions : 515 x 545 mm
- Hauteur : 994 mm
- Poids : 38 kg
- Capacité : 20 L

PHARAHP35L50A

Aspirateur professionnel Spécial Boulangerie 50 L



ARGUMENTAIRE

- Applications : Poussières.
- Avantages : Compact et mobile.
- Conception : Socle tubulaire débordant en acier fixe sur roulettes.
- Filtration : Filtre résistant aux hautes températures jusqu'à 270°C.
- Robustesse : cuve inox.
- Ergonomie : poignée placée sur la tête moteur. La cuve est fixée sur un chariot à roulettes.
- Tête antichoc et roues antitraces.
- Kit de liaison antistatique.



Kit de nettoyage



Kit four

CARACTÉRISTIQUES	LE 60
Dépression max	2200 mmH_2O
Débit max (m³ / h)	360
Capacité (L)	50
Niveau sonore (En ISO 3744) (dB)	72
Alimentation	Mono 230 V - 50 Hz
Puissance électrique (kW)	2,6
Dimensions (L x P x H mm)	470 x 470 x 930
Poids (kg)	19

MTL202ACDEPI

Aspirateur professionnel Spécial Boulangerie 20 L



ARGUMENTAIRE

- Idéal pour le nettoyage du four en boulangerie.
- Applications : Poussières alimentaires combustibles.
- Avantages : Compact et mobile.
- Conception : Structure en acier époxy.
- Filtration : Filtration antistatique classe M avec système de décolmatage DUSTOP.
- Kit accessoire intégré avec flexible antistatique.
- Deux moteurs.
- Grande surface filtrante.
- Homologué par le LEMPA.
- Cuve amovible.



Kit accessoires spécial four



Kit accessoires avec flexible antistatique

CARACTÉRISTIQUES	LE 60
Dépression max	2500 mmH_2O
Débit max (m³ / h)	360
Capacité (L)	20
Niveau sonore (En ISO 3744) (dB)	74
Alimentation	Mono 230 V - 50 Hz
Puissance électrique (kW / A)	2,3 / 10
Dimensions (L x P x H mm)	570 x 480 x 1080
Poids (kg)	35

PLONGES, LAVERIE, HYGIÈNE

Distrib'Inox
Vos projets, notre engagement

Plonge - PREMIUM



ARGUMENTAIRE

- Piètement inox 304 - Tube 40 x 40.
- Dessus de plonge avec angles rayonnés.
- Bacs avec angles arrondis et égouttoir nervuré.
- Habillage des bacs sur les 3 côtés.
- Large choix sur demande.
- Avec ou sans étagère basse.

Sans étagère basse CODE	*Avec étagère basse*	Dimensions (L x P x H mm)	Nombre de bacs
PL7001	PL7101	700 x 700 x 870 - 900	1
PL7006G	PL7106G	1200 x 700 x 870 - 900	1 + EG G
PL7006D	PL7106D	1200 x 700 x 870 - 900	1 + EG D
PL7008G	PL7108G	1600 x 700 x 870 - 900	2 + EG G
PL7008D	PL7108D	1600 x 700 x 870 -900	2 + EG D

Lave-mains - STANDARD



ARGUMENTAIRE

- Monobloc en Inox 304 avec cuve rectangulaire et dosseret arrière.
- Pré-mélangeur à clapet anti-retour et distributeur de savon 500 mL.
- Commande au genou.

CODE	Dimensions (L x P x H mm)
LM003	400 x 340 x 595

Mélangeur et douchettes



CODE	Désignation
MS0010	Mélangeur simple
DM0011	Douchette sur mélangeur monotrou avec bec
DM0012	Mini douchette

Poubelles à pédale - 50 L ou 100 L



CODE	Dimensions (mm)
POUB1004	395 x 620
POUB1005	475 x 720

Poubelle à ciseaux - 110 L



CODE	Dimensions (L x P x H mm)
POUB1008	560 x 435 x 940

Ensemble plonge autonome



ARGUMENTAIRE

- Plonge, 1 bac de 500 x 500 x 300 avec égouttoir et étagère basse.
- Douchette sur mélangeur ht 750 mm avec bec mobile.
- Panneau inox perforé équipé de 5 tiges et barre à louches avec 6 crochets.
- Meuble haut, portes coulissantes avec étagère.
- Structure «Auto-Porteuse» en tube inox 304.
- Ensemble livré pré-monté (sans les accessoires).

CODE	Dimensions (mm)	Bac
ENSPL001	1 200 x 700	Gauche ou Droite
ENSPL005	1 400 x 700	Gauche ou Droite

Dimensions et configurations personnalisables

ENSEMBLES PLONGES ECO

1 ou 2 bacs, portes coulissantes ou avec étagère basse

pvlab
AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU GOÛT



1 bac portes coulissantes



2 bacs portes coulissantes



1 bac étagère basse



2 bacs étagère basse

CODE	Largeur (mm)	Égouttoir
1 BAC PORTES COULISSANTES		
ESPL1FER120D	1200	Droit
ESPL1FER120G	1200	Gauche
ESPL1FER140D	1400	Droit
ESPL1FER140G	1400	Gauche
2 BACS PORTES COULISSANTES		
ESPL2FER160D	1600	Droit
ESPL2FER160G	1600	Gauche
ESPL2FER180D	1800	Droit
ESPL2FER180G	1800	Gauche
1 BAC ÉTAGÈRE BASSE		
ESPL2OUV120D	1200	Droit
ESPL2OUV120G	1200	Gauche
ESPL2OUV140D	1400	Droit
ESPL2OUV140G	1400	Gauche
2 BACS ÉTAGÈRE BASSE		
ESPL2OUV160D	1600	Droit
ESPL2OUV160G	1600	Gauche
ESPL2OUV180D	1800	Droit
ESPL2OUV180G	1800	Gauche

À SAVOIR

- Ensembles livrés avec mélangeur 1/4 de tour.



Modèle présenté :
L 1200 x P 700 x H 2300 mm
Code ESPL1FER120G

1. Armoire de rangement standard avec portes coulissantes (non doublées)
2. Étagère réglable
3. Barre équipée de petits crochets mobiles pour suspendre tous vos accessoires
4. Panneau arrière perforé avec crochets mobiles
5. Fabrication inox AISI 304
6. Robinetterie mono-trou 1/4 de tour
7. Bonde inox
8. Bord anti-ruissellement
9. Plonge fermée portes coulissantes
10. Pieds inox ronds

ARGUMENTAIRE

- Panneau perforé avec barre et crochets pour suspendre les ustensiles.
- Plonge profonde.
- Armoire avec portes coulissantes.
- Plonge ouverte ou fermée.
- Ensemble plonge compact pouvant être installé dans un espace restreint.

PLONGES

1 ou 2 bacs, avec ou sans étagères

pvlab
AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU GOÛT

1 bac - Avec ou sans étagère





CODE SANS ÉTAGÈRE	CODE AVEC ÉTAGÈRE	Dim. (L x P x H mm)	Égouttoir
PL1271BDC	PL1271BDEC	1200 x 700 x 900	Droit
PL1271BGC	PL1271BGEC	1200 x 700 x 900	Gauche
PL1471BDC	PL1471BDEC	1400 x 700 x 900	Droit
PL1471BGC	PL1471BGEC	1400 x 700 x 900	Gauche

À SAVOIR

- Longueur 1200 : Bac 500 x 500 x 300.
- Longueur 1400 : Bac 600 x 500 x 320.

2 bacs - Avec ou sans étagère





CODE SANS ÉTAGÈRE	CODE AVEC ÉTAGÈRE	Dim. (L x P x H mm)	Égouttoir
PL1672BDC	PL1672BDEC	1600 x 700 x 900	Droit
PL1672BGC	PL1672BGEC	1600 x 700 x 900	Gauche
PL2072BDC	PL2072BDEC	2000 x 700 x 900	Droit
PL2072BGC	PL2072BGEC	2000 x 700 x 900	Gauche

À SAVOIR

- Longueur 1600 : Bac 500 x 500 x 300.
- Longueur 2000 : Bac 600 x 500 x 320.



INOX



À découvrir	en page
Échelles et chariots	180
Bacs, grilles et toiles	187
Meubles et tables	191

GAMME PREMIUM

Échelles et chariots

Distrib'Inox
Vos projets, notre engagement

GAMME PREMIUM
- Structure en tube Inox 304 de 25 x 25 mm
- Soudure TIG
- Glissières ouvertes
- 4 roulettes ø 125 pivotantes en caoutchouc dont 2 à freins

Échelles - PREMIUM



CODE	Dimensions (L x P x H mm)	Sens d'entrée	Nb. d'étages
ÉCHELLE PREMIUM MONOBLOC			
ECHI001	400 x 600 x 1800	400	15
ECHI002	400 x 600 x 1800	400	20
ECHI013	600 x 400 x 1800	600	15
ECHI014	600 x 400 x 1800	600	20
ÉCHELLE PÂTISSERIE TYPE PANEO PREMIUM			
ECP002	400 x 600 x 1800	400	15
ECP003	400 x 600 x 1800	400	17
ÉCHELLE BASSE PREMIUM			
ECHB005	400 x 600 x 860	400	8
ECHB006	600 x 400 x 1 000	600	8
ECHB007	600 x 800 x 1 000	600	8
ÉCHELLE À BACS - PREMIUM		**Hauteur espacement**	
EBI010	610 x 410 x 1810	185 mm	8
EBI020	610 x 820 x 1810	185 mm	2 x 8



Chariot de stockage - PREMIUM

CODE	Dimensions (L x P x H mm)	Sens d'entrée	Nombre d'étages
CHS011	400 x 800 x 1800	400	20
CHS016	600 x 800 x 1800	600	20
CHS031	800 x 600 x 1800	800	20
CHS032	900 x 700 x 1800	900	20
CHS107	1000 x 700 x 1800	1000	20



Table support dresseuse Epsilon - PREMIUM

ARGUMENTAIRE

- Double range plaques 400 x 600 mm
- 7 niveaux

CODE	Dimensions (L x P x H mm)
TSP028	980 x 750 x 750



Piètement pour four Atollspeed AS300H

CODE	Dimensions (L x P x H mm)	Etagères	Glissières
SUPFAT H	480 x 490 x 850	oui	non
SUPFAT GH	480 x 490 x 850	non	oui



Chariot campagnard bas monobloc - PREMIUM

ARGUMENTAIRE

- Dim. hors tout (L x P x H mm) : 900 x 700 x 940
- Roues sur platines avec galets polyamides blanc ø100 mm sans frein

CODE	Sens d'entrée	Étages	Dessus
CCBI001	800	7	Inox
CCBI002	800	7	Hêtre
CCBI003	800	7	Hêtre

OPTIONS

- **OPT017 :** Plus value glissière en U
- **PL800600 :** Planche en medium avec tasseaux de 600 x 800
- **TABR 500700 :** Tablette rabattable 500 x 700

GAMME PRIMO

Échelles et chariots

GAMME PRIMO
- Structure en tubes Inox alimentaire
- Soudures électriques par points
- Glissières fermées avec double butées
- 4 roulettes pivotantes en caoutchouc ø125 mm dont 2 à freins



CODE	Dimensions (L x P x H mm)	Sens d'entrée	Nombre d'étages
ÉCHELLE PRIMO			
ECHI002PRIMO	400 x 600 x 1800	400	20
ÉCHELLE PANÉO PRIMO			
ECP003SP	400 x 600 x 1800	400	17
CHARIOT DE STOCKAGE PRIMO			
CHS016SP	600 x 800 x 1800	600	20
CHS031SP	800 x 600 x 1800	800	20

Dimensions et configurations personnalisables

CHARIOT DE STOCKAGE



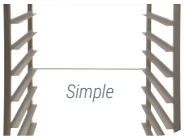
chariot de stockage 600 x 800

Également disponible :

Housse de protection 400 x 600 ou 400 x 800



Plat anti-écartement



CODE	Dimensions (mm)		Étages
	Entrée	Profondeur	
SASA 3800	600	800	20
SASA 3860	800	600	20

(avec plat anti-écartement)

ARGUMENTAIRE

- Construction en tube carré 25 x 25 mm.
- Structure tout inox.
- Ensemble monobloc.
- Hauteur 1810 mm
- Cornière en "L".
- 4 roulettes caoutchouc ø 100 mm chape zingué.

OPTIONS

POUR TOUS LES MODÈLES
- Versions démontées

CORNIÈRES
- 1 arrêt
- 2 arrêts

ROULETTES
- Chape inox (4 pièces)
- Chape inox (4 pièces dont 2 avec freins)
- Roues freins

ÉCHELLES

Échelle à bacs



- ARGUMENTAIRE -

- Structure inox alimentaire.
- Ensemble monobloc.
- Roulettes caoutchouc.
- Pour bacs ronds et rectangulaires.
- Écartement entre étages : 185 mm.

OPTIONS

- 2 roulettes frein
- Chape chromée avec frein
- Roulette platine 4 vis

CODE	Dimensions (mm)			
	Type	Largeur	Profondeur	Hauteur
SASA 4300	Simple	610	410	1810
SASA 4310	Double	610	810	1810

Échelle à bacs PainCompact



- ARGUMENTAIRE -

- Structure inox
- 17 étages
- Équipée de 17 bacs rectangulaires type Diviseuve à grille (SASA 4220)

CODE	Dimensions (mm)		
	Type	Largeur	Profondeur
SASA 4315	Paneotrad*	400	600

**Paneotrad est une marque déposée, propriété de Bongard SAS*

ACCESSOIRES CHARIOT CMARK

Solution polyvalente d'identification des chariots et échelles 100% silicone, congélation et cuisson (-40°C à +260°C)





CODE	Pack
SASA 8015	10 unités (noir)
SASA 8020	10 unités bleu)
SASA 8025	10 unités (rouge)
SASA 8030	10 unités (vert)

À SAVOIR

- Lisibilité immédiate de votre parc de chariots et échelles
- Permet le tri et l'ordre d'utilisation des chariots et échelles (tri par date, par produits, par production, autres) au quotidien.

ÉCHELLE PÂTISSIÈRE

sasa



Toit amovible



DIMENSIONS (mm)		Étages	
Entrée	Profondeur	16	20
400	600	X	
400	600		X
400	800	X	
400	800		X
600	400	X	
600	400		X

Egalement disponible :



Servante



Echelle encastrable

— ARGUMENTAIRE —

- Construction en tube carré 25 x 25 mm.
- Structure tout inox.
- Ensemble monobloc.
- Hauteur 1810 mm.
- Cornières larges en «L» 17*38 mm pour accueillir tous types de supports.
- Cornière ouverte et non débordante.
- 4 roulettes ø 125 mm chape zinguée.

OPTIONS

POUR TOUS LES MODÈLES
- Versions démontées

CORNIÈRES
- 1 arrêt
- 2 arrêts

ROULETTES
- 2 roues freins
- Chape inox (4 pièces)

ACCESSOIRES
- Nombre d'étages autre que 16 et 20
- Toit amovible
- Plat anti-écartement simple (avant + arrière)

CHARIOT DE CUISSON



DIMENSIONS (mm)		Étages	
Entrée	Profondeur	15	16
400	800	X	
400	800		X
460	800		X
600	800	X	
600	800		X
700	1 000	X	
700	1 000		X
800	800	X	
800	800		X
800	1 000	X	
800	1 000		X

— ARGUMENTAIRE —

- Construction en tube carré 25 x 25 mm.
- Monobloc ou démonté.
- Structure tout inox.
- Cornière en "L".
- Roulettes résine haute température chape zinguée.
- Système d'accrochage/guidage spécifique (cf liste ci-dessous).

OPTIONS

CORNIÈRES
- Arrêts sur cornière
- Déflecteurs selon modèle

ROULETTES
- Chape inox ø 80 mm ou ø 100 mm

ACCESSOIRES
- Nombre d'étages autre que 15 et 18
- Toit amovible
- Poignée

À SAVOIR

- Système d'accrochage/guidage spécifique : Angoulvant, Bongard, Dumont, Gouet, Guyon, Fringand, Miwe, Polin, Révent, Tibiletti, Werner, Winkler, Zuchelli.
- Autres modèles sur étude et devis : Dahlen, Gashor, Hein, Pavailler (hors modèle Topaze), Weisheu, autre...

ARMOIRES, PARISIENS ET 1/2 PARISIENS





ARGUMENTAIRE

- Structure inox.
- Glissières en L (en U pour le 1/2 Parisien).
- Roulettes standard polyamide ø 100 mm.
- Largeur de glissière : 30 mm.
- 4 faces mélaminées 10 mm, dont 1 porte amovible en façade (encadrement INOX) se rangeant sur les côtés, se glisse dans l'armoire pour le 1/2 parisien.
- Porte avec poignée pour plus d'aisance et moins de flux d'air.

OPTIONS

- Nombre d'étages
- Glissières en U
- Contreplaqué marine
- Démontable
- Dessus INOX ou hêtre lamellé (1/2 Parisien uniquement)

CODE	Dimensions armoire (mm)			Nombre d'étages	Dimensions grilles (mm)	
	Larg.	Long.	Epaiss.		Entrée	Profondeur
ARMOIRE TYPE 1/2 PARISIEN						
SASA 4450 Platine + Dessus inox	1100	900	950	10	1050	800
SASA 4460 Cornières U + Dessus hêtre lamelle	1100	900	950	10	1050	800
SASA M-73811 Cornières L + Dessus hêtre lamelle	800	600	950	7	800	600

ARMOIRE À COUCHES AUTOMATIQUES





ARGUMENTAIRE

- Structure en inox alimentaire.
- 4 côtés bois (encadrement INOX).
- Roulettes standard polyamide ø 100 mm.
- Largeur de glissière : 30 mm.
- Écartement entre étages : 81 mm.

CODE	Dimensions (mm)			Nombre d'étages
	Entrée	Profondeur	Hauteur	
SASA 4420	604	800	1825	20
SASA 4430	759	800	1825	20
SASA 4440	1050	800	1825	20

COUCHE AUTOMATIQUE



Toile standard

ARGUMENTAIRE

- Structure en inox.
- Toile tissée en lin (disponible en accessoire pour remplacement).
- Longueur standard : 800 mm.

CODE	Dimensions (mm)		Type de toile
	Entrée	Profondeur	
SASA 4500	600	800	Standard
SASA 4510	700	800	Standard
SASA 4520	750	800	Standard
SASA 4530	800	700	Standard
Toile de remplacement			Réf. 4500 T

SÉCHOIR À COUCHES

Mobile, repliable et pour chariot

pvlab
AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU GOÛT

Séchoir à couche mobile



CODE	Dimensions (L x P x H mm)	Nb de barres
SCMB4N56	800 x 1430 x 1920	4 x 14 (double face)

Séchoir à couche mural repliable





Repliage en position fermée



Verrouillage en position ouverte

CODE	Dimensions (L x P x H mm)	Nb de barres
SCMU1N17	1000 x 730 x 80	17
SCMU1N27	1500 x 730 x 80	27



MODÈLE PRÉSENTÉ SCECH6010
dans un chariot de stockage
800 x 600 (entrée 600)

Séche couches pour chariot



CODE	Dimensions (L x P x H mm)	Nb de barres	Entrée
SCECH6010	600 x 730 x 80	10	600
SCECH7012	700 x 730 x 80	12	700
SCECH8014	800 x 730 x 80	14	800
SCECH9016	900 x 730 x 80	16	900

PARISIENS ET TABLES À SEL

pvlab
AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU GOÛT

Parisien 5 niveaux dessus hêtre sur roues



CODE	Modèle	Dimensions (L x P x H mm)
PAR10070DB	Parisien 80 x 60	900 x 700 x 900
PAR10080DB	Parisien 90 x 70	1000 x 800 x 900
PLAN86	Planche OUKOUMÉ	800 x 600
PLAN97	Planche OUKOUMÉ	900 x 700

Tirette droite ou gauche - Longueur 650 mm



CODE	Pour modèle
TIR68	Parisien 80 x 60
TIR75	Parisien 90 x 70

Glissières en U



CODE	Dimensions (mm)
GLI68	Prof. 680
GLI75	Prof. 750

À SAVOIR

- Glissières réglables tous les 35 mm.
- Paire de glissières supplémentaires (maximum 7 niveaux).

PARISIEN 5 NIVEAUX POUR PAINS SPÉCIAUX

Avec étagère pour bacs à ingrédients (bacs GN en option)- Longueur 1000 mm ou 1500 mm



L 100 cm

CODE	Pour modèle
PARPSAE1068	Parisien 80 x 60
PARPSAE1075	Parisien 90 x 70



L 150 cm

CODE	Pour modèle
PARPSAE1568	Parisien 80 x 60
PARPSAE1575	Parisien 90 x 70

TABLE À SEL DESSUS HÊTRE OU INOX

Dimensions (L x P x H mm) : 500 x 700 x 810



CODE	Dessus
TAS2TDB	Bois
TAS2TDI	Inox



CODE	Dessus
TASC4168DB	Bois
TASC4168DI	Inox



CODE	Dessus
TASC4068DB	Bois
TASC4068DI	Inox

ETAGÈRES BATTEURS - CHARIOTS - GRILLES

pvlab
AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU GOÛT

Étagère à barres pour accessoires batteurs



CODE	Dimensions (L x P x H mm)	Nb crochets
80000080	800 x 500 x 300	6
80000100	1000 x 500 x 300	9
80000120	1200 x 500 x 300	12
80000140	1400 x 500 x 300	15
80000160	1600 x 500 x 300	18
80000180	1800 x 500 x 300	21

Chariot bas soudé pour format 400 x 600 - 8 niveaux



CODE	Dimensions (L x P x H mm)	Inox	Entrée
PV603P4S	530 x 705 x 862	Inox 304	400
PV603P6S	730 x 505 x 862	Inox 304	600
PV603P24S	960 x 700 x 861,5	inox 304	400

Chariot bas soudé inox 304 pour Atollspeed AS 300H



CODE	Dimensions (L x P x H mm)	Entrée
PV603P4SAS	464 x 564 x 1002	400

Echelles soudées pour plaques 600 x 400

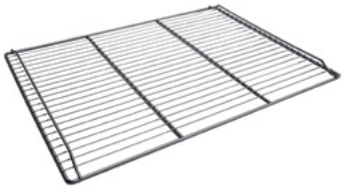


À SAVOIR

- Écartements :
  100 mm pour 15 niv,
  75 mm pour 20 niv.

CODE	Dimensions (L x P x H mm)	Nb de niveaux	Entrée
ECH15N4060	530 x 705 x 1780	15	400
ECH20N4060	538 x 705 x 1785	20	400
ECH15N6040	730 x 505 x 1785	15	600
ECH20N6040	730 x 505 x 1780	20	600

Grilles inox simples avec arrêts



CODE	Traverses	Arrêts	Fils	Dimensions (L x P mm)
GRBOU10086B	2 traverses	Arrêts 60	22	800 x 600
GRBOU10009B	3 traverses	Arrêts 70	22	900 x 700

Grilles inox simples sans arrêts



CODE	Désignation	Fils	Dimensions (L x P mm)
GRGAS20021	3 traverses	29	400 x 600

EKOGLISS ET TRADISOLE

Toiles de cuisson

Ekogliss



ARGUMENTAIRE

- Manipulation aisée grâce aux angles arrondis.
- Utilisation : process artisanaux et semi-industriels.
- Cadre en aluminium.
- Tôle perforée en aluminium (perforation ø 1,8 mm).
- Angles arrondis.

CODE	Dim. supports (mm)	NB alvéoles	Revêtement
SASA 0505	600 x 800	0	6001
SASA 0515	600 x 800	6	6001
SASA 0525	600 x 800	8	6001
SASA 0535	1 000 x 800	10	6001
SASA 0545	1 000 x 800	12	6001

Tradisole



ARGUMENTAIRE

- Effet de cuisson sur sole quel que soit le type de four.
- Tôle aluminium alvéolée, épaisseur : 1 mm.
- Alvéoles à fond plat non perforé, sommets perforés 1,8 mm.
- Tôle sertie sur cadre en aluminium.
- Revêtement Infinium® 301 PTFE avec noir arrière pour une meilleure conduction de chaleur.
- Manipulation facile grâce aux angles arrondis.

Longueur (mm)	Largeur (mm)	NB alvéoles
600	400	4
800	400	4
800	600	5
800	600	7
600	800	9

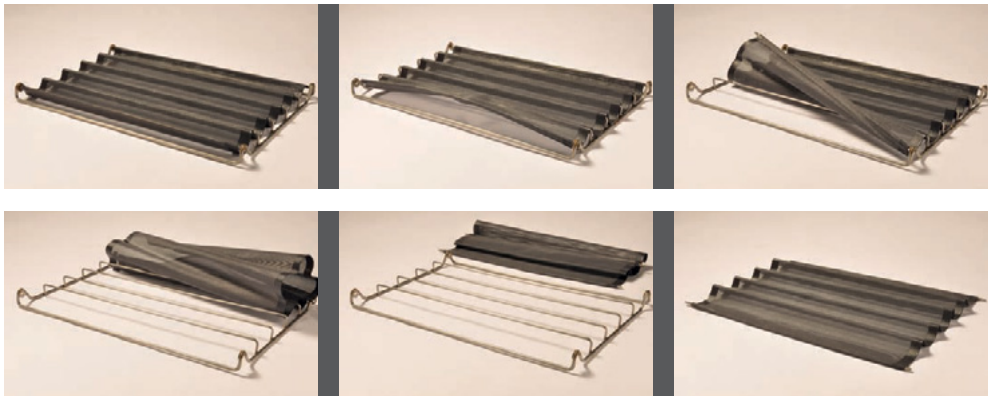
CHANGEMENT DE TOILES

ARGUMENTAIRE

- Plus de trace de carbonisation sous les produits.
- Réduction du phénomène d'ancrage.
- Démoulage rapide et efficace.
- Des pains et baguettes d'aspect plus qualitatif.
- Économiquement plus avantageux que l'achat de nouveaux supports.
- Moins de perte de production.
- Pas de perte de temps.
- Changement de toiles : mise en place rapide et simple (cf. ci-dessous).

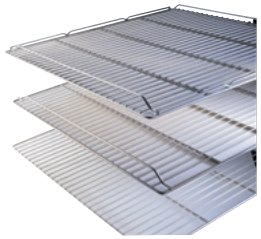
À SAVOIR

- Interchangeables, les supports et toiles s'entretiennent néanmoins très facilement à l'aide d'un linge doux et humide (eau claire), prolongeant ainsi leur durée d'utilisation et évitant la présence de points noirs sous le pain.



Le démontage des tiges s'effectue par simple torsion libérant ainsi la toile usagée.
Le remplacement s'effectue en réalisant inversement les mêmes opérations.

GRILLES

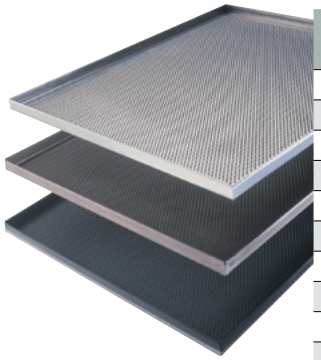


CODE	Longueur petits fils	Longueur traverses et arrêt	Type
SASA 2810	600	400	Grilles simples
SASA 2910	800	600	Grille avec 2 arrêts décalés à 25 mm
SASA 3010	800	600	Grille avec 2 arrêts et 2 renforts

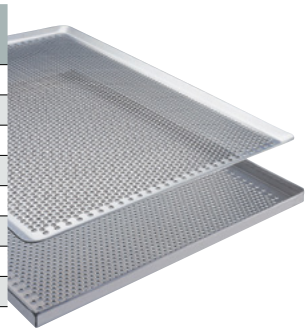
PLAQUES PÂTISSIÈRES

ARGUMENTAIRE

- Aluminium - Bords 45° & 90° (3 ou 4 bords), non-perforées & perforées.
- Avec ou sans revêtement anti-adhérent silicone Infinium® 6001 ou PTFE Infinium® 300.



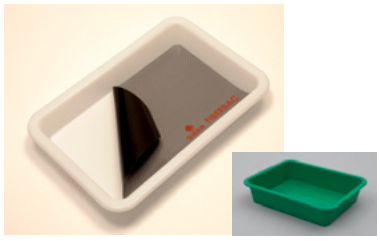
CODE	Revêtement	Dimensions (mm)			Angle	Perfo.
		Larg.	Long.	Épaiss.		
SASA 1410	Sans revêtement	400	600	1,5	45°	NP
SASA 1710		400	600	1,5	45°	3 mm
SASA 2500		400	600	1,5	45°	6 mm
SASA 1910		400	600	1,5	90°	NP
SASA 1720		400	800	2	45°	3 mm
SASA 2550		400	800	2	45°	6 mm
SASA 1970		600	800	2	90°	NP
SASA 2570		600	800	2	45°	6 mm
SASA 1510	Infinium® 301 PTFE	400	600	2	45°	NP
SASA 1660	Infinium® 6001 Silicone	400	800	2	45°	NP



Autres dimensions : nous consulter

BACS

Polypropylène alimentaire



CODE	Dimensions (L x P x H mm)	Capacité (L)	Poids (g)
SASA 4200	530 x 405 x H. 145	20	1230
SASA 4210	Ø 480 x 160	19	1070
SASA 4220	600 x 400 x 75	10	680
SASA 4235	600 x 400 x 95	14,3	680

OPTION

- Bacs verts (nous consulter)

FIBERBAC

Toile anti-adhérente avec revêtement silicone sur les 2 faces



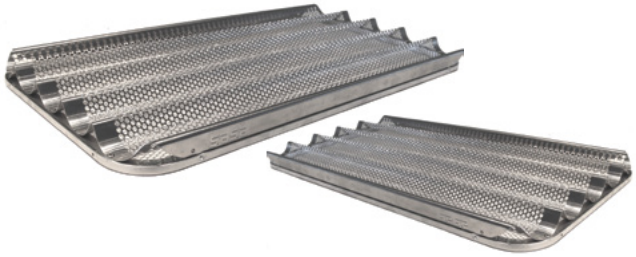
CODE	Dimensions (en mm)		Bac correspondant
	Longueur	Largeur	
SASA 3380	500	300	SASA 4220
SASA 3385	435	310	SASA 4200
SASA 3390	ø 375		SASA 4210

À SAVOIR

- Prévention : Fiberbac autorise l'absence de farinage et limite l'exposition aux poussières de farine (risques allergique, maladie respiratoire).
- Confort : pas de contorsion du dos pour détacher la pâte du bac.
- Process amélioré : Fiberbac évite tout dégazage excessif lors de la séparation de la pâte et du bac : les qualités de votre panification sont préservées.
- Rapidité : pour décoller votre pâte de son bac !
- Efficacité : Même sous forte hydratation, votre pâte ne se colle jamais au fond du bac de fermentation.

PRÉCUIT

Toiles de cuisson



ARGUMENTAIRE

- Cuisson rapide - Design allégé
- Cadre en aluminium allégé
- Tôle en aluminium pincée rivetée
- Grande perforation spéciale précuit
- Coins arrondis pour une manipulation simplifiée

EUROGLISS

Toiles de cuisson

ARGUMENTAIRE

- Transfert de chaleur optimal pour une coloration homogène et une croustillance maîtrisée
- Cadre en tube INOX
- Tôle perforée en aluminium (perforations ø 1,8 mm)
- Revêtement anti-adhérent Infinium® Silicone 6001 ou PTFE 301
- Angles arrondis et emboutis
- Éxiste en plat ou alvéolé



INOX

Toiles de cuisson



ARGUMENTAIRE

- Idéal pour la fabrication
- Cadre en fil plein INOX
- Toile INOX amovible - fournie
- Revêtement anti-adhérent Infinium® Silicone 6001
- Éxiste en plat ou alvéolé
- Fixation par agrafes INOX

FIBERMAX

Toiles de cuisson





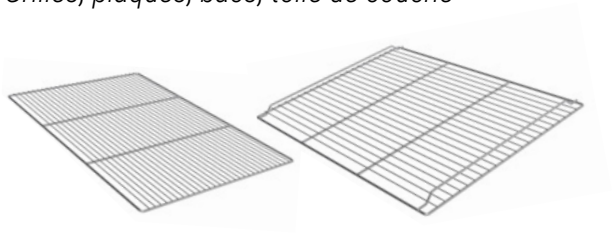
ARGUMENTAIRE

- La solution idéale pour la cuisson des pâtons en cru surgelé
- Cadre fil plein INOX
- Toile souple amovible en fibre de verre siliconée fournie avec tiges
- Revêtement anti-adhérent Infinium® Silicone 6001
- La toile peut être interchangée avec la toile INOX

GRILLES, PLAQUES ET FILETS

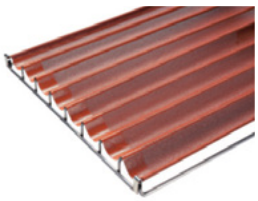
Grilles, plaques, bacs, toile de couche

Distrib'Inox
Vos projets, notre engagement



CODE	Dim. (mm)	ø cadre	Nb raid	Nb fil	Ø fil	arrêt
GRILLE SANS ARRÊT						
GRI002	400 x 600	5	2	29	5	-
GRILLE AVEC ARRÊTS						
GRI003	800 x 600	7	2	22	3	600
GRILLE AVEC ARRÊTS ET RENFORTS						
GRI012	900 x 700	7	3	26	3	700
GRI023	1 000 x 700	7	3	28	3	700
GRI024	1 000 x 700	7	3	30	3	800

Filets de cuisson



Filet de cuisson TOUT ALU

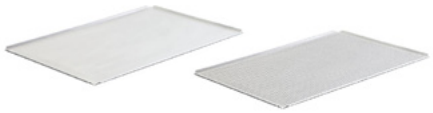
CODE	Dimensions (mm)
FCACA 4060A	400 x 600
FCACA 4080A	400 x 800
FCACA 6080A	600 x 800

Filet de cuisson inox

CODE	Dimensions (mm)
FCICI 4060A	400 x 600
FCICI 4080A	400 x 800
FCICI 6080A	600 x 800

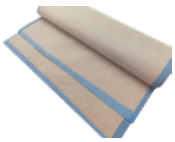
Nous préciser nb d'alvéoles et sens du pain

Plaques ALU 4 bords évasés non siliconnées



CODE	Dimensions (mm)	Ep.
PLAQUE ALU PLEINE 400 X 600 4 BORDS ÉVASÉS		
PLA1001	400 x 600	15/10°
PLA1007	400 x 600	20/10°
PLAQUE ALU PERFORÉE 400 X 600 4 BORDS ÉVASÉS		
PLA1002	400 x 600	15/10°
PLA1012	400 x 600	20/10°

Toile de couche de lin



Couche complète (rouleau de 20 m)

CODE	Dimensions (mm)
TOIR600	larg. 600
TOIR700	larg. 700
TOIR800	larg. 800

Bacs pour diviseuses



CODE	Dimensions (mm)
BDIVR	ø 470 ht 170
BDIVREC	520 x 410 ht 140
OPT026	Couvercle rectangle
OPT033	Couvercle rond
PANÉO	
BPANEO1	300 x 400 x 75
BPANEO	400 x 600 x 75
CBPANEO	Couvercle

- Bacs à patons en polypropylène alimentaire.

TABLES

Dessus hêtre ou inox

Tables dessus hêtre - PREMIUM



CODE		Dimensions (mm)
Sans étagère basse	*Avec étagère basse*	
TH7001	THE7001	1000 x 700 x 900
TH7002	THE7002	1200 x 700 x 900
TH7003	THE7003	1400 x 700 x 900
TH7004	THE7004	1600 x 700 x 900
TH7005	THE7005	1800 x 700 x 900
TH7006	THE7006	2000 x 700 x 900

ARGUMENTAIRE

- Piètement et traverse tube 35 x 35 Inox 304
- Monobloc soudé
- Dessus en hêtre lamellé collé
- Centrale (dosseret à rajouter en option)
- 4 vérins réglables

Tables de travail - PREMIUM



CODE		Dimensions (L x P x H mm)
Sans étagère basse	*Avec étagère basse*	
TABLE CENTRALE		
TC7001	TCE7001	1000 x 700 x 850 - 900
TC7002	TCE7002	1200 x 700 x 850 - 900
TC7004	TCE7004	1600 x 700 x 850 - 900
TABLE À DOSSERET		
TD7001	TDE7001	1000 x 700 x 900
TD7002	TDE7002	1200 x 700 x 900
TD7004	TDE7004	1600 x 700 x 900

Dimensions et configurations personnalisables

MEUBLES INOX

Meuble mural, meuble bas, sur mesure

Meuble mural portes battantes



– ARGUMENTAIRE –

- Hauteur 650 mm - Inox 304
- Portes battantes doublées
- Étagère inox intermédiaire réglable

CODE	Dimensions (L x P x H mm)
MHB6501	500 x 400 x 650
MHB6502	600 x 400 x 650
MHB6503	700 x 400 x 650
MHB6504	800 x 400 x 650

Meuble mural portes coulissantes



– ARGUMENTAIRE –

- Hauteur 650 mm - Inox 304
- Portes coulissantes et étagère intermédiaire réglable

CODE	Dimensions (L x P x H mm)
MHC6501	1 000 x 400 x 650
MHC6502	1 200 x 400 x 650
MHC6504	1 600 x 400 x 650
MHC6506	2 000 x 400 x 650

Meuble bas portes coulissantes et étagère intermédiaire



ARGUMENTAIRE

- Meuble inox 304 avec dessus central ou à dosseret
- Pieds réglables
- Dessus 40 mm doublé par panneau mélaminé ep.19mm

CODE	Dimensions (L x P x H mm)
DESSUS CENTRAL	
MBCC7001	1000 x 700 x 850 - 900
MBCC7002	1200 x 700 x 850 - 900
MBCC7004	1600 x 700 x 850 - 900
MBCC7006	2000 x 700 x 850 - 900
DESSUS À DOSSERET	
MBCD7001	1000 x 700 x 850 - 900
MBCD7002	1200 x 700 x 850 - 900
MBCD7004	1600 x 700 x 850 - 900
MBCD7006	2000 x 700 x 850 - 900

VOTRE PROJET INOX, CONÇU SUR-MESURE

Notre bureau technique développe **des équipements inox entièrement personnalisés**, conçus pour s'intégrer parfaitement à votre environnement de travail.

Accompagnement complet :

- **1/ Analyse du besoin**
  Écoute approfondie, compréhension des flux et des contraintes métier.
- **2/ Conception technique**
  Plans de fabrication, modélisation 3D et validation avec vos équipes.
- **3/ Fabrication sur-mesure**
  Production dans nos ateliers selon les normes d'hygiène et de sécurité.
- **Mise en oeuvre rapide**
  Des solutions prêtes à intégrer dans votre laboratoire.

Du plan à la réalité :



Plan 3D



Installation réelle

pvlab

AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU GOÛT

Fabricant de mobilier inox et de matériel professionnel de haute qualité, dédié à la création et à l'agencement des espaces de travail des cuisiniers, boulangers et pâtissiers, PVLAB s'est imposé au fil des années comme un partenaire de référence pour l'ensemble des métiers de bouche.

En tant que fabricant, PVLAB conçoit et produit un large éventail de mobilier inox et d'équipements pensés pour répondre aux exigences réelles du terrain. Chaque solution est développée avec le même niveau d'exigence, alliant fonctionnalité, durabilité et précision, et s'appuie sur un savoir-faire technique maîtrisé en interne.

Au-delà de la fabrication, PVLAB se distingue par la qualité de son accompagnement, sa capacité à concevoir des solutions sur mesure et à offrir à chaque client une expérience unique et une relation profondément personnalisée.

Animée par la passion du métier, l'exigence du détail, le sens du service et une culture forte de la fiabilité, PVLAB œuvre chaque jour pour faciliter et sublimer l'expression créative des professionnels des métiers du goût.

- 30 ans d'expériences
- Des références de qualités
- L'excellence du service
- Bureau d'études
- Développement de produits
- Accompagnement personnalisé









TABLES COMPOSÉES

Éléments en inox

pvlab
AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU GOÛT



TABLE COMPOSÉE	Désignation	Référence	Dimensions (L x P x H mm)
	Élément 2 Tiroirs Guide 1 Chariot 1 Chariot sur roulettes Elément porte à battant pour plaques 60 x 40 Dessus inox avec dosseret	13067001	1300 x 700 x 900
	Élément 2 Tiroirs Élément 3 Tiroirs Élément 4 Tiroirs Dessus inox avec dosseret	12067008	1200 x 700 x 900
	2 éléments 3 Tiroirs Élément portes à battant Dessus inox avec dosseret	16067007	1600 x 700 x 900
	2 éléments 3 Tiroirs Guide 2 Chariots 2 Chariots sur roulettes Élément porte à battant pour plaques 60 x 40 Dessus inox avec dosseret	17067001	1700 x 700 x 900
	Élément double porte à battant Pour plaques 60 x 40 Guide 1 Chariot 1 Chariot sur roulettes Elément 3 Tiroirs Dessus inox avec dosseret	17067004	1700 x 700 x 900
	Élément porte à battant pour plaques 40x60 Châssis ouvert pour chariots 3 chariots mobiles Dessus inox avec dosseret	18067013	1800 x 700 x 900

ARMOIRES MURALES

Armoires murales avec portes coulissantes

pvlab
AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU GOÛT

Armoires murales portes coulissantes



CODE	Dimensions (L x P x H mm)
AMPC001	1000 x 400 x 670
AMPC003	1200 x 400 x 670
AMPC005	1400 x 400 x 670
AMPC007	1600 x 400 x 670
AMPC009	1800 x 400 x 670
AMPC011	2000 x 400 x 670

Armoires murales portes coulissantes avec bac GN 1/3



À SAVOIR

- **Bac GN 1/3 :** H 150 mm sur glissières.

CODE INOX	CODE POLYCARBONATE	Dimensions (L x P x H mm)
AMPC001 4T	AMPC001 4TP	1000 x 400 x 820
AMPC003 5T	AMPC003 5TP	1200 x 400 x 820
AMPC005 6T	AMPC005 6TP	1400 x 400 x 820
AMPC007 7T	AMPC007 7TP	1600 x 400 x 820
AMPC009 8T	AMPC009 8TP	1800 x 400 x 820
AMPC011 9T	AMPC011 9TP	2000 x 400 x 820

TABLES DÉMONTABLES

Centrale ou murale, avec ou sans étagère



Table centrale

À SAVOIR

- Inox AISI 304
- Tube 40 x 40
- Montage en 5 min



Table murale

CODE SANS ÉTAGÈRE	CODE AVEC ÉTAGÈRE	Dim. (L x P x H mm)
TOC12S12070C	TOC12SE12070C	1200 x 700 x 900
TOC12S14070C	TOC12SE14070C	1400 x 700 x 900
TOC12S16070C	TOC12SE16070C	1600 x 700 x 900
TOC12S18070C	TOC12SE18070C	1800 x 700 x 900
TOC12S20070C	TOC12SE20070C	2000 x 700 x 900

CODE SANS ÉTAGÈRE	CODE AVEC ÉTAGÈRE	Dim. (L x P x H mm)
TOA12S12070C	TOA12SE12070C	1200 x 700 x 900
TOA12S14070C	TOA12SE14070C	1400 x 700 x 900
TOA12S16070C	TOA12SE16070C	1600 x 700 x 900
TOA12S18070C	TOA12SE18070C	1800 x 700 x 900
TOA12S20070C	TOA12SE20070C	2000 x 700 x 900

TABLES DE BOULAGE

Dessus hêtre avec dosseret épaisseur 3 cm

pvlab
AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU GOÛT

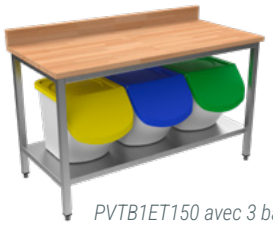
Table de boulage ouverte



PVTBOU150

CODE	Dimensions (L x P x H mm)
PVTBOU100	1000 x 700 x 900
PVTBOU150	1500 x 700 x 900
PVTBOU190	1900 x 700 x 900

Table de boulage - 1 étagère



PVTB1ET150 avec 3 bacs

CODE	Dimensions (L x P x H mm)
PVTB1ET100	1000 x 700 x 900
PVTB1ET150	1500 x 700 x 900
PVTB1ET190	1900 x 700 x 900

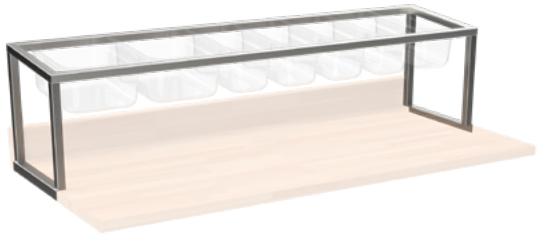
Table de boulage - 2 étagères



PVTB2ET150 avec 6 bacs

CODE	Dimensions (L x P x H mm)
PVTB2ET100	1000 x 700 x 900
PVTB2ET150	1500 x 700 x 900
PVTB2ET190	1900 x 700 x 900

Étagère à bacs GN



CODE	Longueur (mm)
PVETA100	1000
PVETA150	1500
PVETA190	1900

Bacs + couvercles inox, ouverture par moitié - Capacité 42 L





CODE	Dimensions (L x P x H mm)
PV42L	400 x 600 x 230

Bacs + couvercles 3 couleurs (jaune, vert, bleu) - Capacité 40 L



CODE	Dimensions (L x P x H mm)
PVB40L	440 x 610 x 450

OPTIONS

- Kits 4 roues dont 2 avec freins : **195100**
- Bacs polycarbonate : **GN 1/1 BAPOLYGN11** - **GN 1/2 BAPOLYGN12** - **GN 1/3 BAPOLYGN13**
- Couvercles polycarbonate : **COUPOLYGN11** - **COUPOLYGN12** - **COUPOLYGN13**

TABLES ET LAVE-MAINS

Table murale avec étagère en grille



ARGUMENTAIRE

- Dimensions (L x P x H mm) : 600-3500 x 600-700 x 750.
- Avec dosseret arrière (hauteur 100 mm).
- Dessus Multicouche Novameta en standard H2 :
  - Matériau multicouche d'épaisseur 20/10.
  - Matériau composite en aluminium.
  - Couvercle inférieur en aluminium.
- Châssis pour étagères modulaires en tubes 50 x 25 mm d'acier inoxydable avec une étagère d'une charge uniforme maximale de 120 kg.
- Zone facilement lavable sous la table.

Table réglable avec châssis ouvert



ARGUMENTAIRE

- Dimensions (L x P x H mm) : 800-3500 x 600-700 x 800-1000.
- Hauteur réglable électriquement.
- Avec dosserêt arrière (hauteur 100 mm).
- Dessus Multicouche Novameta en standard H2 :
  - Matériau multicouche d'épaisseur 20/10.
  - Matériau composite en aluminium.
  - Couvercle inférieur en aluminium.
- Panneau réglable de la hauteur ergonomique et étanche.
- Système réglable en hauteur LINAK.
- 120 kg de charge maximale uniforme du plan de la table.

Lave-mains avec mitigeur à commande électronique



ARGUMENTAIRE

- Dimensions (L x P x H mm) : 400 x 310 x 250.
- Avec dosseret arrière (hauteur 30 mm).
- Dimensions de l'évier 325 x 230 x 130 mm.
- Profilé de fixation murale inclus.
- Mitigeur à commande électronique (réagit lorsque les mains se trouvent à 0,10 m du capteur).
- Raccordement à l'arrivée d'eau froide et chaude.
- Réglage mécanique de la température et du débit.
- Pile 2CR5 6V incluse.
- Avec crépine.

Table avec étagère basse



ARGUMENTAIRE

- Dimensions (L x P x H mm) : 400-3500 x 600-700 x 900.
- Avec dosserêt arrière (hauteur 100 mm).
- Dessus Multicouche Novameta en standard H2 :
  - Matériau multicouche d'épaisseur 20/10.
  - Matériau composite en aluminium.
  - Couvercle inférieur en aluminium.
- Construction du châssis en tubes 40x40 mm d'acier inoxydable avec une étagère d'une charge uniforme maximale de 120 kg.
- Pieds en acier inoxydable (amplitude +30/-35 mm).

ÉTAGÈRES, HOTTES ET TABLES

Rayonnage modulaire avec étagères pleines en inox



ARGUMENTAIRE

- Dimensions (L x P x H mm) : 600-3600 x 400-600 x 1800.
- Facile à assembler.
- Pieds réglables en inox (amplitude de 30 mm +25/-5 mm).
- Pieds en tubes inox 30×30 mm.
- Charge max. 120 kg/étagère (disposition uniforme).

Table réglable avec châssis ouvert



ARGUMENTAIRE

- Dimensions (L x P x H mm) : 500-2490 x 300-500 x 999.
- Facile à assembler (crémaillère épaisseur 14 mm).
- Hauteur de l'étagère facile à modifier.
- Crémaillère double de sous étagère.
- Charge max. 50 kg/étagère (disposition uniforme).

Châssis pour four à convection



ARGUMENTAIRE

- Dimensions (L x P x H mm) : adapté selon les dimensions du four.
- Châssis avec rails de guidage pour 8 plateaux de cuisson (600 x 400 mm).
- Distance entre les guides : 55 mm.
- Dimensions recommandées pour le four : 711 x 552 mm.
- Cheville antidérapante (ø 7 mm).
- Pieds réglables en inox 40 x 40 mm (amplitude de 65 mm +25/-40 mm).
- Châssis soudé, en tubes inox 40 x 20 mm 25 x 25 mm.
- Soudure hygiénique.

Hotte aspirante murale



ARGUMENTAIRE

- Dimensions (L x P x H mm) : 800-2900 x 800-1600 x 480.
- Conception hygiénique et efficace.
- Filtres à graisse cycloniques haute efficacité 500 x 430 mm.
- Robinet de sortie de graisse (filetage interne G1/4).
- Orifice de refoulement à reglage de précision du débit d'extraction.
- Luminaire LED encastré.



SNACKING SUCRÉ-SALÉ



À découvrir	en page
Fours mixte multifonction	200
Fours snacking ultra rapide	204
Fours à pizza	206
Cuissons	208
Couper et mixer	214
Matériels de boucherie	217
Ventilations de cuisine	218

HOUNÖ

Referencia a référencé HOUNÖ, une entreprise leader dans le secteur des fours mixtes.

Chez HOUNÖ, nous concevons des fours mixtes alliant performance, simplicité et adaptabilité.

Invoq est une plateforme modulaire développée avec des experts internationaux, pensée pour les cuisines professionnelles. Disponible en Invoq Combi et Invoq Hybrid, elle offre des solutions flexibles, faciles à installer, à utiliser et à entretenir. Interface intuitive type smartphone avec SmartBaker, SmartChef et QSR pour un accès rapide aux recettes.

CLIMATECONTROL
Maîtrise chaleur, air et humidité pour des résultats constants et une productivité accrue. Jusqu'à 70% d'économie d'énergie en mode vapeur.

CAPACITÉ OPTIMISÉE
Jusqu'à +17% (Combi) et +20% (Bake) grâce à une grille supplémentaire.

CARECYCLE
Nettoyage rapide et écoresponsable :
– jusqu'à 63% plus rapide
– 27% d'eau en moins
– jusqu'à 70% de réduction des coûts

CONNECTIVITÉ CLOUD
Connecté à Open Kitchen, Invoq s'intègre dans votre écosystème et contribue à améliorer la productivité, la sécurité et à réduire le gaspillage alimentaire.



NOUVEAUTÉ EXCLUSIVITÉ

INVOQ ESSENCE

COMMENCEZ SIMPLEMENT. ÉVOLUEZ LIBREMENT.



À SAVOIR
- Invoq Essence est une version simplifiée de la plateforme Invoq, conçue pour répondre aux besoins essentiels dès aujourd'hui.
- Une solution accessible pour démarrer avec l'essentiel, avec la possibilité d'ajouter des fonctionnalités au fil du temps – et d'évoluer vers l'expérience Invoq complète, selon vos besoins.
- **Disponible en 6-1/1 GN, 10-1/1 GN et 20-1/1 GN**.

EXCLUSIVITÉ

INVOQ COMBI 6-1/1

Four mixte multifonction
7 niveaux GN 1/1 ou 6 niveaux 400 x 600

HOUNÖ

À SAVOIR

- Possibilité d'empiler 2 fours à l'aide d'un kit.
- Une version traversante à double porte existe pour faciliter l'entrée / sortie des plateaux entre le laboratoire et la salle.







OPTIONS

- Hotte à condensation.
- Hotte Hoodini.

ARGUMENTAIRE

CAPACITÉ

- GN 1/1 ou 400 x 600 en option.
- Support en 2 parties.
- 7 bacs avec un espacement entre les glissières de 70 mm ou 6 plaques 400 x 600 avec 80 mm entre les glissières.
- Charge alimentaire max. de 4,5 kg par bacs/plaques.
- 31,5 kg maximum d'aliments par four.

CLIMATECONTROL

- ClimateControl garantit des performances optimales en contrôlant les niveaux d'air, de chaleur et d'humidité.
- Il optimise les processus et raccourcit même les temps de cuisson. Le résultat est une uniformité constante et une qualité élevée prévisible.

MENUPLANNER

- MenuPlanner vous permet de cuisiner de nombreux articles différents, sans supervision, en même temps, à l'aide d'une interface simple de type glisser-déposer. Les utilisateurs expérimentés et inexpérimentés apprécieront les notifications automatiques qui garantissent l'efficacité, la précision et le respect des délais.

CARECYCLE

- Vous avez le choix entre sept cycles différents, de Léger à Intense, Turbo ou Eco. Le four Invoq vous guide tout au long du processus et vous suggère le programme de nettoyage optimal et la quantité de tablettes de nettoyage requise pour le cycle souhaité. Ainsi, le rapport entre le détergent et l'eau est toujours correct et vous évitez toute surconsommation.

SMARTCHEF

- SmartChef vous aide à apprendre du four pour développer votre propre style. Vous sélectionnez le type d'aliment, le mode de cuisson et la température, et SmartChef vous guidera automatiquement vers un excellent résultat. Ensuite, vous pouvez enregistrer et, si nécessaire, modifier la formule.

MODÈLE	Invoq Combi 6 - 1/1
Pression de l'eau (bar)	1 - 6
Niveau sonore avec ou sans hotte (dB)	< 65
Classe IP	IPX5
Consommation électrique (kW)	10,3
Alimentation	Tri 400 V - 50 Hz
Dimensions (L x P x H mm)	937 x 908 x 851
Dimensions avec hotte (L x P x H mm)	937 x 946 x 1231
Dimensions avec support (L x P x H mm)	937 x 908 x 1550
Dimensions avec hotte et support (L x P x H mm)	937 x 946 x 1814
Poids (kg)	122
Poids avec hotte (kg)	223

MODÈLE	Hotte à condensation	Hotte Hoodini
Alimentation hotte (kW)	0,78	1,8
Tension	Mono 230 V - 50 Hz	

EXCLUSIVITÉ

HOUNÖ

INVOQ COMBI 10-1/1

Four mixte multifonction
10 niveaux GN1/1 ou 9 niveaux 400 x 600







À SAVOIR

- Possibilité d'empiler 2 fours à l'aide d'un kit.
- Une version traversante à double porte existe pour faciliter l'entrée / sortie des plateaux entre le laboratoire et la salle.

OPTIONS

- Hotte à condensation.
- Hotte Hoodini.

ARGUMENTAIRE

CAPACITÉ

- GN 1/1 ou 400 x 600 en option.
- Support en 2 parties.
- 10 bacs avec un espacement entre les glissières de 70 mm ou 9 plaques 400 x 600 avec 80 mm entre les glissières.
- Charge alimentaire max. de 4,5 kg par bacs/plaques.
- 45 kg maximum d'aliments par four.

CLIMATECONTROL

- ClimateControl garantit des performances optimales en contrôlant les niveaux d'air, de chaleur et d'humidité.
- Il optimise les processus et raccourcit même les temps de cuisson. Le résultat est une uniformité constante et une qualité élevée prévisible.

MENUPLANNER

- MenuPlanner vous permet de cuisiner de nombreux articles différents, sans supervision, en même temps, à l'aide d'une interface simple de type glisser-déposer. Les utilisateurs expérimentés et inexpérimentés apprécieront les notifications automatiques qui garantissent l'efficacité, la précision et le respect des délais.

CARECYCLE

- Vous avez le choix entre sept cycles différents, de Léger à Intense, Turbo ou Eco. Le four Invoq vous guide tout au long du processus et vous suggère le programme de nettoyage optimal et la quantité de tablettes de nettoyage requise pour le cycle souhaité. Ainsi, le rapport entre le détergent et l'eau est toujours correct et vous évitez toute surconsommation.

SMARTCHEF

- SmartChef vous aide à apprendre du four pour développer votre propre style. Vous sélectionnez le type d'aliment, le mode de cuisson et la température, et SmartChef vous guidera automatiquement vers un excellent résultat. Ensuite, vous pouvez enregistrer et, si nécessaire, modifier la formule.

MODÈLE	Invoq Combi 10 - 1/1
Pression de l'eau (bar)	1 - 6
Niveau sonore avec ou sans hotte (dB)	< 65
Classe IP	IPX5
Consommation électrique (kW)	19,3
Alimentation	Tri 400 V - 50 Hz
Dimensions (L x P x H mm)	937 x 946 x 1081
Dimensions avec hotte (L x P x H mm)	937 x 946 x 1346
Dimensions avec support (L x P x H mm)	937 x 946 x 1781
Dimensions avec hotte et support (L x P x H mm)	937 x 946 x 2044
Poids (kg)	150
Poids avec hotte (kg)	243

MODÈLE	Hotte à condensation	Hotte Hoodini
Alimentation hotte (kW)	0,78	1,8
Tension	Mono 230 V - 50 Hz	

EXCLUSIVITÉ

HOUNÖ

INVOQ COMBI 20-1/1

Four mixte multifonction
20 niveaux GN1/1 ou 16 niveaux 400 x 600



À SAVOIR

- Livré avec son chariot de production monobloc qui simplifie l´enfournement et le défournement rapide pour enchaîner une nouvelle production.
- 40 poulets rôtis en 35 mn soit 160 portions.
- 20 bacs GN1/1 de lasagne en 45 mn soit 240 portions.

ARGUMENTAIRE

CAPACITÉ

- GN 1/1.
- Hauteur de travail maximale de 1,60 m.
- 20 bacs avec un espacement entre les glissières de 70 mm ou 16 plaques 400 x 600 avec 85 mm entre les glissières.
- Charge alimentaire max. de 4,5 kg par bacs/plaques.
- 90 kg maximum d'aliments par four.

CLIMATECONTROL

- ClimateControl garantit des performances optimales en contrôlant les niveaux d'air, de chaleur et d'humidité.
- Il optimise les processus et raccourcit même les temps de cuisson. Le résultat est une uniformité constante et une qualité élevée prévisible.

MENUPLANNER

- MenuPlanner vous permet de cuisiner de nombreux articles différents, sans supervision, en même temps, à l'aide d'une interface simple de type glisser-déposer. Les utilisateurs expérimentés et inexpérimentés apprécieront les notifications automatiques qui garantissent l'efficacité, la précision et le respect des délais.

CARECYCLE

- Vous avez le choix entre sept cycles différents, de Léger à Intense, Turbo ou Eco. Le four Invoq vous guide tout au long du processus et vous suggère le programme de nettoyage optimal et la quantité de tablettes de nettoyage requise pour le cycle souhaité. Ainsi, le rapport entre le détergent et l'eau est toujours correct et vous évitez toute surconsommation.

SMARTCHEF

- SmartChef vous aide à apprendre du four pour développer votre propre style. Vous sélectionnez le type d'aliment, le mode de cuisson et la température, et SmartChef vous guidera automatiquement vers un excellent résultat. Ensuite, vous pouvez enregistrer et, si nécessaire, modifier la formule.

MODÈLE	Invoq Combi 20 - 1/1
Pression de l'eau (bar)	1 - 6
Consommation électrique (kW)	38,2
Alimentation	Tri 400 V - 50 Hz
Dimensions (L x P x H mm)	937 x 923 x 1730
Poids (kg)	122

EXCLUSIVITÉ

ATOLLSPEED AS 300H

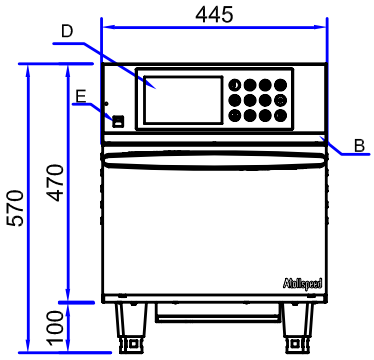
Four snacking ultra rapide

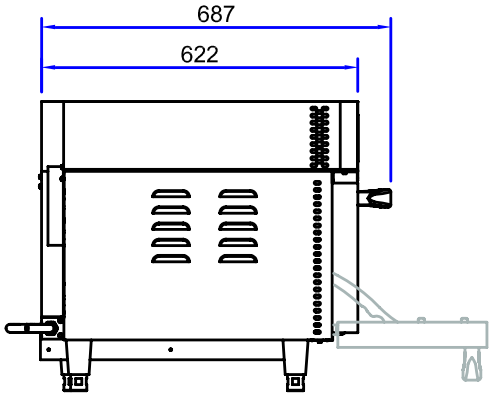
Grâce à une combinaison parfaite entre l'air pulsé réglable en fonction de la coloration souhaitée et la technologie micro-ondes ajustable, l'Atollspeed permet de réduire considérablement le temps de cuisson. La coloration homogène et le croustillant sont obtenus en un temps extrêmement court. La convection réglable et sa répartition sublimeront votre snack.

Le nouvel écran tactile est hyper intuitif et très simple d'utilisation. Une simple pression sur l'image du sandwich lance le programme pour un produit, et une fonction +1 permet de cuire jusqu'à 3 produits avec ce même programme en un temps record. Dès lors, la cuisson peut commencer et se terminera après avoir finalisé la commande complète de votre client.

L'Atollspeed est idéal pour les succursales de boulangeries, coffee shops, restaurants, bars, petites restaurations… Partout où les clients viennent pour manger des sandwichs chauds ou froids, prendre un repas sur le pouce, chaud et croustillant à souhait, en un temps record.







MODÈLE	AS300H Plus
Dimensions extérieures (L x P x H mm)	445 x 687 x 570
Dimensions intérieures (L x P x H mm)	317 x 311 x 170
Dimensions plaque (L x P mm)	295 x 310
Raccordement électrique	Mono 230 V - 50 Hz
Poids (kg)	65
Fusible de sécurité	16 A
Puissance totale (kW)	3,7
Consommation maximale (kW)	3,4



Atollspeed



ARGUMENTAIRE

230 V, BRANCHEZ & CUISEZ

- AS 300H+ se branche sur une prise en 230 V protégée par un fusible 16 A. Il peut donc être utilisé partout : dans les locaux commerciaux, sur les manifestations et marchés, et même dans les points de vente mobiles
- Filtre catalytique (pas besoin de raccorder le four à un système d'évacuation d'air)

COMBINAISON DE L'AIR PULSÉ À GRANDE VITESSE ET DE LA TECHNOLOGIE MICRO ONDES

- Les 10 niveaux de réglage du taux d'air pulsé garantissent l'obtention d'une coloration homogène et le croustillant désiré dans des délais extrêmement courts.
- Les micro-ondes possèdent 10 niveaux de réglage d'intensité.
- Les temps de cuisson ou de mise en température sont divisés par 20
- Les récipients métalliques peuvent être utilisés

HAUTE EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE, FAIBLES COÛTS D'EXPLOITATION

- Une isolation parfaite permet le maintien de la chaleur dans la chambre de cuisson et évite les déperditions de chaleurs
- Température d'utilisation atteinte rapidement

NETTOYAGE FACILE ET RAPIDE

- La chambre de cuisson de conception hygiénique a des surfaces lisses et ne possède pas de pièce mobile. Elle est très facile à entretenir.
- Mode cooldown (refroidissement) pour atteindre rapidement la température idéale de nettoyage
- Pieds réglables en hauteur (accès facile au dessous du four pour le nettoyage).

UTILISATION ET COMMANDE FACILES PAR ÉCRAN TACTILE

- L'écran couleur tactile 7" avec façade en verre est très agréable à utiliser et bien visible à distance.
- 420 programmes.
- Les « favoris » sont identifiés par un icône. Le choix du programme se fait par simple pression d'une touche munie d'un pictogramme

DESIGN ADAPTÉ

- Idéal pour les petites structures
- Conception robuste et durable
- Poignée ergonomique

SÉCURITÉ CERTIFIÉE GS

- Produit conforme aux règles techniques de sécurité applicables en Allemagne et en Europe

MULTIBAKE EVO 440-640L H16 & H30

Fours électriques statiques multicuisson







ARGUMENTAIRE

MULTIBAKE EVO 440 - 640L H16

- **Modèle 440 :** la chambre de cuisson mesure 84,5 x 82,5 x 16 cm (L x P x H). Le four a été principalement développé pour la cuisson de pizzas rondes, de pizzas en plaque et de divers produits de boulangerie. Il peut cuire jusqu'à 4 pizzas ø 40 cm ou 2 plaques 40 x 60 cm à la fois.
- **Modèle 640L :** la chambre de cuisson mesure 126 x 82,5 x 16 cm (L x P x H). Il peut cuire jusqu'à 6 pizzas ø 40 cm ou 4 plaques 40 x 60 cm à la fois.
- Réglage de la température de fonctionnement jusqu'à 400°C.

MULTIBAKE EVO 440 - 640L H30

- **Modèle 440 :** la chambre de cuisson mesure 84,5 x 82,5 x 16 cm (L x P x H). Le four a été principalement développé pour la cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (y compris les grands produits au levain tels que Panettone et Pandoro). Il peut cuire jusqu'à 4 pizzas ø 40 cm ou 2 plaques 40 x 60 cm à la fois.
- **Modèle 640L :** la chambre de cuisson mesure 126 x 82,5 x 30 cm (L x P x H). Il peut cuire jusqu'à 6 pizzas ø 40 cm ou 4 plaques 40 x 60 cm à la fois.
- Ouverture de porte partielle ou complète
- Réglage de la température de fonctionnement jusqu'à 350°C.

MULTIBAKE EVO 440 H16 & H30

- Support light

MULTIBAKE EVO 640L H16 & H30

- Armoire réchauffée

MULTIBAKE EVO 440 - 640L H16 & H30

- Hotte motorisée.
- 4 temporisateurs de cuisson.
- Plan de cuisson en brique réfractaire très épaisse (19 mm). Isolation en fibre céramique garantissant une extrême écocompatibilité.
- Vanne d'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson à contrôle manuel.
- Panneau de contrôle avec afficheur TOUCH SCREEN et bouton pratique pour régler les paramètres.

MODÈLE	Multibake EVO 440 H16	Multibake EVO 440 H30 (vapeur)	Multibake EVO 640L H16	Multibake EVO 640L H30 (vapeur)
Alimentation (kW)	12	12,8	13,3	15,7
Tension	Tri 400 V - 50 Hz - 3N			
Dimensions extérieures (L x P x H mm)	1170 x 1130 x 415	1170 x 1130 x 555	1590 x 1130 x 415	1590 x 1130 x 555
Poids (kg)	190	230	272	331

À SAVOIR

Panneau de contrôle Digit Pro

- 10 programmes réglables par l'utilisateur.
- Réglage de la puissance des éléments chauffants haut et bas (de 0 à 100% - tuning 5%).
- Allumage programmé (sur 7 jours, 2 fois par jour).
- Cycle de nettoyage pyrolytique.
- Fonction Economy (maintient la température réglée en optimisant la consommation).

OPTIONS

POUR TOUS LES MODÈLES 440 ET 640L

- Disponible avec vaporisateur intégré.
- Différentes versions de supports sont disponibles (ouvert, armoire neutre ou armoire chauffante), toutes équipées de pieds réglables en hauteur (de 67,7 à 100,2 mm) et équipées de roulettes.

ROTODOME Ø104 & Ø140

Four à pizza électrique rotatif



ARGUMENTAIRE

TEMPÉRATURE DE TRAVAIL RÉGLABLE JUSQU'À 530°C

RÉSISTANCES
- Les résistances blindées supérieures et inférieures garantissent une réponse rapide à chaque demande de puissance ; le four est également équipé de résistances frontales visibles qui créent une façade infrarouge permettant une cuisson dite «à bouche de four».

CHAMBRE DE CUISSON
- La chambre de cuisson de forme octogonale, unique en son genre, permet de profiter pleinement de la surface disponible en offrant une facilité d'utilisation maximale. La largeur de la bouche permet d'enfourner tous les différents formats de pizza.

ASPIRATION DES FUMÉES
- Cuisson parfaite grâce au système d'extraction des fumées à l'intérieur de la chambre. Les fumées de cuisson qui sortent de la porte sont interceptées par la hotte frontale.

PARTIE POSTÉRIEURE
- Grâce à sa ligne postérieure semisphérique, il est facile de le placer dans un angle, avec n'importe quelle orientation.

SOLE
- La surface de cuisson est en brique réfractaire (en option « biscotto »), qui conserve la chaleur longtemps et maximise la qualité de cuisson.

PIERRE REFRACTAIRE
- Chambre de cuisson hautement isolée est entièrement revêtue de briques réfractaires pour accumuler la chaleur et augmenter l'inertie thermique.

PANNEAU DE COMMANDE TACTILE
- PANNEAU DE COMMANDE TACTILE Panneau de commande avec écran tactile couleur TFT. Permet de régler facilement tous les paramètres.

DIRECTION ET VITESSE
- Contrôlez le sens et la vitesse de rotation de la plaque (exprimés en secondes par tour) visibles sur l'écran. Deux vitesses de cuisson préréglées et modifiables.

DOUBLE ÉCLAIRAGE AVEC LAMPES LED

À SAVOIR

- Possibilité de personnaliser la couleur des pierres du dôme (selon disponibilité) et d'ajouter le nom de votre pizzeria sur la façade.

MODÈLE	Roto Dome ø104	Roto Dome ø140
Production pizza par heure ø 30 cm	84	168
Production pizza par heure ø 35 cm	60	108
Production pizza par heure ø 45 cm	36	84
Consommation horaire moyenne (kW / h)	12	16
Alimentation (kW)	20,5	28
Tension	Tri 400 V - 50 Hz	
Chambre de cuisson (L x P x H mm)	ø 1040 x 165	ø 1400 x 165
Dimensions extérieures (L x P x H mm)	1500 x 1550 x 1900	1900 x 1930 x 2020
Poids (kg)	600	800

OPTIONS

POUR TOUS LES MODÈLES
- Support basculant ouvert avec roulettes.
- Support basculant fermé avec roulettes.
- Support basculant fermé avec portes et avec roulettes.
- Kit vapeur

PRO 700

Piano de cuisson

Idéale en restauration commerciale et dédiée aux cuisines exiguës.





FABRIQUÉ EN FRANCE

Pour voir la vidéo

SCANNEZ MOI

ARGUMENTAIRE

- Profondeur 700 mm.
- Largeur 400, 600 ou 800 mm.
- Construction tout inox 18-10.
- Dessus inox épaisseur 20/10e.
- Un choix parmi plus de 70 modules.
- Énergie gaz ou électricité.
- Large choix de personnalisations : nous consulter.

ÉTENDUE DE GAMME

- Feux vifs (6,5 ou 10 kW) - Plaques coup de feu sur placard ou four gaz ou électrique GN 2/1.
- Foyers induction : 2 ou 4 zones de cuisson.
- Foyers rayonnants - plaques électriques.
- Friteuses 2 x 7 L, 8 L, 14 L... gaz ou électrique.
- Planchas ou Grills acier ou chrome (largeur 400 ou 600 mm).
- Cuiseur à pâtes.
- Bains-marie.
- Sauteuses basculantes/marmites.
- Éléments neutres.

OPTIONS

- Finition émail premium.
- Dessus unique.
- Barres d'appui.
- etc...

PRO 800

Piano de cuisson

Des solutions souples et modulables pour optimiser les surfaces.



ARGUMENTAIRE

- Profondeur 800 mm - largeur 425 ou 850 mm.
- Construction robuste tout inox 18-10.
- Dessus inox épaisseur 30/10e.
- Un choix parmi plus de 80 modules.
- Disponible en énergie gaz ou électricité.
- Large choix de personnalisations : nous consulter.

ÉTENDUE DE GAMME

- Bains-marie GN 1/1 ou 2/1.
- Grills/Planchas électriques ou gaz.
- Feux vifs : Plaques coup de feu.
- Sauteuses.
- Marmites.
- Éléments 4 foyers induction (4 x 5 ou 4 x 3.5 kW) versions gaz disponibles.
- Friteuses 2 bacs (2 x 7 L / 2 x 8 kW) autres capacités disponibles en électricité ou gaz.

OPTIONS

- Finition émail premium.
- Portes.
- Plinthes.
- Barres d'appui.

FABRIQUÉ EN FRANCE

Pour voir la vidéo

SCANNEZ MOI

XL CONCEPT : SAUTEUSES CYLINDRIQUES À RACLEUR

Matériels polyvalents

Polyvalence, efficacité, maîtrise des cuissons.



V03455, V03456
Capacité 30 L
électrique



V03338, V03457, V03458
Capacité 70 L
gaz ou électrique

ARGUMENTAIRE

- Sauter, mijoter, cuire en eau, etc...
- Capacités : 30 L, 70 L etc...
- Énergie : gaz ou électricité (sauf 30 L, uniquement électrique).
- Préparations pour confiseurs, confituriers etc...

Pour voir la vidéo

SCANNEZ MOI

GAMME PPM

Grills panini petit et grand modèle avec minuterie



PPM2



PPM1

ARGUMENTAIRE

- Une plaque de fonte : fonte coulée.
- Des résistances sous la plaque pour une cuisson homogène des produits.
- Un flexible IP54.
- Des ouïes en forme de V pour une circulation parfaite de l'air.
- Une poignée en pvc : épaisseur de 3 mm.
- Une jupe qui évite de positionner le grill contre un mur.
- Capacité : 2 ou 4 pièces selon modèle.
- Débit : 50 / 60 pièces / heure pour modèle PPM1.
- Débit : 100 / 120 pièces / heure pour modèle PPM2.

RÉF.	Plaques		Alimentation (V)	Surface utile (mm)	Dimensions extérieures (L x P x H mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)
PPM1		inf et sup rainurées	220-240	260 x 240	295 x 433 x 302	2	19
PPM2		inf et sup rainurées	220-240	(2x) 260 x 240	590 x 433 x 302	2 x 2	36

11552-2& 11562-2

Club 1 étage & Super Club 2 étages



ARGUMENTAIRE

- 2 rampes de 2 tubes quartz chacune.
- 1 commutateur 4 positions.
- 1 grille avec poignée amovible.
- Construction Inox (AISI 430).
- Une minuterie de 0 à 15 min + une position de chauffe en continu.
- Débit (Pièce/Heure) : 120/140.

RÉF.	Surface utile (mm)	Alimentation (V)	Dimensions (L x P x H mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)
11552-2	340 x 245	230	428 x 275 x 300	2	8,5



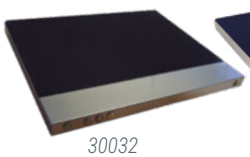
ARGUMENTAIRE

- 3 rampes de 2 tubes quartz chacune
- 1 commutateur 4 positions
- 2 grilles avec poignées amovibles
- Construction Inox (AISI 430)
- Une minuterie de 0 à 15 min + une position de chauffe en continu
- Débit (Pièce/Heure) : 240/280

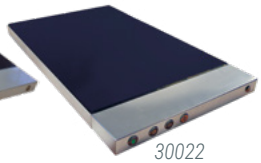
RÉF.	Surface utile (mm)	Alimentation (V)	Dimensions (L x P x H mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)
11562-2	(2x) 340 x 245	230	428 x 275 x 400	3	10,5

30032 & 30022

Plaques vitro céramiques - Finition inox classique



30032



30022

RÉF.	Surface utile (mm)	Alim (V)	Dimensions (L x P x H mm)	Puiss. (kW)	Poids (kg)
30032	600 x 400	230	605 x 500 x 58	0,6	7,5
30022	400 x 600		405 x 700 x 58		

SOFRAFRY8L & SOFRAFRY12L

Friteuses électriques à poser - 1 bac



ARGUMENTAIRE

- Zone froide intégrée.
- Thermostat de régulation très précis.
- Thermostat de sécurité.
- Robinet de vidange.

RÉF.	Bac (L)	Alimentation (V)	Dimensions (L x P x H mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)
SOFRAFRY8L	8	230	265 x 445 x 295 panier : 250 x 220 x 100	3,4	8
SOFRAFRY12L	12	400/3/N/T	350 x 470 x 350 panier : 280 x 250 x 110	6,4	11

CR1CE40

Crépière inox électrique 1 plaque



ARGUMENTAIRE

- Plaque de fonte microsillonnée haute qualité FG 200 épaisseur : 12 mm
- Châssis carré inox tout autour de la plaque.
- Facilité de nettoyage du bâti.
- Construction tout inox (AISI 430)
- 1 plaque fonte
- 1 thermostat de précision
- 1 voyant de contrôle
- Jupe de sécurité

RÉF.	Diamètre (mm)	Alim (V)	Dimensions (L x P x H mm)	Puiss. (kW)	Poids (kg)
CR1CE40	400	220-240	470 x 488 x 245	3,6	20

19242 & 19252

Gaufriers express 24 alvéoles 1 fer et 2 fers



ARGUMENTAIRE

- Fer en fonte d'aluminium.
- Voyant de contrôle.
- Carter en inox poli (AISI 430).
- 1 thermostat de contrôle.
- Dimensions gaufre : 170 x 100 x 25 mm.
- 2 gaufres par fer.
- Une minuterie de 0 à 5 min.

RÉF.	Fer	Alim (V)	Dimensions gaufrier ouvert (L x P x H mm)	Puiss. (kW)	Poids (kg)
19242	1 fer / 24 alvéoles	230	262 x 385 x 546	1,8	10



ARGUMENTAIRE

- Fer en fonte d'aluminium.
- 2 voyants de contrôle.
- Carter en inox poli (AISI 430).
- 2 thermostats de contrôle.
- Dimensions gaufre : 170 x 100 x 25 mm.
- 2 x 2 gaufres par fer.
- 2 minuteries de 0 à 5 min.

RÉF.	Fer	Alim (V)	Dimensions gaufrier ouvert (L x P x H mm)	Puiss. (kW)	Poids (kg)
19252	2 fers / 24 alvéoles	230	490 x 385 x 546	3,6	15

27002

Cuiseur à induction



RÉF.	Fer	Alim (V)	Dimensions (L x P x H mm)	Puiss. (W)	Poids (kg)
27002	1 feu ø 250	230	415 x 440 x 90	2,1	8

SOFRACLEAN

Stérilisateur UVC 120



ARGUMENTAIRE

- 2 lampes UVC de 60 W chacune.
- Portes et parois en inox, doublées de polycarbonate médical filtrant : norme EN170 (2C – 1,2).
- Enceinte intérieure réfléchissante, optimisant le rayonnement UVC.
- Possibilité d'insérer un bac GN 1/1 transparent.

RÉF.	Dimensions (L x P x H mm)	Surface plateau (L x P mm)	Puiss. (kW)	Alim. (V)	Poids (kg)
SOFRACLEAN	590 x 430 x 380	465 x 294	0,12	230	20

PVI300

Plaque à induction

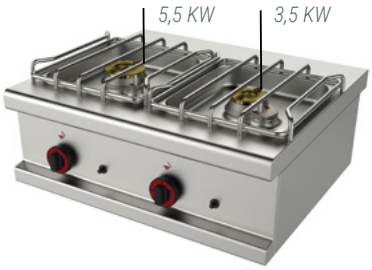
pvlab
AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DU GOÛT



RÉFÉRENCE	kCal/h	kW	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
PVI300	2 580	3	280	360	110

GAMME FO

Réchauds pâtissiers



Réchaud gaz 2 feux
(avec 1 réducteur standard)

RÉFÉRENCE	kCal/h	kW	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
FO-1G	4 730	5,5	40	60	25
FO-2G	7 740	9	70	60	25
FO-3G	12 470	14,5	105	60	25

GAMME CF ET SUC000

Supports ouverts pour réchauds pâtissiers avec étagère



Support réchaud
ouvert avec étagère

RÉFÉRENCE	Nb de feux	Largeur	Profondeur	Hauteur
DESSUS OUVERT				
CF-1	1	40	50	60
CF-2	2	70	50	60
CF-3	3	105	50	60
DESSUS FERMÉ				
SUC0003	2	70	60	61
SUC0004	3	105	60	61

GAMME AF ET SUC000

Supports fermé réchauds pâtissiers



Support réchaud fermé

RÉFÉRENCE	Nb de feux	Largeur	Profondeur	Hauteur
DESSUS OUVERT				
AF-1	1	40	53	60
AF-2	2	70	53	60
AF-3	3	105	53	60
DESSUS FERMÉ				
SUC0001	2	70	60	61
SUC0002	3	105	60	61

DW3200-1

Wok induction posable

TECNOX



DW3200
Wok 3200W

Accessoire Casserole wok pour DW3200

ARGUMENTAIRE

- Construction en inox AISI 304.
- Design ergonomique avec facilité de préhension pour le transport.
- Dessus en verre vitrocéramique de 6 mm avec forme de bol qui épouse la forme du wok.
- 4 pieds en caoutchouc pour une parfaite stabilité
- Commandes par touches capacitives pour un confort d'utilisation, une étanchéité parfaite et une fiabilité exceptionnelle.
- Touche de verrouillage pour éviter les erreurs de manipulation.
- Minuterie.
- Commandes par slider pour un accès rapide à la position de réglage désirée.
- Inducteur Ø 314 mm qui épouse la forme du wok.
- 9 positions de réglage + 2 boosters + fonction bain-marie à 42°C + maintien en température à 70°C + maintien en frémissement à 94°C.
- 1 casserole wok offerte pour l'achat de l'appareil.

RÉFÉRENCE	Désignation	ø Inducteur (mm)	Nb de positions de réglages	Puissance (kW)	Tension	Dimensions (L x P x H mm)
DW3200-1	Wok	Circulaire ø 314	9 + 2 boosters + 3 fonctions	3,2	Mono 230 V	406 x 526 x 155

ACCESSOIRE	
RÉFÉRENCE	Désignation
WOKCASS	Casserole Wok ø 36cm

Une casserole wok offerte pour l'achat d'un wok induction.

D3000 / D3700 / D2F3700

Plaques à induction posables



D3000
Plaque 1 foyer 3000 W



D2F3700
Plaque 2 foyers 3700 W



D3700
Plaque 1 foyer 3700 W

ARGUMENTAIRE

- Construction en inox AISI 304.
- Design ergonomique avec facilité de préhension pour le transport.
- Dessus en verre vitrocéramique de 4 mm.
- 4 pieds en caoutchouc pour une parfaite stabilité.
- Commandes par touches capacitives pour un confort d'utilisation, une étanchéité parfaite et une fiabilité exceptionnelle.
- Touche de verrouillage pour éviter les erreurs de manipulation.
- Minuterie (simple sur modèles 1 foyer et double sur modèle 2 foyers).
- Commandes par slider pour un accès rapide à la position de réglage désirée (sauf modèle D3000 avec touches +/-).
- D3000 : 9 positions de réglage + 1 booster
- D3700 / D2F3700 : 9 positions de réglage + 2 boosters + fonction bain-marie à 42°C + maintien en température à 70°C + maintien en frémissement à 94°C
- D2F3700 : Utilisation en mode bridge possible pour créer une grande surface de cuisson grâce aux inducteurs octogonaux. Possibilité de transformer l'appareil en grill grâce à l'accessoire plancha fonte.

RÉFÉRENCE	Désignation	ø Inducteur (mm)	Puissance (kW)	Tension	Dimensions (L x P x H mm)
D3000-1	1 foyer	Circulaire ø 250	3	230 V (mono)	386 x 526 x 90
D3700-2	1 foyer	Circulaire ø 270	3,7		
D2F3700-3	2 foyers	Octogonal 2 x 220 x 180			

COMBINÉS / CUTTERS ET COUPE-LÉGUMES

robot coupe



2 appareils en 1 sur le même bloc moteur !
Collection complète de disques :
• R301 Ultra – R401 : 23 disques
• R402 – R402 V.V. : 28 disques
• R502 – R752 V.V. : 50 disques

Pour voir la vidéo
SCANNEZ MOI

MODÈLES	Puissance (kW)	Voltage (V)	Vitesse (tr/min)	Dimensions (L x P x H mm)
R301 Ultra	0,65	230	1 500	570 x 355 x 305
R401	0,7	230	1 500	570 x 320 x 304
R402	0,75	400	750 et 1 500	590 x 320 x 304
R402 V.V.	1	230	300 à 3 500 (cutter) 300 à 1000 (coupe-légumes)	590 x 320 x 304
R502	0,9	400	750 et 1 500	670 x 380 x 350
R752 V.V.	1,5	230	300 à 3 500 (cutter) 300 à 1000 (coupe-légumes)	710 x 345 x 360

MIXEURS PLONGEANTS



Une gamme de 22 modèles pour réaliser 2 L à 400 L de préparations. Pied avec cloche et couteau démontables, un dispositif exclusif breveté Robot-Coupe pour une hygiène parfaite.

Pour voir la vidéo
SCANNEZ MOI

MODÈLES	Puissance (kW)	Longueur tube (mm)	Voltage (V)	Vitesse (tr/min)	Capacité de travail
CMP250 V.V.	0,31	250	230	2 300 à 9 600	Jusqu'à 15 L
CMP300 V.V.	0,35	300			Jusqu'à 30 L
MP350 Ultra	0,44	350		9 500	Jusqu'à 50 L
MP450 Ultra	0,50	450			Jusqu'à 100 L

BATTEUR-MÉLANGEUR



Batteur-mélangeur compact avec cuve inox de 7,6 litres
Bâti tout métallique doté d'un moteur asynchrone pour une grande longévité et une parfaite stabilité.
Basculement de la tête par le levier pour un dégagement total des outils et une mise en place naturelle de la cuve.
3 outils inox très performants : fouet, palette et spirale.

Pour voir la vidéo
SCANNEZ MOI

MODÈLES	Puissance (kW)	Voltage	Vitesse (tr/min)	Capacité cuve (L)	Dimensions (L x P x H mm)
RM 8 SP	0,7	230 V	10 vitesses indexées de 60 à 600	7,6	320 x 513 x 405
RM 8 AP			11 vitesses indexées de 60 à 600		321 x 513 x 405

CUTTERS





Gamme complète de cutters avec des capacités de cuve de 2.9 L à 60 L
Pour la réalisation : Praliné / Gianduja / Pâte d'amande / Ganache / Biscuits Joconde / Pains spéciaux / Beurres composés / mousses de poissons / terrines / mayonnaise / sauces etc…

Pour voir la vidéo
SCANNEZ MOI

MODÈLES	Puissance (kW)	Voltage (V)	Vitesse (tr/min)	Volume cuve (L)	Dimensions (L x P x H mm)
R5 - 2V	1,5	400	1 500 et 3 000	5,9	540 x 265 x 650
R5 V.V.		230	300 et 3 500		650 x 265 x 350
R7 V.V.				7,5	570 x 265 x 350
R8	2,2	400	1 500 et 3 000	8	585 x 315 x 545
R10	2,6			11,5	660 x 345 x 560
R15	3			15	680 x 370 x 615
R20	4,4			20	760 x 380 x 630
R23	4,5			23	1 250 x 700 x 600
R30	5,4			28	1 250 x 720 x 600
R45	10			45	1 400 x 760 x 600
R60	11			60	1 400 x 810 x 600

TAMIS AUTOMATIQUES



Pour réaliser tous vos jus et pulpes de fruits et de légumes, fonds de sauce. Le jus et la pulpe permettent la réalisation de compotes, confitures, coulis, gelées, pâtes de fruits.

Pour voir la vidéo
SCANNEZ MOI

MODÈLES	Puissance (kW)	Voltage (V)	Vitesse (tr/min)	Débit (kg/h)	Dimensions (L x P x H mm)
C80	0,65	230	1 500	60	620 x 360 x 520
C120	0,9	400 V		120	860 x 490 x 870
C200	1,8			150	

EXTRACTEURS DE JUS



Un jus ultra-frais en quelques secondes !
Les nouveaux extracteurs de jus Robot-Coupe accompagnent les professionnels de tous secteurs. Rapides, efficaces, robustes et rentables, ils apportent une solution idéale pour réaliser d'excellents jus de fruits ultra-frais et de légumes en grande quantité.
L'extracteur de jus J80 buffet est idéal pour les buffets de petit déjeuner en libre-service. L'extracteur de jus J100, spécial usage intensif vous offrira un rendement de jus unique de grande qualité. La trémie d'évacuation de la J100 assure l'évacuation en flux continu des résidus.

Pour voir la vidéo
SCANNEZ MOI

MODÈLES	Débit (L/h)	Puissance (kW)	Hauteur utile sous bec verseur (mm)	Goulotte	Bac à résidus (L)	Trémie d'évacuation	Dimensions (L x P x H mm)
J80	120	0,7	155	ø 79 mm	6,5	-	500 x 235 x 535
J80 Buffet			177			-	595 x 260 x 565
J100	160	1	251		7,2	Oui	630 x 260 x 656

PREP4YOU

Combiné coupe-légumes / cutter mélangeur 2,6 L ou 3,6 L

DITO SAMA

Il assure des résultats de coupe constants grâce à son levier-poussoir breveté. Trémie transparente en demi-lune de 1,25 L. Un dispositif de sécurité stoppe la lame lorsque la trémie d'alimentation est ouverte.



ARGUMENTAIRE

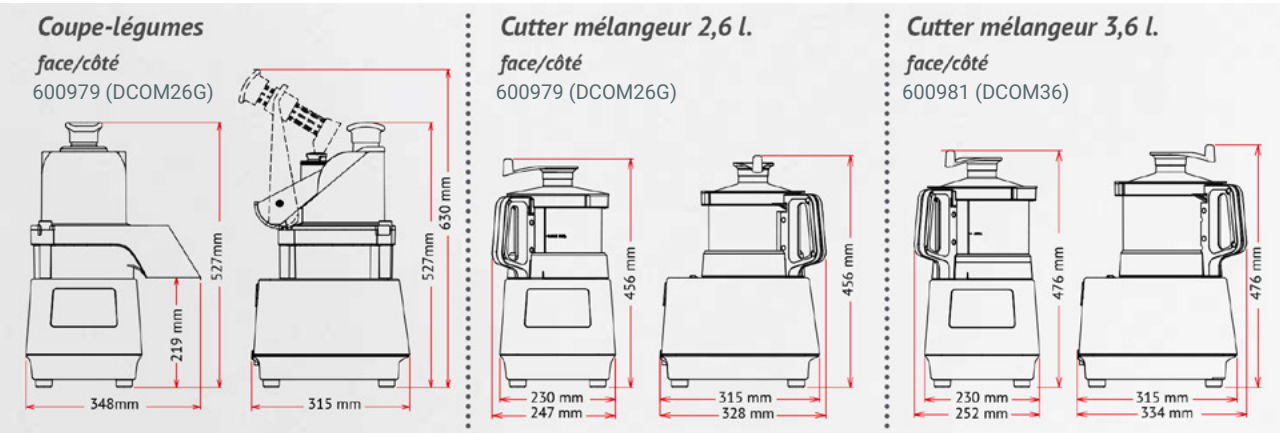
- Disques de coupe pour trancher, râper, effiler, couper en dés et en frites disponibles en option.
- Conçu en matière plastique robuste.
- Équipé d'une trémie en demi-lune (capacité 1,25 L) et de 2 petites goulottes d'alimentation rondes : Ø 25mm et Ø 55mm pour un tranchage précis des légumes longs.
- Large trémie facilitant l'éjection des légumes. La zone de déchargement permet l'emploi de bacs GN profonds (jusqu'à 20 cm).
- Modèle alimentation continue.
- Fonction pulse : trancher et râper rapidement avec précision.
- Parties en contact avec les aliments entièrement démontables sans outils et lavables au lave-vaisselle.
- Productivité : jusqu'à 100 couverts par service pour la fonction coupe-légumes, jusqu'à 50 couverts par service pour la fonction cutter-mélangeur.

CARACTÉRISTIQUES	600979 (DCOM26G)	600981 (DCOM36)	600984 (DCOM36VS)
Dimensions (L x P x H mm)	348 x 328 x 527	348 x 334 x 527	348 x 334 x 527
Cuve (L)	2,6	3,6	3,6
Vitesse	Variable	1 vitesse	Variable
Tours par minute	500 - 3600 tr / min	1500 tr / min	500 - 3600 tr / min
Puissance moteur (kW)	0,75	0,5	0,75
Poids net (kg)	70		75 kg

OPTIONS

POUR LES MODÈLES

- Racleur de cuve (2,6 L et 3,6 L)



GRAVINOX 350



ARGUMENTAIRE

- Entièrement INOX 18-10.
- Très robuste.
- Entraînement par courroie.
- Accès facile pour le nettoyage.
- Mono 230 V.
- Résiste à la corrosion.
- Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 25 mm.
- Affuteur à manoeuvre automatique indépendant.
- Chariot coulissant très souple.
- Conforme aux normes C.E.
- Indice de protection IP 63.
- Chariot démontable.
- Certification UL NSF CSA.

ASTORR 421



ARGUMENTAIRE

- Complètement Inox 18-10.
- Dimensions de la cloche 420x430xh170 mm.
- Volume de cloche ajustable avec plaque de polyéthylène.
- Longueur barre de soudure : 420 mm.
- Barre de soudure à 2 résistances en soudure / coupure (ou sur demande en double soudure).
- Pompe 21 m3, BECKER.
- Réglage simplifié : 2 boutons en façade (taux de vide et temps de soudure).
- Fonction déshumidification et stop vide.
- Alimentation : Mono 230V.
- Poids : 72 kg.
- Conforme aux normes C.E.

Fabricant français, ALVENE a fait le choix d'un seul métier : la ventilation des cuisines professionnelles. Son savoir-faire et sa parfaite maîtrise du marché lui permettent de créer des produits "solutions" alliant performance, efficacité et praticité. ALVENE propose aussi une offre sur mesure, et assure des adaptations de produits selon les besoins du client.

ALVENE

FABRIQUÉ EN FRANCE

MODULINE DYN

Ventilation des cuisines.

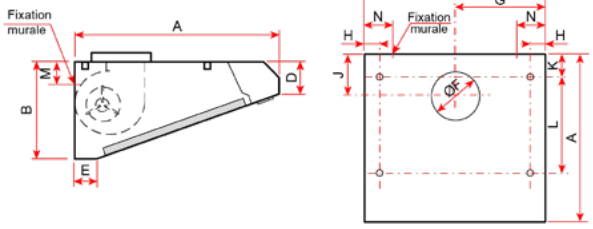
Compacte et prête à l'emploi.

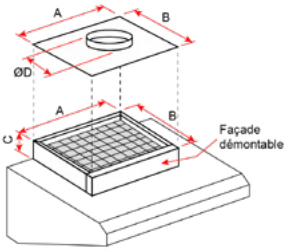


MODULINE 3 DYNAMIQUE FILTRE CHOC			Charbon actif	Platine de raccordement ø 250
600	900	1 200		
1006DFICH	1009DFICH	1012DFICH	7CAMO	7PVCAMO

OPTION

- Charbon actif, réduit les odeurs

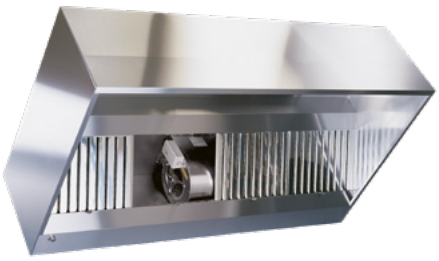




MODULINE 3 DYNAMIQUE	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)	G (mm)	H (mm)	J (mm)	K (mm)	L (mm)	M (mm)	N (mm)	Poids (kg)	Nb filtre	Nb spot
600	550	260	569	90	59	160	284,5	45	166	50	360	30	65	14	2	2
900	550	260	859	90	59	200	429,5	45	166	50	360	30	65	19	3	2
1 200	550	260	1 144	90	59	250	572	45	166	50	360	30	65	23	4	3

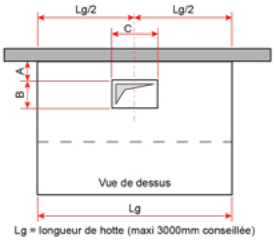
OPALINE DYN

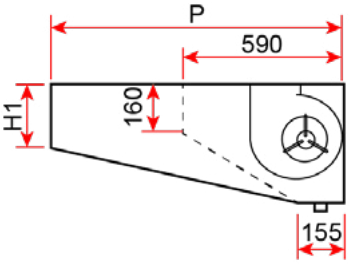
Ventilation des cuisines.



ARGUMENTAIRE

- Robuste, finition haut de gamme.
- Joue double peau.
- Inox austénitique 304.
- Prête à l'emploi (pack complet).
- Variateur inclus avec interrupteur luminaire.
- Asservissement vanne-gaz possible.





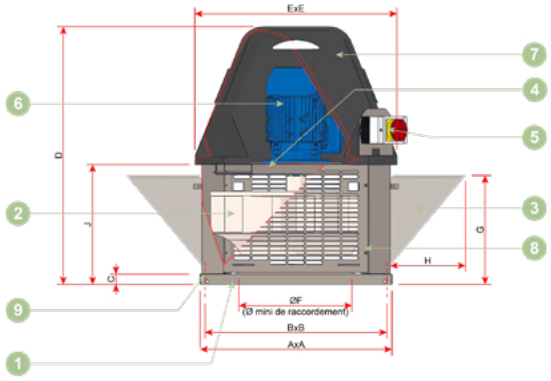
MODÈLE	Longueur	Moto ventilateur	Code article
Pack OPALINE 09T dynamique incluant : luminaire encastré LED, filtres choc, variateur digital monté câblé, virole non montée	1 500	RE 7/9-4PM	1EUT0915R794
	2 000	RE 9/9-4PM	1EUT0920R994
	2 500	RE 9/9-4PM	1EUT0925R994

MODÈLE	Longueur	Moto ventilateur	Nb filtre choc	Nb plaque	H (mm)	H1 (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Tension (V)	Vitesse (tr/min)	Int. (A)	Puis. (W)	Poids (kg)	Luminaires LED	Ø platine virole (non montée)
OPALINE 09 T	1 500	RE 7/9-4PM	3	0	530	380	915	122	208	298	Mono 230	1260	2,7	300	70,5	2 x 16W	315
	2 000	RE 9/9-4PM	3	1				122	262	298	Mono 230	1290	4,6	550	91	2 x 16W	355
	2 500	RE 9/9-4PM	3	2				122	262	298	Mono 230	1290	4,6	550	109,5	2 x 16W	400

EMMOS

Ventilation des cuisines.





1. Embase en acier galvanisé
2. Turbine à réaction en acier galvanisé
3. Kit rejet vertical
4. Plateau support moto-turbine en acier galvanisé
5. En option : Sectionneur cadenassable (monté câblé en option, agréé F400, câblage CR1)
6. Moteur à bride, IP55 classe F:
   - -1 vit. monophasé 230V (possibilité vitesse variable)
   - -1 vit. triphasé 400V (possibilité vitesse variable)
   - -2 vit. triphasé 400V, rapport 1/2 ou 2/3-1/3
7. Chapeau en polyéthylène anti UV - RAL 7012
8. Coque galva perforée
9. 4 Trous de fixation ø14

EMMOS *avec sectionneur cadennassable monté câblé + variateur de fréquence*	Rejet Horizontal	Kit pour rejet Vertical	CdP* déporté pour variateur de fréquence
036-4TV	41EU0364TV	412836KV	35CDPVFIP55
040-4TV	41EU0404TV	414050KV	35CDPVFIP55
045-4TV	41EU0454TV	414050KV	35CDPVFIP55

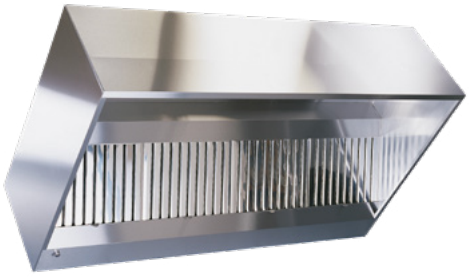
EMMOS	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	ø F mini (mm)	G (mm)	H (mm)	J (mm)
036	445	395	25	580	433	315	244	172	247
040	565	515	30	767,5	571	400	346	242	355,5
045	565	515	30	767,5	571	400	346	242	355,5

ARGUMENTAIRE

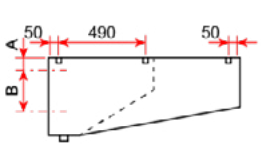
- Puissante et compacte.
- Robuste, Agréé F400/120mn (400°C / 2h).
- Variateur de fréquence inox IP55 inclus.
- Asservissement vanne-gaz possible.

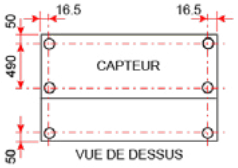
OPALINE STAT

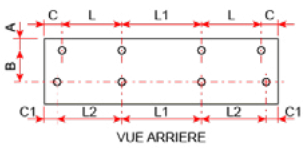
Ventilation des cuisines.

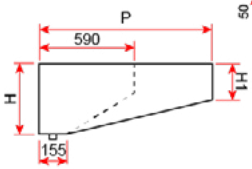


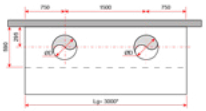
MODÈLE	Longueur	Code article
Pack OPALINE 09T statique incluant : luminaire encastré LED, filtres choc, virole non montée	1 500	1EU09T15
	2 000	1EU09T20
	2 500	1EU09T25
	3 000	1EU09T30











- ARGUMENTAIRE -

- Robuste, finition haut de gamme.
- Joue double peau.
- Inox austénitique 304.
- Pack complet.

LONGUEUR	Nb filtre choc	Nb plaque	H (mm)	H1 (mm)	P (mm)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	C1 (mm)	L (mm)	L1 (mm)	L2 (mm)	ØD (mm)	Poids (kg/ml)	Luminaires LED	Ø virole (non montée)
1500	2	1	530	380	915	30	468	51	32,5	699	-	715	315	55,5	2 x 16W	315
2000	2	2								626	645	645	355	74	2 x 16W	355
2500	3	2								793	811	811	400	92,5	2 x 16W	400
3000	3	3								715	2 x 734	734	355	111	2 x 16W	2 x 355

ACTIF	FROID	TOURS RÉFRIGÉRÉS	page 82
	FROID	ARMOIRES FROIDES	page 92
ALVENE	SNACKING SUCRÉ-SALÉ	VENTILATIONS DE CUISINE	page 218 à 219
ATOLLSPEED	SNACKING SUCRÉ-SALÉ	FOURS SNACKING ULTRA RAPIDE	page 204 à 205
BRITA	H2O	QUALITÉ DE L'EAU	page 162 à 165
BWT	H2O	QUALITÉ DE L'EAU	page 166 à 169
CANDAS	VITRINES	EXPOSITION MAGASIN	page 74 à 77
CHARVET	SNACKING SUCRÉ-SALÉ	CUISSONS	page 208 à 209
CONCEPT FROID	VITRINES	VITRINES À PLAQUES	page 52 à 53
DADAUX	SNACKING SUCRÉ-SALÉ	MATÉRIELS DE BOUCHERIE	page 217
DAGARD	FROID	CHAMBRES FROIDES ET STOCKAGE	page 104 à 105
DAP	VITRINES	VITRINES VERTICALES	page 49
	VITRINES	VITRINES À PLAQUES	page 59
	FROID	TOURS RÉFRIGÉRÉS	page 85
	FROID	ARMOIRES FROIDES	page 98 à 99
DISTRIB'INOX	FROID	TOURS RÉFRIGÉRÉS	page 84
	HYGIÈNE	PLONGES ET HYGIÈNE	page 175
	INOX	ÉCHELLES ET CHARIOTS	page 180
	INOX	BACS, GRILLES ET PLAQUES	page 190 à 191
DITO SAMA	PÉTRINS, BATTEURS	PÉTRINS	page 20 à 21
	PÉTRINS, BATTEURS	BATTEURS MÉLANGEURS	page 30 à 34
	SNACKING SUCRÉ-SALÉ	COUPER ET MIXER	page 216
EBERHARDT	VITRINES	VITRINES VERTICALES	page 44 à 47
	FROID	ARMOIRES FROIDES	page 94 à 95
	SNACKING SUCRÉ-SALÉ	CUISSONS	page 213
ELFRAMO	LAVERIE	LAVE-VAISSELLES	page 133
	LAVERIE	LAVE-BATTERIES	page 137
EQOSYS	COUPEUSES	TRANCHEUSES MANUELLES	page 8 à 9
	COUPEUSES	TRANCHEUSES AUTOMATIQUES	page 10 à 12
	FROID	TOURS RÉFRIGÉRÉS	page 80 à 81
	FROID	ARMOIRES FROIDES	page 88 à 91
	VIENNOISERIE & PÂTISSERIE	LAMINOIRS MÉCANIQUES	page 110 à 113
	VIENNOISERIE & PÂTISSERIE	MULTIFONCTION | PASTOCUISEURS	page 117
	LAVERIE	LAVE-VAISSELLES	page 132
	LAVERIE	LAVE-BATTERIES	page 136
	HYGIÈNE	ASPIRATEURS	page 172 à 173
ÉVÉMA VITRINES	VITRINES	VITRINES À PLAQUES	page 60 à 65
FERMOD	FROID	CHAMBRES FROIDES ET STOCKAGE	page 106 à 107
GIOTEC	PÉTRINS, BATTEURS	PÉTRINS	page 22 à 23
HOUNÖ	SNACKING SUCRÉ-SALÉ	FOURS MIXTE MULTIFONCTION	page 200 à 203
HUBERT CLOIX	VIENNOISERIE & PÂTISSERIE	MULTIFONCTION | PASTOCUISEURS	page 118 à 119
INFRICO	VITRINES	VITRINES VERTICALES	page 50 à 51
	VITRINES	VITRINES À PLAQUES	page 56 à 58
	FROID	TOURS RÉFRIGÉRÉS	page 83 à 84
	FROID	ARMOIRES FROIDES	page 93
	FROID	ARMOIRE DE FERMENTATION ET REFROIDISSEUR D'EAU	page 101

INDEX PAR MARQUE

ISOTECH	VITRINES	VITRINES À PLAQUES	*page 66 à 73*
JAC	COUPEUSES	TRANCHEUSES AUTOMATIQUES	*page 13 à 17*
JEROS	LAVERIE	LAVE-USTENSILES	*page 140 à 145*
	LAVERIE	GRATTE-PLAQUES	*page 146 à 147*
LIEBHERR	VITRINES	VITRINES VERTICALES	*page 48*
	FROID	ARMOIRES FROIDES	*page 96 à 97*
LONGONI	VITRINES	VITRINES VERTICALES	*page 40 à 43*
MONO-France	VIENNOISERIE & PÂTISSERIE	MULTIFONCTION	PASTOCUISEURS	*page 120*
	VIENNOISERIE & PÂTISSERIE	MÉCANICATION PÂTISSIÈRE	*page 121 à 123*
NOVAMETA	INOX	MEUBLES ET TABLES	*page 196 à 197*
OEM	SNACKING SUCRÉ-SALÉ	FOURS À PIZZA	*page 206 à 207*
OHAUS	VIENNOISERIE & PÂTISSERIE	BALANCES	*page 128 à 129*
PHARAON	HYGIÈNE	ASPIRATEURS	*page 174*
PVLAB	FROID	TOURS RÉFRIGÉRÉS	*page 86*
	FROID	CELLULES DE REFROIDISSEMENT	*page 87*
	FROID	ARMOIRES FROIDES	*page 100*
	HYGIÈNE	PLONGES ET HYGIÈNE	*page 176 à 177*
	INOX	ÉCHELLES ET CHARIOTS	*page 184 à 186*
	INOX	MEUBLES ET TABLES	*page 192 à 195*
	SNACKING SUCRÉ-SALÉ	CUISSONS	*page 212*
Referencia	VITRINES	VITRINES À PLAQUES	*page 54 à 55*
ROBOTCOUPE	SNACKING SUCRÉ-SALÉ	COUPER ET MIXER	*page 214 à 215*
RONDO	VIENNOISERIE & PÂTISSERIE	LAMINOIRS MÉCANIQUES	*page 114 à 115*
SASA	INOX	ÉCHELLES ET CHARIOTS	*page 181 à 183*
	INOX	BACS, GRILLES ET PLAQUES	*page 187 à 189*
SCODIF-SIMAG	FROID	MACHINES À GLAÇONS	*page 102 à 103*
SOFRACA	SNACKING SUCRÉ-SALÉ	CUISSONS	*page 210 à 211*
SOREMA	H2O	REFROIDISSEURS D'EAU	*page 150 à 155*
	H2O	CONDENSATEUR DE VAPEURS	*page 157*
	H2O	DOSEURS D'EAU	*page 158 à 160*
STM	H2O	REFROIDISSEURS D'EAU	*page 156*
	H2O	DOSEURS D'EAU	*page 161*
VARIMIXER	PÉTRINS, BATTEURS	BATTEURS MÉLANGEURS	*page 27 à 29*
	PÉTRINS, BATTEURS	BATTEURS	*page 36 à 37*
VMI	PÉTRINS, BATTEURS	PÉTRINS	*page 24 à 26*
	PÉTRINS, BATTEURS	BATTEURS MÉLANGEURS	*page 35*
WILLEMSE & VAN ENGELEN	VIENNOISERIE & PÂTISSERIE	MACHINES À NAPPER	*page 124 à 125*
	VIENNOISERIE & PÂTISSERIE	MACHINES POUR PULVÉRISER	*page 126 à 127*
WINTERHALTER	LAVERIE	LAVE-VAISSELLES	*page 134 à 135*
	LAVERIE	LAVE-BATTERIES	*page 138 à 139*

1. COUPEUSES

TRANCHEUSES MANUELLES	EQOSYS	page 8 à 9
TRANCHEUSES AUTOMATIQUES	EQOSYS	page 10 à 12
	JAC	page 13 à 17

2. PÉTRINS, BATTEURS

PÉTRINS	DITO SAMA	page 20 à 21
	GIOTEC	page 22 à 23
	VMI	page 24 à 26
BATTEURS MÉLANGEURS	VARIMIXER	page 27 à 29
	DITO SAMA	page 30 à 34
	VMI	page 35
BATTEURS	VARIMIXER	page 36 à 37

3. VITRINES

VITRINES VERTICALES	LONGONI	page 40 à 43
	EBERHARDT / TECFRIGO	page 44 à 47
	LIEBHERR	page 48
	DAP	page 49
	INFRICO	page 50 à 51
VITRINES À PLAQUES	CONCEPT FROID	page 52 à 53
	REFERENCIA VITRINES	page 54 à 55
	INFRICO	page 56 à 58
	DAP	page 59
	ÉVÉMA VITRINES	page 60 à 65
	ISOTECH	page 66 à 73
EXPOSITION MAGASIN	CANDAS	page 74 à 77

4. FROID

TOURS RÉFRIGÉRÉS	EQOSYS	page 80 à 81
	ACTIF	page 82
	INFRICO	page 83 à 84
	DISTRIB'INOX	page 84
	DAP	page 85
	PVLAB	page 86
CELLULES DE REFROIDISSEMENT	PVLAB	page 87
ARMOIRES FROIDES	EQOSYS	page 88 à 91
	ACTIF	page 92
	INFRICO	page 93
	EBERHARDT	page 94 à 95
	LIEBHERR	page 96 à 97
	DAP	page 98 à 99
	PVLAB	page 100
ARMOIRE DE FERMENTATION ET REFROIDISSEUR D'EAU	INFRICO	page 101
MACHINES À GLAÇON	SCODIF-SIMAG	page 102 à 103
CHAMBRES FROIDES ET STOCKAGE	DAGARD	page 104 à 105
	FERMOD	page 106 à 107

5. VIENNOISERIE & PÂTISSERIE

LAMINOIRS MÉCANIQUES	EQOSYS	page 110 à 113
	RONDO	page 114 à 115
MULTIFONCTION	PASTOCUISEURS	EQOSYS	page 117
	HUBERT CLOIX	page 118 à 119
	MONO-FRANCE	page 120
MÉCANISATION PÂTISSIÈRE	MONO-FRANCE	page 121 à 123
MACHINES À NAPPER	WILLEMSE & VAN ENGELEN	page 124 à 125
MACHINES POUR PULVÉRISER	WILLEMSE & VAN ENGELEN	page 126 à 127
BALANCE	OHAUS	page 128 à 129

INDEX PAR PRODUITS

6. LAVERIE

LAVE-VAISSELLES	EQOSYS ELFRAMO WINTERHALTER	page 132 page 133 page 134 à 135
LAVE-BATTERIES	EQOSYS ELFRAMO WINTERHALTER	page 136 page 137 page 138 à 139
LAVE-USTENSILES	JEROS	page 140 à 145
GRATTE-PLAQUES	JEROS	page 146 à 147

7. H2O

REFROIDISSEURS D'EAU	SOREMA STM	page 150 à 155 page 156
CONDENSATEUR DE VAPEUR	SOREMA	page 157
DOSEURS D'EAU	SOREMA STM	page 158 à 160 page 161
QUALITÉ DE L'EAU	BRITA BWT	page 162 à 165 page 166 à 169

8. HYGIÈNE

ASPIRATEURS	EQOSYS PHARAON	page 172 à 173 page 174
PLONGES ET HYGIÈNE	DISTRIB'INOX PVLAB	page 175 page 176 à 177

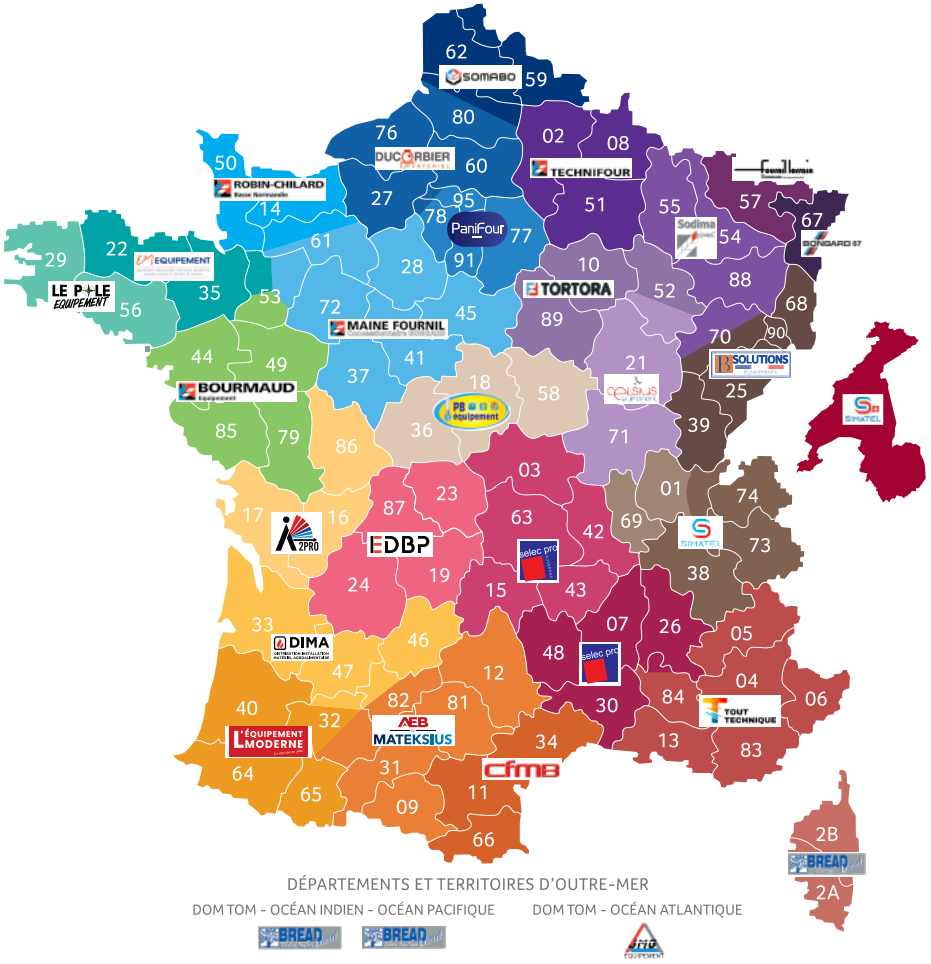
9. INOX

ÉCHELLES ET CHARIOTS	DISTRIB'INOX SASA PVLAB	page 180 page 181 à 183 page 184 à 186
BACS, GRILLES ET TOILES	SASA DISTRIB'INOX	page 187 à 189 page 190
MEUBLES ET TABLES	DISTRIB'INOX PVLAB NOVAMETA	page 191 page 192 à 195 page 196 à 197

10. SNACKING SUCRÉ-SALÉ

FOURS MIXTE MULTIFONCTION	HOUNÖ	page 200 à 203
FOURS SNACKING ULTRA RAPIDE	ATOLLSPEED	page 204 à 205
FOURS À PIZZA	OEM	page 206 à 207
CUISSONS	CHARVET SOFRACA PVLAB EBERHARDT / TECNOX	page 208 à 209 page 210 à 211 page 212 page 213
COUPER ET MIXER	ROBOTCOUPE DITO SAMA	page 214 à 215 page 216
MATÉRIELS DE BOUCHERIE	DADAUX	page 217
VENTILATIONS DE CUISINE	ALVENE	page 218 à 219

Referencia est la société coopérative d'achats des concessionnaires BONGARD



Referencia c'est :

UN SERVICE PERFORMANT :

à travers le réseau BONGARD 7 JOURS / 7 ET 24H/24

UN SITE INTERNET :

www.referencia.fr

UN JOURNAL QUADRIMESTRIEL :

LE FORUM DES ARTISANS

UNE PRÉSENCE SUR LES SALONS INTERNATIONAUX :

SIRHA Bake & Snack Paris

SIRHA Lyon

UNE PRÉSENCE SUR LES SALONS RÉGIONAUX FRANÇAIS :

à travers le réseau des concessionnaires

a travers les fournisseurs

UNE PRÉSENCE AUX PORTES OUVERTES DES CONCESSIONNAIRES :

à travers les agences réparties dans toute la France.

Referencia représente :

- **30 CONCESSIONNAIRES** BONGARD couvrant tous les départements français ainsi que les DOM-TOM et la Suisse Romande.
- Force de vente : **100 COMMERCIAUX**.
- Techniciens : **250 PERSONNES** pour l'installation et le service après vente.
- Un service administratif de **70 PERSONNES**.
- Au total : **420 PERSONNES** réparties sur toute la France.
- Et aussi **53 FOURNISSEURS** référencés représentant tout le matériel boulangerie, pâtisserie et métiers de bouche.

Les prestations de **Referencia** visent à mieux servir le client final, dans les meilleurs délais, dans un rapport qualité / prix satisfaisant et correspondant à la fois à l'enveloppe budgétaire et aux exigences techniques de chaque installation.

Referencia est le catalogue de produits périphériques aux matériels BONGARD sélectionnés pour leur qualité, leur prix, leur disponibilité.

LES ASSOCIÉS COOPÉRATEURS

A.E.B by MATEKSIUS
Départements • 09 - 12 - 31 - 81 • 32 Partiel • 82 Partiel
1, rue de l'Équipement - Zone de Vic
31320 CASTANET-TOLOSAN
Tél. : 05 61 81 28 57
Départements • 12 - 81
Tél. commercial : 06 78 99 23 82
Tél. technique : 06 32 90 05 18
aeb@mateksius.fr

A2PRO
Départements • 16 - 17 - 86
5, rue René CASSIN - ZA la Grenoblerie
17400 SAINT JEAN D'ANGÉLY
Tél. : 05 46 41 84 04
contact@a-2pro.com
www.bongardpoitoucharentes.com

B SOLUTIONS
Départements • 25 - 39 - 68 - 90 • 70 partiel
Rue de la Tournelle, 39600 MATHENAY
Tél. : 03 84 73 90 27
pascal.borsotti@wanadoo.fr
www.borsotti.fr

BONGARD 67
Département • 67
ZA - 12A, rue des cerisiers
67117 FURDENHEIM
Tél. : 03 88 96 00 11
contact@bongard67.fr

BOURMAUD ÉQUIPEMENT
Département • 44
Impasse Alfred Kastler
44115 HAUTE-GOULAINE
Tél. : 02 40 30 23 53
contact@f-d-o.com
Départements • 49 • 53 Partiel
12, square de la Ceriseraie
49070 BEAUCOUZÉ
Tél. : 02 41 72 06 99
bourmaud49@f-d-o.com
Départements • 79 - 85
ZA - 2, rue Denis Papin
85190 VENANSAULT
Tél. : 02 51 48 12 42
bourmaud85@orange.fr
www.bourmaud.fr
Tél. SAV : 0806 231 344

BREAD LAND CORSE
Départements • 2 A - Corse du Sud • 2 B - Haute Corse
296, Avenue des Poilus
13012 MARSEILLE
Tél. : 04 91 90 54 08 - 06 07 58 11 97
corse@breadland.fr
www.breadland.fr

CELSIUS ÉQUIPEMENT
Départements • 21 - 71 • 52 Partiel
6, rue Aristide Bergès
21800 SENNECEY-LES-DIJON
Tél. : 03 80 51 99 76
contact@celsius-equipement.fr
www.celsius-equipement.fr

C.F.M.B
Départements • 11 - 34 - 66
ZAC Les Portes de Sauvian - Allée Moréno
34410 SAUVIAN
Tél. : 04 67 32 62 62
Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220
cfmb@cfmb.fr
www.cfmb.fr

DIMA
Départements • 24 - 33 - 46 - 47 • 32 Partiel • 82 Partiel
5, avenue Louise de Broglie, 33600 PESSAC
Tél. : 05 56 35 04 10
Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220
direction@dima-fr.com
www.dima-bongard.fr

DUCORBIER MATÉRIEL
Départements • 27 - 60 - 76 • 78 Partiel • 80 Partiel • 95 Partiel
Nouvelle adresse : 100 rue Dulcie September
76410 CLÉON
Tél. : 02 35 80 56 69
ducorbier@ducorbier-materiel.fr
www.ducorbier-materiel.fr

EDBP
Département • 19
Z.I. Canna Ouest, Avenue André Malraux,
19100 BRIVE-LA-GAILLARDE
Département • 24
Z.A. Vallade Sud, 24100 BERGERAC
Département • 23 - 87
3, Rue Emmanuel Chabrier,
87570 RILHAC-RANCON
Tél. : 05 53 57 46 11
E-mail : contact@edbp.fr

E.M ÉQUIPEMENT
Départements • 22 - 35 • 53 Partiel
1, rue du Verger, 22120 YFFINIAC
Tél. : 02 96 63 32 32
Park Emeraude Activités - Route de Melesse
35520 LA MÉZIÈRE
Tél. : 02 99 67 18 34
em.equipement@wanadoo.fr
www.em-equipement.com

L'ÉQUIPEMENT MODERNE
Départements • 40 - 64 - 65 • 32 Partiel
ZI du Herre - BP 19
64270 SALIES-DE-BEARN
Tél. : 05 59 38 14 07
Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220
contact@equipementmoderne.fr
www.equipementmoderne.fr

LE FOURNIL LORRAIN
Département • 57
10, Route du Puits, 57500 SAINT-AVOLD
Tél. : 03 87 86 14 67
administratif@lefournillorrain.fr
www.lefournillorrain.fr

LE PÔLE ÉQUIPEMENT
Département • 56 - Agence Morbihan
Zone de Keriquellan, 56400 BREC'H-AURAY
Tél. : 02 97 24 08 63
Département • 29 - Agence Finistère Nord
ZA de Mescadiou - 130 rue Kerheol
29850 GOUESNOU
Tél. : 02 98 97 23 71
Département • 29 - Agence Finistère Sud
ZI de Quillihuec - 8 rue Eugène Freyssinet
29500 ERGUÉ-GABÉRIC
Tél. : 02 98 97 23 71
Tél. SAV commun aux 3 agences N° Vert : 0805 290 220
contact@lepoleequipement.com
www.lepoleequipement.com

MAINE FOURNIL
Départements • 28 - 37 - 41 - 45 - 72 • 53 Partiel • 61 Partiel
ZA Les Noës - 7, rue de la Vaudelay
72700 SPAY
Tél. : 02 43 72 79 35
Sébastien François : 06 83 81 27 33
sfrancois@mainefournil.fr
www.mainefournil.fr

PANIFOUR
Départements • 75 - 77 - 91 - 92 - 93 - 94 • 78 partiel • 95 partiel
ZA les Bordes - 5, rue Gustave Madiot
91070 BONDOUFLE
Tél. : 01 60 86 41 00
contact@panifour.com
www.panifour.fr

PB ÉQUIPEMENT
Départements • 18 - 36 - 58
ZAC des Alouettes, 18520 AVORD
Tél. : 02 48 69 20 57 - Port. : 06 11 47 92 65
pascal.pbe18@gmail.com
www.pb-equipement.com

ROBIN-CHILARD BASSE-NORMANDIE
Départements • 14 - 50 • 61 Partiel
85, rue Joseph Cugnot, 50000 SAINT-LÔ
Tél. : 02 33 56 67 36
robinchilard@robin-chilard.fr
www.robin-chilard.fr

SELEC PRO
Départements • 07 - 26 - 30 - 48 • 84 Partiel
RN 7- ZA de Marcerolles - 637, rue Alfred Nobel
26500 BOURG-LÈS-VALENCE
Tél. N° Indigo : 0820 825 301
Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220
contact@selecpro.fr
www.selecpro.fr

SELEC PRO AUVERGNE
Départements • 15 - 42 - 43
Impasse Malval, 42700 FIRMINY
Départements • 03 - 63
9, rue Pierre Boulanger
63430 LES MARTRES-D'ARTIÈRE
Pour les deux agences :
Tél. N° Indigo : 0820 825 301
Tél. SAV - N° vert : 0805 290 220
contactspa@selecpro.fr

SIMATEL
Départements • 73 - 74 • 01 Partiel
415, avenue des Marais - PAE la Caille
74350 ALLONZIER-LA-CAILLE
Fax : 04 50 52 15 91
Département • 38
170, rue Chatagnon, 38430 MOIRANS
Pour les deux agences :
Tél. : 04 50 52 00 30
simatel@simatel.eu
www.simatel.eu

SIMATEL LYON
Départements • 69 • 01 Partiel
Z.I. Reyrieux / 2 rue des Communaux
01600 REYRIEUX
Tél. : 04 28 29 03 89
simatel@simatel.eu
www.simatel.eu

SIMATEL SUISSE ROMANDE
Suisse
11, route de la Creuse, 1525 SEIGNEUX
Tél. : +41 22 342 36 95
contact@simatel.ch

SODIMA ÉQUIPEMENT
Départements • 54 - 55 • 70 Partiel
Siège social Nancy
ZAC du Breuil, 840 rue Schuman
54850 MESSEIN
Tél. : 03 83 61 45 25
Départements • 88 - Agence de Pouxeux
ZI le Voyen, 88550 POUXEUX
Tél. : 03 29 36 96 96
sodimaequipement@sodima.eu
www.sodima.eu

SOMABO
Départements • 59 • 80 Partiel
Rue René Panhard - ZI des Prés Loribes
59128 FLERS-EN-ESCREBIEUX
keeckman@somabo-sa.fr
Départements • 62 - Agence Littoral
Rue du Bosquet Fanette,
62142 BELLEBRUNE
Tél. : 03 20 96 27 43
bzaborowski@somabo-sa.fr
www.somabo-sa.com

TECHNIFOUR
Départements • 02 - 08 - 51
ZA La Neuvillette - 53, rue Louis Pasteur
51100 REIMS
Tél. : 03 26 83 83 80
philippe.montez@technifour.fr

TORTORA
Départements • 10 - 89 • 52 Partiel
ZA - 20, rue de la Paix, 10320 BOUILLY
Tél. : 03 25 40 30 45
tortora10@tortora.fr
www.tortora.fr

TOUT TECHNIQUE
Départements • 04 - 05 - 06 - 13 - 83 • 84 Partiel
ZI Camp Laurent - Chemin Robert Brun
53, Montée Batterie de la Montagne
83500 LA SEYNE-SUR-MER
Tél. : 0825 003 009
contact@touttechnique.fr
www.touttechnique.fr

DÉPARTEMENTS ET TERRITOIRES D'OUTRE-MER

BREAD LAND OCÉAN INDIEN
BREAD LAND OCÉAN PACIFIQUE
296, Avenue des Poilus
13012 MARSEILLE
Tél. : +33 (0)4 91 90 54 08
Port. : +33 (0)6 07 58 11 97
Fax : +33 (0)4 91 87 46 48
export@breadland.fr
www.breadland.fr

JMG ÉQUIPEMENT OCÉAN ATLANTIQUE
Espace Gamma - Chemin des 2 Frères
83190 OLLIOULES
Tél. : +33 (0)6 43 72 61 30
jean-marc.gravier@jmg-equipement.com
www.jmg-equipement.com

Referencia



Catalogue
boulangerie

BOULANGERIE - PÂTISSERIE - MÉTIERS DE BOUCHE