



# CATALOGUE NEUF 2023



## ELECTRO-CLIMAT BAILLY

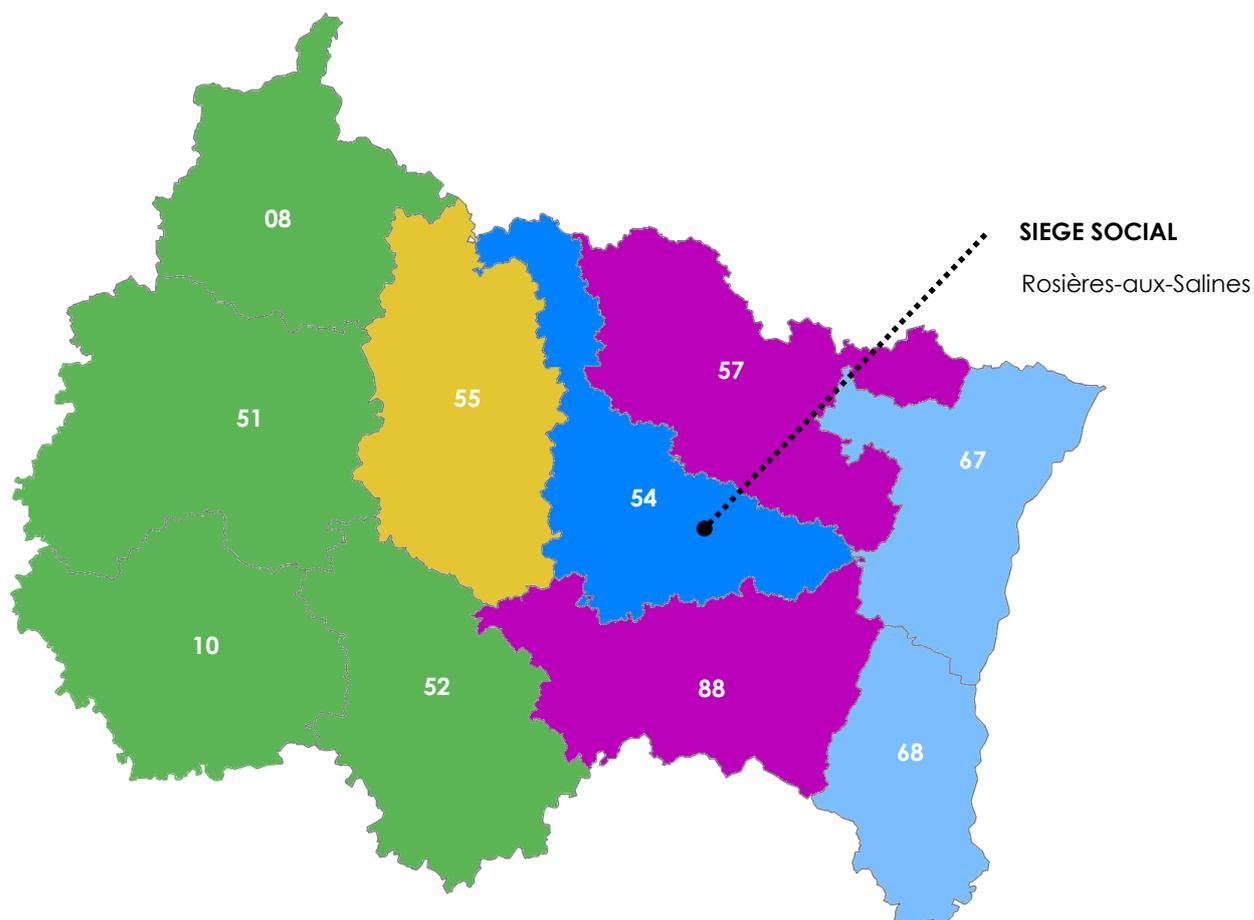
Nous sommes une entreprise fondée en 1986, spécialisée dans la vente, le dépannage et l'entretien de matériel de restauration dans le Grand-Est.

Depuis plus de 36 ans, nous nous sommes engagés à fournir des solutions de qualité pour les professionnels de la cuisine, allant des petits, moyen et grand restaurants et des collectivités.

Nous savons à quel point il est important pour nos clients de maintenir leurs équipements en bon état de fonctionnement et nous nous engageons à fournir un service de qualité et une assistance rapide en cas de problème.

**600m<sup>2</sup>** de stock de matériel neufs et d'occasions !

Electro-Climat Bailly c'est aussi 600m<sup>2</sup> de matériels de qualité entreposés dans nos locaux.



### Légende concernant la qualité du matériel proposé :

Gamme économique 

Gamme standard 

Gamme premium 

Gamme prestige 

### SERVICE CLIENTS :

11 rue Gambetta

54110 - Rosières-aux-Salines

[infos@electroclimatbailly.fr](mailto:infos@electroclimatbailly.fr) - [www.electroclimatbailly.fr](http://www.electroclimatbailly.fr)

# COMMANDEZ EN LIGNE

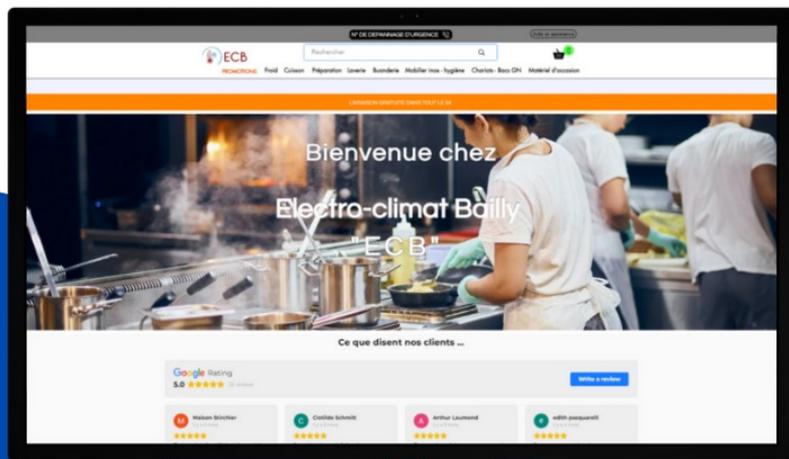


Enregistrez-vous sans plus attendre sur notre site !

**[www.electroclimatbailly.fr](http://www.electroclimatbailly.fr)**

Un stock de 600m<sup>2</sup> de matériels neufs et d'occasions qui nous permet d'avoir plus choix, plus de disponibilité en temps réel, plus de réactivité et plus de rapidité.

Pièces détachées & un SAV expérimenté.



# sommaire

**PAGES**  
**6 À 48**

**FROID**

**PAGES**  
**49 À 96**

**CUISSON**

**PAGES**  
**97 À 139**

**PRÉPARATION**

**PAGES**  
**140 À 151**

**LAVERIE**

**PAGES**  
**152 À 158**

**BUANDERIE**

**PAGES**  
**159 À 172**

**INOX**

FROID



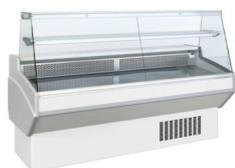
# FROID

- 8-9** COMPTOIRS VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER - GAMME ÉCONOMIQUE
- 10-11** COMPTOIRS VITRINES RÉFRIGÉRÉES
  - 12** COMPTOIRS D'EXPOSITIONS RÉFRIGÉRÉES
  - 13** VITRINES D'EXPOSITIONS RÉFRIGÉRÉES PÂTISSERIES - GAMME ÉCONOMIQUE
  - 14** REFROIDISSEURS À BOUTEILLES ET VITRINES RÉFRIGÉRÉES - GAMME ÉCONOMIQUE
- 15-16** VITRINES RÉFRIGÉRÉES
  - 17** ARMOIRES VITRÉES RÉFRIGÉRÉES
  - 18** ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - GAMME ÉCONOMIQUE
- 19-20** ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES
  - 20** ARMOIRES PÂTISSIÈRES RÉFRIGÉRÉES
  - 21** ARMOIRES CONGÉLATION - GAMME ÉCONOMIQUE
- 22-23** ARMOIRES DE CONGÉLATION
  - 24** ARMOIRES VITRÉES ET VITRINES DE CONGÉLATION
  - 25** ARMOIRES PÂTISSÈRES DE CONGÉLATION
  - 26** ARMOIRES DE FERMENTATION
  - 27** CONGÉLATEURS BAHUT
  - 28** GONDOLES LIBRE SERVICE
  - 29** VITRINES RÉFRIGÉRÉES CHOCOLAT
  - 30** CELLULES DE REFROIDISSEMENT & DE CONGÉLATION
  - 30** CHAMBRES FROIDES POSITIVES AVEC GROUPE FROID & SOL
  - 31** CHAMBRES FROIDES POSITIVES AVEC GROUPE À CHEVAUCHEMENT
  - 32** CHAMBRES FROIDES NÉGATIVES AVEC GROUPE À CHEVAUCHEMENT
- 34-35** MACHINES À GLAÇONS
- 36-38** TABLES RÉFRIGÉRÉES
- 39-40** TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES
  - 41** TABLES DE CONGÉLATION PÂTISSIÈRES
  - 42** TABLES SALADETTES RÉFRIGÉRÉES
  - 43** TABLES DE PRÉPARATION RÉFRIGÉRÉES
  - 44** REFROIDISSEURS À BOUTEILLES & FRIGOS MINIBAR
  - 45** CAVES À VIN
  - 46** PLANCHAS À GLACE / TEPPANYAKI
  - 46** DISTRIBUTEURS À GRANITA
  - 47** MACHINES À GLACES ITALIENNE
  - 47** TURBINES À GLACE
  - 48** MACHINES À GLACES ITALIENNE - GAMME PRESTIGE

# COMPTOIRS VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER - GAMME ÉCONOMIQUE

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Volume (L)	Température (°C)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>AF-RTW-100L</b> Portes coulissantes, service arrière, vitre bombée, double vitrage 4 faces, gaz R134a, froid ventilé, dégivrage automatique, éclairage LED, régulateur de température	230	0.16	100	0°/+12°C	682x450x675	932
	<b>AF-RTW-120L</b> Portes coulissantes, service arrière, vitre bombée, double vitrage 4 faces, gaz R134a, froid ventilé, dégivrage automatique, éclairage LED, régulateur de température	230	0.16	120	0°/+12°C	702x568x686	1139
	<b>AF-RTW-160L</b> Portes coulissantes, service arrière, vitre bombée, double vitrage 4 faces, gaz R134a, froid ventilé, dégivrage automatique, éclairage LED, régulateur de température	230	0.16	160	0°/+12°C	880x568x686	1216
	<b>AF-RTW-120L-5</b> Portes coulissantes, service avant, vitre droite, double vitrage 4 faces, gaz R134a, froid ventilé, dégivrage automatique, éclairage LED, régulateur de température	230	0.16	160	0°/+12°C	702x568x686	1139
	<b>AF-RTW-160L-5</b> Portes coulissantes, service avant, vitre droite, double vitrage 4 faces, gaz R134a, froid ventilé, dégivrage automatique, éclairage LED, régulateur de température	230	0.16	160	0°/+12°C	880x568x686	1216
	<b>AF-RTW-125L</b> Portes coulissantes, service avant arrière, vitre droite, double vitrage 4 faces, gaz R134a, froid ventilé, dégivrage automatique, éclairage LED	230	0.16	125	0°/+12°C	702x568x686	1148

# COMPTOIRS VITRINES RÉFRIGÉRÉES - GAMME ÉCONOMIQUE



Vitre droite, froid ventilé, gaz R290, tablette de service en marbre, thermostat digital, dégivrage automatique, ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité.

Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Prof. d'expo. (mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
<b>AF-AL100V</b>	230	0.29	+3°+6°C	820	1040x820x1200	<b>2547</b>
<b>AF-AL130V</b>	230	0.35	+3°+6°C	820	1290x820x1200	<b>2839</b>
<b>AF-AL150V</b>	230	0.35	+3°+6°C	820	1500x820x1200	<b>3104</b>
<b>AF-AL200V</b>	230	0.49	+3°+6°C	820	2000x820x1200	<b>4038</b>
<b>AF-AL250V</b>	230	0.58	+3°+6°C	820	2500x820x1200	<b>4645</b>
<b>AF-BE100V</b>	230	0.29	+3°+6°C	931	1040x931x1290	<b>2728</b>
<b>AF-BE130V</b>	230	0.35	+3°+6°C	931	1290x931x1290	<b>3026</b>
<b>AF-BE150V</b>	230	0.35	+3°+6°C	931	1500x931x1290	<b>3331</b>
<b>AF-BE200V</b>	230	0.49	+3°+6°C	931	2000x931x1290	<b>4316</b>
<b>AF-BE250V</b>	230	0.58	+3°+6°C	931	2500x931x1290	<b>5010</b>
<b>AF-OM100V</b>	230	0.63	+3°+6°C	1054	1040x1054x1270	<b>3072</b>
<b>AF-OM130V</b>	230	0.74	+3°+6°C	1054	1290x1054x1270	<b>3323</b>
<b>AF-OM150V</b>	230	0.74	+3°+6°C	1054	1500x1054x1270	<b>3633</b>
<b>AF-OM200V</b>	230	1	+3°+6°C	1054	2000x1054x1270	<b>4453</b>
<b>AF-OM250V</b>	230	1.2	+3°+6°C	1054	2500x1054x1270	<b>5605</b>
<b>AF-OM300V</b>	203	1.5	+3°+6°C	1054	2920x1054x1270	<b>6109</b>



Vitre bombée, froid ventilé, gaz R290, tablette de service en marbre, thermostat digital, dégivrage automatique, ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité.

<b>AF-AL100BV</b>	230	0.29	+3°+6°C	820	1040x820x1200	<b>2566</b>
<b>AF-AL130BV</b>	230	0.35	+3°+6°C	820	1290x820x1200	<b>2907</b>
<b>AF-AL150BV</b>	230	0.35	+3°+6°C	820	1500x820x1200	<b>3173</b>
<b>AF-AL200BV</b>	230	0.49	+3°+6°C	820	2000x820x1200	<b>4122</b>
<b>AF-AL250BV</b>	230	0.58	+3°+6°C	820	2500x820x1200	<b>4753</b>
<b>AF-BE100BV</b>	230	0.29	+3°+6°C	931	1040x931x1290	<b>2754</b>
<b>AF-BE130BV</b>	230	0.35	+3°+6°C	931	1290x931x1290	<b>3057</b>
<b>AF-BE150BV</b>	230	0.35	+3°+6°C	931	1500x931x1290	<b>3358</b>
<b>AF-BE200BV</b>	230	0.49	+3°+6°C	931	2000x931x1290	<b>4349</b>
<b>AF-BE250BV</b>	230	0.58	+3°+6°C	931	2500x931x1290	<b>5066</b>
<b>AF-OM100VB</b>	230	0.63	+3°+6°C	1054	1040x1054x1270	<b>3042</b>
<b>AF-OM130VB</b>	230	0.74	+3°+6°C	1054	1290x1054x1270	<b>3297</b>
<b>AF-OM150VB</b>	230	0.74	+3°+6°C	1054	1500x1054x1270	<b>3604</b>
<b>AF-OM200VB</b>	230	1	+3°+6°C	1054	2000x1054x1270	<b>4429</b>
<b>AF-OM250VB</b>	230	1.2	+3°+6°C	1054	2500x1054x1270	<b>5583</b>
<b>AF-OM300VB</b>	203	1.5	+3°+6°C	1054	2920x1054x1270	<b>6086</b>

# COMPTOIRS VITRINES RÉFRIGÉRÉES

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 	<b>DI-SUP10-ZS/R2</b>	230	0.25	+4°/+6°C	1000x930x345	<b>1622</b>
	<b>DI-SUP15-ZS/R2</b> Évaporateur statique traité contre les acides alimentaire " coating ", dégivrage automatique.	230	0.25	+4°/+6°C	1500x930x345	<b>1907</b>
 	<b>DI-SUP10-ZD/R2</b>	230	0.26	+4°/+6°C	1000x930x660	<b>1913</b>
	<b>DI-SUP15-ZD/R2</b> Évaporateur statique traité contre les acides alimentaire " coating ", dégivrage automatique, groupe incorporée, classe climatique 3	230	0.28	+4°/+6°C	1500x930x660	<b>2210</b>
 	<b>DI-SUP10-ZC/R2</b>	230	0.30	+4°/+6°C	1000x930x660	<b>1980</b>
	<b>DI-SUP15-ZC/R2</b> Évaporateur statique traité contre les acides alimentaire " coating ", dégivrage automatique, groupe incorporée, classe climatique 3	230	0.31	+4°/+6°C	1500x930x660	<b>2220</b>
 	<b>DI-VR10-CR/R2</b>	230	0.30	0°+2°C	1000x980x1280	<b>2756</b>
	<b>DI-VR15-CR/R2</b> Évaporateur statique traité contre les acides alimentaire " coating ", dégivrage automatique, groupe incorporée, classe climatique 3	230	0.31	0°+2°C	1500x980x1280	<b>3045</b>
<b>DI-100-Z</b>		Chariot de support pour vitrine : DI-SUP10-ZS/R2, DI-SUP15-ZS/R2, DI-SUP10-ZD/R2, DI-SUP15-ZD/R2, DI-SUP10-ZC/R2, DI-SUP15-ZC/R2				<b>203</b>

# COMPTOIRS VITRINES RÉFRIGÉRÉES

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Prof. d'expo. (mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 	<b>DI-MY15/A1-VV/R2</b>	230	0.49	0°+2°C	715	1500x1060x1205	<b>3415</b>
	<b>DI-MY20/A1-VV/R2</b>	230	0.69	0°+2°C	715	2000x1060x1205	<b>4204</b>
	<b>DI-MY25/A1-VV/R2</b>	230	0.90	0°+2°C	715	2500x1060x1205	<b>5074</b>
	<b>DI-MY30/A1-VV/R2</b> Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, plan de travail en granit, exposition en acier inox AISI 304, régulateur électronique, thermomètre analogique dans l'exposition, évaporateur ventilé (air force), groupe compresseur incorporé, classe climatique 3.	230	1.1	0°+2°C	715	3000x1060x1205	<b>5873</b>
 	<b>DI-MY15/A1-R2</b>	230	0.32	+4°+6°C	715	1500x1060x1205	<b>3070</b>
	<b>DI-MY20/A1-R2</b>	230	0.49	+4°+6°C	715	2000x1060x1205	<b>3743</b>
	<b>DI-MY25/A1-R2</b>	230	0.76	+4°+6°C	715	2500x1060x1205	<b>4299</b>
	<b>DI-MY30/A1-R2</b> Plan de travail en granit, exposition en acier inox AISI 304, régulateur électronique, thermomètre analogique dans l'exposition, 2 évaporateurs (statiques) traités contre les acides alimentaires (ou) évaporateur ventilé (air forcé), groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%).	230	0.78	+4°+6°C	715	3000x1060x1205	<b>4999</b>
 	<b>DI-RO10/B5-R2</b>	230	0.3	+4°+6°C	520	1000x800x1220	<b>2223</b>
	<b>DI-RO15/B5-R2</b>	230	0.32	+4°+6°C	520	1500x800x1220	<b>2521</b>
	<b>DI-RO20/B5-R2</b>	230	0.47	+4°+6°C	520	2000x800x1220	<b>2773</b>
	<b>DI-RO25/B5-R2</b>	230	0.59	+4°+6°C	520	2500x800x1220	<b>3316</b>
 	<b>DI-RO30/B5-R2</b> Panneau de commande avec régulateur électronique (affichage digital), interrupteur lumière, thermomètre analogique dans l'exposition, 2 évaporateurs (statiques) traités contre les acides alimentaires, dégivrage automatique, gaz Réfrigérant R290, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%) .	230	0.69	+4°+6°C	520	3000x800x1220	<b>3888</b>

# COMPTOIRS D'EXPOSITIONS RÉFRIGÉRÉES



Référence

**DI-CB10V-B9/P2**

**DI-CB12V-B9/P2**

**DI-CB15V-B9/P2**

Vitres externes en double vitrage "Thermopane", régulation électronique, avec affichage digital, interrupteur On/Off, groupe compresseur incorporé, en classe climatique 3 (+25°C & RH 60%), gaz réfrigérant R290.

	Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Prof. d'expo. (mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
DI-CB10V-B9/P2	230	0.37	+2°+6°	600/2x350/300	1000x780x1380	3517
DI-CB12V-B9/P2	230	0.49	+2°+6°	600/2x350/300	1200x780x1380	3807
DI-CB15V-B9/P2	230	0.76	+2°+6°	600/2x350/300	1500x780x1380	4296



**DI-DS10/B5-P9**

**DI-DS12/B5-P9**

**DI-DS15/B5-P9**

**DI-DS18/B5-P9**

Gaz réfrigérant R290, vente en libre service, évaporateur ventilé (air force), double auto évaporation du condensat, gaz chaud + résistance électrique, groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%).

DI-DS10/B5-P9	230	0.8	+3°+6°	3x340	1000x710x1995	3088
DI-DS12/B5-P9	120	1	+3°+6°	3x340	1200x710x1995	3339
DI-DS15/B5-P9	230	1.4	+3°+6°	3x340	1500x710x1995	3982
DI-DS18/B5-P9	2x230	1.6	+3°+6°	3x340	1800x710x1995	4627



**DI-MTX-10/R2**

**DI-MTX-12/R2**

**DI-MTX-15/R2**

**DI-MTX-18/R2**

Gaz réfrigérant R290, Vente en libre service de sandwiches, produits laitiers, fromages, fruits, charcuterie, boissons, etc., évaporateur ventilé (3 ventilateurs), "double" auto-évaporation du condensat, gaz chaud + résistances électriques groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (25°C & RH 60%).

DI-MTX-10/R2	230	0.8	+3°+6°	4x340	1000x735x1820	3600
DI-MTX-12/R2	230	1	+3°+6°	4x340	1200x735x1820	3830
DI-MTX-15/R2	230	1.4	+3°+6°	4x340	1500x735x1820	4334
DI-MTX-18/R2	2x230	1.6	+3°+6°	4x340	1800x735x1820	4932

# VITRINES D'EXPOSITIONS RÉFRIGÉRÉES PÂTISSERIES - GAMME ÉCONOMIQUE

		Référence	Volume (L)	Température (°C)	Tablette	Prof. tablette (mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 <p>Vitre droite, froid ventilé, gaz réfrigérant R134a, verre trempé, dégivrage et évaporation automatique, fermeture arrière avec portes coulissantes.</p>	<b>AF-EDEN40</b>	340	+2°/+8°C	2	315/ 255/205	900x660x1200	<b>2009</b>	
	<b>AF-EDEN50</b>	450				1200x660x1200	<b>2092</b>	
	<b>AF-EDEN60</b>	650				1500x660x1200	<b>2280</b>	
	<b>AF-EDEN70</b>	680				1800x660x1200	<b>2769</b>	
 <p>Vitre droite, froid ventilé, gaz réfrigérant R134a, verre trempé, dégivrage et évaporation automatique, fermeture arrière avec portes coulissantes.</p>	<b>AF-EDEN400</b>	395	+2°/+8°C	3	315/255/205/155	900x660x1400	<b>1583</b>	
	<b>AF-EDEN500</b>	525				1200x660x1400	<b>1668</b>	
	<b>AF-EDEN600</b>	650				1500x660x1400	<b>1856</b>	
	<b>AF-EDEN700</b>	790				1800x660x1400	<b>2035</b>	
 <p>Vitre bombée, froid ventilé, gaz réfrigérant R134a, verre trempé, dégivrage et évaporation automatique, fermeture arrière avec portes coulissantes.</p>	<b>AF-OASIS40</b>	340	+2°/+8°C	2	315/ 255/205	900x660x1200	<b>2009</b>	
	<b>AF-OASIS50</b>	450				1200x660x1200	<b>2092</b>	
	<b>AF-OASIS60</b>	560				1500x660x1200	<b>2280</b>	
	<b>AF-OASIS70</b>	680				1800x660x1200	<b>2769</b>	
 <p>Vitre bombée, froid ventilé, gaz réfrigérant R134a, verre trempé, dégivrage et évaporation automatique, fermeture arrière avec portes coulissantes.</p>	<b>AF-OASIS400</b>	395	+2°/+8°C	3	315/255/205/155	900x660x1400	<b>1583</b>	
	<b>AF-OASIS500</b>	525				1200x660x1400	<b>1668</b>	
	<b>AF-OASIS600</b>	650				1500x660x1400	<b>1856</b>	
	<b>AF-OASIS700</b>	790				1800x660x1400	<b>2035</b>	

# REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ET VITRINES RÉFRIGÉRÉES - GAMME ÉCONOMIQUE

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>AF-KLRF370</b></p> <p>Gaz réfrigérant R600, 1 éclairage LED vertical, 2 pieds ajustables + 2 roues, thermostat mécanique.</p>	230	-	0°/10°C	370	595x650x2000	<b>872</b>
	<p><b>AF-KLRF680</b></p> <p>Gaz réfrigérant R290, 2 éclairages LED verticaux, 4 pieds, thermostat mécanique.</p>	230	-	0°/10°C	678	880x712x2001	<b>1603</b>
	<p><b>AF-KLRF790</b></p> <p>Gaz réfrigérant R290, 2 éclairages LED verticaux, 4 pieds, thermostat mécanique.</p>	230	-	0°/10°C	793	990x822x2001	<b>1801</b>
	<p><b>AF-ATG600AV</b></p> <p>Gaz réfrigérant R600a, thermostat digital, éclairage LED, groupe logé au dessus, condenseur ventilé, dégivrage automatique, extérieure inox.</p>	230	0.255	+1°/+8°C	476	750x720+(45)x1995	<b>2114</b>
	<p><b>AF-AAF7PV</b></p> <p>Gaz réfrigérant R290, structure inox, froid ventilé, interrupteur de porte pour ventilation.</p>	230	0.215	+2°/+8°C	650	740x830x2010	<b>1776</b>
	<p><b>AF-ARV800PV</b></p> <p>600 litres, dotation de 3 GN2/1 grilles (651x510 mm) et grille de fond (651x380), froid ventilé « Roll bond », dégivrage évaporation automatique, thermostat digital.</p>	230	0.475	+1°/+8°C	710	1180x605(+45)x2090	<b>2938</b>

# VITRINES RÉFRIGÉRÉES

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>R600a DI-MIC-36B/R6</b> Dégivrage <b>automatique</b>, affichage <b>numérique</b>, groupe logé, <b>3</b> niveaux.</p>	230	0.17	+4°+12°	428x386x855	<b>711</b>
	 <p><b>R600a DI-MIC-48B/R6</b> Dégivrage <b>automatique</b>, affichage <b>numérique</b>, groupe logé, <b>4</b> niveaux.</p>	230	0.19	+4°+12°	428x386x1000	<b>822</b>
	 <p><b>R600a DI-DRINK-38SS/R6</b> 380 litres, 4 clayettes 500x410, thermomètre analogique, froid ventilé, dégivrage évaporation automatique.</p>	230	0.30	+2°+12°	595x600x1840	<b>847</b>
	 <p><b>R600a DI-DRINK-38SE/Z6</b> 380 litres, 5 clayettes 500x410, thermomètre analogique, froid ventilé, dégivrage évaporation automatique.</p>	230	0.30	+2°+12°	595x600x1840	<b>895</b>
	 <p><b>R600a DI-PV400X/G-R6</b> 400 litres, dotation de 3 grilles (497x510 mm) et grille de fond (497x380),froid ventilé « Roll bond »,dégivrage évaporation automatique, thermostat digital.</p>	230	0.29	-1°+6°	626x740x1925	<b>1421</b>
	 <p><b>R600a DI-PV600X/G-R6</b> 600 litres, dotation de 3 GN2/1 grilles (651x510 mm) et grille de fond (651x380),froid ventilé « Roll bond », dégivrage évaporation automatique, thermostat digital.</p>	230	0.30	-1°+6°	780x740x1925	<b>1689</b>

# VITRINES RÉFRIGÉRÉES

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>R600a DI-DRINK-38V/R6</b>  <b>380 litres</b>, 4 grilles 499x360, thermostat digital, froid ventilé, dégivrage évaporation automatique, caisson lumineux.</p>	230	0.32	+2°+12°	380	595x600x1980	<b>896</b>
	 <p><b>R600a DI-DRINK-38V/Z6</b>  <b>380 litres</b>, 5 grilles 495x370, thermostat digital, froid ventilé, dégivrage évaporation automatique, caisson lumineux.</p>	230	0.30	+2°+12°	380	595x600x1980	<b>944</b>
	 <p><b>R600a DI-E50PC/R6</b>  <b>500 litres</b>, dotation de 6 grilles 574x405 mm, thermostat digital, froid ventilé, dégivrage évaporation automatique, caisson lumineux.</p>	230	0.35	+2°+10°	500	680x655x2090	<b>1253</b>
	 <p><b>R290 DI-DRINK-90S/R2</b>  <b>760 litres</b>, dotation de 5 grilles 795x400 mm, thermostat digital, froid statique/ventilé, dégivrage évaporation automatique, caisson lumineux.</p>	230	0.67	+2°+10°	500	890x740x1990	<b>2002</b>
	 <p><b>R290 DI-DRINK-110S/R2</b>  <b>875 litres</b>, 2x5 clayettes 475x470, thermomètre analogique, froid ventilé, dégivrage évaporation automatique.</p>	230	0.82	+2°+10°	875	1000x825x2025	<b>2757</b>

# ARMOIRES VITRÉES RÉFRIGÉRÉES

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 	<b>R290 DI-ID70/R6G</b> GN 2/1 (3 grilles en dotation), groupe logé, dégivrage et évaporation automatique, sur roulettes.	230	0.19	0°+8°	700	693x586x2145	<b>2937</b>
 	<b>R290 DI-ID140/R9G</b> GN 2/1 (3 grilles par portes et 3 grilles de raccord en dotation), groupe logé, dégivrage et évaporation automatique, sur roulettes.	230	0.21	0°+8°	1400	1358x856x2145	<b>4470</b>
 	<b>R290 DI-AD1N/HG-R2</b> GN 2/1 (3 grilles en dotation), groupe logé, dégivrage et évaporation automatique.	230	0.45	0°+10°	700	770x820x2025	<b>3777</b>
 	<b>R290 DI-AD2N/H2G-R2</b> GN 2/1 (3 grilles en dotation), groupe logé, dégivrage et évaporation automatique.	230	0.5	0°+10°	1400	1540x820x2025	<b>6227</b>

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES GN 2/1, 600x400, 600x800 - GAMME ÉCONOMIQUE

		Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
		<b>AF-AAF6P</b> 3 grilles <b>GN 2/1</b> en dotation, gaz réfrigérant R290, froid ventilé.	230	0.20	+2°+8°	600	680x810x2010	<b>1713</b>
		<b>AF-AAF12P</b> 3 grilles <b>GN 2/1</b> en dotation, gaz réfrigérant R290, froid ventilé.	230	0.38	+2°+8°	1200	1340x810x2010	<b>2575</b>
		<b>AF-AAF7PPNM</b> 3 grilles <b>GN 2/1</b> en dotation, gaz réfrigérant R290, froid ventilé, compresseur haute qualité, dégivrage automatique.	230	0.23	+2°+8°	700	740x830x2010	<b>1763</b>
		<b>AF-AA14PPNM</b> 3 grilles <b>GN 2/1</b> par portes en dotation, gaz réfrigérant R290, froid ventilé, compresseur haute qualité, dégivrage automatique.	230	0.43	+2°+8°	1400	1480x830x2010	<b>2796</b>
		<b>AF-AA7PP</b> 7 paires de glissières espacées de 105mm en dotation, gaz réfrigérant R290, froid ventilé, capacité 17 niveaux maximum, dégivrage automatique, compatible 600x400 et 600x800 mm.	230	0.46	+2°+8°	650	740x840x2010	<b>1726</b>
		<b>AF-AA8PP</b> 7 paires de glissières espacées de 105mm en dotation, gaz réfrigérant R290, froid ventilé, capacité 17 niveaux maximum, dégivrage automatique, compatible 600x400 et 600x800 mm.	230	0.55	+2°+8°	737	740x990x2010	<b>1791</b>

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>R600a DIV-WR-FP400-W</b> 3 grilles 497x510 et grille de fond de 497x380 en dotation, dégivrage et évaporation automatique, affichage digital, 2 roulettes à l'arrière et 2 vérins réglables à l'avant.</p>	230	0.22	-1°+6°	400	626x740x1925	<b>1119</b>
	 <p><b>R290 DIV-IWR-FP600-W</b> 3 grilles GN2/1 530x650 et grille de fond 650x380 en dotation, dégivrage et évaporation automatique, affichage digital, 2 roulettes à l'arrière et 2 vérins réglables à l'avant.</p>	230	0.4	-1°+6°	600	780x740x1925	<b>1307</b>
	 <p><b>R290 DI-PV600X-R6</b> Froid ventilé « Roll bond » 3 grilles GN2/1 530x650 et grille de fond 650x380 en dotation, dégivrage et évaporation automatique, affichage digital, 4 pieds réglables inox.</p>	230	0.40	-1°+6°	600	780x740x1925	<b>1476</b>
	 <p><b>R290 DIV-WR-GN07P-X/R2</b> Froid ventilé, crémaillères inox, 3 grilles GN2/1 530x650, en dotation, dégivrage et évaporation automatique, affichage digital, 2 roulettes à l'arrière et 2 vérins réglables à l'avant.</p>	230	0.37	0°+8°	700	693x826x2008	<b>1950</b>
	 <p><b>R290 DIV-WR-GN14P-X/R2</b> 6 grilles GN 2/1 530x650 en dotation, groupe logé, dégivrage et évaporation automatique, 4 roulettes pivotantes, crémaillères 18 positions.</p>	230	0.87	0°+8°	1400	1388x826x2008	<b>2687</b>
	 <p><b>R290 DI-ID70/R2</b> 3 grilles GN 2/1 530x650 en dotation, groupe logé, dégivrage et évaporation automatique, 4 roulettes pivotantes.</p>	230	0.34	-2°+8°	700	720x850x2070	<b>2559</b>

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES



R290

### DI-ID140/R9

6 grilles GN 2/1 530x650 en dotation et 3 grilles de raccord centrale, groupe logé, dégivrage et évaporation automatique, 4 roues, 2 avec freins.

Référence

Tension (V)

Puissance (kW)

Température (°C)

Capacité (L)

Dimensions (LxPxH mm)

Prix H.T (€)

230

0.21

-2°+8°

1400

1358x856x2145

3873

## ARMOIRES PÂTISSIÈRES 600X400 RÉFRIGÉRÉES



R600a

### DIV-WR-50WV-P

Froid ventilé « Roll bond », 5 grilles 600x400 mm en dotation, dégivrage et évaporation automatique, 20 glissières 600x400mm.

Référence

Tension (V)

Puissance (kW)

Température (°C)

Capacité (L)

Dimensions (LxPxH mm)

Prix H.T (€)

230

0.36

+2°+8°

500

725x625x1970

1510



R290

### DI-IP70/PC-R2

Froid ventilé/statique, 20 paires de glissières 600x400 mm en dotation, 20 niveaux, dégivrage et évaporation automatique, 4 pieds inox réglables.

Référence

Tension (V)

Puissance (kW)

Température (°C)

Capacité (L)

Dimensions (LxPxH mm)

Prix H.T (€)

230

0.25

0°+8°

700

760x729x2005

2455



R290

### DI-AP1N/F64-R2

Froid ventilé, 20 paires de glissières 600x400 mm en dotation, 20 niveaux, dégivrage et évaporation automatique, 4 pieds inox réglables.

Référence

Tension (V)

Puissance (kW)

Température (°C)

Capacité (L)

Dimensions (LxPxH mm)

Prix H.T (€)

230

0.40

-2°+8°

700

790x820x2025

3678



R290

### DI-AP1N/F86-R2

Froid ventilé, 20 paires de glissières 600x400 mm en dotation, 20 niveaux, dégivrage et évaporation automatique, 4 pieds inox réglables.

Référence

Tension (V)

Puissance (kW)

Température (°C)

Capacité (L)

Dimensions (LxPxH mm)

Prix H.T (€)

230

0.40

-2+8°

850

790x820x2025

4329

# ARMOIRES CONGÉLATION GN 2/1, 600x400, 600x800 MM - GAMME ÉCONOMIQUE

		Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
		<b>AF-AAF6N</b> 3 grilles <b>GN 2/1</b> en dotation, gaz réfrigérant R290, froid ventilé.	230	0.45	-18°/-22°C	600	680x810x2010	<b>1943</b>
		<b>AF-AAF12N</b> 3 grilles <b>GN 2/1</b> en dotation, gaz réfrigérant R290, froid ventilé.	230	0.70	-18°/-22°C	1200	1340x810x2010	<b>2739</b>
		<b>AF-AAF7PNNM</b> 3 grilles <b>GN 2/1</b> en dotation, gaz réfrigérant R290, froid ventilé. Compresseur haute qualité, dégivrage automatique.	230	0.50	-18°/-22°C	700	740x830x2010	<b>2015</b>
		<b>AF-AA14PNNM</b> 3 grilles <b>GN 2/1</b> par portes en dotation, gaz réfrigérant R290, froid ventilé. Compresseur haute qualité, dégivrage automatique.	230	0.80	-18°/-22°C	1400	1480x830x2010	<b>3031</b>
		<b>AF-AA7PN</b> 7 paires de glissières espacées de 105mm en dotation, gaz réfrigérant R290, froid ventilé, capacité 17 niveaux maximum, dégivrage automatique, compatible 600x400 et 600x800 mm.	230	1	-18°/-22°C	650	740x840x2010	<b>1975</b>
		<b>AF-AA8PN</b> 7 paires de glissières espacées de 105mm en dotation, gaz réfrigérant R290, froid ventilé, capacité 17 niveaux maximum, dégivrage automatique, compatible 600x400 et 600x800 mm.	230	1.3	-18°/-22°C	737	740x990x2010	<b>1930</b>

# ARMOIRES DE CONGÉLATION

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 	<b>R290 DIV-WR-CN400-W</b> 6 grilles pour casier PVC, éclairage interne, dégivrage manuel, affichage digital, groupe logé à l'arrière, 2 roulettes à l'arrière et 2 vérins réglables à l'avant.	230	0.31	-15°-22°	400	626X740X1925	<b>1238</b>
 	<b>R290 DIV-WR-CN600-W</b> 6 grilles pour casier pour recevoir des platines GN 1/1 ou GN 2/1 PVC, dégivrage manuel, affichage digital, groupe logé à l'arrière, 2 roulettes à l'arrière et 2 vérins réglables à l'avant.	230	0.30	-15°-22°	600	780x740x1925	<b>1440</b>
 	<b>R290 DI-N400X-R2</b> 6 grilles pour recevoir casier PVC, groupe logé à l'arrière, affichage digital, serrure à clés, dégivrage manuel, 4 pieds réglable inox.	230	0.31	-15°-22°	400	626x740x1925	<b>1400</b>
 	<b>R290 DI-N600X-R2</b> 6 grilles (pour recevoir platines GN1/1 ou GN 2/1) ou casier PVC, groupe logé à l'arrière, affichage digital, serrure à clés, dégivrage manuel, 4 pieds réglable inox.	230	0.3	-15°-22°	600	780x740x1925	<b>1624</b>

# ARMOIRES DE CONGÉLATION

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
  <b>DI-HE706/R2</b> 3 grilles 560x541 en dotation, dégivrage et évaporation automatique, groupe logée en dessous, sur pieds inox, évaporateur ventilé. 	230	0.36	-15°-25°	550	360x720x2065	<b>2470</b>	
  <b>DI-HE1412/R2</b> 6 grilles 560x541 et 3 grilles de raccord 154x500 en dotation, dégivrage et évaporation automatique, groupe logée en dessous, sur pieds inox, évaporateur ventilé. 	230	0.74	-15°-25°	1100	1385x720x2065	<b>3354</b>	
  <b>DI-IE70/R9</b> 3 grilles GN 2/1 (530x650) en dotation, éclairage interne, dégivrage et évaporation automatique, groupe logée, sur roulettes. 	230	0.48	-15°-25°	700	693x856x2145	<b>3183</b>	
  <b>DI-IE140/R9</b> 6 grilles GN 2/1 en dotation, éclairage interne, dégivrage et évaporation automatique, sur roulettes. 	230	0.75	-15°-25°	1400	1358x856x2145	<b>4479</b>	

# ARMOIRES VITRÉES ET VITRINES DE CONGÉLATION

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>R290 DI-SNE/SB-A5-R2</b> 5 grilles 510x510 mm, éclairage interne, dégivrage manuel, régulateur électronique, groupe logé, sur roulettes.</p>	230	0.8	-5°-18°	360	600X630X1850	<b>3558</b>
	 <p><b>R290 DI-IE70/R9G</b> GN 2/1 (3 grilles en dotation), éclairage interne, dégivrage et évaporation automatique, sur roulettes.</p>	230	0.48	-15°-22°	700	693x856x2145	<b>3526</b>
	 <p><b>R290 DI-IE140/R9G</b> GN 2/1 (3 grilles par portes et 3 grilles de raccord en dotation), éclairage interne, dégivrage et évaporation automatique, sur roulettes.</p>	230	0.75	-15°-22°	1400	1358x856x2145	<b>4955</b>
	 <p><b>R290 DI-E38NC/R2</b> 6 grilles GN 2/1, groupe logé, dégivrage manuel, 2 roulettes arrière et 2 vérins réglables à l'avant.</p>	230	0.57	-14°-24°	380	595x640x1980	<b>1530</b>
	 <p><b>R290 DI-E50NC/R2</b> 6 grilles GN 2/1, groupe logé, dégivrage manuel, 2 roulettes arrière et 2 vérins réglables à l'avant.</p>	230	0.87	-12°-22°	500	680x655x2090	<b>2021</b>

# ARMOIRES PÂTISSIÈRES 600X400(800) DE CONGÉLATION

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
  	<b>DIV-WR-50WS-N</b> 20 niveaux, 20 glissières en 600x400 en dotation, dégivrage manuel, groupe logé sur partie supérieure, régulateur électronique, pieds en inox réglables.	230	0.40	-12°-22°	500	725x625x1970	<b>1647</b>
  	<b>DI-IB70/PC-R2</b> 20 niveaux, 20 glissières en 600x400 en dotation, dégivrage manuel, régulateur électronique, pieds en inox réglables.	230	0.36	-12°-22°	700	760x729x2005	<b>2910</b>
  	<b>DI-AP1B/F64-R2</b> 20 niveaux, 20 glissières en 600x400 en dotation, dégivrage manuel, éclairage interne, micro-processeur électronique « digital », pieds en inox réglables.	230	0.55	-10°-20°	500	790x820x2025	<b>3988</b>
  	<b>DI-AP1B/F86-R2</b> 40 niveaux 600x400 ou 20 niveaux de 800x600, 20 glissières en 800x600 en dotation, dégivrage et évaporation automatique, éclairage interne, micro-processeur électronique « digital », pieds en inox réglables.	230	0.7	-10°-20°	700	790x1010x2025	<b>4694</b>

# ARMOIRES DE FERMENTATION 600X400(800)

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
  <b>DI-CF1N/F64</b> 20 paires de glissières 600x400 en dotation, dégivrage et évaporation automatique, groupe logée en dessous, sur pieds inox, évaporateur ventilé.		230	0.45	-3°+35°	27 glissières <b>600</b>	770x820x2025	<b>6935</b>
  <b>DI-CF1B/F64</b> 20 paires de glissières 600x400 en dotation, dégivrage et évaporation automatique, groupe logée en dessous, sur pieds inox, évaporateur ventilé.		230	0.65	-20°+35°C	27 glissières <b>600</b>	770x820x2025	<b>7587</b>
  <b>DI-CF1N/F86</b> 20 niveaux en 600x800 ou 40 niveaux en 600x400, 20 paires de glissières 800x600 en dotation, dégivrage et évaporation automatique, groupe logée en dessous, sur pieds inox, évaporateur ventilé.		230	0.5	-3°+35°	27 glissières <b>750</b>	790x1000x2025	<b>7667</b>
  <b>DI-CF1B/F86</b> 20 niveaux en 600x800 ou 40 niveaux en 600x400, 20 paires de glissières 800x600 en dotation, dégivrage et évaporation automatique, groupe logée en dessous, sur pieds inox, évaporateur ventilé.		230	0.85	-20°+35°	27 glissières <b>750</b>	790x1000x2025	<b>8207</b>

# CONGÉLATEURS BAHUT

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
  <b>DI-SCO30EP/R6</b> Dimension intérieurs (LxPxH mm) 860x480x752, thermostat mécanique, serrure à clé, dégivrage manuel, interrupteur marche/arrêt, isolation polyuréthane sans CFC. 	230	0.12	-14°-24°	300	984x700x945	<b>686</b>	
  <b>DI-SCO50EP/R6</b> Dimension intérieurs (LxPxH mm) 1380x480x725, thermostat mécanique, serrure à clé, dégivrage manuel, interrupteur marche/arrêt, isolation polyuréthane sans CFC. 	230	0.15	-14°-24°	500	1504x700x945	<b>873</b>	
  <b>DI-GVL030/R2</b> Dimension intérieurs (LxPxH mm) 890x5101x665, thermostat mécanique, thermomètre analogique, serrure à clé, dégivrage manuel, interrupteur marche/arrêt, isolation polyuréthane sans CFC. 	230	0.24	-15°-25°	300	1020x640x880	<b>769</b>	
  <b>DI-GVL040/R2</b> Dimension intérieurs (LxPxH mm) 1180x510x556, thermostat mécanique, thermomètre analogique, serrure à clé, dégivrage manuel, interrupteur marche/arrêt, isolation polyuréthane sans CFC. 	230	0.33	-15°-25°	400	1300x640x880	<b>1082</b>	

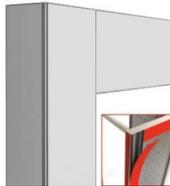
# GONDOLES LIBRE SERVICE

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité brute/utile (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <b>DI-SLID-11-R2</b> Conservateur pour surgelés, thermostat mécanique, thermomètre analogique, condenseur ventilé, couvercles vitrés coulissantes, 4 paniers et 4 roulettes en dotation. 	230	0.23	-15°-23°	290/231	1100x600x830	<b>1271</b>
	 <b>DI-SLID-14-R2</b> Conservateur pour surgelés, thermostat mécanique, thermomètre analogique, condenseur ventilé, couvercles vitrés coulissantes, 5 paniers et 4 roulettes en dotation. 	230	0.24	-15°-23°	392/315	1400x600x830	<b>1412</b>
	 <b>DI-SLID-18-R2</b> Conservateur pour surgelés, thermostat mécanique, thermomètre analogique, condenseur ventilé, couvercles vitrés coulissantes, 6 paniers et 4 roulettes en dotation. 	230	0.27	-15°-23°	527/426	1810x600x830	<b>1605</b>
	 <b>DI-VT150E/N-R2</b> Conservateur panoramique, thermostat électronique, 2 condenseurs ventilés, 2 évaporateurs à cuivre, couvercles vitrés coulissantes, 1 panier et 1 grille en dotation. 	230	0.41	-15°-23°	597/459	1550x960x780	<b>2053</b>
	 <b>DI-VT200E/N-R2</b> Conservateur panoramique, thermostat électronique, 2 condenseurs ventilés, 2 évaporateurs à cuivre, couvercles vitrés coulissantes, 1 panier et 2 grilles en dotation. 	230	0.6	-15°-23°	839/652	2050x960x780	<b>2144</b>
	 <b>DI-VT250E/N-R2</b> Conservateur panoramique, thermostat électronique, 2 condenseurs ventilés, 2 évaporateurs à cuivre, couvercles vitrés coulissantes, 1 panier et 2 grilles en dotation. 	230	0.85	-15°-23°	1032/805	790x1000x2025	<b>2620</b>

# VITRINES RÉFRIGÉRÉES CHOCOLAT

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 	 <b>DI-PCC-1-R6</b> Structure externe et interne en aluminium, bande magnétique pour décoration, parois et plafond en double vitrage, protection anti UV, aménagement intérieur personnalisable (option), thermostat digital, éclairage LED, dégivrage automatique et auto-évaporation des condensats, rails de porte chauffés.	230	0.42	+14°+16°	216	860x530x938	<b>5252</b>
	 <b>DI-MAX/50CV-R2</b> Réfrigération ventilée, évaporateur dans la partie inférieure, possibilité de régulation de l'humidité relative: (40/44%), dégivrage automatique à air, évaporation automatique des condensats, gaz réfrigérant R290A, joints magnétiques (démontage aisé).	230	0.57	+14°+16°	457	805x645x1840	<b>6864</b>
	 <b>DI-GCC-1-R2</b> Structure externe et interne en aluminium, bande magnétique pour décoration, parois et plafond en double vitrage, protection anti UV, aménagement intérieur personnalisable (option), thermostat digital, éclairage LED, dégivrage automatique et auto-évaporation des condensats, rails de porte chauffés.	230	0.42	+14°+16°	530	860x530x1851	<b>7618</b>

## OPTIONS

 Noir mat - magnétique	<b>DI-DE21-NR</b> Déco vitrine partie antérieure et postérieure de vitrine.	Pour modèle DI-PCC-1-R6	<b>374</b>
	<b>DI-DE53-NR</b> Déco vitrine partie antérieure et postérieure de vitrine.	Pour modèle DI-GCC-1-R2	<b>427</b>
 Blanc mat - magnétique	<b>DI-DE21-BI</b> Déco vitrine partie antérieure et postérieure de vitrine.	Pour modèle DI-PCC-1-R6	<b>374</b>
	<b>DI-DE53-BI</b> Déco vitrine partie antérieure et postérieure de vitrine.	Pour modèle DI-GCC-1-R2	<b>427</b>
 Blanc mat - magnétique	<b>DI-DE21-U-BI</b> Déco jonction partie antérieure et postérieure de vitrine.	Pour modèle DI-PCC-1-R6	<b>164</b>
	<b>DI-DE53-U-BI</b> Déco jonction partie antérieure et postérieure de vitrine.	Pour modèle DI-GCC-1-R2	<b>218</b>

## CELLULES DE REFROIDISSEMENT & CONGÉLATION

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Production (kg) cycle de congélation	Production cycle (kg) de refroidissement	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DIV-WR-3G0P-EC</b> Capacité 3 niveaux GN 1/1 ou 600x400, sonde à cœur de série, dégivrage manuel.</p>	230	0.55	5 / +70°-18°	8 / +70°+3°	620x650x670	2287
	 <p><b>DIV-WR-5G5P-EC</b> Capacité 5 niveaux GN 1/1 ou 600x400, sonde à cœur de série, dégivrage manuel.</p>	230	0.65	8 / +70°-18°	12 / +70°+3°	790x730x900	2917
	 <p><b>DI-GTP-10/LD</b> Capacité 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400, sonde à cœur de série, dégivrage manuel, évaporation automatique.</p>	230	1.3	20 / +70°-18°C	30 / +70°+3°	790x800x120	4746
	 <p><b>DI-CBT151/NT</b> Capacité 15 niveaux GN 1/1 ou 600x400, sonde à cœur de série, dégivrage manuel, évaporation automatique.</p>	230	2.1	32 / +70°-18°	48 / +70°+3°	790x830x1770	7541

## CHAMBRES FROIDES POSITIVES GROUPE FROID & SOL

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions int/ext (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DIV-WR-C1714-F5</b> Froid ventilé, HP 1/2, panneaux en acier, épaisseur parois, sol, plafond 60mm, groupe de type chevauchement, dégivrage et évaporation automatique, volume 3.86 m³, régulation électronique, affichage digital.</p>	230	0.67	-2°+8°	3724	1540x1240x1950 1660x1360x2070	4753
	 <p><b>DIV-WR-C2020-F5</b> Froid ventilé, HP 7/8, panneaux en acier, épaisseur parois, sol, plafond 60mm, groupe de type chevauchement, dégivrage et évaporation automatique, volume 3.89 m³, régulation électronique, affichage digital.</p>	230	0.78	-2°+8°	6310	1840x1840x1950 1960x160x2070	5316

# CHAMBRES FROIDES POSITIVE AVEC GROUPE À CHEVAUCHEMENT

	Référence	Tension / Puissance (V)	Température (°C)	Volume (m <sup>3</sup> )	Passage utile (LxH mm)	Dimension groupe à chevauchement (LxPxH mm)	Dimensions int/ext chambre froide (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>DI-C40B/BF_AP50M-1A</b> Chambre polyvalente pour température positive ou négative, panneaux réalisés en tôle d'acier galvanisé laquée blanc, polyvalente pour température positive ou négative, épaisseur des parois de 80 mm.	230 / 0.83	-5°+5°	3.57	700x1900	400x320x714	1430x1230x2030 / 1590x1390x2190	<b>5523</b>
								
	<b>DI-C48B/BF_AP50M-1A</b> Chambre polyvalente pour température positive ou négative, panneaux réalisés en tôle d'acier galvanisé laquée blanc, polyvalente pour température positive ou négative, épaisseur des parois de 80 mm.	230 / 0.83	-5°+5°	4.57	700x1900	400x320x714	1830x1230x2030 / 1830x1230x2030	<b>5694</b>
								
	<b>DI-C50A/BF_AP50M-1A</b> Chambre polyvalente pour température positive ou négative, panneaux réalisés en tôle d'acier galvanisé laquée blanc, polyvalente pour température positive ou négative, épaisseur des parois de 80 mm.	230 / 0.83	-5°+5°	4.73	800x1900	400x320x714	1630x1430x2030 / 1790x1590x2190	<b>5708</b>
								
	<b>DI-C59B/BF_AP50M-1A</b> Chambre polyvalente pour température positive ou négative, panneaux réalisés en tôle d'acier galvanisé laquée blanc, polyvalente pour température positive ou négative, épaisseur des parois de 80 mm.	230 / 0.83	-5°+5°	5.31	800x1900	400x320x714	1830x1430x2030 / 1990x1590x2190	<b>5917</b>
								
	<b>DI-C67B/BF_AP75M-1B</b> Chambre polyvalente pour température positive ou négative, panneaux réalisés en tôle d'acier galvanisé laquée blanc, polyvalente pour température positive ou négative, épaisseur des parois de 80 mm.	230 / 0.97	-5°+5°	6.47	800x1900	400x320x714	2230x1430x2030 / 2390x1590x2190	<b>6978</b>
								
	<b>DI-C65B/BF_AP75M-1B</b> Chambre polyvalente pour température positive ou négative, panneaux réalisés en tôle d'acier galvanisé laquée blanc, polyvalente pour température positive ou négative, épaisseur des parois de 80 mm.	230 / 0.97	-5°+5°	6.8	800x1900	400x320x714	1830x1830x2030 / 1990x1990x2190	<b>6392</b>
								

# CHAMBRES FROIDES NÉGATIVE AVEC GROUPE À CHEVAUCHEMENT

	Référence	Tension / Puissance (V)	Température (°C)	Volume (m <sup>3</sup> )	Passage utile (LxH mm)	Dimension groupe à chevauchement (LxPxH mm)	Dimensions int/ext chambre froide (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 	<b>DI-C40B/BF_AN120M-1C</b> Chambre polyvalente pour température positive ou négative, panneaux réalisés en tôle d'acier galvanisé laquée blanc, polyvalente pour température positive ou négative, épaisseur des parois de 80 mm.	230 / 0.66	-15°-25°	3.57	700x1900	400x320x714	1430x1230x2030 / 1590x1390x2190	<b>5945</b>
 	<b>DI-C48B/BF_AN170M-1D</b> Chambre polyvalente pour température positive ou négative, panneaux réalisés en tôle d'acier galvanisé laquée blanc, polyvalente pour température positive ou négative, épaisseur des parois de 80 mm.	230 / 0.79	-15°-25°	4.57	700x1900	400x320x714	1830x1230x2030 / 1990x1390x2190	<b>6277</b>
 	<b>DI-C50A/BF_AN170M-1D</b> Chambre polyvalente pour température positive ou négative, panneaux réalisés en tôle d'acier galvanisé laquée blanc, polyvalente pour température positive ou négative, épaisseur des parois de 80 mm.	230 / 0.79	-15°-25°	4.73	800x1900	400x320x714	1630x1430x2030 / 1790x1590x2190	<b>6290</b>
 	<b>DI-C59B/BF_AN201M-1E</b> Chambre polyvalente pour température positive ou négative, panneaux réalisés en tôle d'acier galvanisé laquée blanc, polyvalente pour température positive ou négative, épaisseur des parois de 80 mm.	230 / 1	-15°-25°	5.31	800x1900	400x320x714	1830x1430x2030 / 1990x1590x2190	<b>6773</b>
 	<b>DI-C67B/BF_AN201M-1E</b> Chambre polyvalente pour température positive ou négative, panneaux réalisés en tôle d'acier galvanisé laquée blanc, polyvalente pour température positive ou négative, épaisseur des parois de 80 mm.	230 / 1	-15°-25°	6.47	800x1900	400x320x714	2230x1430x2030 / 2390x1590x2190	<b>7603</b>
 	<b>DI-C65B/BF_AN201M-1E</b> Chambre polyvalente pour température positive ou négative, panneaux réalisés en tôle d'acier galvanisé laquée blanc, polyvalente pour température positive ou négative, épaisseur des parois de 80 mm.	230 / 1	-15°-25°	6.8	800x1900	400x320x714	1830x1830x2030 / 1990x1990x2190	<b>7017</b>

## OPTION



**DI-GA404/BF**

Kit rayonnages aluminium en "L" 4 niveaux pour modèle **DI-C40/BF**

**913**

**DI-GA484/BF**

Kit rayonnages aluminium en "L" 4 niveaux pour modèle **DI-C48B/BF**

**981**

**DI-GA504/BF**

Kit rayonnages aluminium en "L" 4 niveaux pour modèle **DI-C50A/BF**

**963**



**DI-GA594/BF**

Kit rayonnages aluminium en "L" 4 niveaux pour modèle **DI-C59B/BF**

**1044**

**DI-GA674/BF**

Kit rayonnages aluminium en "L" 4 niveaux pour modèle **DI-C67B/BF**

**1111**

**DI-GA654/BF**

Kit rayonnages aluminium en "L" 4 niveaux pour modèle **DI-C65B/BF**

**1096**



**DI-CLR-7/BF**

Rideau à lanières 700 mm pour modèle **DI-C40B/BF & DI-C48B/BF**

**562**

**DI-CLR-8/BF**

Rideau à lanières 800 mm pour modèle **DI-C50A/BF, DI-C59B/BF, DI-C67B/BF & DI-C65B/BF**

**623**



**DI-RES-7/BF**

Rampe externe porte (700 mm) **DI-C40B/BF & DI-C48B/BF**

**570**

**DI-RES-8/BF**

Rampe externe porte (800 mm) **DI-C50A/BF, DI-C59B/BF, DI-C67B/BF & DI-C65B/BF**

**570**

# MACHINES À GLAÇONS

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Production max kg/24h	Capacité de stockage kg	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>R290 DIV-WR-SP24-A/R2X</b> 18 glaçons par cycle, pelle pour glaçons, tuyau d'alimentation d'eau avec filtre et joint d'étanchéité et tuyau en décharge.</p>	230	0.32	24	6	350x475x595	<b>1084</b>
	 <p><b>R290 DIV-WR-SP41-A/R2X</b> 22 glaçons par cycle, pelle pour glaçons, tuyau d'alimentation d'eau avec filtre et joint d'étanchéité et tuyau en décharge.</p>	230	0.41	41	15	435x605x695	<b>1523</b>
	 <p><b>R290 DI-ICE22WX-R2</b> 22 glaçons par cycle, glaçons de 13 g, 4 vérins inférieurs de régulation, timer électronique avec système automatique de lavage.</p>	230	0.32	22	4	345x404x590	<b>1333</b>
	 <p><b>R290 DI-ICE35W-R2</b> Glaçons de 18 g, 4 vérins inférieurs de régulation, timer électronique avec système automatique de lavage.</p>	230	0.37	35	16	500x580x690	<b>1878</b>
	 <p><b>R290 DI-ICE50W-R2</b> Glaçons de 18 g, 4 vérins inférieurs, timer électronique de lavage.</p>	230	0.50	47	25	500x580x800	<b>1986</b>
	 <p><b>R290 DI-ICE70W-R2</b> Glaçons de 18 g, 4 vérins inférieurs, timer électronique de lavage.</p>	230	0.65	67	40	738x600x920	<b>2727</b>

# MACHINES À GLAÇONS - GOURMETS PLEIN GAMME PRESTIGE

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW) /24h	Production max kg/24h Nbre de glaçons		Capacité de stockage kg Nbre de glaçons	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
				air=10° eau=10°	air=21° eau=10°			
	<b>SC-ACM47AS</b> Finition inox, ventilation frontale, filtre à air amovible, interrupteur M/A avec voyant, groupe à air propane (320 W).	230	25	25 1250	23 1200	9 450	386x600x643	1625
	<b>SC-ACM87AS</b> Finition inox, ventilation frontale, filtre à air amovible, interrupteur M/A avec voyant, groupe à air propane (600 W).	230	0.60	44 2200	55 2200	19 950	531x600x785	2302
	<b>SC-ACM107AS</b> Finition inox, ventilation frontale, filtre à air amovible, interrupteur M/A avec voyant groupe à air propane (580 W).	230	0.58	53 2650	51 2550	23 1150	531x600x840	2568
	<b>SC-ACM177AS</b> Finition inox, ventilation frontale, filtre à air amovible, interrupteur M/A avec voyant, groupe à air propane (750 W).	230	0.75	84 4200	83 4150	48 2400	680x600x990	3993
	<b>SC-ACM226AS</b> Finition inox, ventilation frontale, filtre à air amovible, interrupteur M/A avec voyant, groupe à air propane (1150 W).	230	1.15	145 7250	142 7100	70 3500	1078x719x1004	5435
	<b>SC-MXGM438AS/SB393S</b> Groupe à air propane (1850 W)	230	1.85	190	180	181	769x850x1768	7438
	<b>SC-MXGM438WS/SB393S</b> Groupe à air propane (1400 W)	230	1.4	195	190	181	769x850x1768	7438
	Finition inox, ventilation frontale, filtre à air amovible, interrupteur M/A avec voyant.							

# TABLES RÉFRIGÉRÉES GN 1/1 - GAMME ÉCONOMIQUE

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>R290 AF-AAS901</b> 2 portes, gaz R290, thermostat digital, froid statique avec ventilateur, 5 niveaux espacés de 50 mm, 1 clayette par porte en dotation.</p>	230	0.18	+2°/+8°C	240	903x700x876	<b>882</b>
	 <p><b>R290 AF-AAS903T</b> 3 portes, gaz R290, thermostat digital, froid statique avec ventilateur, 5 niveaux espacés de 50 mm, 1 clayette par porte en dotation.</p>	230	0.2	+2°/+8°C	368	1368x700x876	<b>1544</b>
	 <p><b>R290 AF-AA2PP</b> 2 portes, gaz R290, thermostat digital, structure inox, capacité de 5 niveaux par porte espacés de 70 mm, 1 clayette par porte en dotation.</p>	230	0.23	+2°/+8°C	282	1360x700x850	<b>1711</b>
	 <p><b>R290 AF-AA2PD</b> Avec dossier, 2 portes, gaz R290, thermostat digital, structure inox, capacité de 5 niveaux par porte espacés de 70 mm.</p>	230	0.23	+2°/+8°C	282	x1360x700x950	<b>1751</b>
	 <p><b>R290 AF-AA3PP</b> 3 portes, gaz R290, thermostat digital, structure inox, capacité de 5 niveaux par porte espacés de 70 mm, 1 clayette par porte en dotation.</p>	230	0.28	+2°/+8°C	417	1795x700x850	<b>2211</b>
	 <p><b>R290 AF-AA3PD</b> Avec dossier, 3 portes, gaz R290, thermostat digital, structure inox, capacité de 5 niveaux par porte espacés de 70 mm, 1 clayette par porte en dotation.</p>	230	0.28	+2°/+8°C	417	1795x700x950	<b>2245</b>
	 <p><b>R290 AF-AA4PP</b> 4 portes, gaz R290, thermostat digital, structure inox, capacité de 5 niveaux par porte espacés de 70 mm, 1 clayette par porte en dotation.</p>	230	0.38	+2°/+8°C	553	2230x700x850	<b>2452</b>
	 <p><b>R290 AF-AA4PD</b> Avec dossier, 4 portes, gaz R290, thermostat digital, structure inox, capacité de 5 niveaux par porte espacés de 70 mm, 1 clayette par porte en dotation.</p>	230	0.38	+2°/+8°C	553	2230x700x950	<b>2507</b>

# TABLES RÉFRIGÉRÉES

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <b>DI-SA2/R6</b> Réserve ventilée, 2 portes, dégivrage et évaporation automatique, groupe logé en dessous classe 4, thermostat électronique, dessus inox démontable, 2 grilles GN 1/1 en dotation.	230	0.34	+2°+8°	240	900x700x870	<b>1338</b>
							
	 <b>DI-SA3/R6</b> Réserve ventilée, 3 portes, dégivrage et évaporation automatique, groupe logé en dessous classe 4, thermostat électronique, dessus inox démontable, 3 grilles GN 1/1 en dotation.	230	0.34	+2°+8°	380	1365x700x857	<b>1808</b>
							
	 <b>DIV-WR-MGN2-V/R2</b> Froid ventilé, 2 portes, évaporateur ventilé, dégivrage et évaporation automatique, groupe logé classe 4, 2 grilles GN 1/1 (530x325) en dotation, sur roulettes.	230	0.25	0°+8°	260	1342x700x850	<b>1829</b>
							
	 <b>DIV-WR-MGN2-V/R2-BA</b> Froid ventilé, 2 portes, évaporateur ventilé, dégivrage et évaporation automatique, avec dossier, groupe logé classe 4, 2 grilles GN 1/1 (530x325) en dotation, sur roulettes.	230	0.25	0°+8°	260	1342x700x850	<b>1885</b>
							
	 <b>DIV-WR-MGN3-V/R2</b> Froid ventilé, 3 portes, évaporateur ventilé, dégivrage et évaporation automatique, groupe logé classe 4, 3 grilles GN 1/1 (530x325) en dotation.	230	0.30	0°+8°	405	1792x700x850	<b>2093</b>
							
	 <b>DIV-WR-MGN3-V/R2-BA</b> Froid ventilé, 3 portes, évaporateur ventilé, dégivrage et évaporation automatique, avec dossier, groupe logé classe 4, 3 grilles GN 1/1 (530x325) en dotation.	230	0.30	0°+8°	405	1792x700x850	<b>2173</b>
							

# TABLES RÉFRIGÉRÉES

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>R290 DI-TG2N/H-R2</b> 2 portes, dégivrage et évaporation automatique, groupe logé à droite classe 5, micro-compresseur électronique digital, dessus inox démontable, 2 grilles GN 1/1 en dotation.</p>	230	0.36	-2°+8°	226	1355x700x900	<b>3409</b>
	 <p><b>R290 DI-TG2N/HA-R2</b> 2 portes avec dossier, dégivrage et évaporation automatique, groupe logé à droite classe 5, micro-compresseur électronique digital, dessus inox démontable, 2 grilles GN 1/1 en dotation.</p>	230	0.36	-2°+8°	226	1355x700x900 (+85)	<b>3576</b>
	 <p><b>R290 DI-TG3N/H-R2</b> 3 portes, dégivrage et évaporation automatique, groupe logé à droite classe 5, micro-compresseur électronique digital, dessus inox démontable, 3 grilles GN 1/1 en dotation.</p>	230	0.36	-2°+8°	355	1805x700x900	<b>4097</b>
	 <p><b>R290 DI-TG3N/HA-R2</b> 3 portes avec dossier, dégivrage et évaporation automatique, groupe logé à droite classe 5, micro-compresseur électronique digital, dessus inox démontable, 3 grilles GN 1/1 en dotation.</p>	230	0.36	-2°+8°	355	1805x700x900 (+85)	<b>4298</b>
	 <p><b>R290 DI-TG4N/H-R2</b> 4 portes, dégivrage et évaporation automatique, groupe logé à droite classe 5, micro-compresseur électronique digital, dessus inox démontable, 4 grilles GN 1/1 en dotation.</p>	230	0.36	-2°+8°	483	2250x700x900	<b>4925</b>
	 <p><b>R290 DI-TG4N/HA-R2</b> 4 portes Avec dossier, dégivrage et évaporation automatique, groupe logé à droite classe 5, micro-compresseur électronique digital, dessus inox démontable, 4 grilles GN 1/1 en dotation.</p>	230	0.36	-2°+8°	483	2250x700x900 (+85)	<b>5168</b>

# TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES (600x400) - GAMME ÉCONOMIQUE

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <b>AF-AA28PP</b> Top inox, classe climatique 5, sur roulettes, froid ventilé, 5 paires de glissières 600x400 par porte en dotation, capacité de 5 niveaux par porte.	230	0.34	+2°+8°	390	1505x800x900	<b>1726</b>
	 <b>AF-AA28PPDM2</b> Top granit, classe climatique 5, sur roulettes, froid ventilé, 5 paires de glissières 600x400 par porte en dotation, capacité de 5 niveaux par porte.	230	0.34	+2°+8°	390	1510x800x850	<b>1973</b>
	 <b>AF-AA38PP</b> Top inox, classe climatique 5, sur roulettes, froid ventilé, 5 paires de 600x400 glissières par porte en dotation, capacité de 5 niveaux par porte.	230	0.37	+2°+8°	580	2020x800x850	<b>2228</b>
	<b>AF-AA38PPDM3</b> Top granit, classe climatique 5, sur roulettes, froid ventilé, 5 paires de glissières 600x400 par porte en dotation, capacité de 5 niveaux par porte.	230	0.37	+2°+8°	580	2020x800x850	<b>2418</b>

# TABLES RÉFRIGÉRÉES PÂTISSIÈRES (600x400)

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>R290 DI-TP2N/H-R2</b> Top inox, 4 couples de glissières pour platines 600x400 par porte en dotation, froid ventilé, classe climatique 5, dégivrage et évaporation automatique, micro-processeur électronique digital.</p>	230	0.36	-2°+8°	293	1505x800x900	<b>4032</b>
	 <p><b>R290 DI-TP2N/HG-R2</b> Top granit, 4 couples de glissières pour platines 600x400 par porte en dotation, froid ventilé, dégivrage et évaporation automatique, micro-processeur électronique digital.</p>	230	0.34	-2°+8°	293	1505x800x900	<b>4552</b>
	 <p><b>R290 DI-DP202/PC-R2</b> Top inox, 7 couples de glissières pour platines 600x400 par porte en dotation, froid ventilé, dégivrage et évaporation automatique, régulateur électronique programmable.</p>	230	0.36	0°+8°	550	2017x800x900	<b>2873</b>
	 <p><b>R290 DI-TP3N/H-R2</b> Top inox, 4 couples de glissières pour platines 600x400 par porte en dotation, froid ventilé, dégivrage et évaporation automatique, micro-processeur électronique digital.</p>	230	0.36	-2°+8°	457	2030x800x900	<b>4957</b>
	 <p><b>R290 DI-TP3N/HG-R2</b> Top granit, 4 couples de glissières pour platines 600x400 par porte en dotation, froid ventilé, dégivrage et évaporation automatique, micro-processeur électronique digital.</p>	230	0.36	-2°+8°	457	2030x800x900	<b>5162</b>
	 <p><b>R290 DI-DP255/PC-R2</b> Top inox, 7 couples de glissières pour platines 600x400 par porte en dotation, froid ventilé, dégivrage et évaporation automatique, régulateur électronique programmable.</p>	230	0.52	0°+8°	760	2542x800x900	<b>3457</b>
	 <p><b>R290 DI-TP4N/H-R2</b> Top inox, 4 couples de glissières pour platines 600x400 par porte en dotation, froid ventilé, dégivrage et évaporation automatique, micro-processeur électronique digital.</p>	230	0.36	-2°+8°	620	2550x800x900	<b>5833</b>
	 <p><b>R290 DI-TP4N/HG-R2</b> Top granit, 4 couples de glissières pour platines 600x400 par porte en dotation, froid ventilé, dégivrage et évaporation automatique, micro-processeur électronique digital.</p>	230	0.36	-2°+8°	620	2550x800x900	<b>6098</b>

# TABLES DE CONGÉLATION PÂTISSIÈRES (600x400)

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>R290 DI-TP2B/H-R2</b></p> <p>Top inox, 4 couples de glissières pour platines 600x400 par porte en dotation, froid ventilé, 2 portes en 600x400, classe climatique 5, dégivrage et évaporation automatique, microprocesseur électronique digital.</p> 	230	0.65	-10°-20°	293	1505x800x900	<b>4446</b>
	<p><b>R290 DI-TP2B/HG-R2</b></p> <p>Top granit, 4 couples de glissières pour platines 600x400 par porte en dotation, froid ventilé, 2 portes en 600x400, classe climatique 5, dégivrage et évaporation automatique, microprocesseur électronique digital.</p> 	230	0.65	-10°-20°	293	1505x800x900	<b>4793</b>
	<p><b>R290 DI-TP3B/H-R2</b></p> <p>Top inox, 4 couples de glissières pour platines 600x400 par porte en dotation, froid ventilé, 3 portes en 600x400, classe climatique 5, dégivrage et évaporation automatique, microprocesseur électronique digital.</p> 	230	0.73	-10°-20°	457	2030x800x900	<b>5408</b>
	<p><b>R290 DI-TP3B/HG-R2</b></p> <p>Top granit, 4 couples de glissières pour platines 600x400 par porte en dotation, froid ventilé, 3 portes en 600x400, classe climatique 5, dégivrage et évaporation automatique, microprocesseur électronique digital.</p> 	230	0.73	-10°-20°	457	2030x800x900	<b>5767</b>
	<p><b>R290 DI-TP4B/H-R2</b></p> <p>Top inox, 4 couples de glissières pour platines 600x400 par porte en dotation, froid ventilé, 4 portes en 600x400, classe climatique 5, dégivrage et évaporation automatique, microprocesseur électronique digital.</p> 	230	0.73	-10°-20°	620	2550x800x900	<b>6350</b>
	<p><b>R290 DI-TP4B/HG-R2</b></p> <p>Top inox, 4 couples de glissières pour platines 600x400 par porte en dotation, froid ventilé, 4 portes en 600x400, classe climatique 5, dégivrage et évaporation automatique, microprocesseur électronique digital.</p> 	230	0.73	-10°-20°	620	2550x800x900	<b>6825</b>

# TABLES SALADETTES RÉFRIGÉRÉES GN 1/1 ET 600x400 - GAMME ÉCONOMIQUE

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>AF-AAS900</b> 2 portes, intérieur et extérieur en inox, thermostat digital, évaporateur dans la paroi, gaz R134A, froid statique avec ventilateur. -</p>	230	0.18	+2°/+8°C	240	903x700x877	<b>867</b>
	 <p><b>AF-AAS903</b> 3 portes, intérieur et extérieur en inox, thermostat digital, évaporateur dans la paroi, gaz R134A, froid statique avec ventilateur.</p>	230	0.27	+2°/+8°C	368	1368x700x877	<b>1514</b>
	 <p><b>AF-AAPS900</b> 1 clayette GN 1/1 par porte en dotation, évaporateur noyé dans l'isolation, thermostat digital, plan de travail en granit.</p>	230	0.18	+2°+8°	240	900x700x1075	<b>935</b>
	 <p><b>AF-AAPS903</b> 1 clayette GN 1/1 par porte en dotation, évaporateur noyé dans l'isolation, thermostat digital, plan de travail en granit.</p>	230	0.27	+8°+10°	402	1365x700x1075	<b>1581</b>
	 <p><b>AF-AAPS903PZ</b> 1 clayette GN 1/1 par porte en dotation, évaporateur noyé dans l'isolation, thermostat digital, plan de travail en granit.</p>	2x230	0.39	+2°+8°	368	1400x700x1020	<b>2122</b>
	 <p><b>AF-AA3PZ</b> 600x400, 1 clayette par porte en dotation, thermostat digital, froid ventilé sur table, froid statique pour le vitrine, plan de travail en granit.</p>	2x230	0.62	+2°+8°	585	2020x800x1000	<b>2977</b>
	 <p><b>AF-AA2PZ+TB</b> 600x400, 1 clayette par porte en dotation, thermostat digital, froid ventilé sur table, froid statique pour le vitrine, plan de travail en granit.</p>	2x230	0.40	+2°+8°	580	2025x800x1435	<b>3139</b>

# TABLES DE PRÉPARATION RÉFRIGÉRÉES

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité table/structure (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>R600a DI-SAL2M/R6</b></p> <p>Saladette avec couvercle télescopique, tablette de coupe, thermostat électronique, 2 GN 1/1 + structures de 3 x GN 1/6, 2 grilles GN 1/1 en dotation.</p> <p><b>éco-responsable.</b></p>	230	0.34	+2°+8° & +4°+10°	240	900x700x1180	<b>1241</b>
							
	<p><b>R600a DI-SAL3M/R6</b></p> <p>Saladette avec couvercle télescopique, tablette de coupe, thermostat électronique, 4 x GN 1/1 + structures de 3 GN 1/1, 3 grilles GN 1/1 en dotation.</p> <p><b>éco-responsable</b></p>	230	0.34	+2°+8° & +4°+10°	380	1365x700x1180	<b>1736</b>
							
	<p><b>R600a DI-SR2/R6</b></p> <p>Plan de travail en granit, thermostat électronique sous boîte, 2 portes GN 1/1 + structures de 5x GN 1/6, 2 grilles GN 1/1 en dotation.</p> <p><b>éco-responsable</b></p>	230	0.34	+2°+8° & +4°+10°	240	900x700x1100	<b>1441</b>
							
	<p><b>R600a DI-SR3/R6</b></p> <p>Plan de travail en granit, thermostat électronique sous boîte, 2 portes GN 1/1 + structures de 5x GN 1/6, 3 grilles GN 1/1 en dotation</p> <p><b>éco-responsable.</b></p>	230	0.34	+2°+8° & +4°+10°	380	1365x700x1100	<b>2230</b>
							
	<p><b>R290 DI-TP261/P9_SY198G/PP9</b></p> <p>Plan de travail en granit, 1 tiroir à ustensiles au dessus de groupe, 2 tiroirs neutres sur glissières télescopiques, capacité total de 8 bacs 600x400, régulateur électronique, dégivrage et évaporation automatique.</p>	2x230	0.32	-2°+8°	345 / 69	2020x800x1485	<b>6063</b>
							

# REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES & FRIGOS MINIBAR

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Température (°C)	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DI-TAB1/D-N6</b> Classe énergétique A, capacité de charge 161 canettes (33cl.) ou 84 bouteilles (33cl.), porte battante sur charnières, éclairage intérieure LED, groupe logé classe climatique 4, dégivrage et évaporation automatique, 2 grilles en dotation.</p>	230	0.1	+2°+10°	122	600x520x870	
	 <p><b>DI-TAB2/D-N6</b> Classe énergétique A, compresseur à vitesse variable, capacité de charge 276 canettes (33cl.) ou 143 bouteilles (33cl.), 2 portes battantes sur charnières, éclairage intérieure LED, groupe logé classe climatique 4, dégivrage et évaporation automatique, 4 grilles en dotation.</p>	230	0.12	+2°+10°	191	900x520x870	<b>976</b>
	 <p><b>DI-TAB3/D-N2</b> Classe énergétique B, compresseur à vitesse variable, capacité de charge 380 canettes (33cl.) ou 218 bouteilles (33cl.), 3 portes battantes sur charnières, éclairage intérieure LED, groupe logé classe climatique 4, dégivrage et évaporation automatique, 6 grilles en dotation.</p>	230	+2°+10°	-10°-20°	300	1355x520x870	<b>1345</b>
	 <p><b>DI-C320S/T</b> Fermeture à clés, réfrigération par absorption de fluide, dégivrage et évaporation automatique, 1 clayette amovible et réglable en hauteur en dotation.</p>	230	0.07	+2°+12°	30	402x406x500	<b>394</b>
	 <p><b>DI-C420S/T</b> Top inox, 4 couples de glissières pour platines 600x400 par porte en dotation, froid ventilé, 4 portes en 600x400, classe climatique 5, dégivrage et évaporation automatique, microprocesseur électronique digital.</p>	230	0.07	+2°+12°	42	402x450x560	<b>412</b>
	 <p><b>DI-C520S/T</b> Top inox, 4 couples de glissières pour platines 600x400 par porte en dotation, froid ventilé, 4 portes en 600x400, classe climatique 5, dégivrage et évaporation automatique, microprocesseur électronique digital.</p>	230	0.09	+2°+12°	52	402x450x670	<b>437</b>

# CAVES À VIN

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Capacité (L) et bouteilles (75cl)	Zone de température	Température (°C)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>FU-JC270A2</b> Contrôle précis de la température, isolation haute qualité, double vitrage anti UV, gaz R600A, thermostat électronique et affichage digital.</p>	230	0.92	270 103	2	+5°+12°C & +12°+22°C	595x625x1625	<b>1531</b>
	 <p><b>DI-JC380A</b> Contrôle précis de la température, isolation haute qualité, double vitrage anti UV, gaz R600A, thermostat électronique et affichage digital.</p>	230	1.26	370 179	1	+5°+18°C	600x790x1400	<b>1860</b>
	 <p><b>DI-WCB/38-XS</b> Dégivrage et évaporation automatique, éclairage interne type LED, gaz R600A, régulation électronique et affichage digital, vitre anti UV, extérieur acier laqué noir, porte inox.</p>	230	0.22	375 165	1	+5°+18°C	595x680x1760	<b>2445</b>
	 <p><b>DI-WCB/38-X2S</b> Dégivrage et évaporation automatique, éclairage interne type LED, gaz R600A, régulation électronique et affichage digital, vitre anti UV, extérieur acier laqué noir, porte inox.</p>	230	0.22	375 154	2	+5°+10°C & +10°+18°C	595x680x1760	<b>2536</b>
	 <p><b>DI-C420S/T</b> Dégivrage et évaporation automatique, éclairage interne type LED, gaz R600A, régulation électronique et affichage digital, vitre anti UV, réalisation intérieur ABS noire et extérieur en tôle acier laqué noir.</p>	230	0.18	380 118	1	+1°+18°C	595x595x1840	<b>1227</b>

## PLANCHA À GLACE / TEPPANYAKI

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Température de congélation (°C)	Dimensions bacs	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)	
		<b>EM-712.038</b>	230	0.74	-20°/-30°C	4 x GN1 1/9 100 mm de profondeur	960x485x305	<b>1073</b>
		<b>EM-712.040</b>	230	1.2	-20°/-30°C	-	650x650x865	<b>1755</b>
		<b>EM-712.045</b>	230	1.5	-20°/-30°C	6 x GN 1/9 100 mm de profondeur	1100x650x865	<b>2215</b>

- ✓ Préparez des desserts glacés devant vos invités ébahis.
- ✓ Offrez une expérience interactive et divertissante.
- ✓ Ajoutez une touche de magie à votre enseigne
- ✓ Préparez des glaces faites maison en quelques minutes seulement.
- ✓ Contrôlez les ingrédients pour des desserts sains et délicieux.

## DISTRIBUTEURS À GRANITA

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Régulation finesse de la « granita »	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)	
		<b>DI-CAR/1-R2</b>	230	0.25	5.5	✓	200x400x680	<b>1405</b>
		<b>DI-CAR/2-R2</b>	230	0.5	2x5.5	✓	400x400x680	<b>2462</b>

## MACHINE À CHANTILLY

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Contenance cuve (L)	Production (L/h)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>MU-PONY</b></p> <p>Conservation du produit dans la cuve à 4°C avec possibilité de réglage de la température, du dosage et du foisonnement, bac réfrigéré jusqu'à la douille de sortie désinfection par interruption automatique du refroidissement.</p>	230	0.3	2	90	230x440x390	<b>3027</b>

## MACHINE À GLACE ITALIENNE & SUNDAE

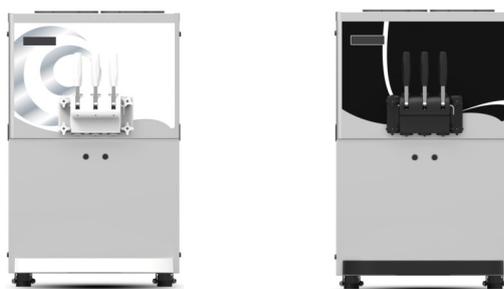
Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Manette de tirage	Production (L/h)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>DE-BQ107B</b></p> <p>1 manette de tirage, équipée d'un tableau de bord numérique, une production absolument exceptionnelle pour la quantité d'énergie que cette machine consomme.</p>	230	1.2	1	15-20	300x780x750	<b>3840</b>
	<p><b>DE-BQ817</b></p> <p>3 manettes de tirage, équipée d'un tableau de bord numérique, une production absolument exceptionnelle pour la quantité d'énergie que cette machine consomme.</p>	230	2.4	3 2 parfums 1 mix des deux	17-28	540x700x860	<b>5007</b>
	<p><b>DE-BQ627</b></p> <p>3 manettes de tirage, équipée d'un tableau de bord numérique, une production absolument exceptionnelle pour la quantité d'énergie que cette machine consomme.</p>	230	2.4	3 2 parfums 1 mix des deux	17-28	540x660x1400	<b>5007</b>

## TURBINES À GLACE

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Condensation	Capacité par cycle (kg)	Production (kg/h)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>FR-G20</b>	400	2.6	air	4.5	20	405x690x1080	<b>12270</b>
	<b>FR-G30E</b>	400	3.4	eau	6.5	30	405x690x1080	<b>16070</b>
	<b>FR-G30A</b>	400	3.6	air	6.5	30	405x690x1080	<b>16070</b>
	<b>FR-G60E</b>	400	4.4	eau	11	60	530x790x1220	<b>20510</b>
	<b>FR-G60A</b>	400	4.6	air	11	60	530x790x1220	<b>20510</b>

Cuve de malaxage verticale de grande capacité, contrôle électromécanique, cycle de production avec sélection du temps, sélecteur vitesse pour FR-G20 et FR-G30 : vitesse standard pour le cycle de production et grande vitesse pour l'extraction, sélecteur vitesse pour FR-G60 : 2 vitesses de production et 2 vitesses d'extraction.

# MACHINE À GLACE ITALIENNE - GAMME PRESTIGE



Référence :	Tension (V)	Puissance (kW)	Nombre de parfums	Capacité cuve (L)	Capacité de production (kg/h) - portions (100 gr)	Condensation	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
Production par gravité  <b>GE-BCEASY2GR</b>	230	3	3	2x10	26 –260	air	530x774x850	<b>14440</b>
	400	3	3	2x10	26 –260	air	530x774x850	<b>14328</b>
	230	3	3	2x10	26 –260	eau	530x774x850	<b>14440</b>
	400	3	3	2x10	26 –260	eau	530x774x850	<b>14328</b>
Production par pompe  <b>GE-BCEASY2PM</b>	230	3	3	2x10	29 –290	air	530x774x850	<b>18115</b>
	400	3	3	2x10	29 –290	air	530x774x850	<b>17928</b>
	230	3	3	2x10	29 –290	eau	530x774x850	<b>18115</b>
	400	3	3	2x10	29 –290	eau	530x774x850	<b>17928</b>



Référence :	Tension (V)	Puissance (kW)	Nombre de parfums	Capacité cuve (L)	Capacité de production (kg/h) - portions (100 gr)	Condensation	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
Production par gravité  <b>GE-BVEASY2GR</b>	230	3	2 + mix	2x10	33 - 330	air	530x774x1483	<b>15340</b>
	400	3	2 + mix	2x10	33 - 330	air	530x774x1483	<b>15340</b>
	230	3	2 + mix	2x10	33 - 330	eau	530x774x1483	<b>15340</b>
	400	3	2 + mix	2x10	33 - 330	eau	530x774x1483	<b>15340</b>
Production par pompe  <b>GE-BVEASY2PM</b>	230	3	2 + mix	2x10	36 - 360	air	530x774x1483	<b>18865</b>
	400	3	2 + mix	2x10	36 - 360	air	530x774x1483	<b>18865</b>
	230	3	2 + mix	2x10	36 - 360	eau	530x774x1483	<b>18865</b>
	400	3	2 + mix	2x10	36 - 360	eau	530x774x1483	<b>18865</b>

## Systèmes de contrôle avancés

GTech Incodis 2.0, équipé d'un écran tactile de 7 pouces avec télécommande, ou GTech Ecos avec écran LCD capacitif.

## Systèmes de production

Par gravité et à pompe, pour répondre aux différentes exigences de production.

## Agitateur cuve standard

Il maintient le mélange en mouvement, évitant ainsi que les parties solides et les parties liquides ne se séparent, tout en améliorant la maturation du mélange.

## Cylindres en acier inoxydable à haute efficacité

Cylindres à expansion directe pour la production continue et rapide de la glace, en mesure de garantir constamment la plus haute efficacité.

## Cellule photoélectrique pour une distribution intelligente

La machine reconnaît automatiquement le cornet ou la coupe.

## Système de réfrigération indépendant

Il permet de gérer indépendamment la consistance des deux parfums.

# CUISIN



# CUISSON

- 51 BAIN-MARIE ÉLECTRIQUES & GAZ
- 52 TOASTERS & SALAMANDRES
- 53 PLAQUES À INDUCTION
- 54 PLAQUES DE CUISSON GAZ
- 55-56 PLANCHAS ÉLECTRIQUES & GAZ
- 57 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES & GAZ - GAMME 700 ÉCONOMIQUE
- 58 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES - GAMME 700/900
- 59 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES - GAMME 900
- 60 PLANS DE CUISSON - GAMME MODULAIRE 600/650
- 61-62 FOURNEAUX GAZ - GAMME 700
- 63 FOURNEAUX GAZ - GAMME 900
- 64-65 MARMITES GAZ & ÉLECTRIQUES
- 66 SAUTEUSES ÉLECTRIQUES & GAZ
- 67 SAUTEUSES MULTIFONCTIONS - GAMME PRESTIGE
- 68 FOURS MICRO-ONDES
- 68 FOURS À CONVECTION
- 69 FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES - GAMME ÉCONOMIQUE
- 60-71 FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES
- 75-76 FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES - GAMME PRESTIGE
- 77 FOURS PÂTISSIERS
- 75 FOURS ULTRA-RAPIDE - MICRO-ONDE, CONVECTION, AIR PULSÉ, MIXTE.
- 76 CHARIOT DE MAITIEN EN TEMPÉRATURE
- 77 ARMOIRES CHAUFFE ASSIETTES/PLATS
- 77-78 FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE
- 79 ARMOIRES CHAUFFANTES
- 80-81 FRITEUSES ÉLECTRIQUES
- 82-84 FRITEUSES GAZ
- 85 RÔTISSOIRES ÉLECTRIQUE
- 86-89 RÔTISSOIRES GAZ
- 90 FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES
- 91 FOURS À PIZZAS GAZ
- 92-93 FUMOIRS
- 93 VITRINES CHAUFFE-CROISSANTS
- 94 CRÉPIÈRES HAUT RENDEMENT ÉLECTRIQUES & GAZ
- 95 GAUFRIERS ÉLECTRIQUES
- 96 DISTRIBUTEURS À BOISSONS ISOTHERME
- 96 PERCOLATEURS À CAFÉ INOX

## BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES & GAZ

	Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Kcal/h (gaz)	Température (°C)	Dimensions (LxPxH mm)	Robinet	Prix H.T (€)
	<p><b>DIV-WR-BME-11</b></p> <p>Pour bacs GN 1/1, chauffage par résistances blindées en acier inox, interrupteur On-Off et thermostat de 0 à 90° C, ainsi qu'un thermostat de sécurité, livré sans bacs GN.</p> 	230	1.5	-	0 +90	330x530x240	x	216
	<p><b>SA-172-3012</b></p> <p>Pour bacs GN 1/1 ou 2x 1/2 ou 3 x1/3, profondeur bac GN jusqu'à 200 mm, avec interrupteur marche/arrêt, bord supérieur sans soudure, bac intérieur embouti, réglable thermostat, faible consommation.</p> 	230	1	-	0 +100	345x545x290	x	259
	<p><b>DI-BMZR/XS</b></p> <p>Pour bacs GN 1/1, avec robinet de vidange frontale, chauffage par résistances blindées en acier inox, interrupteur On-Off et thermostat de 0 à 90° C, ainsi qu'un thermostat de sécurité, livré sans bacs GN.</p> 	230	1.5	-	0 +90	330x530x240	✓	263
	<p><b>SA-172-3015</b></p> <p>Pour bacs GN 1/1 ou 2x 1/2 ou 3 x1/3, avec robinet de vidange, profondeur bac GN jusqu'à 200 mm, avec interrupteur marche/arrêt, bord supérieur sans soudure, bac intérieur embouti, réglable thermostat, faible consommation.</p> 	230	1	-	0 +100	345x600x290	✓	289
	<p><b>DI-BMG-1/1</b></p> <p>Cuve emboutie GN 1/1 en inox AISI 304, cuve amovible, chauffage gaz, par brûleur en acier inox, placé en-dessous de la cuve, régulation par vanne gaz, allumage piézo-électrique, vérins réglables, châssis en acier inox.</p> 	-	1.8	1550	-	365x575x305	x	351

# TOASTERS & SALAMANDRES

	Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Surfaces utiles (LxPxH mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DIV-WR-TSE1-S</b> Chauffage par résistances blindées, 1 inférieure et 1 supérieure, sélecteur des rampes de chauffe séparé. minuterie de 0 à 15 min.</p>	230	2.4	380x250x100	532x255x275	<b>224</b>
	 <p><b>DI-M3-TOSTI/N</b> 3 pinces en dotation, chauffage par résistances au quartz (2 inférieures, 2 supérieures), grilles de protection quartz, timer de 0 à 15 minutes, couplé à une lampe témoin, cuvette inférieure extractible.</p>	230	1.8	380x250x63	525x305x325	<b>260</b>
	 <p><b>DIV-WR-TSE2-D</b> 2 niveaux pouvant cuire séparément, chauffage par résistances blindées, 1 inférieure 1 au milieu et 1 supérieure, en façade munie d'une protection, panneau de commande latérale, Sélecteur des rampes de chauffe séparé., minuterie de 0 à 15 minutes.</p>	230	3.6	380x250x80	532x255x365	<b>272</b>
	 <p><b>DI-M6-TOSTI/N</b> 6 pinces en dotation, chauffage par résistances au quartz (2 inférieures, 2 au milieu et 2 supérieures), grilles de protection quartz, timer de 0 à 15 minutes, couplé à une lampe témoin, et sélecteur pour utilisation 1 ou 2 niveaux.</p>	230	2.7	380x250x63	525x305x445	<b>346</b>
	 <p><b>DI-MS12/R-N</b> GN 1/1, sélection indépendante des 2 rampes quartz à 3 tubes : fonction toaster ou salamandre, sans préchauffage, haut rendement (200 toasts/heure), sélecteur de rampes quartz, minuterie 15 min. avec position en continu, grilles de protection des tubes "quartz", démontables.</p>	230	2.7	510x320x85	640x380x330	<b>691</b>
	 <p><b>DI-MD22/R-N</b> 2x GN 1/1, sélection indépendante des 2 rampes quartz à 3 tubes : fonction toaster ou salamandre, sans préchauffage, haut rendement (200 toasts/heure), sélecteur de rampes quartz, minuterie 15 min. avec position en continu, grilles de protection des tubes "quartz", démontables.</p>	230	4	2 x 510x320x85	2 x 510x320x85	<b>836</b>

# PLAQUES À INDUCTION

	Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Niveaux de cuisson	Température (°C)	Ø utile de cuisson	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>SA-360-1030</b></p> <p>Optimal pour les casseroles, minuterie : 0 - 180 min.</p>	230	3.5	15	60° à 240°	260	327x420x98	<b>245</b>
	<p><b>SA-360-1040</b></p> <p>Idéal pour casseroles, minuterie 0-180 min. fonctionnement par écran tactile, épaisseur du verre 4mm.</p>	230	3.5	8	60° à 240	2x 260	299x581x64	<b>255</b>
	<p><b>SA-360-1020</b></p> <p>Optimal pour les casseroles, minuterie : 5 - 180 minutes, les réglages peuvent être utilisés avec ou sans minuterie, protection contre la surchauffe.</p>	230	3.5	10	60° à 240°	260	327x420x98	<b>265</b>
	<p><b>DI-IND-25/DH</b></p> <p>Régulation sur 34 positions de 50W - 2500W (par 50W entre 50W et 900W et par 100W entre 1000W et 2500W), minuterie de 0-99 minutes, commandes par touches sensibles, avec affichage digital, interrupteur On/Off, équipé d'un ventilateur de refroidissement.</p>	230	2.5	34	30° à 250°	280x280	280x360x105	<b>827</b>
	<p><b>SA-360-1055</b></p> <p>Zones de cuisson : 2 (2x 3,5 kW) Zone 1 : 3500 W max., Zone 2 : 5000 W max, pour casseroles, max. : 300 mm, protection contre la surchauffe, contrôle de la température par manette, épaisseur du verre : 4 mm .</p>	400	7	Zone 1 : 10 Zone 2 : 11	60° à 240°	2 x 300	407x701x143	<b>1000</b>
	<p><b>DI-IND-2F35/DH</b></p> <p>Régulation sur 30 positions de 50W - 1750W (par 50W entre 50 W et 1750W), minuterie de 0-99 minutes, commandes par touches sensibles, avec affichage digital, interrupteur On/Off, équipé d'un ventilateur de refroidissement.</p>	230	3.5	30	30° à 250°	560x280	560x360x105	<b>1514</b>

# PLAQUES DE CUISSON GAZ

	Référence	Puissance total (kW)	Kcal/h (gaz)	Puissance feux (Kw)	Surface utile (LxPxH mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>DIV-WR-RTS/1G</b></p> <p>1 brûleur professionnel à feux vifs, couronne en laiton " très haut rendement". régulation indépendante, par robinet gaz, dispositif de sécurité par thermocouple, grilles supérieures en fonte, amovible.</p> 	5	4300	1 x 5	350x290	380x400x200	<b>432</b>
	<p><b>DIV-WR-RTD/2G</b></p> <p>2 brûleurs professionnels à feux vifs, couronne en laiton " très haut rendement". régulation indépendante, par robinet gaz, dispositif de sécurité par thermocouple, grilles supérieures en fonte, amovible.</p> 	10	8600	2 x 5	2 x 350x290	760x400x200	<b>770</b>
	<p><b>DI-RF1G/Q</b></p> <p>Allumage par veilleuse, sécurité par thermocouple. armature des grilles en fonte et structure inox plus robuste (renforcé), grille de réduction pour brûleur (acier inox), cuvette inox et brûleur amovibles pour un entretien aisé. grille en fonte émaillée.</p> 	7	6020	1 x 7	350x290	370x510x195	<b>634</b>
	<p><b>DI-RF2G/Q</b></p> <p>Allumage par veilleuse, sécurité par thermocouple. armature des grilles en fonte et structure inox plus robuste (renforcé), grille de réduction pour brûleur (acier inox), cuvette inox et brûleur amovibles pour un entretien aisé. grille en fonte émaillée.</p> 	12	10320	1 x 7 1 x 5	2 x 350x290	690x510x195	<b>860</b>
	<p><b>DI-RF3G/Q</b></p> <p>Allumage par veilleuse, sécurité par thermocouple. armature des grilles en fonte et structure inox plus robuste (renforcé), grille de réduction pour brûleur (acier inox), cuvette inox et brûleur amovibles pour un entretien aisé. grille en fonte émaillée.</p> 	19	16340	2 x 7 1 x 5	3 x 350x290	1005x510x195	<b>1351</b>

# PLANCHAS ÉLECTRIQUES & GAZ

	Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Kcal/h (gaz)	Surface utile (LxPxH mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>DIV-WR-EP60-SS</b> Type <b>électrique</b> , 2 zones indépendantes, 2 résistances en spirale, thermostats 0-300°C avec position marche/arrêt, 2 voyants de mise sous tension, 2 voyants thermostatiques, double fonte émaillée.	230	3.5	-	600x400	600x475x230	<b>581</b>
	<b>DIV-WR-GP60-SS</b> Type <b>gaz</b> , 2 zones indépendantes, 2 brûleurs 6 branches en étoile, 2 vanes de régulation avec position ralenti, thermocouples de sécurité, double fonte émaillée.	-	6.4	5504	600x400	600x475x230	<b>728</b>
	<b>DI-PLANCHA/2EL-N</b> Type <b>électrique</b> et plaque <b>lisse</b> , chauffage électrique par résistances en inox, régulation par thermostat, boutons en matière athermique, bac de récupération des jus de cuisson.	230	4	-	555x400	608x530x305	<b>790</b>
	<b>DI-PLANCHA/2ELCR-N</b> Type <b>électrique</b> et plaque <b>chromée</b> , chauffage électrique par résistances en inox, régulation par thermostat, boutons en matière athermique, bac de récupération des jus de cuisson., Surface <b>chromée</b> "50 µ", distribution uniforme de la chaleur.	230	4	-	555x400	608x530x305	<b>1083</b>
	<b>DI-PLANCHA/2-N</b> Type <b>gaz</b> et plaque <b>lisse</b> , chauffage gaz par brûleurs (2x 2.9 kW) en inox, régulation par vanne gaz, allumage piézo-électrique, boutons en matière athermique, bac de récupération des jus de cuisson.	-	5.8	4990	555x400	620x510x305	<b>813</b>
	<b>DI-PLANCHA/2CR-N</b> Type <b>gaz</b> et plaque <b>chromée</b> , chauffage gaz par brûleurs (2x 2.9 kW) en inox, régulation par vanne gaz, allumage piézo-électrique, boutons en matière athermique, bac de récupération des jus de cuisson, surface <b>chromée</b> "50 µ", distribution uniforme de la chaleur.	-	5.8	4990	555x400	620x510x305	<b>1189</b>

# PLANCHAS ÉLECTRIQUES & GAZ

Référence		Tension (V)	Puissance total (kW)	Kcal/h (gaz)	Surface utile (LxPxH mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>DI-PLANCHA/3EL-N</b></p> <p>Type <b>électrique</b> et plaque <b>lisse</b>, plaque de cuisson lisse, en acier (15 mm), à haute conductibilité, munie d'un rebord périphérique soudé, chauffage électrique : par résistances en inox, régulation par thermostat, boutons en matière athermique, bac de récupération des jus de cuisson.</p>	2x230	6	-	755x400	808x530x305	<b>912</b>
							
	<p><b>DI-PLANCHA/3ELCR-N</b></p> <p>Type <b>électrique</b> et plaque <b>chromée</b>, plaque de cuisson lisse, en acier (15 mm), à haute conductibilité, munie d'un rebord périphérique soudé, chauffage électrique : par résistances en inox, régulation par thermostat, boutons en matière athermique, bac de récupération des jus de cuisson., surface <b>chromée</b> "50 µ", distribution uniforme de la chaleur.</p>	2x230	6	-	755x400	808x530x35	<b>1318</b>
							
	<p><b>DI-PLANCHA/3-N</b></p> <p>Type <b>gaz</b> et plaque <b>lisse</b>, plaque de cuisson lisse, en acier (15 mm), à haute conductibilité, chauffage gaz : par brûleurs en inox, régulation par vanne gaz, allumage piézo-électrique, boutons en matière athermique, Régulation par vanne gaz "thermostatique", garantissant une température maximale de travail de 300°C.</p>	-	8.7	7485	755x400	820x510x305	<b>988</b>
							
	<p><b>DI-PLANCHA/3CR-N</b></p> <p>Type <b>gaz</b> et plaque <b>chromée</b>, plaque de cuisson lisse, en acier (15 mm), à haute conductibilité, chauffage gaz: par brûleurs en inox, régulation par vanne gaz, allumage piézo-électrique, boutons en matière athermique, Régulation par vanne gaz "thermostatique", garantissant une température maximale de travail de 300°C, surface <b>chromée</b> "50 µ", distribution uniforme de la chaleur.</p>	-	8.7	7485	755x400	820x510x305	<b>1461</b>
							

# FOURNEAUX ÉLECTRIQUES & GAZ - GAMME 700 ÉCONOMIQUE

	Référence	Tension (V)	Nombres de plaques / Puissance (kW)	Puissance four (kW)	Dimensions four (LxPxH mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>AF-JZH-TE-4</b></p> <p>Type électrique, tout inox, sur armoire, 4 plaques rondes, four statique, lampe témoin de chauffe.</p>	400	2 x 2 + 2 x 2.6	-	-	700x850x850	<b>1624</b>
	<p><b>AF-JZH-TT-4</b></p> <p>Type électrique, tout inox, sur four, 4 plaques rondes, four statique, lampe témoin de chauffe.</p>	400	2 x 2 + 2 x 2.6	4.8	-	700x850x850	<b>2384</b>
	<p><b>AF-JUS-RA-4</b></p> <p>Type gaz, tout inox, sur armoire, brûleurs avec veilleuse, allumage piezo du four, température du four 120° à 300°C, repose casserole en fonte.</p>	-	2 x 3.5 + 2 x 4.5	-	-	700x700x850	<b>2139</b>
	<p><b>AF-JUS-RQ-4</b></p> <p>Type gaz, tout inox, sur four, brûleurs avec veilleuse, allumage piezo du four, température du four 120° à 300°C, repose casserole en fonte.</p>	-	2 x 3.5 + 2 x 4.5	5.8	670x540x275	700x700x850	<b>2457</b>
	<p><b>AF-JUS-RA-6</b></p> <p>Type gaz, tout inox, sur armoire, brûleurs avec veilleuse, allumage piezo du four, température du four 120° à 300°C, repose casserole en fonte.</p>	-	3 x 3.5 + 3 x 4.5	-	-	1050x700x850	<b>2782</b>
	<p><b>AF-JUS-RQ-6</b></p> <p>Type gaz, tout inox, sur four et armoire, brûleurs avec veilleuse, allumage piezo du four, température du four 120° à 300°C, repose casserole en fonte.</p>	-	3 x 3.5 + 3 x 4.5	8.5	670x540x275	1050x700x850	<b>3248</b>

# FOURNEAUX ÉLECTRIQUES - GAMME 700/900

	Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Nombres de plaques / Puissance (kW) / Ø mm	Puissance four (kW)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DI-C4EA7-BF</b> 4 plaques rondes en fonte, régulation par commutateur 6 positions, sur armoire neutre GN 2/1.</p>	400-230	8.2	2 x <b>2.6</b> Ø 220 2 x <b>1.5</b> Ø 220	-	700x700x850	<b>1604</b>
	 <p><b>DI-C4EF7-BF</b> 4 plaques rondes en fonte, régulation par commutateur 6 positions, four électrique GN 2/1, régulation de 125°C à 300°C, 1 grille en dotation.</p>	400-230	13.5	2 x <b>2.6</b> Ø 220 2 x <b>1.5</b> Ø 220	4.4	700x700x850	<b>2474</b>
	 <p><b>DI-E7/6PFA11-N</b> 6 plaques rondes en fonte, sur four électrique et armoire neutre GN 1/1, cheminée arrière, régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 7 positions, régulation de la température du four de 125°C à 300°C.</p>	400-230	17.6	3 x <b>1.5</b> Ø 150 3 x <b>2.6</b> Ø 220	5.3	1100x730x920	<b>3732</b>
	 <p><b>DI-E9/4PQA8-N</b> 4 plaques carrées en fonte, sur armoire GN 2/1 ouverte, cheminée arrière.</p>	400-230	13	3 x <b>3</b> 300x300 1 x <b>4</b> 300x300	-	800x900x920	<b>3456</b>
	 <p><b>DI-E9/4PQF8-N</b> 4 plaques carrées, sur four GN 2/1 avec chauffage par résistance, régulation de 125°C à 300°C, cheminée.</p>	400-230	19	3 x <b>3</b> 300x300 1 x <b>4</b> 300x300	6	800x900x920	<b>5008</b>
	 <p><b>DI-E9/6PQA12-N</b> 6 plaques carrées, sur armoire ouverte GN 2/1 + GN 1/1, cheminée arrière en inox, régulation de puissance de chauffe par commutateur à 7 positions.</p>	400-230	20	4 x <b>3</b> 300x300 2 x <b>4</b> 300x300	-	1200x900x920	<b>4971</b>

## FOURNEAUX ÉLECTRIQUES - GAMME 900



Référence

### DI-E9/6PQFA12-N

6 plaques carrées, sur four GN 2/1 et armoire GN 1/1, cheminée arrière en inox, régulation de puissance de chauffe par commutateur à 7 positions, chauffage par résistances en inox avec régulation de température de 125°C à 300°C

Tension (V)

400-230

Puissance total (kW)

26

Nombres de plaques / Puissance (kW) / Ø mm

4 x 3 300x300  
2 x 4 300x300

Puissance four (kW)

6

Dimensions (LxPxH mm)

1200x900x920

Prix H.T (€)

6858

## OPTIONS



### DI-CKP-71/N

Portes droite et gauche pour modèle **DI-C4EA7-BF**

320



### DI-A7/PB4-N

Portes droite et gauche pour modèle **DI-E9/4PQA8-N**

341

# PLANS DE CUISSON - GAMME MODULAIRE 600/650

	Référence	Tension (V)	Kcal/h (gaz) / kW	Nombres de plaques / Puissance (kW) / Ø mm	Puissance four (kW)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DI-G65/2F4T</b> 2 brûleurs à feu vif en fonte traitée, régulation par vanne de gaz, cuvette de récolte liquide en acier émaillé.</p>	-	7400	1 x <b>3.6</b> 340x570 1 x <b>5</b> 340x570	-	400x650x380	<b>835</b>
	 <p><b>DI-G65/4F7T</b> 4 brûleurs à feu vif en fonte traitée, régulation par vanne de gaz, cuvette de récolte liquide en acier émaillé.</p>	-	14800	2 x <b>3.6</b> 340x570 2 x <b>5</b> 340x570	-	700x650x380	<b>1443</b>
	 <p><b>DI-G65/4BP7-EC</b> 4 brûleurs à feu vif en fonte traitée, régulation par vanne de gaz, cuvette de récolte liquide en acier émaillé, sur armoire ouverte.</p>	-	14800	2 x <b>3.6</b> 340x570 2 x <b>5</b> 340x570	-	700x650x850	<b>1468</b>
	 <p><b>DI-G65/6BP11-EC</b> 6 brûleurs à feu vif en fonte traitée, régulation par vanne de gaz, cuvette de récolte liquide en acier émaillé, sur armoire ouverte.</p>	-	26485	3 x <b>3.6</b> 340x570 3 x <b>5</b> 340x570	-	1100x650x850	<b>1925</b>
	 <p><b>DI-C5FV6-BP</b> 5 brûleurs, vannes de régulation avec sécurité par thermocouple, dispositif d'allumage électronique, régulation du four de 50°C à 300°C.</p>	230	13330 / <b>3</b>	3 x <b>3.3</b> 2 x <b>2.8</b>	3	900x600x850	<b>2120</b>

## FOURNEAUX GAZ - GAMME 700

Référence	Kcal/h (gaz) / kW	Nombres de plaques / Puissance (kW) / Ø mm	Puissance four (kW)	Dimensions four (LxPxH mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 <b>DI-C4GA7-BF</b> 4 brûleurs haute efficacité, sur armoire neutre GN 2/1, régulation par robinet gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple, 1 grille en dotation.	18917	4 x 5.5	-	-	700x700x850	<b>1787</b>
 <b>DI-C4GF7-BF</b> 4 brûleurs haute efficacité, sur four gaz GN 2/1, régulation par robinet gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple, 1 grille en dotation.	24076	4 x 5.5	5.2	560x630x295	700x700x850	<b>2430</b>
 <b>DI-C6GA11-BF</b> 6 brûleurs haute efficacité, sur armoire neutre GN 2/1 GN 1/1, régulation par robinet gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple, 1 grille en dotation.	28375	6 x 5.5	-	-	1100x700x850	<b>2377</b>
 <b>DI-C6GFA11-BF</b> 6 brûleurs haute efficacité, sur four gaz GN 2/1 et armoire neutre GN 1/1, régulation par robinet gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple, 1 grille en dotation.	33534	6 x 5.5	5.2	560x630x295	1100x700x850	<b>3154</b>

## OPTIONS

 <b>DI-CKP-71/N</b>	Portes droites et gauches pour modèle <b>DI-C4GA7-BF</b>	<b>320</b>
 <b>DI-CKP-111/N</b>	Portes droites et gauches pour modèle <b>DI-C6GA11-BF</b>	<b>482</b>

## FOURNEAUX GAZ - GAMME 700

	Référence	Kcal/h (gaz) / puissance totale kW	Nombres de plaques / Puissance (kW) / Ø mm	Puissance four (kW)	Dimensions four (LxPxH mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>DI-G7/4BF7-N</b></p> <p>4 brûleurs, sur four GN 2/1, régulation de la température du four de 150°C à 290°C par une vanne gaz thermostatique, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple, 1 grille en dotation.</p>	29240 <b>28</b>	4 x 7	6	560x660x310	700x700x920	<b>2932</b>
	<p><b>DI-G7/6BFA11-N</b></p> <p>6 brûleurs, sur four GN 2/1, et armoire neutre GN 1/1, régulation de la température du four de 150°C à 290°C par une vanne gaz thermostatique, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple, 1 grille en dotation</p>	41280 <b>48</b>	6 x 7	6	560x660x310	1100x700x920	<b>3807</b>
	<p><b>DI-G7/TM4BFA11-N</b></p> <p>4 brûleurs haute efficacité, plaque à mijoter 5.5 kW, 320x585mm, sur four gaz GN 2/1 et sur armoire neutre GN 1/1, régulation du four de 150°C à 290°C.</p>	33970 <b>39.5</b>	6 x 7 plaque coup de feu : 5.5 kW	5.5	560x660x310	1100x700x920	<b>4683</b>
	<p><b>DI-G7/T4B2F15-N</b></p> <p>6 brûleurs à feu vif en fonte traitée, régulation par vanne de gaz, cuvette de récolte liquide en acier émaillé, sur armoire ouverte.</p>	42995 <b>39.5</b>	4 x 7 plaque coup de feu : 9 kW	6	560x660x310	1500x730x920	<b>5987</b>

## FOURNEAUX GAZ - GAMME 900

	Référence	Kcal/h (gaz) / puissance totale kW	Nombres de plaques / Puissance (kW) / Ø mm	Puissance four (kW)	Dimensions four (LxPxH mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>DI-G9/4BA8-N</b> 4 brûleurs à feux vifs en fonte traité haute efficacité, sur armoire GN 2/1, allumage par veilleuse de sécurité par thermocouple, régulation des brûleurs de 1.5 à 7 kW et de 2 à 11 kW.	30960 <b>36</b>	2 x 7 2 x 11	-	-	800x900x920	<b>2361</b>
	<b>DI-G9/4BF8-N</b> 4 brûleurs à feux vifs en fonte traité haute efficacité, sur four GN 2/1, allumage par veilleuse de sécurité par thermocouple, régulation des brûleurs de 1.5 à 7 kW et de 2 à 11 kW.	36980 <b>43</b>	2 x 7 2 x 11	7	540x700x300	800x900x920	<b>3354</b>
	<b>DI-G9/6BA12-N</b> 6 brûleurs à feux vifs en fonte traité haute efficacité, sur armoire GN 2/1 + GN 1/1, allumage par veilleuse de sécurité par thermocouple, régulation des brûleurs de 1.5 à 7 kW et de 2 à 11 kW.	46440 <b>54</b>	3 x 7 3 x 11	-	-	1200x900x920	<b>3383</b>
	<b>DI-G9/6BFA12-N</b> 6 brûleurs à feu vif en fonte traitée, sur four GN 2/1 et armoire GN 1/1 régulation par vanne de gaz, cuvette de récolte liquide en acier émaillé, sur armoire ouverte, régulation de 160°C à 310°C, régulation des brûleurs de 1.5 à 7 kW et de 2 à 11 kW.	52460 <b>61</b>	3 x 7 3 x 11	7	540x700x300	1200x900x920	<b>4502</b>
	<b>DI-G9/6BFM12-N</b> 6 brûleurs à feu vif en fonte traitée sur MAXI four, régulation par vanne de gaz, cuvette de récolte liquide en acier émaillé, sur armoire ouverte, régulation de 160°C à 310°C, régulation des brûleurs de 1.5 à 7 kW et de 2 à 11 kW.	55040 <b>64</b>	3 x 7 3 x 11	10	1000x700x300	1200x900x920	<b>4889</b>
	<b>DI-G9/T2BFA12-N</b> 2 brûleurs à feu vif en fonte traitée sur four GN 2/1 et armoire neutre GN 1/1, régulation par vanne de gaz, cuvette de récolte liquide en acier émaillé, sur armoire ouverte, régulation de 160°C à 310°C, régulation des brûleurs de 1.5 à 7 kW et de 2 à 11 kW, plaque coup de feu en fonte.	31820 <b>37</b>	1 x 7 1 x 11	7	535x740x360	1200x900x920	<b>5094</b>

### OPTIONS

	<b>DI-A7/PB4-N</b>	Pour modèle <b>DI-G9/6BA12</b>	<b>412</b>
---	--------------------	--------------------------------	------------

# MARMITE GAZ & ÉLECTRIQUE

	Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Kcal/h (gaz)	Capacité (L)	Ø cuve x profondeur (mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DI-E17/M6018-N</b> Type <b>indirect</b>, chauffage <b>électrique</b> par résistances à immersion, régulation par un commutateur à 4 positions, contrôle de la pression par une soupape.</p>	400	9.4	-	60	420x485	800x730x920	<b>7383</b>
	 <p><b>DI-G17/M608-N</b> Type <b>indirect</b>, chauffage <b>gaz</b> par des brûleurs en inox à flamme stabilisée, régulation par vanne.</p>	230	0.2	12040	60	420x485	800x730x920	<b>5765</b>
	 <p><b>DI-G9/M10D8-N</b> Type <b>direct</b>, chauffage <b>gaz</b> par des brûleurs en inox à flamme stabilisée, régulation par vanne, allumage par veilleuse et thermocouple de sécurité, dispositif piezo mécanique, contrôle de la pression par pressostat.</p>	-	21	18060	100	600x420	800x900x920	<b>5371</b>
	 <p><b>DI-E9/M1018-N</b> Type <b>indirect</b>, chauffage <b>électrique</b> par résistances, régulation par un commutateur à 4 positions, contrôle de la pression par pressostat.</p>	230-400	14.4	-	100	600 x 420	800x900x920	<b>6814</b>
	 <p><b>DI-G9/M1018-N</b> Type <b>indirect</b>, chauffage <b>gaz</b> par des brûleurs en inox à flamme stabilisée, régulation par vanne, allumage par veilleuse et thermocouple de sécurité, dispositif piezo mécanique, contrôle de la pression par pressostat.</p>	-	21	18060	100	600x420	800x900x920	<b>7363</b>
	 <p><b>DI-G9/M15D8-N</b> Type <b>direct</b>, chauffage <b>gaz</b> par des brûleurs en inox à flamme stabilisée, régulation par vanne, allumage par veilleuse et thermocouple de sécurité, dispositif piezo mécanique, contrôle de la pression par pressostat.</p>	-	21	18060	150	600x540	800x900x920	<b>5774</b>

# MARMITE GAZ & ÉLECTRIQUE

	Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Kcal/h (gaz)	Capacité (L)	Ø cuve x profondeur (mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DI-G9/M1518-N</b> Type <b>indirect</b>, chauffage <b>gaz</b> par des brûleurs en inox à flamme stabilisée, régulation par vanne, allumage par veilleuse et thermocouple de sécurité, dispositif piezo mécanique, contrôle de la pression par pressostat.</p>	-	21	18060	150	600x540	800x900x920	<b>7661</b>
	 <p><b>DI-E9/M1518-N</b> Type <b>indirect</b>, chauffage <b>électrique</b> par résistances, régulation par un commutateur à 4 positions, contrôle de la pression par pressostat.</p>	400-230	14.4	-	150	600x540	800x900x920	<b>7166</b>
	 <p><b>EB-PGI910</b> Type <b>indirect</b>, chauffage <b>gaz</b> par des brûleurs en acier haut rendement, robinet de sécurité de sécurité avec thermocouple, contrôle de la pression par manomètre analogique, température contrôlée manuellement.</p>	-	21	-	150	-	800x900x900	<b>10227</b>
	 <p><b>EB-PEI910</b> Type <b>indirect</b>, chauffage <b>électrique</b> par résistances blindées en alliage incoloy 800, panneau de commandes incliné vers l'utilisateur, couvercle en acier inox contrebalancé par ressort, remplissage de la cuve par robinet articulé.</p>	400	21	-	100	-	800x900x900	<b>10059</b>
	 <p><b>EB-PGI915</b> Type <b>indirect</b>, chauffage <b>gaz</b> par des brûleurs en acier haut rendement, robinet de sécurité de sécurité avec thermocouple, contrôle de la pression par manomètre analogique, température contrôlée manuellement.</p>	-	24	-	150	-	800x900x900	<b>10439</b>
	 <p><b>EB-PEI915</b> Type <b>indirect</b>, chauffage <b>électrique</b> par résistances blindées en alliage incoloy 800, panneau de commandes incliné vers l'utilisateur, couvercle en acier inox contrebalancé par ressort, remplissage de la cuve par robinet articulé.</p>	-	21	-	150	-	800x900x900	<b>10652</b>

# SAUTEUSE ÉLECTRIQUE & GAZ

	Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Kcal/h (gaz)	Capacité (L)	Dimensions cuve (LxPxH mm) / Ø cuve	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>DI-E7/BR18-N</b></p> <p>Basculement de la cuve inox par volant, chauffage <b>électrique</b> par résistance positionnée en dessous de la cuve, régulation de température de 50°C à 300°C par thermostat.</p> 	400-230	9	-	60	710x480x150	900x800x920	<b>4749</b>
	<p><b>DI-G7/BR18-N</b></p> <p>Basculement de la cuve inox par volant, chauffage <b>gaz</b> par brûleurs en acier, régulation par vanne thermostatique de 90°C à 300°C, allumage par veilleuse et système de sécurité thermocouple, dispositif de piezo électrique.</p> 	-	13.5	11610	60	710x480x150	800x700x920	<b>5055</b>
	<p><b>DI-E9/BR18-N</b></p> <p>Basculement de la cuve inox par volant, chauffage <b>électrique</b> par résistance positionnée en dessous de la cuve, régulation de température de 75°C à 300°C par thermostat.</p> 	400-230	12	-	80	815x610x200	800x900x920	<b>6513</b>
	<p><b>DI-G9/BR18-N</b></p> <p>Basculement de la cuve inox par volant, chauffage <b>gaz</b> par brûleurs en acier, régulation par vanne thermostatique de 90°C à 300°C, allumage par veilleuse et système de sécurité thermocouple, dispositif de piezo électrique.</p> 	230	20	17200	80	790x690x200	800x900x920	<b>6325</b>
	<p><b>EB-BE96XA</b></p> <p>Basculement de la cuve inox automatique, chauffage <b>électrique</b> par résistances blindées, réglage de la température de 50 à 300°C, vidange par robinet avec poignée.</p> 	400	19	-	120	-	1200x900x900	<b>13324</b>
	<p><b>EB-BG96XA</b></p> <p>Basculement de la cuve inox automatique, <b>gaz</b> avec allumage par piezo électrique avec flamme veilleuse, chauffage par brûleurs tubulaires en acier inox, plage de réglage de la température de 100 à 330°C, vidange par robinet avec poignée.</p> 	<b>230</b>	20	-	120	-	1200x900x900	<b>13068</b>

## GAMME PRESTIGE : SAUTEUSES MULTIFONCTIONS



Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Volume total de la cuve (L)	Dimensions de la cuve (LxPxH mm)	Surface cuve (dm <sup>2</sup> )	Dimensions sans support (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
<b>RA-IVARIOPRO-2-XS</b>	400	2.3	2 x 17	541x370x155	13	1100x756x485	<b>11980</b>
<b>RA-IVARIOPRO-2-S</b>	400	21	2 x 25	341x553x155	19	1100x938x435	<b>17700</b>
<b>RA-IVARIOPRO-L</b>	400	37	100	692x570x280	39	1030x894x608	<b>19420</b>
<b>RA-IVARIOPRO-XL</b>	400	41	150	1026x570x280	59	1365x894x608	<b>25810</b>

\*Version « cuisson sous pression » sur demande.

**iVarioBoost** 

La technologie **iVarioBoost** est une innovation brevetée qui combine des éléments de chauffe en céramique avec un fond de cuve réactif et résistant aux rayures. Elle permet à l'iVario de chauffer uniformément le fond de cuve en moins de **90 secondes jusqu'à 200°C (392 °F)** et de réduire rapidement la température si nécessaire. Avec une puissance de pointe constante, cette technologie garantit des aliments de qualité exceptionnelle, une productivité accrue de **4 fois**, une perte de cuisson réduite de **17 %** et une consommation d'énergie inférieure de **40 %**.

**iZoneControl** 

L'assistant **iZoneControl** vous permet de diviser le fond de cuve en différentes zones de chauffe et de les utiliser avec **différentes températures ou différents cycles de cuisson**. Les zones non utilisées ne sont pas chauffées. Vous pouvez ainsi transformer un grand iVario en, maximum, quatre petits iVario. Vous définissez le résultat souhaité puis vous lancez le cycle de cuisson pour les zones souhaitées. Cette fonction vous garantit donc une grande flexibilité, un **gain de temps et le contrôle sur tout**.

**iCookingSuite** 

**CookingSuite** est votre assistant culinaire intégré dans l'iVario qui garantit une grande facilité d'utilisation ainsi qu'une aide considérable en cuisine. Des **capteurs intelligents** situés au fond de la cuve identifient le niveau de charge, l'état et la taille des aliments et adaptent le processus de cuisson en permanence. Dès que votre intervention est requise, **iCookingSuite** vous avertit. Cela vous garantit une sécurité considérable et un standard de qualité élevé. Dans le même temps, vous **réduisez la surveillance**, vous **gagnez** du temps et vous **économisez** des matières premières et de l'énergie.

### OPTIONS ICOMBI PRO

	Désignation	Prix H.T (€)
*À mentionner lors de la commande	Protection du tableau de commande par porte verrouillable (tous modèles)	<b>624</b>
	Port Ethernet et USB	<b>635</b>
	Soubassement sur pieds pour <b>RA-IVARIOPRO-2-XS</b>	<b>1845</b>
	Soubassement sur pieds pour <b>RA-IVARIOPRO-2-S</b>	<b>2340</b>

\*Pour plus d'option, veuillez nous contacter.

## FOURS MICRO-ONDES

		Tension (V)	Puissance totale (kW)	Capacité (L)	Dimensions internes (LxPxH mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>DIW-WR-2510-M</b> Pouvant acceptée des plats GN 1/2, 1/4, 1/6, assiettes jusqu'à ø 320 mm , panneau de commande <b>mécanique</b> , 100 programmes programmables, acoustique environnementale de 66 décibels.	230	1.55	25	327x346x200	511x430x311	<b>440</b>
		<b>DIW-WR-2510-DE</b> Pouvant acceptée des plats GN 1/2, 1/4, 1/6, assiettes jusqu'à ø 320 mm , panneau de commande <b>digital</b> 5 niveaux de puissance, 100 programmes programmables, dispositif d'autodiagnostic en cas d'anomalie, acoustique environnementale de 66 décibels.	230	1.55	25	327x346x200	511x430x311

## FOURS À CONVECTION GN 1/1

		Tension (V)	Puissance totale (kW)	Nombre de niveaux / Dimension (mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>DI-CGE11-M-230/1-</b> 2 turbines autoreverse, mise a température rapide, micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur, chauffage électrique à résistances blindées inoxydables, thermostat de 50°C à 270°C, timer de 1 à 120 min, 1 grille GN 1/1 en dotation.	230	3.6	<b>4</b> / 530x325	865x685x565	<b>2031</b>
		<b>DI-CGE11-N</b> 2 turbines autoreverse, mise a température rapide, micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur, chauffage électrique à résistances blindées inoxydables, thermostat de 50°C à 270°C, timer de 1 à 120 min, 1 grille GN 1/1 en dotation.	400	6.5	<b>4</b> / 530x325	86x685x565
	<b>DI-CGE611-BQ</b> Froid ventilé, 2 portes, évaporateur ventilé, dégivrage et évaporation automatique, groupe logé classe 4, 2 grilles GN 1/1 (530x325) en dotation, sur roulettes.	400	7.9	<b>6</b> / 530x325	865x685x715	<b>2578</b>

# FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES 600x400 - GN 1/1 - GAMME ÉCONOMIQUE

	Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Nombre de niveaux / Dimension	Dimensions fours (LxPxH mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>AF-FELD04</b> Tout inox, finition scotch Brite, fonction auto-reverse, commandes et affichage digitales, 9 programmes de cuisson, prévu pour 600x400 mais possibilités GN 1/1 (structure à commandée séparément), fonction de refroidissement rapide de la chambre, sonde à cœur, éclairage intérieur, thermostat 280°C, Tri 230 ou Tri 400.	400-230	5.45	4 x 600x400	680x520x360	840x910x670	<b>2912</b>
	<b>AF-FELD05</b> Panneau de commande électronique avec affichage digital : 99 programmes (4 phases), préchauffage automatique, régulateur vapeur de 0 à 99%, thermostat de 30°C à 270°C, de série livré avec 1 grille GN1/1, vapeur directe : par "nébulisation", chauffage convection : par résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines.	400-230	6.45	5	680x480x440	840x910x750	<b>3064</b>
	<b>AF-FELD06</b> Contrôle par écran tactile 7" avec interface simplifiée, centaines de recettes préenregistrées, personnalisables, programmation possible jusqu'à 9 enchainements de phases de cuissons, production de vapeur par injection directe dans la chambre de cuisson, température de 50° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte.	400-230	7.65	6	680x480x520	840x910x830	<b>3143</b>
	<b>AF-FELD07</b> Lavage auto intégré, contrôle par écran tactile 7" avec interface simplifiée, centaines de recettes préenregistrées, personnalisables, programmation possible jusqu'à 9 enchainements de phases de cuissons, production de vapeur par injection directe dans la chambre de cuisson, température de 50° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte.	400-230	10.7	7	680x480x620	840x910x930	<b>3691</b>
	<b>AF-FELD10</b> Lavage auto intégré, contrôle par écran tactile 7" avec interface simplifiée, centaines de recettes préenregistrées, personnalisables, programmation possible jusqu'à 9 enchainements de phases de cuissons, production de vapeur par injection directe dans la chambre de cuisson, température de 50° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte.	400-230	12.7	10	680x480x840	840x910x930	<b>3992</b>

## OPTIONS

Référence	Désignation	Prix
<b>AF-KITP</b>	Pierre réfractaire, idéal pour pizzas, pain, pâtisseries	<b>409</b>
<b>AF-FELD06SUP</b>	Support pour <b>AF-FELD</b>	<b>1023</b>
<b>AF-GRILLESUPPGN1/1</b>	Grille GN 1/1	<b>74</b>
<b>AF-GRILLESUPP600/400</b>	Grille 600x400	<b>99</b>

# FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES GN 1/1 - 600x400

	Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Nombre de niveaux / Dimension	Dimensions (LxPxH mm)	Lavage automatique intégré	Prix H.T (€)
	 <p><b>DIV-WR-FCV4-MC</b> Vapeur directe: par "nébulisation", chauffage convection: par résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines 2 turbines avec moteur 2800 t/min "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur/vapeur.</p>	400-230	6.5	4 530x325 - GN 1/1 ou 4 600x400	865x685x565	X	2123
	 <p><b>DIV-WR-FCV4-DG</b> Panneau de commande électronique avec affichage digital: 99 programmes (4 phases), préchauffage automatique, régulateur vapeur de 0 à 99%, thermostat de 30°C à 270°C. De série livré avec 1 grille GN1/1, Vapeur directe: par "nébulisation", chauffage convection: par résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines.</p>	400-230	6.5	4 530x325 - GN 1/1 ou 4 600x400	865x685x565	X	2228
	 <p><b>EB-MTE5X/R-1</b> Contrôle par écran tactile 7" avec interface simplifiée, centaines de recettes préenregistrées, personnalisables, programmation possible jusqu'à 9 enchainements de phases de cuissons, production de vapeur par injection directe dans la chambre de cuisson, température de 50° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte.</p>	400	7.7	5 530x325 - GN 1/1 ou 5 600x400	907x811x670	X	5668
	 <p><b>EB-MTE5WX/R-1</b> Lavage auto intégré, contrôle par écran tactile 7" avec interface simplifiée, centaines de recettes préenregistrées, personnalisables, programmation possible jusqu'à 9 enchainements de phases de cuissons, production de vapeur par injection directe dans la chambre de cuisson, température de 50° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte.</p>	400	7.7	5 530x325 - GN 1/1 ou 5 600x400	907x811x670	✓	6467
	 <p><b>EB-MTE7X/R-1</b> Contrôle par écran tactile 7" avec interface simplifiée, centaines de recettes préenregistrées, personnalisables, programmation possible jusqu'à 9 enchainements de phases de cuissons, production de vapeur par injection directe dans la chambre de cuisson, température de 50° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte.</p>	400	12.6	7 530x325 - GN 1/1 ou 7 600x400	907x811x850	X	7142
	 <p><b>EB-MTE7WX/R-1</b> Lavage auto intégré, contrôle par écran tactile 7" avec interface simplifiée, centaines de recettes préenregistrées, personnalisables, programmation possible jusqu'à 9 enchainements de phases de cuissons, production de vapeur par injection directe dans la chambre de cuisson, température de 50° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte.</p>	400	12.6	7 530x325 - GN 1/1 ou 7 600x400	907x811x850	✓	7917

# FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES GN 1/1 - 600x400 / GN 2/1

	Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Nombre de niveaux / Dimension	Dimension (LxPxH mm)	Lavage automatique intégré	Prix H.T (€)
	<b>EB-MTE10X/R-1</b> Lavage auto intégré, contrôle par écran tactile 7" avec interface simplifiée, centaines de recettes préenregistrées, personnalisables, programmation possible jusqu'à 9 enchainements de phases de cuissons, production de vapeur par injection directe dans la chambre de cuisson, température de 50° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte	400	17.4	10 530x325 - GN 1/1 ou 10 600x400	907x811x1050	X	<b>8025</b>
	<b>EB-MTE10WR/R-1</b> Lavage auto intégré, contrôle par écran tactile 7" avec interface simplifiée, centaines de recettes préenregistrées, personnalisables, programmation possible jusqu'à 9 enchainements de phases de cuissons, production de vapeur par injection directe dans la chambre de cuisson, température de 50° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte.	400	17.4	10 530x325 - GN 1/1 ou 7 600x400	907x811x1050	✓	<b>8779</b>
	<b>EB-SERE201W</b> Contrôle par écran tactile 7" avec interface simplifiée, des centaines de recettes préenregistrées, personnalisables, programmation possible jusqu'à 9 enchainements de phases de cuissons production de vapeur par injection directe dans la chambre de cuisson, température de 50° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte, système de lavage automatique, douchette à enrouleur automatique de série sur les versions 20 niveaux.	400	30.8	20 530x325 - GN 1/1	998x924x1888	✓	<b>19199</b>
	<b>EB-SERE202W</b> Contrôle par écran tactile 7" avec interface simplifiée, des centaines de recettes préenregistrées, personnalisables, programmation possible jusqu'à 9 enchainements de phases de cuissons production de vapeur par injection directe dans la chambre de cuisson, température de 50° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte, système de lavage automatique, douchette à enrouleur automatique de série sur les versions 20 niveaux.	400	51.6	20 530x650 - GN 2/1	1198x986x1885	✓	<b>23513</b>

## OPTIONS

	Référence	Désignation	Capacité	Dimension (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>EB-TSP0500</b>	Support pour fours 5 niveaux GN 1/1 - 600x400	-	830x570x850	<b>635</b>
	<b>EB-TSP1000</b>	Support pour fours 7 et 10 niveaux GN 1/1 - 600x400	-	830x570x700	<b>635</b>
	<b>EB-2017691</b>	Kit échelles pour DI-TSP0500 compatible GN1/1 - 600x400	8 niveaux	-	<b>372</b>
	<b>EB-2017692</b>	Kit échelles pour DI-TSP1000 compatible GN1/1 - 600x400	5 niveaux	-	<b>295</b>
	<b>EB-6000124</b>	Sonde à cœur (1 point) et support magnétique	-	-	<b>276</b>

## GAMME PRESTIGE : FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES ICOMBI CLASSIC



Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Nombre de niveaux / Dimension	Dimensions (LxPxH mm)	Lavage automatique intégré	Prix H.T (€)
<b>RA-ICOMBI61</b>	400	10.8	6 530x325 - GN 1/1	850x842x754	✓	<b>8440</b>
<b>RA-ICOMBI101</b>	400	18.9	10 530x325 - GN 1/1	850x845x1014	✓	<b>11860</b>
<b>RA-ICOMBI201</b>	400	37.2	20 530x325 - GN 1/1	877x1872x913	✓	<b>21940</b>
<b>RA-ICOMBI202</b>	400	67.9	20 530x650 - GN 2/1	1082x1872x1117	✓	<b>31440</b>

\*Version gaz sur demande.

- ✓ Commande manuelle
- ✓ Porte triple vitrage
- ✓ La cuisson vapeur de 30 à 130 °C assure une cuisson tout en douceur des aliments
- ✓ La chaleur pulsée de 30 à 300 °C permet d'obtenir des cuissons minute dorées et savoureuses
- ✓ La cuisson mixte de 30 °C à 300 °C offre les avantages de la vapeur chaude et de chaleur pulsée
- ✓ Mode "Finishing" idéal pour cuire vos plats et les remettre en température au moment du service
- ✓ 5 vitesses de l'air pour une vitesse adaptée à chaque aliment
- ✓ Déshumidificateur dans l'enceinte de cuisson pour une cuisson rapide de tous les plats à saisir
- ✓ Nettoyage automatique permettant de gagner un temps précieux sur la gestion du nettoyage
- ✓ Écran tactile

### OPTIONS ICOMBI CLASSIC

	Désignation	Prix H.T (€)
*À mentionner lors de la commande	Port USB ethernet	<b>67</b>
	Wifi	<b>14</b>
	Chariot d'enfournement 84 mm (tous modèles)	<b>Gratuit</b>
	Ferrage porte gauche	<b>423</b>
	Option boulangerie - Nous contacter	

\*Pour plus d'option, veuillez nous contacter.

## GAMME PRESTIGE : FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES ICOMBI PRO



Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Nombre de niveaux / Dimension	Dimensions (LxPxH mm)	Lavage automatique intégré	Prix H.T (€)
<b>RA-ICOMBIPROXS</b>	230	5.7	6 325x325 - GN 2/3	850x804x842	✓	<b>8580</b>
<b>RA-ICOMBIPRO61</b>	400	10.8	6 530x325 - GN 1/1	850x804x842	✓	<b>10730</b>
<b>RA-ICOMBIPRO101</b>	400	18.9	10 530x325 - GN 1/1	850x1064x955	✓	<b>15090</b>
<b>RA-ICOMBIPRO201</b>	400	37.2	20 530x325 - GN /1	877x1872x913	✓	<b>25520</b>
<b>RA-ICOMBIPRO202</b>	400	67.9	20 530x650 - GN 2/1	1082x1872x1117	✓	<b>36580</b>

*\*Version gaz sur demande.*

- ✓ Mode four mixte avec 3 modes de cuisson : Vapeur 30 °C–130 °C, air chaud 30 °C–300 C, combiné 30 °C–300 °C
- ✓ Possibilité de réaliser des cuissons mixtes
- ✓ Réglage autonome des paramètres de cuisson
- ✓ Cuisson de produits de boulangerie et pâtisserie
- ✓ Fonction maintien au chaud
- ✓ Coûts d'exploitation réduits au minimum
- ✓ Nettoyage très rapide et détartrage automatique
- ✓ iDensityControl : flux de l'air avec apport et répartition de l'énergie homogène dans l'enceinte de cuisson
- ✓ iCookingSuite : les paramètres de cuisson s'adaptent automatiquement pour réaliser des cuissons mixtes d'aliments variés
- ✓ iProductionManager : vous aide à organiser votre service et à planifier l'ensemble des processus de cuissons avec intelligence

### OPTIONS ICOMBI PRO

Référence	Désignation	Prix H.T (€)
<b>*À mentionner lors de la commande</b>	Table de soubassement pour <b>RA-ICOMBIPRO61</b>	<b>578</b>
	Table de soubassement pour <b>RA-ICOMBIPROXS</b>	<b>635</b>
	Ferrage porte gauche	<b>425</b>
	<b>Option boulangerie - Nous contacter</b>	

*\*Pour plus d'option, veuillez nous contacter.*

# FOURS PÂTISSIERS - 600x400

	Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Nombre de niveaux / Dimensions	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>DI-BRIO64/X-C</b> 2 platines inox et 1 grille 600x400 en dotation, humidificateur manuel, espace de 70 mm entre platines, 2 moteurs avec ventilateurs (2600 tr/min), éclairage interne.	230	3.2	4 600x400	725x665x605	<b>1556</b>
	<b>DI-CPE644-E</b> 2 platines inox et 1 grille 600x400 en dotation, humidificateur manuel, espace de 70 mm entre platines, 2 turbines autoreverse, (2800 tr/min), éclairage interne, chauffage électrique par résistances blindées inoxydable, panneau de commande composé d'un thermostat de 50°C à 270°C, timer 1 à 120 min.	400-230	6.2	4 600x400	865x685x565	<b>2025</b>
	<b>DI-CPE644-BG</b> 2 platines inox et 1 grille 600x400 en dotation, humidificateur manuel, espace de 70 mm entre platines, 2 turbines autoreverse, (2800 tr/min), éclairage interne, chauffage électrique par résistances blindées inoxydable, panneau de commande composé d'un thermostat de 50°C à 270°C, timer 1 à 120 min.	400-230	7.9	6 600x400	865x685x715	<b>2538</b>
	<b>DI-FPE-5N</b> Commandes avec régulation de la T° électronique, T° +50 +300°C, esthétique particulièrement soignée, se prête idéalement pour la cuisson en vitrine, chambre de cuisson, réalisé en acier inox AISI 304, diffusion homogène de la chaleur, grâce à des ouvertures dans chambre de cuisson, à hauteur de chaque platine, cuisson parfaite à tous les niveaux, livré sans platine.	400-230	8.25	5 600x400	800x1300x800	<b>6246</b>
	<b>DI-FPE-8N</b> Commandes avec régulation de la T° électronique, T° +50 +300°C, esthétique particulièrement soignée, se prête idéalement pour la cuisson en vitrine, chambre de cuisson, réalisé en acier inox AISI 304, diffusion homogène de la chaleur, grâce à des ouvertures dans chambre de cuisson, à hauteur de chaque platine, cuisson parfaite à tous les niveaux, livré sans platine.	400-230	12.5	8 600x400	800x1300x1080	<b>7229</b>

## OPTIONS

	Référence	Désignation	Moteur	Nombre de niveaux	Dimension (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>DI-SPEG-N</b>	Support pour fours, sur roues <b>DI-FPE-5N</b> et <b>DI-FPE-8N</b>	-	-	800x1210x830	<b>906</b>
	<b>DI-HPEG-N</b>	Hotte avec moteur pour <b>DI-FPE-5N</b> et <b>DI-FPE-8N</b>	400m <sup>3</sup>	-	800x1490x230	<b>1150</b>
	<b>DI-EPEG-N</b>	Étuve électrique 230V avec humidificateur pour <b>DI-FPE-5N</b> et <b>DI-FPE-8N</b>	-	10	800x1210x830	<b>2387</b>

# FOURS ULTRA-RAPIDE - MICRO-ONDE, CONVECTION, AIR PULSÉ, MIXTE

Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Volume (L)	Température (°C)	Dimensions chambre (LxPxH mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
<p></p> <p><b>EB-136797</b></p> <p>Four rapide avec cuisson par air pulsé, vapeur et convection, contrôle par écran tactile 7", 12 recettes préenregistrées personnalisables, réservoir de 3 litres permettant de réaliser 300 recettes en moyenne, port USB.</p> 	230	3.2	3	Jusqu'à 260 °C	360x445x255	510x431x637	<b>4000</b>
<p></p> <p><b>SO-SPEED</b></p> <p>Four rapide avec cuisson par air pulsé, micro-ondes et convection, contrôle par écran tactile 5", 1000 recettes possible, décongélation, remise en température, filtre à graisse et à air démontable pour entretien, port USB, basse consommation.</p> 	230	3.5	17	Jusqu'à 280 °C	305x305x185	460x675x660	<b>5834</b>
<p></p> <p><b>DI-LKS/3M</b></p> <p>Four ultra-rapide convection, micro-ondes ou combiné, commandes "TOUCH SCREEN", écran tactile de 7", 2 modes de cuisson (automatique, manuelle), réalisation chambre de cuisson en acier inox AISI 304, Possibilité de choisir la vitesse de ventilation en mode Combi Wave, connexion Wi-Fi et port USB (HACCP, import/export recettes).</p> 	230	3	18	Jusqu'à 300 °C	310x320x180	457x610x630	<b>8835</b>
<p></p> <p><b>DI-LKS/6T</b></p> <p>Four ultra-rapide convection, micro-ondes ou combiné, commandes "TOUCH SCREEN", écran tactile de 7", 2 modes de cuisson (automatique, manuelle), réalisation chambre de cuisson en acier inox AISI 304, Possibilité de choisir la vitesse de ventilation en mode Combi Wave, connexion Wi-Fi et port USB (HACCP, import/export recettes).</p> 	400	6	18	Jusqu'à 300 °C	310x320x180	457x610x630	<b>9111</b>

# CHARIOTS DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

	Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Capacité / Dimensions	T° (°C)	Humidificateur contrôlé	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>DI-</b> Chauffage par résistances et air pulsé, homogénéité de la température grâce à un ventilateur interne, poignées latérales très robustes, manutention aisée, dispositif humidificateur, panneau de commande intégré, affichage digital.	230	2	10 x GN 2/1 ou 20 x GN 1/1	0 +90°	<b>x</b>	799x876x1190	<b>2586</b>
	<b>DI-CTH10-EK</b> Régulation électronique de 30 à 90°C, contrôle hygrométrique indépendant, 4 niveaux de réglage, panneau de commande intégré à touches sensibles, affichage digital " très intuitif ".	230	2	10 x GN 2/1 ou 20 x GN 1/1	30+90°	<b>✓</b>	790x935x1215	<b>5384</b>
	<b>DI-CCE20-DG</b> Porte ouverture à 120°, avec clenche verticale et munie de serrure à clés, avec un joint dans le cadre de la porte, facilement remplaçable sans outils. charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique, évitant les pertes de chaleur.	230	2	20 x GN 2/1 ou 40 x GN 1/1	0 +90°	<b>x</b>	799x876x1640	<b>2842</b>
	<b>DI-CTH20-EK</b> Chariots de "Liaison Chaude" fonctionnement à convection (ventilé) ou convection avec humidification, poignées robustes et ergonomiques intégrées sur les côtés, manutention aisée, Porte sur charnières avec ouverture à 270°, munie de serrure à clés,	230	2	20 x GN 2/1 ou 40 x GN 1/1	30 +90°	<b>✓</b>	790x935x1855	<b>6286</b>
	<b>DI-CCE40-DG</b> Porte ouverture à 120°, avec clenche verticale et munie de serrure à clés, chauffage par résistances et air pulsé, homogénéité de la température grâce à un ventilateur interne.	230	3.6	40 x GN 2/1 ou 80 x GN 1/1	0 +90°	<b>x</b>	1489x876x1640	<b>4433</b>
	<b>DI-CTH40-EK</b> Panier dimensions 2 x 220x250xh100 mm, panier en acier nickelé (très robuste), avec poignée athermique. cuve inox, munie de couvercle, chauffage par résistance blindée "traitée", commutateur-thermostat de 0°-190° C, ainsi qu'un thermostat de sécurité	230	3.5	40 x GN 2/1 ou 80 x GN 1/1	30 +90°	<b>✓</b>	1525x935x1885	<b>10030</b>

## ARMOIRES CHAUFFE ASSIETTES/PLATS

	Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Capacité / Dimensions (mm)	Température (°C)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>DI-GEM/350-N</b> Température 0 / +180 °C, cuve arrondie amovible avec zone froide, réglage de la température en continu, résistance amovible pour un nettoyage sans problème, thermostat de sécurité.	230	0.75	60 assiettes Ø 350	30°+90°	400x460x870	<b>626</b>
	<b>DI-GEMMA60/V</b> 3 grilles, 700x345mm réglables en dotation, réalisation en acier inoxydable, équipée d'un thermostat jusqu'à 130°C, permettant une température à cœur de 65°C (normes HACCP), réserve d'eau pour maintien d'humidité, 2 thermo-ventilateurs pour une parfaite distribution de chaleur.	230	1.5	60 assiettes Ø 340	30°+130°	425x460x925	<b>814</b>
	<b>DI-GEMMA120/V</b> 3 grilles, 700x345mm réglables en dotation, réalisation en acier inoxydable, équipée d'un thermostat jusqu'à 130°C, permettant une température à cœur de 65°C (normes HACCP), réserve d'eau pour maintien d'humidité, 2 thermo-ventilateurs pour une parfaite distribution de chaleur.	230	3	120 assiettes (Ø 340 ) ou bacs GN 2/3 et GN 1/1.	30°+130°	800x460x925	<b>1197</b>

## FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE

	Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Nombre de niveaux / Dimension	Capacité repas	Dimension (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>AM-CFE505RT</b> Habillage et moufle intérieure en acier inoxydable, minuterie 120 mn, thermostat multipoints et de sécurité, ouverture de porte à droite (inversion possible en option).	230	2.5	5 x 380x400	5 à 54	500x650x650	<b>2298</b>
	<b>AM-CFE605RT</b> Habillage et moufle intérieure en acier inoxydable, minuterie 120 mn, thermostat multipoints et de sécurité, ouverture de porte à droite (inversion possible en option).	400-230	4.8	5x 480x400	10 à 42	500x700x700	<b>2944</b>

# FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE 600X400 - GN 1/1

	Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Nombre de niveaux / Dimension	Capacité repas	Dimension (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DE-EV6412</b> Régulation thermostat 60-200° voyants LED de contrôle (chauffe, ventilation), porte isolée et joint d'étanchéité en silicone, résistances blindées en acier inoxydable.</p>	230	3.3	12x 600x400	-	580x870x1170	<b>3270</b>
	 <p><b>AM-CFE705RT</b> Minuterie 120 min, thermostat multipoints, thermostat de sécurité, programme frites intégré, livré sans grilles.</p>	400-230	6	5 x GN 1/1 (530x325)	15 à 60	750x700x730	<b>3430</b>
	 <p><b>DI-FRU-511/P</b> Four "LENGTHWISE" chargement platines GN 1/3, 1/2, 2/3 et 1/1, 1 grille GN 1/1 en dotation, avec humidificateur de série, chauffage convection: par résistances blindées inoxydables placées derrière le déflecteur des turbines, micro interrupteur porte, magnétique.</p>	400-230	5	5 x GN 1/1 (530x325)	-	710x770x600	<b>3986</b>
	 <p><b>AM-CFE707RT</b> Minuterie 120 min, thermostat multipoints, thermostat de sécurité, programme frites intégré, livré sans grilles.</p>	400-230	7.5	7 x GN 1/1 (530x325)	21 à 80	720x700x860	<b>3930</b>
	 <p><b>DI-FRU-1011/P</b> Four "LENGTHWISE" chargement platines GN 1/3, 1/2, 2/3 et 1/1, 1 grille GN 1/1 en dotation, avec humidificateur de série, chauffage convection: par résistances blindées inoxydables placées derrière le déflecteur des turbines, micro interrupteur porte, magnétique.</p>	400-230	10	10 x GN 1/1 (530x325)	--	710x770x940	<b>5410</b>
	 <p><b>AM-CFE710RT</b> Support de four intégré, minuterie 120 min, thermostat multipoints, thermostat de sécurité, programme frites intégré, livré sans grilles</p>	400	9	10 x GN 1/1 (530x325)	30 à 120	750x750x1770	<b>4850</b>

# ARMOIRES CHAUFFANTES

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Type et nombre de portes	Température (°C)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DI-TE127/B</b> Plan de travail insonorisé et renforcé, tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée, chauffage par résistance électrique, ventilée avec régulation thermostatique, pieds en acier inox avec vérins réglables, réalisation en acier inox AISI 441.</p>	230	2.5	coulissantes 2	+30°+65°	1200x700x880/900	<b>1504</b>
	 <p><b>DI-TE147/B</b> Plan de travail insonorisé et renforcé, tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée, chauffage par résistance électrique, ventilée avec régulation thermostatique, pieds en acier inox avec vérins réglables, réalisation en acier inox AISI 441.</p>	230	2.5	coulissantes 2	+30°+65°	1400x700x880/900	<b>1579</b>
	 <p><b>DI-TE167/B</b> Plan de travail insonorisé et renforcé, tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée, chauffage par résistance électrique, ventilée avec régulation thermostatique, pieds en acier inox avec vérins réglables, réalisation en acier inox AISI 441.</p>	230	2.5	coulissantes 2	+30°+65°	1600x700x880/900	<b>1655</b>
	 <p><b>DI-TE187/B</b> Plan de travail insonorisé et renforcé, tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée, chauffage par résistance électrique, ventilée avec régulation thermostatique, pieds en acier inox avec vérins réglables, réalisation en acier inox AISI 441.</p>	230	3	coulissantes 2	+30°+65°	1800x700x880/900	<b>1748</b>
	 <p><b>DI-TE207/B</b> Plan de travail insonorisé et renforcé, tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée, chauffage par résistance électrique, ventilée avec régulation thermostatique, pieds en acier inox avec vérins réglables, réalisation en acier inox AISI 441.</p>	230	3	coulissantes 2	+30°+65°	2000x700x880/900	<b>1815</b>

## OPTIONS

Référence	Désignation	Prix H.T (€)
DI-A77KIT/B-X	Kit de 4 roues pivotantes "inox" armoires, 2 avec freins	<b>431</b>
DI-ATG0136/B	Serrure à clé pour armoires	<b>94</b>

# FRITEUSES DE TABLE ÉLECTRIQUE

	Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Capacité (L)	Robinet de vidange	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>SA-172-2070</b></p> <p>Température 0 / +180 °C, cuve arrondie amovible avec zone froide, réglage de la température en continu, résistance amovible pour un nettoyage sans problème, thermostat de sécurité.</p>	230	3.25	8	✓	335X485X350	<b>289</b>
	<p><b>DIV-WR-FES8-RV</b></p> <p>Panier dimensions 220x250xh100 mm, Panier en acier nickelé, (très robuste), avec poignée athermique, cuve inox, munie de couvercle, chauffage par résistance blindée "traitée", commutateur-thermostat de 0° à 190° C, ainsi qu'un thermostat de sécurité.</p>	230	3	8	✓	265x445x350	<b>314</b>
	<p><b>DI-EF81-KN</b></p> <p>Thermostat de 0° à 180°C, panier dimensions 220x190xh110mm, réalisation en acier inoxydable, munie de 2 poignées latérales athermiques, panier en acier inox (très robuste "renforcé"), zone froide : pas de carbonisation des déchets alimentaires, ni transmission de goût.</p>	230	3.5	8	✓	290x450x320	<b>329</b>
	<p><b>SA-429-1107</b></p> <p>Température 0 / +180 °C, bassin arrondi avec zone froide, avec robinet de vidange, réglage de la température en continu, résistances amovibles pour un nettoyage facile, interrupteur marche/arrêt, thermostat de sécurité.</p>	230	3.3	13	✓	335x485x350	<b>278</b>
	<p><b>DIV-WR-FED8-RV</b></p> <p>Panier dimensions 2 x 220x250xh100 mm, panier en acier nickelé (très robuste), avec poignée athermique. cuve inox, munie de couvercle, chauffage par résistance blindée "traitée", commutateur-thermostat de 0° à 190° C, ainsi qu'un thermostat de sécurité.</p>	230	6	2 x 8	✓	545x445x350	<b>521</b>
	<p><b>SA-172-2075</b></p> <p>Température 0 / +180 °C, cuve arrondie amovible avec zone froide, réglage de la température en continu, résistance amovible pour un nettoyage sans problème, thermostat de sécurité.</p>	230	6.5	2 x 8	✓	610x485x350	<b>536</b>

## FRITEUSES SUR SOCLE ÉLECTRIQUE

Référence		Tension (V)	Puissance total (kW)	Capacité (L)	Robinet de vidange	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>DI-F14E/M</b></p> <p>Dimensions cuve 250x320xh280 mm avec zone froide, régulation de 100°C à 190°C par thermostat avec voyant lumineux, thermostat de sécurité de série, armoire inférieure avec bac filtrage huile.</p>	400	9	14	✓	375x655x845	<b>1033</b>
	<p><b>DI-FSM-16E/N</b></p> <p>Résistances modulables pour adapter la puissance au mode de cuisson (4-8 -12 kW), filtrage de l'huile par décantation, thermostat à bulbe inox très précis, T° de 0 à 180°C, thermostat sécurité, réarmement en façade.</p>	400	12	16	✓	400x650x980	<b>1630</b>
	<p><b>DI-FSM-2V6E/N</b></p> <p>2 paniers 128x320xh145mm, cuve (isolée) en inox avec égouttoir, bloc résistance amovible, entretien aisé, filtrage de l'huile par décantation, thermostat à bulbe inox très précis, T° de 0 à 180°C, thermostat sécurité, réarmement en façade.</p>	400	12	2 x 10	✓	400x650x980	<b>1806</b>
	<p><b>DI-F14_14E/M</b></p> <p>Température 0 / +180 °C, bassin arrondi avec zone froide, avec robinet de vidange, réglage de la température en continu, résistances amovibles pour un nettoyage facile, interrupteur marche/arrêt, thermostat de sécurité.</p>	2 x 400	18	2 x 14	✓	750x655x845	<b>1764</b>

## FRITEUSES À BEIGNETS/MUFFINS/CHIPS

Référence		Tension (V)	Puissance total (kW)	Capacité (L)	Robinet de vidange	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>DI-F16E/D-N</b></p> <p>1 panier 475x245xh80 mm, avec 2 poignées en dotation, cuve en inox avec zone froide et robinet de vidange, régulation de la température de 50°C à 190°C.</p>	400-230	9	16	✓	540x450x370	<b>817</b>
	<p><b>DI-F30E/D-N</b></p> <p>1 panier 475x245xh80 mm, avec 2 poignées en dotation, cuve en inox avec zone froide et robinet de vidange, régulation de la température de 50°C à 190°C.</p>	400-230	15	30	✓	670x650x370	<b>1127</b>

## FRITEUSES DE TABLE ET SUR SOCLE GAZ

	Référence	Puissance (kW)	Capacité (L)	Robinet de vidange	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>AF-JUS-TRC-1</b> Panier 200x310x140 mm, pieds réglables, thermostat de régulation, thermostat de sécurité, température 50°C à 190°C, allumage de la veilleuse par piezo.</p>	6	10	✓	400x650x475	<b>1049</b>
	 <p><b>AF-JUS-TRC-2</b> Paniers 200x310x140 mm, pieds réglables, thermostat de régulation, thermostat de sécurité, température 50°C à 190°C, allumage de la veilleuse par piezo.</p>	12	2 x 10	✓	600x650x475	<b>1603</b>
	 <p><b>AF-JZH-RC-1</b> Tout inox, régulation thermostatique de 10°C à 200°C, allumage piezo, zone froide.</p>	15.5	20	✓	360x700x850	<b>1465</b>
	 <p><b>AF-JZH-RC-2</b> Tout inox, régulation thermostatique de 10°C à 200°C, allumage piezo, zone froide.</p>	31	2 x 20	✓	700x700x850	<b>1991</b>

## FRITEUSES DE TABLE ET SUR SOCLE GAZ

	Référence	Puissance total (kW)	Kcal/h (gaz)	Capacité (L)	Robinet de vidange	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>DI-G60/F8-3T</b></p> <p>Dimensions de la cuve 280x300xh230 mm, panier en acier chromé de dimensions 230x255xh110 mm, chauffage gaz, brûleurs à flamme horizontale, régulation de la température de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique.</p>	6.8	5850	8	✓	300x600x400	<b>1290</b>
	<p><b>DI-F15G/M</b></p> <p>Production horaire 18 kg, 1 panier 235x290xh110 mm réalisé en acier chromé en dotation, filtre en cuve en acier chromé, chauffage par brûleurs à flamme horizontale stabilisée, régulation de 110°C à 190°C, allumage piézo-électrique.</p>	13	10720	15	✓	375x650x845	<b>1781</b>
	<p><b>DI-G17/F15A4-N</b></p> <p>1 panier en acier chromé, dimensions 225x325xh125 mm en dotation, dimensions de la cuve 240x380xh505 mm, cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis, avec zone froide, chauffage gaz par brûleurs en inox à flamme horizontale placés sous la cuve, régulation de 120°C à 190°C.</p>	14	12040	15	✓	400x700x850	<b>3301</b>
	<p><b>DI-G60/F16-6T</b></p> <p>2 paniers en acier chromé, dimensions 230x255x110 mm en dotation, dimensions des cuves 280x300x230 mm. chauffage gaz par échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, alimenté par brûleurs, régulation de la température de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique.</p>	13.6	11700	2 x 8	✓	600x600x400	<b>2205</b>
	<p><b>IM-IFS-40</b></p> <p>Système de contrôle « Millivolt » pour une régulation précise, thermostat de 93°C – 204°C, grands paniers très solides en acier nickelé, avec des poignées ergonomiques, vidange rapide par vanne à grande section Ø 32mm.</p>	31	-	22	✓	394x762x914	<b>3444</b>
	<p><b>DI-FGHR-23/N</b></p> <p>2 x ½ paniers inclus 165x335x150mm, 4 brûleurs « haut rendement » (21 kW), régulation par vanne thermostatique de 100° à 200°C, thermostat de sécurité, veilleuse et thermocouple de sécurité, allumage manuel.</p>	21	18060	23	✓	400x735x870	<b>3287</b>

## FRITEUSES DE TABLE ET SUR SOCLE GAZ

	Référence	Puissance total (kW)	Kcal/h (gaz)	Capacité (L)	Robinet de vidange	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>IM-IFS-50</b> Système de contrôle « Millivolt » pour une régulation précise, thermostat de 93°C – 204°C, grands paniers très solides en acier nickelé, avec des poignées ergonomiques, vidange rapide par vanne à grande section Ø 32mm.	41	-	27	✓	394x762x914	<b>5744</b>
	<b>DI-F15_15G/M</b> Température 0 / +180 °C, cuve arrondie amovible avec zone froide, réglage de la température en continu, résistance amovible pour un nettoyage sans problème, thermostat de sécurité.	26	21670	2 x 15	✓	750x650x845	<b>3160</b>

## RÔTISSOIRES ÉLECTRIQUE À BALANCELLES

	Référence	Tension (V)	Puissance (Kw)	Nombre de balancelles	Capacité poulet	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>DI-ROTISKY</b> Vitre bombée athermique, système rotatif, thermostat jusqu'à 300°C.	400-230	5.4	4	16-20	940x590x790	<b>3459</b>
	<b>DI-RPB-5C</b> 4 faces vitrées, 2 portes en verre, chauffage inférieure par résistances blindées supérieur par des tubes quartz infrarouge, régulation par thermostat, munie d'un thermomètre analogique et également d'une minuterie.	400-230	8.5	5	25	850x700x940	<b>4878</b>

# RÔTISSOIRES ÉLECTRIQUE

	Référence	Tension (V)	Puissance (Kw)	Nombre de broches	Capacité poulet	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DI-RVE/2C-SBC</b> Chauffage électrique : par foyers "vitrocéramique", source de chaleur uniforme, entraînement par chaînes, régulation indépendante de chaque broche, cuvette de récolte graisses extractible.</p>	400-230	4.4	2	6	800x400x555	<b>1752</b>
	 <p><b>DI-RVE/3C-SBC</b> Chauffage électrique : par foyers "vitrocéramique", source de chaleur uniforme, entraînement par chaînes, régulation indépendante de chaque broche, cuvette de récolte graisses extractible.</p>	400-230	6.6	3	9	800x400x735	<b>2263</b>
	 <p><b>DI-RVE/3C-CM</b> Chauffage électrique : par foyers "vitrocéramique", source de chaleur uniforme, entraînement par chaînes, régulation indépendante de chaque broche, cuvette de récolte graisses extractible, conception très robuste, entretien facile et rapide.</p>	400-230	14.4	3	18	1098x480x820	<b>2837</b>
	 <p><b>DI-RVE/4C-CM</b> Chauffage électrique : par foyers "vitrocéramique", source de chaleur uniforme, entraînement par chaînes, régulation indépendante de chaque broche, cuvette de récolte graisses extractible, conception très robuste, entretien facile et rapide.</p>	400-230	19.2	4	24	1098x480x1000	<b>3471</b>
	 <p><b>DI-RVE/6C-CM</b> Chauffage électrique : par foyers "vitrocéramique", source de chaleur uniforme, entraînement par chaînes, régulation indépendante de chaque broche, cuvette de récolte graisses extractible, conception très robuste, entretien facile et rapide, sur roulettes.</p>	400-230	28.8	6	36	1098x480x1860	<b>4754</b>
	 <p><b>DI-RVE/8C-CM</b> Chauffage électrique : par foyers "vitrocéramique", source de chaleur uniforme, entraînement par chaînes, régulation indépendante de chaque broche, cuvette de récolte graisses extractible, conception très robuste, entretien facile et rapide, sur roulettes.</p>	400-230	38.4	8	48	1098x480x1920	<b>5564</b>

# RÔTISSOIRES GAZ

	Référence	Tension (V)	Puissance (kw)	Kcal/h (gaz)	Nombre de broches	Capacité volaille	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DI-RVG/2-SBC</b>            Chauffage <b>gaz</b> par radiants céramiques, équipés de thermocouple de sécurité, déflecteurs de chaleur démontables, entraînement par chaînes, régulation indépendante de chaque broche, cuvette de récolte graisses extractible, entretien facile et rapide.</p>	230	8	6860	2	6	800x400x555	<b>1508</b>
	 <p><b>DI-RVG/3-SBC</b>            Chauffage <b>gaz</b> par radiants céramiques, équipés de thermocouple de sécurité, déflecteurs de chaleur démontables, entraînement par chaînes, régulation indépendante de chaque broche, cuvette de récolte graisses extractible, entretien facile et rapide.</p>	230	12	10320	3	9	800x400x735	<b>1906</b>
	 <p><b>DI-RVG/3-CM</b>            Chauffage <b>gaz</b> par radiants céramiques, équipés de thermocouple de sécurité, déflecteurs de chaleur démontables, entraînement par chaînes, régulation indépendante de chaque broche, cuvette de récolte graisses extractible, entretien facile et rapide.</p>	230	17.7	15222	3	18	1098x480x820	<b>2668</b>
	 <p><b>DI-RVG/4-CM</b>            Chauffage <b>gaz</b> par radiants céramiques, équipés de thermocouple de sécurité, déflecteurs de chaleur démontables, entraînement par chaînes, régulation indépendante de chaque broche, cuvette de récolte graisses extractible, entretien facile et rapide.</p>	230	23.6	20296	4	24	1098x480x1000	<b>3144</b>
	 <p><b>DI-RVG/6-CM</b>            Chauffage <b>gaz</b> par radiants céramiques, équipés de thermocouple de sécurité, déflecteurs de chaleur démontables, entraînement par chaînes, régulation indépendante de chaque broche, cuvette de récolte graisses extractible, entretien facile et rapide, sur roulettes.</p>	230	35.4	30444	6	36	1098x480x1860	<b>4287</b>
	 <p><b>DI-RVG/8-CM</b>            Chauffage <b>gaz</b> par radiants céramiques, équipés de thermocouple de sécurité, déflecteurs de chaleur démontables, entraînement par chaînes, régulation indépendante de chaque broche, cuvette de récolte graisses extractible, entretien facile et rapide, sur roulettes.</p>	230	47.2	40592	8	48	1098x480x1920	<b>5167</b>

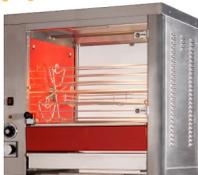
## RÔTISSOIRES GAZ

Référence		Tension (V)	Puissance (Kw)	Kcal/h (gaz)	Nombre de broches	Capacité volaille	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DI-RVG/112-CM</b> Chauffage <b>gaz</b> par radiants céramiques, équipés de thermocouple de sécurité, déflecteurs de chaleur démontables, entraînement par chaînes, régulation indépendante de chaque broche, cuvette de récolte graisses extractible, entretien facile et rapide, sur roulettes.</p>	230	35.4	29930	11	66	1098x660x1860	<b>5855</b>
	 <p><b>DI-RVG/152-CM</b> Chauffage <b>gaz</b> par radiants céramiques, équipés de thermocouple de sécurité, déflecteurs de chaleur démontables, entraînement par chaînes, régulation indépendante de chaque broche, cuvette de récolte graisses extractible, entretien facile et rapide, sur roulettes.</p>	230	47.2	34592	15	90	1098x660x1920	<b>6934</b>

## OPTIONS

	Référence	Désignation	Dimension (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>DI-RAP-CM</b>	Armoire de support en inox, sur roues pour <b>DI-RVE/3C-CM, DI-RVE/4C-CM</b>	1098x480x790	<b>960</b>
	<b>DI-RSP-RB</b>	Armoire neutre, rôtissoire à balancelles, sur roues pour <b>DI-RPB-5C</b>	850x700x1050	<b>1071</b>
	<b>DI-ET10-RB</b>	Étuve pour rôtissoire à balancelles, sur roues <b>DI-RPB-5C</b>	850x700x1050	<b>2748</b>

## RÔTISSOIRES GAZ - GAMME PRESTIGE

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Nombre de balancelles	Capacité volaille/h	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DO-RB12NE</b> Balancelles inox entrainées par un moteur surpuissant, chauffage par 3 résistances blindées « incoloy » aux infrarouges, éclairage quartz protégée par « vitrocéramique », protection par glace trempée.</p>	400	6.32	4	12	840x600x730	<b>4817</b>
	 <p><b>DO-RB16NE</b> Balancelles inox entrainées par un moteur surpuissant, chauffage par 3 résistances blindées « incoloy » aux infrarouges, éclairage quartz protégée par « vitrocéramique », protection par glace trempée.</p>	400	8.70	4	16	1100x680x850	<b>5669</b>
	 <p><b>DO-RB24NE</b> Balancelles inox entrainées par un moteur surpuissant, chauffage par 3 résistances blindées « incoloy » aux infrarouges, éclairage quartz protégée par « vitrocéramique », protection par glace trempée.</p>	400	9.70	5	24/30	1100x680x850	<b>6333</b>
	 <p><b>DO-RB48NE</b> Balancelles inox entrainées par un moteur surpuissant, chauffage par 3 résistances blindées « incoloy » aux infrarouges, éclairage quartz protégée par « vitrocéramique », protection par glace trempée.</p>	400	13.70	8	48	1100x990x1090	<b>8685</b>

## RÔTISSOIRES GAZ OU ÉLECTRIQUE - GAMME PRESTIGE

	Référence	Tension (V)	Puissance gaz/ elec (kW)	Nombre de broches	Capacité volaille/h	Dimensions (LxPxH mm)	Prix élec. H.T (€)	Prix gaz H.T (€)
	 <p><b>DO-MAG4</b> Présentation émail vitrifié ou inox, éclairage surpuissant protégé par glaces "vitrocéramique" étanches.</p>	400	28 / 19.5	4	24/28	1480x690x1130	<b>9175</b>	<b>10331</b>
	 <p><b>DO-MAG6</b> Présentation émail vitrifié ou inox, éclairage surpuissant protégé par glaces "vitrocéramique" étanches.</p>	400	42 / 29.5	6	36/42	1480x690x1490	<b>11561</b>	<b>13704</b>
	 <p><b>DO-MAG8</b> Présentation émail vitrifié ou inox, éclairage surpuissant protégé par glaces "vitrocéramique" étanches.</p>	400	40.3	8	48/56	1480x690x1850	<b>13344</b>	<b>16145</b>

## RÔTISSOIRES GAZ - GAMME PRESTIGE

	Référence	Puissance (kW)	Nombre de broches	Capacité volaille	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DO-MAGFLAM3</b> Cuisson par "Fontes rayonnantes" émetteurs "Flammes vives" à haut rendement, protection thermique par 4 glaces trempées, arrêt d'urgence "coup de poing", poignées de portes vitrées isolées de la chaleur.</p>	17.3	3	18/21	1480x690x1790	<b>9880</b>
	 <p><b>DO-MAGFLAM5</b> Cuisson par "Fontes rayonnantes" émetteurs "Flammes vives" à haut rendement, protection thermique par 4 glaces trempées, arrêt d'urgence "coup de poing", poignées de portes vitrées isolées de la chaleur.</p>	34.6	5	30/35	1480x690x1310	<b>13184</b>
	 <p><b>DO-MAGFLAM8</b> Cuisson par "Fontes rayonnantes" émetteurs "Flammes vives" à haut rendement, protection thermique par 4 glaces trempées, arrêt d'urgence "coup de poing", poignées de portes vitrées isolées de la chaleur.</p>	51.9	8	48/56	1480x690x1850	<b>17519</b>

## OPTIONS

Référence	Désignation	Dimension (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
<b>DO-220RB12NE</b>	230 mono pour <b>DO-RB12NE</b>	-	<b>445</b>
<b>DO-EB12</b>	Étuve en inox pour modèle <b>DO-RB12NE</b>	870x730x790	<b>4076</b>
<b>DO-EB24</b>	Étuve en inox pour modèle <b>DO-RB24NE</b>	1140x750x880	<b>4340</b>
<b>DO-EB48</b>	Étuve en inox pour modèle <b>DO-RB48NE</b>	1140x1010x760	<b>5330</b>
<b>DO-AC31</b>	Élément séparateur étuves et rôtissoires + jonction pour modèle <b>RB</b>	-	<b>371</b>
<b>DO-AC1</b>	Chariot support monté sur roulettes pivotantes pour modèle <b>RB</b>	-	<b>716</b>
<b>DO-RALNE</b>	Couleur autres RAL sur façade pour modèle <b>RB</b> 	-	<b>407</b>
<b>DO-RALMAH</b>	Couleur autres RAL sur façade pour modèle <b>MAG</b> et <b>MAGFLAM</b> 	-	<b>570</b>
<b>DO-TRE</b>	Option Tête Rétro-éclairée « avec texte « Rôtissoire » en découpe laser pour modèle <b>MAG</b> et <b>MAGFLAM</b>	-	<b>555</b>
<b>DO-AC1</b>	Chariot support monté sur roulettes pivotantes pour modèle <b>MAG</b> et <b>MAGFLAM</b>	-	<b>716</b>
<b>DO-AC1R</b>	Chariot support renforcé monté sur roulettes pivotantes pour modèle <b>MAG</b> et <b>MAGFLAM</b>	-	<b>921</b>
<b>DO-AC38</b>	Meuble support rangement fermé par portes battantes pour modèle <b>MAG</b> et <b>MAGFLAM</b>	-	<b>2850</b>

# FOURS PIZZA ÉLECTRIQUES

	Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Capacité (pizzas) / mm	Dimensions chambre (LxPxH mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>DIV-WR-FS04-MS</b></p> <p>Éclairage intérieur " haute T° 500°C " chauffage par résistances électriques, blindées, positionné en dessous de la sole et sur la voûte de la chambre, régulation par thermostat (50 à 400° C), thermomètre analogique.</p> 	400-230	4.7	4 de Ø 330	660x660x150	920x850x340	1092
	<p><b>DI-EFP/4R-M</b></p> <p>Éclairage intérieur " haute T° 500°C ", chauffage par résistances électriques, blindées, positionné en dessous de la sole et sur la voûte de la chambre, régulation par thermostat (50 à 450° C), thermomètre analogique et thermostat de sécurité.</p> 	400-230	4.7	4 de Ø 340 ou 1 Ø 500	700x700x150	990x920x380	1452
	<p><b>DI-EFP/6R-M</b></p> <p>Éclairage intérieur " haute T° 500°C ", chauffage par résistances électriques, blindées, positionné en dessous de la sole et sur la voûte de la chambre, régulation par thermostat (50 à 450° C), thermomètre analogique et thermostat de sécurité.</p> 	400-230	7.3	6 de Ø 340 ou 2 Ø 500	700x1050x150	990x1270x380	1664
	<p><b>DIV-WR-FD24-MD</b></p> <p>Éclairage intérieur " haute T° 500°C " chauffage par résistances électriques, blindées, positionné en dessous de la sole et sur la voûte de la chambre, régulation par thermostat (50 à 400° C), thermomètre analogique.</p> 	400-230	9.4	2 x 4 de Ø 330	2 x 660x600x150	920x850x650	1842
	<p><b>DI-EFP/44R-M</b></p> <p>Éclairage intérieur " haute T° 500°C ", chauffage par résistances électriques, blindées, positionné en dessous de la sole et sur la voûte de la chambre, régulation par thermostat (50 à 450° C), thermomètre analogique et thermostat de sécurité.</p> 	400-230	9.4	2 x 4 de Ø 340 ou 2 x 1 Ø 500	2 x 700x700x150	990x920x680	2439
	<p><b>DI-EFP/66R-M</b></p> <p>Éclairage intérieur " haute T° 500°C ", chauffage par résistances électriques, blindées, positionné en dessous de la sole et sur la voûte de la chambre, régulation par thermostat (50 à 450° C), thermomètre analogique et thermostat de sécurité.</p> 	400-230	14.6	2 x 6 de Ø 340 ou 2 x 2 Ø 500	2 x 700x1050x150	990x1270x680	2842

## FOURS PIZZA GAZ

Référence		Tension (V)	Puissance total (kW)	Kcal/h (gaz)	Capacité (pizzas) / mm	Dimensions chambre (LxPxH mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>DI-GL4/35-D</b></p> <p>Contrôle par vanne électronique, munie de bougie d'allumage et de dispositifs de sécurité, thermostat de sécurité de série, panneau de commandes "indépendant" et extractible avec double affichage digitale (T° sélectionnée et réelle), ventilateur de refroidissement.</p> 	230	15	12989	4 Ø 350 OU 1 Ø 500	720x720x185	1230x1120x760	<b>5415</b>
	<p><b>DI-GL6/35-D</b></p> <p>Contrôle par vanne électronique, munie de bougie d'allumage et de dispositifs de sécurité, thermostat de sécurité de série, panneau de commandes "indépendant" et extractible avec double affichage digitale (T° sélectionnée et réelle), ventilateur de refroidissement.</p> 	230	18.5	15907	6 Ø 350 OU 2 Ø 500	1080x720x185	1230x1480x760	<b>6149</b>

## OPTIONS

	Référence	Désignation	Dimension (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>DI-SFP/4-GX</b>	Piètement four en acier inox pour <b>DI-EFP/4R-M</b>	980x830x960	<b>408</b>
	<b>DI-SFP/44-GX</b>	Piètement four en acier inox pour <b>DI-EFP/44R-M</b>	980x830x860	<b>408</b>
	<b>DI-SFP/6-GX</b>	Piètement four en acier inox pour <b>DI-EFP/6R-M</b>	980x1100x960	<b>451</b>
	<b>DI-SFP/66-GX</b>	Piètement four en acier inox pour <b>DI-EFP/66R-M</b>	980x1100x860	<b>451</b>
	<b>DI-SGL4/35-D</b>	Piètement four en acier inox pour <b>DI-GL4/35-D</b>	1210x860x1100	<b>1367</b>
	<b>DI-SGL6/35-D</b>	Piètement four en acier inox pour <b>DI-GL6/35-D</b>	1210x1215x1100	<b>1455</b>

# FUMOIRS

	Référence	Description détaillée	Dimensions intérieure (LxPxH mm)	Dimensions extérieure (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>TP-FUMGAL80</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fumoir à viande et poisson en acier galvanisé.</li> <li>- Fumez à froid ou à chaud, viandes et poissons comme le saumon, magret, jambon, truites fumées...</li> <li>- Ouverture par porte à charnières avec thermomètre fourni en façade.</li> <li>- Fumoir pour fumage à plat sur les 3 niveaux possibles avec les 2 grilles ondulées fournies (spéciales poisson et petites pièces) ou fumage vertical suspendu sur un quatrième niveau grâce aux 3 barres de suspension et 10 crochets esse fournis.</li> <li>- Capacité de 12 poissons comme des truites ou 10 kg de viande et autres aliments à fumer.</li> <li>- Livré avec un sachet de sciure.</li> </ul>	380x260x520	400x280x800	<b>292</b>
					
	<b>TP-FUMINO80</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fumoir à viande et poisson en inox.</li> <li>- Fumez à froid ou à chaud, viandes et poissons comme le saumon, magret, jambon, truites fumées...</li> <li>- Fumoir à viande et poisson en acier galvanisé.</li> <li>- Fumez à froid ou à chaud, viandes et poissons comme le saumon, magret, jambon, truites fumées...</li> <li>- Ouverture par porte à charnières avec thermomètre fourni en façade.</li> <li>- Fumoir pour fumage à plat sur les 3 niveaux possibles avec les 2 grilles ondulées fournies (spéciales poisson et petites pièces) ou fumage vertical suspendu sur un quatrième niveau grâce aux 3 barres de suspension et 10 crochets esse fournis.</li> <li>- Capacité de 12 poissons comme des truites ou 10 kg de viande et autres aliments à fumer.</li> <li>- Livré avec un sachet de sciure.</li> </ul>	380x260x520	400x280x800	<b>392</b>
					
	<b>DE-M01AI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réalisé entièrement en acier inoxydable (côtés, arrière, fond, porte, dessus et bac à sciure)</li> <li>- Montage sur bâti tube en inox 304L</li> <li>- Porte à ouverture latérale avec joint d'étanchéité et réglage d'air</li> <li>- Fermeture assurée par 2 loqueteaux verticaux avec gâches réglables</li> <li>- Faux plafond qui protège les produits des retombées de goudron</li> <li>- Tôle de protection perforée sur le bac à sciure en cas de chute de produits</li> <li>- Posé sur pieds vérins</li> <li>- Réglage d'air sur la porte</li> <li>- Bac à sciure placé à l'intérieur posé sur 2 cornières fixées au fond du fumoir</li> </ul>	710x800x1410	800x855x2010	<b>4355</b>
					
	<b>DE-M05AI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réalisé entièrement en acier inoxydable (côtés, arrière, fond, porte, dessus et bac à sciure)</li> <li>- Montage sur bâti tube en inox 304L</li> <li>- Porte à ouverture latérale avec joint d'étanchéité et réglage d'air</li> <li>- Fermeture assurée par 2 loqueteaux verticaux avec gâches réglables</li> <li>- Faux plafond qui protège les produits des retombées de goudron</li> <li>- Tôle de protection perforée sur le bac à sciure en cas de chute de produits</li> <li>- Posé sur pieds vérins</li> <li>- Fumage des produits délicats : Le tiroir en position sortie permet d'évacuer une partie de la chaleur de combustion à l'extérieur afin de maintenir une température basse dans l'enceinte.</li> <li>- Réglage d'air sur le tiroir en façade &gt; Conçu pour recevoir 2 grilles de 600 x 400 ou 1 grille 600 x 800 par étage (non fournies)</li> </ul>	600x800x1500	690x855x2010	<b>4876</b>
					

## OPTIONS

Référence	Désignation	Dimension (mm)	(LxPxH)	Prix H.T (€)
<b>DE-M03AI</b>	Variante isolé du <b>DE-M01AI</b>	800x900x2010		<b>5287</b>
<b>DE-M06AI</b>	Variante isolé du <b>DE-M05AI</b>	690x855x2010		<b>5820</b>
<b>DE-PI</b>	Porte inversée d'usine	-		<b>157</b>
<b>DE-TE*</b>	Coude et té de purge	-		<b>198</b>
<b>DE-08</b>	Thermomètre à cadran encastré 0-120°C	-		<b>303</b>
<b>DE-PVF</b>	Porte vitrée	-		<b>695</b>
<b>DE-29</b>	3 résistances avec témoin pour séchage en surface ou cuisson basse température	-		<b>715</b>

## VITRINES CHAUFFE-CROISSANTS

Référence	Tension (V)	Puissance (Kw)	Température (°C)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 <p><b>DI-VLS1/R</b></p> <p>Vitrine panoramique, portillons (2 côtés) et latéraux en plexiglas, flexibilité : permet le maintien à température (90°C) sans dessèchement, grâce à un système d'humidification intégré, chauffage : par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", régulation par thermostat de 0 à 110°C, exposition : plateau GN 1/1, hauteur 25 mm, bloc lumineux publicitaire, livré avec une affichette menu.</p> 	230	0.65	0°+110°	590x350x375	<b>697</b>
 <p><b>DI-VLD2/R</b></p> <p>Vitrine panoramique, portillons (2 côtés) et latéraux en plexiglas, châssis en acier inoxydable, pieds réglables, flexibilité : permet le maintien à température (90°C) sans dessèchement, grâce à un système d'humidification intégré, chauffage : par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", régulation par thermostat de 0 à 110°C, exposition : plateau GN 1/1 hauteur 25 mm, bloc lumineux publicitaire, livré avec une affichette menu.</p> 	230	0.65	0°+110°	590x350x480	<b>883</b>

# CRÉPIÈRES HAUT RENDEMENT ÉLECTRIQUES & GAZ

	Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Kcal/h (gaz)	Ø plaques (mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>DI-BRET/1E-HR</b></p> <p>Production 60 pièces/h (temps de cuisson 1 minute), plaque en fonte émaillée, chauffage par résistances en spirale blindées, en acier inox traitées "incoloy", régulation de 0 à 300°C par thermostat, voyant de contrôle, livré avec une raclette en bois.</p> 	230	3.6	-	400	400x400x200	411
	<p><b>KR-CSRO4AA-KR</b></p> <p>Idéal pour la restauration non spécialisée en crêpes et les petites activités de snacking, conception exclusive de la plaque, dans laquelle est insérée la résistance perlée, offre une grande précision et une homogénéité de chauffe, la manette de contrôle, graduée de 50 à 300°C.</p> 	220-240	3	-	400	400x400x160	481
	<p><b>DI-BRET/2E-R</b></p> <p>Production 2 x 60 pièces/h (temps de cuisson 1 minute), plaque en fonte émaillée, chauffage par résistances en spirale blindées, en acier inox traitées "incoloy", régulation de 0 à 300°C par 2 thermostat indépendants, voyant de contrôle, livré avec une raclette en bois.</p> 	2x230	7.2	-	2 x 400	860x500x240	1187
	<p><b>KR-CSRS4MA-KR</b></p> <p>Conçue pour une utilisation occasionnelle à intensive, alimentation au gaz offre une grande mobilité et en fait la crêpière professionnelle idéale tant pour les restaurateurs que pour les traiteurs, plaque en fonte dotée de picots, le brûleur grand diamètre en étoile à 6 branches et à double rangée de flammes.</p> 	-	5	-	400	400x420x200	534
	<p><b>DI-BRET/1G-HR</b></p> <p>Production 60 pièces/h (temps de cuisson 1 minute), plaque en fonte émaillée, brûleur à 6 branches "en étoile", régulation par vanne avec position ralenti, thermocouple de sécurité et allumage par piézo-électrique, livré avec une raclette en bois.</p> 	-	3	3095	400	400x400x200	508
	<p><b>DI-BRET/2G-R</b></p> <p>Production 2x60 = 120 pièces/h (temps de cuisson 1 minute), plaque en fonte émaillée, 2 brûleurs indépendants à 6 branches "en étoile", régulation par vannes avec position ralenti, thermocouple de sécurité et allumage par piézo-électrique, livré avec une raclette en bois.</p> 	-	6.4	3095	2x400	800x500x240	1185

# GAUFRIERS ÉLECTRIQUE

	Référence	Tension (V)	Puissance total (kW)	Type	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>DI-GE-4X/EN</b></p> <p>Capacité 4 pièces (23 cm), production 96 pièces/h (temp. de cuisson 2,30 minutes), moule en fonte, cuisson homogène, chauffage par résistances blindées en acier inox traité "Incoloy", régulation par thermostat de 0 à 300° C (T° de cuisson 230°C), poignée entièrement inox (très robuste), minuterie électronique (indépendante), goulotte périphérique amovible.</p>	230	1.6	Épi sur bâtonnet	305x440x230	<b>789</b>
						
	<p><b>DI-GL-4X6/N</b></p> <p>Moule en fonte, assure une cuisson homogène, ("Liège" est adapté pour la cuisson des gaufres fraîches ou surgelées, poignée entièrement inox (très robuste), chauffage par résistances blindées en acier inox traité "Incoloy", régulation de 0 à 300°C, interrupteur-commutateur et voyant(s) lumineux, goulotte périphérique amovible facilitant l'entretien.</p>	230	1.5	Liège 4x6	305x440x230	<b>860</b>
						
	<p><b>DI-GB-3X5/N</b></p> <p>Moule en fonte, assure une cuisson homogène, ("Liège" est adapté pour la cuisson des gaufres fraîches ou surgelées, poignée entièrement inox (très robuste), chauffage par résistances blindées en acier inox traité "Incoloy", régulation de 0 à 300°C, interrupteur-commutateur et voyant(s) lumineux, goulotte périphérique amovible facilitant l'entretien.</p>	230	1.5	Bruxelles 3x5	305x440x230	<b>860</b>
						
	<p><b>KR-WECABAAO</b></p> <p>Version 180°, ce gaufrier est idéal pour cuire des gaufres fraîches ce gaufrier professionnel 4x6 Bruxelles permet de cuire 2 gaufres simultanément, ouverture à 180° assure une répartition parfaite de la pâte sur les deux fers pour une gaufre.</p>	230	1.8	Bruxelles 4x6	440x260x220	<b>1009</b>
						

## DISTRIBUTEURS À BOISSONS ISOTHERME INOX

Référence		Capacité (L)	Structure	Maintient de température	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kG)	Prix H.T (€)
	 <p><b>BA-150981</b> Entièrement isolé, avec robinet de vidange, pieds repliables vers l'intérieur, pour boisson chaude ou froide.</p>	9	inox	Perte de 4°C toutes les heures environ	261x226x385	2	<b>80</b>
	 <p><b>SA-334-1000</b> Entièrement isolé, avec robinet de vidange, pieds repliables vers l'intérieur, pour boisson chaude ou froide.</p>	12	inox	Maintient au chaud ou froid jusqu'à 6 heures	280x280x416	3	<b>105</b>

## PERCOLATEURS À CAFÉ INOX

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Nombre de tasses	Structure	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>SA-317-1000</b> Panier-filtre à mailles fines pour café grossièrement moulu (pas besoin de papier filtre), jauge de niveau, fonction infusion et réchauffage grâce à des systèmes de chauffage séparés, avec robinet de sécurité.</p>	230	1.5	6.8	48	inox	225x225x478	<b>130</b>
	 <p><b>SA-317-1010</b> Panier-filtre à mailles fines pour café grossièrement moulu (pas besoin de papier filtre), jauge de niveau, fonction infusion et réchauffage grâce à des systèmes de chauffage séparés, avec robinet de sécurité.</p>	230	1.5	10	70	inox	265x265x540	<b>170</b>
	 <p><b>SA-317-1015</b> Panier filtre à mailles fines pour café grossièrement moulu (pas besoin de papier filtre), jauge de niveau, fonction infusion et réchauffage grâce à des systèmes de chauffage séparés, avec robinet de sécurité.</p>	230	1.5	15	100	inox	265x265x600	<b>178</b>

# PRÉPARATION



# PRÉPARATION

- ~~998-100~~ TRANCHEURS À JAMBON
- ~~100-102~~ HACHOIRS
  - ~~102~~ HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS
  - ~~104~~ SCIE À OS
- ~~104-106~~ CUTTEURS DE TABLE
  - ~~106~~ CUTTERS HORIZONTAUX DE TABLE
  - ~~107~~ CUTTERS - GAMME PRESTIGE
  - ~~108~~ CUTTEURS SUR SOCLE
  - ~~109~~ CIMBINÉS - CUTTERS & COUPE-LÉGUMES
  - ~~109~~ COUPE-LÉGUMES
  - ~~110~~ COUPE-LÉGUMES - GAMME PRESTIGE
  - ~~112~~ DISQUES COUPE-LÉGUMES
- ~~1123-114~~ ÉPLUCHEUSES
  - ~~114~~ LAVEUSES À LÉGUMES & ESSOREUSES
  - ~~115~~ BATTEURS - BOULANGERIE - GAMME ÉCONOMIQUE
- ~~117-118~~ BATTEURS - BOULANGERIE
  - ~~118~~ PÉTRINS AVEC TÊTE FIXE - PIZZA
  - ~~120~~ PÉTRINS TÊTE BASCULANTE ET CUVE AMOVIBLE - PIZZA - GAMME ÉCONOMIQUE
  - ~~129~~ PÉTRINS TÊTE BASCULANTE ET CUVE EXTRACTIBLE - PIZZA
  - ~~120~~ PÉTRINS - BOULANGERIE
  - ~~122~~ LAMINOIRS - BOULANGERIE
  - ~~123~~ REFROIDISSEURS À EAU
  - ~~124~~ PÉTRINS - BOUCHERIE
  - ~~124~~ FAÇONNEUSE À PIZZA
  - ~~125~~ FORMEUSES À PIZZA
  - ~~125~~ DIVISEUSES
  - ~~127~~ FAÇONNEUSE
  - ~~127~~ TRANCHEURS À PAIN
  - ~~128~~ POUSSOIRS À VIANDE MANUEL
  - ~~128~~ POUSSOIRS À VIANDE HYDRAULIQUE
  - ~~129~~ THERMOSCELLEUSE À ASPIRATION EXTÉRIEURE
  - ~~129~~ MACHINE SOUS-VIDE À ASPIRATION EXTÉRIEURE
- ~~130-132~~ MACHINE SOUS-VIDE À CLOCHE ET SUR ROULETTES
  - ~~132~~ MACHINE SOUS-VIDE GAMME PRESTIGE
  - ~~134~~ THERMOSCELLEUSE AUTOMATIQUES POUR BARQUETTES
- ~~134~~ SYSTÈME DE CUISSON BASSE T°
- ~~134~~ SACS SOUS-VIDE
- ~~136~~ BALANCES COMPACTE & À INDICATEUR SÉPARÉ
- ~~137~~ BALANCES DE CUISINE & DE LABORATOIR
- ~~137~~ BILLOTS À VIANDE EN POLYÉTHYLÈNE
- ~~137~~ PLANCHES DE DÉCOUPES
- ~~138~~ TABLIERS DE BOUCHER ET DE SERVICE
- ~~138~~ SCIE AMÉRICAINNE
- ~~138~~ PRESSES À STEAK
- ~~138~~ FUSILS
- ~~139~~ COUTELLERIES

# TRANCHEURS À JAMBON

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Ø lame (mm)	Capacité de coupe (mm)	Épaisseur réglable (mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DI-250/B-CE</b> Protège lame aisément démontable, dispositif "no volt release" qui empêche le démarrage de la machine en phase de nettoyage, commande à basse tension 24 V, indice de protection IP65, micro-interrupteur de sécurité sur la lame, anneau couvre lame (protection à 100 %).</p>	230	0.15	250	190x250	0-15	470x470x370	<b>636</b>
	 <p><b>DI-300E/B-CE</b> Lame en acier inoxydable AISI 304, nettoyage commande à basse tension 24 V, indice de protection IP65, micro-interrupteur de sécurité sur la lame, anneau couvre lame (protection à 100 %).</p>	230	0.22	300	200x260	0-15	480x600x420	<b>1121</b>
	 <p><b>DI-350/GL</b> Lame en acier trempé, chromée et rectifiée, anneau de protection fixe et couvre lame muni de micro-interrupteur, moteur ventilé, parties électriques inférieures, munies d'une coiffe de protection, bague d'étanchéité sur la poulie de transmission.</p>	230	0.28	350	270x230	0-30	575x615x530	<b>2247</b>
	 <p><b>DA-GRAVINOX300</b> Entièrement fabriqué en inox Aisi 304, résiste à la corrosion, fiabilité de fonctionnement et facilité de nettoyage grâce à un design ergonomique avec un chariot démontable, entraînement par courroie haute performance sans tendeur, affûteur indépendant, très simple d'utilisation.</p>	220	0.20 (0.27 CV)	300	250x160	0-25	634x508x476	<b>2280</b>
	 <p><b>DA-MAJORSLICE300</b> Entièrement fabriqué en inox Aisi 304, résiste à la corrosion, fiabilité de fonctionnement et facilité de nettoyage grâce à un design ergonomique avec un chariot démontable, chariot coulissant très souple grâce à son système de guidage.</p>	230	0.36 (0.5 CV)	300	250x160	0-25	665x528x468	<b>2870</b>
	 <p><b>DA-GRAVINOX350</b> Entièrement fabriqué en inox Aisi 304, résiste à la corrosion, fiabilité de fonctionnement et facilité de nettoyage grâce à un design ergonomique avec un chariot démontable, entraînement par courroie haute performance sans tendeur, affûteur indépendant, très simple d'utilisation.</p>	220	0.20 (0.37 CV)	350	280x190	0-25	678x537x535	<b>2880</b>

# TRANCHEURS À JAMBON

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Ø lame (mm)	Capacité de coupe (mm)	Épaisseur réglable (mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DA-MAJORSLICE300VERTICAL</b></p> <p>Entièrement fabriqué en inox Aisi 304, résiste à la corrosion, fiabilité de fonctionnement et facilité de nettoyage grâce à un design ergonomique avec un chariot démontable, structure très rigide, chariot coulissant très souple, composants associés robuste et de qualités.</p>	230	0.36 (0.5 CV)	300	281x227	0-20	712x510x473	<b>3170</b>
	 <p><b>DA-MAJORSLICE350</b></p> <p>Entièrement fabriqué en inox Aisi 304, résiste à la corrosion, fiabilité de fonctionnement et facilité de nettoyage grâce à un design ergonomique avec un chariot démontable, structure très rigide, chariot coulissant très souple, composants associés robuste et de qualités.</p>	230	0.36 (0.5CV)	350	300x181	0-20	836x544x495	<b>3530</b>
	 <p><b>DA-MAJORSLICE350VERTICAL/VIANDE</b></p> <p>Entièrement fabriqué en inox Aisi 304, résiste à la corrosion, fiabilité de fonctionnement et facilité de nettoyage grâce à un design ergonomique avec un chariot démontable, structure très rigide, chariot coulissant très souple, composants associés robuste et de qualités.</p>	230	0.47 (0.64 CV)	350	313x278	0-20	783x769x525	<b>3955</b>
	 <p><b>DA-MAJORSLICE300AUTO</b></p> <p>Entièrement fabriqué en inox Aisi 304, résiste à la corrosion, fiabilité de fonctionnement et facilité de nettoyage grâce à un design ergonomique avec un chariot démontable, structure très rigide, chariot coulissant très souple, composants associés robuste et de qualités.</p>	230	0.36 kW + 0.18 kW (0.5 CV)	300	250x160	0-25	560x574x570	<b>4285</b>
	 <p><b>DA-MAJORSLICE350SEMIAUTO</b></p> <p>Entièrement fabriqué en inox Aisi 304, résiste à la corrosion, fiabilité de fonctionnement et facilité de nettoyage grâce à un design ergonomique avec un chariot démontable, structure très rigide, chariot coulissant très souple, composants associés robuste et de qualités.</p>	230	0.47 (0.64 CV)	350	300x181	0-25	838x408x495	<b>5520</b>

# HACHOIRS

Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Type ou Ø grille (mm)	Débit de production (kG/h)	Prix H.T (€)
 <p><b>WE-12MI</b> Simple coupe, en acier inoxydable, inclus avec 2 couteaux inox n°12 et 2 grilles inox n°12 de Ø 6 et 8 mm.</p>	220	0.85	6-8	170	413
 <p><b>WE-22MI</b> Simple coupe, tout inox, facilité de nettoyage car 100% inox, entièrement démontable, inclus avec 2 couteaux inox et 2 grilles inox de Ø 8 et 10 mm.</p>	220	1.2	8-10	240	610
 <p><b>WE-R70M</b> Double coupe, dispose d'un inverseur de marche, inclus avec un couteau, un précoupeur, 1 plaque de Ø 4.5mm.</p>	220	0.75	H70	120	1187
 <p><b>WE-R82M</b> Double coupe, dispose d'un inverseur de marche, inclus avec un couteau, un précoupeur, 1 plaque de Ø 4.5mm.</p>	220	1.1	H82	280	1852
 <p><b>WE-B98T</b> Double coupe, dispose d'un inverseur de marche, inclus avec un couteau, un précoupeur, 1 plaque de Ø 4.5mm.</p>	220	2.2	98	400-500	2528
 <p><b>TA-W82-U3</b> Double coupe, corps extérieur démontable inox micro-fonderie, réducteur engrenage métallique à bain d'huile, protection thermique du moteur, interrupteur de sécurité.</p>	380	1.1	5-7	300-350	2537
 <p><b>TA-W98k-U3</b> Double coupe, corps extérieur démontable inox micro-fonderie, réducteur engrenage métallique à bain d'huile, protection thermique du moteur, interrupteur de sécurité.</p>	380	2.2	5-7.8	700-800	3740

## OPTIONS HACHOIRS

Référence	Pour modèle <b>WE-12MI</b>	Prix H.T (€)	Référence	Pour modèle <b>WE-22MI</b>	Prix H.T (€)
<b>WE-12MC</b>	Couteau monobloc	<b>9</b>	<b>WE-12MC</b>	Couteau monobloc	<b>11</b>
	-		<b>WE-L22C</b>	Couteau monobloc Longlife 4 bras	<b>107</b>
<b>WE-12-2</b>	Grille à trou en inox Ø 2mm	<b>26</b>	<b>WE-12-2</b>	Grille à trou Ø 2mm	<b>30</b>
<b>WE-12-3</b>	Grille à trou en inox Ø 3mm	<b>21</b>	<b>WE-12-3</b>	Grille à trou Ø 3mm	<b>22</b>
<b>WE-12-3.5</b>	Grille à trou en inox Ø 3.5mm	<b>19</b>	<b>WE-12-3.5</b>	Grille à trou Ø 3.5mm	<b>22</b>
<b>WE-12-4</b>	Grille à trou en inox Ø 4mm	<b>17</b>	<b>WE-12-4</b>	Grille à trou Ø 4mm	<b>19</b>
<b>WE-12-4.5</b>	Grille à trou en inox Ø 4.5mm	<b>17</b>	<b>WE-12-4.5</b>	Grille à trou Ø 4.5mm	<b>19</b>
<b>WE-12-5</b>	Grille à trou en inox Ø 5mm	<b>17</b>	<b>WE-12-5</b>	Grille à trou Ø 5mm	<b>19</b>
<b>WE-12-6810</b>	Grille à trou en inox Ø 6-8-10mm	<b>17</b>	<b>WE-12-6810</b>	Grille à trou Ø 6-8-10mm	<b>19</b>
<b>WE-12-1316</b>	Grille à trou en inox Ø 13-16mm	<b>17</b>	<b>WE-12-1316</b>	Grille à trou Ø 13-16mm	<b>19</b>

Référence	Pour modèle <b>WE-R70M</b>	Prix H.T (€)	Référence	Pour modèle <b>WE-R82M</b>	Prix H.T (€)
<b>WE-R1.5</b>	Grille à trou en inox Ø 1.5mm	<b>100</b>	<b>WE-H1.5</b>	Grille à trou en inox Ø 1.5mm	<b>126</b>
<b>WE-R2-2.5</b>	Grille à trou en inox Ø 2-2.5mm	<b>39</b>	<b>WE-H2-2.5</b>	Grille à trou en inox Ø 2-2.5mm	<b>65</b>
<b>WE-R3-3.5-4</b>	Grille à trou en inox Ø 3-3.5-4mm	<b>42</b>	<b>WE-H3-3.5-4</b>	Grille à trou en inox Ø 3-3.5-4mm	<b>44</b>
<b>WE-R4.5-5-6-8-10</b>	Grille à trou en inox Ø 4.5-5-6-8-10mm	<b>35</b>	<b>WE-H4.5-5-6-8-10</b>	Grille à trou en inox Ø 4.5-5-6-8-10mm	<b>38</b>
<b>WE-R13-16</b>	Grille à trou en inox Ø 13-16mm	<b>33</b>	<b>WE-H13-16</b>	Grille à trou en inox Ø 13-16mm	<b>35</b>
<b>WE-R20</b>	Grille à trou en inox Ø 20mm	-	<b>WE-H20</b>	Grille à trou en inox Ø 20mm	<b>35</b>
<b>WE-R25</b>	Grille à trou en inox Ø 25mm	-	<b>WE-H25</b>	Grille à trou en inox Ø 25mm	-
<b>WE-RP</b>	Précoupeur	<b>50</b>	<b>WE-HP</b>	Précoupeur	<b>55</b>
<b>WE-RC</b>	Couteau, lames et clé 3 bras	<b>51</b>	<b>WE-HC</b>	Couteau, lames et clé 3 bras	<b>54</b>
<b>WE-RL</b>	Boîte de lames	<b>13</b>	<b>WE-HL</b>	Boîte de lames	<b>13</b>
<b>WE-RV</b>	Sachet de vis et écrous (5 vis)	<b>16</b>	<b>WE-HV</b>	Sachet de vis et écrous (5 vis)	<b>16</b>

Référence	Pour modèle <b>WE-B98T</b>	Prix H.T (€)
<b>WE-B1.5</b>	Grille à trou en inox Ø 1.5mm	<b>165</b>
<b>WE-B2-2.5</b>	Grille à trou en inox Ø 2-2.5mm	<b>83</b>
<b>WE-B3-3.5-4</b>	Grille à trou en inox Ø 3-3.5-4mm	<b>60</b>
<b>WE-B4.5-5-6-8-10</b>	Grille à trou en inox Ø 4.5-5-6-8-10mm	<b>48</b>
<b>WE-B13-16</b>	Grille à trou en inox Ø 13-16mm	<b>44</b>
<b>WE-B20</b>	Grille à trou en inox Ø 20mm	<b>44</b>
<b>WE-B25</b>	Grille à trou en inox Ø 25mm	<b>44</b>
<b>WE-BP</b>	Précoupeur	<b>62</b>
<b>WE-BC</b>	Couteau, lames et clé 3 bras	<b>63</b>
<b>WE-BL</b>	Boîte de lames	<b>13</b>
<b>WE-BV</b>	Sachet de vis et écrous (5 vis)	<b>16</b>

Référence	Système UNGER en inox - Double coupe	<b>WE-R70M</b> prix H.T (€)	<b>WE-R82M</b> prix H.T (€)	<b>WE-B98T</b> prix H.T (€)
<b>WE-R/H/B3</b>	Grille à trou en inox Ø 3mm	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>32</b>
<b>WE-R/H/B3.5</b>	Grille à trou en inox Ø 3.5mm	-	<b>23</b>	<b>32</b>
<b>WE-R/H/B4</b>	Grille à trou en inox Ø 4mm	<b>21</b>	<b>23</b>	<b>32</b>
<b>WE-R/H/B4.5</b>	Grille à trou en inox Ø 4.5mm	-	<b>20</b>	<b>25</b>
<b>WE-R/H/B56810</b>	Grille à trou en inox Ø 5-6-8-10mm	<b>17</b>	<b>20</b>	<b>25</b>
<b>WE-R/H/B13</b>	Grille à trou en inox Ø 13mm	<b>17</b>	<b>19</b>	<b>32</b>
<b>WE-R/H/B1620</b>	Grille à trou en inox Ø 16-20mm	-	<b>19</b>	<b>23</b>

## HACHOIRS

Référence	Tension (V)	Moteur	Production théorique (kg/h)	Ø de sortie (mm)	Ø grille (mm)	Capacité trémie (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
  <p><b>DA-TX82DC</b> Entièrement inox, double coupe, carte monobloc, réducteur de bain à graisse (graissé à vie), pignons en acier trempé et rectifiés, démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale, conformes aux normes CE.</p>	400	1.5 CV (1.1 kW)	300	82	3	3.5	314x414x563	<b>1680</b>
  <p><b>DA-TX98AUTO</b> Machine de table, trémie automatique, double coupe, carter monobloc, corps démontable, réducteur à bain de graisse (graissée à vie), conformes aux normes CE.</p>	400	4 CV (3 kW)	600	98	5	25	597x885x764	<b>4310</b>
  <p><b>DA-TX114COMPACT</b> Sur pieds, entièrement en inox 18-10, carter monobloc, corps démontable, double coupe, équipés d'un capot contrôlé par sécurité, réducteur à bain de graisse (graissé à vie), très facile à nettoyer, conformes aux normes CE.</p>	400	5.5 CV (4 kW)	1600	114	5	50	668x1255x1130	<b>5610</b>

## HACHOIR RÉFRIGÉRÉS

Référence	Tension (V)	Moteur	Production théorique (kg/h)	Ø de sortie (mm)	Ø grille (mm)	Capacité trémie (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
  <p><b>DA-CRYPTON-R</b> Double coupe système Unger, entièrement en inox 18-10, il est livré avec un réducteur à bain de graisse (graissé à vie), pignons en acier trempé et rectifiés, thermostat électronique à affichage digital.</p>	400 (option 230V)	1.5 CV (1.1 kW)	300	82	3	5	468x498x607	<b>3880</b>
  <p><b>DA-CRYOLITE</b> Entièrement inox, double coupe, dispose d'un corps et d'une réserve réfrigérée, la réfrigération se fait par compresseur hermétique et froid statique, accompagné d'un thermostat électronique à affichage digital.</p>	400 (option 230V)	3 CV (2.2 kW)	500	98	5	10	484x462x525	<b>4330</b>
  <p><b>DA-SETNA</b> Structure inox 18-10, réserve réfrigérée par froid statique, régulation de température par thermostat à affichage digital, livré avec reconstituteur doté de 5 calibres automatiques: 90 - 110 - 130 - 150 - 170g.</p>	400 (option 230V)	1.5 CV (1.1 kW)	300	82	3	5	416x556x574	<b>4630</b>

# SCIE À OS

	Référence	Tension (V)	Moteur	Type de table	Capacité de coupe (mm)	Dimensions lame (mm)	Vitesse lame (m/s)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>DI-SA-183/2</b></p> <p>À ruban, châssis aluminium anodisé, micro-interrupteur de sécurité, frein moteur, équipé d'un poussoir, plaque de calibrage en acier inox AISI 304.</p> 	230	1 CV	-	Hauteur 210 mm	-	-	500x400x980	<b>2547</b>
	<p><b>DA-SX200</b></p> <p>Fabrication française, entièrement en acier inox 18/10, angles arrondis, finition inox brossé fin, tendeur automatique de lame, moteur et matériel électrique protégés contre les projections d'eau, racleur monté sur ressort, certifiée ADIVE et conformes normes CE.</p> 	400	1 CV (0.75 kW)	Poussoir articulé	245x190	1640x16	15	510x571x874	<b>2050</b>
	<p><b>DA-SX220</b></p> <p>Fabrication française, entièrement en acier inox 18/10, angles arrondis, finition inox brossé fin, tendeur automatique de lame, moteur et matériel électrique protégés contre les projections d'eau, racleur monté sur ressort, certifiée ADIVE et conformes normes CE.</p> 	400	1.5 CV (1.1 kW)	Poussoir articulé	200x230	1740x16	17	529x558x921	<b>2630</b>
	<p><b>DA-SX300S</b></p> <p>Fabrication française, chariot coulissant, entièrement en acier inox 18/10, bâti forte épaisseur, tendeur automatique de lame, guide lame supérieur coulissant, table basculante pour nettoyage facile, certifiée ADIVE et conformes normes CE.</p> 	400	2.5 CV (1.85 kW)	Poussoir fixe	240x300	2170x16	20	668x660x1503	<b>3900</b>
	<p><b>DA-SX300</b></p> <p>Fabrication française, chariot coulissant, entièrement en acier inox 18/10, bâti forte épaisseur, tendeur automatique de lame, guide lame supérieur coulissant, table basculante pour nettoyage facile, certifiée ADIVE et conformes normes CE.</p> 	400	2.5 CV (1.85 kW)	Poussoir coulissant	240x300	2170x16	20	687x660x1503	<b>4020</b>

## CUTTERS DE TABLE

	Référence	Tension (V)	Puissance moteur couteaux (kW)	Capacité (L)	Vitesse couteaux (tr/min)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>DI-CSP/4</b> <b>1 vitesse</b> , réalisé en acier inox AISI 304, cuve en acier inox 18/10, fond thermo-diffuseur, cuve transportable équipée de anses, facile à vider et à laver, moteur ventilé, (pour usages intensifs) (commutables 400V & 230V/3), couteau très robuste.	230	0.35 HP - 0.5 (1 couteau)	4	2600	320x380x270	<b>960</b>
	<b>DS-600443</b> <b>1 vitesse</b> , cutter mélangeur émulsionneur de table robuste permettant de couper, hacher, broyer, émulsionner et pétrir, fonction émulsionneur (racleur) fourni de série, couvercle transparent avec ouverture pour ajouter les ingrédients en cours de préparation.	230	0.75	4.5	1500	256x415x482	<b>2066</b>
	<b>DI-CSP/6V</b> <b>Variateur</b> de vitesse, réalisé en acier inox AISI 304, cuve en acier inox 18/10, fond thermo-diffuseur, cuve transportable équipée de anses, facile à vider et à laver, moteur ventilé, (pour usages intensifs) (commutables 400V & 230V/3), couteau très robuste.	230	0.35 HP - 0.5 (1 couteau lisse)	6	1100/2600	320x380x320	<b>1153</b>
	<b>DS-600446</b> <b>2 vitesses</b> , cutter mélangeur émulsionneur de table robuste permettant de couper, hacher, broyer, émulsionner et pétrir, fonction émulsionneur (racleur) fourni de série, couvercle transparent avec ouverture pour ajouter les ingrédients en cours de préparation.	400	1.2	<b>7</b> 50-150 couverts par service	1500/3000	256x422x522	<b>3296</b>
	<b>DI-CSP2/9V</b> <b>Variateur</b> de vitesse, 2 moteurs, réalisé en acier inox AISI 304, cuve en acier inox 18/10, fond thermo-diffuseur, cuve transportable équipée de anses, facile à vider et à laver, moteur ventilé, (pour usages intensifs) (commutables 400V & 230V/3), couteau très robuste.	230	0.35 x 2 - HP 0.5 x 2 (1 couteau lisse)	9	1100/2600	330x470x400	<b>1802</b>
	<b>DS-600091</b> <b>2 vitesses</b> , fonction pulse pour un travail de précision et pour broyer de gros morceaux, cuve inox avec bec verseur anti-fuite et poignées, racleur avec poignée inox, facile à démonter, panneau de commande tactile IP65, poignée de couvercle avec système de verrouillage à double sécurité.	400	2.2	<b>11.5</b> 100-200 couverts par service	1500/300	416x680x517	<b>6899</b>

## CUTTERS DE TABLE

Référence	Tension (V)	Puissance moteur couteaux (kW)	Capacité (L)	Vitesse couteaux (tr/min)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 <p><b>DI-CSP2/15B</b> 2 vitesses, 2 moteurs moteur ventilé, (pour usages intensifs), Couteau très robuste ,avec lames courbées en acier trempé de "coutellerie", haute sécurité garantie, par un double micro-interrupteur , couvercle en transparent, rajout d'ingrédients possible grâce à un orifice sur le couvercle.</p>	400	2.95 - HP 4 (1 couteau lisse)	15	1400/2800	380x610x530	<b>4493</b>

## CUTTERS HORIZONTAUX DE TABLE

Référence	Tension (V)	Puissance moteur couteaux (kW)	Capacité (L)	Vitesse couteaux (tr/min)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 <p><b>DI-CUT-H6/N</b> Entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 304, lame entraînée par un puissant moteur asynchrone ventilé, cuve très robuste en acier inoxydable AISI 304, amovible, couvercle à verrouillage facilement amovible ainsi que le couvercle de la lame.</p>	230	0.37 - HP 0.5 Moyeu à 3 lames	6	1440	832x582x472	<b>4528</b>
 <p><b>DI-CUT-H12/N</b> Entièrement fabriqué en acier inoxydable AISI 304, lame entraînée par un puissant moteur asynchrone ventilé, cuve très robuste en acier inoxydable AISI 304, amovible, couvercle à verrouillage facilement amovible ainsi que le couvercle de la lame.</p>	230	0.75 - HP 1 Moyeu à 3 lames	12	1140	902x680x508	<b>4827</b>
Variante de : DI-CUT-H12/N	400	0.75 - HP 1 Moyeu à 3 lames	12	1140	902x680x508	<b>4827</b>
<b>DI-CUT-H12/NVV</b>	230	0.75 - HP 1 Moyeu à 3 lames	12	1140	902x680x508	<b>5090</b>
 <p><b>TA-K15neo</b> Arrêt automatique programmable par temps écoulé ou limite de température, le cutter est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité et possède un moteur, les trois couteaux peuvent être facilement retirés pour le nettoyage, livré avec un couvercle anti-bruit en plastique pliable et un thermomètre numérique en standard.</p>	230	2.25	15	750/3000	920x640x550	<b>9390</b>

# CUTTER - GAMME PRESTIGE

Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Capacité (L) / Nombre de couverts	Vitesse tr/min	Possibilités de travail	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 <p><b>RC-R4V.V.</b> Livré avec couteau lisse standard, couvercle en polycarbonate robuste et pratique en permettant d'ajouter des liquides pendant la préparation.</p>	230	1	4.5 <b>20 à 50</b>	300 à 3500	<b>Hachage</b> ≤ 1,5 KG <b>émulsions</b> ≤ 2,5 KG <b>pâtes</b> ≤ 1,5 KG <b>Broyage</b> ≤ 0,7 KG	250x305x460	<b>2561</b>
 <p><b>RC-R5V.V.</b> Livré avec couteau lisse standard, couvercle en polycarbonate robuste et pratique en permettant d'ajouter des liquides pendant la préparation.</p>	230	105	5.9 <b>20 à 80</b>	300 à 3500	<b>Hachage</b> ≤ 2,2 KG <b>émulsions</b> ≤ 3,2 KG <b>pâtes</b> ≤ 2,2 KG <b>Broyage</b> ≤ 1,1 KG	265x350x540	<b>3174</b>
 <p><b>RC-R7V.V.</b> Livré avec couteau lisse standard, couvercle en polycarbonate robuste et pratique en permettant d'ajouter des liquides pendant la préparation.</p>	230	1.5	7.5 <b>20 à 100</b>	300 à 3500	<b>Hachage</b> ≤ 2,7 KG <b>émulsions</b> ≤ 3,8 KG <b>pâtes</b> ≤ 2,7 KG <b>Broyage</b> ≤ 1,7 KG	265x350x570	<b>3852</b>
 <p><b>RC-R8V.V.</b> Livré avec couteau lisse standard, couvercle en polycarbonate robuste et pratique en permettant d'ajouter des liquides pendant la préparation.</p>	230	2.2	8 <b>120 à 150</b>	300 à 3500	<b>Hachage</b> ≤ 3 KG <b>émulsions</b> ≤ 4 KG <b>pâtes</b> ≤ 4 KG <b>Broyage</b> ≤ 2 KG	315x545x585	<b>5618</b>
 <p><b>RC-R10V.V.</b> Livré avec couteau lisse standard, couvercle en polycarbonate robuste et pratique en permettant d'ajouter des liquides pendant la préparation.</p>	230	2.6	11.5 <b>50 à 200</b>	300 à 3500	<b>Hachage</b> ≤ 4 KG <b>émulsions</b> ≤ 6 KG <b>pâtes</b> ≤ 5 KG <b>Broyage</b> ≤ 3 KG	345x560x660	<b>7240</b>

## CUTTERS SUR SOCLE

Référence	Tension (V)	Puissance moteur cuve (kW)	Puissance cuve couteaux (kW)	Capacité (L)	Vitesse cuve (tr/min)	Vitesse couteaux (tr/min)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
  <p><b>DA-TITANE23</b> Équipé de 6 couteaux, entièrement inox 18-10, équipe de série de 2 moteurs, 2 vitesses couteaux, 2 vitesses cuve, couvercle antibruit, très facile à nettoyer, conforme aux normes C.E.</p>	400	0.55 - 0.7 CV (0.4 - 0.5)	4.5 - 6 CV (3.3 - 4.4)	20	12/24	1500/3000	803x787x607	<b>11340</b>
  <p><b>TA-K30neo</b> Écran tactile numérique de 7" qui indique la vitesse, la température, le temps écoulé, moteur + variateur = haute efficacité, tête de coupe amovible avec 3 lames, en option avec 6 lames, couvercle transparent de protection contre le bruit, construction en acier inoxydable.</p>	400	7.5 CV 5.6		30	-	750 à 3000	1570x780x1130	<b>15007</b>
  <p><b>DA-TITANE40-2</b> Équipé de 6 couteaux, entièrement inox 18-10, équipe de série de 2 moteurs, 2 vitesses couteaux, 2 vitesses cuve, moteur électrique et variateur « Schneider », couvercle antibruit, très facile à nettoyer, conforme aux normes C.E.</p>	400	0.65 - 0.8 CV	6 - 8 CV (4.7 - 5.8)	40	8/16	1500/3000	897x893x1083	<b>16640</b>
  <p><b>DA-TITANE45</b> Variateur de vitesse, équipé de 6 couteaux, entièrement inox 18-10, équipe de série de 2 moteurs, 2 vitesses couteaux, 2 vitesses cuve, moteur électrique et variateur « Schneider », couvercle antibruit, très facile à nettoyer, conforme aux normes C.E.</p>	400	0.65 - 0.8 CV (0.47 - 5.8)	15 CV (11)	40	8/16	1500 à 3000	897x893x1083	<b>21490</b>

## OPTIONS

Désignation	Prix H.T (€)
Socle à roulettes <b>DA-TITANE23</b>	<b>530</b>
Thermomètre mécanique <b>DA-TITANE23/DA-TITANE40-2/DA-TITANE45V</b>	<b>255</b>
Programmeur à écran tactile (50 programmes) pour <b>DA-TITANE40-2/DA-TITANE45V</b>	<b>2850</b>
Couteau pour <b>DA-TITANE23</b> (unitaire)	<b>90</b>
Couteau pour <b>DA-TITANE40-2/DA-TITANE45V</b> (unitaire)	<b>96</b>
Programmeur tactile (50 programmes) pour <b>DA-TITANE23</b>	<b>2200</b>

# COMBINÉS - CUTTERS & COUPE-LÉGUMES

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Vitesse (tr/min) / Nombre de couverts	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>RC-R402V.V.</b></p> <p>Disques non inclus, couteaux lames inox inclus, avec fonction pulse, support moteur métallique, facile à nettoyer et à ranger, Fonction <b>cutter</b> : hachages, émulsions, pétrissages, broyages ou encore des sauces. Fonction <b>coupe-Légumes</b> : émincés, coupes ondulées, râpés, juliennes macédoines et frites.</p> 	230	1	4.5	300 à 3 500 tr/mn en cutter 300 à 1 000 tr/mn en coupe-légumes <b>1 à 100</b>	320x305x590	<b>3222</b>
	<p><b>DS-DTRK45Y</b></p> <p>Machine 3 en 1 : cutter, émulsionneur et coupe-légumes pour trancher, râper, effiler, couper, hacher, broyer, émulsionner, mélanger et pétrir en quelques secondes, livré avec trémie, cuve inox 4,5 litres, couvercle transparent, racleur émulsionneur et rotor à lame microdentée.</p> 	230	1	4.5	jusqu'à 800 tr/min en coupe-légumes. 300 à 3 700 tr/min en cutter <b>50 à 400</b>	22X485X505	<b>4038</b>
	<p><b>RC-R502V.V.</b></p> <p>Disques non inclus, couteaux lames inox inclus, avec fonction pulse, support moteur métallique, facile à nettoyer et à ranger, minuterie Fonction <b>cutter</b> : hachages, émulsions, pétrissages, broyages ou encore des sauces. Fonction <b>coupe-Légumes</b> : émincés, coupes ondulées, râpés, juliennes macédoines et frites.</p> 	230	1.5	5.9	300 à 3 500 tr/mn en cutter 300 à 1 000 tr/mn en coupe-légumes <b>50 à 300</b>	280x365x540	<b>3811</b>
	<p><b>DS-DTRK55Y</b></p> <p>Machine 3 en 1 : cutter, émulsionneur et coupe-légumes pour trancher, râper, effiler, couper, hacher, broyer, émulsionner, mélanger et pétrir en quelques secondes, livré avec trémie, cuve inox 4,5 litres, couvercle transparent, racleur émulsionneur et rotor à lame microdentée.</p> 	230	1.3	5.5	jusqu'à 800 tr/min en coupe-légumes. 10 vitesses et de 300 à 3 700 tr/min cutter <b>50 à 800</b>	252x485x505	<b>4360</b>
	<p><b>RC-R752V.V.</b></p> <p>Disques non inclus, couteaux lames inox inclus, avec fonction pulse, support moteur métallique, facile à nettoyer et à ranger, minuterie Fonction <b>cutter</b> : hachages, émulsions, pétrissages, broyages ou encore des sauces. Fonction <b>coupe-Légumes</b> : émincés, coupes ondulées, râpés, juliennes macédoines et frites.</p> 	230	1.5	7.5	300 à 3 500 tr/mn en cutter 300 à 1 000 tr/mn en coupe-légumes <b>200 à 600</b>	280x365x540	<b>4639</b>
	<p><b>DS-DTRK70Y</b></p> <p>Disques non inclus, couteaux lames inox inclus, avec fonction pulse, support moteur métallique, facile à nettoyer et à ranger, minuterie Fonction <b>cutter</b> : hachages, émulsions, pétrissages, broyages ou encore des sauces. Fonction <b>coupe-Légumes</b> : émincés, coupes ondulées, râpés, juliennes macédoines et frites.</p> 	230	1.3	7	jusqu'à 800 tr/min en fonction coupe-légumes. 300 à 3 700 tr/min en fonction cutter émulsionneur <b>50 à 800</b>	252x485x505	<b>4771</b>

# COUPE-LÉGUMES

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Production (kG/h)	Vitesse (tr/min)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>DI-TVA-38D</b></p> <p>Moteur ventilé, commandes à touches sensibles, évacuation du produit optimale, grâce à sa conception inclinée, livré avec 2 disques expulseurs, 1 "haut" et 1 "bas", alimentation en continu, travail aisé, haute sécurité.</p>	230	0.38	-	-	240x570x600	<b>1057</b>
	<p><b>DS-PREP4YOU</b></p> <p>Boutons de commande étanches IP55, boutons ARRÊT et MARCHE et minuterie, déchargement des produits facilité par la goulotte spécifique, en faisant pivoter le disque manuellement pour canaliser les produits hors de la chambre d'épluchage.</p>	220-240	0.75	150 <b>100</b> couverts par service	Vitesse variable 5 niveaux 500-1200	348x315x527	<b>1881</b>
	<p><b>DI-TVX-55</b></p> <p>Réalisé 100% en acier inox, anti-adhérent et traité contre les "acides alimentaires", Évacuation du produit optimale, grâce à sa conception inclinée, livré avec 2 disques expulseurs, 1 "haut" et 1 "bas", Commandes à basse tension 24V, indice de protection IP54, NVR.</p>	230	0.55	150-350	400	265x530x490	<b>1339</b>
	<p><b>DS-TRSDTRS1V371</b></p> <p>Permet de trancher, râper, effiler (frites), couper en dés, Trémie facilement démontable sans outil pour le nettoyage, socle incliné à 20° pour faciliter le chargement et l'éjection des légumes, fonction « Pulse » pour une coupe précise.</p>	220-240	0.37	550 <b>100 à 400</b> repas service table <b>800</b> en service traiteur	1 vitesse 340	252x500x515	<b>2068</b>
	<p><b>DS-DTR210Y1V</b></p> <p>Permet de trancher, râper, effiler (frites), couper en dés, livré avec trémie automatique, chambre de coupe amovible, disque éjecteur.</p>	230	0.37	300 à 1200 <b>100 à 800</b> repas service table <b>1000</b> en préparation sélective	1 vitesse 340	416x490x690	<b>4235</b>

# COUPE-LÉGUMES - GAMME PRESTIGE

Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Production (kg/h)	Vitesse (tr/min)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
  <p><b>RC-CL20</b> Nettoyage avec une cuve et couvercle en ABS entièrement démontable, couvercle amovible composé de 2 goulottes, moteur robuste et puissant.</p>	230	0.4	40	1500	325x310x570	<b>1329</b>
  <p><b>RC-CL40</b> Équipé d'une grande goulotte pour un grand débit, couvercle conçu pour un entretien facile, redémarrage automatique par levier, cuve en inox.</p>	230	0.5	40	500	345x330x590	<b>1522</b>
  <p><b>RC-CL50</b> Équipé d'une grande goulotte pour un grand débit, goulotte avec précision remarquable, couvercle conçu pour un entretien facile, redémarrage automatique par levier, bloc moteur léger en polycarbonate, sécurité magnétique et frein à moteur pour un maximum de sérénité.</p>	230	0.55	150	375	380x305x595	<b>1684</b>

## OPTIONS COUPE-LÉGUMES

	Référence	Désignation	Prix
	<b>DI-R3/K</b>	Disque éminceur épaisseur 2 ; 3 ; 4 ; 8 ; 10 mm pour modèle <b>DI-TVA-38D &amp; DI-TVX-55</b>	<b>66</b>
	<b>DI-T2/K/A</b>	Disque pour râper épaisseur parmesan ; 2 ; 3 ; 4 ; 7 mm pour modèle <b>DI-TVA-38D &amp; DI-TVX-55</b>	<b>72</b>
	<b>DI-M4/K</b>	Disque râpe à mozzarella / fromage épaisseur 4 ; 7 pour modèle <b>DI-TVA-38D &amp; DI-TVX-55</b>	<b>76</b>
	<b>DI-B25X25/K</b>	Disque pour bâtonnets épaisseur 2.5x2.5 ; 4x4 mm pour modèle <b>DI-TVA-38D &amp; DI-TVX-55</b>	<b>101</b>
	<b>DI-AX8/A</b>	Grille pour allumettes/frites épaisseur 8 ; 10 mm pour modèle <b>DI-TVA-38D &amp; DI-TVX-55</b>	<b>106</b>
	<b>DI-CX8/A</b>	Grille pour cubes/macédoines épaisseur 8 ; 10 mm pour modèle <b>DI-TVA-38D &amp; DI-TVX-55</b>	<b>223</b>
	<b>DS-SET3</b>	Kit disques de coupe (trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm) pour modèle <b>DS-PREP4YOU</b>	<b>244</b>
	<b>DS-J2X</b>	Plateau à râper inox épaisseur 2, 3, 4, 7, 9, <b>knödeln</b> , parmesan et pain mm pour modèle <b>DS-TRSDTRS1V371 &amp; DS-DTR210Y1V</b>	<b>111</b>
	<b>DS-AS2XX</b>	Plateau effileur inox lame en S épaisseur 2x2, 2x8, 2x10, 3x3, 4x4, 6x6, 8x8, 10x10 mm <b>DS-TRSDTRS1V371 &amp; DS-DTR210Y1V</b>	<b>260</b>
	<b>DS-C06SX</b>	Plateau trancheur inox en lame S, utilisation en coupe simple OU combiné à une grille FT ou MT, épaisseur 0.6 ; 1 ; 2 ; 3 ; 4 ; 5 ; 6 ; 8 ; 10 ; 12 ; 13 mm pour modèle <b>DS-TRSDTRS1V371 &amp; DS-DTR210Y1V</b>	<b>156</b>
	<b>DS-C2WX</b>	Plateau couteaux ondulés inox lame en S ; utilisation en couple simple ou combiné à une grille FT ou MT, épaisseur 2 ; 3 ; 6 ; 8 ; 10 pour modèle <b>DS-TRSDTRS1V371 &amp; DS-DTR210Y1V</b>	<b>179</b>
	<b>DS-MT05T</b>	Grille macédoine 5x5 ; 8x8 ; 10x10 ; 12x12 ; 20x20 à associer à un plateau trancheur pour modèle <b>DS-TRSDTRS1V371 &amp; DS-DTR210Y1V</b>	<b>226</b>
	<b>DS-FT06</b>	Grille frites 6x6 ; 8x8 ; 10x10 à associer à un plateau trancheur pour modèle <b>DS-TRSDTRS1V371 &amp; DS-DTR210Y1V</b>	<b>209</b>
	<b>DS-SD4CJX</b>	PACK 4 DISQUES INOX : trancheur 2mm + trancheur 5mm + râpeur 2 mm + râpeur 7 mm pour modèle <b>DS-TRSDTRS1V371 &amp; DS-DTR210Y1V</b>	<b>439</b>
	<b>DS-SD7CJASMTX</b>	PACK 7 DISQUES INOX : trancheur 2 mm + trancheur 5 mm + trancheur 10 mm + râpeur 2 mm + râpeur 7 mm + effileur 4x4 mm + macédoine 10x10 mm pour modèle <b>DS-TRSDTRS1V371 &amp; DS-DTR210Y1V</b>	<b>978</b>
	<b>DS-SCEQXX</b>	PACK <b>BISTROT</b> 3 DISQUES INOX : trancheur 2 mm + trancheur 5 mm + râpeur 2 mm pour modèle <b>DS-TRSDTRS1V371 &amp; DS-DTR210Y1V</b>	<b>351</b>
	<b>DS-SCREQXX</b>	PACK <b>GASTRONOMIE</b> 6 DISQUES INOX : trancheur 2 mm + trancheur 5 mm + râpeur 2 mm + effileur 4x4 mm + trancheur 10x10 mm + macédoine 10x10 mm pour modèle <b>DS-TRSDTRS1V371 &amp; DS-DTR210Y1V</b>	<b>886</b>
	<b>DS-SDPXX</b>	PACK <b>PIZZA</b> 3 DISQUES INOX : Trancheur 2 mm + trancheur 4 mm + râpeur 7 mm pour modèle <b>DS-TRSDTRS1V371 &amp; DS-DTR210Y1V</b>	<b>351</b>

# ÉPLUCHEUSES

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Capacité théorique (kG)	Production (kG/h)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DI-PPF-05</b> Durée du cycle de production 60-90 sec., plateau tournant abrasif et parois dotées également d'une bande abrasive, tableau de commande digital.</p>	230	0.37	5	100/150	530x520x520	<b>1856</b>
	 <p><b>DS-DT5S</b> Boutons de commande étanches IP55, boutons ARRÊT et MARCHÉ et minuterie, déchargement des produits facilité par la goulotte spécifique.</p>	230	0.25	5	80 30 à 100 couverts par repas	314x485x450	<b>2871</b>
	 <p><b>DI-PPF-10</b> Durée du cycle de production 90-120 sec., plateau tournant abrasif et parois dotées également d'une bande abrasive, tableau de commande digital (logé latéralement).</p>	220-240	0.55	10	300	530x660x850	<b>2328</b>
	 <p><b>DS-DT10E1</b> Couvercle transparent en plastique résistant pour une visibilité totale du cycle d'épluchage, des détecteurs magnétiques arrêtent la machine lorsque le couvercle et/ou la porte sont ouverts.</p>	220-240	0.37	10	160 50 à 200 couverts par repas	440x690x680	<b>4282</b>
	 <p><b>DS-DT15E1</b> <b>Variateur de vitesse</b>, minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu, accessoires livrés de série: fouet, spatule, crochet et cuve en inox, blocage automatique de la cuve en position de travail, grille de protection en acier inox.</p>	220-240	0.37	15	240 50 à 200 couverts par repas	440x690x750	<b>4910</b>
	 <p><b>DI-PPF-18</b> <b>3 vitesses</b>, minuterie, cuve et 3 outils inox (Fouet - Crochet - Palette), levage de cuve par levier, Mise à niveau réglable par patins anti-vibrations.</p>	230	0.9	18	500	530x660x950	<b>2455</b>
	 <p><b>DS-DT125FIT</b> Plateau disque abrasif amovible en pierre de lave, cylindre abrasif de 540 mm de Ø, tableau de commande étanche IP55 à boutons tactiles, fonction pulse, minuterie avec décompte numérique, <b>table avec panier filtre intégré.</b></p>	400	0.9	100-500 couverts par repas	400	565x880x1425	<b>9133</b>

## OPTIONS ÉPLUCHEUSES

	Référence	Désignation	Prix H.T (€)
	<b>DS-AP5S</b>	Plateau abrasif pour <b>DS-T5S</b>	<b>171</b>
	<b>DS-AP15</b>	Plateau abrasif pour <b>DS-DT10E1 &amp; DS-DT15E1</b>	<b>445</b>
	<b>DS-AP25</b>	Plateau abrasif pour <b>DS-DT125FIT</b>	<b>970</b>
	<b>DS-FTDHVP</b>	Table de filtre avec tablette à monter pour modèle <b>DS-DT5S, DS-DT10E1, DS-DT15E1</b>	<b>964</b>
	<b>DI-BFD-SCD</b>	Support avec collecteur décharge verticale pour modèle <b>DI-PPF-10, DI-PPF-18</b>	<b>467</b>

## LAVEUSES À LÉGUMES & ESSOREUSES

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Capacité théorique (kG)	Volume panier (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DS-DEL40F</b> Panier résine, deux cycles d'essorage permettent aussi l'essorage des produits fragiles, tableau de commande plat et étanche.</p>	230	0.37	5 ou 9 têtes de salade	32	490x504x800/ 1220	<b>3095</b>
	 <p><b>DS-DELX65F5</b> Panier résine, deux cycles d'essorage permettent aussi l'essorage des produits fragiles, tableau de commande plat et étanche.</p>	400-230	0.75	10 ou 18 têtes de salade	65	578x639x1005	<b>4828</b>
	 <p><b>RC-ES10</b> Couvercle métallique avec hublot transparent, panier inox, minuterie de 1 à 4 minutes.</p>	400	0.37	1 à 12	-	475x365x635	<b>6405</b>

## OPTIONS LAVEUSES À LÉGUMES ET ESSOREUSES

	Désignation	Prix
	<b>DS-DELX65XF5</b> Variante <b>DS-DELX6F5</b> avec panier inox	<b>5510</b>
	<b>DS-BK40</b> Panier résine supplémentaire pour essoreuse <b>DS-DEL40F</b>	<b>170</b>
	<b>DS-BK65</b> Panier résine supplémentaire pour essoreuse <b>DS-DELX65F5</b>	<b>477</b>
	<b>DS-BKX65</b> Panier inox supplémentaire pour essoreuse <b>DS-DELX65F5</b>	<b>1115</b>
	<b>RC-OES10</b> Panier inox supplémentaire pour essoreuse <b>RC-ES10</b>	<b>1164</b>

# BATTEURS - BOULANGERIE - GAMME ÉCONOMIQUE

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Vitesse	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>AF-VFM10A</b> Corps aluminium, livrés avec 3 outils : crochet, palette, fouet, 3 vitesses entraînement par engrenage, faible nuisance sonore.</p>	230	0.45	10	3	485x410x635	<b>1025</b>
	 <p><b>AF-BM10</b> Corps inox, livrés avec 3 outils : crochet, palette, fouet, engrenage de précision, 3 vitesses, embrayage de vitesse, arrêt automatique lors de l'ouverture de grille de protection ou descente du bol.</p>	230	0.45	10	3	470x370x620	<b>1088</b>
	 <p><b>AF-VFM20A</b> Corps aluminium, livrés avec 3 outils : crochet, palette, fouet, 3 vitesses entraînement par engrenage, faible nuisance sonore.</p>	230	1.1	20	3	600x600x780	<b>1313</b>
	 <p><b>AF-BM20</b> Corps inox, livrés avec 3 outils : crochet, palette, fouet, engrenage de précision, 3 vitesses, embrayage de vitesse, arrêt automatique lors de l'ouverture de grille de protection ou descente du bol.</p>	230	1.1	20	3	555x505x764	<b>1375</b>
	 <p><b>AF-BM30</b> Corps inox, livrés avec 3 outils : crochet, palette, fouet, engrenage de précision, 3 vitesses, embrayage de vitesse, arrêt automatique lors de l'ouverture de grille de protection ou descente du bol.</p>	230	1.5	30	3	616x595x1138	<b>2258</b>

## OPTIONS

	Référence	Désignation	Prix H.T (€)
	<b>AF-SPBM</b>	Support pour batteur-mélangeur	<b>406</b>
	<b>AF-HVBM</b>	Hachoir pour batteur mélangeur	<b>497</b>

# BATTEURS - BOULANGERIE

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Vitesse	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DI-BTM-7S/N</b>  <b>Variateur de vitesse</b>, tête relevable pour démontage cuve, munie d'un micro interrupteur, remplacement des outils et nettoyage général très aisé, livré de série avec 3 outils en métal, fouet, crochet et palette.</p>	230	0.28	7	Variateur	240x410x437	<b>701</b>
	 <p><b>DS-BM-10AT/N</b>  <b>3 vitesses</b>, pied et châssis en "fusion d'alliage métallique" conception stable et robuste (couleur grise), grille de protection au-dessus de la cuve en acier inox, système de traction à engrenage sous bain d'huile.</p>	230	0.45	10	3	440x500x630	<b>1401</b>
	 <p><b>DI-BM-20AT/N</b>  <b>3 vitesses</b>, pied et châssis en "fusion d'alliage métallique", grille de protection au-dessus de la cuve en acier inox lorsque l'appareil est en état de marche, prévision d'un dispositif micro-interrupteur .</p>	230	1.1	20	3	515x560x770	<b>1802</b>
	 <p><b>CA-BT10B</b>  <b>Variateur avec potentiomètre</b> cuve et 3 outils (fouet - crochet - palette), commandes électromécaniques.</p>	230	0.50	10	Variateur	400x550x640	<b>2633</b>
	 <p><b>KM-PL01</b>  <b>Variateur de vitesse</b>, structure en acier verni, trois ustensiles en acier inoxydable (fouet, batteur, crochet), 100 % conforme aux normes CE, tête basculante, cuve en acier inoxydable, protection en ABS (PL 7), minuterie, couvercle en plexiglass.</p>	230	0.37	12	Variateur	400x650x760	<b>2560</b>
	 <p><b>KM-PL20</b>  <b>Vitesse variable</b>, structure en acier peint, trois ustensiles en acier inoxydable (fouet, batteur, crochet), minuterie, cuve de travail amovible en acier inoxydable.</p>	400	0.55	20	Variateur	650x650x950	<b>4085</b>
	 <p><b>DI-HBM-20M/VV</b>  <b>Vitesse variable</b>, accessoires livrés de série : fouet, spatule, crochet et cuve en inox, grille de protection (et visseries) en acier inox, avec dispositif de sécurité par micro-interrupteur.</p>	230	0.75	20	Variateur	500x700x1 200	<b>4942</b>

# BATTEURS - BOULANGERIE

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Vitesse	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>CA-BT20B</b></p> <p>3 vitesses, cuve et 3 outils inox (fouet - crochet - palette), levage de cuve par levier, vérin de compensation pour freiner l'abaisse de cuve, bec verseur, grille de sécurité relevable, plexi de protection sur grille.</p>	230	0.75	20	3	485x755x1280	<b>4813</b>
	<p><b>KM-PL40</b></p> <p>Variateur de vitesse, structure inox, trois ustensiles en acier inoxydable (fouet, batteur, crochet), minuterie, cuve de travail en acier inoxydable, supports antérieurs réglables.</p>	400	1.5	40	Variateur	680x840x1360	<b>5938</b>
	<p><b>DI-HBM-40T/S3</b></p> <p>3 vitesses, minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu, accessoires livrés de série : fouet, spatule, crochet et cuve en inox, grille de protection (et visseries) en acier inox, avec dispositif de sécurité par micro-interrupteur, bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".</p>	400	1.3	40	3 vitesses	650x910x1520	<b>6927</b>
	<p><b>CA-BT40B-3V</b></p> <p>3 vitesses, 1 cuve inox et 3 outils aluminium (fouet - crochet - palette), levage de cuve par levier, mise à niveau réglable par patins anti-vibrations</p>	400	1.3	40	3 vitesses	645x905x1530	<b>7164</b>
	<p><b>DI-HBM-60T/VV</b></p> <p>Variateur de vitesse, minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu, accessoires livrés de série : fouet, spatule, crochet et cuve en inox, blocage automatique de la cuve en position de travail, grille de protection (et visseries) en acier inox, avec dispositif de sécurité par micro-interrupteur.</p>	400	3	60	Variable	680x1000x1600	<b>8679</b>
	<p><b>CA-BT60B-3V</b></p> <p>3 vitesses, minuterie, cuve et 3 outils inox (fouet - crochet - palette), levage de cuve par levier, mise à niveau réglable par patins anti-vibrations.</p>	400	3	60	3 vitesses	645x1020x1582	<b>9135</b>

## PÉTRINS AVEC TÊTE FIXE - PIZZA

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Ø cuves (mm)	Capacité (L/kG)	Vitesses	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DI-NT10/M1</b> Réalisation du châssis en acier avec peinture au four, cuve tournante (non amovible) en acier inox AISI 304, spirale en acier haute dureté, transmission par motoréducteur à bain d'huile, fiable, performant et silencieux !!</p>	230	0,37	260	10 / 8	1	270x560x540	<b>1115</b>
	 <p><b>DIV-WR-IM22-M</b> Timer de série (0 - 30 minutes, cuve en acier inox AISI 304, spirale en acier haute dureté, grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité, transmission par motoréducteur à bain d'huile, moteur suspendu.</p>	230	0,75	350x210	22 / 18	1	400x690x680	<b>1310</b>
	 <p><b>DI-NT22/M1</b> Timer de série, réalisation du châssis en acier avec peinture au four, cuve tournante (non amovible) en acier inox AISI 304, spirale en acier haute dureté, transmission par motoréducteur à bain d'huile, fiable, performant et silencieux !!</p>	230	0,75	350	22 / 18	1	400x690x680	<b>1500</b>
	 <p><b>DI-NT33/M1-Y</b> Timer de série, réalisation du châssis en acier avec peinture au four, cuve tournante (non amovible) en acier inox AISI 304, spirale en acier haute dureté, transmission par motoréducteur à bain d'huile, fiable, performant et silencieux !!</p>	230	1,1	400	33 / 25	1	440x720x830	<b>1887</b>
	 <p><b>DI-DH42/T2V</b> Spirale: 1ère Vit. 100 tours/m et 2ème vit. 200 tours/m) &amp; (cuve: 1ère vit. 10 tours/m et 2ème vit. 20 tours/m) avec possibilité de programmation automatique ou manuel avec minuterie ou en continu, diamètre de la spirale 22 mm, panneau commande digital.</p>	400	3	452	42 / 38	2	470x830x770	<b>2505</b>
	 <p><b>DI-DH53/T2V</b> Spirale: 1ère vit. 100 tours/m et 2ème vit. 200 tours/m &amp; cuve: 1ère vit. 10 tours/m et 2ème vit. 20 tours/m avec possibilité de programmation automatique ou manuel avec minuterie ou en continu, diamètre de la spirale 24 mm, panneau commande digital.</p>	400	3	500	53 / 44	2	520x870x770	<b>2701</b>

## PÉTRINS TÊTE BASCULANTE ET CUVE AMOVIBLE - PIZZA - GAMME ÉCONOMIQUE

Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Ø cuves (mm)	Capacité (L/kg)	Vitesses	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 <p><b>AF-HTD20M</b> Tête relevable, cuve amovible</p> <p><b>AF-HTD30M</b> Tête relevable, cuve amovible</p>	230	1.5	360x210	20	1	800x390x730	<b>1934</b>
	230	1.5	380x260	30	1	830x450x800	<b>2090</b>
 <p><b>AF-HTD20T</b> Tête relevable, cuve amovible</p> <p><b>AF-HTD30T</b> Tête relevable, cuve amovible</p> <p><b>AF-HTD40T</b> Tête relevable, cuve amovible</p>	400	1.5	360x210	20	2	800x390x730	<b>1993</b>
	400	1.5	380x260	30	2	830x450x800	<b>2163</b>
	400	2.2	450x270	40	2	870x480x920	<b>2649</b>

## PÉTRINS TÊTE BASCULANTE ET CUVE EXTRACTIBLE - PIZZA

Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Ø cuves (mm)	Capacité (L/kg)	Vitesses	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 <p><b>DI-NT22AL/T2V</b> Timer de série, réalisation du châssis en acier avec peinture au four, cuve tournante en acier inox AISI 304, spirale en fusion d'acier haute dureté, grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité, transmission par motoréducteur à bain d'huile, fiable, performante et silencieuse</p>	400	0.75	350	22 / 18	2	400x690x680	<b>2165</b>
 <p><b>DI-DH33/42/53/AL/T2V</b> Spirale: 1ère vit. 100 tours/m et 2ème vit. 200 tours/m &amp; cuve 1ère vit. 10 tours/m et 2ème vit. 20 tours/m avec possibilité de programmation automatique ou manuel avec minuterie ou en continu, diamètre de la spirale 22 mm, panneau commande digital.</p>	400	1.4	400 x 260	33 / 25	2	420x785x700	<b>2668</b>
	400	2.2	452 x 260	42 / 38	2	470x830x770	<b>3121</b>
	400	2.2	500 x 270	53 / 44	2	520x870x770	<b>3214</b>

# PÉTRINS - BOULANGERIE

Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Ø cuves (mm)	Coulage (L) - Pâte (kg)	Vitesses	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
  <p><b>DI-PBR-35/T2V</b> Fourche : 1ère vit. 19 tours/m et 2ème vit. 27 tours/m &amp; cuve : 1ère vit. 6 tours/m et 2ème vit. 10 tours/m, minuterie, diamètre de la spirale 27 mm, panneau de commande analogique à basse tension 24V, moteur à 2 vitesses.</p>	400	1.1	580x230	40 / 35	2	500x850x755	<b>5921</b>
  <p><b>DI-PBR-60/T2V</b> Fourche : 1ère vit. 19 tours/m et 2ème vit. 29 tours/m) &amp; (cuve: 1ère vit. 6 tours/m et 2ème vit. 9 tours/m, minuterie, racloir en cuve, en acier inox et polyéthylène livré de série, diamètre de la spirale 31 mm, panneau de commande analogique à basse tension 24V, moteur à 2 vitesses.</p>	400	1.5	660x330	70 / 60	2	660x1068x1025	<b>11168</b>
  <p><b>CA-PAF80MM</b> Tableau de commande électromécanique, grille de protection relevable, cuve inox libre, fourche en aluminium alimentaire, frein de cuve. 1ère vitesse : 3 kW 2ème vitesse : 4,5 kW</p>	400	4.5	-	30 / 80	2	1270x1300x1320 /1550	<b>9985</b>
  <p><b>CA-PAF120MM</b> Tableau de commande électromécanique, grille de protection relevable, cuve inox libre, fourche en aluminium alimentaire, frein de cuve. 1ère vitesse : 3 kW 2ème vitesse : 4.5 kW</p>	400	4.5	-	45 / 120	2	1350x1400x1320 /1600	<b>10902</b>
  <p><b>CA-PAF160MM</b> Tableau de commande électromécanique, grille de protection relevable, cuve inox libre, fourche en aluminium alimentaire, frein de cuve. 1ère vitesse : 3 kW 2ème vitesse : 4.5 kW</p>	400	4.5	-	60 / 160	2	1430x1500x1320 /1650	<b>11360</b>

# LAMINOIRS - BOULANGERIE

Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Largeur utile de travail (mm)	Poids pâton réfrigéré (kG)	Abaisse et cylindre (mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 <p><b>CA-LAM400</b> Type manuel, à poser sur table.</p> 	-	-	400	2	0.5 à 34 Ø 60	1190x680x400	<b>1646</b>
 <p><b>KM-SF500SM</b> Type électrique, à poser sur table.</p> 	400	0.37	500x700	-	0 à 35 Ø 60	1000x900x440	<b>2535</b>
 <p><b>CA-LPB2000B</b> Type électrique, à poser sur table. Disponible également en 230V, veuillez nous l'indiquer lors de la commande.</p> 	400 ou 230	0.5	500	6	0.1 à 36 Ø 60	984x804x515	<b>3360</b>
 <p><b>KM-SFB500ECO</b> Type électrique, à poser sur table.</p> 	400	0.55	500x710	-	0 à 35 Ø 60	1480x870x600	<b>3960</b>
 <p><b>CA-LP5890</b> Type électrique, à poser sur table. Disponible également en 230V, veuillez nous l'indiquer lors de la commande.</p> 	400	0.5	500	8	0.1 à 36 Ø 60	1520x859x515	<b>5148</b>
Option : 230V - MONO							<b>183</b>
 <p><b>KM-SF.500/710</b> Type électrique, vitesse des convoyeurs variable, rouleaux de bâches sont plaqués avec du chrome dur, rectifiés et polis.</p> 	400	0.75	500x710	-	0 à 35 Ø 60	1800x880x1100	<b>5165</b>
 <p><b>CA-LP5891B</b> Type électrique, sur socle, table courte, racleurs supérieurs et inférieurs démontables, 2 rouleau de pâtisserie inclus.</p> 	400	0.5	500	8	0.1 à 36 Ø 60	1520x859x1250	<b>6293</b>
Option : 230V - MONO							<b>183</b>

# REFROIDISSEURS À EAU

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Type gaz	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>IN-TA100II</b></p> <p>Extérieur en acier inoxydable AISI 304, cuve et serpentín en acier inoxydable AISI 304, trop plein sécurité avec diamètre 3/4", remplissage automatique par flotteur, système de condensation ventilé, système d'évaporation par serpentín immergé, agitateur d'eau intérieur.</p>	230	0.55	R290	100	1312x562x570	<b>2773</b>
							
	<p><b>CA-REA100F</b></p> <p>Corps inox, température de l'eau en sortie de 2°C, valve de purge d'air, cuve fermée et sous pression du réseau d'eau, isolation polyuréthane.</p>	230	0.32	R449A	100	500x570x1350	<b>3177</b>
							
	<p><b>IN-TA180II</b></p> <p>Extérieur en Acier Inoxydable AISI 304, cuve et serpentín en acier inoxydable AISI 304, trop plein sécurité avec diamètre 3/4", Remplissage automatique par flotteur, système de Condensation ventilée, système d'évaporation par serpentín immergé, agitateur d'eau intérieur.</p>	230	0.67	R290	180	902x562x1133	<b>2920</b>
							
	<p><b>CA-REA200F</b></p> <p>Corps inox, température de l'eau en sortie de 2°C, valve de purge d'air, cuve fermée et sous pression du réseau d'eau, isolation polyuréthane.</p>	230	0.75	R449A	200	1055x570x1350	<b>6385</b>
							
	<p><b>CA-REA300F</b></p> <p>Corps inox, température de l'eau en sortie de 2°C, valve de purge d'air, cuve fermée et sous pression du réseau d'eau, isolation polyuréthane.</p>	230		R449A	300	1610x570x1350	<b>9502</b>
							
	<p><b>CA-REA400F</b></p> <p>Corps inox, température de l'eau en sortie de 2°C, valve de purge d'air, cuve fermée et sous pression du réseau d'eau, isolation polyuréthane.</p>	230		R449A	400	2210x570x1350	<b>12893</b>
							

# PÉTRINS - BOUCHERIE

	Référence	Tension (V)	Puissance	Capacité (L)	Capacité de mélange (kG)	Nombre de moteur	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>TA-MIX40se</b></p> <p>Machine construite entièrement en inox, bras fixe motorisé (aluminium), vitesse rotation 47 tr/min.</p> 		0.25 CV 0.18 kW	40	5 à 18	1	580x1170x1000	<b>2833</b>
	<p><b>TA-MIX40sp</b></p> <p>Machine construite entièrement en inox, bras fixe motorisé, vitesse rotation 47 tr/min, racleur de cuve, avec clavier sensitif, cuve motorisée 14 tr/min, basculement et relevage manuel, 2 moteurs.</p> 	400	0.58 CV 0.43 kW	40	5 à 18	2	580x1170x1000	<b>3460</b>
	<p><b>DA-PMX60</b></p> <p>Bras relevable, cuve basculante, robuste et silencieux, entièrement étanche, appareillage électrique protégé dans un boîtier étanche, réducteur à bain de graisse (graissé à vie), nettoyage facile.</p> 	400	1 CV 0.75 kW	60	2 à 35	2	600x817x1073	<b>3790</b>
	<p><b>TA-MIX65se</b></p> <p>Machine construite entièrement en inox, bras fixe motorisé (aluminium), vitesse rotation 47 tr/min.</p> 	400	0.33 CV 0.25 kW	65	7 à 45	1	690x1300x1060	<b>3293</b>
	<p><b>TA-MIX65sp</b></p> <p>Machine construite entièrement en inox, bras fixe motorisé, vitesse rotation 47 tr/min, racleur de cuve, avec clavier sensitif, cuve motorisée 14 tr/min, basculement et relevage manuel,</p> 	400	0.66 CV 0.50 kW	65	7 à 45	2	690x1300x1060	<b>3793</b>
	<p><b>DA-PMX90</b></p> <p>Bras relevable, cuve basculante, entièrement étanche, appareillage électrique protégé dans un boîtier étanche, réducteur à bain de graisse (graissé à vie), très silencieux.</p> 	400	1 CV 0.75 kW	90	8 à 50	2	607x873x1100	<b>4260</b>
	<p><b>TA-MIX95se</b></p> <p>Machine construite entièrement en inox, bras fixe motorisé (aluminium), vitesse rotation 47 tr/min.</p> 	400	0.75 CV 0.55 Kw	95	15 à 65	1	760x1460x1440	<b>4743</b>
	<p><b>TA-MIX95sp</b></p> <p>Machine construite entièrement en inox, bras fixe motorisé, vitesse rotation 47 tr/min, racleur de cuve, avec clavier sensitif, cuve motorisée 14 tr/min, basculement et relevage manuel.</p> 	400	1.08 CV 0.80 kW	95	15 à 65	2	760x1460x1440	<b>5243</b>

# FAÇONNEUSES À PIZZA

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Ø pizzas (mm)	Nombre de rouleaux de laminage	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>DI-P42/XVM</b></p> <p>Réalisation en acier inox AISI 304, carter arrière en tôle blanche, laminage "à froid", pâte à pizza, Rouleau en teflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau en inox, commandes à basse tension 24 V.</p> 	230	0.37	260 / 400	2	570x400x450	<b>1057</b>
	<p><b>CA-MOD30B</b></p> <p>Façonneuse verticale, travail à froid de la pâte, écartement des cylindres de 1 à 9 mm, cylindres en plastique alimentaire, structure inox.</p> 	230	0.37	140 / 290	4	650x450x420	<b>1186</b>
	<p><b>DI-P32/X</b></p> <p>Laminoirs très flexibles et performants, réalisation en acier inox AISI 304, carter arrière en tôle blanche, laminage "à froid", pâte à pizza, de formes rondes (rouleaux inclinés), les rouleaux sont en téflon, épaisseur réglable, protection rouleau supérieur en plexiglas, en inox.</p> 	230	0.25	140 / 310	2	430x500x630	<b>1181</b>
	<p><b>CA-MOD40B</b></p> <p>Façonneuse verticale, travail à froid de la pâte, écartement des cylindres de 1 à 9 mm, cylindres en plastique alimentaire, structure inox</p> 	230	0.37	140 / 390	4	712x450x520	<b>1323</b>
	<p><b>DI-P42/X</b></p> <p>Laminoirs très flexibles et performants, réalisation en acier inox AISI 304, carter arrière en tôle blanche, laminage "à froid", pâte à pizza, de formes rondes (rouleaux inclinés), les rouleaux sont en téflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieur en plexiglas</p> 	230	0.37	260 / 400	2	530x530x730	<b>1333</b>
	<p><b>CA-MOD45B</b></p> <p>Façonneuse verticale, travail à froid de la pâte, écartement des cylindres de 1 à 9 mm, cylindres en plastique alimentaire, structure inox</p> 	230	0.37	140 / 440	4	750x450x580	<b>1553</b>

## FORMEUSES À PIZZA



Référence

**DI-DP35-EK-230/1-**

**DI-DP45-EK**

**DI-DP45-EK-230/3-**

Plaques en acier inox réchauffés par résistances, garantissant une plus grande "homogénéité" de la chaleur, sonde du thermostat de type "thermocouple" nettement plus sensible.

- Grille de protection en acier inox entourant la plaque.
- Panneau de commande avec :
  - 1 interrupteur général ON/OFF
  - 2 thermostats électroniques, 1 pour chaque plaque
  - 1 timer pour réglage du temps de contact
  - 1 poussoir "START".
  - 1 arrêt d'urgence de type "Coup de poing".

Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Ø pizzas (mm)	Production	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
DI-DP35-EK-230/1-	230	3.8	Jusqu'à 350	400 pièces/h	500x610x770	<b>5869</b>
DI-DP45-EK	400	6	Jusqu'à 450	400 pièces/h	550x710x845	<b>7864</b>
DI-DP45-EK-230/3-	230	6	Jusqu'à 450	400 pièces/h	550x710x845	<b>8098</b>

## DIVISEUSES



Référence

**CA-PRE20**

Cuve **rectangulaire** - couteaux en acier inoxydable, disjoncteur incorporé avec levier de commande à distance "Marche-arrêt », plaque de fond en rylsan qualité alimentaire sans vis apparente, permettant le nettoyage aisé et complet.



**CA-PC20**

Cuve **carrée**, couteaux en acier inoxydable, diviseuse à fonctionnement hydraulique par vérin double effet et pompe hydraulique à engrenages, disjoncteur incorporé avec levier de commande à distance "Marche-arrêt".

Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Nombre de pâtons et dimensions (mm)	Poids des pâtons (g)	Capacité cuve (kg) / (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
CA-PRE20	400	1.5	20 120x80	200 à 800	16 / 25	560x735x1085 /1600	<b>7485</b>
CA-PC20	400	1.5	20 120x96	200 à 1000	20 / 30	560x760x1085 /1640	<b>7943</b>

## OPTIONS DIVISEUSES

Référence	Désignation	Prix H.T (€)
<b>CA-APF</b>	(Kit APF) La farine projetée lors du tassage est collectée dans le profilé inox périphérique et récupérée dans des boîtes à l'ouverture du couvercle.	<b>642</b>

## FAÇONNEUSES

Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Nombre de rouleau	Poids pâton (g)	Production horaire	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
<b>CA-F60</b>	400	0.55	2	100 à	1800	1020x600x710	<b>6385</b>
 <b>CA-F73-3CYL</b> À poser sur table ou avec pieds, avec tapis évacuateur escamotable ou sur socle aménagé pour planches, poignée de manutention, sécurité de travail assurée par protection, chargement manuel.	400	0.55	3	50 à 2000	2000	620x715x945	<b>7073</b>



## TRANCHEURS À PAIN

Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Épaisseur tranches (mm)	Vitesse	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 <b>RC-TP180</b> Moteur asynchrone, système de sécurité exclusif infrarouge, plateau réglable pour déterminer l'épaisseur des tranches de 8 à 80 mm, ramasse-miettes inclus.	230	0.35	8 à 80	180 à 360 tranches à la minutes	335x385x920	<b>2823</b>
 <b>DS-DCPXF215</b> Pour <b>restaurants de grande capacité commercial ou collectivité</b> , moteur asservi à l'ouverture de l'écran. écrans de sécurité d'accès aux éléments de coupe.	230	0.37	8 à 60	120 à 230 tranches à la minutes	474x418x857	<b>3214</b>
 <b>CA-CP420MG-AP</b> À poser sur table, découpe semi-automatique, chargement par le dessus, couteaux inox, tiroir de réception des miettes, support pour emballage rapide du pain, hauteur maxi des pains 150 mm.	230	0.55	9, 10, 11, 12, 14, 16 ou 20 (à définir lors de la commande)	-	606x652x642	<b>3818</b>
 <b>CA-CP420MG-SP</b> Sur socle à roulette, découpe semi-automatique, chargement par le dessus, couteaux inox, tiroir de réception des miettes, support pour emballage rapide du pain, hauteur maxi des pains 150 mm.	230	0.55	9, 10, 11, 12, 14, 16 ou 20 (à définir lors de la commande)	-	574x771x1220	<b>4552</b>



## OPTIONS TRANCHEURS À PAIN

Référence	Désignation	Prix
<b>RC-27187</b>	Socle mobile en inox <b>RC-TP180</b>	<b>770</b>
<b>DS-TT11</b>	Socle mobile en inox avec tablette rabattable et bac gastronorm 1/1 <b>DS-DCPXF215</b>	<b>935</b>

# POUSOIRS À VIANDE MANUEL

	Référence	Capacité (L)	Vitesses	Dotations	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>WE-CH5</b> Poussoir, usage domestique, cuve inox afin de faciliter le nettoyage.	5	2	3 entonnoirs Ø 10, 20, 30 mm	560x190x190	212
	<b>WE-CH7</b> Poussoir, usage domestique, cuve inox afin de faciliter le nettoyage.	7	2	3 entonnoirs Ø 10, 20, 30 mm	690x190x190	225
	<b>WE-SV3</b> Poussoir, usage professionnel, tout inox afin de faciliter le nettoyage.	3	2	3 canules inox 16, 22, 32 et 42 mm	300x500x480	193
	<b>WE-SV5</b> Poussoir, usage professionnel, tout inox afin de faciliter le nettoyage.	5	2	3 canules inox 16, 22, 32 et 42 mm	300x300x820	245
	<b>WE-SV7</b> Poussoir, usage professionnel, tout inox afin de faciliter le nettoyage.	7	2	3 canules inox 16, 22, 32 et 42 mm	290x240x620	277
	<b>PS-PV13P</b> Commande à deux vitesses par manivelle (dont une pour le retour rapide du piston).  Boucherie, charcuterie, débit modéré ou irrégulier.	13	2	3 cornets aluminium Ø 14,20, 32 mm, cylindre à fond plat pivotant	400x260x725	1408

## OPTIONS POUSSOIRS

Référence	Pour tous modèles « WE- »	Prix
<b>WE-802C</b>	Lot de 4 canules plastique Ø10, 20, 30 et 40mm	17
<b>WE-16MM</b>	Canule inox Ø 16mm	13
<b>WE-22MM</b>	Canule inox Ø 22mm	13
<b>WE-32MM</b>	Canule inox Ø 32mm	13
<b>WE-42MM</b>	Canule inox Ø 42mm	13

# POUSOIRS À VIANDE HYDRAULIQUE

Référence		Tension (V)	Puissance	Capacité (L)	Dotations	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>PS-ST13PNV1</b> Cylindre à fond plat et pivotant amovible, ce qui rend possible son chargement sans le désaccoupler de la machine et facilite son retour en position de travail, nettoyage facile, grâce aux éléments démontables, décompression automatique.</p>	230	0.75 CV 0.55 kW	13	3 cornets aluminium Ø 14,20, 32 mm, commande par pédale au pied	360x182x1126	<b>2794</b>
	 <p><b>DA-PH13</b> Entièrement en acier inox 18/10, angles arrondis, finition inox brossé fin, circuit hydraulique fermé, décompression automatique de la chair lorsque l'on relâche la grenouillère, retour rapide du piston pour le remplissage, moteur robuste et étanche IP65.</p>	400	0.5 CV 0.368 kW	13	3 canules Ø 14, 20, 30 mm	310x445x1031	<b>3160</b>
	 <p><b>DA-PHX15</b> Entièrement en acier inox 18/10, angles arrondis, finition inox brossé fin, circuit hydraulique fermé, décompression automatique de la chair lorsque l'on relâche la grenouillère, retour rapide du piston pour le remplissage, moteur robuste et étanche IP65.</p>	400	0.75 CV 0.55 kW	15	3 canules Ø 14, 20, 30 mm	310x445x1091	<b>3790</b>
	 <p><b>DA-PHX25</b> Entièrement en acier inox 18/10, angles arrondis, finition inox brossé fin, circuit hydraulique fermé, décompression automatique de la chair lorsque l'on relâche la grenouillère, retour rapide du piston pour le remplissage, moteur robuste et étanche IP65.</p>	400	1 CV 0.75 kW	25	3 canules Ø 14, 20, 30 mm	363x449x1155	<b>4650</b>
	 <p><b>DA-PHX40</b> Entièrement en acier inox 18/10, angles arrondis, finition inox brossé fin, circuit hydraulique fermé, décompression automatique de la chair lorsque l'on relâche la grenouillère, retour rapide du piston pour le remplissage, moteur robuste et étanche IP65.</p>	400	2 CV 1.5 kW	40	3 canules Ø 14, 20, 30 mm	667x648x1167	<b>6990</b>
	 <p><b>DA-PHX60</b> Entièrement en acier inox 18/10, angles arrondis, finition inox brossé fin, circuit hydraulique fermé, décompression automatique de la chair lorsque l'on relâche la grenouillère, retour rapide du piston pour le remplissage, moteur robuste et étanche IP65.</p>	400	2 CV 1.5 kW	56	3 canules Ø 14, 20, 30 mm	667x648x1187	<b>9790</b>

## THERMOSCELLEUSE À ASPIRATION EXTÉRIEURE

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Barre de soudure (mm)	Pompe de vide	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>LA-FRESH</b></p> <p>Pour sachets de différentes typologies de matériels (polyéthylène, nylon, aluminium). L'appareil, très compact et maniable, est équipé de timer pour thermosouder différentes épaisseurs; utilisé soit dans le secteur alimentaire (des fruits et légumes, boulangeries, pâtisseries, etc..) soit non alimentaire (quincaillerie, pièces détachées)</p>	230	0.43	300	-	450x85x255 (ouverte)	<b>220</b>
	<p><b>LA-ELIX</b></p> <p>Pour sachets de différentes typologies de matériels (polyéthylène, nylon, aluminium). L'appareil, très compact et maniable, est équipé de timer pour thermosouder différentes épaisseurs; utilisé soit dans le secteur alimentaire (des fruits et légumes, boulangeries, pâtisseries, etc..) soit non alimentaire (quincaillerie, pièces détachées)</p>	230	0.6	420	-	540x85x280 (ouverte)	<b>245</b>

## MACHINES SOUS-VIDE À ASPIRATION EXTÉRIEURE

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Barre de soudure (mm)	Pompe de vide	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>LA-FRESH</b></p> <p>Machines à emballer sous vide automatique en ABS, usage ménager, réalise le «vide en sachet» sur produits secs et «vide en récipients» pour liquides et sauces.</p>	230	0.25	310	Q=16LT/MIN	375x155x80	<b>213</b>
	<p><b>LA-ELIX</b></p> <p>Machines à emballer sous vide automatique digital en acier inox, possibilité de choisir entre cycle manuel/ automatique, vide en sachets, vide en récipients</p>	230	0.45	400	Q=20LT/MIN	420x280x170	<b>476</b>
	<p><b>LA-EASY400</b></p> <p>Machines à emballer sous vide automatique digital en acier inox, possibilité de choisir entre cycle manuel/ automatique, vide en sachets, vide en récipients.</p>	230	0.55	400	Q=40LT/MIN	420x310x180	<b>733</b>
	<p><b>LA-MEDIUM</b></p> <p>Machines à emballer sous vide automatique digital en acier inox, possibilité de choisir entre cycle manuel/ automatique, vide en sachets, vide en récipients, vide en sachets multiples.</p>	230	0.55	500	Q=40LT/MIN	520x280x170	<b>487</b>

# MACHINES SOUS-VIDE À CLOCHE

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Barre de soudure (mm)	Pompe de vide	Dimensions chambre (LxPxH mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>LA-UNIVERSAL</b></p> <p>Affichage digital, manomètre digital avec vide en %, cuve en acier inox.</p>	230	0.75	300	Q=8m <sup>3</sup>	310x350x120	410x460x370	<b>1631</b>
	<p><b>LA-OPTIMA</b></p> <p>Affichage digital avec soudure et temps de vide réglable, vérins de relevage permet à la cloche de remonter facilement, manomètre digital avec vide en %, cuve en inox massif emboutie (entretien facile).</p>	230	1	350	Q=10m <sup>3</sup>	360x400x190	460x520x420	<b>1823</b>
	<p><b>LA-UNICA</b></p> <p>Affichage digital avec soudure et temps de vide réglable, vérins de relevage permet à la cloche de remonter facilement, manomètre digital avec vide en %, cuve en inox massif emboutie (entretien facile).</p>	230	1.15	400	Q=16m <sup>3</sup>	410x450x220	510x560x450	<b>1993</b>
	<p><b>LA-DG40</b></p> <p>Structure en inox, réglage du vide en pourcentage qui garantit un conditionnement «ad hoc», le système auto nettoyant de la pompe qui empêche la pollution de l'huile, ouverture complète de la machine pour faciliter l'entretien.</p>	230	1.15	400	Q=20m <sup>3</sup>	410x450x220	510x850x450	<b>2726</b>
	<p><b>LA-SUPREMA</b></p> <p>Affichage digital, structure robuste en inox et facile à entretenir, équipée d'un panneau de contrôle étanche et dispose de deux fonctions : la première consiste à rapidement sceller votre emballage et la seconde permet d'arrêter l'aspiration en avance.</p>	230	1.15	450	Q=16m <sup>3</sup>	460x500x220	560x610x450	<b>2390</b>
	<p><b>LA-DG45</b></p> <p>Structure en Inox, réglage du vide en pourcentage qui garantit un conditionnement «ad hoc», le système auto nettoyant de la pompe, qui empêche la pollution de l'huile, ouverture complète de la machine pour faciliter l'entretien.</p>	230	1.15	450	Q=20m <sup>3</sup>	460x500x220	560x630x450	<b>3140</b>
	<p><b>LA-BOXER80</b></p> <p>Structure en inox, cuve en inox massif emboutie, doubles barres de soudures emballe sous vide vos produits de façon rapide et efficace, vous n'avez qu'à fermer la cloche et le cycle sous vide se fait automatiquement.</p>	230	1.3	2x 400	Q=20m <sup>3</sup>	820x420x200	920x560x450	<b>3945</b>

## OPTIONS

		Désignation	Prix H.T (€)
		<b>LA-CMC</b> Chariot de support pour modèle à cloche sur table	<b>547</b>

## MACHINES SOUS-VIDE À CLOCHE SUR ROULETTES

		Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Barre de soudure (mm)	Pompe de vide	Dimensions chambre (LxPxH mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
		<b>LA-450</b> Sur roulettes, conçue pour emballer tous types de produits solides ou liquides rapidement et efficacement, structure inox.	230	1.2	450	Q=20m <sup>3</sup>	460x560x220	580x680x1050	<b>4166</b>
		<b>LA-450</b> Sur roulettes, conçue pour emballer tous types de produits solides ou liquides rapidement et efficacement, structure inox.	230	1.3	2x 450	Q=20m <sup>3</sup>	560x460x220	680x590x1050	<b>4378</b>
		<b>LA-500</b> Sur roulettes, conçue pour emballer tous types de produits solides ou liquides rapidement et efficacement, structure inox.	400	1.8	500	Q=60m <sup>3</sup>	510x650x22	640x780x1050	<b>5473</b>
		<b>LA-550S</b> Tout en inox et conviendra aussi bien pour vos aliments liquides que solides et de différentes tailles, dispose de nouvelles fonctionnalités tel qu'une pompe auto-nettoyant, ouverture totale de l'appareil, régulateur de vide, etc.. possible d'équiper les machines avec un dispositif analogique.	400	2	2x550	Q=60m <sup>3</sup>	720x570x220	840x700x1050	<b>6258</b>
		<b>LA-1000SL</b> Tout en inox et conviendra aussi bien pour vos aliments liquides que solides et de différentes tailles, dispose de nouvelles fonctionnalités tel qu'une pompe auto-nettoyant, ouverture totale de l'appareil, régulateur de vide, etc.. possible d'équiper les machines avec un dispositif analogique.	400	2	1000	Q=60m <sup>3</sup>	1020x420x200	1140x550x1060	<b>7063</b>

# MACHINES SOUS-VIDE - GAMME PRESTIGE

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Barre de soudure (mm)	Pompe de vide	Dimensions chambre (LxPxH mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DA-ASTORR310</b> Idéal pour conserver sous vide la viande, charcuterie, fromage, le poisson... également utilisé en cuisine pour la mise sous vide de sachet de cuisson, programmeur digital, conception tout inox, mémorisation de 20 programmes, barre de soudure à deux résistances, pompe haut de gamme, remise en atmosphère lente.</p>	230	0.37	420	Q=10m <sup>3</sup>	360x315x135	380x593x405	<b>2630</b>
	 <p><b>DA-ASTORR416A</b> Idéal pour conserver sous vide la viande, charcuterie, fromage, le poisson... également utilisé en cuisine pour la mise sous vide de sachet de cuisson, programmeur digital, conception tout inox, mémorisation de 20 programmes, barre de soudure à deux résistances, pompe haut de gamme, remise en atmosphère lente.</p>	230	0.55	420	Q=16m <sup>3</sup>	430x400x170	445x675x408	<b>3090</b>
	 <p><b>DA-ASTORR421A</b> Idéal pour conserver sous vide la viande, charcuterie, fromage, le poisson... également utilisé en cuisine pour la mise sous vide de sachet de cuisson, programmeur digital, conception tout inox, mémorisation de 20 programmes, barre de soudure à deux résistances, pompe haut de gamme, remise en atmosphère lente.</p>	230	0.75	420	Q=21m <sup>3</sup>	430x400x225	445x675x462	<b>3340</b>
	 <p><b>DA-ASTORR440A</b> Idéal pour conserver sous vide la viande, charcuterie, fromage, le poisson... également utilisé en cuisine pour la mise sous vide de sachet de cuisson, programmeur digital, conception tout inox, mémorisation de 20 programmes, barre de soudure à deux résistances, pompe haut de gamme, remise en atmosphère lente.</p>	230	1.1	420	Q=40m <sup>3</sup>	430x400x225	445x675x462	<b>3940</b>
	 <p><b>DA-ASTORR570A</b> Idéal pour conserver sous vide la viande, charcuterie, fromage, le poisson... également utilisé en cuisine pour la mise sous vide de sachet de cuisson, programmeur digital, conception tout inox, mémorisation de 20 programmes, barre de soudure à deux résistances, pompe haut de gamme, remise en atmosphère lente.</p>	400	1.8	2x 550 ou 2x 710 ou AV/AR ou 640x550	Q=70m <sup>3</sup>	666x550x500	870x852x1765	<b>6780</b>
	 <p><b>DA-ASTORR5.100A</b> Idéal pour conserver sous vide la viande, charcuterie, fromage, le poisson... également utilisé en cuisine pour la mise sous vide de sachet de cuisson, programmeur digital, conception tout inox, mémorisation de 20 programmes, barre de soudure à deux résistances, pompe haut de gamme, remise en atmosphère lente.</p>	400	2.2	2x 550 ou 2x 710 ou AV/AR ou 640x550	Q=100m <sup>3</sup>	666x550x500	870x852x1765	<b>7820</b>

## THERMOSCELLEUSE AUTOMATIQUES POUR BARQUETTES

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Pompe de vide	Com- mandes	Cycle de travail	Dimensions max du pot	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>LA-SV300digit</b> Barre de coupe film, affichage digital, semi automatique pour le conditionnement des produits en barquette.	230	0.6	-	digitales	manuel	265x196	280x500x600	<b>1383</b>
	<b>LA-SV400digit</b> Barre de coupe film, affichage digital, semi automatique pour le conditionnement des produits en barquette.	230	1.2	-	digitales	manuel	265x325	400x500x600	<b>1807</b>
	<b>LA-VG600LCD</b> Création de vide dans la chambre : phase de vidange, injection de gaz inerte pour compensation : phase d'injection de gaz, fermeture hermétique des barquettes : phase de soudure, ces phases sont réalisées en totale autonomie, cycle automatique, commande digital LCD.	230	1.8	Q=20m <sup>3</sup>	auto	Digital LCD + sensor VAC	265x325	610x600x560	<b>6975</b>
	<b>LA-VG800LCD</b> Création de vide dans la chambre : phase de vidange, injection de gaz inerte pour compensation : phase d'injection de gaz, fermeture hermétique des barquettes: phase de soudure, ces phases sont réalisées en totale autonomie, cycle automatique, commande digital LCD..	230	1.8	Q=20m <sup>3</sup>	auto	Digital LCD + sensor VAC	265x325	610x600x1100	<b>7328</b>

## SYSTÈME DE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Hauteur total de la cuve	Hauteur niveau H2O (mm)	Capacité max de la cuve (L)	Température de travail	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>LA-CVS400</b> Cycle de travail en 2 temps : réglage de la température de l'eau et réglage du temps de cuisson. à pour but de procurer une douceur intérieur et saveur optimale à vos aliments.	230	1	200	170	25	45-99°C	350x550x320	<b>969</b>
	<b>LA-TMSV</b> Tube de mise sous vide								<b>157</b>
	<b>LA-BG1/3</b>	Bac gastro couvercle à opercule 1/3 HT 150 mm							<b>143</b>
	<b>LA-BG1/2</b>	Bac gastro couvercle à opercule 1/2 HT 150 mm							<b>182</b>
	<b>LA-BG1/1</b>	Bac gastro couvercle à opercule 1/1 HT 150 mm							<b>263</b>

## SACS SOUS-VIDE LISSE POUR MACHINE À CLOCHE

	Référence	Désignation	Unité de vente	Prix
	<b>WA-3110200300</b>	Sachet sous vide 200 x 300	100	<b>15.80</b>
	<b>WA-3110235350</b>	Sachet sous vide 250 x 350	100	<b>23.04</b>
	<b>WA-3110300400</b>	Sachet sous vide 300 x 400	100	<b>31.58</b>

## SAC SOUS-VIDE GAUFRÉ POUR MACHINE À ASPIRATION EXTÉRIEURE

	Référence	Désignation	Unité de vente	Prix
	<b>WE-6726N</b>	Rouleaux gaufré 6000 x 200	2	<b>10.06</b>
	<b>WE-6725N</b>	Rouleaux gaufré 6000 x 300	2	<b>15.04</b>
	<b>WE-6745N</b>	Sachet gaufré 150 x 250	100	<b>13.58</b>
	<b>WE-6715N</b>	Sachet gaufré 150 x 300	100	<b>16.30</b>
	<b>WE-6723N</b>	Sachet gaufré 200 x 300	100	<b>23.66</b>
	<b>WE-6724N</b>	Sachet gaufré 250 x 350	100	<b>31.66</b>
	<b>WE-6735A</b>	Sachet gaufré 300 x 400	100	<b>43.40</b>
	<b>WE-6740N</b>	Sachet gaufré 400 x 600	50	<b>43.40</b>

# BALANCES COMPACTE & À INDICATEUR SÉPARÉ

	Référence	Tension (V)	Capacité (kG)	Précision (g)	Dimensions plateaux (LxPxH mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>DIV-WR-30X1-L</b> Boîtier en ABS solide pour des utilisations industrielles, clavier étanche protège contre la saleté et les déversements accidentels, écran LCD rétro-éclairé avec chiffres de 24mm, contrôle de pesée avec alarme sonore, temps de stabilisation : 2 sec.	230	30	1	245x180	255x290x105	<b>235</b>
	<b>B3-S30-3000</b> <b>B3-S30-6000</b> <b>B3-S30-15000</b> <b>B3-S30-30000</b> Structure ABS, plateau inox AISI 304, protection IP56 et butées de surcharge, utilisation de +10°C à +40°C, humidité <60 %, affichage LCD rétro-éclairé, fonctions de pesage, tarage, comptage g/kg, pcs.	230	3	0.2	250x197	291x398x98	<b>259</b>
		230	6	0.5	250x197	291x398x98	<b>259</b>
		230	15	1	250x197	291x398x98	<b>259</b>
		230	30	2	250x197	291x398x98	<b>259</b>
	<b>B3-9260.03</b> <b>B3-9260.06</b> <b>B3-9260.15</b> <b>B3-9260.30</b> Structure ABS, plateau inox AISI 304, protection IP56 et butées de surcharge, utilisation de +10°C à +40°C, humidité <60 %; affichage LCD rétro-éclairé, fonction de pesage, tarage, comptage g/kg, pcs.	230	3	0.1	300x230	300x320x120	<b>330</b>
		230	6	0.2	300x230	300x320x120	<b>330</b>
		230	15	0.5	300x230	300x320x120	<b>330</b>
		230	30	1	300x230	300x320x120	<b>330</b>
	<b>DIV-WR-32X1-B</b> Clavier étanche protège contre la saleté et les déversements accidentels. écran LCD rétro-éclairé, indicateur LED de contrôle signale les limites inférieures, supérieures et acceptable, contrôle de pesée avec alarme sonore, plusieurs fonctions disponibles (pesée, comptage, pourcentage et maintien), temps de stabilisation : 2-3 sec.	230	32	1	300x400	300x520x680	<b>482</b>
	<b>B3-S811-60SMI</b> <b>B3-S811-150SMI</b> <b>B3-S811-60MI</b> <b>B3-S811-150MI</b> <b>B3-S811-300MI</b> Structure tout inox AISI 304, protection IP67 et butées de surcharge, utilisation de -5°C à +40°C, humidité <90 %; affichage LCD rétro-éclairé, fonction de pesage, tarage automatique, 20 mémoires de tare comptage, 99 mémoires de poids de référence, totalisation, date et heure, sortie RS323.	230	60	5	500x400	500x400x820	<b>700</b>
		230	150	10	500x400	500x400x820	<b>700</b>
		230	60	10	600x600	600x600x820	<b>810</b>
		230	150	20	600x600	600x600x820	<b>810</b>
		230	300	50	600x600	600x600x820	<b>810</b>

## OPTION

	Référence	Désignation	Prix H.T (€)
	<b>B3-670-1</b>	Certification « ETALONNAGE COFRAC » pour toutes Référence « B3- »	<b>90</b>

## BALANCES DE CUISINE & DE LABORATOIRE AVEC INDICATEUR SÉPARÉ

Référence	Tension (V)	Capacité (kG)	Précision (g)	Dimensions plateaux (LxPxH mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 <p><b>BA-A300117</b> Structure ABS, affichage numérique, interrupteur marche/arrêt, fonctionnement par bloc d'alimentation, niveau à bulle (pour alignement correct de l'appareil).</p>	230	15	5	280x220	280x330x125	<b>229</b>
 <p><b>BA-A300068</b></p>	230	60	20	320x300	320x305x42	<b>190</b>
 <p><b>BA-A300151</b> Structure inox, unité de pesage kg - lb, affichage numérique, interrupteur marche/arrêt, fonctionnement par pile ou bloc d'alimentation.</p>	230	150	50	320x300	320x305x42	<b>300</b>

## BILLOTS À VIANDE EN POLYÉTHYLÈNE

Référence	Épaisseur (mm)	Dimensions utile (mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 <p><b>DI-CIT5-BN</b></p>	100	500x500	500x500x900	<b>643</b>
<b>DI-CIT7-BN</b>	100	500x700	500x700x900	<b>799</b>

## PLANCHES DE DÉCOUPES

Référence	Type de découpe	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 <p><b>WE-40302</b> <b>WE-50302</b> <b>WE-53322</b> <b>WE-55352</b> <b>WE-60402</b></p>	Planche à découper polyéthylène avec patins caoutchouc . Couleur blanc ou rouge (à renseigner lors de la commande)	400x300x20	<b>20</b>
		500x300x20	<b>26</b>
		530x320x20	<b>29</b>
		550x350x20	<b>33</b>
		600x400x20	<b>41</b>
 <p><b>DI-PDP/BL-A</b> <b>DI-PDP/YL-B</b> <b>DI-PDP/GR-C</b> <b>DI-PDP/RE-D</b></p>	poisson	500x420x20	<b>101</b>
	poulet	500x420x20	<b>101</b>
	légumes	500x420x20	<b>101</b>
	viande	500x420x20	<b>101</b>

## TABLIERS DE BOUCHER ET DE SERVICE

	Référence	Description	Prix H.T (€)
	<b>WE-15015</b>	Tablier blanc très résistant, 650 microns 115 x 90 cm (attache standard)	<b>23</b>
	<b>WE-16015</b>	Tablier blanc très résistant, 650 microns 115 x 90 cm (attache croisée )	<b>29</b>
	<b>WE-15025</b>	Tablier blanc très résistant, 650 microns 125 x 90 cm (attache standard)	<b>27</b>
	<b>WE-13011</b>	Tablier de service (textile tissé enduit de polyuréthane) taille 100x70 cm Existe en coloris noir, jaune, blanc, bleu et rouge <b>(à renseigné lors de la commande)</b>	<b>17</b>

## SCIES AMÉRICAINNE

	Référence	Description	Taille de lame (mm)	Prix H.T (€)
	<b>WE-445B</b>	Scie américaine, inox poli, manche plastique blanc et recharge rapide	450	<b>59</b>
	<b>WE-508B</b>		500	<b>60</b>
	<b>WE-635B</b>		600	<b>62</b>
	<b>WE-445/508/635</b>	Lame de scie américaine 450, 500 et 600 mm. <b>(à renseigner lors de la commande)</b>	-	<b>4</b>

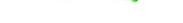
## PRESSES À STEAK

	Référence	Structure	Pelette	Prix H.T (€)
	<b>WE-81001</b>	inox	ovale	<b>53</b>
	<b>WE-81002</b>	inox	ronde	<b>53</b>
	<b>WE-81105</b>	Lot de 2000 papiers ovale à steak	-	<b>11</b>
	<b>WE-81106</b>	Lot de 2000 papiers rond à steak	-	<b>11</b>

## FUSILS

	Référence	Structure	Prix H.T (€)
	<b>WE-300/N/R</b>	Fusil rond manche bleu/noir/rouge taille standard 300 mm (à renseignez lors de la commande)	<b>19</b>
		Fusil ovale manche bleu/noir/rouge taille standard 310 mm	<b>39</b>
	<b>WE-801</b>	Fusil ovale diamant manche noir taille 300 mm	<b>42</b>
	<b>WE-815</b>	Fusil ovale taille fine manche jaune taille 300 mm	<b>57</b>

## COUPELLERIES

	Référence	Description	Taille de lame (cm)	Prix H.T (€)
	<b>WE-260010</b>	Couteau à saigner la volaille	10	<b>16</b>
	<b>WE-232010</b>	Couteau à saigner la volaille lame fine	10	<b>7</b>
	<b>WE-110012</b>	Couteau à désosser droit (couleur noir ou jaune)	12	<b>12</b>
	<b>WE-110014</b>	Couteau à désosser droit (couleur noir, rouge ou jaune)	14	<b>12</b>
	<b>WE-110016</b>	Couteau à désosser droit (couleur noir, rouge ou jaune)	16	<b>14</b>
	<b>WE-110018</b>	Couteau à désosser droit (couleur ou rouge)	18	<b>16</b>
	<b>WE-151816</b>	Couteau à dénervé	16	<b>15</b>
	<b>WE-151820</b>	Couteau à dénervé (couleur noir, rouge, jaune ou bleu)	20	<b>15</b>
	<b>WE-200020</b>	Couteau de boucher	20	<b>20</b>
	<b>WE-200024</b>	Couteau de boucher (couleur rouge ou noir)	24	<b>24</b>
	<b>WE-200028</b>	Couteau de boucher (couleur bleu, noir, rouge ou jaune)	28	<b>29</b>
	<b>WE-200031</b>	Couteau de boucher (couleur vert, rouge, noir, bleu ou jaune)	31	<b>33</b>
	<b>WE-200036</b>	Couteau de boucher (couleur vert, rouge, noir, bleu ou jaune)	36	<b>39</b>
	<b>WE-200040</b>	Couteau de boucher (couleur noir ou jaune)	40	<b>44</b>
	<b>WE-201020</b>	Couteau de boucher alvéolé	20	<b>21</b>
	<b>WE-201024</b>		24	<b>26</b>
	<b>WE-201028</b>		28	<b>31</b>
	<b>WE-201031</b>		31	<b>35</b>
	<b>WE-201036</b>		36	<b>42</b>
	<b>WE-201040</b>		40	<b>52</b>
	<b>WE-3315</b>	Couperet à feuille , 500 g	15	<b>33</b>
	<b>WE-5018</b>	Couperet à feuille , 870 g	18	<b>56</b>
	<b>WE-5020</b>	Couperet à feuille , 960 g	20	<b>58</b>
	<b>WE-5022</b>	Couperet à feuille , 1050 g	22	<b>65</b>
	<b>WE-5025</b>	Couperet à feuille , 1150 g	25	<b>73</b>
	<b>WE-5035</b>	Feuille suisse manche riveté noir 830 g	26	<b>72</b>
	<b>WE-5035M</b>	Feuille suisse manche surmoulé noir 830 g	26	<b>69</b>

# LAVERIE



# LAVERIE

- 142** LAVE-VERRES
- 143** LAVE-VAISSELLES
- 143** LAVE-VAISSELLES À CAPOT
- 144** LAVE-BATTERIE
- 145-146** LAVE-VAISSELLES À CAPOT & LAVE-BATTERIES - GAMME PRESTIGE
- 146** OSMOSEUR
- 147** ADOUCISSEURS D'EAU
- 148** LAVE-VERRES & LAVE-VAISSELLES FRONTAUX - GAMME PRESTIGE
- 149** LAVE-VAISSELLES À CAPOTS ET LAVE-BATTERIES - GAMME PRESTIGE
- 150-151** PRODUITS DE LAVAGE ET D'HYGIÈNE

# LAVE-VERRES

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Dimensions panier (mm)	Passage utile (mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>DI-DC202/6</b> 30 paniers/heure, cycle 120", bras de lavage et rinçage rotatifs, gicleurs autonettoyants, cuve bords arrondis (7 Lit., 0,6 kW), parois embouties, panneau de commandes extractible, remplissage automatique de la cuve, soupape anti-retour, rinçage eau chaude.	230	3.4	350x350	250	400x510x595	<b>1224</b>
	<b>DI-DD-LVB/3</b> Kit doseur détergent liquide « péristaltique »						<b>270</b>
	<b>DI-DPS-LB/4</b> Kit pompe de vidange						<b>147</b>
	<b>DIV-WR-LB40-MC</b> <b>Vidange par gravité</b> , commandes mécaniques, 30 paniers/heure, cycle 120", bras de lavage et rinçage rotatifs, cuve avec bords arrondis (capacité 8 Lt - 0,6 kW), fond "embouti", porte double parois, panneau de commandes extractible, remplissage automatique de la cuve.	230	3.4	400x400	300	435x540x670	<b>1250</b>
	<b>DI-DD-LVB/1</b> Kit doseur détergent liquide « péristaltique »						<b>260</b>
	<b>DI-DPS-LB/4</b> Kit pompe de vidange						<b>147</b>
	<b>DI-WR-LB40-MPSC</b> <b>Pompe de vidange incorporée</b> , commandes mécaniques, 30 paniers/heure, cycle 120", bras de lavage et rinçage rotatifs, cuve avec bords arrondis (capacité 8 Lt - 0,6 kW), fond "embouti", porte double parois, panneau de commandes extractible, remplissage automatique de la cuve.	230	3.4	400x400	300	435x540x670	<b>1417</b>
	<b>DI-DD-LVB/1</b> Kit doseur détergent liquide « péristaltique »						<b>260</b>
	<b>DI-DPS-LB/4</b> Kit pompe de vidange						<b>147</b>
	<b>DI-DC402/6</b> <b>Vidange par gravité</b> , 30 paniers/heure, cycle 120", bras de lavage (inférieur) et rinçage rotatifs, gicleurs autonettoyants, cuve bords arrondis (8 Lit., 0,6 kW), parois embouties, panneau de commandes extractible, remplissage automatique de la cuve, soupape anti-retour, rinçage eau chaude, micro-interrupteur à l'ouverture de la porte, thermostat de sécurité.	230	3.4	400x400	300	435x540x675	<b>1487</b>
	<b>DI-DD-LVB/3</b> Kit doseur détergent liquide « péristaltique »						<b>270</b>
	<b>DI-DPS-LB/4</b> Kit pompe de vidange						<b>147</b>
	<b>DI-D281/6</b> <b>Affichage digital</b> , 60 à 24 paniers/heure, cycle 60" - 120" - 150", bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs inférieurs en acier inox, gicleurs autonettoyants, porte double parois "emboutie" joint d'étanchéité "amovible", panneau de commandes extractible, remplissage automatique de la cuve, EED économie d'énergie.	230	3.4	400x400	300	465	<b>1900</b>
	<b>DI-ADD-6/MX</b> Adoucisseur d'eau chrono-volumétrique, 6 litres, monobloc						<b>738</b>
	<b>DI-DD-LVB/3</b> Kit doseur détergent liquide « péristaltique »						<b>270</b>
	<b>DI-DPS-LB/6</b> Kit pompe de vidange						<b>147</b>

# LAVE-VAISSELLES

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Dimensions panier (mm)	Passage utile (Ø mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DI-WR-LV50-MC</b>  <b>Vidange par gravité</b>, commandes mécaniques, doseur de produit de rinçage de série, 30 paniers/heure, cycle 120", bras de lavage et rinçage rotatifs, dispositif assurant un rinçage toujours à 80°C, micro-interrupteur de sécurité à l'ouverture de la porte.</p>	230	3.5	500x500	365	575x610x820	<b>1703</b>
	 <p><b>DIV-WR-LV50-MPSC</b>  <b>Pompe de vidange incorporée</b>, commandes mécaniques, 30 paniers/heure, cycle 120", bras de lavage et rinçage rotatifs, fond "embouti", porte double parois, panneau de commandes extractible, remplissage automatique de la cuve.</p>	230	3.5	500x500	365	575x610x820	<b>1895</b>
	 <p><b>DI-DC502/6</b>  <b>Vidange par gravité</b>, 60 à 30 paniers/heures, 2 cycles, 60"-120", bas de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs, gicleurs autonettoyants, cuve (20 Lit., 2,1 kW), remplissage automatique de la cuve, soupape anti-retour, rinçage eau chaude.</p>	400	5.4	500x500	365	580x600x820	<b>2057</b>
	 <p><b>DI-DC502/6M</b>  <b>Vidange par gravité</b>, 60 à 30 paniers/heures, 2 cycles, 60"-120", bas de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs, gicleurs autonettoyants, cuve (20 Lit., 2,1 kW), remplissage automatique de la cuve, soupape anti-retour, rinçage eau chaude.</p>	230	5.4	500x500	365	580x600x820	<b>2057</b>
	 <p><b>DI-D86/6</b>  <b>Affichage digital</b>, 60 à 24 paniers/heure, cycle 60" - 120" - 150", bras de lavage et rinçage rotatifs gicleurs autonettoyants, panneau de commandes extractible, remplissage automatique de la cuve.</p>	400-230	6.5	500x500	390	600x680x830	<b>2784</b>
	 <p><b>DI-D86/6M</b>  <b>Affichage digital</b>, de 60 à 24 paniers/heure, cycles 60" - 150" et continu, bras de lavage et rinçage rotatifs (inférieurs en acier inox), gicleurs autonettoyants, porte double parois "emboutie" joint d'étanchéité "amovible", panneau de commandes extractible.</p>	230	4.5	500x500	390	600x630x830	<b>2870</b>

## OPTIONS

Référence	Désignation	Prix H.T (€)
DI-BD/F-S	Soubassement pour lave-vaisselle <b>DI-WR-LV50-MC</b> , <b>DIV-WR-LV50-MPSC</b> , <b>DI-DC502/6</b> , <b>DI-DC502/6M</b> , <b>DI-D86/6</b> , <b>DI-D86/6M</b>	370
DI-LVB/1	Kit doseur détergent liquide « péristaltique » <b>DI-WR-LV50-MC</b> , <b>DIV-WR-LV50-MPSC</b>	260
DI-LVB/3	Kit doseur détergent liquide « péristaltique » <b>DI-DC502/6</b> , <b>DC502/6M</b> , <b>DI-D86/6</b> , <b>DI-D86/6M</b>	270
DI-DPS-LV/7	Kit pompe vidange <b>DI-WR-LV50-MC</b> , <b>DI-DC502/6</b> , <b>DC502/6M</b>	223
DI-DPS-LV/8	Kit pompe vidange <b>DI-D86/6</b> , <b>DI-D86/6M</b>	223

## LAVE-VAISSELLES À CAPOT

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Dimensions panier (mm)	Hauteur utile (mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DIV-WR-LVCP-12</b> Commandes mécaniques, doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série, 30 paniers/heure, cycle : 120", bras de lavage et rotatifs (acier inox), cuve intégralement "emboutie", remplissage automatique de la cuve, rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2 litres), boiler (à pression) en inox (6 Lit., 6kW), micro-interrupteur à l'ouverture du capot.</p>	400-230	6.5	500x500	420	635x745x1480 /1960	<b>3161</b>
	 <p><b>DI-DK7/6</b> De 40 à 24 paniers/heures, 2 cycles : 90"-150", dispositif ouverture et fermeture capot sur bielles, bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs, gicleurs autonettoyants, panneau de commandes frontal, remplissage automatique de la cuve, soupape anti-retour. "TCD", dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C, pompe de lavage à haut rendement garantissant des importantes économies d'énergies.</p>	400-230	6.5	500x500	450	710x800x1530 /2010	<b>3619</b>
	 <p><b>DI-DCS9/6</b> De 30 à 20 paniers/heure, PLD cycles 110", 150", continu et "Sanitisation". 3 phases : lavage, décharge, rinçage, pompe de vidange de série, pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique), bras de lavage et de rinçage rotatifs, entièrement en acier inox, gicleurs en acier inox autonettoyants, cuve intégralement "emboutie, <b>dispositif "anti-pollution" de type AB.</b></p>	400-230	8.7	500x500	450	710x800x1530 x2010	<b>6455</b>

## OPTIONS LAVE-VAISSELLE À CAPOT

Référence	Désignation	Dimensions (LxPxH mm)	Prix
DI-DE25	Table entrée/sortie ECO (tous modèles)	-	<b>196</b>
DI-DL25	Table entrée/sortie (tous modèles)	700x575x850	<b>476</b>
DI-DL120	Table entrée/sortie (tous modèles)	1200x575x850	<b>722</b>
DI-DL160	Table entrée/sortie (tous modèles)	1600x575x850	<b>863</b>
DI-DLV-D12	Table de pré-lavage "droite" (tous modèles)	1200x715x850/1000	<b>1033</b>
DI-DLV-S12	Table de pré-lavage "gauche" (tous modèles)	1200x715x850/1000	<b>1033</b>
DI-DLVS-D12	Table de pré-lavage "droite" avec vide déchets (tous modèles)	1200x715x850/1000	<b>1134</b>
DI-DLVS-S12	Table de pré-lavage "gauche" avec vide déchets (tous modèles)	1200x715x850/1000	<b>1134</b>

## LAVE-BATTERIE

Référence		Tension (V)	Puissance (kW)	Dimensions panier (mm)	Hauteur utile (mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>AT-ALP43</b> Trois cycles de travail : 120 seconds, 240 seconds ou en continu, système à double chaudière de grande capacité, panneau de commande à touches sensibles à basse tension (24V). Thermomètre de température, Système de lavage avec 3 bras de lavage inférieures et un bras de lavage supérieure</p>	400-230	9	570x570	640	685x750x1720	<b>5419</b>

# LAVE-VAISSELLES À CAPOT & BATTERIES - GAMME PRESTIGE

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Dimensions panier (mm)	Passage utile (mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 	<b>JE-GS-83E</b> Cycle de lavage 2 min, production par heure, 640 assiettes/h, capacité de cuve de lavage de 39 litres.	400	6.74	500x400	400	755x850x1480	<b>4085</b>
 	<b>JE-GS102M</b> Cycle de lavage 1-2 min, production par heure, 1280/1920 assiettes/h, capacité de cuve de lavage de 2 x 58 litres.	400-230	15	500x500	440	1410x850x1480	<b>11827</b>
 	<b>JE-GS105M</b> Cycle de lavage 1-2 min, production par heure, 1280/1920 assiettes/h, capacité de cuve de lavage de 2 x 58 litres.	400-230	15	500x500 1210x500	500	1410x850x1540	<b>13585</b>
 	<b>JE-GSP44</b> Cycle de lavage 2-4 min (4 min réglable), production par heure, 30 paniers par heure, capacité de cuve de lavage de 63 litres.	400-230	8	555x697x1110	610	675x880x1580	<b>7122</b>
 	<b>JE-GSP45</b> Cycle de lavage 2-4 min (4 min réglable), production par heure, 30 paniers par heure, capacité de cuve de lavage de 63 litres.	400-230	11.6	742x697x1110	700	865x880x1680	<b>9880</b>
 	<b>JE-GSP46</b> Cycle de lavage 2-4 min (4 min réglable), production par heure, 30 paniers par heure, capacité de cuve de lavage de 63 litres, avec pompe de pression.	400-230	17.2	1263x705x1110	700	1385x880x1680	<b>17143</b>

## OPTIONS LAVE-VAISSELLES À CAPOT

Référence	Désignation	Prix H.T (€)
JE-EPSGS83E	Système EPS (hauteur 2120 mm) pour modèle <b>JE-GS-83E</b>	1442
JE-EPSG102/5/M	Système EPS (hauteur 2120 mm) pour modèle <b>JE-GS102M et JE-GS105M</b>	2579
JE-PVGS83E	Pompe de vidange pour modèle <b>JE-GS-83E</b>	379
JE-PVG102/5/M	Pompe de vidange pour modèle <b>JE-GS102M et JE-GS105M</b>	763
JE-DTGS83E	Doseur détergent intégré pour modèle <b>JE-GS-83E</b>	213
JE-DTG102/5/M	Doseur détergent intégré pour modèle <b>JE-GS102M et JE-GS105M</b>	429
JE-TB575	Table de pré lavage L 575 mm, bac 450x450x250, douchette, panier filtre et dossier arrière ( <b>tous modèles</b> )	1507
JE-TB700	Option angle, table de pré lavage L 700 mm, bac 450x450x250, douchette, panier filtre et dossier arrière	1594
JE-TB1150	Table de pré lavage L 1150 mm, bac 450x450x250, douchette, panier filtre et dossier arrière ( <b>tous modèles</b> )	1694
JE-TB1150C	Table de pré lavage L 1150 mm, bac 450x450x250, douchette, panier filtre et dossier arrière, T.V.O ( <b>tous modèles</b> )	2032
JE-TB1150D	Table de pré lavage L 1150 mm, 2 bacs 450x450x250, douchette, 2 paniers filtre et dossier arrière ( <b>tous modèles</b> )	2423
JE-TS500	Table à glissement de sortie, 500 mm de longueur ( <b>tous modèles</b> )	494
JE-TS700	Table à glissement de sortie, 700 mm de longueur, option angle ( <b>tous modèles</b> )	565
JE-TS1150	Table à glissement de sortie, 1150 mm de longueur ( <b>tous modèles</b> )	632
JE-TSGP1150	Table à glissement de sortie, 1150 mm de longueur, avec guides paniers et grilles ( <b>tous modèles</b> )	1107
JE-TRP1150	Table à rouleaux, 1150 mm de longueur ( <b>tous modèles</b> )	1578

## OPTIONS LAVE-BATTERIES

Référence	Désignation	Prix H.T (€)
JE-EPSGSP44	Système EPS (hauteur +260) pour modèle <b>JE-GSP44</b>	1904
JE-EPSGSP45/46	Système EPS (hauteur +260) pour modèle <b>JE-GSP45 et JE-GSP46</b>	2579
JE-PVGSP44/45/46	Pompe de vidange pour modèle <b>JE-GSP44, JE-GSP45 et JE-GSP46</b>	379
JE-DTGSP44/45/46	Doseur détergent intégré pour modèle <b>JE-GSP44, JE-GSP45 et JE-GSP46</b>	213
JE-DTGS83E	Pompe de pression pour modèle <b>JE-GSP44 et JE-GSP45</b>	425
JE-TDGSP44/45	Thermomètre digital pour modèle <b>JE-GSP44 et JE-GSP45</b>	138
JE-TDGSP46	Thermomètre digital pour modèle <b>JE-GSP46</b>	208
JE-CABGSP44/45	Chaudière ouverte « air break » pour modèle <b>JE-GSP44 et JE-GSP45</b>	533

## OSMOSEURS

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Production (L/h)	Bac d'expansion	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>DI-RS15/AT</b> 3 compartiments distincts, hydraulique, inspection (frontale), électrique, manomètre pour visualiser la pression de l'eau.	230	0.2	150	X	240x560x590	1827
	<b>DI-RS15/PP</b> Version avec vase d'expansion (5,5 Lit. à 3 bar), pour tout type de machines, 3 compartiments distincts, hydraulique, inspection (frontale), électrique, manomètre pour visualiser la pression de l'eau.	230	0.2	150	✓	280x560x525	2060

# ADOUCCISSEURS D'EAU

	Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Pouvoir d'échange (m <sup>3</sup> )	Débit max (L/h)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>DI-ADD-6/MX</b></p> <p>Capacité résine : 5 litres, capacité cyclique : 1,35 mc/h (20°F) = 1350 litres, Régulation en mode "Chronométrique" et "Volumétrique", tête programmable, affichage sur display LCD (5 langues).</p>	230	0.03	6	-	1200	220x430x530	<b>738</b>
	<p><b>DI-ADD-8/MX</b></p> <p>Capacité résine : 6,5 litres, capacité cyclique : 1,75 mc/h (20°F) = 1750 litres, régulation en mode "Chronométrique" et "Volumétrique", tête programmable, affichage sur display LCD (5 langues).</p>	230	0.03	8	-	1800	240x465x535	<b>819</b>
	<p><b>DI-ADD-27/MX</b></p> <p>Capacité résine : 20 litres, capacité cyclique : 5,45 mc/h (20°F) = 5450 litres, régulation en mode "Chronométrique" et "Volumétrique", tête programmable, affichage sur display LCD (5 langues).</p>	230	0.03	27	-	2400	320x540x1140	<b>1147</b>
	<p><b>DI-ADD-60/MX2</b></p> <p>Capacité résine : 50 litres, capacité cyclique : 13,50 mc/h (20°F) = 13500 litres, régulation en mode "Chronométrique" et "Volumétrique", tête programmable, affichage sur display LCD (5 langues).</p>	230	0.03	60	-	2700	264/470 x 164/470 x 1590/680	<b>1510</b>
	<p><b>CT-RONDEO1</b></p> <p>Capot de protection en PETG translucide, vanne norme CE, résine agréée consommation humaine, cuve de qualité alimentaire PE traité anti-UV, 100% recyclable, idéal pour four mixte 6, 10 et 20 niveaux, cuiseur vapeur et machine à café</p>	230	0.03	-	22	-	250x460x550	<b>660</b>
	<p><b>CT-RONDEO2</b></p> <p>Capot de protection en PETG translucide, vanne norme CE, résine agréée consommation humaine, cuve de qualité alimentaire PE traité anti-UV, 100% recyclable, idéal pour lave-vaisselle frontal.</p>	230	0.03	-	55	-	320x500x715	<b>752</b>
	<p><b>CT-RONDEO3</b></p> <p>Capot de protection en PETG translucide, vanne norme CE, résine agréée consommation humaine, cuve de qualité alimentaire PE traité anti-UV, 100% recyclable, idéal pour lave-vaisselle à capot.</p>	230	0.03	-	88	-	320x500x715	<b>797</b>
	<p><b>CT-RONDEO4</b></p> <p>Capot de protection en PETG translucide, vanne norme CE, résine agréée consommation humaine, cuve de qualité alimentaire PE traité anti-UV, 100% recyclable, idéal pour lave-vaisselle à avancement automatique.</p>	230	0.03	-	110	-	320x500x1130	<b>868</b>
	<p><b>CT-RONDEO5</b></p> <p>Capot de protection en PETG translucide, vanne norme CE, résine agréée consommation humaine, cuve de qualité alimentaire PE traité anti-UV, 100% recyclable, idéal pour lave-vaisselle à avancement automatique.</p>	230	0.03	--	165	-	320x500x1130	<b>958</b>

\*Gamme CT, chronométrique mécanique ou électrique à préciser lors de la commande

# GAMME PRESTIGE : LAVE-VERRES & LAVE-VAISSELLES FRONTAUX



Détails techniques	ME-U500-M2		ME-USM2		ME-UMM2		ME-UM+M2	
	230 V	400 V	230 V	400 V	230 V	400 V	230 V	400 V
Chauffage du bac kW	2		2		2		2	
Surchauffeur en kW	2	6	2	6	2.0	6.0	2.0	6.0
Moteur de pompe kW	0.55		0.5		0.5		0.5	
Puissance de raccordement kW	2.9	6.9	2.7	6.7	2.7	6.7	2.7	6.7
Quantité d'eau rinçage / panier en L	2.6		1.9		2.4		2.4	
Contenance du réservoir de lavage en L	11		7.5		11.0		11.0	
Hauteur de passage en mm	420		315		315		435	
Taille casier en mm	500 x 500		400 x 400		500 x 500		500 x 500	
Durée totale des programmes en sec	160/240/360	90/120/240	90/120/180		90/120/180		90/120/240	
Durée totale des programmes en sec en eau froide	-	-	90/120/180	180/180/240	90/120/180	180/180/240	90/120/240	180/180/240
Capacité casiers par heure	22/15/10	40/30/15	22/15/10	40/30/15	22/15/10	40/30/15	22/15/10	40/30/15
Capacité assiettes par h	396/270/180	720/540/270	-	-	792/540/360	1440/1080/540	792/15/10	1440/1080/540
Capacité verres par h	792/540/360	1.440/1080/540	550/375/250	750/500/375	396/270/180	720/540/270	792/540/360	720/540/270
Dimensions (LxPxH) mm	600x600x820		460x600x710		600x600x710		600x600x830	
Prix (€) HT	5242		5652		6807		7256	
Avec osmoseur GiO module intégré sur socle, sur coté séparé ou arrière	8585		9736		10892		11463	



## Équipement de série pour ME-U500-M2 et ME-USM2 :

- Doseur de produit de lavage avec lance d'aspiration
- Doseur de produit de rinçage avec lance d'aspiration
- Habillage arrière en inox
- Conduite de raccordement électricité et vidange
- Filtration active AktivPlus
- Pompe de lavage à démarrage progressif
- Pompe de vidange

## Équipement de série pour ME-UMM2 et ME-UM+M2 :

- Doseur de produit de lavage et doseur de produit de rinçage avec lances détergent et de produit de rinçage, avec détection de niveau
- Pompe de lavage à démarrage progressif
- Pompe de vidange avec raccordement de tuyau de vidange jusqu'à hauteur max 700 mm
- Détecteur de fuite
- Bras unique de lavage - rinçage en inox
- Programme d'auto nettoyage
- 3 programmes, possible de programmes jusqu'à 9 programmes si nécessaire
- Protection IPX5
- Variateur de puissance



Référence	Désignation	Prix H.T (€)
ME-U500S-M2	Avec adoucisseur ME-U500G-ME	1557
ME-15000012	Casier à bouteilles avec adaptateur (spécifique au lavage des bouteilles) pour ME-USM2, ME-UMM2, ME-UM+M2	1529

# GAMME PRESTIGE : LAVE-VAISSELLES À CAPOT & LAVE-BATTERIES



Détails techniques	ME-H500-M2	ME-HM1
	400 V	400 V
Chauffage du bac kW	2	4.0
Surchauffeur en kW		
Protection 16 A	-	7.2
Protection 20 A	7.5	9.2
Protection 25 A	9.0	14.2
Protection 32 A	-	16.2
Moteur de pompe kW	0.75	0.75
Puissance de raccordement kW		
Protection 16 A	-	7.2
Protection 20 A	10.7	9.2
Protection 25 A	12.2	14.2
Protection 32 A	-	16.2
Quantité d'eau rinçage / panier en L	2.6	2.4
Hauteur de passage en mm	440	505
Taille casier en mm	500 x 500	500 x 500
Durée totale des programmes en sec	90/150/210	60/90/210
Capacité casiers par heure	40/24/17	60/40/17
Capacité assiettes par h	720/432/306	1080/720/306
Capacité verres par h	1440/864/612	2160/1440/612
Dimensions (LxPxH) mm	687x800x1570/2130	725x800x1570/2130
Prix (€) HT	9079	13768
Avec osmoseur GiO module intégré	12684	15825

Détails techniques	ME-1110001EF	ME-1110036
	400 V	400 V
Chauffage du bac kW	6.0	9.0
Surchauffeur en kW		
Raccordement eau chaude 45-60°C	-	12.0
Raccordement eau chaude 10-45°C	12.0	18.0
Raccordement eau froide	9.0	15.0
Air concept max. 20°C	-	-
Moteur de pompe kW	2.6	2 x 2.2
Puissance de raccordement kW		
Raccordement eau chaude 45-60°C	-	16.9
Raccordement eau chaude 10-45°C	14.7	22.9
Raccordement eau froide	11.7	19.9
Air concept max. 20°C	-	-
Consommation d'eau par casier en L	5.8	9
Contenance du réservoir de lavage en L	85	100
Hauteur de passage en mm	740	890
Taille casier en mm	850 x 700	1310 x 700
Durée programmes en sec	1440/864/612	120/240/480
Capacité casiers par h	30/15/10	30/15/7
Dimensions (LxPxH) mm	1030/895/2185	1490x895x1570
Prix (€) HT	17931	28914
Avec AirConcept	21724	32778

## Équipement de série pour ME-U500-M2 et ME-USM2 :

- Ouverture/fermeture du capot automatisée avec détection de casier
- Doseur de produit de lavage et doseur de produit de rinçage avec lances de détergent et de produit de rinçage, avec détection de niveau
- Filtrage actif AktivPlus
- Pompe de lavage à démarrage progressif et pompe de vidange
- Bras unique de lavage et rinçage en acier inoxydable
- Guide casier amovible

## Équipement de série pour ME-U500-M2 et ME-USM2 :

- Programme pièces légères
- Casier à roulettes en acier inoxydable
- Pompe de vidange
- Suppresseur
- Panneau intégrale arrière
- Doseur automatique intégré de produit liquide de rinçage
- Détecteur de fuite
- Auto nettoyage après chaque vidange de bac



Personnalisation de votre logo ici

\*Pour plus d'option, veuillez nous contacter.

# PRODUITS DE LAVAGE ET D'HYGIÈNE

-5% par bidons de 5 L ou 20 L panachables et -10% par 4.



**Liquide rinçage lave-vaisselle - 5 L**

Rinçage et séchage de la vaisselle en machine professionnelle.

**32 € HT**

**Liquide rinçage lave-vaisselle 20 L :**

**94 € HT**

Réf : OR-97412 / OR-4719-1



**Liquide vaisselle eau dure - 5 L**

Liquide de lavage de la vaisselle en machine professionnelle.

**23.70 € HT**

**Liquide vaisselle eau dure 20 L :**

**82.90 € HT**

Réf : OR-97410 / OR-97407



**Liquide vaisselle manuel - 5 L**

Lavage et dégraissage à la main de la vaisselle, la batterie et les ustensiles de cuisine. Dégraisse et rend la vaisselle nette et brillante.

**9.80 € HT**

Réf : OR-704



**Savon crème mains désinfectant - 5 L**

Compatible avec les distributeurs de savon en vrac.

**12.00 € HT**

Réf : OR-1211



**Détartrant liquide - 5 L**

Détartrant désincrustant des surfaces, matériels et ustensiles en milieu alimentaire.

**27.13 € HT**

Réf : OR-1326



**Décapant liquide - 5 L**

idéal pour rénover les surfaces avec dépôts de graisses cuites et carbonisées.

**24.61 € HT**

Réf : OR-2834



**Nettoyant et désinfectant - 5 L**

Nettoyage et désinfection des surfaces et du matériel en contact avec les denrées alimentaires.

**21 € HT**

**Nettoyant et désinfectant 750 ml**

**6.50 € HT**

Réf : OR-6115 / OR-611



**Détergent et désinfectant - 5 L**

Dégraisse, nettoie et désinfecte en une seule opération.

**27.46 € HT**

Réf : OR-1391-1



**Pastille de lavage x160**

Pour lave-vaisselle cycle court, nettoie, dégraisse, fait briller la vaisselle sans trace.

**34.00 € HT**

Réf : OR-4706



**Pastille de lavage 10 kG**

Utilisable en eau douce et dure, très concentré, vaisselle étincelante.

**57.80 € HT**

Réf : OR-715



**Sel régénérant 2 kG**

Conforme à la norme EN973 Produits chimiques utilisés pour le traitement de l'eau.

**4.40 € HT**

Réf : OR-715



**Nettoyant/Brillant inox**

Entretien les surfaces en acier inoxydable et en chrome brillantes et satinées.

**7.68 € HT**

Réf : OR-685-1



**Solide lavage eau dure - 3 x 5 kG**

Excellents résultats de lavage, en particulier sur la verrerie et les couverts, ne laisse pas de trace résultats de séquestration du calcaire.

**87 € HT**

Réf : OR-1338-1



**Solide lavage toutes eaux - 2.5 kG**

Nettoie, dégraisse et fait briller la vaisselle, élimine les salissures, parfaitement adaptée pour le nettoyage de la vaisselle dans les machines à cycle court.

**31 € HT**

Réf : OR-1355



**Lavage vaisselle eaux douces - 20 L**

Pour lave-vaisselle cycle court, élimine les graisses et salissures tenaces.

**70 € HT**

**Lavage vaisselle eaux douces - 5 L**

**21 € HT**

Réf : OR-4725 / OR-4724



**Lavage vaisselle eaux dures - 20 kG**

Nettoie, dégraisse et fait briller la vaisselle, élimine les dépôts alimentaires et les taches tenaces, pour cycle court, emballage 100% recyclable.

**102 € HT**

Réf : OR-4721





### Lavage vaisselle toutes eaux - 10 L

Nettoie, dégraisse et agit sur les salissures tenaces, combiné au rinçage vaisselle, laisse votre vaisselle nette et sans traces, même en eau dure, emballage 100% recyclable.

**41,00 € HT**

Réf: OR-4730



### Rinçage vaisselle toutes eaux - 20 L

Recommandé pour le rinçage de la vaisselle en machine professionnelle, bon pouvoir anti-calcaire.

**90,00 € HT**

Rinçage vaisselle toutes eaux - 20 L  
**25,00 € HT**

Réf: OR-4723 / OR-4722



### Décapant four autonettoyant - 5 L

Nettoyant, dégraissant alcalin liquide pour le nettoyage des fours en système automatique, s'attaque aux graisses modifiées par la cuisson ou carbonisées.

**36,00 € HT**

Réf: OR-4231



### Liquide de rinçage four autonettoyant - 5 L

Ce liquide de rinçage professionnel élimine efficacement les résidus de produit de lavage en neutralisant l'alcalinité. Il est applicable sur l'acier inoxydable, l'aluminium, le chrome et l'émail.

**25,00 € HT**

Réf: OR-4232



### Dégraissant désinfectant moussant pour sols et surfaces - 5 L

Produit 3 en 1 : il nettoie, dégraisse et désinfecte efficacement sols et surfaces, il suffit de l'appliquer le produit à l'aide d'une centrale de nettoyage ou manuellement.

**15,00 € HT**

Réf: OR-97391



### Nettoyant désinfectant alcalin moussant chloré - 5 L

Produit respectueux, oxydant fort, particulièrement efficace sur les souillures difficiles, apte au contact sur surfaces alimentaires.

**18,00 € HT**

Réf: OR-1396



### Dégraissant industriel - 5 L

Nettoie, dégraisse et remet en état tous types de surfaces industrielles : sols d'ateliers, extérieurs de chaudières, intérieurs de véhicules, bâches de camions, hottes de cuisines, piscines...

**18,00 € HT**

Réf: OR-4014



### Désinfectant - 750 mL

Désinfectant pour les mains et surfaces, prêt à l'emploi et sans rinçage même pour les surfaces alimentaires.

**9,00 € HT**

Réf: OR-LB950075



### Lingettes alimentaires désinfectantes sans rinçage - x 200

Désinfection des surfaces, petits matériels, ustensiles en restauration et industries alimentaires, sans rinçage, large spectre de désinfection : bactéricide, fongicide et virucide.

**34,00 € HT**

Réf: OR-1386



### Détergent fraîcheur citron - 5 L

Détergent et dégraissant polyvalent pour le nettoyage des tous les sols et surfaces lavables ainsi que pour le lavage manuel de la vaisselle.

**9,00 € HT**

Détergent fraîcheur citron - 1 L  
**2,00 € HT**

Réf: OR-97301-2



### Liquide vaisselle main hypoallergénique - 5 L

Ultra concentrée, nettoie, dégraisse et désincruste parfaitement la vaisselle la plus sale sans perturbateur endocrinien, sans allergène 0% parfum, sans pictogramme de danger.

**19,00 € HT**

Liquide vaisselle main hypoallergénique - 1 L  
**5 € HT**

Réf: OR-PV01270802 / OR-PV01270702



### Power granulés - 10 kg

Ni grattage, ni récurage, ni pré-lavage, densité et taille optimisées pour obtenir le meilleur résultat de lavage dans votre GRANULDISK, agrément au contact alimentaire. La composition du matériau est conçue pour ne pas endommager les composants et pièces.

**440,00 € HT**

Réf: OR-GRA22633



### Distributeur d'essuie-mains

Idéale pour les environnements professionnels.

**30,00 € HT**

6 bobines blanche - 450 formats  
**98 € HT**

Réf: OR-7736 / OR-7737



### Sèche-mains air pulsé

Sèche mains à air pulsé nouvelle génération d'adapte au design de tous les espaces et il est très facile d'utilisation.

**860,00 € HT**

Réf: OR-H0492439



### Centrale de nettoyage

Conçu pour le nettoyage intensif de tous les locaux professionnels.

**410,00 € HT**

Réf: OR-165M007



### Douchette vaisselle professionnel

Avec mélangeur monotrou, avec manettes à levier - rotation commandes 90° - têtes à disques céramiques 1/2".

**340,00 € HT**

Réf: EP-5115036

# BUANDERIE



# BUANDERIE

- 154 SÉCHOIRS À CONDENSEUR PROFESSIONNELS
- 155 SÉCHOIRS ROTATIFS PROFESSIONNELS - ÉVACUATION EXTÉRIEURE
- 156 SÉCHOIRS ROTATIFS PROFESSIONNELS - POMPE À CHALEUR
- 157 LAVEUSES - ESSOREUSES À CUVE FIXE - HAUTE PERFORMANCE
- 158 HYGIÈNE DU LINGE

# SECHOIRS PROFESSIONNELS - COLLECTIVITÉ

## Le séchoir condenseur professionnel le plus grand et le plus rapide du marché



Ce séchoir présente le seul séchoir condenseur professionnel sur le marché capable de sécher 10 kg en seulement 60 minutes.

Tirez le meilleur parti d'un produit unique pour votre blanchisserie : facile à installer, compact, avec un débit maximal et les performances légendaires.

- Programme de séchage le plus rapide du marché : 60 min (3ph) et 95 min (1ph)
- Chauffage électrique 3ph et 1ph
- Batterie de condensation extra large pour un taux d'évaporation plus élevé
- Équipé du contrôle Quantum Gold et d'une connexion Wi-Fi intégrée
- Contrôle 45° à l'avant
- Pas besoin d'évacuation d'air vers l'extérieur

Référence	Tension (V)	Capacité (Kg)	Chauffage	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
<b>PR-SDCNGBGS456UG01</b>	220-240	10	condenseur	1027x683x711	<b>2826</b>
<b>PR-SDCNGBGS406UG01</b>	400	10	condenseur	1027x683x711	<b>3123</b>
<b>PR-AC-PDC112B</b>	Socle de réhausse Ht 300 mm en acier peint				<b>480</b>



Référence

**PR-SDENGBGS303UG01**

Large ouverture de porte sur 180° pour un chargement et un déchargement aisés, panneaux supérieur en acier inoxydable et en option panneau, tambour en acier galvanisé.

Tension (V)

230

Puissance chauffage (kW)

5/.025

Capacité (Kg)

10

Chauffage

électrique

Dimensions (LxPxH mm)

1027x683x711

Prix H.T (€)

**2084**



**PR-PDC115WN0SUN2EV0T0**

Gris titane, programmeur facile d'emploi avec écran couleur, tambour en acier inoxydable.

400

3

7

électrique

850x595x654

**2125**

# SÉCHOIRS ROTATIFS PROFESSIONNELS - ÉVACUATION EXTÉRIEURE - COLLECTIVITÉ

Référence	Tension (V)	Puissance chauffage (kW)	Capacité (Kg)	Volume Tambour (L)	Chauffage	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
  <p><b>PR-PC190</b> Gris anthracite, tambour inversant en acier inoxydable, microprocesseur (ECT) facile d'utilisation, combinaison d'un flux d'air axial et radial (transfert maximal de chaleur, faible consommation d'énergie, temps de séchage réduit).</p>	400	9	9.5	190	électrique	1465x795x815	<b>4691</b>
  <p><b>PR-PC250</b> Gris anthracite, tambour inversant en acier inoxydable, microprocesseur (ECT) facile d'utilisation, combinaison d'un flux d'air axial et radial (transfert maximal de chaleur, faible consommation d'énergie, temps de séchage réduit).</p>	400	13.5	12.5	250	électrique	1680x795x1070	<b>5877</b>
  <p><b>PR-PC285</b> Gris anthracite, tambour inversant en acier inoxydable, microprocesseur (ECT) facile d'utilisation, combinaison d'un flux d'air axial et radial (transfert maximal de chaleur, faible consommation d'énergie, temps de séchage réduit).</p>	400	13.5	14	285	électrique	1680x795x1160	<b>6477</b>

## OPTIONS

Référence	Désignation	Prix H.T (€)
<b>PR-AC-548676</b>	Socle de réhausse - Hauteur 200 mm pour modèle <b>PR-PDC115WN0SUN2EV0T0</b>	<b>351</b>
<b>JE-AC-PDC112B</b>	Socle de réhausse - Hauteur 300 mm en acier peint pour modèle <b>PR-SDENGBGS303UG01</b>	<b>480</b>
<b>PR-MA-COL-FC</b>	Microprocesseur FCT (Utilisation avancée) pour modèle <b>PR-PC190, PR-PC250 et PR-PC285</b>	<b>245</b>

# SÉCHOIRS ROTATIFS PROFESSIONNELS - POMPE À CHALEUR - COLLECTIVITÉ

	Référence	Tension (V)	Puissance chauffage (kW)	Capacité (Kg)	Volume Tambour (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>PR-PC250H</b> Carrosserie gris anthracite, tambour inversant en acier inoxydable en standard, pompe à chaleur, technologie Evo4 : installation en circuit fermé, pas besoin d'évacuation à l'extérieur, moins de 4 kW de puissance installée, temps de cycle les plus courts du marché, consommation énergétique réduite jusqu'à plus de 60%, flux d'air type <b>RADAX</b>.</p>	230	4	12.5	250	1680x795x1525	<b>12439</b>
	 <p><b>PR-PC285H</b> Carrosserie gris anthracite, tambour inversant en acier inoxydable en standard, pompe à chaleur, technologie Evo4 : installation en circuit fermé, pas besoin d'évacuation à l'extérieur, moins de 4 kW de puissance installée, temps de cycle les plus courts du marché, consommation énergétique réduite jusqu'à plus de 60%, flux d'air type <b>RADAX</b>.</p>	400	4	14	285	1680x795x1615	<b>13024</b>
	 <p><b>PR-PC345H</b> Carrosserie gris anthracite, tambour inversant en acier inoxydable en standard, pompe à chaleur, technologie Evo4 : installation en circuit fermé, pas besoin d'évacuation à l'extérieur, moins de 4 kW de puissance installée, temps de cycle les plus courts du marché, consommation énergétique réduite jusqu'à plus de 60%, flux d'air type <b>RADAX</b>.</p>	400	4	17	345	1680x795x1735	<b>13183</b>

## OPTIONS

Référence	Désignation	Prix H.T (€)
PR-MA-COL-FC	Microprocesseur FCT (Utilisation avancée) pour modèle <b>PR-PC250H, PR-PC285H et PR-PC345H</b>	235
PR-LS-MS	Monnayeur simple (incl. Boite à monnaie) - 15 jetons inclus * pour modèle <b>PR-PC250H, PR-PC285H et PR-PC345H</b>	151
PR-LS-MD	Monnayeur double (incl. Boite à monnaie)* pour modèle <b>PR-PC250H, PR-PC285H et PR-PC345H</b>	235
PR-LS-ME	Monnayeur électronique Eur/Gbp (incl. Boite à monnaie) pour modèle <b>PR-PC250H, PR-PC285H et PR-PC345H</b>	464
* Préciser le type de jeton/monnaie		
PR-OP-PFIX	Panneau frontal en acier inoxydable pour modèle <b>PR-PC250H, PR-PC285H et PR-PC345H</b>	466
PR-OP-HUM	Gestion humidité résiduelle Sensodry pour modèle <b>PR-PC250H, PR-PC285H et PR-PC345H</b>	660
PR-OP-HU2V	Hublot double vitrage pour modèle <b>PR-PC250H, PR-PC285H et PR-PC345H</b>	125
PR-OP-NETT	Système de nettoyage échangeur Quadrijet pour modèle <b>PR-PC250H, PR-PC285H et PR-PC345H</b>	680
PR-AC-556937	Socle de rehausse L 190 x Ht 155 mm pour modèle <b>PR-PC250H</b>	716
PR-AC-556938	Socle de rehausse L 190 x Ht 155 mm pour modèle <b>PR-PC285H</b>	766
PR-AC-556939	Socle de rehausse L 190 x Ht 155 mm pour modèle <b>PR-PC345H</b>	832

# LAVEUSES - ESSOREUSES À CUVE FIXE - HAUTE PERFORMANCE - COLLECTIVITÉ

	Référence	Tension (V)	Puissance chauffage (kW)	Capacité (Kg)	Volume Tambour (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 	<b>PR-SF3JGBSP403UG01</b> Tambour et cuve en acier inoxydable, essorage avec un facteur G de 440 - le meilleur du secteur - élimine un maximum d'humidité, réduit le temps de séchage ainsi que les coûts énergétiques, commutable en 240/50/1, bac à produits 4 compartiments, ouverture de porte sur 180° pour un chargement et un déchargement aisés, <b>pompe de vidange de série.</b>	400	5	10	97	1027x683x704	<b>4210</b>
 	<b>PR-PAC080</b> Dessus en acier inoxydable, tambour et cuve en acier inoxydable, tambour cascade breveté, programmeur Xcontrol : utilisation intuitive, bac à produits breveté pour produits liquides et poudre, large vanne de vidange Ø 76 mm, large porte facilitant le chargement et le déchargement du linge, vidange par gravité, faibles consommations avec la technologie Eco3.	400	6	7.5	75	1115x660x785	<b>5880</b>
 	<b>PR-PAC105</b> Dessus en acier inoxydable, tambour et cuve en acier inoxydable, tambour cascade breveté, programmeur Xcontrol : utilisation intuitive, bac à produits breveté pour produits liquides et poudre, large vanne de vidange Ø 76 mm, large porte facilitant le chargement et le déchargement du linge, vidange par gravité, faibles consommations avec la technologie Eco3.	400	9	10.5	105	1225x750x785	<b>7244</b>
 	<b>PR-PAC135</b> Dessus en acier inoxydable, tambour et cuve en acier inoxydable, tambour cascade breveté, programmeur Xcontrol : utilisation intuitive, bac à produits breveté pour produits liquides et poudre, large vanne de vidange Ø 76 mm, large porte facilitant le chargement et le déchargement du linge, vidange par gravité, faibles consommations avec la technologie Eco3.	400	12	13.5	135	1225x750x900	<b>8945</b>
 	<b>PR-PAC180</b> Dessus en acier inoxydable, tambour et cuve en acier inoxydable, tambour cascade breveté, programmeur Xcontrol : utilisation intuitive, bac à produits breveté pour produits liquides et poudre, large vanne de vidange Ø 76 mm, large porte facilitant le chargement et le déchargement du linge, vidange par gravité, faibles consommations avec la technologie Eco3.	400	12	18	180	1410x890x915	<b>10308</b>

# HYGIÈNE DU LINGE

-5% par bidons de 5 L ou 20 L panachables et -10% par 4.



## Lessive poudre désinfectante ultra concentrée - 15 kG

Lessive poudre ultra performante, spéciale blanc et couleurs. 1kg = 150kg de linge lavé.

49 € HT

Réf: OR-OH0108



## Tablette pour le lavage et la désinfection du linge - 5 Kg

Pastille de lavage et de désinfection du linge sans phosphate. Déta-chante, blanchissante dès 30°C.

60 € HT

Réf : OR-OH0106



## Lessive poudre tous textiles - 15 kG

Lessive poudre pour le lavage du linge blanc et de couleur, en eau dure et douce. Efficace dès 30°C. Contient un activant biologique.

41 € HT

Réf : OR-OH0113



## Multi doses, lessive poudre tous textiles - 5 kG

Lessive poudre pour le lavage du linge blanc et de couleur, en eau dure et douce. Efficace dès 30°C. Contient un activant biologique.

51 € HT

Réf : OR-OH0131



## Lessive Neo SP- 20 kG

Efficace sur tous les textiles, avec tous les programmes et à toutes les températures. Une lessive poudre économique mais performante.

48 € HT

Réf : OR-OH4811



## Lessive linge parfumées - 160 tablettes

Efficace dès 30°C sur tous textiles, sans perturbateur endocrinien, avec films hydrosolubles mule anti-gaspillage.

68 € HT

Réf : OR-PV0055102



## Lessive poudre - 10 kG

Formule anti-gaspillage ultra concentrée : Elle réduit la consommation de produit et d'emballage. 1 sac de 10KG = 222 lavages sans colorant, sans allergène.

64 € HT

Réf : OR-PV01272204



## Lessive liquide professionnelle - 5 L

Adaptée aux process basses températures : réduction de la consommation d'eau, d'énergie et des temps de lavage tout en garantissant les résultats de lavage.

39 € HT

Réf : OR-38100030



## Lessive liquide concentrée - 5 L

Formule anti-gaspillage, 1 bidon de 5L = 142 machines, sans colorant, sans allergène, sans perturbateur endocrinien.

39.00 € HT

Réf : OR-PV01272002



## Lessive liquide sans phosphate - 5 L

Active dès 30°C, tous textiles et toutes eaux.

17 € HT

Réf : OR-OH4923



## Assouplissant du linge - 5 kG

Améliore l'efficacité de l'essorage et accélère le séchage, rend le linge plus souple et plus doux, laisse le linge agréablement parfumé.

13 € HT

Réf : OH0273



## Assouplissant linge - 5 kG

10 € HT

Réf : OR-OH4814



## Distributeur d'essuie-mains

Efficace dès 20°C, enrichi en glycérine : préserve la douceur du linge, limite le feutre 96.7% du total des ingrédients sont d'origine naturelle, dosage automatique ou manuel.

32 € HT

Réf : OR-38100080



## Multi détachant - 500 ML

Avant lavage permettant d'éliminer efficacement les taches colorées : Pratique, sa formulation en spray permet de cibler directement la tache sur le textile.

5 € HT

Réf : OR-38200050



## Centrale de nettoyage

Détachant avant lavage spécial tache oxydable type : tomate, fruits rouges, vin, thé, café, curry... Format poudre avec cuillère doseuse pour plus d'efficacité.

18 € HT

Réf : OR-38200010



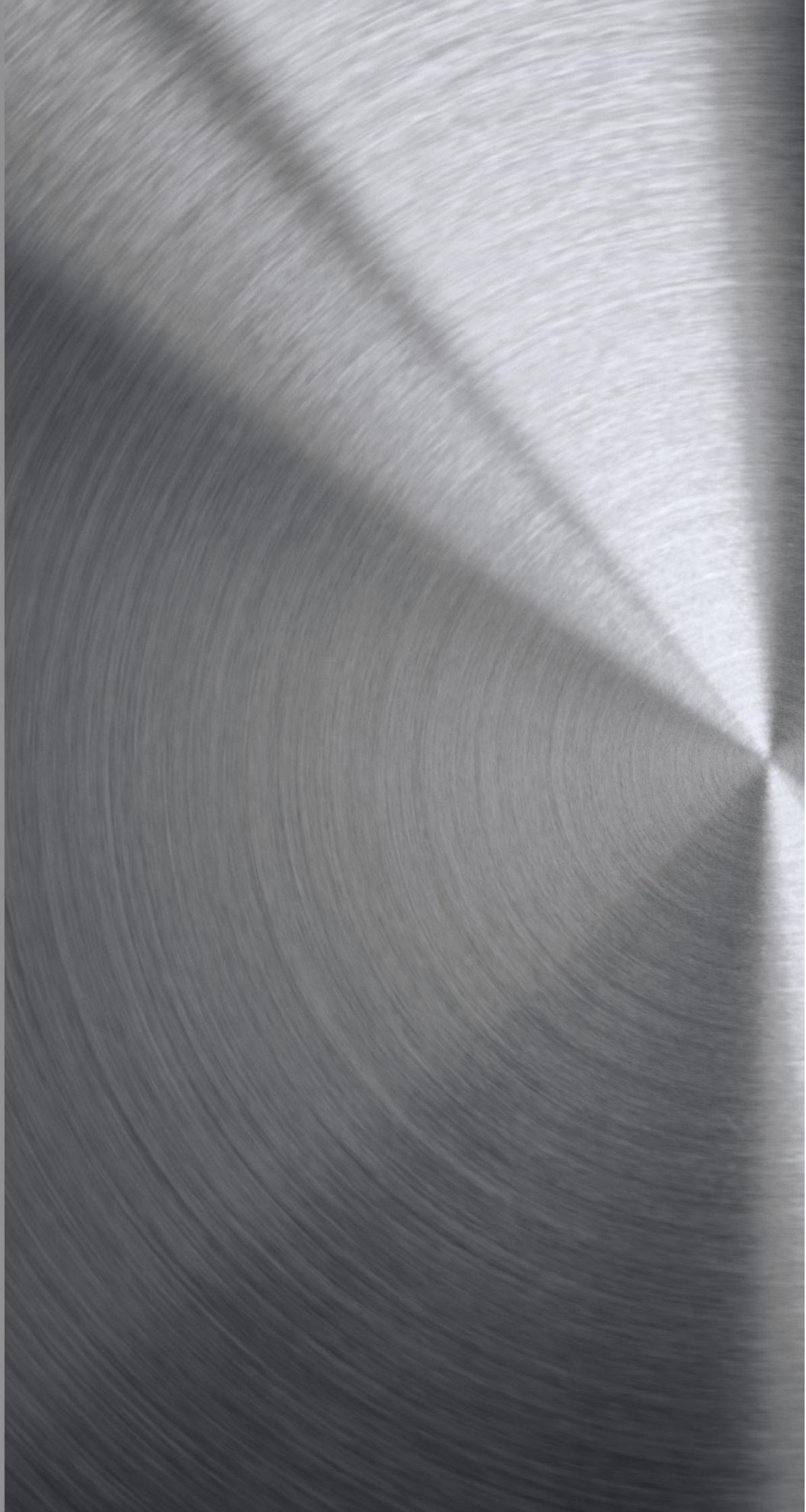
## Détachant iode - 750 ml

5 € HT

Réf : OR-2808

# MATÉRIEL & MOBILIER

## INOX



# MOBILIER INOX - HYGIÈNE

- 160161 ARMOIRES DE RANGEMENT
- 161162 PLACARDS DE RANGEMENT
- 162163 ÉTAGÈRES INOX
- 162163 ÉTAGÈRES DE « CHEF » INOX
- 162163 ÉTAGÈRES ALUMINIUM
- 163164 TABLES ARMOIRES - GAMME ÉCONOMIQUE
- 164165 TABLES ARMOIRES
- 165166 TABLES AVEC TABLETTE INFÉRIEURE
- 165166 PLONGES AVEC TABLETTE INFÉRIEURE
- 166167 LAVE-MAINS
- 167168 DESTRUCTEURS D'INSECTES
- 167169 CHARIOTS DE SERVICE
- 169170 BACS GASTRONORM
- 170171 HOTTES MURALES
- 170171 HOTTES MURALES COMPLÈTES
- 171172 POUBELLES

# ARMOIRES DE RANGEMENT

	Référence	Types de portes	Portes	Charges maximal par étagères (kG)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DF-F0240000</b>  <b>Conçue pour faciliter l'entreposage et l'organisation en cuisine,</b> tout inox, 3 étagères intermédiaires en acier inoxydable avec renforts oméga, étagère centrale fixe, les deux autres sont réglables en hauteur, serrure avec clé incluse, pieds réglables en hauteur de 150 mm.</p>	Battantes	1	80	600x600x1900	<b>1167</b>
	 <p><b>DF-F0240006</b>  <b>Conçue pour faciliter l'entreposage et l'organisation en cuisine,</b> tout inox, 3 étagères intermédiaires en acier inoxydable avec renforts oméga, étagère centrale fixe, les deux autres sont réglables en hauteur, serrure avec clé incluse, pieds réglables en hauteur de 150 mm.</p>	Battantes	2	80	1000x600x1900	<b>1590</b>
	 <p><b>DF-F0240007</b>  <b>Conçue pour faciliter l'entreposage et l'organisation en cuisine,</b> tout inox, 3 étagères intermédiaires en acier inoxydable avec renforts oméga, étagère centrale fixe, les deux autres sont réglables en hauteur, serrure avec clé incluse, pieds réglables en hauteur de 150 mm.</p>	Battantes	2	80	1200x600x1900	<b>1874</b>
	 <p><b>DF-F0240008</b>  <b>Conçue pour faciliter l'entreposage et l'organisation en cuisine,</b> tout inox, 3 étagères intermédiaires en acier inoxydable avec renforts oméga, étagère centrale fixe, les deux autres sont réglables en hauteur, serrure avec clé incluse, pieds réglables en hauteur de 150 mm.</p>	Battantes	2	80	1400x600x1900	<b>1953</b>
	 <p><b>DF-F0240001</b>  <b>Conçue pour faciliter l'entreposage et l'organisation en cuisine,</b> tout inox, 3 étagères intermédiaires en acier inoxydable avec renforts oméga, étagère centrale fixe, les deux autres sont réglables en hauteur, serrure avec clé incluse, pieds réglables en hauteur de 150 mm.</p>	Coulissantes	2	80	1200x600x1900	<b>1830</b>
	 <p><b>DF-F0240002</b>  <b>Conçue pour faciliter l'entreposage et l'organisation en cuisine,</b> tout inox, 3 étagères intermédiaires en acier inoxydable avec renforts oméga, étagère centrale fixe, les deux autres sont réglables en hauteur, serrure avec clé incluse, pieds réglables en hauteur de 150 mm.</p>	Coulissantes	2	80	1400x600x1900	<b>1944</b>
	 <p><b>DF-F0240003</b>  <b>Conçue pour faciliter l'entreposage et l'organisation en cuisine,</b> tout inox, 3 étagères intermédiaires en acier inoxydable avec renforts oméga, étagère centrale fixe, les deux autres sont réglables en hauteur, serrure avec clé incluse, pieds réglables en hauteur de 150 mm.</p>	Coulissantes	2	80	1600x600x1900	<b>2149</b>

# PLACARDS DE RANGEMENT

	Référence	Types de portes	Portes	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 	<b>DI-PA100/U</b> Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée, réalisation en acier inox AISI 304 ( finition type "Scotch brite").	-	-	1000x400x600	<b>610</b>
 	<b>DI-PA120/U</b> Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée, réalisation en acier inox AISI 304 ( finition type "Scotch brite").	-	-	1200x400x600	<b>669</b>
 	<b>DI-PA180/U</b> Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée, réalisation en acier inox AISI 304 ( finition type "Scotch brite").	-	-	1800x400x600	<b>866</b>
 	<b>DI-PSC100/U</b> Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée, portes coulissantes, poignée intégrée, réalisation en acier inox AISI 304.	coulissantes	2	1000x400x600	<b>780</b>
 	<b>DI-PSC120/U</b> Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée, portes coulissantes, poignée intégrée, réalisation en acier inox AISI 304.	coulissantes	2	1200x400x600	<b>857</b>
 	<b>DI-PSC180/U</b> Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée, portes coulissantes, poignée intégrée, réalisation en acier inox AISI 304.	coulissantes	2	1800x400x600	<b>1071</b>

## ÉTAGÈRES INOX

	Référence	Nombre d'étagères	Charge totale (kG)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>DIV-WR-M090/2C</b>	1	100	900x300x30	<b>157</b>
	<b>DIV-WR-M130/2C</b>	1	100	1300x300x30	<b>165</b>

## ÉTAGÈRES DE « CHEF » INOX

	Référence	Type	Nombre de niveaux	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>DI-R102</b>	Neutre	2	1000x300x700	<b>327</b>
	<b>DI-R122</b>	Neutre	2	1200x300x700	<b>344</b>
	<b>DI-R142</b>	Neutre	2	1400x300x700	<b>360</b>
	<b>DI-R162</b>	Neutre	2	1600x300x700	<b>376</b>
	<b>DI-R182</b>	Neutre	2	1800x300x700	<b>392</b>
	<b>DI-R202</b>	Neutre	2	2000x300x700	<b>408</b>

## ÉTAGÈRES ALUMINIUM

	Référence	Nombre d'étagères	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<b>DI-RLA/074-4/EF</b>	4	790x400x1750	<b>409</b>
	<b>DI-RLA/104-4/EF</b>	4	1090x400x1750	<b>456</b>
	<b>DI-RLA/124-4/EF</b>	4	1290x400x1750	<b>495</b>
	<b>DI-RLA/144-4/EF</b>	4	1490x400x1750	<b>537</b>
	<b>DI-RLA/164-4/EF</b>	4	1690x400x1750	<b>589</b>

# TABLES ARMOIRES - GAMME ÉCONOMIQUE

## NEUTRES - SANS DOSSERET



Portes coulissantes suspendues, construction inox 18/10, tablette intermédiaire fixe, pieds réglables.

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
<b>AF-GTA09</b>	900x700x870	<b>870</b>
<b>AF-GTA10</b>	1000x700x870	<b>903</b>
<b>AF-GTA11</b>	1100x700x870	<b>903</b>
<b>AF-GTA12</b>	1200x700x870	<b>903</b>
<b>AF-GTA13</b>	1300x700x870	<b>987</b>
<b>AF-GTA14</b>	1400x700x870	<b>987</b>
<b>AF-GTA15</b>	1500x700x870	<b>1082</b>
<b>AF-GTA16</b>	1600x700x870	<b>1082</b>
<b>AF-GTA17</b>	1700x700x870	<b>1190</b>
<b>AF-GTA18</b>	1800x700x870	<b>1190</b>
<b>AF-GTA19</b>	1900x700x870	<b>1190</b>
<b>AF-GTA20</b>	2000x700x870	<b>1345</b>
<b>AF-GTA21</b>	2100x700x870	<b>1345</b>
<b>AF-GTA22</b>	2200x700x870	<b>1595</b>
<b>AF-GTA23</b>	2300x700x870	<b>1595</b>
<b>AF-GTA24</b>	2400x700x870	<b>1788</b>
<b>AF-GTA25</b>	2500x700x870	<b>1788</b>

## NEUTRES - AVEC DOSSERET



Portes coulissantes suspendues, construction inox 18/10, tablette intermédiaire fixe, pieds réglables.

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
<b>AF-GTA09D</b>	900x700x870	<b>1046</b>
<b>AF-GTA10D</b>	1000x700x870	<b>1070</b>
<b>AF-GTA11D</b>	1100x700x870	<b>1070</b>
<b>AF-GTA12D</b>	1200x700x870	<b>1070</b>
<b>AF-GTA13D</b>	1300x700x870	<b>1154</b>
<b>AF-GTA14D</b>	1400x700x870	<b>1154</b>
<b>AF-GTA15D</b>	1500x700x870	<b>1249</b>
<b>AF-GTA16D</b>	1600x700x870	<b>1249</b>
<b>AF-GTA17D</b>	1700x700x870	<b>1357</b>
<b>AF-GTA18D</b>	1800x700x870	<b>1357</b>
<b>AF-GTA19D</b>	1900x700x870	<b>1357</b>
<b>AF-GTA20D</b>	2000x700x870	<b>1512</b>
<b>AF-GTA21D</b>	2100x700x870	<b>1512</b>
<b>AF-GTA22D</b>	2200x700x870	<b>1762</b>
<b>AF-GTA23D</b>	2300x700x870	<b>1762</b>
<b>AF-GTA24D</b>	2400x700x870	<b>1965</b>
<b>AF-GTA25D</b>	2500x700x870	<b>1965</b>

# TABLES ARMOIRES

	Référence	Types de portes	Portes	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>DI-TA87/B</b> Réalisation en acier inox AISI 441 (finition brossé), 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.</p>	battantes	2	800x700x880/900	<b>1012</b>
	 <p><b>DI-TA107/B</b> Réalisation en acier inox AISI 441 (finition brossé), 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.</p>	coulissantes	2	1000x700x880/900	<b>1018</b>
	 <p><b>DI-TA127/B</b> Réalisation en acier inox AISI 441 (finition brossé), 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.</p>	coulissantes	2	1200x700x880/900	<b>1093</b>
	 <p><b>DI-TA147/B</b> Réalisation en acier inox AISI 441 (finition brossé), 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.</p>	coulissantes	2	1400x700x880/900	<b>1192</b>
	 <p><b>DI-TA167/B</b> Réalisation en acier inox AISI 441 (finition brossé), 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.</p>	coulissantes	2	1600x700x880/900	<b>1234</b>
	 <p><b>DI-TA187/B</b> Réalisation en acier inox AISI 441 (finition brossé), 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.</p>	coulissantes	2	1800x700x880/900	<b>1306</b>
	 <p><b>DI-TA207/B</b> Réalisation en acier inox AISI 441 (finition brossé), 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.</p>	coulissantes	2	2000x700x880/900	<b>1370</b>

## TABLES AVEC TABLETTE INFÉRIEURE

	Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 	<b>DI-TL871</b>	- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304.	800x700x880/900	<b>424</b>
	<b>DI-TL1071</b>	- Plan de travail insonorisé et renforcé.	1000x700x880/900	<b>452</b>
	<b>DI-TL1271</b>	- Tablette inférieure renforcée	1200x700x880/900	<b>482</b>
	<b>DI-TL1471</b>	- Structure soudée	1400x700x880/900	<b>508</b>
	<b>DI-TL1671</b>	- Vérins en inox réglables	1600x700x880/900	<b>579</b>
	<b>DI-TL2071</b>		2000x700x880/900	<b>635</b>
 	<b>DI-TL871A</b>	- Bord arrière relevé	800x700x880/900(+85)	<b>507</b>
	<b>DI-TL1071A</b>	- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304.	1000x700x880/900(+85)	<b>554</b>
	<b>DI-TL1271A</b>	- Plan de travail insonorisé et renforcé.	1200x700x880/900(+85)	<b>600</b>
	<b>DI-TL1471A</b>	- Tablette inférieure renforcée	1400x700x880/900(+85)	<b>646</b>
	<b>DI-TL1671A</b>	- Structure soudée	1600x700x880/900(+85)	<b>732</b>
	<b>DI-TL2071A</b>	- Vérins en inox réglables	2000x700x880/900(+85)	<b>825</b>

## PLONGES AVEC TABLETTE INFÉRIEURE

	Référence	Description	Egouttoir	Dimensions cuve(s) (LxPxH mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
 	<b>DI-L1411D</b>	- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304.	Droite	600x500x325	1400x700x880/900 (+85)	<b>805</b>
	<b>DI-L1411S</b>	- Bord arrière de relevé 85 mm	Gauche	600x500x325	1400x700x880/900 (+85)	<b>805</b>
  	<b>DI-L1621D</b>	- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304.	Droite	2 x 400x500x275	1600x700x880/900 (+85)	<b>953</b>
	<b>DI-L1621S</b>	- Bord arrière de relevé 85 mm	Gauche	2 x 400x500x275	1600x700x880/900 (+85)	<b>953</b>
	<b>DI-L1821D</b>	- Tablette inférieure renforcée	Droite	2 x 500x500x325	1800x700x880/900 (+85)	<b>1036</b>
	<b>DI-L1821S</b>	- Structure soudée	Gauche	2 x 500x500x325	1800x700x880/900 (+85)	<b>1036</b>
	<b>DI-L2021D</b>	- Vérins en inox réglables	Droite	2 x 600x500x325	2000x700x880/900 (+85)	<b>1110</b>
	<b>DI-L2021S</b>		Gauche	2 x 600x500x325	2000x700x880/900 (+85)	<b>1110</b>

# LAVE-MAINS

	Référence	Structure	Type de commande	Distributeurs de savons	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	<p><b>SA-353-1005</b></p> <p>Clapet anti-retour, pare-éclaboussures, raccordement au tuyau d'eau 1/2, siphon inclus.</p> 	inox	commande au genou	✓	400x340x595	<b>224</b>
	<p><b>SA-353-1007</b></p> <p>Robinet mobile, avec clapet anti-retour, siphon inclus, vasque : inox 304 d'une épaisseur de matière de 0,8 mm.</p> 	inox	commande au genou	X	400x400x240	<b>253</b>
	<p><b>DI-LM-ECO</b></p> <p>Structure inox, eau froide.</p> 	inox	commande au genou	X	400x320	<b>273</b>
	<p><b>DI-LM3-DSS</b></p> <p>Dossier escamotable, eau froide, robinet col de cygne.</p> 	inox	commande au genou	✓ 500 ml	330x330x500	<b>310</b>
	<p><b>DI-LM4-LSD</b></p> <p>Dossier monobloc embouti, mitigeur eau chaude et froide, robinet col de cygne avec temporisateur 15", avec robinet col de cygne.</p> 	inox	commande au genou	✓ 500 ml	400x340x560	<b>388</b>

# DESTRUCTEURS D'INSECTES

	Référence	Tension (V)	Tension de décharge (V)	Nombre de néon et puissance (kW)	Surface protégée	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>SA-462-1005</b> Boîtier inox, indice de protection IP20.</p>	230	3000	1 x 20	50 m <sup>2</sup>	265x125x260	<b>136</b>
	 <p><b>SA-462-1010</b> Boîtier inox, indice de protection IP20.</p>	230	3000	2 x 20	120 m <sup>2</sup>	330x125x260	<b>160</b>
	 <p><b>DI-ME-304</b> Tubes UV-A, conception robuste, chaîne de fixation livrée de série.</p>	230	5000	1 x 15	12/14 m	355x155x315	<b>188</b>
	 <p><b>DI-ME-309</b> Tubes UV-A, conception robuste, chaîne de fixation livrée de série, indice de protection IPX4 (normes CE).</p>	230	5000	2 x 15	10/12m	355x155x315	<b>215</b>
	 <p><b>DI-EI305-MX</b> Réalisation en acier inox, cuvette inférieure de récupération facilité d'entretien, garantie d'hygiène, 2 tubes fluorescents de lumière actinique, attraction à angle 180°, résistant aux agents atmosphériques, même à la pluie, produit "écologique".</p>	230	5000	2 x 15	100 m <sup>2</sup>	495x132x392	<b>303</b>
	 <p><b>DI-EI306-PX</b> Version « <b>plafonnier</b> », réalisation en acier inox, cuvette inférieure de récupération facilité d'entretien, garantie d'hygiène, 2 tubes fluorescents de lumière actinique, attraction à angle 360°, résistant aux agents atmosphériques, même à la pluie, produit "écologique".</p>	230	5000	2 x 15	125 m <sup>2</sup>	495x165x392	<b>339</b>
	 <p><b>DI-ME-307A</b> Tubes UV-A actiniques, conception robuste, chaîne de fixation livrée de série, dispositif de sécurité en cas de projection accidentelle d'eau, indice de protection IPX4 (normes CE).</p>	230	5000	2 x 20	12/15 m	685x200x380	<b>313</b>
	 <p><b>DI-ME-308A</b> Tubes UV-A actiniques, conception robuste, chaîne de fixation livrée de série, dispositif de sécurité en cas de projection accidentelle d'eau, indice de protection IPX4 (normes CE).</p>	230	5000	2 x 40	15/18 m	685x200x380	<b>333</b>

# CHARIOTS DE SERVICE

	Référence	Nombre d'étagères	Capacité de charge totale	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>SA-213-40001</b> Structure inox, conception légère, 4 roues (dont 2 avec freins), espacement entre les étagères de 270 mm.</p>	3	80	860x540x940	<b>180</b>
	 <p><b>SA-213-41001</b> Structure inox, conception légère, 4 roues (dont 2 avec freins), espacement entre les étagères de 255 mm.</p>	5	80	860x540x1540	<b>312</b>
	 <p><b>SA 350-1000</b> Structure inox, capacité de 18 bacs GN1/1, 4 roues (dont 2 avec freins), espacement entre les étagères de 75 mm.</p>	18	150	385x555x1735	<b>358</b>
	 <p><b>SA-350-1010</b> Structure inox, capacité de 18 plaques 600x400 mm, 4 roues (dont 2 avec freins), espacement entre les étagères de 75 mm.</p>	18	150	620x420x1735	<b>382</b>
	 <p><b>SA-350-1005</b> Structure acier chrome-nickel, capacité de 36 bacs GN1/1, 4 roues (dont 2 avec freins), espacement entre les étagères de 75 mm.</p>	36	300	750x555x1735	<b>572</b>
	 <p><b>SA-350-1012</b> Structure acier chrome-nickel, capacité de 36 bacs 600x400 mm, 4 roues (dont 2 avec freins), espacement entre les étagères de 75 mm.</p>	36	300	880x600x1735	<b>595</b>

## BACS GASTRONORM

	Référence	Type	Profondeur (mm)	Prix H.T (€)	Prix H.T (€) couvercle	Prix H.T (€) régllette de support
	SA-282-9170	BAC GN 1/9	100	37.5	19.5	-
	SA-282-9160	BACSGN 1/6	100	22.5	19.5	-
	SA-282-9155		150	23.5	19.5	-
	SA-282-9150		200	26.5	19.5	-
	SA-282-9145	BAC GN 1/4	20	20.5	20.5	-
	SA-282-9140		40	21.5	20.5	-
	SA-282-9130		100	23.5	20.5	-
	SA-282-9125		150	26.5	20.5	-
	SA-282-9120		200	27.5	20.5	-
	SA-282-9115	BAC GN 1/3	20	20.5	20.5	-
	SA-282-9110		40	21.5	20.5	-
	SA-282-9100		100	24.5	20.5	-
	SA-282-9095		150	27.5	20.5	-
	SA-282-9090		200	28.5	20.5	-
	SA-282-9085	BAC GN 1/2	20	21.5	22.5	23.5
	SA-282-9080		40	22.5	22.5	23.5
	SA-282-9070		100	26.5	22.5	23.5
	SA-282-9065		150	30.5	22.5	23.5
	SA-825-9060		200	32.5	22.5	23.5
	SA-282-9055	BAC GN 2/3	20	22.5	24.5	-
	SA-282-9050		40	24.5	24.5	-
	SA-282-9040		100	29.5	24.5	-
	SA-282-9035		150	34.5	24.5	-
	SA-282-9030		200	37.5	24.5	-
	SA-282-9025	BAC GN 1/1	20	24.5	27.5	25.5
	SA-282-9020		40	26.5	27.5	25.5
	SA-282-9010		100	30.5	27.5	25.5
	SA-282-9005		150	17.5	27.5	25.5
	SA-282-9000		200	40.5	27.5	25.5

## BACS GASTRONORM PERFORÉ

	Référence	Type	Profondeur (mm)	Prix H.T (€)	Prix H.T (€) couvercle	Prix H.T (€) régllette de support
	SA-126-5387T	BAC PERFORÉ GN 1/3	100	20.5	22.5	-
	SA-126-5388T		150	39.5	22.5	-
	SA-126-5389T		200	44.5	22.5	-
	SA-126-5385T	BAC PERFORÉ GN 1/2	40	28.5	25.5	23.5
	SA-126-5375T		100	32.5	25.5	23.5
	SA-126-5374T		150	38.5	25.5	23.5
	SA-126-5372T		200	46.5	25.5	23.5
	SA-126-5370T	BAC PERFORÉ GN 2/3	40	32.5	30.5	-
	SA-126-5360T		100	38.5	30.5	-
	SA-126-5359T		150	45.5	30.5	-
	SA-126-5357T		200	60.5	30.5	-
	SA-126-5355T	BAC PERFORÉ GN 1/1	40	36.5	32.5	25.5
	SA-126-5345T		100	42.5	32.5	25.5
	SA-126-5344T		150	53.5	32.5	25.5
	SA-126-5343T		200	66.5	32.5	25.5

## HOTTES MURALES

Référence	Débit de la hotte (m <sup>3</sup> /h)	Nombre de filtre x dimensions (mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
<b>DI-CSL1000/N</b>	910	2 x 400x500	1000x950x400	<b>777</b>
<b>DI-CSL1500/N</b>	1390	2 x 500x500	1500x950x400	<b>908</b>
<b>DI-CSL2000/N</b>	1860	3 x 500x500	2000x950x400	<b>1064</b>
<b>DI-CSL2500/N</b>	2340	4x 500x500	2500x950x400	<b>1234</b>
<b>DI-CSL3000/N</b>	2812	5 x 500x500	3000x950x400	<b>1432</b>
<b>DI-CSL3500/N</b>	3330	5 x 500x500	3500x950x400	<b>1582</b>
<b>DI-CSL4000/N</b>	3762	6 x 500x500	4000x950x400	<b>1738</b>



Réalisation en acier Inox 18/10 AISI 441, faces non visibles en acier galvanisé, robinet d'évacuation inférieur.

## HOTTES MURALES COMPLÈTES

Référence	Tension (V)	Puissance (kW)	Débit de la hotte (m <sup>3</sup> /h)	Nombre de filtre anti-graisse x dimensions (mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
<b>DI-CSL1007-VTB</b>	230	0.17	1500	2 x 400x500	1000x900x460	<b>1518</b>
<b>DI-CSL1507-VTB</b>	230	0.19	1500	2 x 400x500 1 x 500x500	1500x900x460	<b>1614</b>
<b>DI-CSL2009-VTB</b>	230	0.48	2500	2 x 400x500 2 x 500x500	2000x900x460	<b>1949</b>
<b>DI-CSL2509-VTB</b>	230	0.48	2500	2 x 400x500 3 x 500x500	2500x900x460	<b>2085</b>



Avec turbine centrifuge "étanche" (IP55), réalisation acier inox AISI 441, assemblage par soudure à points, filtres anti-graisse à labyrinthes en acier inox AISI 430, goutte périphérique pour la récolte des graisses, munie d'un robinet de vidange, éclairage encastré (LED) étanche (IP65), haute température, régulateur de vitesse incorporé sur le frontal, avec interrupteur éclairage.

## OPTIONS

Référence	Désignation	Tension (V)	Puissance LED (W)	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
<b>DI-KGS-10</b>	Kit éclairage LED encastré pour DI-CSL1000/N	230	8	1000x181x70	<b>245</b>
<b>DI-KGS-15</b>	Kit éclairage LED encastré pour DI-CSL1500/N	230	14	1500x181x70	<b>282</b>
<b>DI-KGS-20</b>	Kit éclairage LED encastré pour DI-CSL2000/N	230	25	2000x181x70	<b>363</b>
<b>DI-KGS-25</b>	Kit éclairage LED encastré pour DI-CSL2500/N	230	25	2500x181x70	<b>381</b>
<b>DI-KGS-30</b>	Kit éclairage LED encastré pour DI-CSL3000/N	220	25	3000x181x70	<b>400</b>
<b>DI-KGS-35</b>	Kit éclairage LED encastré pour DI-CSL3500/N	230	2 x 14	3500x181x70	<b>572</b>
<b>DI-KGS-40</b>	Kit éclairage LED encastré pour DI-CSL4000/N	230	2 x 25	4000x181x70	<b>725</b>

# POUBELLES

	Référence	Structure	Capacité (L)	Pédale d'ouverture	Dimensions (LxPxH mm)	Prix H.T (€)
	 <p><b>CA-CPSPP80</b> 2 roulettes pivotantes avec freins, pince en caoutchouc.</p>	inox	80	✓	590x425x750	<b>161</b>
	 <p><b>CA-CPSPP</b> 2 roulettes pivotantes avec freins, pince en caoutchouc.</p>	inox	110	✓	590x425x955	<b>171</b>
	 <p><b>DI-PCR/50B</b> Base indépendante sur roues, fond étanche.</p>	inox	50	X	390x390x615	<b>202</b>
	 <p><b>DI-PCR/105B</b> Base indépendante sur roues, fond étanche.</p>	inox	95	X	460x460x700	<b>233</b>
	 <p><b>DI-PCRA/50B</b> Base indépendante sur roues, fond étanche.</p>	inox	50	✓	390x390x615	<b>263</b>
	 <p><b>DI-PCRA/105B</b> Base indépendante sur roues, fond étanche.</p>	inox	95	✓	460x460x700	<b>301</b>

## SOLUTIONS DE GESTIONS DES DÉCHETS

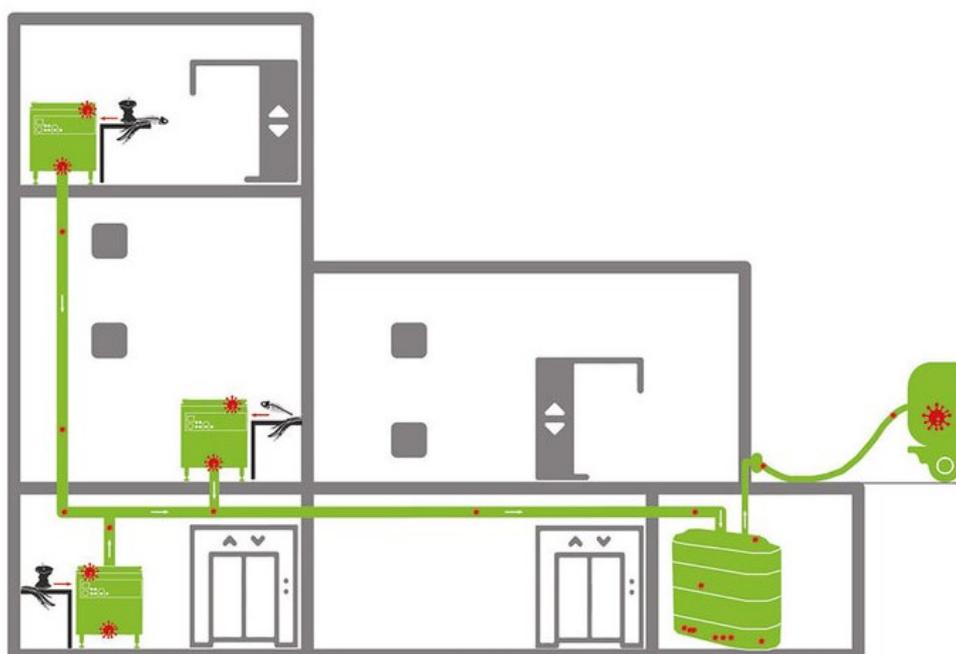
La boucle GREEN. Chacune des installations est un système abouti qui rend possible un processus global : de la station de chargement à la production d'énergie propre et d'engrais biologique en passant par le stockage et la collecte des biodéchets. Les conseils que nous apportons, l'analyse sur place que nous effectuons puis la planification qui en résulte s'inscrivent donc aussi dans une vision d'ensemble. Tout est pris en compte par un seul interlocuteur pour mettre en place une gestion sur-mesure des biodéchets, personnalisée et hautement professionnelle.



Des poubelles encombrantes et peu hygiéniques qui traversent des zones « propres » pendant que l'entreprise est en activité et attendent d'être entreposées dans des chambres froides énergivores. Voilà à quoi ressemble le travail quotidien dans de nombreuses cuisines professionnelles. Nous supprimons les coûts inutiles, les manquements en matière d'hygiène, les processus de travail compliqués et les pertes de temps.



Nos installations sur mesure éliminent à elles seules tous les points faibles car elles s'adaptent exactement aux processus, à l'espace disponible et aux besoins. Conformité aux règles HACCP, sans risque de contamination croisée. Collecte, transport, stockage, élimination de tous les restes : il suffit d'appuyer sur un bouton. Et en plus, cela fait du bien à l'environnement.



## GAMME GREEN



Nous mettons à votre disposition trois stations différentes parmi lesquelles vous pouvez choisir. Peu importe que vous serviez 100 repas par jour ou plus de 10 000, nous avons la solution parfaite pour répondre à vos besoins. Les stations de chargement de biodéchets peuvent être combinées selon vos préférences, y compris la cuve de stockage.

Notre solution personnalisée résulte d'une analyse précise de vos processus de travail, de la disposition de votre espace et de vos besoins spécifiques. En d'autres termes, nous étudions attentivement quand et où les biodéchets apparaissent dans votre cuisine, ainsi que leur quantité. Cela nous permet de vous proposer la station de chargement optimale et de l'intégrer parfaitement dans votre flux de travail. Nous accordons une grande importance à des trajets courts, une manipulation simple et rapide, ainsi qu'une hygiène irréprochable.

<b>**Tarif uniquement sur relevé</b>	<b>ME-BioMasterSLIM</b>	<b>ME-BioMasterPlus</b>	<b>ME-BioMasterHighline</b>
Dimensions (L x Hmin x P)	450 x 746 x 865-935	700 x 700 x 865 - 935	700 x 700 x 865 - 935
Châssis de la machine	entièrement en acier inoxydable 1.4301 / V2A	entièrement en acier inoxydable 1.4301 / V2A	entièrement en acier inoxydable 1.4301 / V2A
Volume de la trémie	30 l	40 l	40 l
Capacité	≤ 500 kg/h	≤ 1000 kg/h	≤ 1000 kg/h
Feed pump „BioPump®“	0.75 kW, max. 45 l/min.	1.1 kW, max. 80 l/min.	1.1 kW, max. 80 l/min.
Unité de broyage	moteur frein 2 kW,	moteur frein 3 kW, "Auto-Reverse" kW	moteur frein 3 kW, "Auto-Reverse" kW
Raccordement à l'eau	filetage extérieur 3/4"	filetage extérieur 3/4"	filetage extérieur 3/4"
Ajout d'eau de traitement	automatique, quantité d'eau dosable	automatique, quantité d'eau dosable	automatique, quantité d'eau dosable
Raccordement électrique	raccordement fixe, 400 V, 50 Hz, 4,5 kW,	raccordement fixe, 400 V, 50 Hz, 4,5 kW,	raccordement fixe, 400 V, 50 Hz, 4,5 kW,
Protection de la machine	IP X5	IP X5	IP X5
Intensité sonore	75 dB	≤ 70 dB	≤ 70 dB

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE ECB

## 1 - COMMANDES

Toute passation de commande implique l'acceptation complète des présentes conditions dès lors implicitement connues par le client.

Un acompte de 40% sera demandé à la signature de la commande de matériel(s) et le solde à échéance 20 jours. Pour les chantiers : 40 % de la commande, 30% en début de chantier et le solde à échéance 20 jours date de facture.

Chaque commande s'entend toujours sous réserve d'acceptation de notre part. En cas de refus et dès lors qu'acompte est versé, il sera automatiquement remboursé.

Aucune annulation de commande de la part du client ne sera acceptée sans indemnité. Celle-ci est fixée à 10% du montant total TTC en Euros. Les pièces détachées commandées ne sont si reprises ni échangées

## 2 - GARANTIE

La garantie pièces et main-d'œuvre consiste pendant une période d'un an pour le matériel neuf et 3 à 6 mois pour celui d'occasion à compter de la date de facturation, en la réparation ou l'échange de la pièce défectueuse dans les conditions normales d'utilisation. À l'exception du matériel vendu par l'intermédiaire d'internet et, ou en dehors de notre rayon d'action de 50 km depuis notre siège social, qui bénéficie d'une garantie pièces en retour atelier.

## 3 - RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

En application des dispositions de la loi n° 80.335 du 12/05/1980 les biens vendus, installés, ou modifiés, demeurent notre propriété jusqu'à paiement complet de la facture.

## 4 - CONDITIONS DE PAIEMENT

Lors d'une intervention par un technicien chez le client, il sera facturé un minimum d'1/2h et un déplacement, le temps suivant sera décompté en 1/2h.

Nos tarifs horaires et de déplacement seront majorés de cette façon :

- 25% de 18h à 22h, de 6h à 8h et le samedi
- 50% de 22h à 6h, le dimanche et les jours fériés/

Nous nous réservons le droit de réviser nos prix, même en cours d'exécution d'un marché si les conditions de nos fournisseurs venaient à en être modifiées.

Sous réserve de conditions particulières précisées lors de la confirmation de la commande, les paiements doivent intervenir à réception au comptant.

Il sera accordé un escompte de 2% pour paiement comptant à la demande du client sauf pour conditions spéciales déjà acceptées et pour une intervention de dépannage.

Toute commande faisant l'objet d'une première facture est payable comptant

Tout retard de paiement supérieur à 20 jours, quelle qu'en soit la cause, donne de plein droit, après mise en demeure, la possibilité d'appliquer sur les sommes dues une majoration additionnelle de 15% de leurs montants. Un avoir est déductible de facture. Sa restitution doit être demandée par le client pendant une durée maximum de 6 mois.

Ce délai passé, l'exigibilité de l'avoir devient caduque.

Un devis entraînant le démontage d'une machine dans nos ateliers donne lieu à une facturation de temps de travail en cas de non-réparation sauf accord spécifique.

## 5 - LOCATION OU PRÊT

Le client doit assurer par sa compagnie, le matériel loué ou prêté dès qu'il en prend possession et jusqu'à sa restitution.

Le matériel prêté pendant une réparation et détérioré par une mauvaise utilisation fera l'objet d'une facture et même pour celui qui n'est pas rendu dans son état initial.

## 6 - DÉPÔT-VENTE

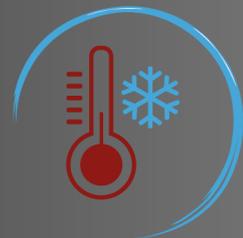
Le client qui s'engage à laisser du matériel en dépôt-vente se verra remettre un exemplaire indiquant le type, la valeur estimée du matériel, la durée du dépôt et la signature des deux parties.

La reprise du matériel à titre exceptionnel ou en fin de période entraînera une indemnité de 10% de sa valeur définie auparavant.

À la prise en charge du matériel, celui-ci doit être en état de fonctionnement

## 7 - JURIDICTION

Pour toutes contestations, seul sera compétent le tribunal de commerce de Nancy



# ELECTRO-CLIMAT BAILLY

11 rue Gambetta

54110 ROSIERES-AUX-SALINES

Tél. 03 83 48 68 68 - [contact@electroclimatbailly.fr](mailto:contact@electroclimatbailly.fr)

[www.electroclimatbailly.fr](http://www.electroclimatbailly.fr)

