

PROMO 2024

"LES ESSENTIELS"



Electro-Climat Bailly "ECB"

11 rue Gambetta

54110 - Rosières-aux-Salines

Tél : 03.83.48.68.68

Mail : infos@electroclimatbailly.fr

www.electroclimatbailly.fr

Interactif, cliquez sur la catégorie que vous souhaitez aller.

SOMMAIRE:

FROID

3 à 6

CUISSON

7 à 9

LAVERIE

10

PETITE PRÉPARATION

11

MOBILIER INOX-HYGIÈNE

12

PETIT MATÉRIEL FROID

13

SPÉCIAL BOULANGERIE

14

SPÉCIAL BOUCHERIE

15

PRODUIT D'HYGIÈNE

16



*
Réf : **DIV-WR-FP600-W**
Armoire réfrigérée blanche
GN 2/1, 600 L

Froid ventilé / cuve ABS
600 litres
-1°C/+6°C
Dégivrage automatique
3 grilles GN 2/1
230 V - 0.4 kW
L 780 x P 740 x Ht 1925 mm

~~1 476 € HT~~

1 247 € HT



*
Réf : **DIV-WR-CN600-W**
Armoire de congélation blanche
GN 2/1, 600 L

Froid statique / cuve ABS
600 litres
-15°C/-22°C
Dégivrage manuel
6 grilles évaporatrices
230 V - 0.3 kW
L 780 x P 740 x Ht 1925 mm

~~1 628 € HT~~

1 373 € HT



*
Réf : **DIV-WR-GN07P-X/R2**
Armoire réfrigérée inox
GN 2/1, 700 L

Froid ventilé
700 litres
0°/+8°C
Dégivrage automatique
3 grilles GN 2/1
230 V - 0.37 kW
L 693 x P 826 x Ht 2008 mm

~~2 163 € HT~~

1 858 € HT



Réf : **AF-AAF7N**
Armoire négative 22 x GN 2/1

Groupe tropicalisé monobloc
700 litres
Froid ventilé -18°/-22°C
Dégivrage automatique
Livré avec 7 paires de glissières
230 V - 1 kW
L 740 x P 830 x Ht 2010 mm

~~1 975 € HT~~

1 600 € HT



*
Réf : **DIV-WR-GN14P-X/R2**
Armoire réfrigérée inox 1400 L, GN 2/1

1400 litres
Froid ventilé
0°C/+8°C
Dégivrage automatique
6 grilles GN 2/1
230 V - 0.29 kW
L 1388 x P 826 x Ht 2008 mm

~~3 020 € HT~~

2 547 € HT



Réf : **AF-AA7PP**
Armoire réfrigérée, 650 L
17 x 600x400

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

~~1 726 € HT~~

1 399 € HT



*
Réf : **AF-AA7PN**
Armoire de congélation, 650 L
17 x 600x400

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

~~1 975 € HT~~

1 600 € HT



*
Réf : **DIV-WR-C2020-6M**
Chambre froide réfrigérée 6.06 m³

Avec sol
Panneaux épaisseur 60 mm
Passage de porte 800 x 1900 mm
Monobloc 230 V
6,06 m³, -2°C/+8°C
Dim ext. : L 1950 x P 1750 x Ht 2150 mm
Option étagères en "L" (LxPxH mm)
1745 x 1590 x 1750 : 992 € HT

~~5 970 € HT~~

5 032 € HT



Réf : DI-DRINK-38SE/Z6
Vitrine ventilée positive noir, 380 L

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

967 € HT
740 € HT



Réf : DI-E50NC/R2
Vitrine négative, statique/ventilée, 500 L

Froid statique/ventilé
 500 litres
 -12°C/-22°C
 Caissons lumineux
 Dégivrage manuel
 6 grilles évaporatrices
 230 V - 0.87 kW
 L 680 x P 655 x Ht 2090 mm

2 199 € HT
1 666 € HT

*
Réf : DIV-WR-3G0P-EC
Cellule de congélation rapide 3x GN 1/1 (8-5 Kg.)

Évaporateur ventilé
 Dégivrage manuel
 Production par cycle : 8 Kg (+70°C +3°C) et 5 Kg (+70°C -18°C)
 Sonde à coeur
 3 niveaux
 Livrée avec 1 grille GN 1/1
 230 V - 0.55 kW
 L 620 x P 650 x Ht 670 mm

2 652 € HT
2 236 € HT

Réf : DI-GTP-10/LD
Cellule de congélation rapide 10x GN 1/1 (ou) 600x400 (30-20 Kg.)

Évaporateur ventilé
 Dégivrage manuel
 Production par cycle: 30 Kg (+70°C +3°C) et 20 Kg (+70°C -18°C)
 Sonde à coeur
 10 niveaux
 230 V - 1.3 kW
 L 790 x P 800 x Ht 1420 mm

5 150 € HT
4 228 € HT

*
Réf : DIV-WR-5G5P-EC
Cellule de congélation rapide 5x GN 1/1 ou 600x400 (12-8 Kg.)

Évaporateur ventilé
 Dégivrage manuel
 Production par cycle : 12 Kg (+70°C +3°C) et 8 Kg (+70°C -18°C)
 Sonde à coeur
 5 niveaux
 Livrée avec 1 grille GN 1/1
 230 V - 0.65 kW
 L 790 x P 700 x Ht 880/900 mm

3 392 € HT
2 858 € HT

Réf : GA-T316
Machine à glaçons arrondies

Production 20 Kg par 24/H
 Dégivrage manuel
 Remplissage automatique
 Réserve 4 Kg
 230 V - 0.2 kW
 L 380 x P 477 x Ht 590 mm

821 € HT
780 € HT

*
Réf : DIV-WR-SP24-A/R2X
Machine à glaçons pleins 24 kG

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

1 205 € HT
1 018 € HT

Réf : DIV-WR-SP41-A/R2X
Machine à glaçons pleins 41 kG

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

1 698 € HT
1 431 € HT

Réf : AF-AAS900

Saladette 2 portes frigorifiques GN 1/1, 240 L

Livré avec une clayette par porte
240 litres
Thermostat digital
Froid statique avec ventilateur
Capacité : 5 niveaux espacés de 50 mm
+2°C/+8°C
230 V - 0.18 kW
L 903 x P 700 x Ht 877 mm

887 € HT

842 € HT

* Stock, disponible immédiatement

Réf : AF-AAPS900

Meuble à pizzas réfrigéré 2 portes GN 1/1 avec granit

Livré avec une clayette par porte
270 litres
Thermostat digital
Évaporateur noyé dans l'isolation
Capacité : 5 bacs GN 1/1
+2°C/+8°C
230 V - 0.18 kW
L 900 x P 700 x Ht 1075 mm

935 € HT

888 € HT

*

Réf : AF-AA3PZ

Meuble à pizzas réfrigéré 3 portes 600x400 avec granit

Livré avec une clayette par porte
585 litres
Thermostat digital
Froid ventilé pour table, statique pour vitrine
Capacité : 9 bacs GN 1/3
+2°C/+8°C
230 V - 0.62 kW
L 2020 x P 800 x Ht 1000 mm

2 977 € HT

2 424 € HT

*

Réf : AF-AAS901

Table frigorifique 2 portes GN 1/1, 240 L

Livré avec 1 clayette par porte
240 litres
Thermostat digital
Froid statique avec ventilateur
Capacité : 5 niveaux espacés de 50 mm
+2°C/+8°C
230 V - 0.18 kW
L 903 x P 700 x Ht 876 mm

882 € HT

718 € HT

Réf : AF-AAS903T

Table frigorifique 3 portes GN 1/1, 368 L

Livré avec 1 clayette par porte
368 litres
Thermostat digital
Froid statique avec ventilateur
Capacité : 5 niveaux espacés de 50 mm
+2°C/+8°C
230 V - 0.27 kW
L 1368 x P 700 x Ht 876 mm

1 544 € HT

1 252 € HT

Réf : AF-AA3PP

Table frigorifique, 3 portes GN 1/1, 417 L

Livré avec 1 clayettes GN 1/1 par porte,
avec 3 grilles et glissières
417 litres
Froid ventilé
3 portes
+2°C/+8°C
230 V - 0.28 kW
L 1795 x P 700 x Ht 850 mm

2 221 € HT

1 791 € HT

Réf : AF-AA38PPDM3

Table frigorifique, ventilée, 3 portes 600x400, 580 L avec granit

Livré avec 5 paires de glissières
Froid ventilé
Groupe tropicalisé
+2/+8°C
Thermostat digital
230 V - 0.37 kW
L 2020 x P 800 x Ht 850 mm

2 418 € HT

2 297 € HT

SERIE PÂTISSÈRE

Réf : AF-AA38PP

Table frigorifique, ventilée, 3 portes 600x400, 580 L

Livré avec 5 paires de glissières
Froid ventilé
Groupe tropicalisé
+2/+8°C
Thermostat digital
230 V - 0.37 kW
L 2020 x P 800 x Ht 850 mm

2 228 € HT

1 805 € HT

SERIE PÂTISSÈRE

Vitrine pâtissière - Vitre droite :

- Gaz réfrigérant R134a
- Température +2°C/+8°C
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Fermeture arrière avec portes coulissantes
- Thermostat numérique
- Lampe LED à l'intérieur

| Réf : | Nombre de tablettes | Volume (L) | Dimensions : (LxPxH mm) | Prix € HT | Prix remisé € HT |
|--------------|---------------------|------------|-------------------------|-----------------|------------------|
| AF-EDEN40 | 2 | 340 | 900 x 660 x 1200 | 2009 | 1909 |
| AF-EDEN50 | 2 | 450 | 1200 x 660 x 1200 | 2072 | 1413 |
| AF-EDEN60 | 2 | 560 | 1500 x 660 x 1200 | 2280 | 2166 |
| AF-EDEN70 | 2 | 680 | 1800 x 660 x 1200 | 2769 | 2630 |
| AF-EDEN400 | 3 | 395 | 900 x 660 x 1400 | 1583 | 1504 |
| AF-EDEN500 * | 3 | 525 | 1200 x 660 x 1400 | 1648 | 1566 |
| AF-EDEN600 | 3 | 650 | 1500 x 660 x 1400 | 1856 | 1763 |
| AF-EDEN700 | 3 | 790 | 1800 x 660 x 1400 | 2035 | 1933 |

Vitrine pâtissière - Vitre bombée :

- Gaz réfrigérant R134a
- Température +2°C/+8°C
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Fermeture arrière avec portes coulissantes
- Thermostat numérique
- Lampe LED à l'intérieur

| Réf : | Nombre de tablettes | Volume (L) | Dimensions : (LxPxH mm) | Prix € HT | Prix remisé € HT |
|-------------|---------------------|------------|-------------------------|-----------------|------------------|
| AF-OASIS40 | 2 | 340 | 900 x 660 x 1200 | 2009 | 1909 |
| AF-OASIS50 | 2 | 450 | 1200 x 660 x 1200 | 2072 | 1968 |
| AF-OASIS60 | 2 | 560 | 1500 x 660 x 1200 | 2280 | 2166 |
| AF-OASIS70 | 2 | 680 | 1800 x 660 x 1200 | 2769 | 2630 |
| AF-OASIS400 | 3 | 395 | 900 x 660 x 1400 | 1583 | 1504 |
| AF-OASIS500 | 3 | 525 | 1200 x 660 x 1400 | 1648 | 1566 |
| AF-OASIS600 | 3 | 650 | 1500 x 660 x 1400 | 1856 | 1763 |
| AF-OASIS700 | 3 | 790 | 1800 x 660 x 1400 | 2035 | 1933 |

*
Réf : SA-360-1020
Plaque à induction Ø 26 mm

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

~~298 € HT~~
231 € HT



*
Réf : DIV-WR-TSE1-S
Toaster-salamandre 1 étage, avec minuterie

Grille amovible
 Poignée rabattable
 Dim. internes : 380 x 250 x 100 mm.
 Chauffage par résistances blindées
 Minuterie de 0 à 15 minutes
 230 V - 2.4 kW
 L 532 x P 255 x Ht 275 mm

~~241 € HT~~
206 € HT

*
Réf : DIV-WR-BME-11 
Bain-marie de table électrique, GN 1/1 - 150 mm

Cuve en inox AISI 304, emboutie GN 1/1 (pour bac hauteur 150 mm)
 Chauffage par résistances blindées en acier inox, placé en dessous de la cuve
 Interrupteur On-Off
 Thermostat de 0 à 90°C
 Livré sans bacs
 230 V - 1.5 kW
 L 330 x P 530 x Ht 240 mm

~~250 € HT~~
212 € HT

*
Réf : DIV-WR-FES8-RV 
Friteuse de table 8 L électrique + robinet de vidange


Commutateur-Thermostat de 0° à 190°C
 Robinet de vidange
 Zone froide
 Chauffage par résistance blindée "traitée"
 Panier dimensions : 220 x 250 x 100
 230 V - 3 kW
 L 265 x P 445 x Ht 350 mm

~~352 € HT~~
298 € HT

*
Réf : DI-FSM-2V6E/N 
Friteuse électrique 2 x 10 L sur meuble

2 paniers dimensions 128 x 320 x 145
 Vidange par robinet
 Thermostat à bulbe inox, très précis
 Plage de température : 0 à 180°C
 400 V - 12 kW
 L 400 x P 650 x Ht 980 mm

~~1 991 € HT~~
1 644 € HT

*
Réf : AF-JZH-RC-1 
Friteuse gaz 21 L sur meuble

Régulation thermostatique 120°C à 200°C
 Panier 325 x 230 x 140 mm
 Allumage Piezo
 15.5 kW
 L 360 x P 700 x Ht 850 mm

~~1 465 € HT~~
1 392 € HT

*
Réf : DIV-WR-GP60-SS 
Plaque à snacker gaz, fonte émaillée

Surface de cuisson : 600x400 mm (2 zones indépendantes)
 2 brûleurs 6 branches en étoile
 Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs gaz naturel
 Jusqu'à 300°C
 5504 kcal/h
 L 600 x P 475 x Ht 230 mm

~~761 € HT~~
644 € HT

*
Réf : DI-PLANCHA/2EL-N 
Plaque de cuisson lisse, électrique

Résistances électriques (2x 2 kW)
 Dimensions utiles 555x400 mm
 Plaque de cuisson lisse, en acier (15 mm)
 Chauffage électrique : par résistances en inox, régulation par thermostat
 Boutons en matière athermique
 230 V - 4 kW
 L 608 x P 530 x Ht 305 mm

~~804 € HT~~
667 € HT

Réf : **DI-RF2G/Q** 
Réchaud de table - 2 feux vifs

Brûleurs en fonte peint avec couronne en laiton à haut rendement (1x 7kW et 1x 5kW)
 Allumage par veilleuse, sécurité par thermocouple
 Grille en fonte émaillée 350 x 290 mm.
 10320 kcal/h
 L 690 x P 510 x Ht 185 mm

~~948 € HT~~
780 € HT



Réf : **DI-RF3G/Q** 
Réchaud de table - 3 feux vifs

Brûleurs en fonte peint avec couronne en laiton à haut rendement (1x 7 kW, 1x 5 kW et 1x 7 kW)
 Allumage par veilleuse, sécurité par thermocouple
 Grille en fonte émaillée 350 x 290 mm
 16340 kcal/h
 L 1005 x P 510 x Ht 195 mm


~~1 448 € HT~~
1 204 € HT

GAMME 700 Réf : **DI-C4EF7-BF** 
Fourneau électrique 4 plaques, sur four électrique GN 2/1



4 plaques 2x 2,6 kW et 2x 1,5 kW Ø 220 mm
 Régulation 6 positions
 Four électrique GN 2/1, régulation de 125°C à 300°C
 Livrée avec 1 grille
 400-230 V (**définir à la commande**) - 13.5 kW
 L 700 x P 700 x Ht 850 mm


~~2 666 € HT~~
2 205 € HT

GAMME 700 * Réf : **DI-C4GF7-BF** 
Fourneau gaz 4 feux vifs, sur four gaz GN 2/1



4 brûleurs 4x 5,5 kW **haute efficacité**
 Four gaz GN 2/1 560 x 630 x 295 mm (5.2 kW)
 Régulation four de 160°C à 310°C
 Livrée avec 1 grille
 24076 kcal/h
 L 700 x P 700 x Ht 850 mm

~~2 619 € HT~~
2 166 € HT

GAMME 700 Réf : **DI-C4GA7-BF** 
Fourneau gaz 4 feux, sur armoire ouverte



4 brûleurs 4x 5,5 kW haute efficacité
 Armoire neutre GN 2/1
 Régulation par robinet gaz
 Allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple
 18917 kcal/h
 L 700 x P 700 x Ht 850 mm

~~1 860 € HT~~
1 595 € HT

GAMME 700 Réf : **DI-C6GA11-BF** 
Fourneau gaz 6 feux vifs, sur armoire ouverte



6 brûleurs 6x 5,5 kW haute efficacité
 Armoire neutre GN 2/1
 Régulation par robinet gaz
 Allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple
 28375 kcal/h
 L 1100 x P 700 x Ht 850 mm

~~2 575 € HT~~
2 120 € HT

GAMME 900 Réf : **DI-G9/4BA8-N** 
Fourneau 4 feux gaz, armoire ouverte



4 brûleurs 2x 7 et 2x 11 kW **haute efficacité**
 Armoire neutre GN 2/1
 Régulation par robinet gaz
 Allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple
 30960 kcal/h
 L 800 x P 900 x Ht 850/920 mm

~~2 552 € HT~~
2 102 € HT

GAMME 900 Réf : **DI-G9/6BA12-N** 
Fourneau 6 feux gaz, armoire ouverte



6 brûleurs 3x 7 et 3x 11 kW **haute efficacité**
 Armoire neutre GN 2/1 + GN 1/1
 Régulation par robinet gaz
 Allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple
 46440 kcal/h
 L 1200 x P 900 x Ht 850/920 mm

~~3 582 € HT~~
3 010 € HT

*
Réf : DIV-WR-2510-DE
Four micro-ondes en inox 1000 W (25 Lt), digital

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

~~453 € HT~~
383 € HT



*
Réf : SO-SOFRASPEED
Four à cuisson ultra-rapide 3 en 1 Convection, micro-ondes et air-pulsé

Température maximum : 280°C
Ventilation : 10 vitesses
Micro-ondes : 10 paliers (0 à 100%)
Faible encombrement
Magnétron basse consommation
Convection : Rayonnement Infrarouge
230 V - 3.5 kW
L 460 x P 675 x Ht 660 mm
Coloris disponible : Bleu, blanc, rouge et noir.

~~5 810 € HT~~
5 520 € HT

*
Réf : DI-BRIO64/X-C
Four électrique à convection, 4x 600x400 mm + humidificateur manuel

Livré de série 2 plaques inox et 1 grille 600x400 mm.
Espace entre plaques 70 mm
Oura pour évacuation du condensat
T° de 50°C à 270°C
230 V - 6.5 kW
L 730 x P 700 x Ht 575 mm

~~1 693 € HT~~
1 380 € HT

*
Réf : DI-CGE11-N
Four électrique à convection, 4x GN 1/1 + humidificateur manuel

Livré de série 1 grille GN 1/1
2 turbines "autoreverse"
Oura d'évacuation du condensat
Moteur(s) avec turbines (2800 t/min)
"autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur
400-230 V (**définir à la commande**) - 6.4 kW
L 885 x P 795 x Ht 560 mm

~~2 219 € HT~~
1 807 € HT

*
Réf : DI-CPE644-E
Four électrique à convection 4x 600x400 mm + humidificateur manuel

Livré avec 1 grille 600x400 mm
2 turbines "autoreverse"
Oura d'évacuation du condensat
Moteur(s) avec turbine(s) (2800 t/min)
"autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur
400-230 V (**définir à la commande**) - 6.4 kW
L 885 x P 795 x Ht 560 mm

~~2 219 € HT~~
1 794 € HT

*
Réf : DI-CPE664-BG
Four électrique à convection , 6x 600x400 mm + humidificateur manuel

Livré de série 1 grille 600x400 mm
2 turbines "autoreverse"
Oura d'évacuation du condensat
Moteur(s) avec turbine(s) (2800 t/min)
"autoreverse" une diffusion homogène de la chaleur
Chauffage électrique par résistances blindées inoxydables
400-230 V (**définir à la commande**) - 7.8 kW
L 885 x P 815 x Ht 720 mm

~~2 782 € HT~~
2 240 € HT

*
Réf : EB-MTE7WX/R-1
Four mixte réversible, 7 niveaux GN 1/1 - 600x400, vapeur par injection - lavage intégré

Contrôle par écran tactile 7"
Programmation possible jusqu'à 9 phases de cuissons
Production de vapeur par injection directe
Température de 50° à 300°C
400 V - 12.6 kW
L 907 x P 811 x Ht 852 mm

~~8 003 € HT~~
7 364 € HT

Options:
Sonde multipoints : 274 € HT
Châssis : 604 € HT

*
Réf : DE-EV6412
Armoire de remise en température 12 niveaux 600x400

Capacité 12 niveaux 600x400
Espacement des niveaux de 70mm
Thermostat 60°C à 200°C
Fonction : Remise en T°, Maintien en T°
Liaison chaude, Cuisson basse T°
Voyants LED de contrôle
230 V - 3.3 kW
L 907 x P 811 x Ht 852 mm
Option 12 niveaux GN 1/1 : 383 € HT

~~3 270 € HT~~
3 107 € HT



*
Réf : DIV-WR-LB40-MC
Lave-verres panier 400x400 mm

Commandes mécaniques
Hauteur de charge verres 300 mm
Doseur de produit de rinçage de série
30 paniers/heure, cycle 120 scd
En dotation : 2 paniers, 1 support, 1 gobelet
230 V - 3.4 kW
P 435 x P 540 x Ht 670 mm
Option support : 349 € HT

~~1 470 € HT~~
1 249 € HT



*
Réf : DI-DC202/6
Lave-verres panier 350x350 mm

Hauteur de charge verres 250 mm
30 paniers/heure, cycle 120 scd
Remplissage automatique de la cuve
Gicleurs autonettoyants
En dotation: 2 paniers, 1 support, 1 gobelet
230 V - 3.4 kW
L 400 x P 510 x Ht 595 mm
Option support : 349 € HT

~~1 397 € HT~~
1 151 € HT



*
Réf : DIV-WR-LV50-MC
Lave-vaisselle panier 500x500 mm

Commandes mécaniques
Hauteur de charge assiettes diam. 365 mm (hauteur verres 325 mm)
Doseur de produit de rinçage de série
30 paniers/heure, cycle 120 scd
Bras de lavage et rinçage rotatifs
En dotation : 2 paniers, 1 gobelet
230 V - 3.5 kW
L 575 x P 610 x Ht 820 mm
Option support : 349 € HT

~~1 981 € HT~~
1 678 € HT



*
Réf : DI-DC502/6(M)
Lave-vaisselle panier 500x500 mm (disponible en 400 V ou 230 V)

Hauteur de charge assiettes diam. 365 mm (hauteur verres 325 mm)
De 60 à 30 paniers/heure, 2 cycles, 60-120 scd
Bras de lavage et rinçage rotatifs
Gicleurs autonettoyants
400 V - 5.4 kW **OU** 230 V - 3.5 kW
L 580 x P 600 x Ht 820 mm
Option support : 349 € HT

~~2 278 € HT~~
1 890 € HT



*
Réf : DIV-WR-LVCP-12
Lave-vaisselle capot, panier 500x500 mm

Hauteur de charge 410 mm
Commandes mécaniques
Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série
30 paniers/heure, cycle : 120 scd
Bras de lavage et de rinçage rotatifs
400-230 V - 6.5 kW
L 635 x P 745 x Ht 1480/1960 mm

~~3 300 € HT~~
3 062 € HT



Réf : DI-DK7/6
Lave-vaisselle capot, panier 500x500 mm

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

~~4 008 € HT~~
3 280 € HT



Réf : DI-D701/8P
Lave-batterie, panier 550x610 mm avec système "anti-pollution"

Hauteur de charge 650 mm
3 cycles : 120, 240, 360 scd ou continu
Bras de lavage et rinçage rotatifs
Gicleurs autonettoyants
En dotation : 1 panier générique
400-230 V (**à définir à la commande**) - 7.5 kW
L 720 x P 780 x Ht 1760/2030 mm

~~7 957 € HT~~
5 654 € HT



Réf : DI-D701/8P
Lave-batterie, panier 1320x700 mm avec système "anti-pollution"

Hauteur de charge 850 mm
3 cycles : 120, 240, 360 scd ou continu
Bras de lavage et rinçage rotatifs
Gicleurs autonettoyants
En dotation : 1 panier générique
400-230 V (**à définir à la commande**) - 15.9 kW
L 1465 x P 850 x Ht 1960/2280 mm

~~19 275 € HT~~
15 947 € HT

* Stock, disponible immédiatement



*
Réf : WE-12MI
Hachoir de table monophasé 170 kG/H

Acier inoxydable
Simple coupe
Avec grilles de 6 et 8 mm
Production : 170 kG/H
230 V - 0.85 kW
L 445 x P 290 x Ht 420 mm

~~435 € HT~~
414 € HT



*
Réf : WE-SV7
Poussoir vertical manuel 7 litres

Poussoir vertical manuel tout-inox
Capacité : 7 litres
2 vitesses
Livré avec 4 entonnoirs Ø 16, 22, 32 et 42 mm
L 300 x P 300 x Ht 820 mm

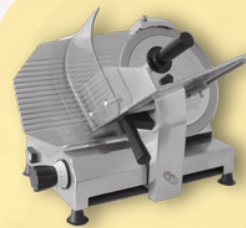
~~299 € HT~~
284 € HT



*
Réf : DI-BM-20AT/N
Batteur-mélangeur, 20 litres

Cuve démontable en acier inox
Capacité 20 litres
Possibilité d'abaisser et lever la cuve
Grille de protection au-dessus de la cuve
Commande à basse tension 24 V
3 vitesses (basse, moyenne et haute)
Livré de série : cuve 20 L, 1 crochet, 1 palette et 1 fouet en acier inox
230 V - 1.1 kW
L 515 x P 560 x Ht 770 mm

~~1 954 € HT~~
1 514 € HT



*
Réf : DI-300E/B-EP
Trancheuse professionnelle, lame Ø 300 mm

Réalisée en "aluminium anodisé", traité alimentaire
Lame en acier trempé, chromé
Capacité de coupe : 200x260 mm
Réglage de coupe de 0-15 mm
230 V - 0.22 kW
L 480 x P 600 x Ht 420 mm

~~1 215 € HT~~
1 004 € HT



Réf : DI-TVA-38D
Coupe-légumes de table

Moteur ventilé
Commandes à touches sensibles.
Évacuation du produit optimale
Livré avec 2 disques expulseurs, 1 "haut" et 1 "bas"
Alimentation en continu, travail aisé
230 V - 0.38 kW
L 240 x P 410 x Ht 600 mm

~~1 151 € HT~~
941 € HT



Réf : DI-CSP/4
Cutter inox, 4 litres

Tours minute: 2600 rpm.
Capacité cuve: 3,3 Lt.
Capacité utile cuve: 1,5 Lt.
Raclette et pierre à aiguiser, livrés de série.
Commandes à basse tension 24 V
230 V - 0.35 kW
L 320 x P 380 x Ht 270 mm

~~1 048 € HT~~
858 € HT



Réf : DI-PPF-18
Eplucheuse pommes de terre sur pied (18 kg)

Tours/minute: Rpm 320.
Durée du cycle de production 120-150 sec.
Tableau de commande digital
Plateau tournant et parois abrasifs
230 V - 0.9 kW
L 530 x P 660 x Ht 950 mm

~~2 635 € HT~~
2 184 € HT



Réf : B3-S30i-néo15000(30000)
Balance 15 ou 30 kG

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

~~309 € HT~~
294 € HT



*
Réf : LA-ELIX
Machine sous vide inox semi-automatique

Pompe de vide : Q 20 lt/mn
Barre de soudure de 400 mm
Structure robuste en inox
Digitale avec possibilité de choisir entre cycle manuel/automatique
230 V - 0.45 kW
L 420 x P 280 x Ht 170 mm

~~612 € HT~~
477 € HT



*
Réf : LA-UNICA
Machine sous vide à cloche Q = 16 m³/h

Pompe de vide : Q = 16 m³/h
Barre de soudure de 400 mm
Dim. chambre : L 410 x P 450 x Ht 220 mm
Parfait pour la mise sous vide des produits ou aliments, qu'ils soient liquides ou solides.
230 V
L 510 x P 560 x Ht 450 mm

~~2 449 € HT~~
1 892 € HT

*

Réf : DI-TL...
Table inox avec étagère

Réalisation en acier inox AISI 441
Plan de travail insonorisé et renforcé
Tablette inférieure renforcée
Structure soudée
Vérins en inox réglables
P 700 x Ht 880/900
L 800 : ~~456 € HT~~ : **378 € HT**
L 1200 : ~~519 € HT~~ : **430 € HT**
L 2000 : ~~684 € HT~~ : **546 € HT**



Réf : DI-L1411D/S
Plonge 1 cuve et 1 égouttoir

Avec tablette inférieure
Égouttoir droite ou droite (**à définir**)
Réalisation en acier inox 18/10 AISI
304/441 en 12/10 mm
Plan supérieur embouti et dossier arrière de 85 mm
Dimensions cuve: 600x500xh325 mm.
L 1400 x P 700 x Ht 880/900(+85) mm



~~864 € HT~~
717 € HT

Réf : DI-L2021D/S
Plonge 2 cuves et 1 égouttoir

Avec tablette inférieure.
Égouttoir à droite ou à gauche (**à définir**)
Réalisation en acier inox 18/10 AISI
304/441 en 12/10 mm
Plan supérieur embouti et dossier arrière de 85 mm
Dim. cuves: 2 x 600x500xh325 mm
L 2000 x P 700 x Ht 880/900(+85) mm



~~1 176 € HT~~
974 € HT

Réf : SA-350-1010
Chariot à étagères pour plaques de cuisson 18 niveaux 600 x 400 mm

Pour 18 plaques max. L 600 x P 400 mm
Rails pour plaques avec butées, largeur 15 mm
Distance entre les niveaux : 75 mm
Capacité de charge : environ 150 kg
4 roulettes pivotantes avec paliers lisses et frein de stationnement
L 620 x P 420 x Ht 1735



~~420 € HT~~
344 € HT

*

Réf : SA-213-40001
Chariot de service

3 étagères
2 freins
L 540 x P 860 x Ht 940 mm



~~198 € HT~~
160 € HT

*

Réf : DIV-WR-K157-TV
Hotte complète 1500 M³/h

3 filtres ANTIGRAISSE à labyrinthes (2x 400x500 et 1x 500x500)
Version avec turbine centrifuge "étanche"
Goulotte périphérique pour la récolte des graisses
Variateur électronique IP55 (4,5 amp.)
400 V - 12.6 kW
L 1500 x P 700 x Ht 460 mm



~~1 342 € HT~~
1 134 € HT

*

Réf : SA-317-1015
Percolateur 100 tasses

Panier-filtre à mailles fines pour café
(aucun filtre nécessaire)
Capacité : 15 L / 100 tasses
Avec robinet de sécurité
230 V



~~197 € HT~~
155 € HT

Réf : DI-R182/R202
Etagère de "chef" 2 niveaux

Réalisation en acier inox AISI 441
Tablettes renforcées
Structure soudée
L 1800 x P 300 x Ht 700 mm



~~422 € HT~~
349 € HT

Variante L 2000 : ~~439 € HT~~ 364 € HT



Réf : FU-JC380A
Cave à vin 370 litres - 179 bouteilles

Contrôle précis de la température
Isolation haute qualité
Double vitrage anti UV
1 zone de température (+5°C/+18°C)
230 V - 0.13 kW
L 600 x P 790 x Ht 1400 mm

~~1 749 € HT~~
1 524 € HT

*
Réf : EM-712.038
TEPPANYAKI Plancha glacée à poser



Plancha glacée de table avec 4 bacs GN1/9 de profondeur 100mm
Unité complète pour la production et la présentation originale de la crème glacée
Température : -30°C/-35°C
Zone utile : Ø 350 mm
Dimensions : L 960 x P 485 x Ht 350 mm

~~1 073 € HT~~
1 019 € HT

Réf : DI-SCO30EP/R6
Congélateur bahut 300 litres

Température : -14°C/-24°C
Couvercle plein battant sur charnières
Thermostat mécanique
Thermomètre pour visualisation de la température interne
230 V - 0.12 kW
L 984 x P 700 x Ht 945 mm

* Version 500 litres : ~~942 € HT~~ **712 € HT**

~~747 € HT~~
567 € HT

*
Réf : AF-TRIVRX1500(2000)/380
Vitrine comptoir saladette



Profondeur 395mm
Température +2°C/+8°C
Prévu pour bacs de 150 mm profondeur
Froid statique
Thermostat électronique
Livrée sans bacs GN
Capacité : 6 bacs GN 1/3
230 V - 1 HP
L 1500 x P 395 x Ht 435 mm

Variante L 2000 mm : ~~847 € HT~~ **805 € HT**

~~733 € HT~~
696 € HT



Réf : DI-MIC-36B/R6
Vitrine de table ventilée, 4 faces vitrées, 3 niveaux "Black"

2 étagères réglables
4 faces vitrées
Éclairage LED interne
Froid ventilé
Température : +4°C/+12°C
230 V - 0.17 kW
L 428 x P 386 x Ht 855 mm

~~851 € HT~~
573 € HT



Réf : GA-CC611
Vitrine de table ventilée, 4 faces vitrées, 3 niveaux "Black"

2 étagères solides réglables
Capacité: 100 L
Éclairage LED interne
Froid ventilé
Température : +2°C/+12°C
230 V - 0.16 kW
L 682 x P 450 x Ht 675 mm

~~724 € HT~~
687 € HT

Réf : GA-GL006
Arrière bar 3 portes coulissantes

Capacité: 270 bouteilles de 330ml
Température : +2°C/+8°C
6 étagères robustes réglables en hauteur
Éclairage LED interne
230 V - 0.35 kW
L 1350 x P 900 mm x Ht 520 mm

~~1 189 € HT~~
1 129 € HT

Réf : CA-T-7ALV
Fontaine à eau réfrigérée



Finition en acier inoxydable et l'intérieur en acier avec traitement anticorrosion
Température facilement réglable de l'eau froide
Protection hygiénique du jet de sortie d'eau
Filtre à charbon actif intégré
Capacité de réfrigération : 18L/h
230 V - 0.3 kW
L 305 x P 305 x Ht 1260 mm

~~672 € HT~~
642 € HT



*
Réf : **DI-BTM-7S/N**
Batteur-mélangeur, 7 L

Interrupteur On/Off, avec variateur de vitesse
Tête relevable pour démontage cuve
Livré de série avec 3 outils en métal, fouet, crochet et palette
Transmission par engrenages lubrifiés
230 V - 0.28 kW
L 240 x P 410 x Ht 437 mm

~~764 € HT~~
601 € HT



Réf : **CA-BT20B-M**
Batteur 20 L avec variateur

Tableau de commande avec potentiomètre
Minuterie
Cuve et outils inox
Entraînement en prise directe sur le planétaire
Levage de cuve par levier
230 V - 0.75 kW
L 485 x P 755 x Ht 1280 mm

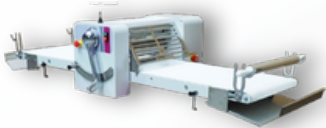
~~5 660 € HT~~
4 490 € HT



Réf : **CA-PEB160MS**
Pétrin à bras oblique - 25 à 160 kg

Capacité pâte : 160 kg
Cuve : 250 litres
Farine : 106 kg
2 minuterie
Marche arrière
400 V - 7.8 kW
L 930 x P 1440 x Ht 1560 mm

~~15 210 € HT~~
12 113 € HT



Réf : **CA-LP5890B**
Laminoin à poser sur table

Largeur utile de travail : 500 mm
Poids du pâton réfrigéré : 8 kg maximum
Abaisse des cylindres : de 0.1 à 36 mm
Cylindres : Ø 60 mm
Inversion de laminage par joystick
400 V - 0.5 kW
L 1520 x P 859 x Ht 515 mm

~~5 860 € HT~~
4 649 € HT



Réf : **CA-CP420MG-AP**
Trancheuse à pain semi-automatique

Découpe semi-automatique
Chargement par le dessus
Épaisseur de coupe : 9, 10, 11, 12, 14, 16 ou 20 mm - **définir à la commande**
Largeur de coupe : 420 mm
Hauteur maxi des pains : 150 mm
230 V - 0.55 kW
L 606 x P 652 x Ht 642 mm

~~4 260 € HT~~
3 382 € HT



* Stock, disponible immédiatement
Réf : **CA-BT10B**
Batteur 10 L sur table, variateur de vitesse

Commandes électromécaniques
Variateur de vitesse
Panneau de commande avec potentiomètre
Minuterie, corps de machine en acier peint
Cuve inox
230 V - 0.50 kW
L 400 x P 550 x Ht 640 mm

~~2 820 € HT~~
2 236 € HT



Réf : **CA-BT40B-M**
Batteur 40 L avec variateur

Tableau de commande avec potentiomètre
Minuterie
Cuve et outils inox
Entraînement en prise directe sur le planétaire
Levage de cuve par levier
400 V - 2.2 kW
L 645 x P 905 x Ht 1530 mm

~~8 160 € HT~~
6 470 € HT



Réf : **CA-PRE20**
Diviseuse rectangulaire 20 x 120x80 mm

Capacité de cuve : 16 kg/25 litres
Poids des pâtons : de 200 à 800 gr
Vérin hydraulique
Couteaux biseautés inox
400 V - 1.5 kW
L 560 x P 760 x Ht 1085(1640 ouverte) mm

~~8 560 € HT~~
6 984 € HT



Réf : **CA-F73**
Façonneuse 2000 baguettes/heure

Capacité : de 50 g à 3000 g
Production horaire de 2000 pièces max
Racleurs sur rouleaux supérieurs et inférieurs
Réglage du laminage par vis sans fin
400-230 V (**définir à la commande**) - 0.55 kW
L 530 x P 660 x Ht 950 mm

~~7 210 € HT~~
5 717 € HT



Réf : **CA-REA100F**
Refroidisseur d'eau 100 litres

Capacité de refroidissement : environ 6°C/h
Température de l'eau en sortie 2°C
Cuve inox
Capacité : 100 litres
Valve de purge d'air
230 V - 0.37 kW
L 500 x P 570 x Ht 1350 mm

~~3 460 € HT~~
2 749 € HT

Réf : PS-98

Hachoir de table double coupe

Carrosserie monobloc
Machine entièrement démontable
Corps extérieur facilitant le travail au-dessus d'un contenant ou mélangeur
Débit : 600 kg/h
380 V - 2.2 kW
L 425 x P 670 x Ht 505 mm

~~2 700 € HT~~

2 439 € HT

Réf : PS-M60CM

Pétrin à viande 60 L

Entièrement en acier inoxydable
Cuve motorisée et basculante avec un seul sens de rotation et deux sens de rotation du bras
Axe oblique : conçu spécialement pour mélanger efficacement
Équipé d'un bras relevable à 2 branches
Dimensions cuve : 500 x 300 mm
380 V - 0.37 kW
L 580 x P 707 x Ht 877 mm

~~4 368 € HT~~

3 290 € HT

Réf : CA-LP5890B

Laminoir à poser sur table

Largeur utile de travail : 500 mm
Poids du pâton réfrigéré : 8 kg maximum
Abaisse des cylindres : de 0.1 à 36 mm
Cylindres : Ø 60 mm
Inversion de laminage par joystick
400 V - 0.5 kW
L 1520 x P 859 x Ht 515 mm

~~5 860 € HT~~

4 649 € HT

Réf : PS-SS1600

Scie à os à gros débit - 1600 mm

Lame 1600x16 mm
Exceptionnelle précision de coupe
Robustes et sécurisées
Faciles à utiliser
Tension de la lame réglable
380 V - 0.75 kW
L 620 x P 720 x Ht 1000 mm

~~2 975 € HT~~

2 687 € HT

Réf : DI-G9/BRI8-N

Sauteuse basculante gaz, cuve inox 80 L

Dim. de la cuve 790x690xh200 mm
Basculement de la cuve par un volant manuel
Chauffage gaz, par des brûleurs en acier inox à flamme stabilisée
Régulation de 90 à 300°C
230 V - 17200 kcal/h - 0.02 kW
L 800 x P 900 x Ht 850 mm

~~6 796 € HT~~

5 625 € HT

Réf : PS-C30

Cutter à viande sur socle 30 L

Deux moteurs distincts
Deux vitesses de travail indépendantes pour les couteaux et la cuve, frein sur arbre moteur
Quantité de mélange : 22 kg
Capacité : 30 litres
Vitesse : Cuve : 12-24 Couteaux : 1500 - 3000
380 V - 0.30 + 4.5 kW
L 737 x P 1027 x Ht 1144 mm

~~14 030 € HT~~

12 664 € HT

Réf : PS-25

Poussoir hydraulique 25 litres

Entièrement en acier inoxydable
2 roues arrières
Évacuation de l'eau de rinçage directement au sol
Livré avec 3 cornets en acier inoxydable
Débit : 20 kg/h
380 V - 0.75 kW
L 660 x P 500 x Ht 1148 mm

~~4 515 € HT~~

4 077 € HT

Réf : PS-MT350IK-AS

Trancheur Ø 350 mm

Trancheur Ø 350 mm
Finitions soignées en aluminium poli
Grande capacité et grande précision de coupe
Capacité de coupe : 300 x 225 mm
Épaisseur de coupe : 0-24 mm
230 V - 0.41 kW
L 800 x P 577 x Ht 506 mm

~~4 050 € HT~~

3 656 € HT

Réf : PS-VR82

Hachoir réfrigéré 300 Kg/h

Transmission à pignons
Finitions soignées en aluminium poli
Grande capacité et grande précision de coupe
Débit 300 kg/h
380 V - 1.1 kW
L 526 x P 526 x Ht 578 mm

~~4 580 € HT~~

4 135 € HT

Réf : DI-G9/M10D8-N

Marmite gaz, cuve 100 L, chauffage direct

Diamètre de la cuve 600 mm, profondeur 420 mm
Robinets de vidange de 2"
Chauffage gaz, par des brûleurs en acier inox à flamme stabilisée
Régulation par vanne, allumage par veilleuse
18060 kcal/h
L 800 x P 900 x Ht 850 mm

~~5 711 € HT~~

4 777 € HT

Produits de lavage et d'hygiène

-5% par 2 bidons de 5 L ou 20 L panachables ; -10% par 4



Réf. : OR-4706
Pastilles de lavage

Sceau de 160 pastilles / ECOCERT

34.00 € HT



Réf. : OR-4231
Décapant four autonettoyant

Bidon de 5 L

36.50 € HT



Réf. : OR-97410
Liquide vaisselle eau dure
Bidon de 5 L

24.50 € HT

Réf. : OR-97407
Liquide vaisselle eau dure

Bidon de 20 L **84.00 € HT**



Réf. : OR-97412
Liquide rinçage lave-vaisselle

Bidon de 5 L

39.00 € HT

Réf. : OR-4719-1
Liquide rinçage lave-vaisselle

Bidon de 20 L

94.50 € HT



Réf. : OR-1326
Détartrant désincrustant

Bidon de 5 L

27.50 € HT



Réf. : OR-2834
Dégraissant alimentaire

Bidon de 5 L

25.00 € HT



Réf. : OR-165M007
Centrale de nettoyage

Monoproduit, tuyau 15 mètres

Produit dégrai/désinf. : **27,50 € HT**

328.00 € HT



Réf. : EP-5115036
Douchette de pré lavage

Manettes 1/4 de tour
Col de cygne Ø 18 x 250 mm

340.00 € HT