

# SÉLECTION "LES ESSENTIELS"

L'ART DE L'ÉQUIPEMENT  
POUR CUISINE PROFESSIONNELLE



FROID



RESTAURANT



BOUCHERIE



BOULANGERIE



LAVERIE



Avec vos marques préférées :

winterhalter®

**RATIONAL**

*Dadaux*  
TECHNOLOGIES



HOSHIZAKI

**sammic**



-electro climat bailly-

Interactif, cliquez sur la catégorie que vous souhaitez aller.

# SOMMAIRE :

3-8

FROID

22

PRODUIT  
D'ENTRETIEN

8-13

CUISSON

23

SAC SOUS-VIDE

14-15

LAVAGE

16

MOBILIER INOX - HYGIÈNE

17

PRÉPARATION RESTAURATION

18-19

SPÉCIALE BOUCHERIE  
& CHARCUTERIE

19-21

SPÉCIALE BOULANGERIE  
& PÂTISSERIE



Version blanche  
Réf : DIV-WR-38CS-SW

~~799€~~  
**679€** HT TVA 20%

**15% DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : DIV-WR-38CS-SB

### Vitrine ventilée positive noir - 380 L

Capacité : 455 canettes 33cl ou 217 bouteilles 50 cl  
Éclairage LED  
Froid ventilé +2°C/+12°C  
Dégivrage automatique  
4 niveaux réglables 499 x 360 mm  
Raccordement : 230 V - 0.3 kW  
Dim. : L 595 x P 600 x Ht 1840 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~865€~~  
**735€** HT TVA 20%



Version négative -18°/-22°C :  
Réf : CP-1PG-700I

~~2465€~~ **1849€** HT TVA 20%

LE CHOIX

**30% DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : CP-1PG+700I

### Armoire réfrigérée 700 L - GN 2/1

Groupe tropicalisé monobloc  
700 litres  
Température : +2° à +8°C  
Froid ventilé  
Dégivrage automatique  
Sur roulettes  
Raccordement : 456 W / 230 V  
Dim. : L 740 x P 840 x Ht 2010 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~2184€~~  
**1529€** HT TVA 20%

**25% DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : CP-2PG+1400I

### Armoire réfrigérée 1400 L GN 2/1 sur roulettes

Groupe tropicalisé monobloc  
1400 litres  
Froid ventilé  
Température : +2°C/+8°C  
Dégivrage automatique  
Livrée avec 6 grilles GN 2/1  
Raccordement : 230 V - 0.29 kW  
Dim. : L 1480 x P 830 x Ht 2010 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~3172€~~  
**2379€** HT TVA 20%



Version négative -18°/-22°C :  
Réf : CP-2PG-1400I

~~3318€~~ **2655€** HT TVA 20%

**30% DE REMISE IMMEDIATE**



\* Réf : CP-1PP+650I

### Armoire réfrigérée 650 L - 600x400

Groupe tropicalisé monobloc  
650 litres  
Froid ventilé  
Température : +2°C/+8°C  
Dégivrage automatique  
Livrée avec 7 paires de glissières  
Raccordement : 230 V - 0.46 kW  
Dim. : L 740 x P 840 x Ht 2010 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~2184€~~  
**1529€** HT TVA 20%



Version 600 L :  
Réf : DIV-WR-NG61-XV

~~1804€~~ **1534€** HT TVA 20%

**25% DE REMISE IMMEDIATE**



\* Réf : CP-1PP-650I

### Armoire de congélation 650 L 600x400

Groupe tropicalisé monobloc  
650 litres  
Froid ventilé  
Température : -18°C/-22°C  
Dégivrage automatique  
Livrée avec 7 paires de glissières  
Raccordement : 230 V - 1 kW  
Dim. : L 740 x P 840 x Ht 2010 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~2465€~~  
**1849€** HT TVA 20%



**15% DE REMISE IMMEDIATE**



Réf : DIV-WR-NG41-XV

### Armoire congélateur - 400 L

400 litres  
Froid statique  
Température : -20°C/-15°C  
Dégivrage manuel  
6 grilles évaporatrices  
Raccordement : 230 V - 0.45 kW  
Dim. : L 600 x P 723 x Ht 1902 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~1645€~~  
**1399€** HT TVA 20%



**20 % DE REMISE IMMEDIATE**



Réf : DIV-WR-3G0P-RT

**Cellule de congélation ou refroidissement rapide 3 niveaux GN 2/3**

Capacité de refroidissement : 7 kG  
 Capacité de congélation : 5 kG  
 Températures : -38°C +70°C et +3°C/+70°C  
 Raccordement : 230 V - 0.42 kW  
 Dim. : L 660 x P 640 x Ht 437 mm

Garantie 1 an  
 Pièces, déplacement  
 et main d'oeuvre

~~1961€~~  
**1569€** HT TVA 20%

~~5125€~~ **4356€** HT TVA 20%

\* **15 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DIV-WR-C2020-6M-R2

**Chambre froide réfrigérée 6.06 m³**

Avec sol  
 Panneaux épaisseur 60 mm  
 Passage de porte 800 x 1900 mm  
 Monobloc 230 V  
 6,06 m³, -2°C/+8°C  
 Dim ext. : L 1950 x P 1750 x Ht 2150 mm

Option étagères en "L" (LxPxH mm)

**1745 x 1590 x 1750 : 992 € HT**

Garantie 1 an  
 Pièces, déplacement  
 et main d'oeuvre

~~5763€~~  
**4899€** HT TVA 20%



\* **20 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DIV-WR-5G5P-RC

**Cellule de congélation rapide 5x GN 1/1 ou 600x400**

5 niveaux  
 Évaporateur ventilé  
 Dégivrage manuel  
 Production par cycle : 15 Kg (+70°C +3°C) et 10 Kg (+70°C -40°C)  
 Régulation avec fonction "Frost Boost" (-40°C) et "Glace". Sonde à cœur de série  
 Livrée avec 1 grille GN 1/1  
 Raccordement : 230 V - 0.75 kW  
 Dim. : L 760 x P 725 x Ht 850 mm

Garantie 1 an  
 Pièces, déplacement  
 et main d'oeuvre

~~2910€~~  
**2328€** HT TVA 20%



**20 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DI-GTP-10/N3

**Cellule de congélation rapide 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400**

Capacité : 10 GN1/1 ou 10x 600x400mm  
 Évaporateur ventilé  
 Dégivrage manuel, évaporation automatique  
 Réfrigérant R290  
 Production par cycle: 30 Kg (+70°C +3°C) et 20 Kg (+70°C -18°C)  
 Sonde à cœur  
 10 niveaux  
 Raccordement : 230 V - 1.62 kW  
 Dim. : L 790 x P 800 x Ht 1420 mm

Garantie 1 an  
 Pièces, déplacement  
 et main d'oeuvre

~~5198€~~  
**4159€** HT TVA 20%



Réf : DIV-WR-SP24-A/R2X

\* **15 % DE REMISE IMMEDIATE**

**Machine à glaçons pleins 24 kg avec réserve - AIR**

Production 24 kg par 24/H, 18 glaçons par cycle  
 Thermostat en cuve "trop plein", avec arrêt automatique du cycle  
 Réserve de grande capacité 6 kg  
 Raccordement : 230 V - 0.32 kW  
 Dim. : L 350 x P 475 x Ht 595 mm

Garantie 1 an  
 Pièces, déplacement  
 et main d'oeuvre

~~1222€~~  
**1039€** HT TVA 20%



Réf : DIV-WR-SP41-A/R2X

\* **15 % DE REMISE IMMEDIATE**

**Machine à glaçons pleins 41 kg avec réserve - AIR**

Production 41 kg par 24/H, 22 glaçons par cycle  
 Thermostat en cuve "trop plein", avec arrêt automatique du cycle  
 Réserve de grande capacité 15 kg  
 Raccordement : 230 V - 0.41 kW  
 Dim. : L 435 x P 605 x Ht 695 mm

Garantie 1 an  
 Pièces, déplacement  
 et main d'oeuvre

~~1679€~~  
**1427€** HT TVA 20%



Réf : DI-ICE95A-R2

\* **20 % DE REMISE IMMEDIATE**

**Machine à glaçons pleins 95 kg avec réserve - AIR**

Production 95 kg par 24/h, réserve en ABS  
 Glaçons de 18 g  
 Gaz réfrigérant R290  
 Réserve de grande capacité 55 kg  
 Raccordement : 230 V - 0.85 kW  
 Dim. : L 738 x P 600 x Ht 1020 mm

Garantie 1 an  
 Pièces, déplacement  
 et main d'oeuvre

~~3273€~~  
**2619€** HT TVA 20%



Modèle 3 portes :  
Réf : DIV-WR-SAG1-T3

~~1324€~~ **1059€** HT TVA 20%

**LE CHOIX** 

**20% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DIV-WR-SAG1-T2

**Table frigorifique 2 portes GN 1/1**

Température : +2°C/+8°C  
Réalisation extérieure et intérieure en acier inox austénitique (alimentaire)  
Gaz R600  
Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte  
Raccordement : 230 V - 0.26 kW  
Dim. : L 900 x P 700 x Ht 850 mm  
Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur

Garantie **1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~908€~~  
**727€** HT TVA 20%



**20% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DIV-WR-SAL6-S2  
**Saladette avec couvercle**

Température : +2°C/+8°C & +4°C/+10°C  
2x GN1/1 +3x GN 1/6 prof. 150 mm  
Tablette de coupe en polyéthylène alimentaire  
Gaz R290  
Réserve 2 portes GN 1/1  
Raccordement : 230 V - 0.26 W  
Dim. : L 900 x P 700 x Ht 850 mm

Garantie **1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~883€~~  
**699€** HT TVA 20%



**20% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DIV-WR-SRP6-Z2  
**Table pizzas frigorifique 2 portes GN1/1 structure réfrigérée**

Température : +2°C/+8°C & +4°C/+10°C  
2x GN1/1 +3x GN 1/6 prof. 150 mm  
Tablette de coupe en polyéthylène alimentaire  
Gaz R290  
Raccordement : 230 V - 0.26 W  
Dim. : L 900 x P 700 x Ht 850 mm

Garantie **1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~1036€~~  
**829€** HT TVA 20%

Modèle 3 portes :  
Réf : DIV-WR-SAL6-S3

~~1296€~~ **1037€** HT TVA 20%

Modèle 3 portes :  
Réf : DIV-WR-SRP6-Z3

~~1434€~~ **1219€** HT TVA 20%

**10% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : AF-AA2PZ+TB

**Meuble à pizzas réfrigérée avec vitrinette intégrée**

Groupe Tropicalisé  
Gaz réfrigérant R290  
Sur roulettes  
Thermostat digital  
Froid ventilé pour la table  
Plan de travail en granit

Froid statique pour la vitrine  
Raccordement : 230 V  
Température : +2°C/+8°C  
5 niveaux par porte espacés de 70 mm  
Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur  
Dim. : L 2025 x P 800 x Ht 1435 mm

Garantie **1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~3272€~~  
**2945€** HT TVA 20%

**25% DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : CP-2PG+

**Table réfrigérée 2 portes - GN 1/1**

Capacité : 382 L  
Température : +2°C/+8°C  
Froid ventilé  
Dégivrage automatique  
Raccordement : 230 V - 0.23 kW  
Dim. : L 1360 x P 700 x Ht 850 mm

Garantie **1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~2038€~~  
**1529€** HT TVA 20%

**30% DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : CP-3PG+

**Table réfrigérée 3 portes - GN 1/1**

Capacité : 417 L  
Température : +2°C/+8°C  
Froid ventilé  
Dégivrage automatique  
Raccordement : 230 V - 0.28 kW  
Dim. : L 1795 x P 700 x Ht 850 mm

Garantie **1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~2470€~~  
**1729€** HT TVA 20%

**20% DE REMISE IMMEDIATE**



\* Réf : AF-AA28PP

Table réfrigérée pâtissière 600x400

Capacité : 580 L  
Température : +2°C/+8°C  
Froid ventilé  
Dessus inox  
Dégivrage automatique  
Raccordement : 230 V - 0.37 kW  
Dim. : L 2020 x P 800 x Ht 850 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~2048€~~  
**1639€** HT TVA 20%

**30% DE REMISE IMMEDIATE**



\* Réf : CP-3PP+G

Table réfrigérée avec plan en granit pâtissière 600x400

Capacité : 580 L  
Température : +2°C/+8°C  
Froid ventilé  
Dégivrage automatique  
Raccordement : 230 V - 0.28 kW  
Dim. : L 2020 x P 800 x Ht 850 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~2792€~~  
**1955€** HT TVA 20%

**30% DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : CP-3PG+

Table réfrigérée 3 portes - GN 1/1

Capacité : 417 L  
Température : +2°C/+8°C  
Froid ventilé  
Dégivrage automatique  
Raccordement : 230 V - 0.75 kW  
Dim. : L 1795 x P 700 x Ht 850 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~2470€~~  
**1729€** HT TVA 20%

Version dessus inox : ~~2499€~~ **1749€** HT TVA 20%  
Réf : CP-3PP+

**10% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : AF-EDEN400

Comptoir vitrine pâtissière, ventilé, 4 niveaux, sans réserve - NOIR

Dégivrage automatique  
Éclairage LED  
Température : +2/+8°C  
Côté service 2 portes coulissantes  
Raccordement : 230 V - 0.76 kW  
Dim. : L 900 x P 660 x Ht 1400 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~1710€~~  
**1539€** HT TVA 20%

Largeur :	
1200 mm :	<del>1807€</del> 1627 €
1500 mm :	<del>2007€</del> 1807 €
1800 mm :	<del>2199€</del> 1979 €

**20% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DI-RO20/B5-R2

Comptoirs vitrine réfrigérés à vitre droite 90°, avec réserve - NOIR

Température : +4°C/+6°C  
Gaz "Éco-responsable" R290  
Dégivrage automatique  
Réserve réfrigérée  
Froid ventilé pour la table  
Régulateur électronique  
Raccordement : 230 V - 0.47 kW  
Dim. : L 2000 x P 800 x Ht 1220 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~3073€~~  
**2459€** HT TVA 20%

Largeur :

1000 mm :	<del>2461€</del> 1969 €
1500 mm :	<del>2711€</del> 2169 €
2500 mm :	<del>3672€</del> 2938 €
3000 mm :	<del>4308€</del> 3447 €

LE CHOIX



**20% DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : DIV-WR-V4F1-BL

Vitrine de table ventilée, 4 niveaux 80 litres

2 étagères réglables  
4 faces vitrées  
Éclairage LED interne  
Froid ventilé  
Température : +2°C/+12°C  
Raccordement : 230 V - 0.18 kW  
Dim. : L 428 x P 386 x Ht 960 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~715€~~  
**572€** HT TVA 20%

\*Version blanche  
Réf : DIV-WR-V4F1-WH

~~712€~~  
**569€** HT TVA 20%

**10% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : CO-7450.0605

Vitrine réfrigérée à poser 100 L

Température +3°C/+8°C  
Vitre bombée  
3 niveaux  
Éclairage LED  
Capacité 100 L  
Dégivrage automatique  
Raccordement : 230 V - 0.34 Kw  
Dim. : L 682 x P 450 x Ht 675 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~817€~~  
**736€** HT TVA 20%

**15 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf: IM-21CPE

**Machine à glaçons Hoshizaki 25kg/24h**

Capacité de stockage bac intégré : 11,5 kG  
 Type de glace : Cube Standard (L)  
 Taille du glaçon : L 28 x P 28 x Ht 32 mm  
 Système de refroidissement : Par air  
 Réfrigérant : R290  
 Raccordement : 230 V - 0.21 kW  
 Dim. : L 451 x P 398 x Ht 695 mm

Garantie **1 an**  
 Pièces, déplacement  
 et main d'oeuvre



~~2043€~~  
**1737€** HT TVA 20%



**15 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf: IM-30CPE

**Machine à glaçons Hoshizaki 30kg/24h**

Capacité de stockage bac intégré : 11,5 kG  
 Type de glace : Cube Standard (L)  
 Taille du glaçon : L 28 x P 28 x Ht 32 mm  
 Système de refroidissement : Par air  
 Réfrigérant : R290  
 Raccordement : 230 V - 0.21 kW  
 Dim. : L 451 x P 398 x Ht 695 mm

Garantie **1 an**  
 Pièces, déplacement  
 et main d'oeuvre

~~2410€~~  
**2049€** HT TVA 20%



**15 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf: IM-45CPE

**Machine à glaçons Hoshizaki 46kg/24h**

Capacité de stockage bac intégré : 15 kG  
 Type de glace : Cube Standard (L)  
 Taille du glaçon : L 28 x P 28 x Ht 32 mm  
 Système de refroidissement : Par air  
 Réfrigérant : R290  
 Raccordement : 230 V - 0.25 kW  
 Dim. : L 633 x P 511 x Ht 690 mm

Garantie **1 an**  
 Pièces, déplacement  
 et main d'oeuvre

~~3440€~~  
**2924€** HT TVA 20%



**15 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf: IM-65PE

**Machine à glaçons 62kg/24h Hoshizaki**

Capacité de stockage bac intégré : 26 kG  
 Type de glace : Cube Standard (L)  
 Taille du glaçon : L 28 x P 28 x Ht 32 mm  
 Système de refroidissement : Par air  
 Réfrigérant : R290  
 Raccordement : 230 V - 0.21 kW  
 Dim. : L 633 x P 506 x Ht 840 mm

Garantie **1 an**  
 Pièces, déplacement  
 et main d'oeuvre

~~4387€~~  
**3729€** HT TVA 20%



**15 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf: IM-100PE

**Machine à glaçons Hoshizaki 95kg/24h**

Capacité de stockage bac intégré : 50 kG  
 Type de glace : Cube Standard (L)  
 Taille du glaçon : L 28 x P 28 x Ht 32 mm  
 Système de refroidissement : Par air  
 Réfrigérant : R290  
 Raccordement : 230 V - 0.49 kW  
 Dim. : L 704 x P 506 x Ht 1210 mm

Garantie **1 an**  
 Pièces, déplacement  
 et main d'oeuvre

~~5940€~~  
**5049€** HT TVA 20%



Capacité :  
 400 L : ~~838€~~ **629 €**  
 500 L : ~~931€~~ **698 €**  
 700 L : ~~1353€~~ **1015 €**

**25 % DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : DI-SCO31-C3

**Congélateur bahut 288 litres**

Température : -14°C/-24°C  
 Couvercle plein battant sur charnières  
 Capacité exposition: 2 paniers (livrés de série)  
 Eclairage LED  
 Thermostat mécanique  
 Thermomètre analogique  
 Raccordement : 230 V - 0.12 kW  
 Dim. : L 984 x P 700 x Ht 845 mm

Garantie **1 an**  
 Pièces, déplacement  
 et main d'oeuvre

~~719€~~  
**539€** HT TVA 20%



**15 % DE REMISE IMMEDIATE**

Version 3 portes

Réf : DIV-WR-TAB3-S3

~~1034€~~ **879€** HT TVA 20%

Réf : DIV-WR-TAB2-S3

**Refrigerateur de bouteilles "arrière bar" ventilé, 2 portes vitrées coulissantes**

Classe énergétique : B  
 Volume intérieur 201 litres  
 Capacité de charge : 150 canettes (33 cl.) ou 208 bouteilles (33cl.)  
 En dotation: 4 grilles  
 Température : +1° +10°C  
 Raccordement : 230 V - 0.23 kW  
 Dim : L 900 x P 520 x Ht 900 mm

Garantie **1 an**  
 Pièces, déplacement  
 et main d'oeuvre

~~845€~~  
**719€** HT TVA 20%

Version Largeur 2000 mm

Réf : DIV-WR-SY20-V6

~~961€~~ **769€** HT TVA 20%

**15 % DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : DIV-WR-SY15-V3

**Structure réfrigérée 5 x GN 1/3 & 1x GN 1/2 -150 mm, avec vitre**

Livrée avec une vitre "trempée" supérieure  
 Barrettes livrées de série  
 Température : +2°C/+8°C  
 Réalisation en acier inox austénitique  
 Dégivrage automatique, auto évaporation du condensât  
 Raccordement : 230 V - 0.14 kW  
 Dim. : L 1500 x P 395 x Ht 440 mm

Garantie **1 an**  
 Pièces, déplacement  
 et main d'oeuvre

~~811€~~  
**689€** HT TVA 20%

**20 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DIV-WR-38G7-CV

**Vitrine cave à vins ventilée 382 litres 5 niveaux - NOIRE**

1 température (+7°/+20°C)  
 Capacité 382 Litres  
 Dimensions intérieurs: 490x447xh1557 mm  
 Capacité de charge : 118 bouteilles de vin (0.75 L.)  
 En dotation : 5 clayettes en bois  
 Serrure à clés de série  
 Raccordement : 230 V - 0.14 kW  
 Dim. : L 600 x P 618 x Ht 1863 mm

Garantie **1 an**  
 Pièces, déplacement  
 et main d'oeuvre

~~1124€~~  
**899€** HT TVA 20%

**25 % DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : SA-317-1015

**Percolateur à café 15 L / 100 tasses**

Panier-filtre à mailles fines pour café (aucun filtre nécessaire)  
 Capacité : 15 L = 100 tasses  
 Avec robinet de sécurité  
 Raccordement : 230 V - 1.5 kW  
 Dim. : L 265 x P 265 x Ht 600 mm

Garantie **1 an**  
 Pièces, déplacement  
 et main d'oeuvre

~~212€~~  
**159€** HT TVA 20%

**20 % DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : DIV-WR-K157-TV

**Hotte complète 1500 M³/h**

3 filtres ANTIGRAISSE à labyrinthes (2x 400x500 et 1x 500x500)  
 Version avec turbine centrifuge "étanche"  
 Goulotte périphérique pour la récolte des graisses  
 Variateur électronique IP55  
 Raccordement : 400 V - 12.6 kW  
 Dim. : L 1500 x P 700 x Ht 460 mm

Garantie **1 an**  
 Pièces, déplacement  
 et main d'oeuvre

~~1344€~~  
**1075€** HT TVA 20%

**5 % DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : AF-JUS-TRC-1

**Friteuse de table gaz 10 litres**

Robinet de vidange  
 Panier 200 x 310 x 140 mm  
 Thermostat de régulation  
 Thermostat de sécurité  
 Température 50°C à 190°C  
 Allumage de la veilleuse par Piezo  
 Volume : 10 L  
 Puissance : 6 kW  
 Dim. : L 400 x P 650 x Ht 475 mm

Garantie **1 an**  
 Pièces, déplacement  
 et main d'oeuvre

~~1069€~~  
**1015€** HT TVA 20%

**5 % DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : AF-JZH-RC-1

**Friteuse gaz 20 L sur armoire**

Régulation thermostatique (120°C à 200°C)  
 Thermostat de sécurité  
 Allumage Piezo  
 Avec 1 panier par cuve 325 x 230 x 140 mm  
 Volume : 1 x 20 L  
 Puissance : 15,5 kW  
 Dim. : L 360 x P 700 x Ht 850 mm

Garantie **1 an**  
 Pièces, déplacement  
 et main d'oeuvre

~~1493€~~  
**1418€** HT TVA 20%

Version 2 x 10 L gaz de table :

\* Réf : AF-JUS-TRC-2

~~1634€~~ **1552€** HT TVA 20%

Version 2 x 20 L gaz :

\* Réf : AF-JZH-RC-2

~~2123€~~ **2017€** HT TVA 20%



**20% DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : DIV-WR-EF04-S4  
**Friteuse de table électrique 4 litres**  
Thermostat de 0°C à 180°C  
Thermostat de sécurité  
Capacité : 4 litres  
Entretien facile  
Raccordement : 230 V - 3kW  
Dim. : L 210 x P 410 x Ht 290 mm

Garantie **1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~212€~~  
**169€** HT TVA 20%



**15% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DIV-WR-EF14-E1  
**Friteuse électrique 1 cuve 14 L sur armoire**  
Production horaire : 20 kg  
Robinet de vidange  
Chauffage par résistances blindées en cuve  
Régulation de 100°C à 190°C  
Raccordement : 400-230 V - 9 kW  
Dim. : L 375 x P 655 x Ht 845/985 mm

Garantie **1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~1057€~~  
**899€** HT TVA 20%

**Version 2 x 10 L avec robinet de vidange :**  
Réf : DIV-WR-EF20-S2

~~956€~~  
**765€** HT TVA 20%

**Version 2 x 14 L :**  
Réf : DIV-WR-EF28-E2

~~1744€~~  
**1519€** HT TVA 20%



**15% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DIV-WR-GF15-G1  
**Friteuse gaz 1 cuve 15 litres sur armoire**  
Production horaire : 18 kg  
Robinet de vidange  
Régulation de 110°C à 190°C  
Sécurité par thermocouple  
Allumage piézo électrique  
kcal/h (gaz) : 10720  
Dim. : L 375 x P 650 x Ht 848/1010 mm

Garantie **1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~1868€~~  
**1588€** HT TVA 20%



**15% DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : DIV-WR-BME-11  
**Bain-marie de table électrique, GN 1/1**  
Cuve en inox AISI 304, emboutie GN 1/1 (pour bac hauteur 150 mm)  
Interrupteur On-Off  
Thermostat de 0 à 90°C  
Raccordement : 230 V - 1.5 kW  
Dim. : L 210 x P 410 x Ht 290 mm

Garantie **1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~226€~~  
**189€** HT TVA 20%

**Version 2 x 15 L :**  
Réf : DIV-WR-GF30-G2

~~3177€~~  
**2768€** HT TVA 20%



**15% DE REMISE IMMEDIATE**



Réf : DIV-WR-FTG-Z2  
**Plaque de cuisson gaz lisse**  
Dimensions utiles 650x480 mm  
Chauffage gaz par brûleurs à flamme stabilisée (2x 4 kW) (indépendants)  
Régulation par vanne gaz  
kcal/h (gaz) : 6900  
Dim. : L 660 x P 530 x Ht 290 mm

Garantie **1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~1276€~~  
**1085€** HT TVA 20%



**15% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DIV-WR-FTE-T2  
**Plaque de cuisson électrique lisse**  
Dimensions utiles 650x480 mm  
Plaque de cuisson en fonte, à haute conductibilité thermique  
Chauffage par résistances blindées en inox, régulation de la température de 50 à 300°C  
Raccordement : 400 ou 230 V - 6 kW  
Dim. : L 660 x P 530 x Ht 290 mm

Garantie **1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~867€~~  
**737€** HT TVA 20%

**LE CHOIX**   
**15% DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : SA-360-1020  
**Plaque à induction**

10 niveaux de chauffe  
Plage de température : 60°C/240°C  
Idéal pour les casseroles de 12 à 26 cm Ø  
Protection contre la surchauffe  
Minuterie : 5 - 180 minutes  
Raccordement : 230 V - 3.5 kW  
Dim. : L 327 x P 420 x Ht 98 mm

Garantie **1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre



~~279€~~  
**237€** HT TVA 20%



**15% DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : DIV-WR-TSE1-S  
**Toaster-salamandre 1 étage**  
Grille amovible, avec poignée rabattable  
Dim. internes : 380x250x100 mm  
Minuterie de 0 à 15 minutes  
Bac récolteur extractible  
Chauffage par résistances blindées  
Raccordement : 230 V - 2.2 kW  
Dim. : L 525 x P 255 x Ht 275 mm

Garantie **1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~234€~~  
**199€** HT TVA 20%

**Version 2 étages :**  
Réf : DIV-WR-TSE2-D

~~311€~~  
**265€** HT TVA 20%

**20% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DI-FRU-511/P

**Four électrique de remise en température et de maintien 5 niveaux GN 1/1**

Four avec chargement plats GN 1/3 ,1/2 , 2/3 et 1/1  
Remise en température 120°/160°C  
Maintien a température 50°C  
Four compact, de faible encombrement  
Avec humidificateur de série  
Chauffage par convection  
Chargement en profondeur  
Espacement entre niveaux de 67 mm  
Raccordement : 400 ou 230 V - 5 kW  
Dim. : L 710 x P 770 x Ht 600 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~4324€~~  
**3459€**



Version 10 niveaux :  
Réf : DI-FRU-1011/P

~~5874€~~ **4699€**

**15% DE REMISE IMMEDIATE**



\* Réf : DIV-WR-B64U-3C

**Four électrique à convection, 4x 600x400 mm + humidificateur manuel**

Espace entre platines 70 mm  
4 niveaux 600x400  
Oura pour évacuation du condensat  
Température de 50°C à 270°C, 2 moteurs avec ventilateurs (2600 T/min), éclairage interne  
Raccordement : 230 V - 3.3 kW  
Dim. : L 730 x P 700 x Ht 575 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~1323€~~  
**1125€**



**30% DE REMISE IMMEDIATE**



\* Réf : DI-CPE664-BG

**Four électrique à convection , 6x 600x400 mm + humidificateur manuel**

Panneau de commande composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, minuteur de 1 à 120 min  
2 turbines "autoreverse"  
Oura d'évacuation du condensat  
Moteurs avec turbines "autoreverse"  
Raccordement : 400 ou 230 V - 7.8 kW  
Dim. : L 885 x P 815 x Ht 720 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~2727€~~  
**1909€**



**35% DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : DI-CGE11-N

**Four électrique à convection, 4x GN 1/1 + humidificateur manuel**

Livré de série 1 grille GN 1/1 (530x325)  
2 turbines "autoreverse"  
Oura d'évacuation du condensat  
Moteurs avec turbines "autoreverse"  
Raccordement : 400 ou 230 V - 6.4 kW  
Dim. : L 885 x P 795 x Ht 560 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~2303€~~  
**1497€**



Version 6 niveaux :  
Réf : DI-CGE611-BQ

~~2767€~~ **1937€**

**20% DE REMISE IMMEDIATE**



Réf : DI-PFE-102/S

**Four à convection électrique, 10x 600x400 humidificateur automatique**

Pour grille 600x400  
Turbines "autoreverse", 2 vitesses de ventilation 1500/2800 tours/minute  
Régulation de 50 à 270°C, minuterie de 1 à 120 min. ou continu  
Thermomètre électronique  
Moteurs avec turbines "autoreverse"  
Raccordement : 400 ou 230 V - 14 kW  
Dim. : L 920 x P 750 x Ht 1080 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~5733€~~  
**4587€**



**20% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DI-CFE101/N

**Four électrique à convection, 10x GN 1/1, humidificateur automatique**

Four " CROSSWISE" plats GN 1/1  
Structures latérales espace 60 mm  
Thermostat de 30 à 300°C  
Minuterie de de 1 à 120 min  
Humidification automatique  
Chauffage électrique par résistances blindées inoxydables  
Raccordement : 400 - 17.3 kW  
Dim. : L 890 x P 900 x Ht 970/1020 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~6623€~~  
**5299€**



**15% DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : DIV-WR-2510-DE

**Four micro-ondes en inox digital**

Panneau de commande digital 5 niveaux de puissance, minuterie 100 programmes "mémorisables"  
Capacité 25 litres  
Assiettes jusqu'à ø 320 mm  
Raccordement : 230 V - 1.55 kW  
Dim. : L 511 x P 430 x Ht 311 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~422€~~  
**359€**



Version mécanique :  
Réf : DIV-WR-2510-M

~~414€~~ **349€**

**5% DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : DE-EV6412

**Chariot de remise, maintien en température - 12 niveaux 600x400**

Capacité 12 niveaux 600x400  
Espacement des niveaux de 70mm  
Thermostat 60°C à 200°C  
Fonction : Remise en T°, maintien en T° liaison chaude, cuisson basse T°  
Raccordement : 230 V - 3.3 kW  
Dim. : L 580 x P 870 x Ht 1170 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~3314€~~  
**3148€**



Version GN 1/1 12 niveaux :  
Réf : DE-EV6412

~~3729€~~ **3543€**

## LES +

- Idéal pour 30 à 100 repas par jour
- Formation à l'utilisation



**15 % DE REMISE IMMEDIATE**



\* Réf : RA-ICOMBIPRO61

**RATIONAL - Four mixte iCombi Pro 6 niveaux GN 1/1**

30 à 100 repas  
Air pulsé : 30 à 300°C  
Cuisson vapeur : 30-130°C  
Combinaison vapeur et air pulsé : 30-300°C  
Permet de griller, rôtir, fumer des aliments, cuire à la vapeur, à basse température ou sous-vide  
Raccordement : 400 V - 10.8 kW  
Dim. : L 850 x P 842 x Ht 804 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~10 867 €~~  
**9237 €**

## LES +

- Idéal pour 80 à 150 repas par jour
- Formation à l'utilisation



**15 % DE REMISE IMMEDIATE**



\* Réf : RA-ICOMBIPRO101

**RATIONAL - Four mixte iCombi Pro 10 niveaux GN 1/1**

80 à 150 repas  
Air pulsé : 30 à 300°C  
Cuisson vapeur : 30-130°C  
Combinaison vapeur et air pulsé : 30-300°C  
Permet de griller, rôtir, fumer des aliments, cuire à la vapeur, à basse température ou sous-vide  
Raccordement : 400 V - 18.9 kW  
Dim. : L 850 x P 842 x Ht 1064 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~15 263 €~~  
**12 974 €**

Table de soubassement UG II pour type 6-1/1, 10-1/1, 14 rails support, parois et plafond, hauteur 699 mm

\* Réf : 60.31.086

~~1279 €~~  
**1099 €**

Table de soubassement UG II pour type 6-1/1, 10-1/1, 14 rails support, parois et plafond, hauteur 699 mm

\* Réf : 60.31.086

~~1279 €~~  
**1099 €**

Version gaz 6 niveaux GN 1/1 : ~~12 800 €~~ **11 011 €**

Version gaz 10 niveaux GN 1/1 : ~~17 540 €~~ **15 040 €**

## LES +

- Idéal à partir de 30 couverts par jour
- Commande intuitive
- Gestion efficace de l'énergie



**15 % DE REMISE IMMEDIATE**



\* Réf : PRO-IVARIOPRO-2-XS

**RATIONAL - Sauteuse multifonction iVario Pro 2-XS**

Capacité : 2x17 L  
A partir de 30 couverts par jour  
Remplace les outils de cuisson tel qu'une plaque de cuisson, plancha, friteuse...  
Cuisson jusqu'à 4 fois plus rapide  
Raccordement : 400 V - 14 kW  
Dim. : L 1100 x P 756 x Ht 485 mm  
(produit fermé)

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~12 127 €~~  
**10 308 €**

Soubassement sur pieds en acier inoxydable

\* Réf : 60.31.538

~~1927 €~~  
**1382 €**

## LES +

- Idéal pour 30 à 100 repas par service
- Commande intuitive
- Gestion efficace de l'énergie



**15 % DE REMISE IMMEDIATE**



\* Réf : IVARIOPRO-2-S

**RATIONAL - Sauteuse multifonction iVario Pro 2S**

Capacité : 2x25 L  
50 à 100 repas par service  
Remplace les outils de cuisson tel qu'une plaque de cuisson, plancha, friteuse...  
Cuisson jusqu'à 4 fois plus rapide  
Division du fond de cuve en quatre zones  
Raccordement : 400 V - 21 kW  
Dim. : L 1100 x P 938 x Ht 485 mm  
(produit fermé)

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~17 895 €~~  
**15 211 €**

Soubassement sur pieds en acier inoxydable

\* Réf : 60.31.539

~~2423 €~~  
**2079 €**



**15 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DIV-WR-E4PF-F3

**Fourneau électrique 4 plaques, sur four électrique GN 2/1**

4 plaques 2x 2,6 kW et 2x 1,5 kW, Ø 220 mm, régulation 6 positions  
Plaques en fonte  
Four électrique GN 2/1 - (4.4 kW)  
Régulation t° du four 125°C à 300°C  
Raccordement : 400 ou 230 V - 13.5 kW  
Dim. : L 700 x P 700 x Ht 850 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~2612€~~  
**2219€** HT TVA 20%

Version sur placard ouvert :  
Réf : DIV-WR-E4PA-A3

~~1692€~~ **1439€** HT TVA 20%



**15 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DIV-WR-G4BF-F1

**\* Fourneau gaz 4 feux vifs, sur four gaz GN 2/1**

4 brûleurs, 4x 5,5 kW haute efficacité  
Régulation par robinet gaz, allumage par veilleuse et sécurisé par thermocouple  
Four gaz GN 2/1 560x630xh295 mm  
Régulation t° du four 160°C à 310°C  
Raccordement : 400 ou 230 V - 13.5 kW  
Dim. : L 700 x P 700 x Ht 850 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~2573€~~  
**2187€** HT TVA 20%

Version sur placard ouvert :  
Réf : DIV-WR-G4BA-A1

~~1873€~~ **1499€** HT TVA 20%



**20 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DIV-WR-M4BF-M1

**Fourneau gaz 4 feux, four électrique à convection GN 1/1**

4 brûleurs, 4x 5,5 Kw  
Régulation par robinet gaz  
Sécurité par thermocouple  
Four électrique à convection GN 1/1  
Régulation t° du four de 70°C à 270°C  
Avec thermostat  
En dotation 1 grille  
Raccordement : 230 V - 2.6 Kw  
Dim. : L 700 x P 700 x Ht 850 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~2949€~~  
**2359€** HT TVA 20%



**15 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DIV-WR-G6BF-F2

**Fourneau gaz 6 feux vifs, sur four gaz GN 2/1 et armoire**

6 brûleurs, 6x 5,5 Kw haute efficacité  
Armoire GN 1/1  
Four gaz GN 2/1 (5.2 kW)  
Régulation t° du four de 160°C à 310°C  
En dotation 1 grille  
Kcal/h (gaz) : 33534  
Dim. : L 1100 x P 700 x Ht 850 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~3293€~~  
**2799€** HT TVA 20%

Version sur placard neutre:  
Réf : DI-WR-G6BA-A2

~~2426€~~ **2118€** HT TVA 20%



**20 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DI-G7/2B4T-N

**Cuisinière gaz 2 feux vifs**

2 brûleurs (2x7 kW)  
Cheminée arrière en acier inox AISI 304  
Brûleurs à feux vifs en fonte traitée étanche, couronne en laiton  
Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW par vanne de gaz  
Grilles en fonte émaillée 330x300 mm  
Kcal/h (gaz) : 12040  
Dim. : L 400 x P 700 x Ht 250/320 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~1124€~~  
**899€** HT TVA 20%



**20 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DI-E7/2P4T-N

**Cuisinière électrique 2 plaques rondes**

2 plaques (1x1,5 kW Ø 150 mm et 1x2,6 kW Ø 220 mm)  
Cheminée arrière en acier inox AISI 304  
Plaques en fonte, avec un bord d'étanchéité en acier inox  
Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 7 positions  
Raccordement : 400 ou 230 - 4.1 kW  
Dim. : L 400 x P 700 x Ht 250/320 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~1161€~~  
**929€** HT TVA 20%

Version 4 feux 700 x 700 x 250 :  
Réf : DI-E7/4P7T-N

~~1710€~~ **1368€** HT TVA 20%

**20 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DI-G7/CPA4-N

**Cuiseur à pâtes gaz 1 cuve 26 Lt sur armoire**

Cuve GN 2/3, dim. : 310x340xh300 mm  
NB : panier en option (nous contacter)  
Chauffage à gaz, par des brûleurs à flamme horizontale  
Cuiseur polyvalent pour pâtes, riz, légumes, oeufs,...

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~2561€~~  
**2049€** HT TVA 20%



**20 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DIV-WR-PLX1-40

**Grill pierre de lave, 1/2 module**

Surface de cuisson 365x485 mm  
Livré avec 1 sac pierre de lave (1x 4kg)  
Grille(s) de cuisson en fonte (double face)  
Chauffage par brûleur(s) en acier inox à flamme stabilisée  
Kcal/h (gaz) : 6450  
Dim. : L 400 x P 700 x Ht 280 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~1505€~~  
**1279€** HT TVA 20%

Version L 800 x P 700 x Ht 250  
Réf : DIV-WR-PLX2-80

~~2108€~~ **1792€** HT TVA 20%



**20% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DI-E9/4PQF8-N  
**Fourneau électrique 4 plaques avec four GN 2/1 électrique**

4 plaques carrées en fonte 300x300 indépendantes (3x3 kW, 1x4 kW)  
Four électrique GN 2/1 - 6 kW  
Régulation t° du four de 125°C à 300°C  
Raccordement : 400 ou 230 V - 19 kW  
Dim. : L 800 x P 900 x Ht 850/920 mm

Version sur placard ouvert :  
Réf : DI-E9/4PQA8-N

~~3771€~~ **3017€**

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~5461€~~ **4369€**



**20% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DI-G9/4BF8-N  
**Fourneau gaz 4 feux vifs, sur four gaz GN 2/1**

4 brûleurs (2x7 kW, 2x11 kW)  
Brûleurs à feux vifs en fonte traitée "étanche", régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW et de 2 à 11 kW  
Four à gaz GN 2/1, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée  
Régulation t° du four de 160°C à 310°C  
Kcal/h (gaz) : 36980  
Dim. : L 800 x P 900 x Ht 850 mm

Version sur placard neutre:  
Réf : DI-G9/4BA8-N

~~2581€~~ **2065€**

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~3663€~~ **2930€**



**20% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DI-G9/4BFE8-N  
**Fourneau 4 feux gaz sur four électrique GN 2/1**

4 brûleurs (2x7 kW, 2x11 kW)  
Four (6 kW) GN 2/1  
Brûleurs à feux vifs en fonte traitée  
Four électrique, chauffage par 6 résistances en inox  
Régulation t° du four de 125°C à 300°C  
Raccordement : 400 ou 230 V - 6 kW  
Dim. : L 800 x P 900 x Ht 850/920 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~4161€~~ **3329€**



**20% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DI-G9/6BFA12-N  
**Fourneau 6 feux sur four gaz GN 2/1 et armoire neutre fermée**

6 brûleurs (3x7 kW, 3x11 Kw)  
Four (7 kW) GN 2/1  
Armoire GN 1/1 neutre  
Four à gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée  
Régulation t° du four de 160°C à 310°C  
kcal/h (gaz) : 52460  
Dim. : L 1200 x P 900 x Ht 850/920 mm

Version sur placard neutre :  
Réf : DI-G9/6BA12-N

~~3693€~~ **2955€**

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~4909€~~ **3927€**



**20% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DI-E9/F18A4-N  
**Friteuse électrique 1 cuve 18 lit. sur meuble fermé**

Quantité d'huile à l'utilisation : min. 16 litres max. 18 litres  
1 panier en acier chromé, dimensions : 270x325xh140 mm  
Chauffage électrique par résistances blindées immergées dans la cuve  
Raccordement : 400 ou 230 V - 16 kW  
Dim. : L 400 x P 900 x Ht 250/320 mm

Version gaz :  
Réf : DI-G9/F18A4-N

~~3262€~~ **2610€**

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~3159€~~ **2527€**



**20% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DI-E9/PLA4-N  
**Plaque de cuisson lisse électrique module 1/2, armoire ouverte**

Surface de cuisson : 380x720 mm  
Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique  
Régulation de la t° de 50°C à 300°C  
Régulation de la puissance de chauffe  
Raccordement : 400 ou 230 - 4.1 kW  
Dim. : L 400 x P 900 x Ht 250/320 mm

Version gaz, plaque chromée :  
Réf : DI-G9/PLCA4-N

~~2685€~~ **2148€**

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~2374€~~ **1899€**



**20% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DI-G9/CPA4-N  
**Cuiseur à pâtes gaz 1 cuve 40 lit. sur armoire**

Cuve GN 1/1, dim. : 350x510xh275 mm  
Chauffage à gaz, par des brûleurs à flamme horizontale  
Cuve "emboutie" inox AISI 316  
Angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique  
Raccordement : 230 V - Kcal(h) 11438  
Dim. : L 400 x P 900 x Ht 850/920 mm  
**NB : panier en option**

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~3168€~~ **2534€**



**20% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DI-G9/GPLA8-ZN  
**Grill pierre de lave, module 1/1, 2 faces**

2 grilles de cuisson en fonte "double face" avec 1 côté poisson et 1 côté viande  
Armoire GN 2/1 ouverte  
Chauffage par brûleur en acier inox à flamme stabilisée  
kcal/h (gaz) : 6450  
Dim. : L 800 x P 900 x Ht 850/920 mm

Version L 400 x P 900 x Ht 850  
Réf : DI-G9/GPLA4-ZN

~~2563€~~ **2089€**

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~4155€~~ **3324€**



**MEILLEUR  
RAPPORT QUALITÉ/PRIX**

**15 % DE REMISE  
IMMEDIATE**

\* Réf : DIV-WR-LB40-MC

**Lave-verres panier 400x400 mm**

Commandes mécaniques  
Hauteur de charge verres 300 mm  
Doseur de produit de rinçage de série  
30 paniers/heure, cycle 120 scd  
En dotation : 2 paniers, 1 support, 1 gobelet  
Raccordement : 230 V - 3.4 kW  
Dim. : L 435 x P 540 x Ht 670 mm



**Garantie 1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~1422€~~  
**1209€** HT TVA 20%



**MEILLEUR  
RAPPORT QUALITÉ/PRIX**

**20 % DE REMISE  
IMMEDIATE**

\* Réf : DIV-WR-LV50-MC

**Lave-vaisselle panier 500x500 mm**

Commandes mécaniques  
Hauteur de charge assiettes diam. 365 mm (hauteur verres 325 mm)  
Avec doseur de produit de rinçage  
30 paniers/heure, cycle 120 scd  
Bras de lavage et rinçage rotatifs  
En dotation : 2 paniers, 1 gobelet  
Raccordement : 230 V - 3.5 kW  
Dim. : L 575 x P 610 x Ht 820 mm



**Garantie 1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~1874€~~  
**1499€** HT TVA 20%



**15 % DE REMISE  
IMMEDIATE**

\* Réf : DI-DC202/6

\* **Lave-verres panier carré 350x350 mm**

Hauteur de charge verres : 250 mm  
30 paniers/heure, cycle 120"  
Bras de lavage et rinçage rotatifs  
Gicleurs autonettoyants  
Thermostat de sécurité  
Réalisation en acier inox AISI 304  
Raccordement : 230 V - 3.4 kW  
Dim. : L 400 x P 510 x Ht 595 mm

**Garantie 1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~1387€~~  
**1179€** HT TVA 20%



**20 % DE REMISE  
IMMEDIATE**

\* Réf : DI-DC502/6(M)

**Lave-vaisselle panier 500x500 mm**

Hauteur de charge assiettes diam. 365 mm (hauteur verres 325 mm)  
De 60 à 30 paniers/heure, 2 cycles, 60-120 scd  
Bras de lavage et rinçage rotatifs  
Gicleurs autonettoyants  
Raccordement : 400 ou 230 V - 5.4-3.5 kW  
Dim. : L 580 x P 600 x Ht 820 mm

**Garantie 1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~2199€~~  
**1759€** HT TVA 20%



**25 % DE REMISE  
IMMEDIATE**

\* Réf : DI-DK7/6

**Lave-vaisselle capot, panier 500x500 mm**

Hauteur de charge 450 mm  
De 40 à 24 paniers/heure  
2 cycles : 90-150 scd  
Bras de lavage et rinçage rotatifs  
Gicleurs autonettoyants  
En dotation : 2 paniers, 1 gobelet  
Raccordement : 400 ou 230 V - 6.5 kW  
Dim. : L 710 x P 800 x Ht 1530/2010 mm

**Garantie 1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~4198€~~  
**3149€** HT TVA 20%



**20 % DE REMISE  
IMMEDIATE**

Réf : DI-D26/6B-RC

**Lave-vaisselle capot, panier 500x500 mm +  
Condenseur-récupérateur de buées**

Intégration du "Green System H.R.S."  
Condenseur-récupérateur de buées, grandes économies d'énergie  
De 60 à 24 paniers/heure  
3 cycles : 60"-110"-150" ou continu  
Hauteur de charge 450 mm  
Raccordement : 400 ou 230 V - 8.7 kW  
Dim. : L 710 x P 800 x Ht 1520/2229 mm

**Garantie 1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~9359€~~  
**7487€** HT TVA 20%



**20 % DE REMISE  
IMMEDIATE**

Réf : DI-D701/8P

**Lave-batteries panier 550x610 mm + Break Tank**

Hauteur de charge 650 mm  
3 cycles : 120, 240, 360 scd ou continu  
Bras de lavage et rinçage rotatifs  
Gicleurs autonettoyants  
Pompe de lavage (600 litres/minute) verticale, auto-vidangeable et autonettoyante  
En dotation : 1 panier générique  
Raccordement : 400 ou 230 V - 7.5 kW  
Dim. : L 720 x P 780 x Ht 1760/2030 mm

**Garantie 1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~7899€~~  
**6319€** HT TVA 20%



**20 % DE REMISE  
IMMEDIATE**

Réf : DI-DP32L/8P

**Lave-batterie, panier 1320x700 mm  
avec système "anti-pollution"**

Hauteur de charge 850 mm  
3 cycles : 120, 240, 360 scd ou continu  
Bras de lavage et rinçage rotatifs  
BTD "break tank" dispositif anti-pollution de type AB  
Gicleurs autonettoyants  
En dotation : 1 panier générique  
Raccordement : 400 ou 230 V - 15.9 kW  
Dim. : L 1465 x P 850 x Ht 1960/2280 mm

**Garantie 1 an**  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~19 474€~~  
**15 579€** HT TVA 20%

# UC | UN POUR TOUS.

Le lave-vaisselle frontal parfait

JUSQU'À **15% DE REMISE IMMÉDIATE**



Données générales		UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL
Capacité de la cuve	l	9,5	15,3	15,3	15,3
Dimensions de panier	mm	400x400	500x500	500x500	500x500 / 500x540
Hauteur d'entrée intérieure	mm	309	309	404	404
Émission du bruit	dB(A)	max. 55			
Réservoirs		Avec réservoirs intégrés			
Energy		En option			
Osmoseur		En option			
Adoucisseur		En option			

Données spécifique et valeurs		Verres	Vaisselle	Bistro	Couverts
Rendement horaire théorique standard *	paniers/ h	22 / 32 / 48	24 / 28 / 40	28 / 32 / 40	11
Rendement horaire théorique Programme court	paniers/ h	77	66	66	21
Tension	V	400			
Puissance totale raccordée	kW	7.9			
Dimensions (LxPxH)	mm	460x603x725/760	600x603x725/760	600x603x820/855	600x637x820/855
Tarif	€ HT	<del>6464€</del> <b>5495€</b>	<del>6949€</del> <b>5907€</b>	<del>7820€</del> <b>6647€</b>	<del>8845€</del> <b>7587€</b>

**VERRES**

Des verres à vins délicats aux chopes de bière solides : l'UC en version lave-verres.

**VAISSELLE**

Garantit la propreté de chaque élément à laver : l'UC en version lave-vaisselle.

**COMBINÉ LAVE-VERRES/VAISSELLE**

Tout en un seul cycle : l'UC en version combiné lave-verres/vaisselle.

**COUVERTS**

L'éclat sans polir : l'UC, le lave-vaisselle spécial couverts.

**BOUTEILLES**

Des bouteilles lavées proprement : l'UC comme machine à laver les bouteilles.

**Gobelets en PLASTIQUE**

Des gobelets en plastique réutilisables propres : l'UC comme machine à laver les gobelets en plastique.

# PT | ET TOUT EST DÉJÀ PROPRE.

Le lave-vaisselle à capot sans compromis

JUSQU'À **15% DE REMISE IMMÉDIATE**



**VAISSELLE**

**COUVERTS**

**PLATEAUX**

**USTENSILES**

**VERRES**

**Gobelets**

Données générales		PT-M	PT-L	PT-XL
Capacité de la cuve	l	35	35	35
Dimensions de panier	mm	500x500	500x500 / 500x600	500x500 / 500x600
Hauteur d'entrée intérieure	mm	440	440	560
Hauteur de travail	mm	850	850	850
Émission du bruit	dB(A)	max. 70		
Doseur de détergent et doseur de rinçage		Oui		
Ouverture du capot		Manuel (automatique en option)		
Energy		Light (Energy plus en option)		
Osmoseur		En option		
Adoucisseur		En option		

Données spécifique et valeurs		Verres	Vaisselle	Bistro	Couverts
Rendement horaire théorique standard *	paniers/ h	45 / 32 / 22	22 / 32 / 49	40 / 32 / 29	11
Rendement horaire théorique Programme court	paniers/ h	72	77	66	21
Tension	V	400			
Puissance totale raccordée	kW	14.7			
Dimensions (LxPxH)	mm	668x750x1535/2010	685x750x2010/2010	685x750x1655/2250	
Tarif	€ HT	<del>13 608€</del> <b>11 675€</b>	<del>16 969€</del> <b>14 424€</b>	<del>17 182€</del> <b>14 605€</b>	

**20% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DIV-WR-TXT2-12

**Table de travail ECO avec tablette inférieure**

Réalisation en acier inox AISI 430  
Plan de travail insonorisé et renforcé  
Tablette inférieure renforcée  
Structure soudée  
Dim. : L 1200 x P 700 x Ht 900 mm



Largeur 1400 mm : ~~469 €~~ 375 €  
Largeur 1600 mm : ~~498 €~~ 398 €  
Largeur 1800 mm : ~~531 €~~ 425 €  
Largeur 2000 mm : ~~561 €~~ 449 €

~~444 €~~  
**355 €** HT TVA 20%

**20% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DI-L1411D-D/S

**Plonge 1 cuve et 1 égouttoir à droite ou à gauche (à définir)**

Avec tablette inférieure  
Egouttoir à droite  
Réalisation en acier inox AISI 304/441 en 12/10 mm  
Plan supérieur embouti  
Dim. cuve : 600x500xh325 mm  
Dim. : L 1400 x P 700 x Ht 880/900 mm



~~899 €~~  
**719 €** HT TVA 20%

**20% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DI-L2021D-D/S

**Plonge 2 cuves et 1 égouttoir à droite ou à gauche (à définir)**

Avec tablette inférieure  
Egouttoir droite ou à gauche (à définir)  
Réalisation en acier inox AISI 304/441 en 12/10 mm  
Plan supérieur embouti  
Dim. : L 2000 x P 700 x Ht 880/900



~~1249 €~~  
**999 €** HT TVA 20%

**20% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DI-TA107/B

**Table armoire neutre, portes coulissantes**

Réalisation en acier inox AISI 441 (finition brossée)  
Plan de travail insonorisé et renforcé  
Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée  
Pieds en acier inox avec vérins réglables  
Portes coulissantes (double paroi), poignées intégrées  
Dim. : L 1000 x P 700 x Ht 880/900 mm



Largeur 1200 mm : ~~1222 €~~ 1039 €  
Largeur 1400 mm : ~~1283 €~~ 1048 €  
Largeur 1600 mm : ~~1314 €~~ 1117 €  
Largeur 1800 mm : ~~1410 €~~ 1199 €  
Largeur 2000 mm : ~~1582 €~~ 1345 €

~~1153 €~~  
**980 €** HT TVA 20%

**5% DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : SA-353-1005

**Lave-mains avec commande à genou**

En inox  
Avec commande au genou  
Robinet mobile  
Avec clapet anti-retour  
Protection anti-éclaboussures  
Distributeur de savon inclus  
Dim. : L 400 x P 340 x H 595 mm



~~241 €~~  
**229 €** HT TVA 20%

**20% DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : SA-213-40001

**Chariot de service**

3 étagères  
Capacité de charge totale de 80 kg  
2 freins  
Dim. : L 860 x P 540 x Ht 940 mm



~~200 €~~  
**160 €** HT TVA 20%

**25% DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : DIV-WR-RC80-03

**Douchette et robinet mélangeur (Sortie MONO)**

Robinet, débit: 18 litres/minute (bec + douchette)  
Sortie mono-trou 3/4" (Ø 29 mm)  
Fixation murale 135 mm  
Flexible 1000 mm de longueur  
Débit de la douchette 12 litres/minute  
Dim. : L 300 x P 300 x Ht 1100



~~329 €~~  
**247 €** HT TVA 20%

**7% DE REMISE IMMEDIATE**

\* Réf : OR-1042

**Centrale de nettoyage & désinfection**

Mono produit  
Conçu pour le nettoyage intensif : cuisines, zones de préparation et de stockage alimentaire, installations sanitaire  
Compris :  
- 1 Centrale 1 Produit  
- 1 Tuyau Alimentaire Ø12x20 Lg de 5 à 30m selon modèle choisi  
- 1 Support Bidon inox 5L  
- 1 Pistolet anti-choc  
- 1 ligne d'aspiration



~~388 €~~  
**357 €** HT TVA 20%

**15% DE REMISE IMMEDIATE**



\* Réf : DIV-WR-BM07-A1

**Batteur-mélangeur 7 litres**

Tête relevable pour démontage cuve, munie d'un micro  
Variateur de vitesse  
Capacité 7 litres  
Transmission par engrenages lubrifiés  
3 vitesses (basse, moyenne et haute)  
Livré de série : 1 crochets, 1 palette et 1 fouet en acier inox  
Raccordement : 230 V - 0.28 kW  
Dim. : L 240 x P 410 x Ht 437 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~716€~~  
**609€** HT TVA 20%

**20% DE REMISE IMMEDIATE**



\* Réf : DIV-WR-BM20-C3

**Batteur-mélangeur 20 litres**

Cuve démontable en acier inox  
Capacité 20 litres  
Possibilité d'abaisser et lever la cuve  
Grille de protection au-dessus de la cuve  
3 vitesses (basse, moyenne et haute)  
Livré de série : 1 crochets, 1 palette et 1 fouet en acier inox  
Raccordement : 230 V - 1.1 kW  
Dim. : L 515 x P 560 x Ht 770 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~1749€~~  
**1399€** HT TVA 20%

**25% DE REMISE IMMEDIATE**



Réf : DIV-WR-300E-03

**Trancheuse professionnelle, lame Ø 300 mm**

Lame en acier trempé, chromé  
Chariot coulissant aisément amovible muni d'une protection en plexiglas transparent  
Capacité de coupe : 200x260 mm  
Réglage de coupe de 0-15 mm  
Raccordement : 230 V - 0.38 kW  
Dim. : L 480 x P 600 x Ht 420 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~1399€~~  
**1119€** HT TVA 20%

**15% DE REMISE IMMEDIATE**



\* Réf : WE-12MI

**Hachoir de table monophasé 170 kg/H**

Acier inoxydable  
Type : Simple coupe  
Production : 170 Kg/heure  
Poids : 22 Kg  
Raccordement : 230 V - 0.85 kW  
Dim. : L 445 x P 290 x Ht 420 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~397€~~  
**338€** HT TVA 20%

**25% DE REMISE IMMEDIATE**



\* Réf : LA-ELIX

**Machine sous vide à aspiration extérieure**

Pompe de vide : Q 20 lt/mn  
Barre de soudure de 400 mm  
Commande digitale  
Raccordement : 230 V - 0.45 kW  
Dim. : L 420 x P 280 x Ht 170 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~636€~~  
**477€** HT TVA 20%

**15% DE REMISE IMMEDIATE**



Réf : SAM-SU-310P

**SAMMIC - Machine à emballer sous-vide à cloche, double soudure**

Longueur barre de soudure 320 mm  
Equipée avec pompe Busch de 10 m³/h  
Vide contrôlé par capteur  
Vide contrôlé par capteur de grande précision  
Spécial pour produit liquide  
Programme de soudure de sachets  
Raccordement : 230 V - 0.37 kW  
Dim. : L 384 x P 465 x Ht 403 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~3245€~~  
**2759€** HT TVA 20%

**15% DE REMISE IMMEDIATE**



Réf : SAM-CA-21

**SAMMIC - Coupe-légumes compact ACTIVE**

Production/heure : 50-350 kg  
Dimensions bouche : 89 cm2  
Diamètre de disque : 180 mm  
Vitesse moteur tr/min : 1500 rpm  
Bruit à 1 m : <70 dB(A)  
Raccordement : 230 V - 0.8 kW  
Dim. : L 378 x P 309 x Ht 533 mm

**Disque sur demande**

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~1171€~~  
**995€** HT TVA 20%

**15% DE REMISE IMMEDIATE**



Réf : SAM-K-41

**SAMMIC - Cutter émulsionneur 4.4 L ACTIVE**

Capacité de la cuve : 4.4 l  
Capacité maxi produit : 2.5 kg  
Capacité maxi liquides : 2.4 l  
Raclette et pierre à aiguiser, livrés de série.

Raccordement : 230 V - 0.8 kW  
Dim. : L 252 x P 309 x Ht 434 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~1238€~~  
**1052€** HT TVA 20%

Existe en :  
Combiné coupe-légumes/cutter 4.4 L  
Réf : SAM-CK-241

~~1504€~~ **1279€** HT TVA 20%

Existe en :  
Combiné cutter coupe-légumes 4.4 L  
Réf : SAM-CK-241

~~1504€~~ **1259€** HT TVA 20%



~~4796€~~

**4077€** HT TVA 20%

\* Réf : DA-SETNA

**DADAUX - Hachoir réfrigéré 300 kg/h**

Double coupe  
Production théorique : 300 kg/h  
Corps inox  
Froid pulsé (vitrine) et froid statique (corps)  
Grille Ø 3 mm  
5 calibres auto : 90 - 110 - 130 - 150 - 170 Gr  
Raccordement : 400 V - 1.1 kW  
Dim. : L 513 x P 560 x Ht 621 mm

Garantie 1 an

Pièces, déplacement et main d'oeuvre

**15 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DA-TX98-DC

**DADAUX - Hachoir de table double coupe HUNGER avec capot de sécurité Ø 98 mm**

100% inox  
Capacité trémie : 15 L  
Ø de sortie : 98 mm  
Débit : 500 kg/h  
Raccordement : 400 V - 2.2 kW  
Dim. : L 558 x P 700 x Ht 663 mm

Garantie 1 an

Pièces, déplacement et main d'oeuvre

~~2899€~~

**2457€** HT TVA 20%



**15 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DA-TITANE40-2

**DADAUX - Cutter à viande sur socle 40 litres**

Equipé tête 6 couteaux  
Vitesse cuve : 12/24 tr/min  
Vitesse couteaux : 1 500 et 3 000 tr/min  
Tension : 400 V  
Puiss. moteur de cuve : 0,65 - 0,8 CV  
Puiss. moteur couteaux : 6 - 8 CV (4,7 - 5,8 kW)  
Dim. : L 880 x P 1060 x Ht 1080 mm

Garantie 1 an

Pièces, déplacement et main d'oeuvre

~~17 210€~~

**14 629€** HT TVA 20%



**15 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DA-PMX60

**DADAUX - Mélangeur à viande 60 L**

Entièrement Inox 18-10  
Bras relevable / Cuve basculante  
Bras oblique à trois branches  
Sur roulette  
Contenance : 3 à 35 kg  
Capacité de mélange : 8 à 35 kg  
Raccordement : 400 V - 0.75 kW  
Dim. : L 600 x P 817 x Ht 1073 mm

Garantie 1 an

Pièces, déplacement et main d'oeuvre

~~3935€~~

**3345€** HT TVA 20%



**15 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DA-PHX25

**DADAUX - Poussoir hydraulique 25 litres**

Entièrement inox 18-10, y compris le couvercle, le piston et les cornets  
2 roues arrières  
Livré avec 3 cornets en acier inoxydable  
Contenance : 25 L  
Capacité : 25 kg  
Raccordement : 400 V - 0,75 kW  
Dim. : L 363 x P 499 x Ht 1155 mm

Garantie 1 an

Pièces, déplacement et main d'oeuvre

~~4816€~~

**4095€** HT TVA 20%



**15 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DA-SX200

**DADAUX - Scie à os à gros débit - 1640 mm**

Lame 1640x16  
Volant Ø 200 mm  
Capacité de coupe : L 190 x Ht 245 mm  
Plateau basculant  
Exceptionnelle précision de coupe  
Faciles à utiliser  
Tendeur automatique de la lame  
Raccordement : 400 V - 0.75 kW  
Dim. : L 489 x P 571 x Ht 874 mm

Garantie 1 an

Pièces, déplacement et main d'oeuvre

~~2126€~~

**1809€** HT TVA 20%



**15 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DA-GRAVINOX350

**DADAUX - Trancheur à courroie Ø 350 mm**

Entièrement en inox AISI 304  
Lame Ø 350  
Capacité de coupe ronde Ø 250 mm  
Épaisseur de coupe : 200 mm  
Système à crans :  
- 1 cran 0,3 mm jusqu'à 5 mm  
- 1 cran 0,6 mm de 5 à 25 mm  
Raccordement : 230 V - 0.27 kW  
Dim. : L 678 x P 398 x Ht 535 mm

Garantie 1 an

Pièces, déplacement et main d'oeuvre

~~2988€~~

**2539€** HT TVA 20%





**15 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : SAM-K-52

**SAMMIC -Cutter -Émulsionneur 5.5 L - 2 Vitesses**

Lames micro dentées  
2 vitesses  
Panneau de commande étanche  
Capacité de la cuve : 5.5 l  
Vitesse mini-maxi (tr/min) : 1500 / 3000  
Raccordement : 400 V - 0.9/1.5 kW  
Dim. : L 440 x P 355 x Ht 439 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~1839€~~  
**1562€** HT TVA 20%



**15 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : SAM-PI-20

**SAMMIC - Éplucheuse à pommes de terre**

Production/heure : 400/480 kG  
Capacité de charge par cycle : 20 kG  
Diamètre vidange : 12 mm  
Minuterie : 0-6 mm  
Multiples utilisations :  
Épluchez des pommes de terre, des carottes et autres produits similaires  
Raccordement : 400-230 V - 0.55 kW  
Dim. : L 433 x P 635 x Ht 786 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~3101€~~  
**2636€** HT TVA 20%

**Socle inox avec filtre anti-mousse soudé**

~~849€~~ **730€** HT TVA 20%

Disponible en vitesse variable :  
Réf : KE-5V

~~2352€~~ **1999€** HT TVA 20%



**15 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : SAM-XM-12

**Mixeur plongeant professionnel 12 L**

Bloc moteur à vitesse variable  
Bras démontable de 250 mm  
Vitesse moteur : 1500 - 15000 rpm  
Diamètre cuivre-lame : 82 mm  
Longueur bras broyeur : 250 mm  
Raccordement : 230 V - 0.23 kW  
Longueur totale : L 514 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~251€~~  
**218€** HT TVA 20%



**15 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : SAM-SE-420

**SAMMIC - Machine sous-vide - barre 420 mm**

Capacité de la pompe: 20 m3/h  
Cuve en acier inoxydable, emboutie et sans aspérités, aux bords arrondis  
Couvercle amorti transparent, à longue durée de vie utile  
Plaque de niveau  
Raccordement : 230 V - 0.55 kW  
Dim. : L 484 x P 529 x Ht 448 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~3988€~~  
**3390€** HT TVA 20%

**15 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : SAM-SE-604CC

**SAMMIC - Machine sous-vide - barre 465 mm + 465 mm**

Capacité de la pompe: 40 m3/h  
Conçue pour emballer des aliments crus ou secs, pour le conditionnement de produits cuisinés de manière traditionnelle, pour la cuisson sous-vide, pour conditionner des produits à congeler par la suite  
Pompe haut de gamme Busch  
Raccordement : 400-230 V - 1.1 kW  
Dim utile : L 666 x P 550 x Ht 500 mm  
Dim. : L 740 x P 566 x Ht 997 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~8265€~~  
**7025€** HT TVA 20%



**5 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : B3-S30i-néo15000(30000)

**Balance 15 ou 30 kg**

Plateau amovible de 250 x 197 mm  
Porté 15 kg - Précision : 1 g  
Portée 30 kg - Précision 2 g  
Batterie incorporée 6V 5.0Ah  
Raccordement : 230 V  
Dim. : L 291 x P 398 x Ht 98 mm  
Modèle à définir à la commande

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~309€~~  
**294€** HT TVA 20%

**10 % DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : JA-PICOMATIC450

**JAC - Trancheuse à pain automatique**

Épaisseur de coupe : 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 ou 18 mm - définir à la commande  
Dim max pain : L 440 x P 300 x Ht 180 mm  
Hauteur des pousse-pains : 50, 85 ou 100 mm - définir à la commande  
ISC (Intelligent Slicing Control)  
Raccordement : 400 ou 230 V - 0.49 kW  
Dim. : L 607 x P 682 x Ht 722 mm  
Couleur disponible, rouge, noir, gris, blanc

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~4166€~~  
**3749€** HT TVA 20%

**10 % DE REMISE IMMEDIATE**

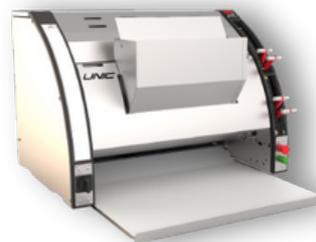
Réf : JA-UNIC

**JAC - Façonneuse vertical 1200 pièces/h**

Capacité : de 50 g à 1200 g  
Production horaire de 1200 pièces  
Trois rouleaux de laminage  
Habillage inox  
Commandes ergonomiques  
Raccordement : 400 V - 0.75 kW  
Dim. : L 966 x P 1184 x Ht 714 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~6499€~~  
**5849€** HT TVA 20%



**15% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : SAM-BE-10

**Batteur 10 L sur table avec variateur**

Dimensions de la cuve: 279 mm x 236 mm  
Contenance en farine (60 % eau) : 3 kg  
Minuterie (mini-maxi) : 0' - 30'  
Vitesse outil : 96 - 289 rpm  
Vitesse planétaire : 59 - 176 rpm  
Raccordement : 230 V - 0,55 kW  
Dim. : L 410 x P 523 x Ht 688 mm

**Équipement inclus : cuve inox, crochet, palette et fouet**

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~2716€~~  
**2309€** HT TVA 20%



**15% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : SAM-BE-20

**SAMMIC - Batteur 20 L avec variateur**

Dimensions de la cuve: 333 mm x 296 mm  
Contenance en farine (60 % eau) : 6 kg  
Minuterie (mini-maxi) : 0' - 30'  
Vitesse outil : 95 - 392 rpm  
Vitesse planétaire : 42 - 175 rpm  
Raccordement : 230V - 0,9 kW  
Dim. : L 520 x P 733 x Ht 1152 mm

**Équipement inclus : cuve inox, crochet, palette et fouet**

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~4557€~~  
**3874€** HT TVA 20%



Kit équipement 10 L  
~~711€~~ **605€** HT TVA 20%

**15% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : SAM-BE-40

**SAMMIC - Batteur 40 L avec variateur**

Dimensions de la cuve : 422 mm x 367 mm  
Contenance en farine (60 % eau) : 12 kg  
Minuterie (mini-maxi) : 0' - 30'  
Vitesse outil : 85 - 348 rpm  
Vitesse planétaire : 45 - 186 rpm  
Raccordement : 230 V - 1.4 kW  
Dim. : L 586 x P 777 x Ht 1202 mm

**Équipement inclus : cuve inox, crochet, palette et fouet**

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~7256€~~  
**6168€** HT TVA 20%



Kit équipement 20 L  
~~980€~~ **833€** HT TVA 20%

**15% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : SAM-SM-75

**SAMMIC - Pétrin à spirale - 40 kg de farine**

Capacité de la cuve : 75 l  
Capacité par opération : 60 kg  
Contenance en farine (60 % eau) : 40 kg  
Temporisateur : oui  
2 vitesses  
Raccordement : 400 V - 2600 W à 3400 W  
Tête relevable : non  
Cuve extractible : non  
Dim. de la cuve : 550 mm x 370 mm  
Dim. : L 575 x P 2030 x Ht 980 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~6674€~~  
**5673€** HT TVA 20%



**10% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : SI-LAMTABLO01

**Laminoir manuel**

Largeur du laminage : 520 mm  
Longueur du tapis : 2 x 485 mm  
Écart entre les rouleaux réglable de 0 à 50 mm  
Idéal pour la préparation de pâte feuilletée, croissants et autres pâtes

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~1965€~~  
**1769€** HT TVA 20%



**10% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : RO-STM5303

**RONDO - Laminoir à poser sur table**

Largeur utile de travail : 500 mm  
Poids du pâton : 4 kg maximum  
Bac farine intégré  
Tapis en coton  
Inversion de laminage par joystick  
Raccordement : 400 V  
Longueur position travail : 1550 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~6066€~~  
**5459€** HT TVA 20%



**10% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : JA-DIV-R

**JAC - Diviseuse 20 divisions carrées**

Capacité de cuve : 19 kg  
Poids min/max des pâtons : 300/1900 gr  
Vérin hydraulique  
Couteaux inox affûtés  
Bac récupération farine, système anti-projection de farine, remontée automatique des couteaux, pression ajustable de série.  
Raccordement : 400 V - 1.5 kW  
Dim cuve : L 460 x P 387 x Ht 125 mm  
Dim. : L 600 x P 810 x Ht 1789(ouvert) mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~9077€~~  
**8169€** HT TVA 20%



**10% DE REMISE IMMEDIATE**

Réf : DA-RE080L

**Refroidisseur d'eau 80 litres**

Intérieur inox / extérieur blanc  
Serpentin inox  
Isolation mousse polyuréthane ép 55 mm  
Remplissage automatique par flotteur  
Brassage permanent  
Sécurité trop plein  
Gaz réfrigérant R290  
Raccordement : 230 V - 0.96 kW  
Dim. : L 688 x P 554 x Ht 905 mm

Garantie 1 an  
Pièces, déplacement  
et main d'oeuvre

~~2010€~~  
**1809€** HT TVA 20%



JUSQU'À **25%** DE REMISE IMMÉDIATE



	5 niveaux 400x600	5 niveaux 400x600	10 niveaux 400x600	10 niveaux 400x600
<b>Buée</b>	sans	avec	sans	avec
<b>Dimensions (LxPxH)</b>	780x1085x687	780x1085x687	780x1085x625	780x1085x625
<b>Puissance électrique / chauffe (nominale)</b>	5.8 / 5.25	10.2 / 9.45	11.2 / 10.5	19.7 / 18.9
<b>Régulation</b>	Runi Standard - Option eDrive7 : <b>507€ HT</b>			
<b>Pâtisserie fine (avec eDrive uniquement)</b>	650 € HT		650 € HT	
<b>Tension standard</b>	Tri 400V+N+T (option Tri 230V+T, Mono 230V+N+T)			
<b>Intensité standard</b>	8.5 A	14.8 A	16.2 A	28.5 A
<b>Tarif € HT</b>	<del>6990€</del> <b>5002€</b> HTVA 20%	<del>7470€</del> <b>5353€</b> HTVA 20%	<del>9320€</del> <b>6717€</b> HTVA 20%	<del>9980€</del> <b>7147€</b> HTVA 20%
<b>Extraction</b>	<b>Hotte extracteur deux vitesses H=190 mm</b>	<b>Hotte avec condenseur H=190 mm</b>	<b>Récupérateur de buée H=130 mm</b>	
<b>Tarif € HT</b>	<del>2090€</del> <b>1510€</b> HTVA 20%	<del>2760€</del> <b>1989€</b> HTVA 20%	<del>790€</del> <b>564€</b> HTVA 20%	
<b>Fermentation / étuvage</b>	<b>Etuve à hygrométrie contrôlée Hauteur 91 cm, porte vitrée</b>		<b>Etuve à hygrométrie contrôlée Hauteur 91 cm, porte pleine</b>	
<b>Nombre d'étages</b>	8		8/9	
<b>Espacement entre étages (mm)</b>	70		60 / 55	
<b>Capacité de plaques</b>	2x8		2x8	
<b>Pieds (90 à 130 mm) ou roulettes (130 mm)</b>	À préciser lors de la commande (sans précisions, pieds d'office)			
<b>Tarif € HT</b>	<del>3710€</del> <b>2667€</b> HTVA 20%		<del>6550€</del> <b>4697€</b> HTVA 20%	
<b>Piètements</b>	<b>Hauteur 24 cm</b>	<b>Hauteur 55 cm</b>	<b>Hauteur 78 cm</b>	<b>Hauteur 91 cm</b>
<b>Nombre d'étages</b>		2	5	8
<b>Espacement entre étages (mm)</b>		76	76	76
<b>Capacité de plaques</b>		2	5	8
<b>Pieds (90 à 130 mm) ou roulettes (130 mm)</b>	À préciser à la commande (sans précisions, pieds d'office)			
<b>Tarif € HT</b>	<del>760€</del> <b>549€</b> HTVA 20%	<del>1010€</del> <b>727€</b> HTVA 20%	<del>1010€</del> <b>727€</b> HTVA 20%	<del>1010€</del> <b>727€</b> HTVA 20%



1L

705

5L

704

### LIQUIDE VAISSELLE MANUELLE CITRON

- **3 en 1** : pouvoir dégraissant, vaisselle sans traces, favorise le séchage
- Parfum citron
- 1 ml = 25 assiettes lavées

1L 705 **5.50 € HT** 5L 704 **14.50 € HT**



1L

4202

5L

4201

### NETTOYANT VAISSELLE ECOLABEL

- Nettoie, dégraisse et fait briller la vaisselle
- Contient des tensioactifs d'origine végétale
- Respecte la vaisselle et l'épiderme
- Sans parfum
- 1 ml = 25 assiettes lavées

1L 4202 **6.50 € HT** 5L 4201 **21.50 € HT**



5L

97410

20KG

97407

### LAVAGE VAISSELLE

- Pour le lavage de la vaisselle
- Tous types d'eau (dure ou douce)

5L 97410 **24.50 € HT** 20KG 97407 **84.00 € HT**



5L

4718-1

20L

4715-1

### NETTOYANT VAISSELLE ECOLABEL

- Efficace sur les graisses et les salissures tenaces
- Sans EDTA, ni phosphate, ni phosphonate

5L 4718-1 **29.50 € HT** 20L 4715-1 **116.50 € HT**



X160

4706

### TABLETTES LAVE-VAISSELLE

- **96,6% des ingrédients sont d'origine naturelle**
- Pour lave vaisselle cycle court
- Nettoie, dégraisse, fait briller la vaisselle sans trace
- Certifié par Ecocert

**34.00 € HT**



5L

97412

### RINÇAGE VAISSELLE TOUTES EAUX

- Rinçage et séchage de la vaisselle
- Tous types d'eau (dure ou douce)

**39.00 € HT**



5L

1391-1

20L

1392-1

### ADM - DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT MOUSSANT

- Dégraisse, nettoie et désinfecte
- Tous types de surfaces : sols, murs, plans de travail
- Tous types de matériaux : inox, PVC, PE, PP...
- Bactéricide : EN 1276, EN 13697
- Levuricide : EN 1650, EN 13697
- Virucide : EN 14476

5L 1391-1 **31.00 € HT** 20L 1392-1 **112.00 € HT**



### SEL RÉGÉNÉRANT

- Très haute qualité =100% du sel versé dans le réservoir est actif
- Pratique : boîte avec doseur
- Sans particule non soluble risquant de bloquer l'adoucisseur

**4.50 € HT**



5L

4237

### DÉSINFECTANT DÉTARTRANT SURFACES ALIMENTAIRES CONCENTRÉ

- Très haute qualité =100% du sel versé dans le réservoir est actif
- Pratique : boîte avec doseur
- Sans particule non soluble risquant de bloquer l'adoucisseur

**70.50 € HT**



5L

1392

24KG

1398-1

### DDAM - DÉTERGENT DÉTARTRANT DÉSINFECTANT ACIDE MOUSSANT

- Détartre et nettoie
- Tous types de surfaces : sols, murs, plans de travail
- Tous types de matériaux : inox, PVC, PE, PP...
- Bactéricide : EN 1276, EN 13697
- Levuricide EN 1650, EN 13697
- Virucide : EN 14476

5L 1392 **38.50 € HT** 24KG 1398-1 **179.99 € HT**



5L

1326

### DÉTARTRANT LIQUIDE

- Détartre et désincruste tous types de surfaces, matériels, ustensiles : sols, lave vaisselle, robinetterie...
- Sans acide chlorhydrique : plus doux pour les utilisateurs et les matériaux

**21.00 € HT**



5L

4231

### DÉCAPANT FOUR AUTONETTOYANT

- Fort pouvoir nettoyant et dégraissant
- Élimine les graisses modifiées et carbonisées
- Respect des surfaces

**19.99 € HT**



5L

4232

### RINÇAGE POUR FOUR AUTONETTOYANT

- Élimine les résidus de produits de lavage
- Accélère le temps de séchage
- Laisse les surfaces propres et brillantes

**26.00 € HT**



5L

500 ML

PVO1273901

PVO1278201

### CRÈME LAVANTE MAINS, CORPS, CHEVEUX

- Enrichie à la glycérine et à la fleur de sureau bio
- 98% des ingrédients sont d'origine naturelle
- Parfum naturel fleur d'oranger et miel
- Certifié par Ecocert

500 ML **6.50 € HT** 5L **27.00 € HT**



5L

434

1.2L

CART. 2766

### NETTOYANT MAINS PARFUMÉ

- Lave efficacement sans agresser
- Parfum agréable : pêche - abricot
- pH neutre

1.2L CART. **10.99 € HT** 5L **13.00 € HT**

**-5%**  
À PARTIR DE  
**90,00 € HT**

**-10%**  
À PARTIR DE  
**120,00 € HT**

**-20%**  
À PARTIR DE  
**349,00 € HT**

# Sacs sous-vide

## Prix dégressifs :

Pour 2 paquets **-2 %**

Pour 3 paquets **-5 %**

À partir 4 paquets **-7 %**



Sacs sous-vide gaufrés 3 soudures 90 µ	Quantité de sachet/paquet	Prix pour 1 paquet	Prix à l'unité pour 2 paquets (-2%)	Prix à l'unité pour 3 paquets (-5%)	Prix à l'unité à partir de 4 paquets (-7%)
150 x 250	100	11.99 €	11.75 €	11.39 €	11.15 €
200 x 300	100	18.99 €	28.61 €	18,04 €	17.66 €
250 x 350	100	19.99 €	19.59 €	18.99 €	18.59 €
300 x 400	100	36.99 €	36.25 €	35.14 €	34.40 €
Rouleau 200 x 6000	2	5.99 €	5.87 €	5.69 €	5.57 €
Rouleau 300 x 6000	2	7.99 €	7.83 €	7.59 €	7.43 €



Sacs sous-vide lisse 3 soudures 90 µ	Quantité de sachet/paquet	Prix pour 1 paquet	Prix à l'unité pour 2 paquets (-2%)	Prix à l'unité pour 3 paquets (-5%)	Prix à l'unité à partir de 4 paquets (-7%)
200 x 300	100	13.99 €	13.71 €	13.29 €	13.01 €
250 x 350	100	19.99 €	19.59 €	18.99 €	18.59 €
300 x 400	100	27.99 €	27.43 €	26.59 €	26.03 €



## VOTRE PARTENAIRE

DÉPANNAGE, VENTE ET ENTRETIEN

D'ÉQUIPEMENT POUR CUISINE PROFESSIONNELLE

03 83 48 68 68 (Appel gratuit)

infos@electroclimatbailly.fr

www.electroclimatbailly.fr

Retrouvez-nous sur :

