



Le snacking dans tous ses états & plus



1964 - **2024** | **13 UNIVERS**

CATALOGUE **DES 60 ANS**

WWW.SOFRACA.FR



Pierre Orset
en 1978



Pierre Orset devant les
gouffriers Sofraca en 1966



Siroha en 1989



Salon Host en 2019



Salon Siroha Lyon en 2023

Chères clientes, chers clients,

Nous sommes ravis de vous présenter le nouveau catalogue **Sofraca 2024**, une édition spéciale qui célèbre les 60 ans d'existence de notre société. Depuis nos modestes débuts en 1964 en tant que spécialiste en petit matériel de cuisine professionnelle, nous avons connu une évolution significative et sommes fiers de vous présenter notre parcours.

Cette année 2024 marque également un moment important dans l'histoire de **Sofraca**, car elle célèbre nos 60 ans d'existence sur le marché. **Pierre ORSET**, notre fondateur, créa le premier Toaster professionnel du marché, puis au fil des décennies, Sofraca a su s'adapter aux besoins changeants de l'industrie de l'hôtellerie, de la restauration et du snacking.

Nous avons constamment cherché à innover et à offrir des solutions adaptées aux besoins du marché. C'est grâce à la confiance que vous nous accordez depuis toutes ces années que nous nous sommes développés.

NOUS TENONS À VOUS REMERCIER SINCÈREMENT POUR VOTRE SOUTIEN ET VOTRE FIDÉLITÉ, QUI ONT ÉTÉ LES PILIERS DE NOTRE ÉVOLUTION.

Aujourd'hui, nous sommes heureux d'avoir diversifié nos activités en proposant pas moins de 12 univers différents, couvrant tous les aspects de l'équipement professionnel de cuisine. Du petit matériel au froid et bien d'autres univers..... **Sofraca** est devenue un acteur incontournable.

MAIS CE N'EST PAS TOUT !

Courant 2024, nous franchissons une nouvelle étape avec un 13ème univers : **SOFRACHEF** une toute nouvelle ligne de cuisson et de fours, inspirée par les besoins du marché snacking. Cette gamme de produits offre **une qualité irréprochable, durable et robuste.**

Mais aussi, découvrez les nouvelles couleurs à votre disposition, du **SOFRASPEED**, bleu, blanc, rouge ainsi que notre **nouvelle cellule de refroidissement à un prix exceptionnel !** (voir page 56)

Nous espérons que ce nouveau catalogue vous inspirera et vous permettra de découvrir les nouvelles opportunités qui s'offrent à vous dans le monde de la cuisine professionnelle et du snacking. Que vous soyez à la recherche d'une solution spécifique ou simplement curieux de découvrir les dernières tendances, **Sofraca** est là pour vous accompagner à chaque étape de votre projet.

Nous sommes impatients de vous servir encore pendant de nombreuses années.

Comme aime à rappeler notre fondateur **Pierre Orset**, « **Sofraca** : la **Qualité a un nom** »...

Bien cordialement,

Laure Cottard

RESPONSABLE DES
OPÉRATIONS



L'ATELIER SOFRACA

UN ATELIER À TAILLE HUMAINE

UN ATELIER D'EXPERTS À TAILLE HUMAINE QUI PRIVILÉGIE LA QUALITÉ DE TRAVAIL DE SON ÉQUIPE, ET PERMET À CHACUN DE S'ÉPANOUIR & D'ÉVOLUER. IL Y RÈGNE UN ÉTAT D'ESPRIT « PRO ACTIF » OÙ LA CULTURE DU TRAVAIL BIEN FAIT PREND TOUTE SA MESURE.



UNE FABRICATION DE QUALITÉ

DEPUIS 1964, NOUS RESTONS FIDÈLES À NOTRE PRINCIPE DE BASE : **CONSTRUIT POUR DURER, ENVIRONNEMENT PROTÉGÉ**

- Une fabrication « **cousu main** »
- Une production alliant **artisanat & technicité industrielle**
- Une capacité à personnaliser les produits pour **s'adapter aux besoins des clients**
- Des appareils systématiquement **contrôlés deux fois à leur sortie de production** : par le monteur lui-même et par le contrôleur d'atelier



LA QUALITÉ SOFRACA

C'EST L'ASSURANCE DU CONFORT & DE LA TRANQUILLITÉ, TANT POUR L'INSTALLATEUR QUE POUR L'UTILISATEUR





Cosses : hautes températures en acier nickelé



Flexible IP54 pour les infra grills



Unique sur le marché tubes assemblés par Sofraca



Composants en majorité français ou européens



Test avant emballage, une exclusivité Sofraca



Résistance des chauffe-saucisses garantie 10 ans

LE SAVOIR-FAIRE

BY SOFRACA



- La **formule gagnante** pour vos clients qui conjugue la tradition de la fabrication, le respect de la qualité et le soin du détail
- L'utilisation **de matériaux nobles** :
 - Inox 316L pour les cuiseurs à pâtes
 - Câblages 2.5 « haute température »
 - Cosses hautes températures en acier nickelé
 - Flexible IP54 pour les infra grills
 - Résistances en inox pour les tubes quartz
 - Résistance des chauffe-saucisses moulée dans l'aluminium garantie 10 ans
- **L'origine des matériaux** exclusivement française (résistances, thermostats, tôleries, quartz) ou européenne (régulateurs, thermostats, vitrocéramiques).
- La réalisation de **tests pour chaque appareil** avant emballage (exemple : chaque bain-marie est mis en eau et testé pendant 20 minutes). Sofraca est le seul fabricant à apporter ce niveau de contrôle, c'est unique !
- Le soin **apporté aux emballages**

L'INNOVATION

BY SOFRACA

L'innovation et le design sont au cœur de notre quotidien

- Exemple d'innovation : boutons LED inviolables
- Exemple d'innovation : résistance thermo-collante
- Exemple de design : utilisation de l'inox décor



• Le visio Buffet



• La plaque chauffante ultra-plate

DES CONCEPTS NOVATEURS & UNIQUES SUR LE MARCHÉ

Le VISIO BUFFET :

- Idéal pour maintenir au chaud vos plats en sauce, poêlées de légumes, soupes ...
- Mise en valeur de vos produits et design moderne pour vos buffets

Les plaques chauffantes céramiques ULTRA-PLATES (3 cm) :

Une gamme alliant design élégant et performance de chauffe



CATALOGUE INTERACTIF

SCANNEZ LE QR CODE
POUR TÉLÉCHARGER NOTRE
CATALOGUE AFIN DE L'AVOIR
TOUJOURS À PORTÉE DE MAIN.

- ✓ DES PRIX TOUJOURS **ACTUALISÉS**
- ✓ UNE RECHERCHE **AVANCÉE** DES PRODUITS
- ✓ LA POSSIBILITÉ DE FAIRE **UNE DEMANDE DE DEVIS**
- ✓ ET BIEN PLUS ENCORE ...

WWW.SOFRACA.FR



COPADIC®
SERVICES



POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS

TÉLÉCHARGEZ LE
FORMULAIRE DE
**DEMANDE DE
RÉPARATION**



OU SUR LE SITE :
www.groupe-furnotel.com

✓ VOUS FAIRE GAGNER DU TEMPS :

Pièces disponibles en stock, délai de réparation court et organisation du transport de l'enlèvement du matériel à sa relivraison n'importe où en France métropolitaine.

✓ VOUS APPORTER UNE EXPERTISE PROFESSIONNELLE :

NOTRE ÉQUIPE DE TECHNICIENS QUALIFIÉS possède une haute capacité à réparer tous nos modèles d'équipements de cuisines professionnelles.

✓ VOUS FAIRE ÉCONOMISER VOS MOYENS :

En externalisant vos travaux à notre centre de réparation spécialisé, épargnez vos ressources qualifiées, désengorgez votre planning d'interventions, économisez les frais de déplacements lointains, bénéficiez de notre savoir-faire.

NOTRE NOUVEAU CENTRE DE RÉPARATION AU SERVICE DE VOS BESOINS

Tél : 01 75 30 20 60 (puis tapez #2) – Email : maintenance@copadic.com

SERVICES TECHNIQUES & PIÈCES DÉTACHÉES DES SOCIÉTÉS :



CHR DURABLE

REDONNEZ VIE, CHOISISSEZ LA SECONDE CHANCE :
ÉCOLOGIE, ÉCONOMIE, ÉTHIQUE !

CHR DURABLE vous propose des produits
NEUFS jamais utilisés, mais qui ont subis
un **petit incident de parcours**
durant le transport (petits coups, rayures...).

Imparfait à l'extérieur, Neuf à l'intérieur !



Notre objectif est de proposer des équipements
de cuisine **de deuxième vie** qui répondent à vos
besoins **tout en respectant votre budget.**

Nous contacter :
commercial@chr-durable.fr

NEUF, JAMAIS UTILISÉ

DE - 20% À - 50%

ÉCOLOGIQUE

SECONDE VIE

PROCESSUS DE COMMANDES

Notre site internet CHR durable
vous permet de passer vos
commandes qui vous seront
livrées en 24/48 h.

Saisissez nos offres
rapidement, les quantités
pour chaque produit sont
limitées !

www.chr-durable.fr

CHR DURABLE

AVANTAGES DES PRODUITS DE DEUXIÈME VIE :

ÉCONOMIE DE COÛTS :

les produits de deuxième vie sont disponibles à **des prix considérablement plus bas** que les produits neufs, ce qui permet de réaliser d'importantes économies allant de **-20% jusqu'à - 50%**

QUALITÉ ET DURABILITÉ :

Nos produits de deuxième vie sont **rigoureusement contrôlés** pour garantir leur qualité et leur durabilité. Vous bénéficiez ainsi de matériels fiables à moindre coût.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT :

Optez pour des équipements de deuxième vie contribue à réduire la quantité de déchets électroniques et à préserver l'environnement.

Stop au gaspillage !

PROCÉDURE DE SÉLECTION :

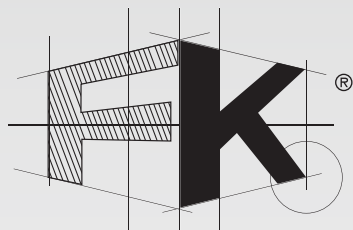
La deuxième vie de nos matériels répond à un cahier des charges précis que nos équipes respectent scrupuleusement et ce, afin de garantir **un usage parfait et efficace du fonctionnement de l'appareil.**

NOTRE GAMME DE PRODUITS

UNE OFFRE TRÈS DIVERSIFIÉE AVEC UN CHOIX PERMANENT

Une largeur et une profondeur de gammes seront présentées sur notre site CHR Durable : Froid, chaud, neutre, petits et gros matériels.





Full KITCHEN®

NOUS SOMMES RAVIS DE VOUS PRÉSENTER UNE NOUVELLE DIMENSION DE NOTRE ENGAGEMENT ENVERS UN SUCCÈS COMMUN : NOTRE TOUTE NOUVELLE ACTIVITÉ FULL KITCHEN

Cette initiative a pour objectif de vous offrir les meilleurs services **pour vous permettre de transformer un devis, projet, plan en BON DE COMMANDE.**

UN SERVICE :



SIMPLE



GRATUIT



CLÉ EN MAIN

L'ACTIVITÉ FULL KITCHEN REPRÉSENTE UNE EXPANSION AUDACIEUSE DE NOS SERVICES VISANT :

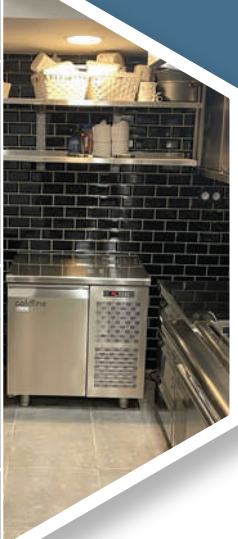
- ✓ À **vous mettre à disposition** notre Bureau d'études.
- ✓ Vous faire « **GAGNER DU TEMPS** » en transformant vos projets/demandes en devis/plans.

Que ce soit pour des produits spéciaux & hors catalogues, ou bien des projets :
+33 (0)1 75 30 20 13

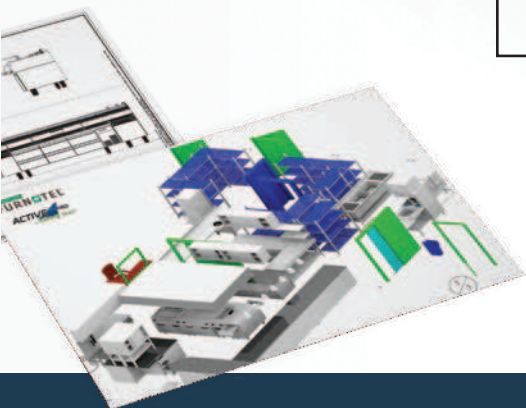
Produits spéciaux & hors catalogues :
technico.commercial@groupe-furnotel.com

Dossiers & projets nécessitant une étude :
fullkitchen@groupe-furnotel.com

Commandes, suivi administratif des projets & produits spéciaux :
commercial.fullkitchen@groupe-furnotel.com



**VOICI CE QUE VOUS
POUVEZ ATTENDRE
DE CE NOUVEAU
SERVICE**



CONCEPTION 2D,3D

Notre équipe de conception réalise vos plans. Grâce à des logiciels de pointe, nous pouvons créer des plans 2D/3D détaillés avec personnalisation de chaque aspect de votre projet, de la disposition des équipements à l'optimisation de l'espace.

L'expertise à votre service.

CONSEILS TECHNIQUES D'EXPERTS

Nos experts sont à **votre disposition** pour vous fournir **des conseils avisés** sur les spécifications techniques, les normes de sécurité et les meilleures pratiques du métier.

Des conseils d'experts.

SUIVI ADMINISTRATION COMMERCIALE ET LOGISTIQUE COMPLET

Nous sommes déterminés à réaliser du «**CLÉ EN MAIN**» pour chacun des dossiers, de la commande à la livraison. Avec **FULL KITCHEN** vous bénéficiez d'un suivi commercial dédié, et d'un contrôle précis de la logistique pour pallier tout aléa.

Pas de mauvaise surprise.

OFFRE GRATUITE

Notre service Full Kitchen est **ENTIÈREMENT GRATUIT !** Nous investissons dans ce service pour vous permettre de répondre à toutes les demandes de vos clients, même les plus complexes et ainsi réaliser de nouvelles affaires et augmenter votre CA.

Investissement zéro, Satisfaction maximale.

Nous sommes convaincus que la mise à votre disposition de notre bureau d'études : Full Kitchen va révolutionner la façon dont vous abordez les projets de cuisine professionnelles.

Notre expertise, nos innombrables choix de matériels, nos ressources pour simplifier votre travail sont autant d'atouts pour vous convaincre de faire appel à ce nouveau service.



**BIENVENUE DANS L'ÈRE DE LA CUISINE
PROFESSIONNELLE SIMPLIFIÉE,
BIENVENUE CHEZ Full KITCHEN**

DYNAMYSER VOS PROFITS AVEC NOTRE PETIT MATÉRIEL

COMMENT ?

- Les produits Sofraca offrent une forte rentabilité
- Notre gamme de petits matériels est complémentaire à votre activité principale d'installateur
- Le petit matériel est au coeur du marché CHR
- L'acte d'achat de petits matériels est plus rapide que pour les gros équipements

NOTRE GAMME VOUS OFFRE L'AVANTAGE

- De répondre à tous les besoins de vos clients sur le segment du «petit matériel»
- D'assurer leur satisfaction avec un produit fiable et sûr
- De consolider votre offre globale, du petit matériel aux gros équipements

GRÂCE À :

- Une marque, «Sofraca», incontournable depuis 1964
- Une très forte notoriété sur le marché de l'hôtellerie/ restauration
- Des produits fiables construits pour durer
- Des prix compétitifs
- Des délais de livraison courts (48 à 72h en moyenne)
- Une qualité reconnue depuis plus de 58 ans



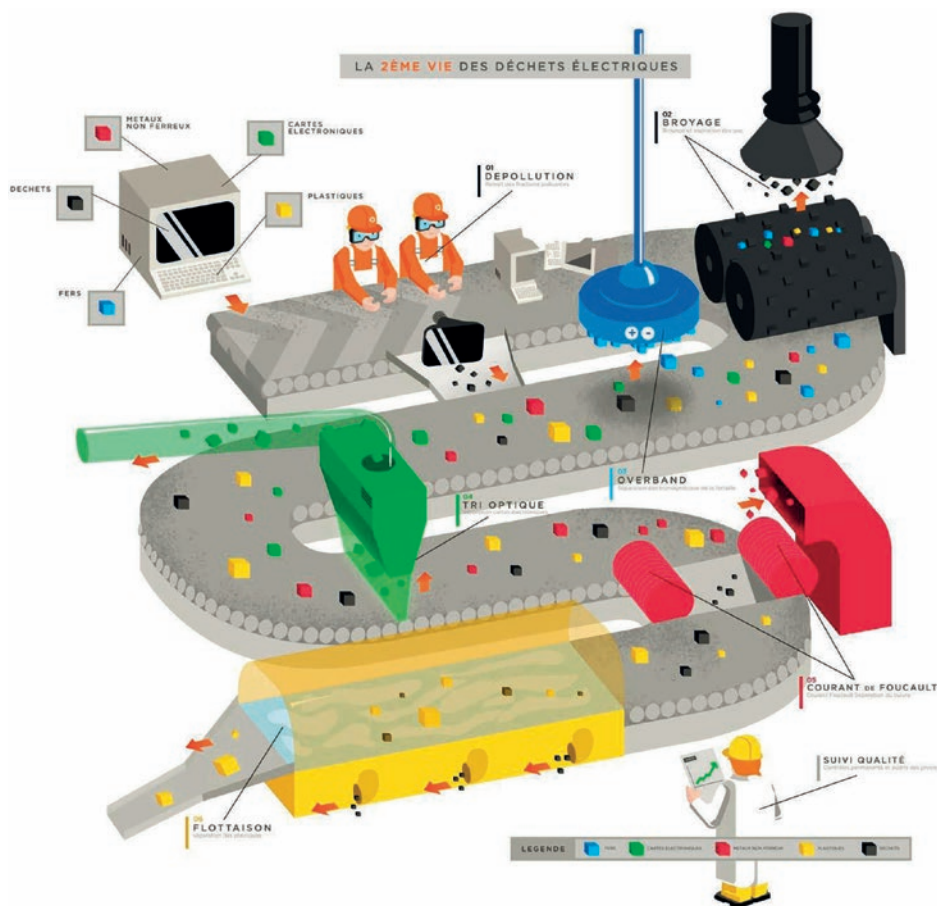
● GRILL PANINI GRAND MODÈLE

* SAUF PARTIES EN VERRE

SOFRAQUALITÉ
DEPUIS **1964**

COMMANDEZ ET LIVREZ L'ESPRIT TRANQUILLE.

LA SOFRAQUALITÉ, C'EST LA RENTABILITÉ ASSURÉE AVEC DES PRODUITS FABRIQUÉS OU CERTIFIÉS PAR SOFRACA !



EcoLogic
La 2^e vie des déchets électriques

UNE RÉPONSE AGRÉÉE
POUR LE RECYCLAGE DES DÉCHETS
D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET
ÉLECTRONIQUES (DEEE) *

Dans une démarche de préservation de notre environnement et du recyclage des déchets, Sofraca est partenaire "Ecolagic", une structure agréée pour la gestion des DEEE ménagers et professionnels.

Nous confions à cet organisme les produits en fin de vie pour qu'ils ne finissent pas en déchetterie, mais au contraire retrouvent une deuxième vie. Les produits électriques et électroniques sont ainsi collectés, transportés et regroupés sur un site spécialisé pour être soit reconditionnés et réutilisés, soit dépollués, recyclés et revalorisés.

Une démarche citoyenne qui s'inscrit dans le respect des principes de développement durable.

ECOLOGIC met à votre disposition deux solutions de collecte : Au-delà de 500 kg de matériel, collecte sur site - Moins de 500 kg de matériel : dépôt sur point d'apport.

Pour accéder au service de collecte et de recyclage d'ECOLOGIC, connectez-vous sur :

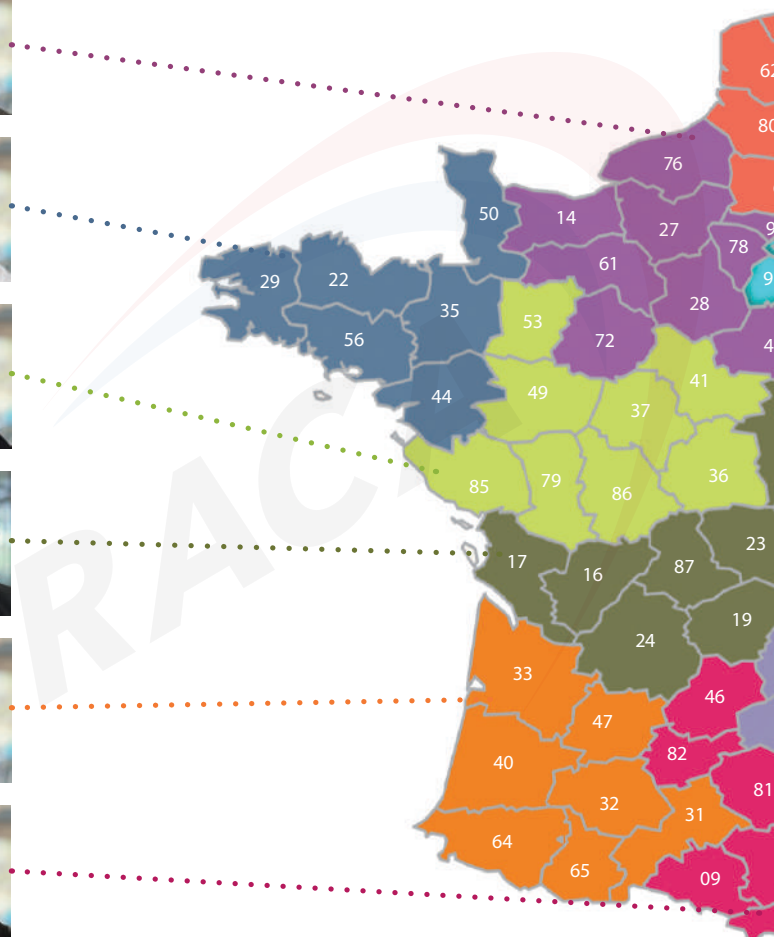
www.e-dechet.com ou contactez le 01 30 57 79 14.



Pour en savoir plus sur notre démarche environnementale :

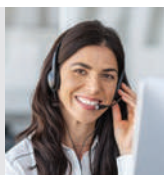
www.ecologic-france.com
ou www.e-dechet.com

* Les charges liées à des considérations environnementales et réglementaires seront facturées en sus.

**LAURE COTTARD****RESPONSABLE
DES OPÉRATIONS**06 42 02 23 40
01 75 30 20 50
laure.cottard@sofraca.fr**AURÉLIE JACQUELIN****DIRECTRICE DE LA RELATION CLIENTÈLE**06 80 91 79 67 / 01 75 30 20 50
aurelie.jacquelin@groupe-furnotel.com**ERIC MANÉRA****DIRECTEUR COMMERCIAL GROUPE**06 72 01 83 63 / 01 75 30 20 20
eric.manera@groupe-furnotel.com**Stéphane CHAMPION**06 70 03 77 75
stephane.champion@groupe-furnotel.com
14 - 27 - 28 - 45 - 61 - 72 - 76 - 78 - 95**Stéphan THOUIN**06 08 31 55 77
stephan.thouin@groupe-furnotel.com
22 - 29 - 35 - 44 - 50 - 56**Frédéric NGUYEN-PHUOC**06 07 27 15 81
frederic.nguyen-phuoc@groupe-furnotel.com
36 - 37 - 41 - 49 - 53 - 79 - 85 - 86**Yann TROUVÉ**06 72 01 83 60
yann.trouve@groupe-furnotel.com
03 - 16 - 17 - 18 - 19 - 23 - 24 - 58 - 87**Georges CLEMENCIN**06 67 05 58 37
georges.clemencin@groupe-furnotel.com
31 - 32 - 33 - 40 - 47 - 64 - 65**Benjamin POLY**06 07 22 80 27
benjamin.poly@groupe-furnotel.com
2A - 2B - 09 - 11 - 34 - 46 - 66 - 81 - 82**FRÉDÉRIC SARAMON****EXPORT MANAGER GROUPE**+33 (0)6 76 22 55 75 / +33 (0)1 75 30 20 40
export@sofraca.fr

SERVICE COMMERCIAL

Ligne directe : 01 75 30 20 50
 Fax : 01 75 30 20 51
commercial@sofraca.fr



SYLVAIN POULY

DIRECTEUR DES VENTES GROUPE

06 86 66 18 26
sylvain.pouly@groupe-furnotel.com



SIÈGE SOCIAL

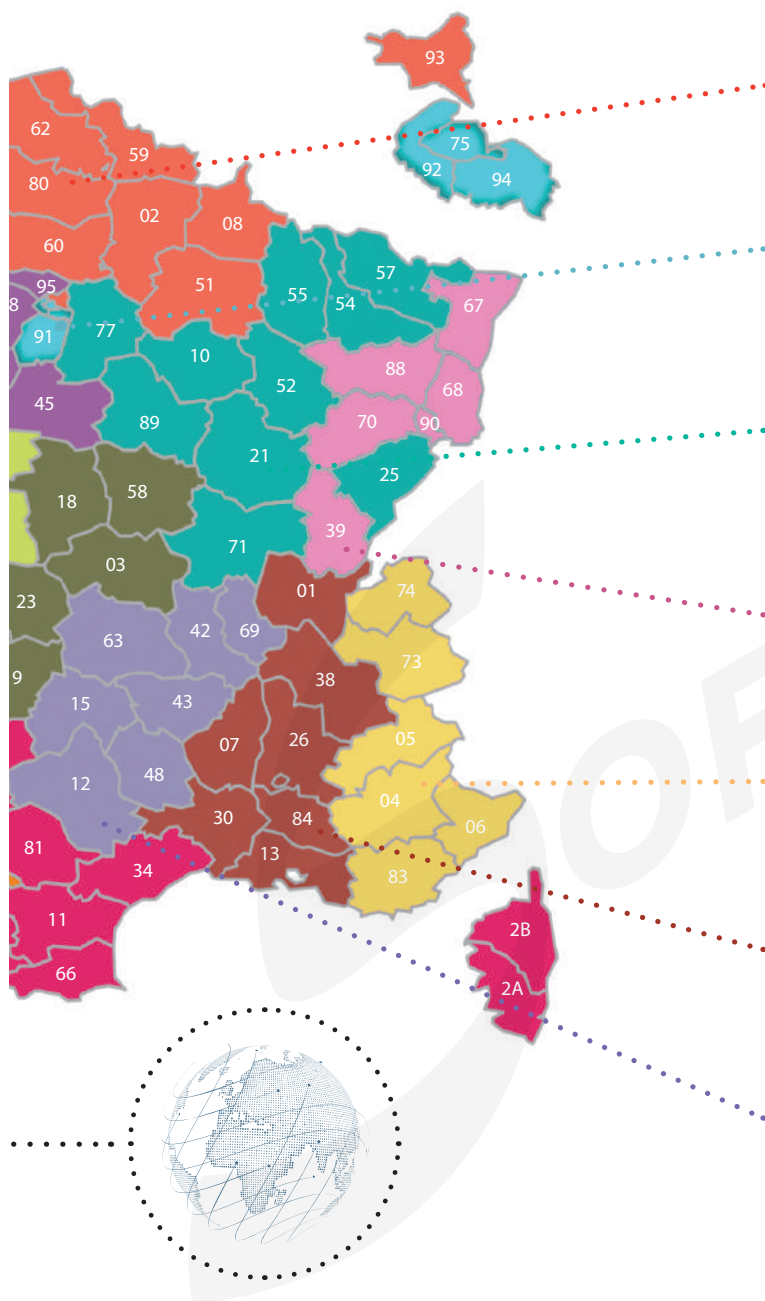
23 quai de l'Industrie - 91200 Athis-Mons
 Accueil : 01 75 30 20 50 / Fax : 01 75 30 20 51
www.sofraca.fr

SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES - COPADIC SERVICES

Ligne directe : 01 75 30 20 39 / Fax : 01 75 30 20 24
pieces.detachees@copadic.com

SERVICE TECHNIQUE - COPADIC SERVICES

Ligne directe : 01 75 30 20 50 / Fax : 01 75 30 20 24
sav@copadic.com



Benoît VANDAELE

06 72 01 83 64
benoit.vandaele@groupe-furnotel.com
02 - 08 - 51 - 59 - 60 - 62 - 80 - 93



Damien MARCERE

07 86 09 46 45
damien.marcere@groupe-furnotel.com
75 - 91 - 92 - 94



Mickael BLEY

06 07 68 19 91
mickael.bley@groupe-furnotel.com
10 - 21 - 25 - 52 - 54 - 55 - 57 - 71 - 77 - 89



Florence KASUBA

06 21 83 08 60
florence.kasuba@groupe-furnotel.com
39 - 67 - 68 - 70 - 88 - 90



Pascal PLAISANCE

06 72 01 83 59
pascal.plaisance@groupe-furnotel.com
04 - 05 - 06 - 73 - 74 - 83 - 98



Frédéric MITZAIKOFF

06 72 01 83 58
frederic.mitzaikoff@groupe-furnotel.com
01 - 07 - 13 - 26 - 30 - 38 - 84



Angélique LAROUMET

06 11 74 64 52
angelique.laroumet@groupe-furnotel.com
12 - 15 - 42 - 43 - 48 - 63 - 69

16 | BLACK SERIE

16 - BLACK SERIE, PRÉSENTATION

- 52 - La vitrine de comptoir réfrigérée
- 54 - Vitrines murales
- 113 - La plaque chauffante ultra-plate
- 117 - La lampe chauffante sur pied
- 119 - Lampes infra-rouge
- 121 - La lampe chauffante suspendue
- 128 - La vitrine de comptoir chauffante
- 148 - Le cuiseur à oeufs personnalisable
- 188 - Four à cuisson ultra-rapide

18 | UNIVERS DÉSINFECTION

- 18 - Stérilisateur UVC 120

20 | UNIVERS FROID

ARMOIRES LAQUÉES BLANCHES

- 22 - Armoires positives
- 24 - Armoires positives portes vitrées
- 28 - Armoires négatives

ARMOIRES FINITION INOX

- 26 - Armoires positives
- 30 - Armoires négatives

ARMOIRES INOX

- 32 - Armoires positives
- 34 - Armoires positives portes vitrées
- 36 - Armoires négatives

TABLES RÉFRIGÉRÉES

- 38 - Tables GN 1/1 - positives
- 40 - Tables GN 1/1 - négatives
- 42 - Tables snack - prof 600
- 44 - Mini table GN 1/1
- 45 - Mini table à pizza
- 46 - Tables à pizza GN 1/1
- 50 - Saladettes
- 51 - Mini saladette

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- 48 - Vitrines réfrigérées pour tables à pizza
- 52 - Vitrines réfrigérées ventilées

VITRINES MURALES

- 54 - Vitrines murales - blanches ou noires

N CELLULE DE REFROIDISSEMENT

- 56 - 5 niveaux GN 1/1 et 600 x 400 mm



58 | UNIVERS SNACKING

GRILLS

- 60 - Panini grills / spécial sandwich
- 62 - Grills vitrocéramiques
- 64 - Wood steak grills

PLAQUES À SNACKER

- 66 - Fontes épaisses / électriques
- 68 - Série eco / électriques & gaz
- 69 - Acier gaz
- 70 - Acier décarburé / inox
- 71 - Vitrocéramiques électriques

SHOARMAS

- 72 - Shoarmas vitrocéramiques électriques
- 72 - Shoarmas brûleur céramique gaz
- 73 - Fumeurs électriques 1 ou 2 étages

FRITEUSES

- 74 - Friteuses de table électriques
- 76 - Chauffe-frites électrique
- 77 - Friteuses électriques à poser
- 79 - Friteuses électriques sur coffre
- 80 - Électriques super puissantes
- 82 - Foraines gaz
- 83 - Gaz sur coffre

84 | SALAMANDRES & TOASTERS

SALAMANDRES

- 86 - Plafond fixe électriques / gaz
- 88 - Fermées électriques
- 90 - Fermée vitrocéramique
- 92 - Plafond mobile électriques & gaz
- 94 - Plafond mobile avec détection des plats
- 96 - Base réglable électriques & gaz

GRILLE-PAINS

- 98 - Grille-pains vertical

TOASTERS

- 99 - Gamme le chaud by SOFRACA
- 100 - Toasters multifonctions avec régulateur
 - 102 - Série club
 - 103 - Série toast.o.matic
 - 104 - Série junior
 - 104 - Série senior
- 106 - Toasters à convoyeurs
- 107 - Toasters à convoyeurs à quartz

108 | MAINTIEN AU CHAUD

VISIO BUFFET

- 110 - Modèle à poser ou encastrable

PLAQUES CHAUFFANTES

- 113 - Vitro. / aluminium - bords arrondis
- 114 - Vitrocéramique - encastrable
- 115 - Vitrocéramiques - bords droits
- 116 - Dessus fonte d'aluminium
- 116 - Dessus verre blanc

CHAUFFE PLATS

- 117 - Plaque aluminium

LAMPES CHAUFFANTES

- 117 - Lampes sur pied
- 118 - Câble spirale

RAMPES CHAUFFANTES

- 122 - Rampes infra-rouges
- 124 - Rampes céramiques
- 126 - Rampes vitrocéramiques

VITRINES CHAUFFANTES

- 128 - Vitrines chauffantes ventilées
- 129 - Vitrine bac à eau
- 130 - Vitrines chauffantes ventilées inox
- 131 - Vitrine GN 1/1 avec bloc lumineux

RÉCHAUFFEUR

- 131 - Réchauffeur avec lampe halogène

ARMOIRES CHAUFFANTES

- 132 - Armoires chauffantes ventilées

CHAUFFE-ASSIETTES

- 133 - Chauffe-assiettes rondes
- 133 - Chauffe-assiettes rondes & plats

134 | CUISSON À L'EAU

CUISEURS À PÂTES

136 - Cuiseurs à pâtes 15 litres

CHAUFFE SAUCISSES

138 - Gamme tradition
139 - Gamme cbs
140 - Chauffe saucisses à rouleaux

BAINS-MARIE

142 - Bain-marie GN 1/1
144 - Bains-marie capacité spéciale

CHAUFFE BRIQUES

146 - Chauffe briques 6 paniers

CUISEURS À OEUFS

147 - 6 - 8 et 16 pièces
148 - Sofracolor personnalisables

ACCESSOIRES

150 - Bacs & couvercles gastronomes

152 | UNIVERS FORAIN

BARBES À PAPA

154 - Barbes à papa électriques

MACHINES À POP-CORN

155 - Machines à pop-corn

CRÊPIÈRES

156 - Crêpières carrées électriques ou gaz
158 - Crêpières foraines électriques ou gaz
159 - Kit crêpes

GAUFRIERS

160 - Gaufriers express - 24 alvéoles
162 - Snacky cône
162 - Doseur à pâte & accessoires
163 - Gaufriers en épis ou à fer ronds
164 - Gaufriers réversibles gaz - 24 alvéoles

CHAUFFE-CHOCOLAT

165 - À poser ou encastrable

FRITEUSES À BEIGNETS

166 - Friteuse à beignets 18 litres
166 - Rapid beignets 4 litres

CHICHIS

166 - Chichi le doseur
167 - Frit.o.chichi électrique 18 litres
168 - Frit.o.chichi gaz 10 litres

170 | RÉCHAUDS

RÉCHAUDS

172 - Réchauds électriques
173 - Réchauds vitrocéramiques
174 - Réchauds gaz

CUISEURS À INDUCTION

176 - Cuiseurs à induction de 2 100 W à (2 x) 3 600 W
177 - Wok à induction

178 | BATTERIES DE CUISINE

181 - Marmites avec couvercle
181 - Faitouts avec couvercle
181 - Braziers avec couvercle
181 - Casseroles
182 - Poêles
182 - Contenants traiteurs
182 - Plats traiteurs
182 - Couvercles

184 | FOURS

FOURS À CUISSON ULTRA-RAPIDE

N 188 - Fours SOFRASPEED

FOURS À CONVECTION

N 190 - Fours à convection GN 1/1 et 600 x 400 mm
192 - Four multifonctions 38 litres
193 - Four à convection 28 litres
194 - Fours à convection GN 1/1
195 - Four à convection avec grill salamandre 50 litres
196 - Four à convection GN 2/3 ultra-compact

198 | UNIVERS PIZZAS

FOURS À PIZZAS ÉLECTRIQUES

200 - Fours infrarouges
201 - Four infrarouge extra-large
202 - Four électrique 1 ou 2 chambres
202 - Support pour four

FAÇONNEUSES & LAMINOIR

203 - Façonneuse à pizzas
204 - Laminoir à pizzas

206 | UNIVERS BAR

MIXERS

208 - Mixer 1,5 l bol polycarbonate

SHAKERS

209 - Shaker 1 ou 2 têtes bol inox

CENTRIFUGEURS

210 - Centrifugeur cuve inox 1,5 ou 2 L
210 - Centrifugeur avec 2 entrées

PRESSE AGRUMES

211 - Presse agrumes

BROYEURS À GLACE

212 - Broyeur combinée 3 en 1
213 - Broyeur à glace

150 | BACS GASTRONOMES

150 - Bacs & couvercles gastronomes



BLACK
SERIE

DÉCOUVREZ
LE DESIGN DU FUTUR

BLACK SERIE
LA GAMME TENDANCE

DIFFICILE DE PASSER OUTRE, CETTE GAMME COMPLÈTE PROCURERA À VOTRE ÉTABLISSEMENT UNE DIMENSION MODERNE GRÂCE À CE COLORI FONCÉ GÉNÉRALEMENT RECONNU POUR SON STYLE PASSE-PARTOUT & INTEMPOREL.

DES INDÉMODABLES CUISEURS À OEUFS, PLAQUES CHAUFFANTES ULTRA-PLATES EN PASSANT PAR LES LAMPES CHAUFFANTES SUR PIEDS OU SUSPENDUES ET LES VITRINES DE COMPTOIR, LA GAMME

« BLACK SERIE » S'ACCORDE MERVEILLEUSEMENT BIEN AVEC LES ÉLÉMENTS DE DESIGN MODERNES OU TRADITIONNELS.

- ✓ L'INNOVATION
- ✓ UN DESIGN DANS L'AIR DU TEMPS
- ✓ CONSTRUIT POUR DURER
- ✓ LA QUALITÉ SOFRACA





Une gamme complète de matériel professionnel pour vos buffets,
qui saura mettre en valeur vos présentations.
Idéal pour le snacking, bar, restauration, hôtellerie, ...



VITRINES MURALES
RÉFÉRENCE : VM980N
PAGE 54



LE CUISEUR À OEUFS
PERSONNALISABLE
RÉFÉRENCE : 25002N
PAGE 148



LA LAMPE CHAUFFANTE
SUSPENDUE
RÉFÉRENCE : 33002N
PAGE 119



LA LAMPE CHAUFFANTE
SUR PIED
RÉFÉRENCE : 24000BN
PAGE 117



FOUR À CUISSON
ULTRA-RAPIDE
RÉFÉRENCE :
SOFRASPEED
PAGE 188



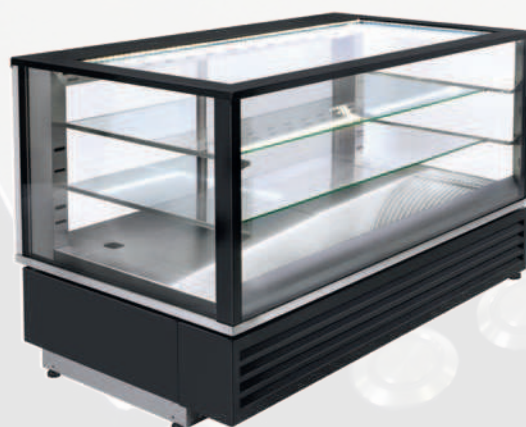
LA PLAQUE CHAUFFANTE
ULTRA-PLATE
RÉFÉRENCE : 30012N
PAGE 113

LA VITRINE DE COMPTOIR CHAUFFANTE
RÉFÉRENCE : VC8002GN (LARGEUR : 785 MM)
RÉFÉRENCE : VC12003GN (LARGEUR : 1185 MM)
PAGE 128

LA VITRINE DE COMPTOIR RÉFRIGÉRÉE
RÉFÉRENCE : VR8002GN (LARGEUR : 785 MM)
RÉFÉRENCE : VR12003GN (LARGEUR : 1185 MM)
PAGE 52






LAMPES INFRA-ROUGE
RÉFÉRENCE : 33022N
PAGE 119



UNIVERS FROID
UNIVERS SNACKING
SALAMANDRES & TOASTERS
MAINTIEN AU CHAUD
CUISSON À L'EAU
UNIVERS FORAIN
RÉCHAUDS
BATTERIES DE CUISINE
FOURS
UNIVERS PIZZA
UNIVERS BAR



-  LA SOLUTION À LA DÉSINFECTION DE VOS OBJETS
-  SÉCURISÉE GRÂCE À DES PLAQUES EN POLYCARBONATES
-  POUR UNE DÉSINFECTION PARFAITE, UN RAYONNEMENT BILATÉRAL DESSUS / DESSOUS

• SOFRACLEAN

PLATEAUX D'EXPOSITION
INOX & VERRE AMOVIBLE

SOFRACLEAN - STÉRILISATEUR UVC 120



Un procédé d'utilisation des UVC largement reconnu & éprouvé



Un appareil simple et pratique d'utilisation



Un appareil utilisable par tous sans aucune habilitation particulière

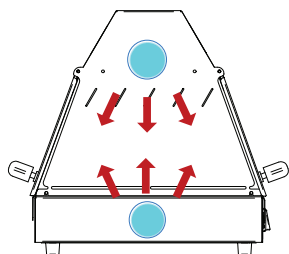


Un temps de traitement rapide

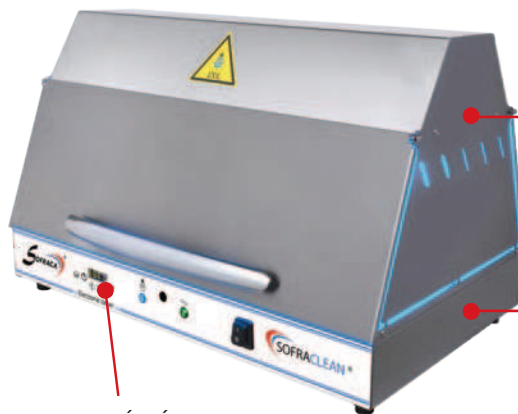


De multiples applications

ÉLIMINATION DES MICRO-ORGANISMES, BACTÉRIES & VIRUS (COVID-19)*



rayonnement bilatéral
dessus / dessous =
une désinfection parfaite



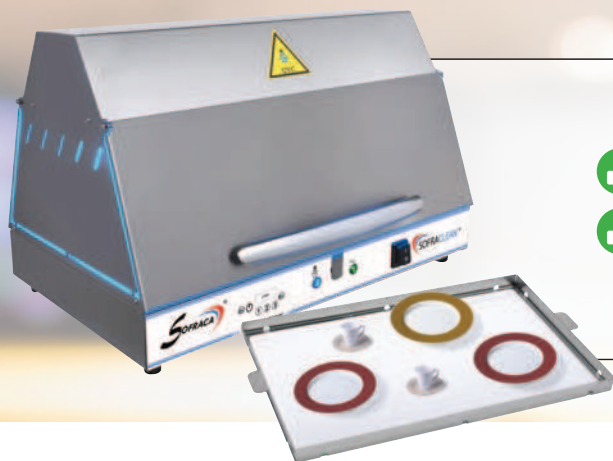
TIMER PRÉ-RÉGLABLE
SUR TROIS DURÉES



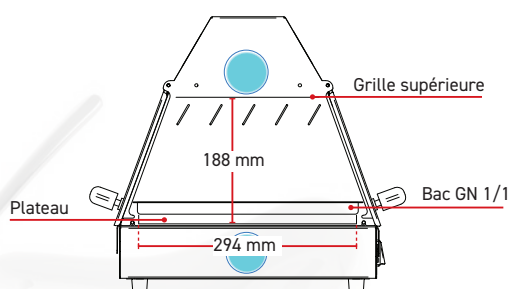
2 LAMPES UV-C
NF T72-281
2 x 60 W (254 nm)



*Élimine 99% du COVID-19 en 2 minutes. Tests effectués par un laboratoire agréé.



- 👍 ÉLIMINE 99% DU CORONAVIRUS COVID-19
- 👍 LAMPE UVC CORRESPOND À LA NORME NF T72-281 (DE NOVEMBRE 2014 AFNOR)



- Sans aucun produit chimique
- Sans effet secondaire
- Sans dégradation
- Sans impact O-Zone (0,04 ppm en 3h d'utilisation sans interruption vs. 0,1 ppm admis)
- Faible empreinte carbone (fabrication française)
- Pour assurer aux clients des hôtels et restaurants la parfaite désinfection des couverts, assiettes, plats, tasses et verres... Mais aussi la désinfection de tout objet (trousseau de clés, stylos...) dans des bureaux d'entreprises, d'administrations...

Idéal pour le secteur de la restauration et de l'hôtellerie, cet appareil peut aussi être utilisé dans de nombreux autres secteurs ou pour d'autres applications



Opticien



coiffeur



Administration



bureautique



hôtellerie
restauration



Bureaux
entreprises

SOFRACTEAN - STÉRILISATEUR UVC 120

- 2 lampes UVC de 60 Watts chacune (120 Watts) positionnées au dessus et en dessous du plateau de verre pour un rayonnement bilatéral
- Portes et parois en inox, doublées de polycarbonate médical filtrant : norme EN170 (2C - 1,2)
- Enceinte intérieure réfléchissante, optimisant le rayonnement UVC
- Possibilité d'insérer un bac GN 1/1 transparent.
- Plateau en verre pour déposer les objets ou les supports d'objets
- 4 Switchs de sécurité pour couper le rayonnement à l'ouverture
- Timer avec indicateur sonore pré réglable sur trois durées
- Voyant de rayonnement
- Voyant de tension
- Switch Marche / Arrêt Coupure des lampes à l'ouverture des portes grâce à deux micro-interrupteurs par porte.

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française



• SOFRACLEAN

RÉF.	DIMENSIONS HORS-TOUT (L X P X H) MM	SURFACE PLATEAU (L X P) MM	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SOFRACTEAN	590 x 430 x 380	465 x 294	120	230	20	1 379



SOMMAIRE

UNIVERS FROID

ARMOIRES LAQUÉES BLANCHES

- 22 - ARMOIRES POSITIVES
- 24 - ARMOIRES POSITIVES
PORTES VITRÉES
- 28 - ARMOIRES NÉGATIVES

ARMOIRES FINITION INOX

- 26 - ARMOIRES POSITIVES
- 30 - ARMOIRES NÉGATIVES

ARMOIRES INOX

- 32 - ARMOIRES POSITIVES
- 34 - ARMOIRES POSITIVES
PORTES VITRÉES
- 36 - ARMOIRES NÉGATIVES

TABLES RÉFRIGÉRÉES

- 38 - TABLES GN 1/1 - POSITIVES
- 40 - TABLES GN 1/1 - NÉGATIVES
- 42 - TABLES SNACK - PROF 600
- 44 - MINI TABLE GN 1/1
- 45 - MINI TABLE À PIZZA
- 46 - TABLES À PIZZA GN 1/1
- 50 - SALADETTES
- 51 - MINI SALADETTE

VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- 48 - VITRINES RÉFRIGÉRÉES POUR
TABLES À PIZZA
- 52 - VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES

VITRINES MURALES

- 54 - VITRINES MURALES - BLANCHES
- 54 - VITRINES MURALES - NOIRES

CELLULE DE REFROIDISSEMENT

- 56 - CELLULE DE REFROIDISSEMENT
5 NIVEAUX GN 1/1 - 600 X 400 MM





ISOLATION 40 MM SANS CFC

• AE60IP

AFFICHAGE DIGITAL

PORTE RÉVERSIBLE

ARMOIRES POSITIVES / LAQUÉES BLANCHES



- AFFICHAGE DIGITAL
- ISOLATION 40 MM SANS CFC
- SERRURE À CLÉ

- Finition extérieure laquée blanche et intérieur blanc thermoformé ABS à angles arrondis (Sauf pour les modèles 200 L)
- Porte réversible avec fermeture par joint magnétique
- Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur
- Fermeture à clé d'origine, roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Évaporateur type Roll bond + ventilateur de brassage
- Régulation électronique et affichage digital
- Dégivrage et réévaporation automatiques
- Alimentation : 230 V/50Hz
- Groupe frigorifique en classe climatique 4
- Possibilité de placer plusieurs armoires côte à côte



Conçues pour une utilisation commerciale quotidienne dans des environnements professionnels exigeants



● AE201P



● AE401P



● AE601P

ARMOIRES POSITIVES / LAQUÉES BLANCHES

- **Température** : -1°C/+6°C
- Finition extérieure laquée blanche et intérieur blanc thermoformé ABS à angles arrondis (Sauf pour les modèles 200 L)
- Porte réversible avec fermeture par joint magnétique
- Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur
- Fermeture à clé d'origine, roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Évaporateur type Roll bond + ventilateur de brassage
- Régulation électronique et affichage digital
- Dégivrage et réévaporation automatiques
- Alimentation : 230 V/50Hz
- Groupe frigorifique en classe climatique 4
- Possibilité de placer plusieurs armoires côte à côte

- + **Garantie** : 1 an (pièces)
- + **Fabrication** : Européenne

RÉF.	VOLUME NET (L)	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	DOTATION (GRILLES RÉGLABLES)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
AE201P	120	R600A	626 x 600 x 850	2	91	45	1039
AE401P	395	R600A	626 x 745 x 1 865	3 + fond	186	77	1230
AE601P	511	R600A	780 x 745 x 1 865	3 x GN 2/1 + fond	186	88	1282

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
AEGR2	Grille intérieure supérieure - Uniquement pour les modèles positifs AE201	25
AEGR4	Grille intérieure supérieure - Uniquement pour les modèles positifs AE401	25
AEGR6	Grille intérieure supérieure - Uniquement pour les modèles positifs AE601	25
AEKITP	Kit 4 pieds (Haut. 65 / 85 mm)	60



Conçues pour une utilisation commerciale quotidienne dans des environnements professionnels exigeants




AFFICHAGE DIGITAL

ISOLATION 40 MM SANS CFC

• AE601PV

ARMOIRES POSITIVES / PORTES VITRÉES



- AFFICHAGE DIGITAL
- ISOLATION 40 MM SANS CFC
- SERRURE À CLÉ

- Finition extérieure laquée blanche et intérieur blanc thermoformé ABS à angles arrondis (Sauf pour les modèles 200 L)
- Porte avec fermeture par joint magnétique
- Éclairage intérieur LED sur le bandeau du haut
- Fermeture à clé d'origine, roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Évaporateur type Roll bond + ventilateur de brassage
- Régulation électronique et affichage digital
- Dégivrage et réévaporation automatiques
- Alimentation : 230 V/50Hz
- Groupe frigorifique en classe climatique 4
- Possibilité de placer plusieurs armoires côte à côte



Conçues pour une utilisation commerciale quotidienne dans des environnements professionnels exigeants

ARMOIRES POSITIVES / PORTES VITRÉES



● AE201PV



● AE401PV



● AE601PV

- **Température** : -1°C/+6°C
- Finition extérieure laquée blanche et intérieur blanc thermoformé ABS à angles arrondis (Sauf pour les modèles 200 L)
- Porte avec fermeture par joint magnétique
- Éclairage intérieur LED sur le bandeau du haut
- Fermeture à clé d'origine, roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Évaporateur type Roll bond + ventilateur de brassage
- Régulation électronique et affichage digital
- Dégivrage et réévacuation automatiques
- Alimentation : 230 V/50Hz
- Groupe frigorifique en classe climatique 4
- Possibilité de placer plusieurs armoires côte à côte
- Poids maximum de 40 kgs par étagère de la référence AE401PV

- + **Garantie** : 1 an (pièces)
- + **Fabrication** : Européenne

RÉF.	VOLUME NET (L)	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	DOTATION (GRILLES RÉGLABLES)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
AE201PV	120	R600A	626 x 600 x 850	2	91	45	1112
AE401PV	395	R600A	626 x 745 x 1 865	3 + fond	186	77	1371
AE601PV	511	R600A	780 x 745 x 1 865	3 x GN 2/1 + fond	186	88	1427

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
AEGR2	Grille intérieure supérieure - Uniquement pour les modèles positifs AE201	25
AEGR4	Grille intérieure supérieure - Uniquement pour les modèles positifs AE401	25
AEGR6	Grille intérieure supérieure - Uniquement pour les modèles positifs AE601	25
AEKITP	Kit 4 pieds (Haut. 65 / 85 mm)	60



Conçues pour une utilisation commerciale quotidienne dans des environnements professionnels exigeants



ISOLATION 40 MM SANS CFC

• AE60IPI

AFFICHAGE DIGITAL

PORTE RÉVERSIBLE

ARMOIRES POSITIVES / FINITION INOX



- AFFICHAGE DIGITAL
- ISOLATION 40 MM SANS CFC
- SERRURE À CLÉ

- Finition extérieure inox AISI 430 et intérieur blanc thermoformé ABS à angles arrondis (Sauf pour les modèles 200 L)
- Porte réversible avec fermeture par joint magnétique
- Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur
- Fermeture à clé d'origine, roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Évaporateur type Roll bond + ventilateur de brassage
- Régulation électronique et affichage digital
- Dégivrage et réévaporation automatiques
- Alimentation : 230 V/50Hz
- Groupe frigorifique en classe climatique 4
- Possibilité de placer plusieurs armoires côte à côte



Conçues pour une utilisation commerciale quotidienne dans des environnements professionnels exigeants

ARMOIRES POSITIVES / FINITION INOX



● AE201PI



● AE401PI



● AE601PI

- **Température** : -1°C/+6°C
- Finition extérieure inox AISI 430 et intérieur blanc thermoformé ABS à angles arrondis (Sauf pour les modèles 200 L)
- Porte réversible avec fermeture par joint magnétique
- Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur
- Fermeture à clé d'origine, roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Évaporateur type Roll bond + ventilateur de brassage
- Régulation électronique et affichage digital
- Dégivrage et réévaporation automatiques
- Alimentation : 230 V/50Hz
- Groupe frigorifique en classe climatique 4
- Possibilité de placer plusieurs armoires côte à côte

- + **Garantie** : 1 an (pièces)
- + **Fabrication** : Européenne

RÉF.	VOLUME NET (L)	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	DOTATION (GRILLES RÉGLABLES)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
AE201PI	120	R600A	626 x 600 x 850	2	91	45	1165
AE401PI	395	R600A	626 x 745 x 1 865	3 + fond	186	77	1430
AE601PI	511	R600A	780 x 745 x 1 865	3 x GN 2/1 + fond	186	88	1603

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
AEGR2	Grille intérieure supérieure - Uniquement pour les modèles positifs AE201	25
AEGR4	Grille intérieure supérieure - Uniquement pour les modèles positifs AE401	25
AEGR6	Grille intérieure supérieure - Uniquement pour les modèles positifs AE601	25
AEKITP	Kit 4 pieds (Haut. 65 / 85 mm)	60



Conçues pour une utilisation commerciale quotidienne dans des environnements professionnels exigeants



ISOLATION 40 MM SANS CFC

• AE401N

AFFICHAGE DIGITAL

PORTE RÉVERSIBLE

ARMOIRES NÉGATIVES / LAQUÉES BLANCHES



- AFFICHAGE DIGITAL
- ISOLATION 40 MM SANS CFC
- SERRURE À CLÉ

- Finition extérieure et intérieure laquée blanche
- Porte réversible avec fermeture par joint magnétique
- Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur
- Fermeture à clé d'origine, roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Évaporateur statique
- Dégivrage manuel
- Régulation électronique et affichage digital
- Alimentation : 230 V/50Hz
- Groupe frigorifique en classe climatique 4
- Possibilité de placer plusieurs armoires côte à côte



Conçues pour une utilisation commerciale quotidienne dans des environnements professionnels exigeants



● AE20IN



● AE40IN



● AE60IN

ARMOIRES NÉGATIVES / LAQUÉES BLANCHES

- **Température** : -15°C/-22°C
- Finition extérieure et intérieure laquée blanche
- Porte réversible avec fermeture par joint magnétique
- Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur
- Fermeture à clé d'origine, roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Évaporateur statique
- Dégivrage manuel
- Régulation électronique et affichage digital
- Alimentation : 230 V/50Hz
- Groupe frigorifique en classe climatique 4
- Possibilité de placer plusieurs armoires côte à côte
- Poids maximum de 25 kgs par étagère de la référence AE60IN

- + **Garantie** : 1 an (pièces)
- + **Fabrication** : Européenne

RÉF.	VOLUME NET (L)	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	DOTATION (GRILLES ÉVAP FIXES)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
AE20IN	120	R290	626 x 600 x 850	2	142	45	1089
AE40IN	414	R290	626 x 745 x 1 865	6	143	85	1441
AE60IN	511	R290	780 x 745 x 1 865	6	145	96	1488

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
AEKITP	Kit 4 pieds (Haut. 65 / 85 mm)	60





ISOLATION 40 MM SANS CFC

• AE40INI

AFFICHAGE DIGITAL

PORTE RÉVERSIBLE

ARMOIRES NÉGATIVES / FINITION INOX



- AFFICHAGE DIGITAL
- ISOLATION 40 MM SANS CFC
- SERRURE À CLÉ

- Finition extérieure inox AISI 430 et intérieure laquée blanche
- Porte réversible avec fermeture par joint magnétique
- Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur
- Fermeture à clé d'origine, roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Évaporateur statique
- Dégivrage manuel
- Régulation électronique et affichage digital
- Alimentation : 230 V/50Hz
- Groupe frigorifique en classe climatique 4
- Possibilité de placer plusieurs armoires côte à côte



Conçues pour une utilisation commerciale quotidienne dans des environnements professionnels exigeants



• AE20INI



• AE40INI



• AE60INI

ARMOIRES NÉGATIVES / FINITION INOX

- **Température** : -15°C/-22°C
- Finition extérieure inox AISI 430 et intérieure laquée blanche
- Porte réversible avec fermeture par joint magnétique
- Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur
- Fermeture à clé d'origine, roulettes à l'arrière et vérins réglables à l'avant
- Évaporateur statique
- Dégivrage manuel
- Régulation électronique et affichage digital
- Alimentation : 230 V/50Hz
- Groupe frigorifique en classe climatique 4
- Possibilité de placer plusieurs armoires côte à côte

- + **Garantie** : 1 an (pièces)
- + **Fabrication** : Européenne

RÉF.	VOLUME NET (L)	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	DOTATION (GRILLES ÉVAP FIXES)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
AE20INI	120	R290	626 x 600 x 850	2	142	45	1224
AE40INI	414	R290	626 x 745 x 1 865	6	143	85	1530
AE60INI	511	R290	780 x 745 x 1 865	6	145	96	1726

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
AEKITP	Kit 4 pieds (Haut. 65 / 85 mm)	60





CRÉMAILLÈRES :
SANS VIS / SANS SILICONE

 DÉMONTAGE
SANS OUTILS

SYSTÈME SIMPLE D'ENCOCHES =
TRÈS FACILE À DÉMONTÉ
POUR LE NETTOYAGE.

GLISSIÈRES :
AUCUNE DISTINCTION ENTRE
CELLE DE DROITE ET CELLE DE
GAUCHE, LA MÊME PIÈCE PEUT
ÊTRE UTILISÉE DES DEUX CÔTÉS

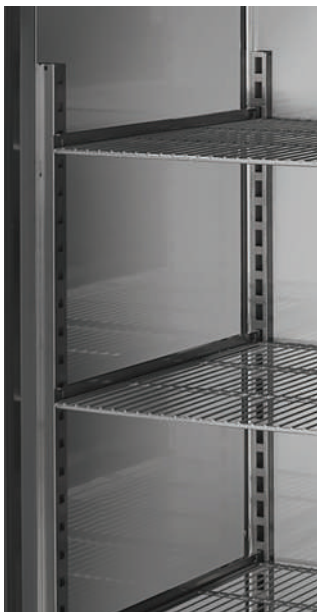
GROUPÉ MONOBLOC
TROPICALISÉ :
FACILEMENT DÉMONTABLE,
4 VIS À DÉVISSER

CRÉMAILLÈRES TRÈS
RÉSISTANTES :
PEUVENT SUPPORTER
PLUS DE 100 KG

• AT700P

PORTE RÉVERSIBLE
(UNIQUEMENT AT400P & AT700P)
AVEC KIT KPRAT4 & KPRAT

ARMOIRES POSITIVES / INOX



- AFFICHAGE DIGITAL
- ISOLATION 60 MM SANS CFC (50 MM POUR LE MODÈLE AT400P)
- ANGLES INTERNES ARRONDIS
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTI-CORROSION DE SÉRIE

- Carrosserie intérieure et extérieure (sauf dessous, plafond & arrière extérieur) en Acier Inoxydable
- Porte à fermeture automatique avec joint magnétique
- Porte réversible avec kit spécial (KPRAT4 & KPRAT) uniquement pour le modèle 1 porte
- Épaisseur isolation de la porte 60 mm
- Panneau de commande électronique frontal avec 1 sonde NTC
- Groupe frigorifique standard **monobloc tropicalisé et extractible** fonctionnant au gaz R455A
- Dégivrage et évaporation entièrement automatiques de l'eau de condensation
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/180 mm)
- **AT400P** : crémaillères à 24 trous (distance entre les trous de 45 mm)
- **AT700P / AT1400P** : crémaillères à 28 trous (distance entre les trous de 45 mm)



● AT400P



● AT700P



● AT1400P

ARMOIRES POSITIVES / INOX

- **Dotation :**
3 grilles plastifiées par porte
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Serrure à clé & éclairage LED de série
- **Température :** 0/+10°C
- **Gaz :** R455A

- + **Garantie :** 1 an (pièces)
- + **Fabrication :** Européenne

RÉF.	VOL. NET (L)	DIMENSIONS EXT. (L X P X H) (MM)	DIMENSIONS INT. (L X P X H) (MM)	DOTATION (GRILLES RÉGLABLES)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
AT400P	270	600 x 620 x 1 900 / 1 970*	500 x 520 x 1 460	3 grilles plastifiées 500 x 440 mm	230	80	2248
AT700P	470	710 x 800 x 2 030 / 2 100*	590 x 670 x 1 510	3 grilles plastifiées GN 2/1	280	110	2124
AT1400P	990	1 420 x 800 x 2 030 / 2 100*	1 300 x 670 x 1 510	6 grilles plastifiées GN 2/1	430	165	3315

* Hauteur avec pieds

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRAT4	Grille intérieure - Uniquement pour les modèles AT400P	62
GRAT	Grille intérieure - Uniquement pour les modèles AT700P & AT1400P	38
JGAT4	Jeu de glissières - Uniquement pour les modèles AT400P	31
JGAT	Jeu de glissières - Uniquement pour les modèles AT700P & AT1400P	31
K4PAT	Kit 4 pieds - (110 / 180 H mm)	161
K4RT	Kit 4 roulettes	185
KPRAT4	kit porte réversible - Uniquement pour les modèles AT400P	54
KPRAT	kit porte réversible - Uniquement pour les modèles AT700P	54



Les crémaillères amovibles rendent l'armoire complètement nettoyable pour garantir un niveau d'hygiène optimal !



CRÉMAILLÈRES TRÈS
RÉSISTANTES :
PEUVENT SUPPORTER
PLUS DE 100 KG

• AT1400PV

GRUPE MONOBLOC
TROPICALISÉ :
FACILEMENT DÉMONTABLE,
4 VIS À DÉVISSER

CRÉMAILLÈRES :
SANS VIS / SANS SILICONE

 **DÉMONTAGE
SANS OUTILS**

SYSTÈME SIMPLE
D'ENCOCHES = TRÈS FACILE
À DÉMONTER POUR LE
NETTOYAGE.

GLISSIÈRES :
AUCUNE DISTINCTION ENTRE
CELLE DE DROITE ET CELLE
DE GAUCHE, LA MÊME PIÈCE
PEUT ÊTRE UTILISÉE DES DEUX
CÔTÉS

ARMOIRES POSITIVES / VITRÉES - INOX



- AFFICHAGE **DIGITAL**
- ISOLATION 60 MM **SANS CFC**
- ANGLES INTERNES **ARRONDIS**
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ **ANTI-CORROSION** DE SÉRIE

- Carrosserie intérieure et extérieure (sauf dessous, plafond & arrière extérieur) en Acier Inoxydable
- Porte à fermeture automatique avec joint magnétique
- Épaisseur isolation de la porte 60 mm
- Panneau de commande électronique frontal avec 1 sonde NTC
- Groupe frigorifique standard **monobloc tropicalisé et extractible** fonctionnant au gaz R455A
- Dégivrage et évaporation entièrement automatiques de l'eau de condensation
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/180 mm)
- Crémaillères à 28 trous (distance entre les trous de 45 mm)

ARMOIRES POSITIVES / VITRÉES - INOX



● AT700PV

- **Dotation :**
3 grilles plastifiées par porte
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Serrure à clé & éclairage LED de série
- **Température :** 0/+10°C
- **Gaz :** R455A

- + **Garantie :** 1 an (pièces)
- + **Fabrication :** Européenne

RÉF.	VOL. NET (L)	DIMENSIONS EXT. (L X P X H) (MM)	DIMENSIONS INT. (L X P X H) (MM)	DOTATION (GRILLES RÉGLABLES)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
AT700PV	470	710 x 800 x 2 030 / 2 100*	590 x 620 x 1 500	3 grilles plastifiées GN 2/1	280	145	2482
AT1400PV	990	1 420 x 800 x 2 030 / 2 100*	1 300 x 620 x 1 500	6 grilles plastifiées GN 2/1	430	240	4038

* Hauteur avec pieds



● AT1400PV

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRAT	Grille intérieure - Uniquement pour les modèles AT700PV & AT1400PV	38
JGAT	Jeu de glissières - Uniquement pour les modèles AT700PV & AT1400PV	31
K4PAT	Kit 4 pieds - (110 / 180 H mm)	161
K4RT	Kit 4 roulettes	185



Les crémaillères amovibles rendent l'armoire complètement nettoyable pour garantir un niveau d'hygiène optimal !





GRUPE MONOBLOC
TROPICALISÉ :
FACILEMENT DÉMONTABLE,
4 VIS À DÉVISSER

CRÉMAILLÈRES
TRÈS
RÉSISTANTES :
**PEUVENT
SUPPORTER
PLUS DE 100 KG**

CRÉMAILLÈRES :
**SANS VIS / SANS
SILICONE**

 **DÉMONTAGE
SANS OUTILS**

SYSTÈME SIMPLE
D'ENCOCHES = TRÈS
FACILE À DÉMONTER
POUR LE NETTOYAGE.

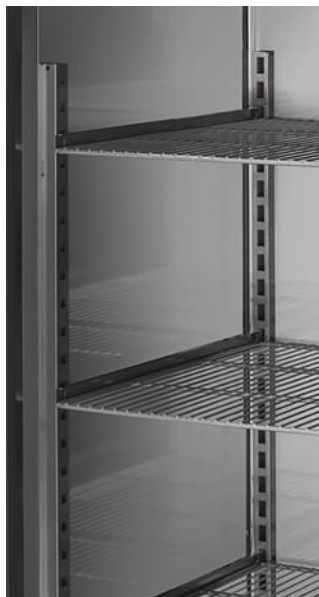
GLISSIÈRES :
AUCUNE DISTINCTION
ENTRE CELLE DE DROITE
ET CELLE DE GAUCHE, LA
MÊME PIÈCE PEUT ÊTRE
UTILISÉE DES DEUX CÔTÉS

• AT1400N

ISOLATION **60 MM SANS CFC**
(50 MM POUR AT400N)

PORTE **RÉVERSIBLE**
(UNIQUEMENT AT400N
& AT700N)
AVEC KIT KPRAT4 &
KPRAT

ARMOIRES NÉGATIVES / INOX



- AFFICHAGE **DIGITAL**
- ISOLATION 60 MM **SANS CFC** (50 MM POUR LE MODÈLE AT400N)
- ANGLES INTERNES **ARRONDIS**
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ **ANTI-CORROSION** DE SÉRIE

- Carrosserie intérieure et extérieure (sauf dessous, plafond & arrière extérieur) en Acier Inoxydable
- Porte à fermeture automatique avec joint magnétique
- Porte réversible avec kit spécial (**KPRAT4 & KPRAT**) uniquement pour le modèle 1 porte
- Épaisseur isolation de la porte 60 mm
- Panneau de commande électronique frontal avec 2 sondes NTC
- Groupe frigorifique standard **monobloc tropicalisé et extractible** fonctionnant au gaz R455A
- Dégivrage et évaporation entièrement automatiques de l'eau de condensation
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/180 mm)
- **AT400N** : crémailières à 24 trous (distance entre les trous de 45 mm)
- **AT700N / AT1400N** : crémailières à 28 trous (distance entre les trous de 45 mm)



● AT400N



● AT700N



● AT1400N

ARMOIRES NÉGATIVES / INOX

- Dotation :
3 grilles plastifiées par porte
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Serrure à clé & éclairage LED de série
- Température : -18/-22°C
- Gaz : R455A

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	VOL. NET (L)	DIMENSIONS EXT. (L X P X H) (MM)	DIMENSIONS INT. (L X P X H) (MM)	DOTATION (GRILLES RÉGLABLES)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
AT400N	270	600 x 620 x 1 910 / 2 080*	500 x 450 x 1 350	3 grilles plastifiées 500 x 440 mm	500	90	2732
AT700N	470	710 x 800 x 2 030 / 2 100*	590 x 620 x 1 500	3 grilles plastifiées GN 2/1	650	120	2768
AT1400N	990	1 420 x 800 x 2 030 / 2 100*	1 300 x 620 x 1 500	6 grilles plastifiées GN 2/1	700	185	3859

* Hauteur avec pieds

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRAT4	Grille intérieure - Uniquement pour les modèles AT400N	62
GRAT	Grille intérieure - Uniquement pour les modèles AT700N & AT1400N	38
JGAT4	Jeu de glissières - Uniquement pour les modèles AT400N	31
JGAT	Jeu de glissières - Uniquement pour les modèles AT700N & AT1400N	31
K4PAT	Kit 4 pieds - (110 / 180 H mm)	161
K4RT	Kit 4 roulettes	185
KPRAT4	kit porte réversible - Uniquement pour les modèles AT400N	54
KPRAT	kit porte réversible - Uniquement pour les modèles AT700N	54



Les crémaillères amovibles rendent l'armoire complètement nettoyable pour garantir un niveau d'hygiène optimal !



CARROSSERIE INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE
(SAUF DESSOUS EXTÉRIEUR) EN ACIER INOXYDABLE

VERSION AVEC OU
SANS DOSSERET

• TRG4PSD

GROUPE LOGÉ
TROPICALISÉ

TABLES GN 1/1 - POSITIVES AVEC OU SANS DOSSERET



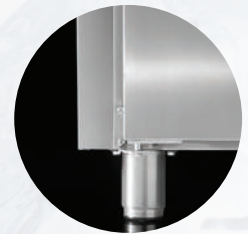
Compartiment moteur
avec fermeture à clé



Angles intérieurs
arrondis



Panneau de commande
électronique frontal



Pieds en acier inoxydable
réglables en hauteur



ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTI-CORROSION DE SÉRIE

- Carrosserie intérieure et extérieure (sauf dessous extérieur) en Acier Inoxydable
- Isolation par mousse de polyuréthane haute pression injecté, épaisseur 55 mm, sans CFC pour le respect de l'environnement
- Portes à fermeture automatique et joints magnétiques
- Panneau de commande électronique frontal avec sonde NTC
- Groupe tropicalisé **monobloc extractible**
- Dégivrage et évaporation entièrement automatiques de l'eau de condensation
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/180 mm)



GRILLE DE PROTECTION DU MOTEUR AVEC SERRURE À CLÉS POUR OPTIMISER LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE & MANUTENTION.



● TRG2PSD



● TRG2P

2 PORTES – POSITIVE – AVEC OU SANS DOSSERET

● **Dotation** : 1 grille GN 1/1 & 2 guides en "L" par porte ● **Température** : + 2°C / + 8°C

⊕ **Garantie** : 1 an (pièces) ⊕ **Fabrication** : Européenne

RÉF.	DOSSERET	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TRG2PSD	Sans	R455A	210	1 420 x 700 x 840*	400	220 / 240	102	2290
TRG2P	Avec		210	1 420 x 700 x 950*	400		107	2532

* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)



● TRG3PSD



● TRG3P

3 PORTES – POSITIVE – AVEC OU SANS DOSSERET

● **Dotation** : 1 grille GN 1/1 & 2 guides en "L" par porte ● **Température** : + 2°C / + 8°C

⊕ **Garantie** : 1 an (pièces) ⊕ **Fabrication** : Européenne

RÉF.	DOSSERET	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TRG3PSD	Sans	R455A	315	1 870 x 700 x 840*	400	220 / 240	120	2596
TRG3P	Avec		315	1 870 x 700 x 950*	400		125	2898

* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)



● TRG4PSD



● TRG4P

4 PORTES – POSITIVE – AVEC OU SANS DOSSERET

● **Dotation** : 1 grille GN 1/1 & 2 guides en "L" par porte ● **Température** : + 2°C / + 8°C

⊕ **Garantie** : 1 an (pièces) ⊕ **Fabrication** : Européenne

RÉF.	DOSSERET	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TRG4PSD	Sans	R455A	420	2 325 x 700 x 840*	400	220 / 240	135	2902
TRG4P	Avec		420	2 325 x 700 x 950*	400		145	3265

* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRGNT	Grille GN 1/1 (530 x 325 mm)	32
JGGNT	Jeu de glissière pour table GN 1/1	31
K4RT	Kit 4 roulettes	185
KTTG12	Kit tiroirs 1/3 + 2/3	655
KTTG2	Kit tiroirs 2 x 1/2	655
KTTG3	Kit tiroirs 3 x 1/3	773



CARROSSERIE INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE
(SAUF DESSOUS EXTÉRIEUR) EN ACIER INOXYDABLE

VERSION AVEC OU
SANS DOSSERET

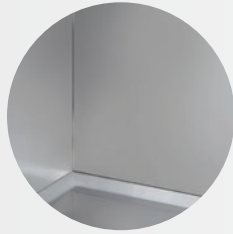
• TRG3NSD

GRUPE
LOGÉ TROPICALISÉ

TABLES GN 1/1 - NÉGATIVES AVEC OU SANS DOSSERET



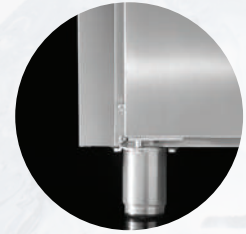
Compartiment moteur
avec fermeture à clé &
monobloc extractible



Angles intérieurs
arrondis



Panneau de commande
électronique frontal



Pieds en acier inoxydable
réglables en hauteur



ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTI-CORROSION DE SÉRIE

- Carrosserie intérieure et extérieure (sauf dessous extérieur) en Acier Inoxydable
- Isolation par mousse de polyuréthane haute pression injecté, épaisseur 55 mm, sans CFC pour le respect de l'environnement
- Portes à fermeture automatique et joints magnétiques
- Panneau de commande électronique frontal avec sonde NTC
- Groupe tropicalisé **monobloc extractible**
- Dégivrage et évaporation entièrement automatiques de l'eau de condensation
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/180 mm)
- Équipées de : réchauffeur d'évaporateur, résistance d'écoulement, résistance de bord de porte & vanne thermostatique



GRILLE DE PROTECTION DU MOTEUR AVEC SERRURE À CLÉS POUR OPTIMISER LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE & MANUTENTION.

2 PORTES - NÉGATIVE - AVEC OU SANS DOSSERET

- Dotation : 1 grille GN 1/1 & 2 guides en "L" par porte;
- Température : -18°C / -22°C



● TRG2NSD



● TRG2N

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	DOSSERET	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TRG2NSD	Sans	R455A	210	1 420 x 700 x 840*	550	220 / 240	117	3121
TRG2N	Avec		210	1 420 x 700 x 950*	550		120	3363

* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)



3 PORTES - NÉGATIVE - AVEC OU SANS DOSSERET

- Dotation : 1 grille GN 1/1 & 2 guides en "L" par porte;
- Température : -18°C / -22°C



● TRG3NSD



● TRG3N

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	DOSSERET	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TRG3NSD	Sans	R455A	315	1 870 x 700 x 840*	550	220 / 240	142	3709
TRG3N	Avec		315	1 870 x 700 x 950*	550		148	4012

* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRGNT	Grille GN 1/1 (530 x 325 mm)	32
JGGNT	Jeu de glissière pour table GN 1/1	31
K4RT	Kit 4 roulettes	185
KTTG12	Kit tiroirs 1/3 + 2/3	655
KTTG2	Kit tiroirs 2 x 1/2	655
KTTG3	Kit tiroirs 3 x 1/3	773



CARROSSERIE INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE
(SAUF DESSOUS EXTÉRIEUR) EN ACIER INOXYDABLE

VERSION AVEC OU
SANS DOSSERET



GRUPE LOGÉ
TROPICALISÉ

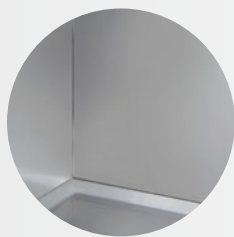
• TRS2PSD

600 MM

TABLES SNACK- POSITIVES – PROF 600



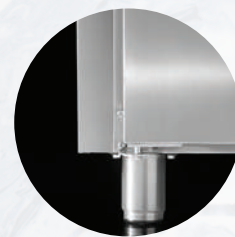
Compartiment moteur qui
peut être facilement ouvert
& monobloc extractible



Angles intérieurs
arrondis



Panneau de commande
électronique frontal



Pieds en acier inoxydable
réglables en hauteur



ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTI-CORROSION DE SÉRIE

- Carrosserie intérieure et extérieure (sauf dessous extérieur) en Acier Inoxydable
- Isolation par mousse de polyuréthane haute pression injecté, épaisseur 40 mm, sans CFC pour le respect de l'environnement
- Portes à fermeture automatique et joints magnétiques
- Panneau de commande électronique frontal avec sonde NTC
- Groupe tropicalisé **monobloc extractible**
- Dégivrage et évaporation entièrement automatiques de l'eau de condensation
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/180 mm)

 GROUPE FRIGORIFIQUE STANDARD MONOBLOC & EXTRACTIBLE

 PANNEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE FRONTAL



● TRS2PSD



● TRS2P

2 PORTES – POSITIVE – AVEC OU SANS DOSSERET

- Dotation : 1 plateau perforé 335 x 460 mm & 2 guides en "L" par porte
- Température : + 2°C / + 8°C

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	DOSSERET	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TRS2PSD	Sans	R455A	200	1 460 x 600 x 860*	400	220/240	105	2198
TRS2P	Avec		200	1 460 x 600 x 960*	400		110	2336

* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)



● TRS3PSD



● TRS3P

3 PORTES – POSITIVE – AVEC OU SANS DOSSERET

- Dotation : 1 plateau perforé 335 x 460 mm & 2 guides en "L" par porte
- Température : + 2°C / + 8°C

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	DOSSERET	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TRS3PSD	Sans	R455A	300	1 910 x 600 x 860*	400	220/240	122	2458
TRS3P	Avec		300	1 910 x 600 x 960*	400		126	2633

* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
PPTS	Plateau perforé pour table SNACK	37
JGTST	Jeu de glissière pour table SNACK	31
K4RT	Kit 4 roulettes	185
KTTS12	kit tiroirs 1/3 + 2/3	655
KTTS2	kit tiroirs 2 x 1/2	655
KTTS3	kit tiroirs 3 x 1/3	773



ANGLES INTÉRIEURS
ARRONDIS

CARROSSERIE INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE
(SAUF DESSOUS EXTÉRIEUR) EN ACIER INOXYDABLE

GROUPE
LOGÉ TROPICALISÉ

• TRM2P

AVEC ÉVAPORATEUR
VENTILÉ TRAITÉ
ANTI-CORROSION
DE SÉRIE

MINI TABLE GN 1/1 - 2 PORTES



PRATIQUE & COMPACTE, PARFAIT POUR LES ESPACES RÉDUITS



• TRM2P

- Carrosserie intérieure et extérieure (sauf dessous extérieur) en Acier Inoxydable
- Isolation par mousse de polyuréthane haute pression injecté, épaisseur 40 mm, sans CFC
- Portes à fermeture automatique et joints magnétiques
- Panneau de commande électronique frontal avec sonde NTC
- Groupe tropicalisé **monobloc extractible**
- Dégivrage et évaporation entièrement automatiques de l'eau de condensation
- Pieds en plastique réglables en hauteur (80/100 mm)

- **Dotation** : Une grille plastifiée GN 1/1 et une paire de glissière inox en "L" par porte
- **Température** : +4 / +10°C

+ **Garantie** : 1 an (pièces)

+ **Fabrication** : Européenne

RÉF.	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	GAZ	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TRM2P	210	904 x 700 x 880	R455A	400	220/240	80	1566

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
JGST	Jeu de glissière pour saladette	33
GRGNT	Grille GN 1/1 (530 x 325 mm)	32



MINI TABLE À PIZZA - DESSUS GRANIT - 2 OU 3 PORTES

ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTI-CORROSION DE SÉRIE



• TPZM3

- Carrosserie intérieure et extérieure (sauf dessous extérieur) en Acier Inoxydable
- Isolation par mousse de polyuréthane haute pression injecté, épaisseur 40 mm, sans CFC
- Portes à fermeture automatique et joints magnétiques
- Panneau de commande électronique frontal avec sonde NTC
- Groupe tropicalisé **monobloc extractible**
- Dégivrage et évaporation entièrement automatiques de l'eau de condensation
- Pieds en plastique réglables en hauteur (80/100 mm)
- Plan de travail en granit de haute qualité d'origine italienne
- **Dotation** : Une grille plastifiée GN 1/1 et une paire de glissière inox en "L" par porte
- **Température** : +4 / +10°C

+ Garantie : 1 an (pièces)

+ Fabrication : Européenne

RÉF.	PORTE	CAPACITÉ (L)	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TPZM2	2	272	R455A	904 x 700 x 1 080	400	220/240	110	1670
TPZM3	3	408	R455A	1 380 x 700 x 1 080	400	220/240	155	2501

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
JGST	Jeu de glissière pour saladette	33
GRGNT	Grille GN 1/1 (530 x 325 mm)	32



PLAN DE TRAVAIL & DOSSERET
EN GRANIT DE HAUTE QUALITÉ
D'ORIGINE ITALIENNE

HAUTEUR DU
DOSSERET :
200 MM

• TPZ27

6 TIROIRS NEUTRES
DE CAPACITÉ
600 X 400

PIEDS RÉGLABLES EN
HAUTEUR (110/180 MM)

TABLE À PIZZA GN 1/1 - DESSUS GRANIT



ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTI-CORROSION DE SÉRIE

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable (sauf dessous extérieur) en acier galvanisé
- Angles intérieurs arrondis
- Isolation de 40 mm, en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression
- Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques
- Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC
- Réfrigération ventilée
- Groupe tropicalisé **monobloc extractible** avec gaz réfrigérant R455A
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Plan de travail & dossier en granit de haute qualité d'origine italienne
- Sous plan isolant



Il est possible d'ajouter une vitrine réfrigérée avec groupe logé tropicalisé indépendant.
Retrouvez nos vitrinettes à la page suivante.

TABLE À PIZZA GN 1/1 – DESSUS GRANIT – 2 PORTES



● TPZ2

- **Dotation** : 1 grille plastifiée GN 1/1 + 2 glissières par porte
- **Température** : +2°C / +4°C

+ Garantie : 1 an (pièces) + Fabrication : Européenne + Vitrine compatible : VRI63V

RÉF.	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TPZ2	R455A	210	1 610 x 750 x 1 030*	400	220/240	226	3065

* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)

TABLE À PIZZA GN 1/1 – DESSUS GRANIT – 2 PORTES + 6 TIROIRS



● TPZ27

- **Dotation** : 1 grille plastifiée GN 1/1 + 2 glissières par porte + 1 bac en plastique 600 x 400 mm pour chaque tiroir neutre
- **Température** : +2°C / +4°C

+ Garantie : 1 an (pièces) + Fabrication : Européenne + Vitrine compatible : VR203V

RÉF.	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TPZ27	R455A	210	2 000 x 750 x 1 030*	400	220/240	340	3876

* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)

TABLE À PIZZA GN 1/1 – DESSUS GRANIT – 3 PORTES



● TPZ3

- **Dotation** : 1 grille plastifiée GN 1/1 + 2 glissières par porte
- **Température** : +2°C / +4°C

+ Garantie : 1 an (pièces) + Fabrication : Européenne + Vitrine compatible : VR2033V

RÉF.	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TPZ3	R455A	315	2 060 x 750 x 1 030*	400	220/240	308	3599

* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)

ACCESSOIRES

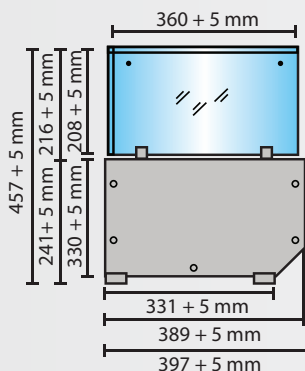
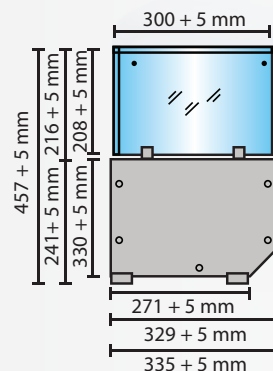
RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
JGGNT	Jeu de glissière pour table GN 1/1	31
GRGNT	Grille GN 1/1 (530 x 325 mm)	32
KTTPZ12	Tiroirs 1/3 + 2/3	785
KTTPZ2	Tiroirs 2 x 1/2	785
KTTPZ3	Tiroirs 3 x 1/3	921
K4RT	Kit roulettes pour tables prof. 750 mm	185

SOFRA
COLDBACS ET COUVERCLES **NON INCLUS**

• VR153V

PIEDS **RÉGLABLES EN HAUTEUR 20 MM**VITRINES RÉFRIGÉRÉES - **AVEC VITRAGE TEMPÉRÉ****ENTRETIEN FACILE**

- Vitrines entièrement en acier inoxydable avec vitrage droit tempéré, parfaitement adaptées à des bacs : GN 1/2 - **GN 1/3** - **GN 1/4** - GN 1/6 - GN 1/9, d'une hauteur maximale de 150 mm
- Réfrigération statique avec unité de condensation intégrée et contrôle électronique de la température
- Dégivrage à l'arrêt
- Disponible aussi en version sans vitrage et/ou avec groupe logé à gauche (nous consulter)
- **Température** : +3°C/+5°C

VITRINES
RÉFRIGÉRÉES
POUR BACS GN 1/3VITRINES
RÉFRIGÉRÉES
POUR BACS GN 1/4



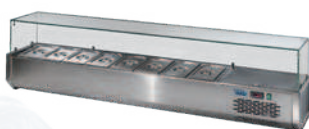
VITRINES RÉFRIGÉRÉES POUR NOS TABLES À PIZZA (PAGE 47)

• Température : +3°C/+5°C

+ Garantie : 1 an (pièces)

+ Fabrication : Européenne

RÉF.	POUR TABLE À PIZZA	GAZ	CAPACITÉ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
VR163V	TPZ2	R455A	6 BACS GN 1/3	1 600 x 389 x 457	220	220/240	33	1389
VR203V	TPZ27	R455A	8 BACS GN 1/3	2 000 x 389 x 457	220	220/240	37	1540
VR2033V	TPZ3	R455A	8 BACS GN 1/3	2 030 x 389 x 457	220	220/240	37	1551



• VR203V

VITRINES RÉFRIGÉRÉES GN 1/3 POUR TABLES À PIZZA

• Température : +3°C/+5°C

+ Garantie : 1 an (pièces)

+ Fabrication : Européenne

RÉF.	GAZ	CAPACITÉ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
VR123V	R455A	4 BACS GN 1/3	1 200 x 389 x 457	220	220/240	31	1255
VR153V	R455A	5 BACS GN 1/3	1 500 x 389 x 457	220	220/240	33	1359
VR203V	R455A	8 BACS GN 1/3	2 000 x 389 x 457	220	220/240	37	1540



• VR124V

VITRINES RÉFRIGÉRÉES GN 1/4 POUR TABLES À PIZZA

• Température : +3°C/+5°C

+ Garantie : 1 an (pièces)


+ Fabrication : Européenne

RÉF.	GAZ	CAPACITÉ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
VR124V	R455A	4 BACS GN 1/4	1 200 x 329 x 457	220	220/240	30	1176
VR154V	R455A	6 BACS GN 1/4	1 500 x 329 x 457	220	220/240	32	1275
VR204V	R455A	9 BACS GN 1/4	2 000 x 329 x 457	220	220/240	35	1436

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
K4PVT	Kit 4 pieds - Hauteur de base : 160 mm - Extension jusqu'à 210 mm	93

BACS GASTRONORMES PAGE 150


BACS ET COUVERCLES **NON INCLUS**CARROSSERIE INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE
(SAUF DESSOUS EXTÉRIEUR) EN ACIER INOXYDABLE

 PROFONDEUR
DU PLAN DE
TRAVAIL :
325 MM

•SR3P

GROUPE **TROPICALISÉ**

SALADETTES 2 OU 3 PORTES - POSITIVES

GRILLE DE PROTECTION DU MOTEUR AVEC SERRURE À CLÉS POUR **OPTIMISER LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE & MANUTENTION.**

•SR2P

- Carrosserie intérieure et extérieure (sauf dessous extérieur) en Acier Inoxydable
- Isolation par mousse de polyuréthane haute pression injecté, épaisseur 55 mm, sans CFC
- Portes à fermeture automatique et joints magnétiques
- Panneau de commande électronique frontal avec sonde NTC
- Groupe frigorifique standard **monobloc tropicalisé et extractible**
- Dégivrage et évaporation entièrement automatiques de l'eau de condensation
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (110/180 mm)
- Évaporateur traité anti-corrosion de série

- **Dotation** : 1 grille plastifiée GN 1/1 + 2 guides par porte
- **Température** : +2 °C/+8°C

➕ **Garantie** : 1 an (pièces) ➕ **Fabrication** : Européenne

RÉF.	GAZ	PORTES	CAPACITÉ BACS	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SR2P	R455A	2	7 x GN 1/3	315	1 420 x 700 x 985/1055*	400	220/240	145	3349
SR3P	R455A	3	10 x GN 1/3	420	1 870 x 700 x 985/1055*	400	220/240	218	3813

* + 70 mm de hauteur (avec pieds réglés au niveau maximum)

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRNT	Grille GN 1/1 (530 x 325 mm)	32
JGST	Jeu de glissière pour saladette	33
K4RST	Kit 4 roulettes pour saladette	235

CARROSSERIE INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE
(SAUF DESSOUS EXTÉRIEUR)
EN ACIER INOXYDABLE



RETROUVEZ TOUTES
LES COMPOSITIONS
DE BACS EN SCANNANT
CE QR CODE

• SRM2P



BACS & COUVERCLES
NON INCLUS

AVEC
ÉVAPORATEUR
VENTILÉ

GRUPE TROPICALISÉ

MINI SALADETTE 2 PORTES - GN 1/1



• SRM2P

ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTI-CORROSION DE SÉRIE

- Carrosserie intérieure et extérieure (sauf dessous extérieur) en Acier Inoxydable
- Isolation par mousse de polyuréthane haute pression injecté, épaisseur 40 mm, sans CFC
- Portes à fermeture automatique et joints magnétiques
- Panneau de commande électronique frontal avec sonde NTC
- Groupe frigorifique standard **monobloc tropicalisé et extractible**
- Dégivrage et évaporation entièrement automatiques de l'eau de condensation
- Pieds en plastique réglables en hauteur (80/100 mm)

- **Dotation** : 1 grille plastifiée GN 1/1 + 2 guides par porte
- **Température** : +4 / +10 °C

- + **Garantie** : 1 an (pièces)
- + **Fabrication** : Européenne

RÉF.	GAZ	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SRM2P	R455A	220	904 x 700 x 880	250	220/240	75	1611

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRGNT	Grille GN 1/1 (530 x 325 mm)	32
JGST	Jeu de glissière pour saladette	33
K4RST	Kit 4 roulettes pour saladette	235



UN ÉCLAIRAGE LED SUR
CHAQUE MONTANT &
SUR LE DESSUS

• VR8002GN

2 ÉTAGÈRES
EN VERRE

PLATEAU INOX INFÉRIEUR
POUVANT RECEVOIR DES PLATS
GASTRONOMES GN 1/1

PAROIS ET PORTES
COULISSANTES À
DOUBLE VITRAGE

BLACK
SERIE

VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES



ENTRETIEN FACILE

- CONSERVE LE MOELLEUX DES VIENNOISERIES ET DES FRIANDS

• ENTRETIEN FACILE :

Les portes en verre, les étagères en verre, les supports inox des étagères, les plateaux inférieurs en inox et le bac à eau sont totalement amovibles

• CAPACITÉ :



2 x GN 1/1 (VR8002GN) et 3 x GN 1/1 (VR12003GN) + 2 étagères de présentation en verres (645 x 490 x 4 mm pour VR8002GN) (1045 x 490 x 4 mm pour VR12003GN)

- Froid ventilé
- Régulation précise de la température par thermostat électronique +2/+10°C
- Évaporateur placé en partie supérieure pour garantir un froid homogène
- Interrupteurs marche/arrêt et ventilation
- Gaz R134A sans CFC
- **Livrée sans plat.**



Permet de diversifier l'offre snack & met en valeur vos produits



-  PAROIS ET PORTES COULISSANTES À DOUBLE VITRAGE
-  2 ÉTAGÈRES EN VERRE

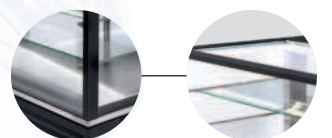


VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES

- Livrées sans plat • Vitrines non traversantes avec portes coulissantes

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

• VR8002GN



Plateaux inférieurs en inox Portes & étagères en verre

RÉF.	ÉTAGÈRES EN VERRE (NOMBRES - L X P X H)	ALIM. (V)	DIMENSIONS EXT. (L X P X H) (MM)	DIMENSIONS INT. (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
VR8002GN	2 étagères 645 x 490 x 4 mm	230	785 x 650 x 735	665 x 620 x 410	390	67	3261
VR12003GN	2 étagères 1045 x 490 x 4 mm	230	1185 x 650 x 735	1065 x 620 x 410	490	135	4038



Retrouvez la vitrine chauffante ventilée dans l'onglet Maintien au chaud page 128





VERSION NOIRE

• VM1280N

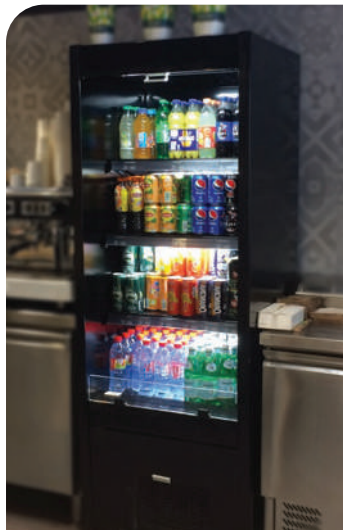
HAUTEUR DE JUPE
565 MM

RIDEAU DE NUIT SOUPLE

VERSION BLANCHE

• VM1280B

VITRINES MURALES



FROID VENTILÉ

- Meubles non canalisables
- Châssis en acier zingué
- Porte évaporateur et ventilateurs en acier zingué
- Cuve 400 mm
- Hauteur de jupe 565 mm
- 3 étagères réglables en hauteur et inclinables profondeur 350 et 300 mm
- Porte prix en PVC avec languette
- Éclairage LED sous le fronton
- Déflecteur vitré en façade
- Rideau de nuit souple

- Température +2 à +4°C, classe 3M2
- Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité
- Groupe logé
- Détente par capillaire
- Gaz R452A
- Régulation électronique
- Dégivrage naturel
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage par gaz chaud.



La gamme de vitrines compactes de SOFRACOLD est une solution *très compétitive* pour les petits et moyens magasins !



• VM980B



VITRINES MURALES - BLANCHES

• Groupe logé • Gaz R452A

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	TEMP. (°C)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. FRIGO (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	ALIM. (V)	SURF. EXP. (M2)	PRIX € HT
VM680B	+2°/+4°C	680 x 660 x 1 900	1 360	1 778	230	0,83	3993
VM980B	+2°/+4°C	980 x 660 x 1 900	1 762	2 038	230	1,2	4115
VM1280B	+2°/+4°C	1 280 x 660 x 1 900	1 997	2 439	230	1,57	4870



• VM980N

VITRINES MURALES - NOIRES

• Groupe logé • Gaz R452A

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	TEMP. (°C)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. FRIGO (W)	PUISS. ABSORBÉE (W)	ALIM. (V)	SURF. EXP. (M2)	PRIX € HT
VM680N	+2°/+4°C	680 x 660 x 1 900	1 360	1 778	230	0,83	3993
VM980N	+2°/+4°C	980 x 660 x 1 900	1 762	2 038	230	1,2	4115
VM1280N	+2°/+4°C	1 280 x 660 x 1 900	1 997	2 439	230	1,57	4870

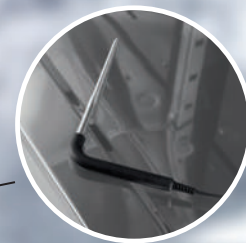
OPTIONS À LA COMMANDE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
LEDVM6	Eclairage LED par étagère pour vitrine murale largeur 680 mm	338
LEDVM9	Eclairage LED par étagère pour vitrine murale largeur 980 mm	445
LEDVM12	Eclairage LED par étagère pour vitrine murale largeur 1280 mm	629
PVVM6	Porte vitrée pour vitrine murale largeur 680 mm	353
PVVM9	Porte vitrée pour vitrine murale largeur 980 mm	401
PVVM12	Porte vitrée pour vitrine murale largeur 1280 mm	612

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
PLVM6	Porte laquée pour vitrine murale largeur 680 mm	445
PLVM9	Porte laquée pour vitrine murale largeur 980 mm	546
PLVM12	Porte laquée pour vitrine murale largeur 1280 mm	777
FCVM	Fermeture à clé par porte	62
KRVM	Kit roulettes	193



NOUVEAUTÉ
2024



SONDE À COEUR
DE SÉRIE

LIVRÉE AVEC DES
PIEDS (KIT ROUES EN
ACCESSOIRE)

• CR5

CONVIENT AU REFROIDISSEMENT RAPIDE DES ALIMENTS SUIVANTS



PRÉPARATIONS
TRAITEUR



POISSON



PÂTISSERIE



CRÈME
GLACÉE



PEUT RECEVOIR **DES GRILLES GN 1/1 OU 600 X 400 MM** AINSI QUE DES BACS POSÉS SUR DES GRILLES (GRILLES ET BACS NON FOURNIS)

- Froid ventilé
- Angles intérieurs arrondis
- Polyuréthane injecté à haute pression (sans CFC), densité 40 kg m³
- Porte avec charnière à gauche, épaisseur isolation 50 mm (non réversible)
- Panneau frontale avec carte électronique de contrôle
- Gaz réfrigérant R455A
- Groupe facilement extractible et tropicalisé
- Évaporateur avec traitement anti-corrosion
- Dégivrage porte ouverte, sans l'utilisation de résistance ou de gaz chaud
- Bac de récupération des eaux de condensats amovible
- Espace entre les niveaux de 70 mm
- Température ambiante +30°C / taux d'humidité 65%
- Livraison avec des pieds (kit roues en accessoire).



INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR EN
ACIER INOX
(fond extérieur en acier
galvanisé)



ISOLATION 60 MM
SANS CFC



PORTE AVEC FERMETURE
AUTOMATIQUE
(joint magnétique)



• CR5

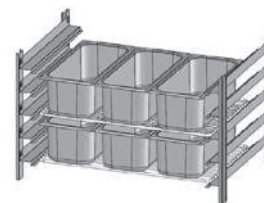
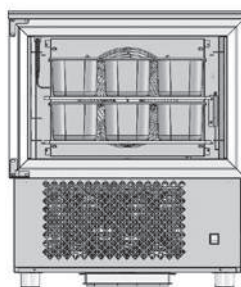
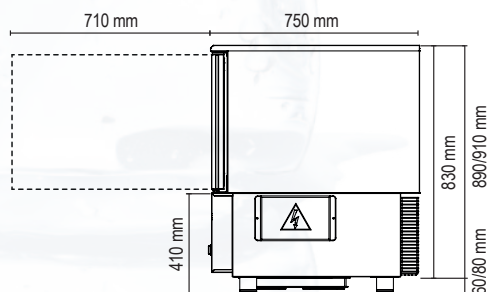
CELLULE DE REFROIDISSEMENT **CR5**

• Température de fonctionnement : +3°C/-18°C • Gaz réfrigérant : R455A • Espace entre les grilles : 70 mm • Capacité : 5 niveaux GN 1/1 - 600 x 400 mm • Volume : 100 L

• **Dotation** : - Sonde de température de la chambre
- Sonde à cœur
- Guides universels GN 1/1 - 600 x 400 mm

+ **Garantie** : 1 an (pièces)
+ **Fabrication** : Européenne

RÉF.	CAPACITÉ DE REFROIDISSEMENT +70°C/+3°C (KG/EN 90 MIN)	CAPACITÉ DE CONGÉLATION +70°C/-18°C (KG/EN 240 MIN)	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
N CR5	20	12	610 x 430 x 390	750 x 750 x 890/910	1 300	220 / 240 V 1P - 50 Hz	92	2940



ACCESSOIRES



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
KITRCR5	Kit 4 roues (Hauteur totale de l'appareil avec roues : 940 mm)	232

UNIVERS
FROID

UNIVERS
SNACKING

SALAMANDRES
& TOASTERS

MAINTIEN
AU CHAUD

CUISSON À L'EAU

UNIVERS
FORAIN

RÉCHAUDS

BATTERIES
DE CUISINE

FOURS

UNIVERS
PIZZA

UNIVERS
BAR



UNIVERS
SNACKING



SOMMAIRE

UNIVERS SNACKING

GRILLS

60 - PANINI GRILLS / SPÉCIAL SANDWICH

62 - GRILLS VITROCÉRAMIQUES

64 - WOOD STEAK GRILLS

PLAQUES À SNACKER

66 - FONTES ÉPAISSES / ÉLECTRIQUES

68 - SÉRIE ECO / ÉLECTRIQUES & GAZ

69 - ACIER GAZ

70 - ACIER DÉCARBURÉ / INOX

71 - VITROCÉRAMIQUES ÉLECTRIQUES

SHOARMAS

72 - SHOARMAS VITROCÉRAMIQUES
ÉLECTRIQUES

72 - SHOARMAS BRÛLEUR CÉRAMIQUE GAZ

73 - FUMOIRS ÉLECTRIQUES 1 ÉTAGE

73 - FUMOIRS ÉLECTRIQUES 2 ÉTAGES

FRITEUSES

74 - FRITEUSES DE TABLE ÉLECTRIQUES

76 - CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUE

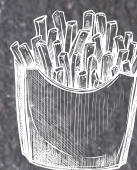
77 - FRITEUSES ÉLECTRIQUES À POSER

79 - FRITEUSES ÉLECTRIQUES SUR COFFRE

80 - ÉLECTRIQUES SUPER PUISSANTES

82 - FORAINES GAZ

83 - GAZ SUR COFFRE



POIGNÉE ERGONOMIQUE

FONTE COULÉE

• PPM2

OUIES EN FORME DE V

GRILLS PANINI - PETITS & GRANDS MODÈLES SIMPLES & DOUBLES



■ FLEXIBLE IP54 :
FLEXIBLE ÉLECTRIQUE QUI EST
DANS UNE GAINÉ 100% ÉTANCHE



■ OUIES EN FORME DE V
PERMETTANT UNE
CIRCULATION PARFAITE DE L'AIR



■ UNE IMPORTANTE JUPE
POUR UNE SÉCURITÉ
MAXIMALE



FABRICATION FRANÇAISE



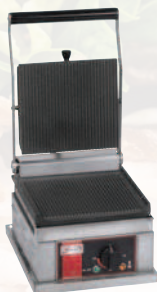
- Simple et rapide à réaliser, le panini est un produit à forte marge
- Amortissement très rapide
- Usage simple : la cuisson finale dans le grill contribue à l'impression de «Qualité fait Maison»
- Les plaques de fonte se positionnent parfaitement sur le panini en fonction de son épaisseur
- Entretien facile
- Compact, peu encombrant (se place facilement sur un plan de travail).
- La partie supérieure est fixée sur un axe qui permet de positionner parfaitement la fonte sur le produit à cuire.
- Construction tout inox AISI 430 Carters (supérieur et inférieur) chromés polis • Récupérateur amovible 1 ou 2 voyants de contrôle • 1 ou 2 thermostats 300° C • 1 câble électrique sur le modèle simple • 2 câbles électriques sur le modèle double



• PGM1

- 1 **PLAQUE DE FONTE : FONTE COULÉE** =
 - permet une accumulation de chaleur et donc une grande inertie
 - bénéficie d'une économie d'énergie car une fois la température atteinte, le bulbe du thermostat qui est en contact direct avec la fonte viendra couper l'alimentation de la résistance et l'appareil fonctionnera en autonomie.
- 2 **RÉSISTANCES SOUS LA PLAQUE** = permet de couvrir toute la surface de chauffe et donc d'obtenir une cuisson homogène des produits
- 3 **FLEXIBLE IP54** = le flexible électrique reliant la partie supérieure est dans une gaine 100% étanche (unique sur le marché)
- 4 **OUÏES** = en forme de V pour une circulation parfaite de l'air
- 5 **JUPE** = espace entre le mur et l'appareil, évite de positionner le grill panini contre un mur et préserve de la surchauffe des éléments électriques
- 6 **POIGNÉE ERGONOMIQUE** : épaisseur de 3 mm =
 - permet une meilleure prise en main
 - empêche de glisser et la surchauffe de cette partie fournit une protection parfaite pour l'utilisateur

GRILLS PANINI PETITS & GRANDS MODÈLES



• PPM1

- **Capacité :**
 - PPM1 : 2 pièces - PGM1 : 3 pièces
 - PPM2 : (2 x) 2 à 3 pièces - PGM2 : (2 x) 3 pièces
- **Débit :**
 - PPM1 : 50/60 pièces / heure - PGM1 : 120 pièces / heure
 - PPM2 : 100 à 120 pièces / heure - PGM2 : 240 pièces / heure
- **Fournis avec** un espaceur



- + **Garantie** : 1 an (pièces)
- + **Fabrication** : Française



• PGM2

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS* (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	AMPÈRE	POIDS (KG)	PRIX € HT
PETITS MODÈLES SIMPLES & DOUBLES								
PPM1	2	220-240	260 x 240	295 x 433 x 301	2 000	8,7 A	19	840
PPM2	4	220-240	2 x (260 x 240)	590 x 433 x 301	(2 x)** 2 000	8,7 A / cordon	36	1423
GRANDS MODÈLES SIMPLES & DOUBLES								
PGM1	2	220-240	360 x 240	395 x 429 x 301	3 000	13 A	24	1100
PGM2	4	220-240	2 x (360 x 240)	800 x 429 x 301	(2 x)** 3 000	13 A / cordon	45	1483

* Dimensions de l'appareil fermé ** 2 cordons d'alimentation

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GMIN01	Minuterie aimantée sonore	40

POIGNÉE INOX

PLAQUE VITRO RAINURÉE

RAYONNEMENT INFRAROUGE
DES FOYERS VITROCÉRAMIQUES

• 10192VRL

TIROIR ENTièrement
AMOVIBLE

GRILLS VITRO SIMPLES






• 10192VRL

-  NETTOYAGE FACILE
-  GARANTIE UNE CUISSON SANS DÉGAGEMENT DE FUMÉE
-  MONTER RAPIDE EN TEMPÉRATURE 270°C EN 2 MIN 30

- Thermostat de chaleur 0-350°C
- Poignée inox
- Minuterie électronique pour la programmation de 3 temps de cuisson indépendants
- Voyant de contrôle
- Tiroir amovible & lavable en machine
- Cadran INOX amovible de série (à positionner sur la partie inférieure) : cuisson plus rapide et plus homogène
- Débit : 3 paninis en 1 min 45 à 270°C soit plus de 90 paninis à l'heure

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	PLAQUES		ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
10192VRL		inf lisse sup rainurée	230	335 x 304	390 x 600 x 260	3 000	14	1271
10192VRR		inf et sup rainurée	230	335 x 304	390 x 600 x 260	3 000	14	1539
10192VLL		inf et sup lisse	230	335 x 304	390 x 600 x 260	3 000	14	1539



POIGNÉE INOX

RAYONNEMENT INFRAROUGE DES FOYERS VITROCÉRAMIQUES

•10232VLL

TIROIR ENTièrement AMOVIBLE

GRILLS VITRO DOUBLES



•10232VLL

- NETTOYAGE FACILE
- GARANTIE UNE CUISSON SANS DÉGAGEMENT DE FUMÉE
- MONTER RAPIDE EN TEMPÉRATURE 270°C EN 2 MIN 30

- 2 thermostats de chaleur 0-350°C
- 2 poignées inox
- 2 minuteries électroniques pour la programmation de 3 temps de cuisson indépendants
- Voyants de contrôles
- 2 tiroirs amovibles et lavables en machine
- 2 cadrans INOX amovibles de série (à positionner sur la partie inférieure) : cuisson plus rapide et plus homogène
- 2 alimentations.
- **Débit** : 6 paninis en 1 min 45 à 270°C soit plus de 180 paninis à l'heure

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
10232VRL	inf lisse sup rainurée	230	(2x) 335 x 304	780 x 600 x 260	(2 x) 3 000	20	1911
10232VRR	inf et sup rainurée	230	(2x) 335 x 304	780 x 600 x 260	(2 x) 3 000	20	1786
10232VLL	inf et sup lisse	230	(2x) 335 x 304	780 x 600 x 260	(2 x) 3 000	20	1955



SYSTÈME CHARCOAL AVEC PIERRES RÉFRACTAIRES

CONFÈRE À LA VIANDE UN GOÛT DE CUISSON AU FEU DE BOIS

•14076A

SYSTÈME CHARCOAL (GAZ)



•14076A

WOOD STEAK GRILL GAZ - PROFONDEUR ET LARGEUR

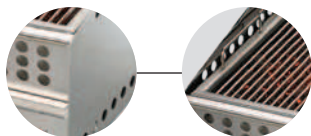
• Bâti inox • 1 tiroir de propreté • Double parois • Sécurité • Thermocouple • Les pierres volcaniques sont posées sur une grille en inox • La grille de cuisson avec poignée est en inox • Allumage manuel.

Capacité : 10 / 12 pièces

Débit : 60 / 80 pièces / heure

+ **Garantie :** 2 ans (pièces)

+ **Fabrication :** Européenne



Bâti **inox**

Double **parois**

RÉF.	GAZ*	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
14076A	BP	350 x 530	Ext : 365 x 590 x 330	9 000	25	1017
14096A	BP	530 x 350	Ext : 545 x 420 x 330	9 000	25	991

* Equipés d'origine BP et livrés avec injecteurs de rechange gaz naturel



•14156A

WOOD STEAK GRILL GAZ - DOUBLE

• Bâti inox • 2 tiroirs de propreté • Double parois • Veille de sécurité • Thermocouple • Les pierres volcaniques sont posées sur une grille en inox • La grille de cuisson avec poignée est en inox • Allumage piezo.

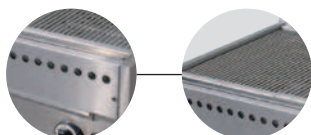
Capacité : 10 / 18 pièces

Débit : 80 / 100 pièces / heure

Consommation gaz : 1,42 kg/h

+ **Garantie :** 2 ans (pièces)

+ **Fabrication :** Européenne



Bâti **inox**

Double **parois**

RÉF.	GAZ*	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
14156A	BP	720 x 540	Ext : 780 x 680 x 330	18 000	40	1932

* Equipés d'origine BP et livrés avec injecteurs de rechange gaz naturel



ROBUSTE, ENTIÈREMENT FABRIQUÉ EN ACIER INOXYDABLE

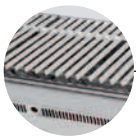


● PBI90

GRILLS À PIERRE DE LAVE RÉGLABLES

- Grills à pierres volcaniques réfractaires
- Goulotte de récupération des graisses sur le devant (amovible)
- Thermocouple
- Grilles inox en V réglables en hauteur

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



Grills à pierres volcaniques



Thermocouple

RÉF.	GAZ*	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PBI60	BP	540 x 475	600 x 550 x 250	15 100	50	2780
PBI90	BP	820 x 475	900 x 550 x 250	22 700	70	3544

* Equipés d'origine BP et livrés avec injecteurs de rechange gaz naturel



GRILLES INCLINABLES



● PBV90

GRILLS À PIERRE DE LAVE INCLINABLES

- Grills à pierres volcaniques réfractaires
- Goulotte de récupération des graisses sur le devant (amovible)
- Thermocouple
- Grilles inox inclinables permettant un écoulement naturel de la graisse vers la goulotte de récupération.

Consommation gaz au détendeur :

- PBV60 : 0,41 gr/h
- PBV90 : 0,62 gr/h

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



Grills à pierres volcaniques



Thermocouple

RÉF.	GAZ*	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PBV60	BP	540 x 475	600 x 550 x 250	15 100	50	3000
PBV90	BP	820 x 475	900 x 550 x 250	22 700	70	3852

* Equipés d'origine BP et livrés avec injecteurs de rechange gaz naturel

ACCESSOIRE

- Une sciure de première qualité indispensable pour obtenir un goût et une saveur unique lors du fumage.

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
SPR5K	Pierres réfractaires (sac de 5 kg)	31



Le **WOOD STEAK GRILL GAZ** *Confère à la viande un goût de cuisson au feu de bois*, et est destiné à la cuisson de viandes rouges, viandes blanches, poissons et crustacés, saucisses, hamburgers, steaks et toutes sortes de spécialités grillées (brochettes, lard, jambon, etc.)



L'INFRA GRILLS FONTE ÉPAISSE / ÉLECTRIQUES



■ RÉCUPÉRATEUR
DE GRAISSES



■ OUIES EN FORME DE V
PERMETTANT UNE
CIRCULATION PARFAITE DE L'AIR



■ UNE IMPORTANTE JUPE
POUR UNE SÉCURITÉ
MAXIMALE



- Bon rapport de la surface de la plaque, par rapport à la puissance, ainsi que son épaisseur, qui sont les paramètres indispensables pour une cuisson rapide et de qualité
- Idéal pour les hamburgers, escalopes, steaks, saucisses, buns, bacon, lard...
- L'épaisseur de la plaque de fonte permet d'accumuler une grande partie de la chaleur et fait économiser de l'électricité.
- Grâce à l'épaisseur de la fonte, la viande est saisie instantanément et conserve tout son moelleux. Cette plaque est équipée d'un rebord anti-éclaboussure et de 1 thermostat pouvant chauffer jusqu'à 300°C qui assure une régulation parfaite de la chaleur.
- Les plaques de fonte pleine permettent une grande accumulation et une bonne répartition de la chaleur sur toute la superficie de la plaque : forte accumulation de chaleur = économie d'énergie.



👍 FONTE PLEINE = FORTE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

👍 CUISSON UNIFORME ET FORTE CONCENTRATION DURABLE DE LA CHALEUR

• PHFIL

L'INFRA GRILLS FONTE ÉPAISSE / ÉLECTRIQUES



• PHFIR

PLAQUES HAMBURGERS SIMPLES

• Protections anti-éclaboussures • 1 thermostat 300°C • 1 voyant de contrôle.

Débit : 64 pièces / heure

+ Garantie : 1 an (pièces)
+ Fabrication : Française



1 thermostat 300°C



1 voyant de contrôle

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PHFIL	Lisse	230	360 x 240	395 x 369 x 216	1800	13,5	846
PHFIR	Rainurée	230	360 x 240	395 x 369 x 216	1800	13,5	846



• PHF2L

PLAQUES HAMBURGERS DOUBLES

• Protections anti-éclaboussures • 2 thermostats 300°C • 2 voyants de contrôle.

Débit : 96 pièces / heure

+ Garantie : 1 an (pièces)
+ Fabrication : Française



1 thermostat 300°C



1 voyant de contrôle

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PHF2L	Lisse	230	530 x 240	573 x 369 x 216	2400	18,5	1064
PHF2R	Rainurée	230	530 x 240	573 x 369 x 216	2400	18,5	1064





• ECOE60

👍 PLAQUE ACIER ÉPAISSEUR 6 MM

👍 GOULOTTE DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES AMOVIBLE

PLAQUES HAMBURGERS ACIER / SÉRIE ECO



ECOE60 •

PLAQUES À SNACKER ACIER - ÉLECTRIQUES - SÉRIE ECO PLAQUE 6 MM

- Châssis monobloc inox 18/8 avec bords arrondis
- Plaque acier lisse épaisseur 6 mm
- Goulotte de récupération des graisses amovible
- Résistances inox
- Contrôle thermostatique 50°C-300°C
- Témoin lumineux de fonctionnement

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



Plaque acier lisse



Résistances inox

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ZONE DE CHAUFFE	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ECOE60	Lisse	230/1/T	590 x 390	2	610 x 435 x 190	4 100	22	1051
ECOE75	Lisse	230/1/T	750 x 390	2	760 x 435 x 190	4 000	27	1102

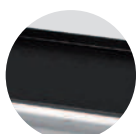


ECO75 •

PLAQUES À SNACKER ACIER - GAZ - SÉRIE ECO PLAQUE 6 MM

- Plaque acier laminé épaisseur 6 mm
- Allumage piezo électrique
- Robinet de sécurité avec thermocouple
- Châssis monobloc inox 18/8 avec bords arrondis
- Goulotte de récupération des graisses amovible
- Position plein feu et ralenti
- Livrées d'origine Butane/Propane avec injecteurs de rechange gaz naturel.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



Plaque acier laminé



Position plein feu et ralenti

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ZONE DE CHAUFFE	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ECO45	Lisse	BP	440 x 390	1	460 x 435 x 190	4 100	15	781
ECO75	Lisse	BP	740 x 390	2	776 x 435 x 190	8 700	26	970
ECO90	Lisse	BP	890 x 390	3	910 x 435 x 190	12 700	30	1217



• NS600A

- 👍 HAUTE TEMPÉRATURE = SAISIE INSTANTANÉE
- 👍 FORTE ACCUMULATION DE CHALEUR GRÂCE À L'ÉPAISSEUR DE LA PLAQUE (8 MM) = ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
- 👍 PLAQUE ACIER AMOVIBLE POUR NETTOYAGE ET ACCÈS FACILE AUX BRÛLEURS



PLAQUES HAMBURGERS ACIER / GAZ

PLAQUES HAMBURGER GAZ 1 BRÛLEUR

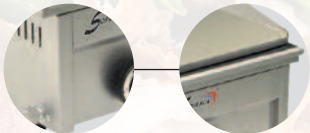
• L'épaisseur importante de la plaque d'acier de 8 mm évite la chute de température = Économie d'énergie • Construction inox 18/8 • Thermocouple • Robinet de sécurité • Position ralentie et maximum • Protecteurs latéraux soudés hermétiquement à la plaque • Valve de réglage maximum et minimum avec électrovalve de sécurité • Extraction facile du collecteur de graisse pour le nettoyage • Injecteurs gaz naturel inclus.

Capacité : 6 / 9 pièces
Débit : 30 / 60 pièces / heure



• NS300A

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



Construction inox 18/8

Plaque d'acier de 8 mm d'épaisseur

RÉF.	PLAQUES	GAZ	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NS300A	Lisse	BP	300 x 400	330 x 465 x 277	3 200	18	846
NR300	Rainurée	BP	300 x 400	330 x 465 x 277	3 200	18	961

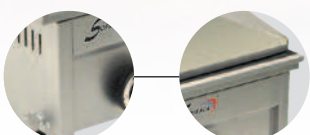
PLAQUES HAMBURGER GAZ 2 BRÛLEURS

Capacité : 18 / 20 pièces
Débit : 100 / 120 pièces / heure



• NR600

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



Construction inox 18/8

Plaque d'acier de 8 mm d'épaisseur

RÉF.	PLAQUES	GAZ	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NS600A	Lisse	BP	600 x 400	590 x 465 x 277	6 400	32	1238
NR600	Rainurée	BP	600 x 400	600 x 475 x 230	6 400	32	1392



• PSE600I

- 👍 **IDÉALES POUR SAISIR RAPIDEMENT LES VIANDES, LE BACON, LES POISSONS, LES HAMBURGERS, LES SAUCISSES, LES LÉGUMES ET LES OIGNONS**
- 👍 **IDÉALES POUR LA CUISSON DES OEUFS SUR LE PLAT OU DES OMELETTES**
- 👍 **DISPONIBLES EN 2 VERSIONS :
PLAQUE ACIER DÉCARBURÉ OU PLAQUE INOX**

PLAQUES ÉLECTRIQUES

• Construction tout inox

- 1 à 3 résistances Incoloy, qui couvrent toute la surface de cuisson
- 1 à 3 commutateurs
- Thermostats 0-300°C
- Voyants de mise sous tension
- Voyants thermostatiques
- Pieds réglables
- Tiroir entièrement amovible pour la récupération des jus et des graisses

PLAQUES GAZ

• Construction tout inox

- 1 à 3 brûleurs en étoile, qui couvrent toute la surface de cuisson
- 1 à 3 boutons de régulation avec position ralenti
- Bouton d'allumage Piezo
- Thermocouples de sécurité
- Livrées en butane propane avec injecteurs de rechange gaz naturel
- Pieds réglables
- Tiroir entièrement amovible pour la récupération des jus et des graisses

PLAQUES À SNACKER ACIER DÉCARBURÉ



PSE900A •

- Plaques de cuisson en acier décarburé (10 mm d'épaisseur) : bonne résistance au frottement nettoyage facilité
- **Entretien facile** : tiroir de récupération des jus et des graisses entièrement amovible et lavable en machine
- *nombre de câbles d'alimentation

+ Garantie : 1 an (pièces)

+ Fabrication : Française



Construction tout inox

Tiroir amovible

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ZONE DE CHAUFFE	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
N PSE400A	Lisse	230	400 x 400	1	400 x 475 x 230	3 000	22	571
N PSE600A	Lisse	(2 x) 230	600 x 400	2	600 x 475 x 230	(2 x) 3 000	32	762
N PSE900A	Lisse	(3 x) 230	900 x 400	3	900 x 475 x 230	9 000	44	998
N PSG400A	Lisse	BP	400 x 400	1	400 x 475 x 230	3 200	22	607
N PSG600A	Lisse	BP	600 x 400	2	600 x 475 x 230	6 400	32	810
N PSG900A	Lisse	BP	900 x 400	3	900 x 475 x 230	9 600	46	1057

PLAQUES À SNACKER INOX

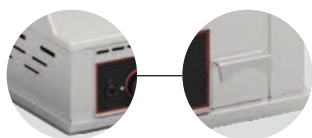


PSG400I •

- Plaque de cuisson 100% inox (4 mm d'épaisseur + 4 mm de plaque d'aluminium = système de cuisson bi-métal) emboutie en une seule pièce : très bon transfert de température avec une répartition homogène de la chaleur sur l'ensemble de la plaque
- Livrée avec une spatule en bois
- **Entretien facile** : tiroir de récupération des jus et des graisses entièrement amovible et lavable en machine

+ Garantie : 1 an (pièces)

+ Fabrication : Française



Construction tout inox

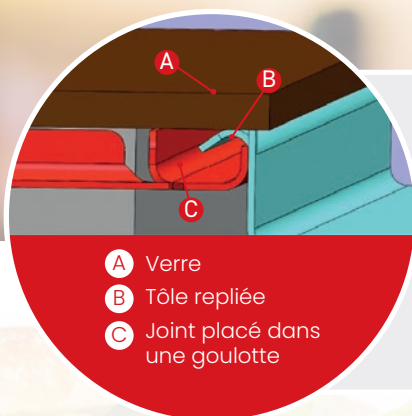
Tiroir amovible

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ZONE DE CHAUFFE	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
N PSE400I	Lisse	230	400 x 450	1	400 x 450 x 190	3 500	19	617
N PSE600I	Lisse	230	600 x 450	2	600 x 450 x 190	3 500	29	812
N PSG400I	Lisse	BP	400 x 450	1	400 x 450 x 190	5 500	22	656
N PSG600I	Lisse	BP	600 x 450	2	600 x 450 x 190	5 500	32	865



• 23132S

- NETTOYAGE FACILE DE LA SURFACE
- DE CHAQUE CÔTÉ DE LA PLAQUE AINSI QU'À L'ARRIÈRE, UNE PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURE INTÉGRÉE À LA TÔLERIE
- PLAQUE VITRO EN CONTACT DIRECT AVEC LA RÉSISTANCE, CE QUI PERMET UNE CHAUFFE INSTANTANÉE
- CUISSON DE DIVERS ALIMENTS EN SÉQUENCE SANS MÉLANGER LES SAVEURS ET SANS ATTACHER



- INNOVATION SOFRACA : AUCUN JOINT APPARENT
- LE CÂBLE DE SORTIE ÉLECTRIQUE EST INTÉGRÉ DANS LA TÔLERIE AFIN DE NE PAS PRENDRE DE PLACE
- LE TIROIR DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES POSSÈDE DES BORDS ANTI-DÉBORDEMENT : UNIQUE SUR LE MARCHÉ
- PLUS PRATIQUE : PAS DE RAINURES DANS LESQUELLES LES DÉCHETS PEUVENT S'INFILTRER



23132S •

PLAQUES HAMBURGERS VITROCÉRAMIQUE I

- Plaque de cuisson en vitrocéramique de 4 mm
- Bâti inox (AISI 430)
- Récupérateur de graisse
- 1 thermostat
- 1 voyant de contrôle
- Câble + prise.

Capacité : 10 / 12 pièces
Débit : 175 / 200 pièces / heure

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



Bâti inox (AISI 430)



1 voyant de contrôle

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
23132S	Vitro	230	320 x 478	410 x 720 x 120	2 500	11	977
23152S	Vitro	230	478 x 320	570 x 500 x 120	2 500	11	977



• 23142S

PLAQUES HAMBURGERS VITROCÉRAMIQUE II

- Plaque de cuisson en vitrocéramique de 4 mm
- Bâti inox (AISI 430)
- Récupérateur de graisse
- 2 thermostats
- 2 voyants de contrôle
- Câble + prise.

Capacité : 20 / 25 pièces
Débit : 350 / 400 pièces / heure - 2 plaques

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

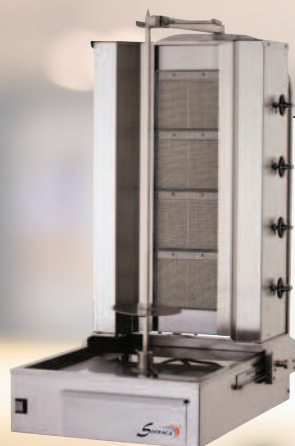


Bâti inox (AISI 430)



2 voyants de contrôle

RÉF.	PLAQUES	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
23142S	Vitro	230	610 x 478	700 x 714 x 118	5 000	22	1993



• SK4G

- RAPIDITÉ DE CHAUFFAGE GRÂCE À SES BRÛLEURS EN VITROCÉRAMIQUES**
- FACILITÉ DE NETTOYAGE**
- IDÉAL POUR LA CUISSON SPECTACLE**



• SK5E

SHOARMAS VITRO ÉLECTRIQUE

- Le shoarma vitrocéramique est l'appareil idéal pour la cuisson spectacle.
 - Réglage très facile de la broche face à la source de chaleur.
 - La broche avec la viande se place donc toujours très facilement et rapidement dans le grill, et peut changer de position ou être enlevée tout aussi aisément.
 - Indépendance de fonctionnement des éléments chauffants grâce aux thermostats.
- 1 moteur 230 V • 1 thermostat indépendant • 1 tiroir de propreté • Construction tout inox

+ Garantie : 1 an (pièces)

RÉF.	RÉSISTANCES	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	CAPACITÉ MAX. (KG)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SK4E	4	400	550 x 715 x 1 065	40 - 60	7 200	40	2070
SK5E	5	400	550 x 715 x 1 230	60 - 80	9 000	45	2379



• SK5G

SHOARMAS BRÛLEUR CÉRAMIQUE GAZ

- Réglage très facile de la broche face à la source de chaleur.
- La broche avec la viande se place donc toujours très facilement et rapidement dans le grill, et peut changer de position ou être enlevée tout aussi aisément.
- Indépendance de fonctionnement des éléments chauffants grâce aux robinets de précision.

Attention : sans alimentation il est impossible de tourner la broche manuellement

- 1 moteur 230 V • 3 ou 4 robinets de réglage (suivant les modèles) • 1 tiroir de propreté • Injecteur butane propane + injecteur gaz naturel fourni • Construction tout inox

+ Garantie : 1 an (pièces)

RÉF.	RÉSISTANCES	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	CAPACITÉ MAX. (KG)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SK4G	4	BP	550 x 715 x 1 065	40 - 60	13 000	40	1514
SK5G	5	BP	550 x 715 x 1 230	60 - 80	16 250	45	1700

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
SKRL4	Réflecteurs latéraux pour 4 brûleurs	144

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
SKRL5	Réflecteurs latéraux pour 5 brûleurs	155



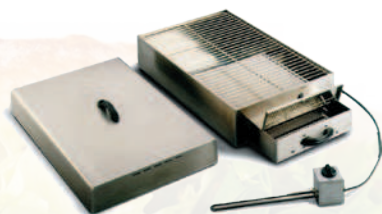
- Un bon fumage tel qu'il est pratiqué par les professionnels comporte 3 étapes : **le salage, le séchage et le fumage.**
- Cette dernière étape se fait à froid pour éliminer l'eau libre, sans dessécher ou croûter le produit.
- La fumée est produite par combustion lente de la sciure de chêne et refroidie dans l'appareil **pour un fumage homogène.**
- Fumez à la sciure de bois, **de hêtre de préférence**, vos poissons (saumon, truite, anguille, hareng...), crustacés (homard, langouste, coquilles Saint-Jacques...), viande (magret, filet mignon...), charcuterie (saucisse, lard, jambon...) **à un coût très économique !**
- Épingle chauffante avec minuterie permettant **l'allumage automatique et la combustion de la sciure.**
- **Livrés avec recharge de sciure de chêne première qualité**, indispensable pour obtenir ce goût et ces saveurs uniques.



FUMOIRS

FUMOIRS À 1 ÉTAGE

- Fumoirs à 1 étage : modèles 04FM2 (grille de cuisson 400 x 600 mm) et 04FM3 (grille de cuisson 400 x 800 mm).



• 04FM2 - 04FM3

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	ALIM. (V)	GRILLE DE CUISSON (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
04FM2	230/1/T	400 X 600	715 x 415 x 230	250	16	1058
04FM3	230/1/T	400 X 800	1 000 x 410 x 200	250	18	1429

FUMOIRS À 2 ÉTAGES

- Fumoir à jambon à utiliser sur 1 niveau pour le fumage des jambons entiers à l'os ou 2 niveaux pour fumer poissons, charcuterie • Grille de cuisson inférieure 400 x 600 mm et grille de cuisson supérieure 345 x 545 mm.



• 04FM4

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	ALIM. (V)	GRILLE DE CUISSON (L X P) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
04FM4	230/1/T	Sup. : 545 X 345 Inf. : 600 X 400	715 x 415 x 360	250	21	1450

ACCESSOIRE

- Une sciure de première qualité indispensable pour obtenir un goût et une saveur unique lors du fumage.



• 04FSC

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
04FSC	Sachet de 500 g de sciure spéciale	14



ENTIÈREMENT EN ACIER INOXYDABLE,
SOLIDE ET DURABLE

CROCHET POUR PANIER

260 mm

410 mm

• FE7L2, FE7L2-400V & FE7L2-400VT

SÉCURITÉ DU ROBINET

ROBINET DE VIDANGE

FRITEUSES DE TABLE - ÉLECTRIQUES



■ Qualité et durabilité

Entièrement en acier inoxydable,
robuste et facile à nettoyer.



■ Cuve inox

Emboutie d'une pièce sans soudure,
avec angles arrondis, facilitant le
nettoyage et garantissant une hygiène
optimale.



■ Robinet de vidange

Robinet frontal avec un bouchon
qui se dévisse facilement pour
la vidange



- Fonctionnement simple avec 1 bouton
- 3 LEDS de contrôle pour l'aide à la cuisson
- Système dialogue : efficacité maximale, le corps de chauffe continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile
- Zone froide sous le corps de chauffe pour la récupération des déchets, ralentit la dégradation de l'huile
- Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement
- **Livrée avec un couvercle**


FRITEUSES EN TROIS PARTIES

Pour un entretien et un nettoyage facile : la cuve et le châssis sont lavables au lave-vaisselle.

FRITEUSES DE TABLE - ÉLECTRIQUES

+ Garantie : 1 an (pièces)



• FE7L1, FE7L1-400V & FE7L1-400VT



• FE7L2, FE7L2-400V & FE7L2-400VT

RÉF.	PRODUCTION PAR HEURE (KG)	BAC (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS HORS TOUT (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
Friteuses 1 cuve							
FE7L1	7 - 9 ⁽¹⁾ 8 - 11 ⁽²⁾	7	230	280 x 450 x 420	3 600	10	1436
FE7L1-400V	7 - 9 ⁽¹⁾ 8 - 11 ⁽²⁾	7	400	280 x 450 x 420	3 600	10	1436
FE7L1-400VT	10 - 12 ⁽¹⁾ 10 - 15 ⁽²⁾	7	400	280 x 450 x 420	4 600	10	1569
Friteuses 2 cuves							
FE7L2	14 - 18 ⁽¹⁾ 16 - 22 ⁽²⁾	(2 x) 7	(2 x) 230	560 x 450 x 420	(2 x) 3 600	18	2682
FE7L2-400V	14 - 18 ⁽¹⁾ 16 - 22 ⁽²⁾	(2 x) 7	(2 x) 230	560 x 450 x 420	(2 x) 3 600	18	2682
FE7L2-400VT	20 - 24 ⁽¹⁾ 20 - 25 ⁽²⁾	(2 x) 7	(2 x) 400	560 x 450 x 420	(2 x) 4 600	18	2948

(1) frites surgelées / (2) frites non surgelées

ACCESSOIRES

• PF7L



• TF1

RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
PF7L	Panier pour friteuse 7 litres	220 x 235 x 108	102
TF1	Table en INOX pour friteuse 1 cuve	290 x 370 x 650	1452
TF2	Table en INOX pour friteuse 2 cuves	568 x 370 x 650	1452
GP7L	Grille à poisson	222 x 270	34



CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUE



15012R ●



CAPACITÉ : 5 KG DE FRITES

MAINTIEN À TEMPÉRATURE DES PRODUITS CUITS AU PRÉALABLE DANS UNE FRITEUSE (FRITES, LÉGUMES, FRITURES, ETC.)

- Construction tout inox
- 2 sources de chauffe indépendantes (résistance céramique supérieure et résistance blindée inférieure sous le bac), sélectionnées par commutateur et régulées par thermostat (20-90°C)
- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité et bac incurvé d'égouttage totalement amovible.

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française

Construction
tout inoxVidange
par robinet

RÉF.	CAPACITÉ (KG)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
15012R	5	230	ext. : 400 x 600 x 570 int. : 290 x 320 x 180	850	20	1041



Produit indispensable du matériel de restauration vous permettant le maintien au chaud de toutes vos fritures



• ACF69N

- CARROSSERIE TOUT INOX
- 8 ET 2 X 8 LITRES ÉQUIPÉES D'UN RELAIS DE PUISSANCE
- RÉSISTANCE ET CUVE AMOVIBLES POUR UN ENTRETIEN AISÉ



FRITEUSES DE TABLE AVEC ROBINET DE VIDANGE

FRITEUSES DE TABLE 1 ET 2 CUVES - 4 & 8 LITRES

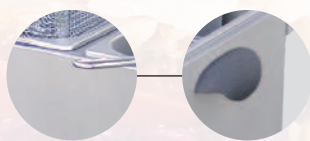
• Design arrondi • Carrosserie tout inox • Équipées d'une zone froide • Résistance et cuve amovibles pour un entretien aisé • Poignées sur les côtés • Livrées avec un couvercle • Contrôle thermostatique • Thermostat gradué de 0°C à 190°C • Voyant de contrôle • Thermostat de sécurité.

Modèles 8 L & 2 x 8 L : équipées d'un relais de puissance et d'un robinet de vidange



• ACF68N

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



Carrosserie tout inox

Poignées sur les côtés

RÉF.	CAPACITÉ (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS SANS POIGNÉES (L X P X H) (MM)	PANIER (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
FRITEUSES DE TABLE 1 CUVE - 4 & 8 LITRES							
ACF34N	4	230/1/T	185 x 430 x 350	140 x 250 x 100	2 800	6	274
ACF68N	8	230/1/T	275 x 430* x 380	220 x 250 x 100	3 600	8	348
FRITEUSES DE TABLE 2 CUVES - 4 & 8 LITRES							
ACF35N	4 + 4	230/1/T	370 x 430 x 350	(2 x) 140 x 250 x 100	(2x) 2 800	10	527
ACF69N	8 + 8	230/1/T	540 x 430* x 380	(2 x) 220 x 250 x 100	(2x) 3 600	12	649

* Profondeur avec robinet +55 mm

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
PFACF4L	Panier pour friteuses ACF34N et ACF35N	140 x 250 x 100	30
PFACF8L	Panier pour friteuses ACF68N et ACF69N	220 x 250 x 100	46



● ACFE101N

FRITEUSES DE TABLE 1 CUVE - 10 LITRES

- Carrosserie tout inox
- Équipée d'un robinet de vidange et d'une zone froide
- Résistance amovibles pour un entretien aisé
- Livrée avec un couvercle
- Contrôle thermostatique
- Thermostat gradué de 0°C à 190°C
- Voyant de contrôle
- Thermostat de sécurité
- Équipée d'un relais de puissance.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	CAPACITÉ (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)*	PANIER (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ACFE101N	10	230/1/T	300 x 480 x 340	220 x 250 x 100	3 600	10	543

* Profondeur avec robinet +35 mm



● ACFE102N

FRITEUSES DE TABLE 2 CUVES - 10 LITRES

- Carrosserie tout inox
- Équipée d'un robinet de vidange et d'une zone froide
- Résistance amovibles pour un entretien aisé
- Livrée avec un couvercle
- Contrôle thermostatique
- Thermostat gradué de 0°C à 190°C
- Voyant de contrôle
- Thermostat de sécurité
- Équipée d'un relais de puissance.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	CAPACITÉ (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)*	PANIER (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ACFE102N	10 + 10	230/1/T	600 x 480 x 340	(2 x) 220 x 250 x 100	(2x) 3 600	19	1042

* Profondeur avec robinet +35 mm

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
PFACFE10L	Panier pour friteuses ACFE101N et ACFE102N	220 x 250 x 100	55



Une fabrication spécialement étudiée pour les professionnels de la restauration avec une ou deux cuves emboutie(s), un ou deux robinets de vidange placés à l'avant de la friteuse ainsi qu'un ou deux thermostat(s) pour régler la température



RÉSISTANCES ROBUSTES &
SURPUISSANTES

ACCÈS FACILE AUX
RÉSISTANCES = NETTOYAGE AISÉ

• 92224C

FRITEUSE SUR COFFRE 2 BACS



• 92224C



12 KG - SPÉCIALE SURGELÉS

- 2 cuves : 2 zones de friture indépendantes contrôlées par un commutateur
- Équipée de 2 paniers de 10 litres (dim. : 128 x 320 x 145 mm)
- Cache-bulbes filtrants et boîtier de contrôle entièrement amovibles pour un entretien aisé
- Pieds inox réglables jusqu'à 150 mm (avec possibilité de fixation au sol selon les normes CE - UL / NSF)
- Relais de puissance
- Vidange par robinets gros débit (2 robinets de vidange)
- Cuve parfaitement isolée avec jauge « mini - maxi » intégrée
- Résistance et bulbes thermostatiques maintenus par deux brides inox
- Réarmement du thermostat de sécurité à l'intérieur du coffre
- Livrée d'origine avec un seau de vidange.

Rendement : 30 kg de frites/heure

+ Garantie : 1 an (pièces)

+ Fabrication : Française



2 cuves



Cuve
parfaitement isolée



RÉF.	BAC (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
92224C	10 + 10	400/3/N/T	400 x 600 x 980	12 000	38	2074

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
PFPFG	Demi panier pour friteuse 92224C	140 x 315 x 130	94



TÊTE DE FRITEUSE AMOVIBLE =
NETTOYAGE FACILE DE LA CUVE

CUVE EMBOUTIE

• 92214C

FRITEUSES ÉLECTRIQUES / À POSER OU SUR COFFRE



■ Zone de foisonnement
emboutie



■ Accès facile aux
résistances, nettoyage aisé



■ Résistances robustes &
surpuissantes, de gros
diamètre



• 92214C



- Zone de foisonnement de **grandes dimensions** pour un maximum de sécurité
- Doigt de gant protégeant le bulbe du thermostat pour une **régulation parfaite**
- **Bonne prise en main** des boutons de régulation
- Tête de friteuse amovible = **nettoyage facile de la cuve**
- Positionnement **facile du panier**
- **Panier de 9 L** : 800 gr/panier. **Panier de 12 L** : 1 200 gr/panier
- Éléments de régulation **protégés par un système de circulation d'air**



FRITEUSES À POSER - 1 OU 2 BACS

• 1 ou 2 cuves embouties • 1 ou 2 robinets de vidange • 1 ou 2 bacs de 9 ou 12 litres chacun • 1 ou 2 thermostats • 1 ou 2 On / Off • 1 couvercle pour chaque cuve • Zone froide



● 92094



● 92214

+ Garantie : 2 ans (pièces) + Fabrication : Européenne

RÉF.	BAC (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
92094	9	400/3/N/T	300 x 540 x 410 panier : 185 x 245 x 110	6 000	9	885
92114	12	400/3/N/T	400 x 700 x 420 panier : 210 x 280 x 120	9 000	11	1020
92994	9 + 9	400/3/N/T	600 x 540 x 410 2 paniers : 185 x 245 x 110	(2 x) 6 000	16	1679
92214	12 + 12	400/3/N/T	800 x 700 x 420 2 paniers : 210 x 280 x 120	(2 x) 9 000	21	1821

FRITEUSES SUR COFFRE - 1 OU 2 BACS

• 1 ou 2 cuves embouties • 1 ou 2 robinets de vidange • 1 ou 2 bacs de vidange • 1 ou 2 bacs de 9 ou 12 litres chacun • 1 ou 2 thermostats • 1 ou 2 On/Off • 1 couvercle pour chaque cuve • Zone froide.



● 92094C

+ Garantie : 2 ans (pièces) + Fabrication : Européenne

RÉF.	BAC (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	PRIX € HT
92094C	9	400/3/N/T	300 x 540 x 950 panier : 185 x 245 x 110	6 000	1358
92114C	12	400/3/N/T	400 x 700 x 950 panier : 210 x 280 x 120	9 000	1401
92994C	9 + 9	400/3/N/T	600 x 540 x 950 2 paniers : 185 x 245 x 110	(2 x) 6 000	2292
92214C	12 + 12	400/3/N/T	800 x 700 x 950 2 paniers : 210 x 280 x 120	(2 x) 9 000	2406



Cuve emboutie



1 ou 2 thermostats

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
PFSP9L	Panier pour friteuse 9 litres	185 x 245 x 110	44
PFSP12L	Panier pour friteuse 12 litres	210 x 280 x 120	55



• 13206 - 13207

- 👍 IDÉALES POUR FOOD TRUCK, UTILISATION EXTÉRIEURE, MARCHÉ, ASSOCIATION...
- 👍 SPÉCIALES HAUT DÉBIT
- 👍 OPTIMISATION DU RAPPORT PUISSANCE / VOLUME D'HUILE POUR UN RENDEMENT MAXIMUM

FRITEUSES FORAINES 10 LITRES - GAZ

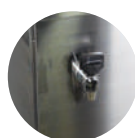


• 13206 - 13207

- Friteuse foraine 10 litres
- Allumage simple grâce au piezo
- Vidange à gros débit pour utilisation plus facile
- Dossieret arrière pour évacuation des gaz
- 1 vidange gros débit
- Sécurité et veilleuse
- Construction tout inox brossé (AISI 430)
- 1 bloc minisit
- 1 thermocouple
- Couvercle fourni

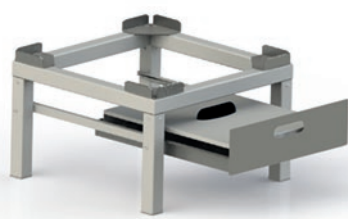
Possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

Vidange
gros débitConstruction
tout inox

RÉF.	PANIER (GR)	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
13206	(2x) 1 700	BP	Ext. : 490 x 620 x 600 Int. : 400 x 350 x 170	8 400	20	2417
13207	(2x) 1 700	Gaz naturel	Ext. : 490 x 620 x 600 Int. : 400 x 350 x 170	8 400	20	2417

ACCESSOIRES



• 13200 + 13200T

RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
13200	Support pour friteuses 10 litres	507 x 497 x 330	335
13200T	Option tiroir pour support	-	168
PFF10L	Panier pour friteuse 10 litres 13206	185 x 270 x 155	56



 CONVIENT AUX ÉTABLISSEMENTS À GRAND DÉBIT

FRITEUSE GAZ SUR COFFRE 16 LITRES

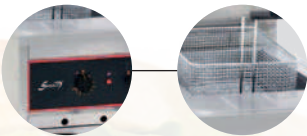


● FG16

- Allumage facile par Piezo (pression simultanée des boutons d'allumage et de réglage)
- Contrôle de l'allumage de la veilleuse
- Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile et en toute sécurité (vidange dans le coffre de la friteuse)
- Capacité 16 litres : livrée avec 1 grand panier (250 x 300 x 145 mm)
- Repose panier filtrant pour les résidus importants, pour la friture de beignets ou la friture de grosses pièces sans utilisation du panier
- Accès facile aux radiants par simple démontage du cadran

- Allumage Piezo • 2 brûleurs placés sous la cuve • Bouton de régulation petite/grande flamme
- Couvercle tout inox • Support panier filtrant • Dosseret pour évacuation des gaz • Cuve isolée avec marquage mini-maxi du niveau d'huile, fournie avec un seau de vidange • Pieds réglables jusqu'à 150 mm (avec possibilité de fixation au sol selon les normes CE-UL/ NSF) • Alimentation butane / propane et fournie avec un jeu d'injecteurs de rechange gaz naturel

+ Garantie : 3 ans (pièces) + Fabrication : Française



Allumage Piezo

Cuve emboutie

RÉF.	DÉSIGNATION	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
FG16	Friteuse 16 litres	BP	400 x 700 x 1055 (dont dosseret haut. 180 mm)	12 000	38	2246

FRITEUSE GAZ MODULAIRE 10 LITRES À POSER OU SUR COFFRE



● FG12

● SPFG12

- Capacité 10 litres • Utilisation facile : allumage piezo par simple pression des 2 boutons d'allumage et de réglage • Contrôle de l'allumage de la veilleuse Support panier • Dosseret arrière pour l'évacuation des gaz • Vidange parfaite et en toute sécurité • Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile • Thermocouple et veilleuse • 2 brûleurs très puissants • Livrée avec couvercle inox • Dimensions du panier : 250 x 270 x 110 mm.

Possibilité de poser la friteuse sur le support SPFG12 : Support avec porte et contre porte à fermeture magnétique et pieds hauteur 100 mm.

+ Garantie : 3 ans (pièces) + Fabrication : Française

RÉF.	DÉSIGNATION	GAZ	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
FG12	Friteuse 10 litres	BP	400 x 700 x 325 (hors cheminée de 180)	7 000	34	1847
SPFG12	Support pour FG12	-	400 x 700 x 525	-	20	404

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
PFGFG	Panier pour friteuses FG16 et FG12	250 x 300 x 140	104
PFPFG	Demi panier pour friteuse FG16	140 x 315 x 130	94

UNIVERS
FROID

UNIVERS
SNACKING

SALAMANDRES
& TOASTERS

MAINTIEN
AU CHAUD

CUISSON À L'EAU

UNIVERS
FORAIN

RÉCHAUDS

BATTERIES
DE CUISINE

FOURS

UNIVERS
PIZZA

UNIVERS
BAR



SALAMANDRES
& TOASTERS



SOMMAIRE

SALAMANDRES & TOASTERS

SALAMANDRES

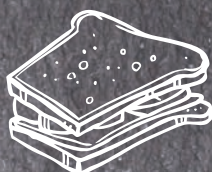
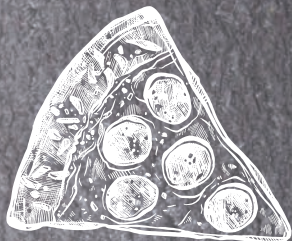
- 86 - PLAFOND FIXE ÉLECTRIQUES / GAZ
- 88 - FERMÉES ÉLECTRIQUES
- 90 - FERMÉE VITROCÉRAMIQUE
- 92 - PLAFOND MOBILE ÉLECTRIQUES & GAZ
- 94 - PLAFOND MOBILE AVEC DÉTECTION DES PLATS
- 96 - BASE RÉGLABLE ÉLECTRIQUES & GAZ

GRILLE-PAINS

- 98 - GRILLE-PAINS VERTICAL

TOASTERS

- 99 - GAMME LE CHAUD BY SOFRACA
- 100 - TOASTERS MULTIFONCTIONS AVEC RÉGULATEUR :
 - 102 - SÉRIE CLUB
 - 103 - SÉRIE TOAST.O.MATIC
 - 104 - SÉRIE JUNIOR
 - 104 - SÉRIE SENIOR
- 106 - TOASTERS À CONVOYEURS
- 107 - TOASTERS À CONVOYEURS À QUARTZ





CONSTRUCTION
INOX

PLAT INFÉRIEUR
AMOVIBLE

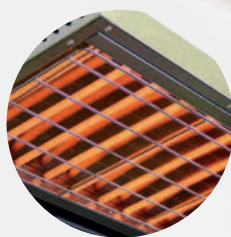
•24084

SALAMANDRES PLAFOND FIXE - ELECTRIQUES / GAZ

3 TYPES DE CHAUFFE



ELECTRIQUE AVEC
2 RÉSISTANCES BLINDÉES
INCOLOY : TEMPÉRATURE
STABILISÉE À 400°C



ELECTRIQUE AVEC TUBES
QUARTZ INFRAROUGE
(1050°C) : SANS
PRÉCHAUFFAGE



GAZ AVEC DOUBLE BRÛLEURS
INFRAROUGES (LIVRÉES EN
BUTANE/PROPANE AVEC
INJECTEURS DE RECHANGE
GAZ NATUREL)



Un outil professionnel qui vous permettra de gratiner le dessus des plats comme les gratins, les croque-monsieurs, les chèvres chauds ou encore les bruschettas.

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE - RÉSISTANCES BLINDÉES



• 24084



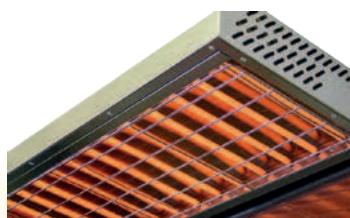
RÉSISTANCES BLINDÉES INCOLOY : TEMPÉRATURE STABILISÉE À 400°C

• Construction tout inox • Crémaillère à 4 niveaux • 2 zones de chauffe indépendantes, demi ou pleine puissance • Plat inférieur amovible avec grille • Support mural en option

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24084	740 x 375	400/3/N/T	800 x 640 x 590	4 500	35	2 274

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE - TUBE QUARTZ INFRAROUGE



• 24084R



TUBES QUARTZ INFRAROUGE (1050°C) : SANS PRÉCHAUFFAGE

• Construction tout inox • Crémaillère à 4 niveaux • 2 zones de chauffe indépendantes, demi ou pleine puissance • Plat inférieur amovible avec grille • Support mural en option

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24084R	740 x 375	400/3/N/T	800 x 640 x 590	4 500	35	2 255

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE - GAZ



• 24096GR



GAZ AVEC DOUBLE BRÛLEURS INFRAROUGES

• Construction tout inox • Crémaillère à 4 niveaux • 2 zones de chauffe indépendantes, demi ou pleine puissance • Plat inférieur amovible avec grille • Support mural en option • Livrée avec injecteurs de rechange gaz naturel

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24096GR	740 x 375	BP	800 x 640 x 590	8 100	42	2 886

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
24096SR	Support mural pour salamandres 24084 / 24084R / 24096GR	90
GR24096GR	Grille pour salamandre 24096GR	73



CONSTRUCTION INOX



UNE MINUTERIE DE 0 À 10 MIN + UNE POSITION DE CHAUFFE CONTINUE

• 24042

SALAMANDRES FERMÉES - ELECTRIQUES



- Grille pouvant être réglée en hauteur permettant le réglage de la distance entre l'aliment et la source de chaleur
- Appareils destinés à gratiner, griller, cuire, par rayonnement, grâce aux résistances électriques blindées, insérées dans le plafond (Résistance en incoloy Ø 9 mm)
- Idéal pour les glaçages
- Habillage élégant inox finement satiné / Grille acier chromé
- Poignée isolante / Tiroir de récupération extractible
- Contrôle de la température par régulateur d'énergie

SALAMANDRE 1 ZONE



• 24042

- 1 Grille en acier chromé • 1 tiroir (amovible) • 1 régulateur d'énergie • 1 résistance blindée
- Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe continue • Construction inox.

+ Garantie : 2 ans (pièces) + Fabrication : Européenne

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24042	380 x 380 x 330	230	540 x 400 x 390	2 000	19	1 091

SALAMANDRE 2 ZONES



• 24054

- Dispose de 2 zones de températures différentes • 2 régulateurs d'énergie • 2 résistances blindées • 1 grille en acier chromé • 1 tiroir (amovible) • Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe continue • Construction inox.

+ Garantie : 2 ans (pièces) + Fabrication : Européenne

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24054	620 x 380 x 330	400 + N	750 x 400 x 390	4 000	26	1 376

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
24040	Support mural pour salamandre 24042 et 24054	251
GR24042	Grille à 2 poignées pour salamandre 24042	96
GR24054	Grille à 2 poignées pour salamandre 24054	96

LARGE OUVERTURE
DE 125 MM

• 11032

FABRICATION
EXCLUSIVE

SOFRACA®

UNE MINUTERIE
DE 0 À 10 MIN +
UNE POSITION DE
CHAUFFE CONTINUE

TOAST.O.MATIC MASTER 601 - 1 ÉTAGE



ALLUMAGE INSTANTANÉ



• 11032

• Poignée au tiroir de propreté • Poignée fixée aux grilles intérieures de travail pour une manipulation plus facile et éviter la perte de la poignée à la grille • Interrupteur pour allumer ou éteindre chaque rampe de tubes quartz

• Tiroir amovible • 1 minuterie • 1 grille en acier chromé • 1 régulateur de chaleur • Large ouverture de 125 mm • 2 rampes de 4 tubes quartz chacune • 1 grille intérieure de travail • 2 interrupteurs (sélection haut, milieu et bas des rampes) • 1 régulateur de chaleur • Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe continue.

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française

RÉF.	CAPACITÉ (PIÈCES)	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11032	10 à 12	180 à 200	490 x 300	230	570 x 360 x 349	4 800	20	1 094
11034	10 à 12	180 à 200	490 x 300	400	570 x 360 x 349	4 800	20	1 094



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

- Résistances en INOX : durée de vie inégalée et parfaite diffusion de la chaleur
- Perle stéatite formée : positionnement parfait de la résistance au milieu du tube quartz, évitant ainsi toute surchauffe et garantissant une parfaite isolation.

OUVERTURE
DE 175 MM

PERMET DE POSER
LA GRILLE SUR
LE PLAN DE TRAVAIL

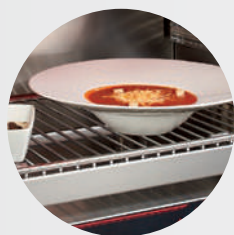
L'INNOVATION
BY SOFRACA

FABRICATION
EXCLUSIVE
SOFRACA

UNE MINUTERIE
DE 0 À 10 MIN +
UNE POSITION DE
CHAUFFE CONTINUE

• 24042V

SALAMANDRE FERMÉE / VITROCÉRAMIQUE



IDÉALE EN RESTAURATION

*pour gratiner "en finition"
des plats, des poêlons de
fruits de mer, escargots,
soupes...*



IDÉALE EN RESTAURATION
RAPIDE

*en alliant la partie snack et la
petite restauration, quiches,
pizzas, croque-monsieur,
tartes tatin, ramequins...*



IDÉALE EN BRASSERIE

*pour gratiner tous types de
plats à gratin, tartiflettes,
gratins dauphinois, gratins
de pâtes...*



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

CÂBLAGE HAUTE TEMPÉRATURE VITROCÉRAMIQUE DE GRANDE QUALITÉ.





POSSIBILITÉ DE DISPOSER DES BACS GASTRO 2/3

GRILLE ULTRA RÉSISTANTE AVEC PIEDS

• 24042V



GRÂCE À SON OUVERTURE DE 175 MM, POSSIBILITÉ D'ADAPTER LA GRILLE À LA SURFACE DE CHAUFFE

3500 WATTS

- Vitrocéramique = diffusion de chaleur uniforme
- Allumage instantané en 4 sec = chauffe ultra-rapide.
- Nettoyage facile
- Pas de perte de chaleur
- Possibilité de disposer des bacs gastro GN 2/3

SALAMANDRE "VITRO"



• 24042V

- Ouverture de 175 mm
- Facilité de réglage en hauteur avec 8 étages de cuisson
- 1 élément chauffant de 3500 watts
- 1 minuterie
- 1 régulateur
- 1 tiroir de propreté
- Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe continue.



- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24042V	460 x 290	230	560 x 500 x 400	3 500	25	1 179

ACCESSOIRES



• BMBAC11

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
BMBAC11	BAC GASTRO 2/3 - 18 Litres - 354 x 325	89
GR24042V	Grille à 2 poignées pour salamandre 24042V	56



POIGNÉE ISOLANTE

HABILLAGE ÉLÉGANT INOX

PLAFOND RÉGLABLE EN HAUTEUR

• 24160

SALAMANDRES PLAFOND MOBILE - ELECTRIQUES & GAZ



SUSPENSION EXTRA DOUCE

- LE PLAFOND PEUT SE RÉGLER EN HAUTEUR, PERMETTANT LE RÉGLAGE DE LA DISTANCE ENTRE L'ALIMENT ET LA SOURCE DE CHALEUR
- APPAREILS DESTINÉS À GRATINER OU GRILLER GRÂCE AUX RÉSISTANCES BLINDÉES "HAUTE TEMPÉRATURE" INSÉRÉES DANS LE PLAFOND
- IDÉAL POUR LES GLAÇAGES

- Habillage élégant inox
- Grille coulissante
- Poignée isolante
- Tiroir de récupération coulissant
- Contrôle de la température par régulateur d'énergie



La salamandre professionnelle est appréciée pour une utilisation en continue et pour ses possibilités de cuisson, *et ce en toute simplicité !*



● 24160

SALAMANDRE VITROCÉRAMIQUE SYSTÈME DE DÉTECTION DE PLAT - ÉLECTRIQUE

- 1 plaque vitrocéramique avec 2 foyers de résistances
- Système de détection de plat
- commutateur 4 positions
- 2 zones de chauffe indépendantes
- doseur d'énergie
- grille et plat inférieur.

+ Garantie : 2 ans (pièces) + Fabrication : Française

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24160	495 x 375	230	600 x 640 x 590	3 000	56	3 539



● 11600

SALAMANDRE - ÉLECTRIQUE

- 1 grille en acier chromé
- 1 tiroir (amovible)
- Construction inox
- 2 régulateurs

+ Garantie : 2 ans (pièces) + Fabrication : Européenne

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11600	600 x 350	400 + N	600 x 450 x 500	4 000	57	2 336



● 24094R

SALAMANDRE RÉSISTANCES BLINDÉES - ÉLECTRIQUE

- Chauffage par résistances blindées Incoloy : Température stabilisée à 400°C
- Construction tout inox
- 2 zones de chauffe indépendantes, demie ou pleine puissance
- Plat inférieur amovible avec grill
- Support mural en option

+ Garantie : 2 ans (pièces) + Fabrication : Française

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24094R	740 x 375	400 /3/N/T	800 x 640 x 590	4 500	60	3 359



● 24096R

SALAMANDRE INFRAROUGE - GAZ

- Chauffage gaz avec double brûleurs infrarouge
- Construction tout inox
- 2 zones de chauffe indépendantes, demie ou pleine puissance
- Plat inférieur amovible avec grille
- Livrée en butane/propane avec injecteurs de rechange gaz naturel
- Support mural en option.

+ Garantie : 2 ans (pièces) + Fabrication : Française

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24096R	740 x 375	BP	800 x 640 x 590	7 600	70	4 134

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
24160SR	Support mural pour salamandre 24160	188
24090	Support mural pour salamandre 11600	141
24096SR	Support mural pour salamandres 24094R / 24096R	90






CONSTRUCTION EN ACIER
INOXYDABLE SATINÉ AISI 304

PLAFOND RÉGLABLE
EN HAUTEUR

DÉTECTION DES PLATS POUR
ALLUMAGE ET EXTINCTION
AUTOMATIQUES

•ST600 / ST604

SALAMANDRES PLAFOND MOBILE - ÉLECTRIQUES

-  20 SEC. POUR ATTEINDRE LA TEMPÉRATURE MAXIMALE D'ALLUMAGE.
MAX 5 SEC. EN COURS DE FONCTIONNEMENT.
-  PARFAIT POUR UN **USAGE INTENSIF**
-  BARRE DE DÉTECTION DES PLATS POUR **ALLUMAGE ET EXTINCTION AUTOMATIQUES.**

• ELLES OFFRENT DES PERFORMANCES MAXIMALES GRÂCE À LA **CUISSON INFRAROUGE**, GÉNÉRÉE PAR DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS EN TUNGSTÈNE PROTÉGÉS PAR UNE PLAQUE VITROCÉRAMIQUE.

- Construction en acier inoxydable satiné AISI 304
- Parfaite uniformité de cuisson assurée par les déflecteurs reconçus et par le centrage du plan sous le plan radiant.
- 20" pour atteindre la température maximale d'allumage. Max 5" en cours de fonctionnement.
- Bac de récupération des graisses et grille en acier chromé amovibles, avec poignée athermique.
- Angles arrondis et pieds réglables.
- Possibilité de fixation au mur.
- Panneau de commande redessiné pour une meilleure fonctionnalité.
- Poignée isolée par une entretoise en bakélite et blindage renforcé des surfaces externes.
- Deux zones de cuisson indépendantes sur les modèles ST600 et ST604.





Cette salamandre professionnelle ultra-rapide est appréciée par les chefs exigeants et soucieux de leur consommation !



● ST400



● ST600 / ST604

SALAMANDRE ULTRA-RAPIDE AVEC DÉTECTION DES PLATS – ÉLECTRIQUE

- Construction en acier satiné INOX AISI 304
- 1 régulateur d'énergie
- 1 timer de 0 à 99 minutes
- Témoin lumineux
- Affichage digital
- 2 zones de cuisson indépendantes pour les modèles ST600 et ST604
- Barre de détection des plats
- Bac de récupération des graisses et grille en acier chromé amovibles avec poignée athermique
- Panneau de commande redessiné pour une meilleure fonctionnalité
- Angles arrondis et pieds réglables
- Possibilité de fixation au mur



- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne



Régulateur
d'énergie

Poignée
isolée

RÉF.	ZONE DE CHAUFFE	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ST400	1	400 x 350	230	400 x 548 x 500	2 000	45,8	3 388
ST600	2	600 x 350	230	600 x 548 x 500	4 000	61,6	3 787
ST604	2	600 x 350	380	600 x 548 x 500	4 000	61,6	3 787

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
STT	Paire de supports muraux pour salamandres ST400 / ST600 / ST604	122



SALAMANDRES BASE RÉGLABLE - ÉLECTRIQUES & GAZ



GRILLE ACIER CHROMÉ

• APPAREILS DESTINÉS À GRATINER OU GRILLER, GRÂCE AUX RÉISTANCES ÉLECTRIQUES BLINDÉES INSÉRÉES DANS LE PLAFOND (RÉSISTANCE EN INCOLOY Ø 9 MM)

• IDÉAL POUR LES GLAÇAGES

- Habillage élégant inox finement satiné
- Poignée isolante
- Tiroir de récupération extractible
- Contrôle de la température par régulateur d'énergie.



La salamandre professionnelle est appréciée pour une utilisation en continue et pour ses possibilités de cuisson, et ce en toute simplicité !

SALAMANDRE BASE RÉGLABLE 1 ZONE - ÉLECTRIQUE

- 1 régulateur d'énergie • 1 résistance blindée.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



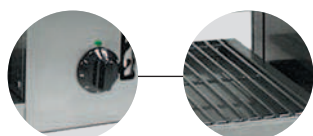
• 24062

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24062	375 x 400	230	550 x 400 x 350	2 000	30	1 566

SALAMANDRE BASE RÉGLABLE 2 ZONES - ÉLECTRIQUE

- 2 zones de températures différentes • 2 régulateurs d'énergie • 2 résistances blindées.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



Régulateur(s) d'énergie

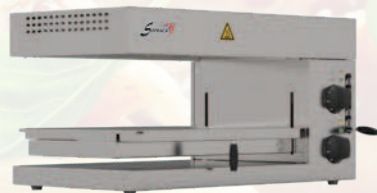
Résistance(s) blindée(s)

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24074	575 x 400	230/2/N/T	790 x 400 x 350	4 000	35	2 182

SALAMANDRE BASE RÉGLABLE - GAZ

- Système à crémaillère qui permet de régler le plateau vers la source de chaleur • Le réchauffage des éléments de rayonnement est obtenu par 2 brûleurs à flamme pilotée • Il est commandé par un robinet à soupape avec voyant pilote et thermocouple • Allumage facile par piezzo • Habillage élégant inox finement satiné • Tiroir de récupération extractible.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



• 24086

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24086	575 x 400	BP	750 x 400 x 460	7 400	38	3 034

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
24060	Support mural pour salamandre 24062	206
24070	Support mural pour salamandre 24074 & 24086	251



GRILLE-PAINS



- TG6 : SPÉCIAL HAUT DÉBIT
- IDÉAL POUR LES BUFFETS DE PETITS DÉJEUNERS
- GRILLE-PAINS TRÈS ROBUSTES

- Peu encombrant
- Idéal pour les buffets
- Sélecteurs de cuisson et de temps
- 1 tiroir de propreté.

- Garantie : 2 ans (pièces)
- Fabrication : Européenne

RÉF.	NOMBRES DE FENTES	SURFACE UTILE (L X P X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	PRIX € HT
TG4	4	(4 x) 150 x 30 x 200	230	370 x 210 x 225	2 300	443
TG6	6	(6 x) 150 x 30 x 200	230	460 x 210 x 225	3 300	520



Les grilles pains TG4 & TG6 sont idéaux pour les buffets de petits déjeuners. leur design est très agréable et leur construction tout inox les rend très robustes. Ils sont peu encombrants grâce à leur petite taille.



• ACT227

- CONSTRUCTION TOUT INOX
- UN TOASTER AU DESIGN ARRONDI
- CHAUFFAGE PAR RAMPES DE TUBES QUARTZ



• ACT100



• ACT127



• ACT200



• ACT227

TOASTER 1 ÉTAGE

- 2 rampes de 2 tubes • 1 minuterie 0 à 15 mn • 1 interrupteur de sélection des rampes • 1 voyant de contrôle • 1 grille avec poignée amovible • 1 ramasse-miettes.

+ Garantie : 2 ans (pièces) + Fabrication : Européenne

RÉF.	INTÉRIEUR (L X P X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
1 ÉTAGE						
ACT100	355 x 250 x 80	230/1/T	455 x 280 x 310	2 000	7	343
1 ÉTAGE LARGE						
ACT127	505 x 250 x 80	230/1/T	610 x 280 x 310	3 400	9	581

TOASTER 2 ÉTAGES

- 3 rampes de 2 tubes • 1 minuterie 0 à 15 mn • 1 interrupteur de sélection des rampes • 1 voyant de contrôle • 1 poignée amovible • 1 ramasse-miettes.

+ Garantie : 2 ans (pièces) + Fabrication : Européenne

RÉF.	INTÉRIEUR (L X P X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
2 ÉTAGES						
ACT200	(2x) 355 x 250 x 80	230/1/T	455 x 280 x 420	3 000	10	391
2 ÉTAGES LARGES						
ACT227	(2x) 505 x 250 x 80	400/3/N/T	610 x 280 x 420	5 100	12	731

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRACT1	Grille pour toaster ACT100 et ACT200	12
GRACT2	Grille sans poignée pour toaster ACT127 et ACT227	14



• 11052 / 11054



FONCTION TOASTER + FONCTION SALAMANDRE



“ CUIRE, GRILLER, RÉCHAUFFER, **TOASTER**, GRATINER ”



UNE CONCEPTION DE TOASTEURS AUX USAGES POLYVALENTS **GRÂCE AU RÉGULATEUR**

Grâce au régulateur, le toaster offre de nombreuses possibilités : cuisson des poêlons d'escargots, de moules farcies, des bouchées à la reine, des tartines garnies, de ramequins à gratiner, des tartes tatin, des croque-monsieur, quiches, pizzas...



LE PRINCIPE :

Les tubes quartz s'allument et s'éteignent par intermittence plus ou moins vite, permettant de chauffer à coeur le produit, de gratiner le dessus et de le rendre croustillant, contrairement aux toasters sans régulateur qui gratinent le dessus mais la chaleur n'a pas le temps de pénétrer à l'intérieur et le produit reste froid.



UNIQUE SUR LE MARCHÉ

LA RÉFÉRENCE
DEPUIS
1964

• 11052 / 11054

RAMPE DE
TUBES QUARTZ

RÉGULATEUR
DE CHALEUR

SÉLECTEUR DE
RAMPE QUARTZ

MINUTERIE

RÉGLAGE DE LA
HAUTEUR DE GRILLE

SÉPARATION
MOBILE

VOYANT DE MISE
SOUS TENSION

1 TOASTER / 2 FONCTIONS



UNE FONCTION TOASTER "CLASSIC PLUS"

- GRILLER, TOASTER
- TEMPÉRATURE MAXIMALE, CHALEUR INTENSE
- POSSIBILITÉ DE BLOQUER LA MINUTERIE EN CONTINUE POUR UN SERVICE INTENSE



UNE FONCTION TOASTER "INNOVANTE"

- CUIRE, RÉCHAUFFER, GRATINER, MAINTENIR EN TEMPÉRATURE AVEC LE RÉGULATEUR
- LE RÉGULATEUR PERMET DE BAISSER L'INTENSITÉ DE LA TEMPÉRATURE, AINSI LE TOASTER SE TRANSFORME EN SALAMANDRE...

TOASTER

Toutes sortes de pain rendant le produit croustillant à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, idéal pour les pains de mie, baguettes, baguettes campagne, baguettes...

GRILLER

Possibilité de griller juste le dessus de vos produits, grâce au choix d'allumage des rampes. Idéal pour les Bruschettas, tartines...

Il est le produit incontournable du matin pour les petits déjeuners en donnant un réel plus à toutes vos viennoiseries.

RÉCHAUFFER

En profondeur ou maintenir au chaud : quiches, pizzas, tourtes, tartes salées ou sucrées, gaufres, crêpes, croque-monsieur, hot dog à la parisienne, brioches, beignets, mais aussi toutes sortes de plats en sauce (ratatouille, oeufs brouillés...).

GRATINER

Pour tous types de gratin de pommes de terre, de courgettes, de légumes, de fruits, crèmes brûlées, tartes tatin, chèvres chaud, lasagnes, moules, praires farcies...

CUIRE

Poissons en sauce (type saumon, colin en papillote), gambas, oeuf sur le plat...

SÉRIE CLUB



• 11552R

CLUB - 1 ÉTAGE

• 1 étage • 2 rampes de 2 tubes quartz chacune • 1 grille intérieure de travail • 2 interrupteurs (sélection haut et bas des rampes) • Construction Inox (AISI 430) • Équipé d'un régulateur de chaleur • Large ouverture de 70 mm • Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe en continue.

+ Garantie : 3 ans (pièces) + Fabrication : Française

RÉF.	CAPACITÉ (PIÈCES)	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	SURFACE UTILE (L X P X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11552R	4 / 6	80	340 x 230 x 70	230	422 x 275 x 300	1 800	9	389



• 11562R

SUPER CLUB - 2 ÉTAGES

• 2 étages • 3 rampes de 2 tubes quartz chacune • 2 grilles intérieures de travail • 3 interrupteurs (sélection haut, milieu et bas des rampes) • Construction Inox (AISI 430) • Équipé d'un régulateur de chaleur • Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe en continue.

+ Garantie : 3 ans (pièces) + Fabrication : Française

RÉF.	CAPACITÉ (PIÈCES)*	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	SURFACE UTILE (L X P X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11562R	4 / 6	120	(2x) 340 x 230 x 70	230	410 x 275 x 400	2 700	12	528

* par grille



• 11572R / 11574R

GRAND CLUB - 2 ÉTAGES

• 2 étages • 3 rampes de 2 tubes quartz chacune • 2 grilles intérieures de travail • 3 interrupteurs (sélection haut, milieu et bas des rampes) • Construction Inox (AISI 430) • Équipé d'un régulateur de chaleur • Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe en continue.

+ Garantie : 3 ans (pièces) + Fabrication : Française

RÉF.	CAPACITÉ (PIÈCES)*	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11572R	8 / 10	200 / 250	(2x) 490 x 235	230	550 x 280 x 400	4 200	15	809
11574R	8 / 10	200 / 250	(2x) 490 x 235	400	550 x 280 x 400	4 200	15	809

* par grille



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

- Résistances en INOX : durée de vie inégalée et parfaite diffusion de la chaleur
- Perle stéatite formée : positionnement parfait de la résistance au milieu du tube quartz, évitant ainsi toute surchauffe et garantissant une parfaite isolation.

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
TOGRI03	Grille intérieure pour modèles CLUB et SUPER CLUB	19
TOGRI04	Grille intérieure pour modèle GRAND CLUB	22



• 11032 / 11034

- CONSTRUCTION **TOUT INOX**
- ALLUMAGE **INSTANTANÉ**
- RÉGULATEUR 5 FONCTIONS : **CUIRE, GRILLER, TOASTER, RÉCHAUFFER & GRATINER**

SÉRIE TOAST.O.MATIC



■ Gratins



■ Tartes



■ Quiches



■ Toasts



■ Pizzas



■ Croque-Monsieur

- Poignée au tiroir de propreté
- Poignée fixée aux grilles intérieures de travail pour une manipulation plus facile et éviter la perte de la poignée
- Interrupteur pour allumer ou éteindre chaque rampe de tubes quartz
- Tiroir amovible
- 1 minuterie avec position de chauffe en continue
- 1 grille en acier chromé
- 1 régulateur de chaleur



TOAST.O.MATIC 501 - 1 ÉTAGE

- 2 rampes de 2 tubes quartz chacune • 1 grille intérieure de travail • 2 interrupteurs (sélection haut et bas des rampes) • 1 régulateur de chaleur • Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe en continue.

+ Garantie : 3 ans (pièces) + Fabrication : Française



• 11122 / 11124

RÉF.	CAPACITÉ (PIÈCES)	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11122	8 / 10	110 / 120	477 x 215	230	570 x 280 x 280	2 800	13	720
11124	8 / 10	110 / 120	477 x 215	400	570 x 280 x 280	2 800	13	720

TOAST.O.MATIC MASTER 601 - 1 ÉTAGE

- Large ouverture de 125 mm • 2 rampes de 4 tubes quartz chacune • 1 grille intérieure de travail • 2 interrupteurs (sélection haut et bas des rampes) • 1 régulateur de chaleur • Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe en continue.

+ Garantie : 3 ans (pièces) + Fabrication : Française



• 11032 / 11034

RÉF.	CAPACITÉ (PIÈCES)	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11032	10 / 12	180 / 200	478 x 300	230	570 x 360 x 349	4 800	20	1 094
11034	10 / 12	180 / 200	H. variable Min / Max : 25 / 125	400	570 x 360 x 349	4 800	20	1 094

TIROIR DE PROPRIÉTÉ
NETTOYAGE FACILE,
GRILLE RÉGLABLE EN
HAUTEUR.

RÉGULATEUR
5 POSITIONS

• 11052 / 11054



RÉGULATEUR D'ÉNERGIE &
SÉLECTEUR DE RAMPE

POSSIBILITÉ D'UTILISER
LA MINUTERIE EN
POSITION CONTINUE

SÉRIE PRESTIGE, JUNIOR & SENIOR



3 Rampes ultra
puissantes de
4 tubes / niveau



Position continue
pour les coups
de feu



Plaques pare feu
pour une meilleure
concentration de la
chaleur



Plaque supérieure
permettant le
maintien au chaud
de vos plats



2 ÉTAGES / GRANDE PUISSANCE = GROS DÉBIT

Le régulateur permet de baisser l'intensité de la température dans l'enceinte de cuisson. Les tubes quartz s'allument et s'éteignent plus ou moins vite suivant la position de celui-ci.

EXEMPLES :

- allumage et extinction rapides (produits peu épais) ; allumage et extinction lents (produits épais) pour un réchauffage en profondeur.



LE PRINCIPE :

Les tubes quartz s'allument et s'éteignent par intermittence plus ou moins vite, permettant de chauffer à coeur le produit, de gratiner le dessus et de le rendre croustillant, contrairement aux toasters sans régulateur qui gratinent le dessus mais la chaleur n'a pas le temps de pénétrer à l'intérieur et le produit reste froid.



• 11022

MODÈLES PRESTIGE


TUBE QUARTZ UNIQUE

- Construction tout Inox AISI 430 • 2 interrupteurs (sélection haut/bas des rampes) • 1 régulateur de chaleur • 1 étage • 2 rampes de 2 tubes quartz chacune • 1 grille intérieure de travail • 1 grille supérieure de stockage • 1 étage • Une minuterie de 0 à 10 min + une position infini.

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française

RÉF.	CAPACITÉ (PIÈCES)	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11022	8 / 10	110 / 120	490 x 235	230	540 x 300 x 300	2 800	10	716



• 11042 / 11044

MODÈLES JUNIOR


TUBE QUARTZ UNIQUE

- Construction tout Inox AISI 430 • 3 interrupteurs (sélection haut/milieu et bas des rampes) • 1 régulateur de chaleur • 2 étages • 3 rampes INDÉPENDANTES de 4 tubes quartz chacune • 2 grilles intérieures de travail • 2 plaques inox (supérieure et inférieure) • Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe en continue.

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française

RÉF.	CAPACITÉ (PIÈCES)	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11042	8 / 10	280 / 300	(2x) 338 x 280	230	430 x 360 x 390	4 000	25	1 061
11044	8 / 10	280 / 300	(2x) 338 x 280	400	430 x 360 x 390	4 000	25	1 061



• 11052 / 11054

MODÈLES SENIOR


RÉGULATEUR 5 POSITIONS

- Construction tout Inox AISI 430 • 3 interrupteurs (sélection haut/milieu et bas des rampes) • 1 régulateur de chaleur • 2 étages • 3 rampes INDÉPENDANTES de 4 tubes quartz chacune • 2 grilles intérieures de travail • 2 plaques inox (supérieure et inférieure) • Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe en continue.

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française

RÉF.	CAPACITÉ (PIÈCES)	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
11052	10 / 12	480 / 500	(2x) 480 x 280	230	570 x 360 x 390	5 400	27	1 206
11054	10 / 12	480 / 500	Haut. plat max : 70 mm	400	570 x 360 x 390	5 400	27	1 206

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
TOGR102	Grille intérieure pour modèles JUNIOR	21
TOGR101	Grille intérieure pour modèles SENIOR	24



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

- Résistances en INOX : durée de vie inégalée et parfaite diffusion de la chaleur
- **Perle stéatite formée** : positionnement parfait de la résistance au milieu du tube quartz, évitant ainsi toute surchauffe et garantissant une parfaite isolation.



- SPÉCIAL HAUT DÉBIT**
- IDÉAL POUR RÉCHAUFFER, GRATINER, PIZZAS...**
- CONSTRUCTION TOUT INOX**

• TRIPM



• TRI



• TR2

TOASTERS - RAPID 1 OU RAPID 2

- RÉSISTANCES BLINDÉES, TRÈS RÉSISTANTES.**
- TRIPM : IDÉAL POUR LES PETITS BUFFETS & ESPACES RÉDUITS, CAR FAIBLE ENCOMBREMENT.**

- Construction tout inox "haute qualité" : AISI 430
- 1 bouton de contrôle de vitesse de rotation
- 1 plateau récupérateur
- Résistances blindées
- Hauteur d'entrée des aliments : 80 mm
- 1 bouton On/Off
- 1 sélecteur de chauffe haut/bas et bas/haut
- 1 manette pour régler la vitesse du tapis.

+ Garantie : 2 ans (pièces) + Fabrication : Européenne

RÉF.	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	DIM. RUBANS (L X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TOASTER - RAPID 1							
TRIPM	300	280 x 80	230	362 x 505 x 384	2 200	14	1 854
TRI	360	280 x 80	230	427 x 505 x 384	2 800	20	2 559
TOASTER - RAPID 2							
TR2	650	375 x 80	230	523 x 615 x 384	4 000	25	3 363

TUNNELS À CONVOYEURS

- TOASTER AVEC UNE GRANDE CAPACITÉ DE DÉBIT. PEU ENCOMBRANT, RAPIDE.**
- ADAPTÉ AUX TOASTS, BUNS ET MÊME POUR LES MUFFINS ET LES GAUFRES.**
- IDÉAL POUR LES GRANDS HÔTELS, BUFFETS, SALLES DE CONGRÈS, GRANDES MANIFESTATIONS. ÉJECTION AUTOMATIQUE DES TOASTS.**

- Facile d'utilisation, parfaite régulation de la chaleur pour toaster quiches, pizzas, tartines...
- Hauteur d'entrée des aliments : 100 mm
- 1 bouton On/Off
- 1 sélecteur de chauffe haut/bas et bas/haut
- 1 manette pour régler la vitesse du tapis
- Livré avec un plateau de sortie pour le modèle 24072T
- Livré avec un plateau d'entrée et de sortie pour le modèle 24094TXL
- **Idéal pour réchauffer, gratiner, pizzas, hamburgers, quiches, tartines garnies...**

+ Garantie : 2 ans (pièces) + Fabrication : Européenne

RÉF.	DÉBIT (PIÈCES / HEURE)	DIM. RUBANS (L X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24072T	700 à 1 200	220 x 100	230	755 x 310 x 320	3 000	20	2 157
24094TXL*	700 à 1 200	420 x 100	400	1000 x 510 x 320	6 000	26	4 941

* APPROVISIONNEMENT À LA COMMANDE : ENVIRON 3 SEMAINES DE DÉLAI

DIMENSIONS OUVERTURE (L X H) : 240 X 100 MM



• 24072T

SUR COMMANDE : POSSIBILITÉ D'INVERSER LE SENS DU TAPIS

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
PE24072	Plateau d'entrée pour convoyeur 24072T	63



PLAQUE SUPÉRIEURE
ALVÉOLÉE AVEC GRILLE
DE PROTECTION

VOYANTS DE CONTRÔLE

PIEDS RÉGLABLES

• 24062TR

TOASTERS À CONVOYEURS À QUARTZ

👍 IDÉAL POUR TOASTER TOUT TYPE DE PAIN, GAUFRES, BAGELS, BUNS, VIENNOISERIE, PIZZAS, QUICHES...

• Toaster à convoyeur performant et polyvalent, idéal pour les buffets de petit-déjeuners :

- Possibilité de toaster de 300 à 540 toasts /h selon le type de pain, sans préchauffage (grâce aux tubes quartz infrarouge)
- Idéal pour toaster tout type de pain (mie, brioché, baguettes, ...), mais aussi les gaufres, les bagels, les buns, les viennoiseries, les petites pizzas, les quiches...
- Equipé d'une plaque supérieure chauffante pour le maintien au chaud des viennoiseries

• Souplesse d'utilisation, réglages possibles en fonction des produits à toaster :

- Sélecteur de puissance permettant de choisir l'allumage des tubes quartz infrarouge du haut, du bas ou des deux simultanément
- Variateur de vitesse permettant de régler la vitesse de rotation du tapis

ENTRETIEN FACILE & RAPIDE :

- La plaque supérieure chauffante, la plaque de fermeture arrière, le plat ramasse miettes et les plateaux de chargement et de réception sont entièrement amovibles

TOASTERS À CONVOYEURS À QUARTZ

👍 TUBES QUARTZ = CHAUFFE ULTRA-RAPIDE !

- Construction Inox • 8 tubes quartz • Puissance totale en haut : 1200 W • Puissance totale en bas : 1450 W • Plaque supérieure alvéolée avec grille de protection • Sélecteur de puissance (haut, bas ou les 2 niveaux) • Variateur de vitesse • Tapis du convoyeur en maille inox souple
- Ventilation du moteur • Voyants de contrôle • Pieds réglables.

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française



• TRIQ

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	HAUTEUR UTILE (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24062TR	330 x 375	85	230/1/T	500 x 680 x 345	2 650	20	2 373
TRIQ	330 x 335	85	230/1/T	500 x 680 x 345	2 650	20	2 205



M **AINTIEN**
AU CHAUD

SOMMAIRE

MAINTIEN AU CHAUD

VISIO BUFFET

110 - MODÈLE À POSER OU ENCASTRABLE

PLAQUES CHAUFFANTES

113 - VITROCÉRAMIQUE / ALUMINIUM
- BORDS ARRONDIS

114 - VITROCÉRAMIQUE
- ENCASTRABLE

115 - VITROCÉRAMIQUES
- BORDS DROITS

116 - DESSUS FONTE D'ALUMINIUM

116 - DESSUS VERRE BLANC

CHAUFFE PLATS

117 - PLAQUE ALUMINIUM

LAMPES CHAUFFANTES

117 - LAMPES SUR PIED FLEXIBLE
SEMI-RIGIDE

LAMPES INFRA-ROUGE :

118 - CÂBLE SPIRALE - PRESTIGE

118 - CÂBLE SPIRALE - BASIC

120 - CÂBLE SPIRALE - «LE TUBE»

120 - CÂBLE SPIRALE - «LE CARRÉ»

RAMPES CHAUFFANTES

122 - RAMPES INFRA-ROUGES

124 - RAMPES CÉRAMIQUES

126 - RAMPES VITROCÉRAMIQUES



VITRINES CHAUFFANTES

128 - VITRINES CHAUFFANTES
VENTILÉES

129 - VITRINE BAC À EAU

130 - VITRINES CHAUFFANTES
VENTILÉES INOX

131 - VITRINE GN 1/1 AVEC BLOC
LUMINEUX

RÉCHAUFFEUR

131 - RÉCHAUFFEUR AVEC LAMPE
HALOGÈNE

ARMOIRES CHAUFFANTES

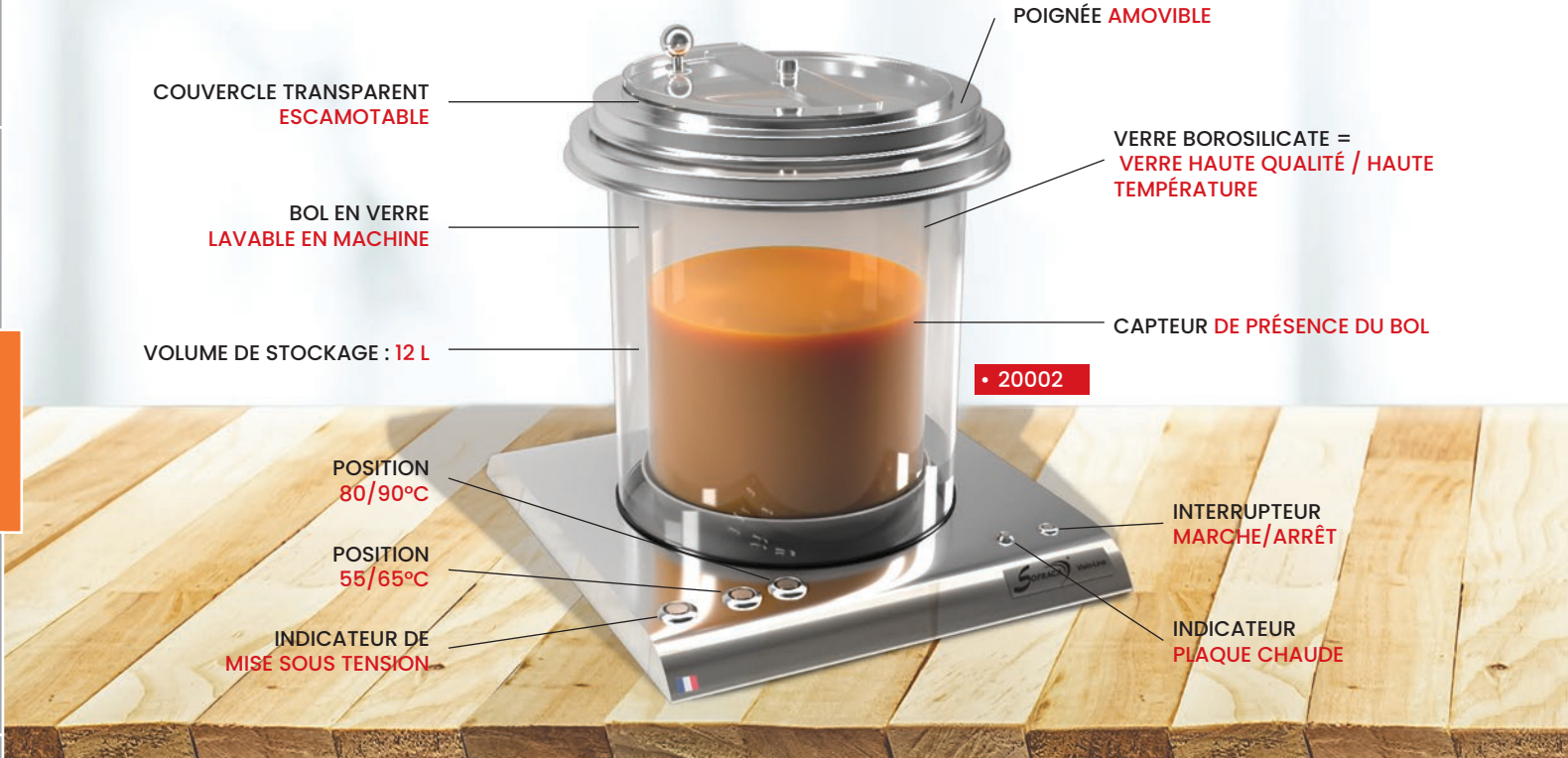
132 - ARMOIRES CHAUFFANTES
VENTILÉES

CHAUFFE-ASSIETTES

133 - CHAUFFE-ASSIETTES RONDES

133 - CHAUFFE-ASSIETTES RONDES
& PLATS

UNIVERS FROID
UNIVERS SNACKING
SALAMANDRES & TOASTERS
MAINTIEN AU CHAUD
CUISSON À L'EAU
UNIVERS FORAIN
RÉCHAUDS
BATTERIES DE CUISINE
FOURS
UNIVERS PIZZA
UNIVERS BAR



POIGNÉE AMOVIBLE

COUVERCLE TRANSPARENT ESCAMOTABLE

VERRE BOROSILICATE = VERRE HAUTE QUALITÉ / HAUTE TEMPÉRATURE

BOL EN VERRE LAVABLE EN MACHINE

VOLUME DE STOCKAGE : 12 L

CAPTEUR DE PRÉSENCE DU BOL

• 20002

POSITION 80/90°C

POSITION 55/65°C

INDICATEUR DE MISE SOUS TENSION

INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT

INDICATEUR PLAQUE CHAUDE

LE VISIO BUFFET



■ Vin chaud ■ Soupes, potages, consommés ■ Sautés, plats cuisinés au wok ■ Oeufs brouillés ■ Moules marinières ■ Couscous, tajines



20002 •



VOS CLIENTS SONT ATTIRÉS PAR L'ASPECT ORIGINAL ET DÉCORATIF DU MATÉRIEL. VOS BUFFETS SONT MIS EN VALEUR. LA VISION DES PRODUITS EST APPÉTISANTE, ATTRACTIVE, ET SUSCITE L'ENVIE DE CONSOMMER.

Le positionnement du bol en verre sur les capteurs de présence situés au niveau de l'élément chauffant valide la mise sous tension de l'appareil. Arrêt automatique lorsque le bol est retiré. Un voyant lumineux (cf. photo ci dessus "indicateur plaque chaude") indique que l'élément chauffant est encore chaud. Grâce à la double paroi, la résistance est sécurisée. Pour un usage rapide et simple, 2 températures sont pré-réglées : 55/65° et 80/90°C.



PLUS QU'UN SIMPLE APPAREIL POUR MAINTENIR AU CHAUD, LE VISIOBUFFET PAR SON CONCEPT NOVATEUR ET AUDACIEUX **VOUS PERMET D'AUGMENTER VOS VENTES.**

• 20002E MODÈLE ENCASTRABLE



LE VISIOBUFFET, DESTINÉ À UN USAGE «GRAND PUBLIC», A ÉTÉ CONÇU AVEC TOUTES LES NORMES DE SÉCURITÉ

- Bol en verre borosilicate lavable en machine
- Double paroi en verre pour une isolation parfaite
- La paroi extérieure reste froide et isole l'élément de chauffe : sécurité garantie
- La base reste également froide grâce à une double isolation : sécurité garantie
- Voyant lumineux de sécurité indiquant que l'élément chauffant est encore chaud en position arrêt
- Panneau de contrôle esthétique avec 3 boutons tactiles inox ultra-résistant (humidité, choc, usure...) :
 - 1 bouton pour la mise sous tension (LED vert)
 - 2 boutons pré-réglés pour choisir la température : 55/65°C ou 80/90°C, (LED orange du bouton sélectionné)
- Élément de chauffe incomparable :
 - Une résistance blindée dans deux coquilles d'aluminium pour une diffusion parfaite de la chaleur
 - Une poignée amovible en aluminium, lavable en machine

FABRICATION FRANÇAISE



■ Riz, nouilles



■ Pâtes, plats en sauce



■ Jardinières de légumes, ratatouilles



■ Cocktails & sangria



■ Jus de fruits



■ Stockage neutre (bonbons, gâteaux, fruits secs...)



UTILISATION SUPPLÉMENTAIRE DU VISIO BUFFET (HORS FONCTIONNEMENT) POUR LE STOCKAGE

- + Garantie : 3 ans (pièces) hors éléments en verre
- + Fabrication : Française



• 20002E



Modèle à poser



Modèle encastrable

RÉF.	ALIM. (V)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
MODÈLE À POSER						
20002	230	12	450 x 360 x 385	800	13	2 198
MODÈLE ENCASTRABLE						
20002E	230	12	473 x 388 x 327 Dim. d'encastrement : 445 x 368 x 56	800	15	2 069



RÉPARTITION PARFAITE DE LA TEMPÉRATURE

DESIGN ÉLÉGANT & NOVATEUR

BLACK SERIE

• 30012N

PLAQUE DE 3 CM D'ÉPAISSEUR

PLAQUE CHAUFFANTE ULTRA-PLATE



LE DESIGN

- Construction tout inox brossé « haute qualité » légèrement martelé (où l'empreinte des doigts ne marque pas)
- Cette gamme de plaques, par son élégance et son design actuel et novateur, met en valeur vos produits et vos plats. Par cette présentation attractive vous augmentez vos ventes auprès de votre clientèle.



LA PERFORMANCE TECHNIQUE

- Plaque « ultra-plate » : 3 cm d'épaisseur ! Unique sur le marché
- Répartition homogène et contrôle de la température sur l'ensemble de la plaque grâce à 3 thermostats ultra performants pré-réglés placés sous la vitre pour une vérification permanente, et la garantie d'une chaleur constante.
- Système de chauffe : résistances ultrafines incorporées à un tissu de silicone, en contact direct avec la plaque, à haut pouvoir de répartition thermique.
- Fusibles de sécurité : alimentation basse tension interne protégée.
- Position du câble d'alimentation sous la plaque pour la positionner dans le sens souhaité par le client.



UNE UTILISATION FACILE ET RAPIDE

- Plaque à bord rasant pour une exploitation totale de la surface de présentation.
- Surface de travail aux normes pâtisseries 600 x 400
- Possibilité de poser des bacs gastronormes GN 1/1
- Conçue pour découper directement vos produits sur la plaque (pizzas, quiches, tourtes, tartes, etc).
- Panneau de contrôle simple et esthétique grâce à 4 boutons tactiles : 1 bouton pour la mise sous tension de la plaque (en position marche la couleur verte du LED se visualise) et 3 boutons pré-réglés pour choisir la température : 60/70°C, 80/90°C, 100/110°C (la couleur orange du LED se visualise du bouton sélectionné).



UNE GAMME COMPLÈTE POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS

- Page 114 : Plaque encastrable, avec tableau de bord à distance. Simple à encastrer par simple découpe du marbre ou autre plan d'un comptoir de présentation.
- Page 113 : Le mariage entre l'art et l'essence de la technologie. Découvrez la nouvelle BLACK SERIE au design élégant et innovant.
- Page 115 : Plaques vitrocéramiques droites et rasantes. Pour les hôtels, restaurants, buffets extérieurs, cafétéria, collectivités, salons privés, salles des fêtes... Possibilité de juxtaposer parfaitement les plaques.

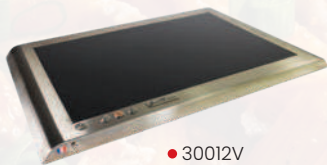


Au design sobre et élégant la gamme BLACK SERIE allie à la fois **puissance, précision & rapidité** et donne à votre restaurant une atmosphère qui sera la vôtre.

MODÈLE VITRO • 30012V



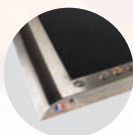
PLAQUE CHAUFFANTE ULTRA-PLATE - BORDS ARRONDIS



• 30012V



• 30012N



Plaque vitro



Plaque alu



UNE PLAQUE UNIQUE SUR LE MARCHÉ

- PLAQUES VITRO OU ALU AU DESIGN «ESPRIT TRAITÉUR»
- MISE EN VALEUR DE VOS PLATS & PRODUITS
- ATTRACTIVE À LA VUE DES CLIENTS
- PLAQUES ULTRA-PLATE DE 3 CM D'ÉPAISSEUR
- CONSTRUCTION TOUT INOX BROSSÉ «HAUTE QUALITÉ»
- PANNEAU DE CONTRÔLE SIMPLE & ESTHÉTIQUE



- Unique sur le marché, construction tout inox brossé « haute qualité »
- Surface de travail aux normes pâtisseries 600 x 400, possibilité de poser des bacs gastronomes GN 1/1
- Conçue pour découper directement vos produits sur la plaque (pizzas, quiches, tourtes, tartes...)
- Panneau de contrôle simple et esthétique grâce à 4 boutons tactiles : 1 bouton pour la mise sous tension de la plaque (la LED verte permet de visualiser la position marche) et 3 boutons pré-réglés pour choisir la température : 60/70°C, 80/90°C, 100/110°C (la LED orange permet de visualiser la température sélectionnée).

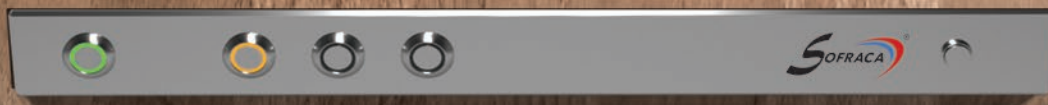
- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	REVÊTEMENT	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
30012V	Vitro	600 x 400	230	700 x 500 x 35	600	7,5	1 956
30012N	Alu	600 x 400	230	700 x 500 x 35	600	7,5	1 519

ENCASTREMENT PAR SIMPLE DÉCOUPE DU
MARBRE OU D'UN AUTRE PLAN DE TRAVAIL

PLAQUE ULTRA PLATE 3 CM D'ÉPAISSEUR

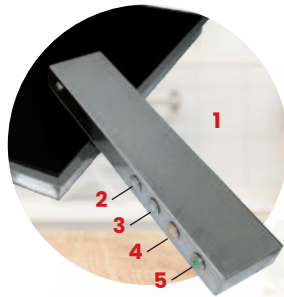
• 30002



ULTRA PLATE VITROCÉRAMIQUE ENCASTRABLE



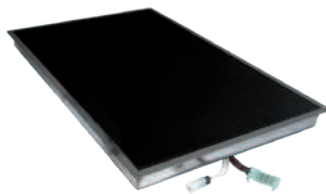
RACCORDER 1 SEUL BANDEAU DE
COMMANDE PAR PLAQUE



- 1 - Tableau de commandes déporté
Dimensions (L X P x H) : 401 x 94 x 40 mm
- 2 - LED
- 3 - 60 / 70 °C
- 4 - 80 / 90 °C
- 5 - 100 / 110 °C

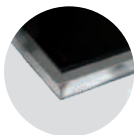


UNE UTILISATION FACILE ET RAPIDE

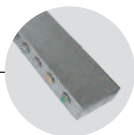


• 30002

- Construction tout inox brossé « haute qualité »
- Plaque à bord rasant pour une exploitation totale de la surface de présentation
- Surface de travail aux normes pâtisseries 600 x 400
- Possibilité de poser des bacs gastronormes GN 1/1
- Conçue pour découper directement vos produits sur la plaque (pizzas, quiches, tourtes, tartes...)
- Panneau de contrôle à distance, simple et esthétique grâce à 4 boutons tactiles : 1 bouton pour la mise sous tension de la plaque (la LED verte permet de visualiser la position marche) et 3 boutons pré-réglés pour choisir la température : 60/70° C, 80/90° C, 100/110° C (la LED orange permet de visualiser la température sélectionnée).



construction
tout inox



Panneau de
contrôle à distance

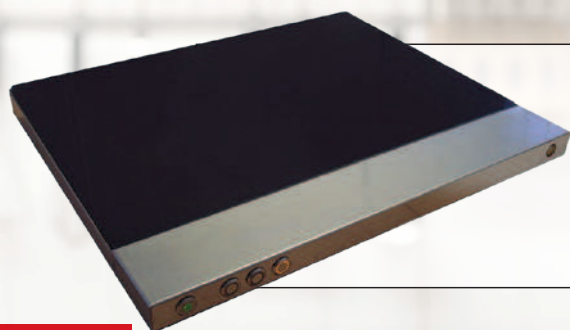
- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
30002	400 x 600	230	639 x 432 x 40	600	15	1 645



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Répartition homogène et contrôle de la température sur l'ensemble de la plaque grâce à 3 thermostats pré-réglés placés sous la vitre pour une vérification permanente et la garantie d'une chaleur constante
- Système de chauffe : résistances ultrafines incorporées à un tissu de silicone, en contact direct avec la plaque, à haut pouvoir de répartition thermique - Fusibles de sécurité : alimentation basse tension interne protégée.

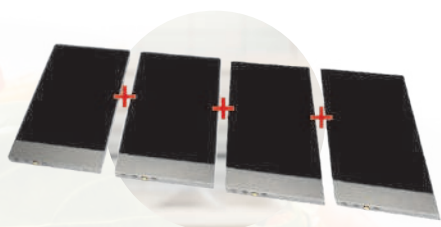


• 30032

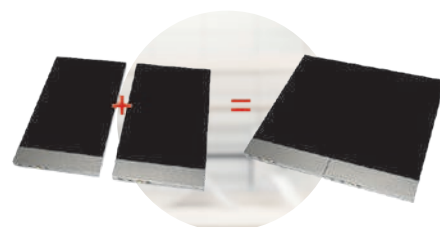
👍 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES IDÉALES POUR LES HÔTELS, RESTAURANTS, BUFFETS EXTÉRIEURES, ETC.

👍 PLAQUE ULTRA-PLATE 3 CM D'ÉPAISSEUR

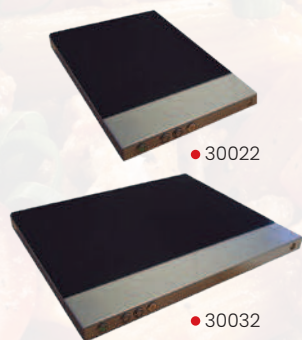
PLAQUES VITROCÉRAMIQUES – FINITION INOX CLASSIQUE



BORDS DROITS :
JUSTE EN LES POSANT LES UNES À CÔTÉ DES AUTRES VOUS CRÉEZ UN LINÉAIRE TRÈS SIMPLEMENT.



👍 UNIQUES SUR LE MARCHÉ !

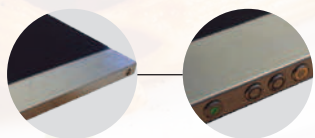


• 30022

• 30032

- Construction tout inox brossé « haute qualité »
- Plaque à bord rasant pour une exploitation totale de la surface de présentation
- Surface de travail aux normes pâtisseries 600 x 400
- Possibilité de poser des bacs gastronormes GN 1/1
- Conçue pour découper directement vos produits sur la plaque (pizzas, quiches, tourtes, tartes...)
- Panneau de contrôle à distance, simple et esthétique grâce à 4 boutons tactiles : 1 bouton pour la mise sous tension de la plaque (en position marche la couleur verte du LED se visualise) et 3 boutons pré-réglés pour choisir la température : 60/70° C, 80/90° C, 100/110° C (la couleur orange du LED se visualise du bouton sélectionnée).

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



Construction tout inox

Panneau de contrôle à distance

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
30022	400 x 600	230	405 x 700 x 58	600	7,5	1 826
30032	600 x 400	230	605 x 500 x 58	600	7,5	1 826



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Répartition homogène et contrôle de la température sur l'ensemble de la plaque grâce à 3 thermostats pré-réglés placés sous la vitre pour une vérification permanente et la garantie d'une chaleur constante
- Système de chauffe : résistances ultrafines incorporées à un tissu de silicone, en contact direct avec la plaque, à haut pouvoir de répartition thermique - Fusibles de sécurité : alimentation basse tension interne protégée.



VOYANT DE MISE SOUS TENSION



UNE RÉSISTANCE SUR TOUTE LA SURFACE COLLÉE SOUS LA PLAQUE = **UNE DIFFUSION PARFAITE DE LA CHALEUR**



IDÉAL POUR LE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE DES QUICHES, DES PIZZAS & DES TARTES

• 30072

BOUTON ON/OFF

THERMOSTAT

PLAQUES CHAUFFANTES DE PRÉSENTATION & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

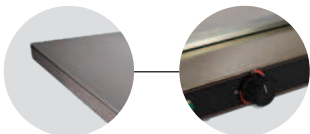


• 30072

PLAQUE CHAUFFANTE

• Plaque dessus en fonte d'aluminium • Épaisseur de 4 mm • Un dessus parfaitement lisse pour un nettoyage parfait et facile • Une résistance sur toute la surface collée sous la plaque = une parfaite diffusion de la chaleur • Un câble sous l'appareil = positionnement facile du câble • Un bouton ON / OFF • Un thermostat 30 à 100° C.

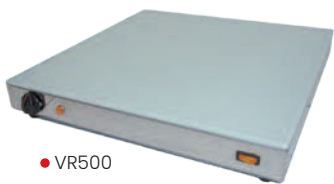
- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



Épaisseur de 4 mm

Un thermostat 30 à 100° C

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
30072	400 x 600	230	400 x 700 x 35	400	17	787

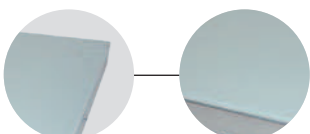


• VR500

PLAQUE CHAUFFANTE EN VERRE BLANC

• Plaque dessus en verre blanc • Épaisseur de 8 mm • 1 On / Off • 1 thermostat • 1 voyant de contrôle.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



Épaisseur de 8 mm

Plaque en verre blanc

RÉF.	SURFACE UTILE (L X P) (MM)	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
VR500	500 x 500	230	500 x 500 x 80	600	6	375
VR1000	1 000 x 500	230	1 000 x 500 x 80	1200	10	743



Cette plaque chauffante de présentation permet de maintenir au chaud ou à température vos plats. Vos clients ne mangeront plus trop chaud ou trop froid, mais à bonne température.



• 28006

CHAUFFE PLATS

- Ce chauffe-plat professionnel est très facile d'utilisation. Après 15 minutes de préchauffage du chauffe-plat, le plat préparé est posé sur la plaque chaude à la table des convives. Le maintien à température est assuré pendant 45 minutes.
- Plaques aluminium • Peu encombrant • Robuste • Dimensions des plaques : 270 x 150 mm
- Température de 50°C à 170°C • Poignées thermo-protectrices.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	NOMBRE DE PLAQUES	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
28006	6	230	400 x 215 x 335	650	16	999
28010	10	230	400 x 215 x 475	1 300	23	1 437



• 240002B

👍 IDÉALES POUR MAINTENIR AU CHAUD TOUS VOS PLATS EN SAUCE, VIENNOISERIES...

👍 SOCLE SEMI-RIGIDE



« Votre lampe est pré-réglée avec une hauteur pour un rayonnement de 60 cm. Pour une chauffe optimale placez là à 30 cm de l'assiette! »

LAMPES SUR PIED



• 24000BB

• 24000BN

- Flexible semi-rigide (garde parfaitement la forme donnée) • Socle en inox avec contre poids incorporé • Lampe Blanche "repos des yeux".

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	STYLE	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
24000B	Chromée	230	170 x 220 x 700	250	13	869
24000BB	Blanc	230	170 x 220 x 700	250	13	1 074
24000BN	Noir	230	170 x 220 x 700	250	13	1 138
24000BJ	Cuivrée jaune	230	170 x 220 x 700	250	13	1 177
240002B	Chromée / Double	230	270 x 220 x 650	500	15	1 069



• 24000BJ

• 24000B

UNIVERS FROID
UNIVERS SNACKING
SALAMANDRES & TOASTERS
MAINTIEN AU CHAUD
CUISSON À L'EAU
UNIVERS FORAIN
RÉCHAUDS
BATTERIES DE CUISINE
FOURS
UNIVERS PIZZA
UNIVERS BAR

• 33002CRAC
VERSION CHROMÉE



• 33012S
VERSION CUIVRÉE NOIRE



BLACK SERIE

• 33022N
VERSION ALU BROSSÉ NOIR



LAMPES CHAUFFANTES



POUR UNE AMPOULE ROUGE AJOUTEZ
2 APRÈS LA RÉFÉRENCE DE LA LAMPE
POUR UNE AMPOULE BLANCHE AJOUTEZ
4 À LA RÉFÉRENCE DE LA LAMPE



AMPOULE BLANCHE :
POUR UNE CHAUFFE PLUS PUISSANTE
AMPOULE ROUGE :
POUR UNE CHAUFFE DOUCE

HAUTEUR ENTRE LA LAMPE ET LE PLAT 3 CM / DIAMÈTRE DE CHAUFFE : Ø 30 / 40 CM



• 33002JAC



• 33002CRAC



• 33002AC



• 33012S



• 33032

 IDÉAL POUR MAINTENIR EN TEMPÉRATURE



● 33002CRAC



● 33002AC



● 33002JAC

LAMPES INFRA-ROUGE PRESTIGE

- Modèle : Cuivré jaune, Chromé, Cuivré rouge
- Particulièrement esthétique, idéale à la "vue du client" pour les buffets
- Câble spirale pour un réglage facile de la source de chaleur
- Interrupteur ON/OFF
- Livrée avec ampoule rouge ou blanche (**à préciser à la commande**)
- Réglage hors tout de 800 à 1800 mm.

+ Garantie : 3 ans (pièces) + Fabrication : Européenne

RÉF.	TEMP.*	STYLE	ALIM. (V)	DIAMÈTRE (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
33002JAC	64°C*	Cuivrée Jaune	230/1/T	200	250	3	665
33002CRAC	64°C*	Chromée	230/1/T	200	250	3	665
33002AC	64°C*	Cuivrée rouge	230/1/T	200	250	3	665

* = température de diffusion au coeur du produit (tests effectués sur produit neutre type purée à 30 cm) au bout d'une heure



● 33012S



● 33032



● 33022N

LAMPES INFRA-ROUGE BASIC

- Sobre, avec deux teintes, aspect classique pour la lampe cuivrée noire, plus moderne pour l'aluminium brossé
- Elle s'intègre parfaitement dans toutes les ambiances. Idéale en cuisine pour sa robustesse
- Livrée avec ampoule rouge ou blanche (**à préciser à la commande**)
- Réglage hors tout de 800 à 1800 mm
- Interrupteur On/Off.

LAMPE INFRA-ROUGE BLACK SERIE

- Particulièrement esthétique, idéale à la "vue du client" pour les buffets
- Câble spirale pour un réglage facile de la source de chaleur
- Lampe chauffante avec interrupteur
- Livrée avec ampoule rouge
- Réglage hors tout de 800 à 1800 mm.

+ Garantie : 3 ans (pièces) + Fabrication : Européenne

RÉF.	TEMP.*	STYLE	ALIM. (V)	DIAMÈTRE (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
33012S	64°C*	Cuivrée noire	230/1/T	200	250	3	504
33032	64°C*	Alu brossé	230/1/T	170	250	2	370
33022N	64°C*	Alu noir	230/1/T	230	250	2	217

* = température de diffusion au coeur du produit (tests effectués sur produit neutre type purée à 30 cm) au bout d'une heure

ACCESSOIRES



● LIAMP04

RÉF.	DÉSIGNATION	UISS. (W)	CULOT	TEMPÉRATURE (°C)	PRIX € HT
LIAMP04	Ampoule blanche	250	E27	64	54
LIAMP05	Ampoule blanche surpuissante	375	E27	75	53



• 33002XS
VERSION
TUBE

• 33002N
VERSION
TUBE BLACK SERIE

• 33002CAR
VERSION
CARRÉE

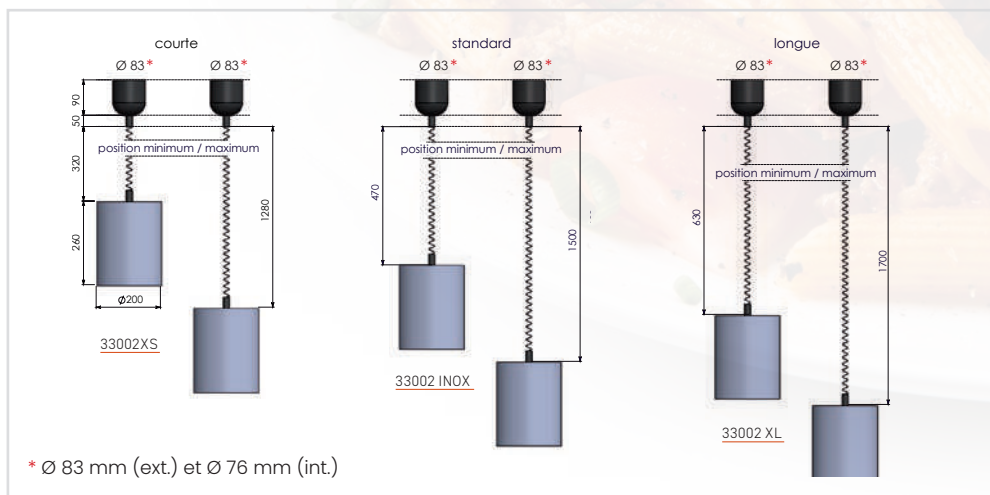


LAMPES CHAUFFANTES



- Modèle tube avec abat-jour intérieur pour une diffusion optimale de la chaleur.
- Au design sophistiqué et au style contemporain, la lampe BLACK SERIE se fondera parfaitement dans le décor de votre restaurant.
- Câble spirale pour un réglage facile de la source de chaleur.
- Lampe chauffante avec interrupteur. Livrée avec ampoule blanche 250 W (Ampoule rouge en option sans supp.)

ISOLATION 30° DE L'ABAT-JOUR, LE CLIENT OU LE PERSONNEL NE SE BRÛLE PAS EN TOUCHANT LA LAMPE



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Cordon testé pour le réglage (450 - 1350 mm) de la lampe



PERFORATIONS PERMETTANT **UNE MEILLEURE CIRCULATION DE L'AIR**



LAMPE AVEC DOUBLE PAROI DE PROTECTION, CE QUI PERMET DE NE PAS SE BRÛLER EN LA TOUCHANT. **UNIQUE SUR LE MARCHÉ**

LAMPES INFRA-ROUGE MODÈLE « LE TUBE »

- Livrées d'origine avec une ampoule blanche.

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française



• 33002N



• 33002XS

RÉF.	TEMP.*	STYLE	LONG. MINI (MM)	LONG. MAXI (MM)	ALIM. (V)	DIAMÈTRE (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
33002XS	64°C*	Inox Décor	600	1300	230/l/T	Diam. 200 Haut. 260	250	3	661
33002INOX	64°C*		800	1800	230/l/T		250	3	661
33002XL	64°C*		1200	2100	230/l/T		250	3	661
33002XSP	75°C*		600	1300	230/l/T		375	3	674
33002INXP	75°C*		800	1800	230/l/T		375	3	674
33002XLP	75°C*		1200	2100	230/l/T		375	3	674
33002NXS	64°C*	Black Serie	600	1300	230/l/T		250	3	661
33002N	64°C*		800	1800	230/l/T		250	3	674
33002NXL	64°C*		1200	2100	230/l/T		250	3	661
33002NXSP	75 C*		600	1300	230/l/T		375	3	674
33002NXP	75 C*		800	1800	230/l/T		375	3	674
33002NXLP	75 C*		1200	2100	230/l/T		375	3	674

* = température de diffusion au coeur du produit (tests effectués sur produit neutre type purée à 30 cm) au bout d'une heure

LAMPES INFRA-ROUGE MODÈLE « LE CARRÉ »

- Livrées d'origine avec une ampoule blanche.

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française



• 33002CAR



RÉF.	TEMP.*	STYLE	LONG. MINI (MM)	LONG. MAXI (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
33002CAR	64°C*	Carré Inox Décor	800	1800	230/l/T	200 x 200 x 260	250	3	661
33002CARP	75°C*		800	1800	230/l/T	200 x 200 x 260	375	3	674

* = température de diffusion au coeur du produit (tests effectués sur produit neutre type purée à 30 cm) au bout d'une heure

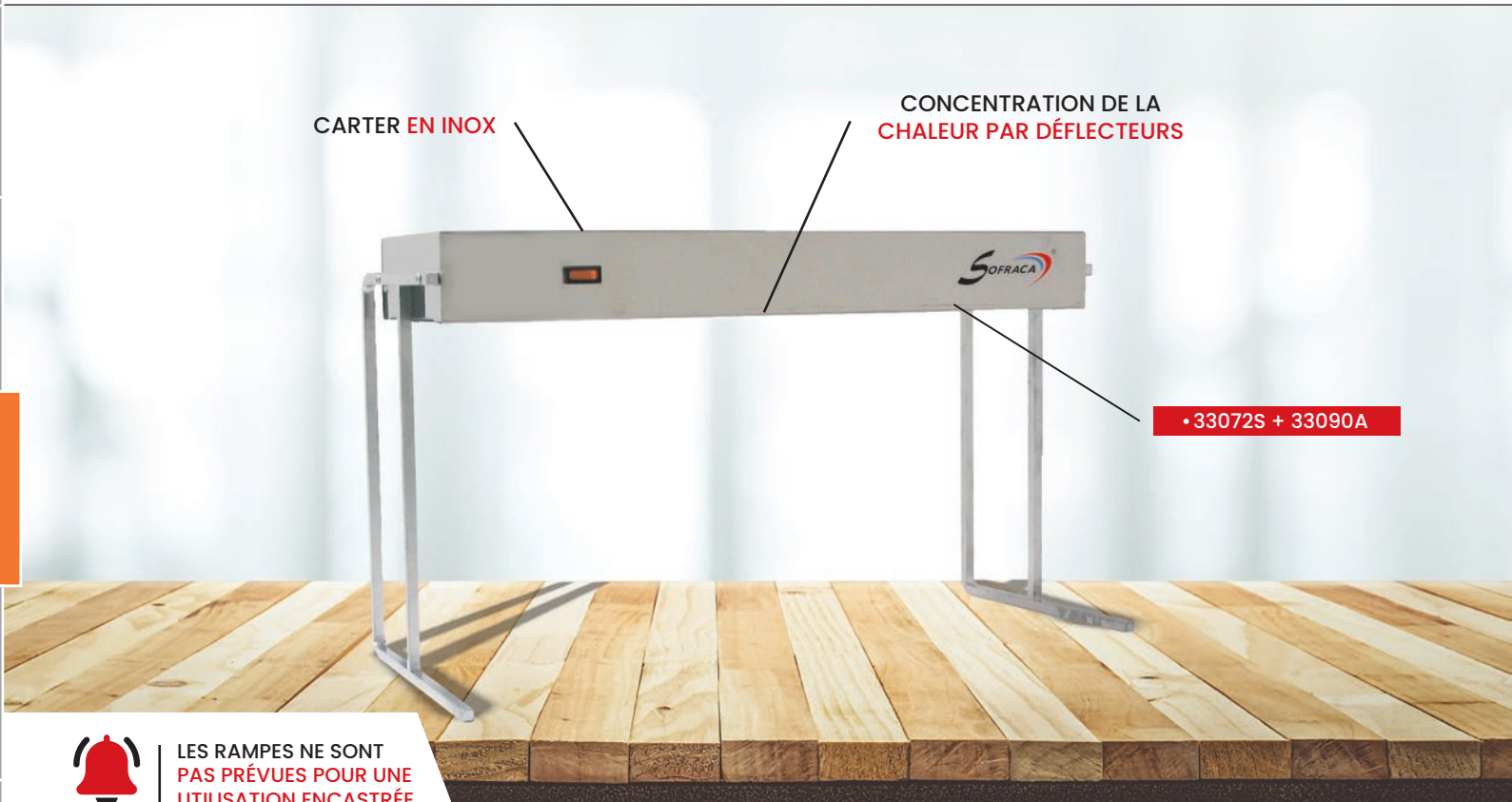
ACCESSOIRE



• LIAMP02

RÉF.	DÉSIGNATION	PUISS. (W)	CULOT	TEMPÉRATURE (°C)	PRIX € HT
LIAMP02	Ampoule rouge	250	E27	64	54

UNIVERS FROID
UNIVERS SNACKING
SALAMANDRES & TOASTERS
MAINTIEN AU CHAUD
CUISSON À L'EAU
UNIVERS FORAIN
RÉCHAUDS
BATTERIES DE CUISINE
FOURS
UNIVERS PIZZA
UNIVERS BAR



LES RAMPES NE SONT PAS PRÉVUES POUR UNE UTILISATION ENCASTRÉE

RAMPE INFRAROUGES À RÉISTANCES BLINDÉES



IDÉALE POUR RÉCHAUFFER DE MANIÈRE UNIFORME

- COMPACTE, IDÉALE POUR MAINTENIR TOUS VOS PLATS AU CHAUD
- RÉISTANCE GARANTIE 2 ANS
- ISOLANT AFIN DE NE PAS PERDRE DE CHALEUR
- CONCENTRATION DE LA CHALEUR PAR DÉFLECTEURS

- La rampe chauffante à infrarouge est idéale pour réchauffer tous les produits alimentaires de manière uniforme et permet aussi un maintien au chaud sans dessécher les aliments.
- Son utilisation est facile et elle peut être déplacée sans problème grâce aux réflecteurs radiants, ce qui permet d'avoir une chaleur plus uniforme sur toute la zone de maintien à chaud.



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

INTERRUPTEUR À BASCULE ON/OFF EN ACIER CHROMÉ. SUPPORT AVEC 3 POINTS DE FIXATION POUR UNE EXCELLENTE STABILITÉ.
DOUBLE ISOLATION = PAS DE DÉPERDITION DE CHALEUR.

RAMPES INFRA-ROUGES*



• 33072S + 33090A

- **Système de guidage de la résistance. Système d'isolation renforcé.**
- Réchauffe tous les produits alimentaires et maintient en température sans dessécher.
- Facile à adopter et à déplacer grâce aux réflecteurs radiants, la chaleur est plus uniforme sur toute la zone de maintien à chaud. Ainsi vos aliments sont réchauffés de manière uniforme
- Une large gamme est à votre disposition sur demande.
- Carter en INOX
- Résistance blindée
- 1 interrupteur On/Off
- 1 protection résistance.

- + **Garantie** : 3 ans (pièces)
- + **Fabrication** : Française



1 interrupteur On/Off

Carter en INOX

RÉF.	LONGUEUR (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
33062S	610	230	625 x 160 x 70	500	3	489
33072S	920	230	926 x 160 x 70	800	4	548
33082S	1 220	230	1 226 x 160 x 70	1 100	5	576

RAMPES INFRA-ROUGES AVEC RÉGULATEUR*



• 33072SR + 33090A

- Le régulateur de chaleur permet de régler la température pour s'adapter aux différents produits à réchauffer
- Carter également en INOX
- Résistance blindée
- 1 interrupteur On/Off
- 1 protection résistance & 1 régulateur de chaleur.

- + **Garantie** : 3 ans (pièces)
- + **Fabrication** : Française

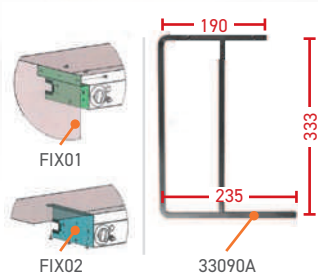


1 interrupteur On/Off

Carter en INOX

RÉF.	LONGUEUR (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
33062SR	610	230	625 x 160 x 70	500	3	542
33072SR	920	230	926 x 160 x 70	800	4	589
33082SR	1 220	230	1 226 x 160 x 70	1 100	5	643

ACCESSOIRES EN OPTION



FIX01

FIX02

33090A

RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
33095	Chaîne au mètre	-	18
33090A	Support rampe : stabilité maximum Vendu par paire	-	96
FIX01	Fixation latérale (visserie non fournie) Vendu par paire	190 x 30 x 100	26
FIX02	Fixation horizontale (visserie non fournie) Vendu par paire	190 x 30 x 100	26

* Il est impératif de commander nos accessoires pour garantir une bonne installation.

UN CHOIX INSTINCTIF DES
RADIANTS EN FONCTIONS

• 33082CA + 33090A

PLUS PUISSANTE, PLUS ÉCONOMIQUE

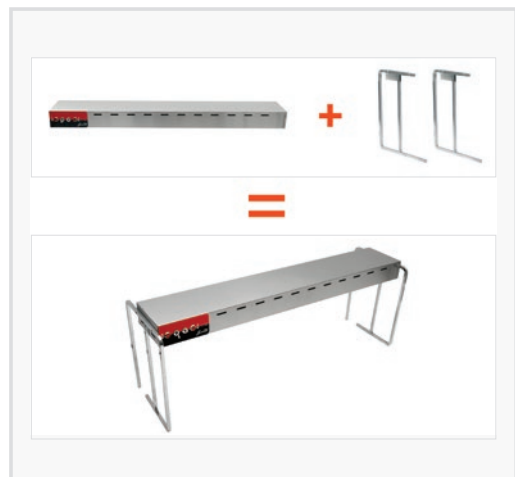


LES RAMPES NE SONT
PAS PRÉVUES POUR UNE
UTILISATION ENCASTRÉE



RETROUVEZ LA
PRÉSENTATION EN
VIDÉO !

RAMPES CÉRAMIQUES



IDÉALE POUR MAINTENIR AU CHAUD DE MANIÈRE UNIFORME

- PLUS POLYVALENTES : CHOIX DES RADIANTS EN FONCTIONNEMENT
 - PLUS PUISSANTES, PLUS ÉCONOMIQUES
 - UNE MONTÉE EN TEMPÉRATURE RAPIDE GRÂCE À LA CÉRAMIQUE ACCUMULATRICE DE CHALEUR
-
- Maintien en température sans dessécher. Facile à adapter et à déplacer. Grâce aux réflecteurs radiants, la chaleur est plus uniforme sur toute la zone de maintien au chaud.
 - Ainsi vos aliments sont maintenus au chaud de manière uniforme.
 - Une diffusion de la chaleur plus rapide et une accumulation de chaleur dans la céramique.

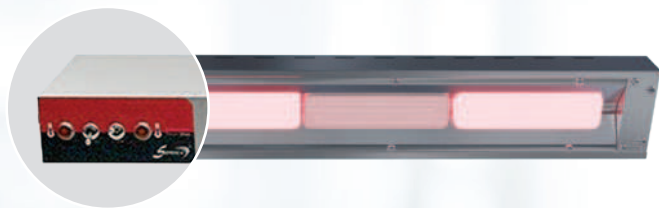


LA RAMPE CHAUFFANTE CÉRAMIQUE EST IDÉALE POUR MAINTENIR AU CHAUD TOUS LES PRODUITS ALIMENTAIRES DE MANIÈRE UNIFORME SANS DESSÈCHEMENT DES ALIMENTS.

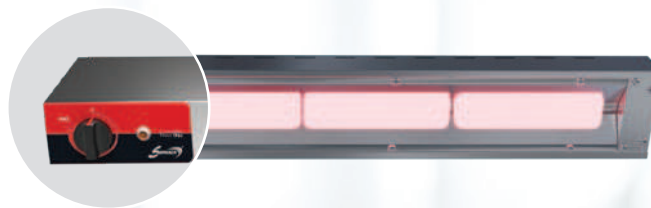


L'ENGAGEMENT QUALITÉ

DOUBLE ISOLATION = PAS DE DÉPERDITION DE CHALEUR.
CONNEXIONS ENTRE LES CÉRAMIQUES AVEC DES BORNES PORCELAINE = PLUS ROBUSTE.
CÉRAMIQUE DE FABRICATION FRANÇAISE.



VERSION STANDARD :
CHOIX DES RADIANTS EN FONCTIONNEMENT
(Possibilité de choisir la/les zone(s) de chauffe(s))



VERSION AVEC RÉGULATEUR :
LE RÉGULATEUR PERMET DE CHOISIR
LA PUISSANCE DE CHAUFFE
(Toutes les zones de chauffe sont allumées)

IDÉAL POUR MAINTENIR EN TEMPÉRATURE

RAMPES CÉRAMIQUES*



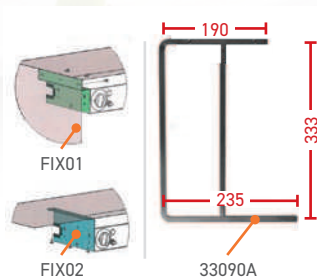
- Carter en inox
- **Version standard :** sélection pleine puissance par zone
- **Version avec régulateur :** régulation de la puissance pour toutes les zones
- Voyant indicateur de fonctionnement
- Résistances céramiques hautes qualités
- Isolant **VARIO THERM 500** (pas de déperdition de chaleur et protection des éléments électriques).

- + **Garantie :** 3 ans (pièces)
- + **Fabrication :** Française



RÉF.	VERSION	LONGUEUR (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
33062CA	Standard	610	230/1/T	650 x 160 x 70	1 000	3	595
33072CA		900	230/1/T	930 x 155 x 65	1 500	5	671
33082CA		1 200	230/1/T	1 230 x 155 x 65	2 000	6	723
33062CR	Avec régulateur	610	230/1/T	650 x 160 x 70	1 000	3	595
33072CR		900	230/1/T	930 x 155 x 65	1 500	5	671
33082CR		1 200	230/1/T	1 230 x 155 x 65	2 000	6	723

ACCESSOIRES EN OPTION



RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
33095	Chaîne au mètre	-	18
33090A	Support rampe : stabilité maximum Vendu par paire	-	96
FIX01	Fixation latérale (visserie non fournie) Vendu par paire	190 x 30 x 100	26
FIX02	Fixation horizontale (visserie non fournie) Vendu par paire	190 x 30 x 100	26

* Il est impératif de commander nos accessoires pour garantir une bonne installation.



LES RAMPES NE SONT
PAS PRÉVUES POUR UNE
UTILISATION ENCASTRÉE

RAMPES VITROCÉRAMIQUES



IDÉALE POUR MAINTENIR AU CHAUD DE MANIÈRE UNIFORME

- Ce produit a été conçu afin de répondre à une meilleure hygiène dans le secteur du maintien en température. En effet, contrairement aux produits existants sur le marché qui lors de la réchauffe du produit laissent la vapeur grasseuse s'incruster dans les aspérités, le produit Sofraca, lui, répond grâce à sa vitre qui recouvre l'ensemble des émetteurs à cette problématique.
- Le produit permet de réchauffer l'ensemble de la surface du produit instantanément grâce à des émetteurs adaptés pour le vitrocéramique.
- Le produit est contrôlé par un régulateur qui permet d'adapter facilement la température correspondante au produit à réchauffer.
- Comme toutes les rampes les supports de sofraca sont adaptables à ce produit.



LA RAMPE CHAUFFANTE VITROCÉRAMIQUE EST IDÉALE POUR MAINTENIR AU CHAUD TOUS LES PRODUITS ALIMENTAIRES DE MANIÈRE UNIFORME SANS DESSÈCHEMENT DES ALIMENTS.



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

DOUBLE ISOLATION = PAS DE DÉPERDITION DE CHALEUR.





VERSION AVEC RÉGULATEUR :
LE RÉGULATEUR PERMET DE CHOISIR
LA PUISSANCE DE CHAUFFE
(Toutes les zones de chauffe sont allumées)

IDÉAL POUR MAINTENIR EN TEMPÉRATURE



● 33082V



● 33072V



● 33062V

RAMPES VITROCÉRAMIQUES*

- L'ensemble de la tôle est en inox
- Voyant de contrôle permet de lire facilement la mise sous tension
- Le produit en 230 volts et facilement installable dans l'ensemble des cuisines ou buffets

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française

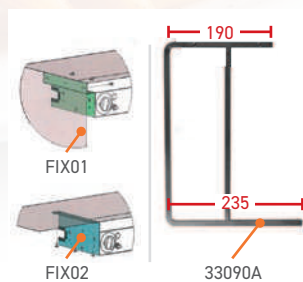


Voyant de
contrôle

Tôle en
inox

RÉF.	VERSION	LONGUEUR (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	COURANT ABSORBÉ (A)	PRIX € HT
33062V	Avec régulateur	550	230/1/T	554 x 182 x 77	900	2,17	624
33072V		890	230/1/T	894 x 182 x 77	1 000	4,34	703
33082V		1220	230/1/T	1 244 x 182 x 77	1 500	6,52	759

ACCESSOIRES EN OPTION



RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
33095	Chaîne au mètre	-	18
33090A	Support rampe : stabilité maximum Vendu par paire	-	96
FIX01	Fixation latérale (visserie non fournie) Vendu par paire	190 x 30 x 100	26
FIX02	Fixation horizontale (visserie non fournie) Vendu par paire	190 x 30 x 100	26

* Il est impératif de commander nos accessoires pour garantir une bonne installation.



2 ÉTAGÈRES EN VERRE

• VC8002GN

PLATEAU INOX INFÉRIEUR POUVANT RECEVOIR DES PLATS GASTRONOMES GN 1/1

UN ÉCLAIRAGE LED SUR CHAQUE MONTANT & SUR LE DESSUS

PAROIS ET PORTES COULISSANTES À DOUBLE VITRAGE

BLACK SERIE

VITRINES CHAUFFANTES VENTILÉES



ENTRETIEN FACILE

• CONSERVE LE MOELLEUX DES VIENNOISERIES ET DES FRIANDS

• ENTRETIEN FACILE :

Les portes en verre, les étagères en verre, les supports inox des étagères, les plateaux inférieurs en inox et le bac à eau sont totalement amovibles.

• CAPACITÉ :

2 x GN 1/1 (VC8002GN) et 3 x GN 1/1 (VC12003GN) + 2 étagères de présentation en verres (645 x 490 x 4 mm pour VC8002GN) (1045 x 490 x 4 mm pour VC12003GN).

- Chauffe ventilée
- Régulation précise de la température par thermostat électronique 20°/90°C
- Contrôle de l'humidité pour conserver le moelleux des produits
- Interrupteurs marche/arrêt et ventilation
- *Livrée sans plat.*



Permet de diversifier l'offre snack & met en valeur vos produits

VITRINES CHAUFFANTES VENTILÉES

- Livrées sans plat
- Vitrites non traversantes avec portes coulissantes



BLACK SERIE

• VC8002GN

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	ÉTAGERES EN VERRE (NOMBRES - L X P X H)	ALIM. (V)	DIMENSIONS EXT. (L X P X H) (MM)	DIMENSIONS INT. (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
VC8002GN	2 étagères 645 x 490 x 4 mm	230	785 x 675 x 720	665 x 620 x 410	3 000	92	2 555
VC12003GN	2 étagères 1 045 x 490 x 4 mm	230	1 185 x 650 x 735	1 065 x 620 x 410	3 000	133	3 153



Retrouvez la vitrine réfrigérée ventilée dans l'onglet UNIVERS FROID page 52



• N60INOX

- 👍 OUVERTURE CÔTÉ SERVICE & CÔTÉ CLIENTS
- 👍 CONSTRUCTION ROBUSTE & SOLIDE

VITRINE CHAUFFANTE - BAC À EAU



• N60INOX

- Éclairage supérieur et inférieur des étagères
- Plateau à miettes amovible pour un nettoyage facile
- Gamme de températures de 30 à 90°C
- Bac à eau pour garder le produit frais plus longtemps
- Vitrine traversante



- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

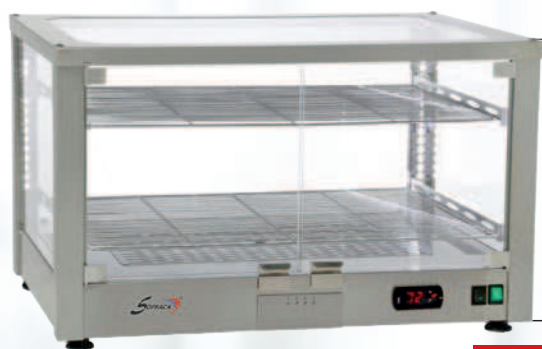
RÉF.	NB NIVEAUX	ALIM. (V)	SURFACE UTILE (L X P X H) (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
N60INOX	2	230	étage du haut : 576 x 260 x 130 étage du bas : 576 x 414 x 160	600 x 420 x 430	1 030	25	1 245





Éclairage des étagères



Plateau à miettes amovible

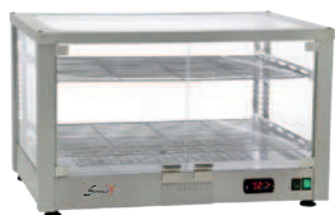


• N83

-  **OUVERTURE DES PORTES VITRÉES À 180° POUR UN CHARGEMENT FACILE**
-  **UNE DIFFUSION HOMOGENÈME DE LA CHALEUR & UN CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ**

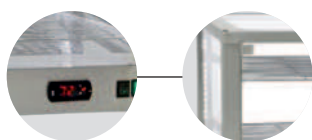
VITRINE CHAUFFANTE - VENTILÉE INOX - 3 NIVEAUX

VITRINE CHAUFFANTE VENTILÉE

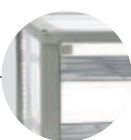


• N83

- PRÉSENTATION ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE DES QUICHES, DES PIZZAS DES VIENNOISERIES, DES FRIANDS, ...
- VITRINES **TOTALEMENT PANORAMIQUES, FINITION INOX**, ÉQUIPÉES D'UN ÉCLAIRAGE LED
- OUVERTURE DES PORTES VITRÉES À 180° POUR UN CHARGEMENT FACILE
- DIFFUSION HOMOGENÈME DE LA CHALEUR ET **CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ**
- CHAUFFAGE À PIERRE RÉFRACTAIRE **VENTILÉE 20-90°C**
- RÉGULATION PRÉCISE DE LA TEMPÉRATURE PAR **THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE**
- CONTRÔLE DE L'HUMIDITÉ GRÂCE À UN **TIROIR À EAU** POUR CONSERVER LE MOELLEUX DES PRODUITS
- VITRINE NON TRAVERSANTE **AVEC PORTES BATTANTES**



Thermostat électronique



Vitrine 3 niveaux

- Thermostat électronique (20-90°C) • Interrupteurs marche/arrêt et ventilation • Tiroir à eau • Vitrine 3 niveaux acceptant les plats GN 1/1, 400 x 600 mm, ou les plats américains
- **Dotation** : 2 grilles (670 x 433 mm) • Chamotte en pierre réfractaire

ENTRETIEN FACILE : les grilles, les supports de grilles, le plateau inférieur inox, le tiroir à eau et la chamotte en pierre réfractaire sont totalement amovibles.

- + Garantie** : 3 ans (pièces)
- + Fabrication** : Française

RÉF.	DIMENSIONS EXT. (L X P X H) (MM)	DIMENSIONS INT. (L X P X H) (MM)	ALIMENTATION (V)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
N83	780 x 490 x 480	750 x 460 x 360	230/1/T	1200	30	1 490



Permet une présentation & un maintien en température des quiches, des pizzas des viennoiseries, des friands, ...



• N62



PLATEAUX DE PRÉSENTATION TOUT INOX



PARTIE EN VERRE SUPÉRIEURE AMOVIBLE =
UN ENTRETIEN FACILE ET RAPIDE

VITRINES CHAUFFANTES GN 1/1 AVEC BLOC LUMINEUX



• N60

- Présentation et maintien en température des quiches, des pizzas, des viennoiseries, des friands, etc. Vitrines 1 ou 2 niveaux, GN 1/1 et totalement panoramiques. Plateaux de présentation tout inox et partie en verre supérieure amovible pour un entretien facile et rapide.
- Thermostat de régulation (20-95°C) • Tiroir à eau • Interrupteur marche/arrêt • Voyant de contrôle • Pieds réglables • Bloc lumineux en partie supérieur • livrées sans plat • Finition inox • Vitrine traversante

CAPACITÉ : 1 plat GN 1/1 (vitrine 1 niveau) ou 2 plats GN 1/1 (vitrine 2 niveaux)

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



Ouverture
des 2 côtés



Un thermostat
de régulation

RÉF.	NB NIVEAUX	DIMENSIONS EXT. (L X P X H) (MM)	DIMENSIONS INT. (L X P X H) (MM)	ALIM. (V)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
N60	1	590 x 350 x 375	540 x 330 x 165	230/1/T	650	15	814
N62	2	590 x 350 x 480	540 x 330 x 125 (x2)	230/1/T	650	18	1 071

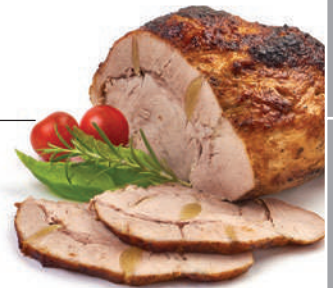
RÉCHAUFFEUR AVEC LAMPE HALOGÈNE



• 33042 + B0601

- Allumage instantané • Vous découpez et vous maintenez au chaud simultanément • Idéal pour la découpe de la viande
- Présentation attractive des plats, adapté aux rayons traiteurs et aux buffets en restauration • Construction acier inox 18/10.
- 1 interrupteur • 1 lampe quartz halogène • Dimensions GN 1/1.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

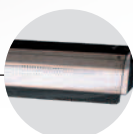


RÉF.	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISSANCE (W)	PRIX € HT
33042	230	585 x 360 x 310	500	1 608

OPTION & ACCESSOIRE



Construction
acier inox 18/10



1 lampe quartz
halogène

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
B0601	Planche de découpe en polyéthylène	156
LIAMP03	Ampoule halogène 400 W	88

UNIVERS FROID
UNIVERS SNACKING
SALAMANDRES & TOASTERS
MAINTIEN AU CHAUD
CUISSON À L'EAU
UNIVERS FORAIN
RÉCHAUDS
BATTERIES DE CUISINE
FOURS
UNIVERS PIZZA
UNIVERS BAR



• 16062VC

- VÉRITABLES ARMOIRES CHAUFFANTES VENTILÉES AVEC DOUBLE PAROI ISOLÉE POUR RÉCHAUFFER RAPIDEMENT OU MAINTENIR À TEMPÉRATURE UNIFORME DES PLATS, OU DES ASSIETTES AVANT LE SERVICE, OU DES PRÉPARATIONS CULINAIRES EN BACS GN 2/3
- CHAUFFAGE DES ASSIETTES (Ø34CM), ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE DES PRÉPARATIONS CULINAIRES
- FOURNIES D'ORIGINE SUR ROULETTES AVEC FREIN (NE PAS LES RETIRER POUR L'ISOLATION)

- Parois intérieures inox • Appareils livrés d'origine sur roues (pieds en option) • Moteur ventilateur pour une parfaite répartition de la chaleur (2 dans le modèle 16122VC) • Double isolation des parois et du dessus • Portes à fermeture magnétique • Porte non réversible
- CAPACITÉ MAX : 5 niveaux
- Utilisation comme chauffe assiette : capacité 60 ou 120 assiettes ø 34 cm
- Utilisation pour maintien en température aliments, capacité 5 bacs GN 2/3 (16062VC) et 10 bacs GN 2/3 ou 5 bacs GN 1/1 (16122VC)
- Modèle 1 porte : possibilité de stocker les bacs sur les glissières
- Modèle 2 portes : stockage des bacs sur les grilles.



Portes à fermeture magnétique



Double isolation

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française

RÉF.	TEMP. (°C) MAX	DIM. EXT. (L X P X H) (MM)	DIM. INT. (L X P X H) (MM)	DOT. GRILLES	CAPACITÉ		PUISS. (W)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
					ASSIETTES	BACS GN				
16062VC	130	425 x 460 x 925	345 x 375 x 730	3	60 ø 34 cm	5 bacs GN 2/3	1 500	230/1/T	32	952
16122VC	130	800 x 460 x 925	720 x 375 x 730	3	120 ø 34 cm	10 bacs GN 2/3 5 bacs GN 1/1	3 000	230/1/T	49	1 431

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GR16062VC	Grille intérieure pour armoire chauffante 16062VC - Dimensions (L x P) : 330 x 345 mm	28
GR16122VC	Grille intérieure pour armoire chauffante 16122VC - Dimensions (L x P) : 700 x 345 mm	56
SGAC	Support de grille pour armoire chauffante	10



OUVERTURE FACILE DE LA PORTE



UNIQUE : RÉSISTANCE EN L POUR UNE CHAUFFE HOMOGENÈ



• 16052AC

CHAUFFE ASSIETTES COMPACT • CAPACITE 30 ASSIETTES

- Construction tout inox • Porte réversible • 1 thermostat • 1 voyant de contrôle de température
- 1 grille (amovible) de stockage • **CAPACITÉ** : 30 assiettes ø 33 cm • Porte réversible • Température jusqu'à 90°C.

+ **Garantie** : 2 ans (pièces)

+ **Fabrication** : Européenne

RÉF.	CAPACITÉ	TEMP. (°C)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
16052AC	30 assiettes (ø 33 cm)	90°C	230	400 x 410 x 550	400	20	881



• 16092AC

CHAUFFE ASSIETTES COMPACT • CAPACITE 60 ASSIETTES

- Construction tout inox • Porte réversible • 1 thermostat • 1 voyant de contrôle de température
- 2 grilles (amovibles) de stockage • **CAPACITÉ** : 60 assiettes ø 33 cm • Porte réversible
- Résistances en L pour une diffusion homogène de la chaleur.

+ **Garantie** : 2 ans (pièces)

+ **Fabrication** : Européenne

RÉF.	CAPACITÉ	TEMP. (°C)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
16092AC	60 assiettes (ø 33 cm)	90°C	230	400 x 410 x 900	750	25	1 156

CHAUFFE ASSIETTES ET PLATS • CAPACITE 120 ASSIETTES

- Construction tout inox • 1 thermostat • 1 voyant de contrôle de température • 2 grilles (amovibles) de stockage
- Pour assiettes ø 33 cm (capacité 120 assiettes) et pour plats • Résistances en L pour une diffusion homogène de la chaleur.

+ **Garantie** : 2 ans (pièces)

+ **Fabrication** : Européenne



• 16042AC

RÉF.	CAPACITÉ	TEMP. (°C)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
16042AC	120 (ø 33 cm) ou carré 26 x 26 cm	90°C	230	700 x 410 x 900	1 500	45	1 358

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GRAC120	Grille intérieure pour 16042AC – Dimensions (L x P) : 620 x 320 mm	39
GRAC3060	Grille intérieure pour 16052AC et 16092AC	27



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Résistance en forme de «L» pour une homogénéité de la chaleur.



C **UISSON**
À L'EAU



SOMMAIRE

CUISSON À L'EAU

CUISEUR À PÂTES

136 - CUISEUR À PÂTES 15 LITRES

CHAUFFE SAUCISSES

138 - GAMME TRADITION

139 - GAMME CBS

140 - CHAUFFE SAUCISSES À ROULEAUX

BAINS-MARIE

142 - BAIN-MARIE GN 1/1

144 - BAINS-MARIE CAPACITÉ SPÉCIALE

CHAUFFE BRIQUES

146 - CHAUFFE BRIQUES 6 PANIERS

CUISEURS À OEUFS

147 - 6, 8 ET 16 PIÈCES

148 - SOFRACOLOR PERSONNALISABLES

ACCESSOIRES

150 - BACS & COUVERCLES
GASTRONORMES





CUVE EN INOX 316

1 THERMOSTAT 110° C

1 ROBINET DE VIDANGE

• 21202 + PAN04

CUISSEUR À PÂTES



1 PANIER LARGE
+ 2 PANIERS

• 21202 + PAN01



2 PANIERS
LARGES

• 21202 + PAN02



3 PANIERS
PROFONDS

• 21202 + PAN03



8 PANIERS
SPÉCIAL PORTIONS

• 21202 + PAN04



RÉSISTANCE EN CONTACT DIRECT AVEC L'EAU = DIFFUSION PARFAITE & RAPIDE DE LA CHALEUR



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

- Cuve en inox 316 (résiste à l'attaque de l'amidon).
- Résistance très robuste.


CHALEUR CONSTANTE


• 21202 + PAN01

CUISEUR À PÂTES

- 1 thermostat 110° C
- 1 voyant
- 1 vidange
- 1 résistance blindée
- Capacité 15 litres.

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française



RÉF.	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
21202	230	350 x 500 x 300	3 600	15	1 381

DOTATION DE PANIER

- A NOTER : À LA COMMANDE, PRÉCISER LA DOTATION DE PANIER

RÉF.	DÉSIGNATION
PAN01	1 bac 1/2 + 2 bacs 1/4
PAN02	2 bacs 1/2
PAN03	3 bacs 1/3
PAN04	8 bacs 1/8

ACCESSOIRES



RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
15000	Support cuiseur à pâtes hauteur 55 cm	239
BMPAN07	Panier nid d'abeille cuiseur à pâtes (INOX 1/3)	128
BMPAN05AC	Panier nid d'abeille cuiseur à pâtes (INOX 1/2)	128
BMPAN04AC	Panier nid d'abeille cuiseur à pâtes (INOX 1/4)	99
BMPAN08	Panier nid d'abeille cuiseur à pâtes (INOX 1/8)	60





LE SURMOULAGE EN ALUMINIUM PROTÈGE LA RÉSISTANCE BLINDÉE DE TOUTE ATTAQUE EXTÉRIEURE

COUVERCLE EN INOX

• 17082

CHAUFFE SAUCISSES - GAMME TRADITION



• 17012

SEUL BAC EN INOX DU MARCHÉ

- À la différence des bacs en aluminium que l'acidité des saucisses perce, il n'y a aucun risque de trous avec un bac en acier inox.
- Couvercle en inox, même principe : le couvercle reste toujours impeccable, et n'est pas "piqué" à la différence d'un couvercle en aluminium qui lui est altéré.
- Le surmoulage en aluminium protège la résistance blindée de toute attaque extérieure. Par conductibilité, la chaleur stockée dans ce moulage est immédiatement restituée par les plots.

CHAUFFE SAUCISSES - GAMME TRADITION

- 1 thermostat de précision • 1 résistance blindée surmoulée dans 2,5 Kg d'aluminium • Plots en aluminium • 1 bac à eau amovible en inox et couvercle en inox • 1 carter en INOX (AISI 430) • Manchon en verre.

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



• 17082

RÉF.	PLOTS	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	CAP. (PIÈCES)	DÉBIT/HEURE (PIÈCES)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
17082	8	230	627 x 370 x 430	40	120	1300	20	1 121
17012	4	230	310 x 325 x 460	40	120	800	13	705



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

- Résistance surmoulée dans l'aluminium pour une diffusion maximale de la chaleur.
- **GARANTIE 10 ANS !**



CHAUFFE DIRECTE PAR RÉSISTANCE = CHALEUR **CONSTANTE**



• 17052

CHAUFFE PAINS - GAMME TRADITION

- 1 thermostat de précision • 1 résistance blindée surmoulée dans 2,5 Kg d'aluminium • Plots en aluminium • 1 carter en INOX (AISI 430).

- + **Garantie** : 3 ans (pièces)
- + **Fabrication** : Française

RÉF.	PLOTS	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	CAP. (PAINS)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
17052	6	230	200 x 300 x 250	6	500	5	564

• Fin de série : disponible jusqu'à épuisement du stock



L'ENGAGEMENT **QUALITÉ**

- Résistance surmoulée dans l'aluminium pour une diffusion maximale de la chaleur.
- **GARANTIE 10 ANS !**



• ACCS4P



CARROSSERIE ACIER INOX



PLOTS EN ALUMINIUM

CHAUFFE SAUCISSES - GAMME CBS



• ACCS3P

CHAUFFE SAUCISSES 3 & 4 PLOTS CHAUFFANTS - GAMME CBS

- Bac à eau + couvercle aluminium • Manchon en verre • 3 ou 4 plots chauffants en aluminium • Thermostat de régulation gradué de 0°C à 110°C • Chauffe par conduction de chaleur

- + **Garantie** : 2 ans (pièces)
- + **Fabrication** : Européenne

RÉF.	PLOTS	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	CAP. (SAUCISSES)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ACCS3P	3	230	400 x 300 x 400	40	800	9	455
ACCS4P	4	230	400 x 300 x 400	40	800	10	501



BAC DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES **ENTIÈREMENT AMOVIBLE**



• 17072 / 17092

CHAUFFE SAUCISSES À ROULEAUX

• Interrupteur marche/arrêt • Doseur d'énergie • Voyant de contrôle • Moteur haute performance, 1 zone de chauffe (17072) et 2 zones de chauffes indépendantes (17092).

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



Voyant de contrôle



Interrupteur marche/arrêt

RÉF.	NB ROULEAUX	CAPACITÉ (SAUCISSES)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	DÉBIT/HEURE (PIÈCES)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
17072	7	12	230	545 x 320 x 240	58	900	14	1 343
17092	9	16	230	545 x 460 x 240	77	1 100	19	1 537

OPTION



• PAREHAL

RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (L X P X H)(MM)	PRIX € HT
PAREHAL	Pare-haleine avec porte arrière relevable pour le service	580 x 450 x 250	792

CHAUFFE PAINS

• Doseur d'énergie • Contrôle d'humidité • Voyant de contrôle • Tiroir amovible et bac GN 2/3 lavable en machine.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



• 17020

RÉF.	CAPACITÉ (PAINS)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
17020	8	230	545 x 460 x 220	700	17	805



CUISSON À L'EAU



- CHALEUR **CONSTANTE**
- UNE CONSTRUCTION **INOX (AISI 430)**
- UN ROBINET DE VIDANGE **EN FAÇADE**

• 21142

BAIN-MARIE GN 1/1

LA RÉFÉRENCE
DEPUIS **1964**

CUISSON À L'EAU

RÉSISTANCE EN CONTACT
DIRECT AVEC L'EAU



DIFFUSION PARFAITE & RAPIDE
DE LA CHALEUR



• 21142

- Une construction inox (AISI 430)
- Un thermostat 0°C/90°C
- Un thermostat de sécurité
- Un voyant de contrôle
- Un robinet de vidange en façade
- Une grille de protection des résistances
- Une grille de fond
- Une cuve GN 1/1 en inox (AISI 430) hauteur 180 mm avec une résistance très robuste
- Une cuve à angles arrondis pour un nettoyage facile.



- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française



Voyant de
contrôle



Construction
tout inox

RÉF.	CAPACITÉ	ALIM. (V)	DIMENSIONS. (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
21142	GN 1/1	220-240	320 x 580 x 274	1600	14	644



Permet une cuisson lente ou un maintien au chaud de vos produits !

BACS GASTRONORMES POUR BAINS-MARIE **PAGE 150**



• RBM053

- 👍 RÉSISTANCE SOUS LE BAC = **PLUS FACILE AU NETTOYAGE**
- 👍 CHALEUR **CONSTANTE**
- 👍 IDÉAL POUR LA CUISSON AU BAIN-MARIE **DE TOUS TYPES D'ALIMENTS**

LA RÉFÉRENCE
DEPUIS
1964

BAIN-MARIE GN 1/1 - GAMME RBM

- 👍 THERMOSTAT **0°/90°C**
- 👍 ROBINET DE VIDANGE **EN FAÇADE**



• RBM053

- Résistance sous la cuve
- Construction inox
- Cuve emboutie pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur
- Robinet de vidange avec sécurité
- Cuve entièrement libre
- Aucun élément de fixation apparent.



- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française



• RBM150



• RBM153

RÉF.	CAPACITÉ	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
BAIN-MARIE GN 1/1 AVEC VIDANGE EN PROFONDEUR						
RBM053	GN 1/1	220-240V 50/60Hz	325 x 524 x 260 +70 prof. robinet de vidange	1 750	12	415
BAIN-MARIE GN 1/1 AVEC VIDANGE EN LARGEUR						
RBM150	GN 1/1	220-240V 50/60Hz	535 x 319 x 260 +70 prof. robinet de vidange	1 750	12	394
BAIN-MARIE GN 2/1 AVEC VIDANGE EN LARGEUR						
RBM153	GN 2/1	220-240V 50/60Hz	698 x 600 x 255 +70 prof. robinet de vidange	3 500	21	724



La cuisson au bain-marie permet de cuire doucement ou de maintenir à température les aliments, les plats préparés, les sauces...
Un équipement indispensable dans une cuisine professionnelle

LA RÉFÉRENCE
DEPUIS
1964



POIGNÉE INTÉGRÉE
À LA CUVE

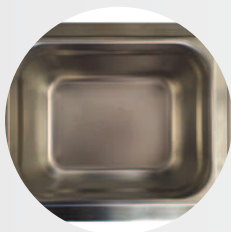
LE PLEXIGLASS À L'AVANT,
DONNE UN DESIGN
MODERNE & ÉLÉGANT

• 21010

VOYANTS LUMINEUX

ROBINET DE VIDANGE DE SÉRIE
UNIQUE SUR LE MARCHÉ POUR
UN BAIN-MARIE DE 9 LITRES

BAINS-MARIE CAPACITÉ SPÉCIALE - GAMME TRADITION



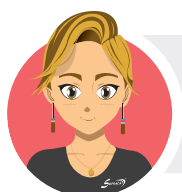
1 BAC 1/2 PROFONDEUR 150MM
(BMBAC02)
+ 1 BARRETTE (BMBAR05)
+ 1 COUVERCLE (BMCOU15)



2 BACS 1/4 PROFONDEUR 150MM
(BMBAC05)
+ 1 BARRETE (BMBAR06)
+ 2 COUVERCLES (BMCOU13)



4 BACS 1/9 PROFONDEUR 100
MM (BMBAC09)
+ 1 BARRETTE (BMBAR04)
+ 4 COUVERCLES (BMCOU10)



“ Maitrisez votre cuisson de bout en bout grâce à nos bain-marie professionnels ! ”



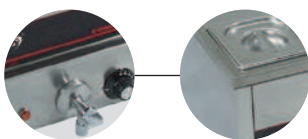
• 15162

BAIN-MARIE STANDARD 18 LITRES (À EAU)

- Construction inox (AISI 430)
- 1 vidange
- Cuve inox (AISI 403)
- 1 thermostat 30°/110 °C
- Prévu pour bac profondeur 200 mm
- **Bain-marie livré sans bacs et sans couvercles**

- + **Garantie** : 3 ans (pièces)
- + **Fabrication** : Française

- + **Composition bacs** : 1 x GN 1/3 + 2 x GN 1/6 ou 4 x GN 1/6



Robinet de vidange

Construction tout inox

RÉF.	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
15162	230/1/T	350 x 500 x 300	1 600	10	885

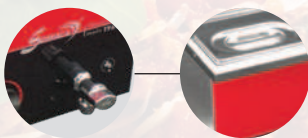


• 21010

BAIN-MARIE PICCOLO 9 LITRES

- Cuve en Inox
- Poignée intégrée à la cuve
- Pieds anti-dérapants
- 1 voyant de contrôle
- 1 thermostat 30°/110°C
- **Livré sans bacs et sans couvercles**

- + **Garantie** : 3 ans (pièces)
- + **Fabrication** : Française



Robinet de vidange

Poignée intégrée à la cuve

RÉF.	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISSANCE (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
21010	230/1/T	365 x 270 x 300	2 000	9	715

ACCESSOIRES



• 15000

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
15000	Support de bain-marie compact	239
KITBAC12	1 BAC 1/2 PROFONDEUR 150MM (BMBAC02) + 1 BARRETTE (BMBAR05) + 1 COUVERCLE (BMC0UI5)	80
KITBAC14	2 BACS 1/4 PROFONDEUR 150MM (BMBAC05) + 1 BARRETE (BMBAR06) + 2 COUVERCLES (BMC0UI3)	103
KITBAC19	4 BACS 1/9 PROFONDEUR 100 MM (BMBAC09) + 1 BARRETTE (BMBAR04) + 4 COUVERCLES (BMC0UI0)	132

BACS GASTRONORMES POUR BAINS-MARIE [PAGE 150](#)



CHAUFFE BRIQUES



IDÉAL POUR CHAUFFER DES BRIQUES

PANIER TRÈS RÉSISTANT ÉPAIS DE 5 MM EN INOX, SE TENANT TRÈS BIEN EN MAIN

- Résistance de 1 cm d'épaisseur • 6 paniers Inox épaisseur 5 mm • Thermostat de régulation
- Cuve en Inox 304 (anti-corrosion) • Poignée intégrée à la cuve • Pieds anti-dérapants • Voyant sous mise en tension • Voyant de régulation.

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



• 21220

RÉF.	PANIER	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
21220	6 x 1 brique (6 pièces)	230	370 x 350 x 280	2 000	15	880

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
BMPAN06	Panier inox chauffe brique	75



Poignée intégrée à la cuve



Robinet de vidange

Hygiène parfaite du produit: *montée en température sans ouverture de briques !*



CUISEURS À OEUFS



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Résistance très robuste supportant les chocs thermiques



• 25012

• Paniers inox 310 mm • Construction tout inox AISI 430 • 1 thermostat • Hauteur totale avec paniers 310 mm • Poignées intégrées • Pieds anti-dérapants • Pas de robinet de vidange pour la référence 21272.

+ Garantie : 3 ans (pièces) + Fabrication : Française

RÉF.	PANIER	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L x P x H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
21272	6 x 1 oeuf (6 pièces)	230	360 x 200 x 290	2 000	3	526
25012	8 x 1 oeuf (8 pièces)	230	370 x 210 x 270	2 000	4	741
25022	8 x 2 oeufs (16 pièces)	230	370 x 300 x 270	2 000	5	759

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
BMPAN02C	Panier inox cuiseur / 1 oeuf - Dimensions (L x P x H) : 52,5 x 140 x 157 mm	19
BMPAN01	Panier inox cuiseur / 2 oeufs	46



Poignées intégrées



Voyant de régulation



Il suffit de mettre de l'eau dans la cuve, la résistance qui est en contact direct avec l'eau permet *une diffusion parfaite et rapide de la chaleur.*



EXTRÊMEMENT
SIMPLE D'UTILISATION

PRISE EN MAIN FACILE
& ESTHÉTIQUE

HABILLAGE FAÇADE
AIMANTÉ ET
PERSONNALISABLE

PERSONNALISABLE
SELON VOS GOÛTS

• 25002N

BLACK
SERIE

CUISEURS À OEUFS PERSONNALISABLES



Unique sur le marché : notre cuiseur à oeufs est personnalisable selon vos envies et vos couleurs sur la partie haute !



UNE UTILISATION EFFICACE

Par sa conception, chaque appareil permet une grande rotation grâce aux 6 paniers. De plus, chaque panier est identifié par un chiffre permettant à l'utilisateur de localiser son oeuf.



UNE FACILITÉ D'EMPLOI

Nous avons voulu notre cuiseur à oeufs le plus simple d'utilisation.

STANDARD EN STOCK

SUR COMMANDE

RAL 9011
INOX



Nous définissons ensemble vos couleurs RAL mais vous pouvez aussi choisir nos produits standards (sans personnalisation) :

- Partie haute noire RAL 9011 base inox brossé (référence : 25002N)



CONSTRUIT POUR DURER

Équipé d'un thermostat de sécurité qui coupe quand il n'y a plus d'eau ainsi qu'une résistance unique qui fonctionne dans l'eau et dans l'air = pas de risque de surchauffe de la résistance = longévité maximale.





• 25002

• 25002N

- UN BUFFET À VOS COULEURS !
- IDÉAL POUR METTRE EN VALEUR VOS BUFFETS



• 25002

CUISEURS À OEUF SOFRACOLOR

• 1 bouton On/Off côté service • 3 thermostats : 1 thermostat de régulation 100°C, 1 thermostat de régulation 80°C et 1 thermostat de sécurité ré-armable en dessous, en protection s'il y a une surchauffe ou plus d'eau dans l'appareil.

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



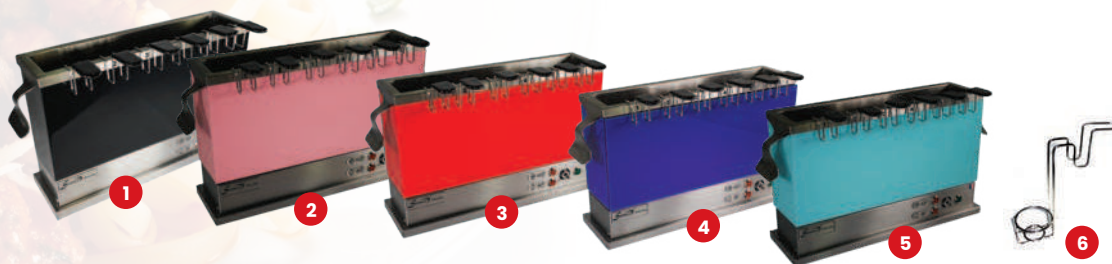
1 bouton On/Off côté service



Poignée esthétique

RÉF.	COULEURS HAUTE / BASSE	PANIERS	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	UISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
25002N	Noir / Inox	6 x 1 oeuf (6 pièces)	230	504 x 207 x 282	900	3	578
25002	Inox / Inox		230	504 x 207 x 282	900	3	578

ACCESSOIRES



RÉF.	NUMÉRO	DÉSIGNATION	PRIX € HT
CCOBLK	1	Habillage façade NOIR	73
CCO217C	2	Habillage façade ROSE	73
CCO021C	3	Habillage façade ROUGE	73
CCOVL	4	Habillage façade VIOLET	73
CCO318C	5	Habillage façade VERT MINT	73
BMPAN02C	6	Panier inox cuiseur / 1 oeuf - Dimensions (L x P x H) : 52,5 x 140 x 157 mm	19



GN 1/1 • 530 X 325 MM



GN 1/2 • 265 X 325 MM



GN 2/3 • 354 X 325 MM



GN 1/3 • 176 X 325 MM



GN 1/6 • 176 X 162 MM



GN 1/9 • 176 X 108 MM

BACS & COUVERCLES GASTRONORMES

BAC GASTRO 1/1	BAC GASTRO 1/2	BAC GASTRO 1/3	BAC GASTRO 1/4	BAC GASTRO 1/6	BAC GASTRO 1/9	BAC GASTRO 2/4
21 Litres	9 Litres	6 Litres	4 Litres	2,5 Litres	1 Litres	8 Litres
150 mm	150 mm	150 mm	150 mm	150 mm	100 mm	150 mm
Réf : BMBAC01	Réf : BMBAC02	Réf : BMBAC04	Réf : BMBAC05	Réf : BMBAC07	Réf : BMBAC09	Réf : BMBAC10
88 € HT	60 € HT	60 € HT	53 € HT	41 € HT	41 € HT	90 € HT

COUVERCLE 1/1	COUVERCLE 1/2	COUVERCLE 1/3	COUVERCLE 1/4	COUVERCLE 1/6	COUVERCLE 1/9	COUVERCLE 2/4
Réf : BMCOU17	Réf : BMCOU15	Réf : BMCOU18	Réf : BMCOU13	Réf : BMCOU12	Réf : BMCOU10	Réf : BMCOU11
41 € HT	28 € HT	28 € HT	19 € HT	19 € HT	19 € HT	31 € HT

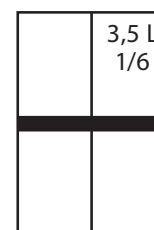
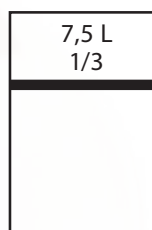
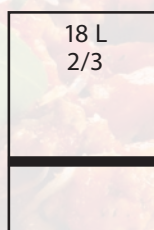
21 L 1/1	9 L 1/2	6 L 1/3	4 L 1/4	2,5 L 1/6	1 L 1/9	8 L 2/4
	A	A	B	A	A	B

BARRETTES DE SÉPARATION

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
BMBAR01	Barrette de séparation petit modèle : A - Longueur 325 mm	18
BMBAR02	Barrette de séparation grand modèle : B - Longueur 530 mm	19

PROFONDEUR 200 MM POUR COMBINAISON AVEC BAIN-MARIE COMPACT (RÉF : 15162)

BAC GASTRO 2/3	BAC GASTRO 1/3	BAC GASTRO 1/6
18 Litres	7,5 Litres	3,5 Litres
200 mm	200 mm	200 mm
Réf : BMBAC11	Réf : BMBAC06	Réf : BMBAC08
89 € HT	65 € HT	61 € HT
COUVERCLE 2/3	COUVERCLE 1/3	COUVERCLE 1/6
Réf : BMCOU16	Réf : BMCOU18	Réf : BMCOU12
36 € HT	28 € HT	19 € HT

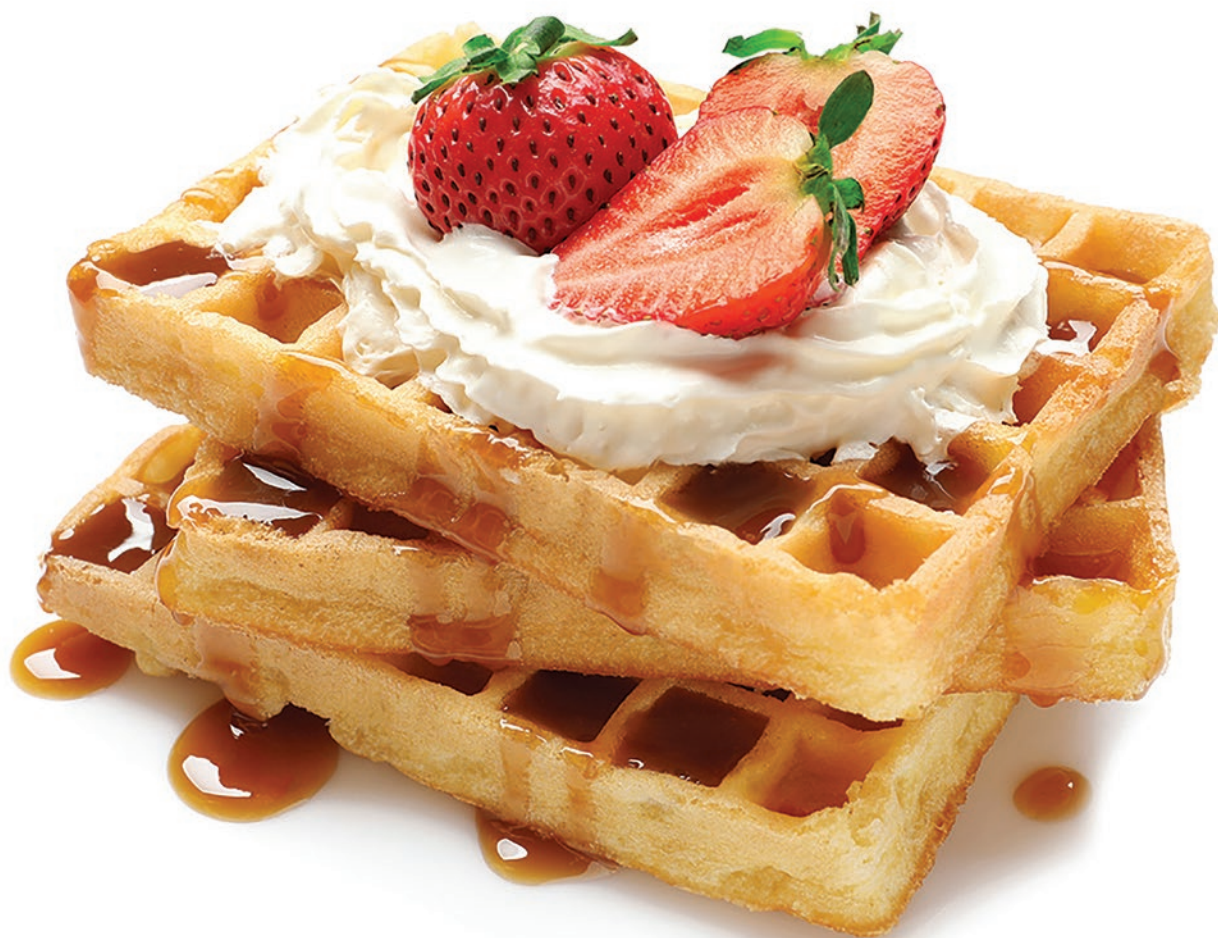


BARRETTES DE SÉPARATION

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
BMBAR03	Barrette de séparation	16



Les bacs gastronormes conviennent pour la préparation et la conservation de plats chauds ou froids.
Conçus pour un usage intensif en cuisine professionnelle.



F UNIVERS
FORAIN



SOMMAIRE

UNIVERS FORAIN

BARBES À PAPA

154 - BARBES À PAPA ÉLECTRIQUES

MACHINES À POP-CORN

155 - L'ORIGINAL 1911

155 - THRIFTY POP 8

155 - CHARIOT À POP-CORN

CRÊPIÈRES

156 - CRÊPIÈRES CARRÉES
ÉLECTRIQUES

156 - CRÊPIÈRES CARRÉES GAZ

158 - CRÊPIÈRES FORAINES
ÉLECTRIQUES

158 - CRÊPIÈRES FORAINES GAZ

159 - KIT CRÊPES

GAUFRIERS

160 - GAUFRIERS EXPRESS
24 ALVÉOLES

162 - SNACKY CÔNE

162 - DOSEUR À PÂTE & ACCESSOIRES

163 - GAUFRIERS EN ÉPIS

163 - GAUFRIERS À FER RONDS

164 - GAUFRIERS RÉVERSIBLES GAZ
24 ALVÉOLES

CHAUFFE-CHOCOLAT

165 - À POSER

165 - ENCASTRABLE

FRITEUSES À BEIGNETS

166 - FRITEUSE À BEIGNETS 18 LITRES

166 - RAPID BEIGNETS 4 LITRES

CHICHIS

166 - CHICHI LE DOSEUR

167 - FRIT.O.CHICHI ÉLECTRIQUE
18 LITRES

168 - FRIT.O.CHICHI GAZ 10 LITRES





• 79014

MADE IN
THE USA

POIGNÉE DE BLOCAGE DU MOTEUR
POUR UN TRANSPORT EN TOUTE SÉCURITÉ

INTERRUPTEUR
ON / OFF

INTERRUPTEUR ALLUMAGE
DE LA RÉSISTANCE DE CHAUFFE

RÉGLAGE PUISSANCE
DE CHAUFFE

BARBES À PAPA - ÉLECTRIQUES



• 79014



IDÉALE POUR LES FÊTES FORAINES, MARCHÉS, KERMESSES, ETC.

• VENDU AVEC UN FILET DE STABILISATION & CLIP NON MÉTALLIQUE

- 1 résistance de chauffe
- Diamètre de la cuve aluminium : 650 mm
- 1 interrupteur ON/OFF
- 1 interrupteur d'allumage de la résistance de chauffe
- 1 bouton de réglage de puissance de chauffe de 160°C à 200°C
- 2 poignées de blocage pour le transport

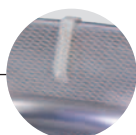
+ Garantie : 2 ans (pièces)

+ Fabrication : Américaine

+ Livraison en 2 colis : [1] la base - [2] la cuve



Protection de
l'élément



Filet de
stabilisation

RÉF.	PORTION	CUVE	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
79014	2 - 3 / min	Aluminium	230	280 x 280 x 520 (hauteur avec boî)	1080	19	2 801

ACCESSOIRE



• BUBBLE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
BUBBLE	Proxi de protection pour machine barbes à papa	477



1204210 ●

-  MACHINE À POP-CORN TRÈS ROBUSTE
-  MADE IN THE UNITED STATES OF AMERICA
-  UNE ATTRACTION FACILE À FORTE RENTABILITÉ



1204210 ●

POP-CORN L'ORIGINAL 1911

- 1 interrupteur On/Off • 1 interrupteur pour lumière • Casserole robuste en téflon haute qualité
- Livré avec 2 mesurètes pour le maïs et l'huile • Grille de fond et plaque de distribution amovibles pour nettoyage facile.

+ Garantie : 2 ans (pièces)

+ Fabrication : Américaine

RÉF.	DÉBIT	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
1204210	2,6 Kg/ heure - 92 oz	230	420 x 360 x 600	1100	21	1 601



1208110 ●

POP-CORN THRIFTY POP 8

- Structure en aluminium • Casserole robuste en téflon haute qualité • 1 tiroir de propreté
- 1 interrupteur pour lumière • 1 interrupteur On/Off • 1 résistance de maintien au chaud • Livré avec 2 mesurètes pour le maïs et l'huile • Grille de fond et plaque de distribution amovibles pour nettoyage facile.

+ Garantie : 2 ans (pièces)

+ Fabrication : Américaine

RÉF.	DÉBIT	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
1208110	4 Kg/ heure - 147 oz	230	508 x 355 x 736	1790	24	2 110



Grâce à son design ORIGINAL qui reprend le modèle des machines à pop-corn de 1911, cette fabrique à popcorn est une attraction facile à forte rentabilité



3070010 ●

CHARIOT À POP-CORN

- Support pour l'original 1911 et Thrifty Pop 8.

+ Garantie : 2 ans (pièces)

+ Fabrication : Américaine

RÉF.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
3070010	940 x 435 x 840	25	1 153

BOUTON D'ALLUMAGE
PIEZO (VERSION GAZ)

PLAQUE EN FONTE DE
40 CM DE DIAMÈTRE

• CR1CG40

UNE IMPORTANTE JUPE
POUR UNE SÉCURITÉ
MAXIMALE

VERSION
SIMPLE OU
DOUBLE
PLAQUE



RETROUVEZ LA
PRÉSENTATION EN
VIDÉO !

CRÊPIÈRES GAZ OU ÉLECTRIQUES



- CONÇUE POUR DURER, ENVIRONNEMENT PROTÉGÉ
- CRÊPIÈRES PROFESSIONNELLES À USAGE INTENSIF

Fonte pleine de 12 mm d'épaisseur = forte accumulation de la chaleur pour une économie d'énergie
Fonte microssillonée haute qualité = effet coussin d'air, la pâte n'attache pas = cuisson homogène

VERSION GAZ : Plaque de fonte avec multicônes pour la partie en contact avec la flamme, ces multicônes évitent des pics de chaleur. Leur forme en cône permet une répartition uniforme et parfaite de la chaleur

Brûleur à 8 branches en forme d'étoile pour une répartition homogène de la température

VERSION ÉLECTRIQUE : Résistance 8 mm d'épaisseur haute qualité pour un usage intensif et durable

Résistance insérée sous la plaque de fonte =

- une parfaite répartition de la température soit 100 % de production
- une montée en température rapide

Ouies = en forme de V pour une circulation parfaite de l'air

Tableau de bord protégé des éclaboussures et des risques de débordement de la pâte grâce à l'avancée du châssis en inox

Jupe = espace entre le mur et l'appareil, évite de positionner la crêpière contre un mur et préserve de la surchauffe des éléments électriques



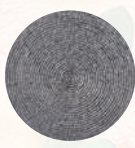
FABRICATION FRANÇAISE



● CR1CE40



● CR2CE40



Fonte pleine



Résistance

CRÊPIÈRES CARRÉES ÉLECTRIQUES 1 & 2 PLAQUES

- 1 ou 2 plaques en fonte de 40 cm de diamètre
- 1 ou 2 thermostats de précision
- 1 ou 2 voyants de contrôle
- **CONSTRUCTION TOUT INOX AISI 430**
- 1 râteau en bois

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	DIAMÈTRE ZONE DE CHAUFFE (CM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	AMPÈRE	POIDS (KG)	PRIX € HT
CR1CE40	40	220-240V~	470 x 488 x 245	3 600	15,7 A	20	783
CR2CE40	2 x (40)	220-240V~	882 x 488 x 245	2 x (3 600)	2 x (15,7A)	37	1 357



BRÛLEUR À 8 BRANCHES EN FORME D'ÉTOILE



● CR1CG40



● CR2CG40



Fonte pleine



Brûleur

CRÊPIÈRES CARRÉES GAZ 1 & 2 PLAQUES

- 1 ou 2 plaques en fonte de 40 cm de diamètre
- 1 ou 2 robinets
- 1 ou 2 brûleurs en étoile
- 1 ou 2 boutons d'allumage piezo
- **CONSTRUCTION TOUT INOX AISI 430**
- 1 râteau en bois
- Livrée en butane/propane avec injecteur de rechange en gaz naturel

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	NB BRÛLEURS	DIAMÈTRE ZONE DE CHAUFFE (CM)	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CR1CG40	1	40	Gaz	472 x 512 x 251	3 200	24	871
CR2CG40	2	2 x (40)	Gaz	882 x 512 x 251	6 400	42	1 478



KIT CRÊPES

- **Kit comprenant :** 2 spatules, 2 « T » en bois, 1 tampon graisseur et un lot de mix de pâte à crêpes.

● CK3



RÉF.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CK3	490 x 150 x 90	2	340

PLAQUE EN FONTE DE
40 CM DE DIAMÈTRE

POIGNÉE EXTÉRIEURE

• CRÎRE40

THERMOSTAT DE
PRÉCISION

UNE IMPORTANTE JUPE
POUR UNE SÉCURITÉ
MAXIMALE

CRÊPIÈRES FORAINE GAZ OU ÉLECTRIQUES



- CONÇUE POUR DURER, ENVIRONNEMENT PROTÉGÉ
- CRÊPIÈRES PROFESSIONNELLES À USAGE INTENSIF

Fonte pleine de 12 mm d'épaisseur = forte accumulation de la chaleur pour une économie d'énergie
Fonte microsilonnée haute qualité = effet coussin d'air, la pâte n'attache pas = cuisson homogène

VERSION GAZ : Plaque de fonte avec multicônes pour la partie en contact avec la flamme, ces multicônes évitent des pics de chaleur. Leur forme en cône permet une répartition uniforme et parfaite de la chaleur

Brûleur à 8 branches en forme d'étoile pour une répartition homogène de la température

VERSION ÉLECTRIQUE : Résistance 8 mm d'épaisseur haute qualité pour un usage intensif et durable

Résistance insérée sous la plaque de fonte =

- une parfaite répartition de la température soit 100 % de production
- une montée en température rapide

Poignées extérieures = facilité de manutention pour tout déplacement et nettoyage de la zone de travail

Tableau de bord protégé des éclaboussures et des risques de débordement de la pâte grâce à l'avancée du châssis en inox

Jupe = espace entre le mur et l'appareil, évite de positionner la crêpière contre un mur et préserve de la surchauffe des éléments électriques



FABRICATION FRANÇAISE



RÉSISTANCE 8 MM D'ÉPAISSEUR HAUTE QUALITÉ

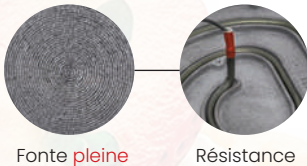
CRÊPIÈRE RONDE FORAINE 1 PLAQUE - ÉLECTRIQUE



● CR1RE40

- 1 plaque en fonte de 40 cm de diamètre
- 1 thermostat de précision
- 1 voyant de contrôle
- **CONSTRUCTION TOUT INOX AISI 430**
- 1 râteau en bois

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française



Fonte pleine

Résistance

RÉF.	DIAMÈTRE ZONE DE CHAUFFE (CM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS DIAM. X H (MM)	PUISS. (W)	AMPÈRE	POIDS (KG)	PRIX € HT
CR1RE40	40	220-240V~	452 x 132	3 000	13 A	18	651



RÉSISTANCE 8 MM D'ÉPAISSEUR HAUTE QUALITÉ

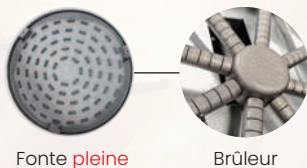
CRÊPIÈRE RONDE FORAINE 1 PLAQUE - GAZ



● CR1RG40

- 1 plaque en fonte de 40 cm de diamètre
- 1 robinet de ralenti
- 1 brûleur en étoile
- 1 bouton d'allumage piezo
- **CONSTRUCTION TOUT INOX AISI 430**
- 1 râteau en bois
- Livrée en butane/propane avec injecteur de recharge en gaz naturel

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française



Fonte pleine

Brûleur

RÉF.	DIAMÈTRE ZONE DE CHAUFFE (CM)	ALIM.	DIMENSIONS DIAM. X H (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CR1RG40	40	Gaz	452 x 195	3 200	18	584

KIT CRÊPES

- **Kit comprenant** : 2 spatules, 2 « T » en bois, 1 tampon graisseur et un lot de mix de pâte à crêpes.



● CK3

RÉF.	DIMENSIONS (L X P X H)(MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CK3	490 x 150 x 90	2	340

MOULE PARFAITEMENT
ADAPTÉ À L'EMPREINTE DES
GAUFRES SURGELÉES

RÉSISTANCES SUR FER DU
HAUT & DU BAS POUR UNE
CUISSON HOMOGENE

MINUTERIE DE 0 À 5 MIN

•19242

THERMOSTAT
DE CONTRÔLE

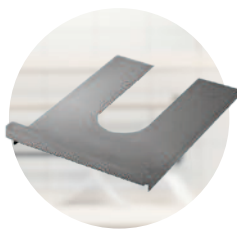
VOYANT DE MISE
EN TENSION

GAUFRIERS EXPRESS 24 ALVÉOLES - 1 OU 2 FERS



GAUFRIERS FONTE D'ALUMINIUM ÉLECTRIQUES SPÉCIAL POUR GAUFRES SURGELÉES ET PÂTES FRAÎCHES

- Décongélation et réchauffage extrêmement rapide 1'30 à 2 minutes
- Décongélation au fur et à mesure des besoins = aucune perte de produit
- Rentabilité exceptionnelle = amortissement du gaufrier en 1 mois environ, à raison de 15/18 gaufres vendues par jour
- Le résultat après cuisson est remarquable, la gaufre surgelée est légère et croustillante, par la qualité vous fidélisez vos clients.
- La gaufre surgelée est chez tous les distributeurs de produits congelés
- Cuisson également de la pâte à gaufre "artisanale" avec le gaufrier.



PLAQUE SE GLISSANT AU NIVEAU DU SOCLE POUR UN
NETTOYAGE FACILE APRÈS LE SERVICE.
VENDU AVEC LE GAUFRIER 1 FER. (PASSE AU LAVE-VAISSELLE)



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Fer en fonte d'alu = homogénéité parfaite de chaleur. Isolant des fers pour éviter toutes pertes de chaleur. Tôlerie soudée et polie. Isolation naturelle par une sur-élévation du fer.



• 19242

GAUFRIERS EXPRESS 24 ALVÉOLES 1 FER

• Fer en fonte d'aluminium • 1 voyant de contrôle • Carter en inox poli (AISI 430) • 1 thermostat de contrôle • Dimensions gaufre : 170 x 100 x 25 mm • Cuisson homogène avec résistances sur fer du haut et du bas • 2 gaufres par fer • Une minuterie de 0 à 5 min.

• **DÉBIT** : 50 à 60 gaufres surgelées par heure / 23 à 30 gaufres fraîches par heure

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française



Fer en fonte d'aluminium



Thermostat de contrôle

RÉF.	FER	ALIM. (V)	DIM. (L X P X H) (MM)	DIM. OUVERT (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
19242	1 fer / 24 alvéoles	230	262 x 385 x 214	262 x 385 x 546	1 800	9,4	1 163



• 19252

GAUFRIERS EXPRESS 24 ALVÉOLES 2 FERS

• Fer en fonte d'aluminium • 2 voyants de contrôle • Carter en inox poli (AISI 430) • 2 thermostats de contrôle • Dimensions gaufre : 170 x 100 x 25 mm • Cuisson homogène avec résistances sur fer du haut et du bas • 2 x 2 gaufres par fer • 2 minuteries de 0 à 5 min.

• **DÉBIT** : 100 à 120 gaufres surgelées par heure / 50 à 60 gaufres fraîches par heure

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française



Fer en fonte d'aluminium



Thermostat de contrôle

RÉF.	FER	ALIM. (V)	DIM. (L X P X H) (MM)	DIM. OUVERT (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
19252	2 fers / 24 alvéoles	230	490 x 385 x 214	490 x 385 x 546	3 600	14,8	2 318



ACCESSOIRES

RÉF.	NUMÉRO	DÉSIGNATION	PRIX € HT
19090	1	Doseur de pâte 6 Litres	2 066
19100G	2	Pilon gaufrette tulipe GM Diam. 50 mm - Haut. 280 mm	272
49120	3	Rouleuse à cornet en fonte - Dimensions (L x P x H) : 200 x 253 x 155 mm	550
GMIN01	-	Minuterie aimantée sonore	40





• 19092



**RÉSISTANCES SUR FER DU HAUT & DU BAS
POUR UNE CUISSON HOMOGÈNE**

SNACKY CÔNE



• 19092

- Réalisation de cornets, tulipes • Idéal pour diversifier les desserts en restauration traditionnelle.
- Offre plus spectaculaire et plus gustative pour la vente à emporter avec les cornets fait maison • Fer en fonte d'aluminium • Cuisson homogène avec **résistances sur fer du haut et du bas** • Carter en inox poli (AISI 430) • Voyant de contrôle • Thermostat de contrôle • 1 cône • **Une minuterie de 0 à 5 min.**

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	FER	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
DÉBIT : 60 cônes par heure - Surface utile : 200 x 170 mm						
19092	1 fer	230	242 x 400 x 533	1 800	12	1 302
DÉBIT : 100 à 120 cônes par heure - Surface utile : 2 x (200 x 170 mm)						
19132	2 fers	230	540 x 400 x 533	3 600	19	2 447



Minuterie de 0 à 5 min



Thermostat de contrôle



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Fer en fonte d'alu = homogénéité parfaite de chaleur. Isolant des fers pour éviter toutes pertes de chaleur. Tôlerie soudée et polie. Isolation naturelle par une sur-élévation du fer.



ACCESSOIRES

RÉF.	NUMÉRO	DÉSIGNATION	PRIX € HT
19090	1	Doseur 6 Litres	2 066
19100G	2	Pilon GM	272
49120	3	Rouleuse à cornet en fonte	550
GMIN01	-	Minuterie aimantée	40



•19172

- 👍 BAC DE RÉCUPÉRATION AMOVIBLE POUR UN NETTOYAGE FACILE
- 👍 EXISTE EN VERSION SIMPLE OU DOUBLE

GAUFRIERS ÉLECTRIQUES AVEC MOULES RONDS OU EN ÉPIS

Gaufriers électriques conçus pour la pâte fraîche mais aussi les pâtons surgelés ou les gaufres surgelées précuites. Existents en version simple et en version double

Deux types de moules pour deux types de gaufres :

- Pour la cuisson de gaufres rondes : gaufriers avec moule rond diamètre 185 mm (dimensions des plots : 15 x 19 mm à la base et 11 x 11 mm en surface)
- Pour la cuisson de gaufres en épis (longueur 23 cm) : gaufrier avec moule à 4 bâtonnets

- Gaufriers avec plaque en fonte à forte valeur de conduction pour une répartition homogène de la chaleur et la préparation de gaufres dorées et croustillantes en 2'30
- Bac de récupération de l'excédent de pâte amovible pour un nettoyage facile
- Interrupteur marche/arrêt, thermostat de régulation 0-300°C, voyants de contrôle
- Minuterie en option (qui ne coupe pas la chauffe)
- Gaufriers livrés avec un pinceau et une fourchette spéciale gaufre

GAUFRIERS POUR GAUFRES RONDES OU EN ÉPIS

- DIMENSIONS GAUFRES RONDES : Diamètre 185 mm, hauteur 26 mm
- DIMENSIONS GAUFRES EN ÉPIS : 230 x 60 x 30 mm

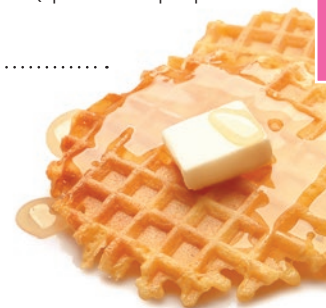
- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



•19072



•19062



RÉF.	GAUFRIER	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
GRAUFRES RONDES						
19072	Simple	230/1/T	305 x 440 x 230	1 600	22	1 147
19172	Double	230/1/T	550 x 440 x 230	3 200	38	2 232
GRAUFRES EN ÉPIS						
19062	Simple	230/1/T	305 x 440 x 230	1 600	22	1 147

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GMIN01	Minuterie aimantée sonore	40

BARRE DE PROTECTION DE
LA RÉGULATION

Fonte pleine =
MONTÉE ET ACCUMULATION DE
LA CHALEUR + HOMOGENÉITÉ
DE LA CHAUFFE SUR TOUTE LA
PLAQUE

• 19046

PIEZO ÉLECTRIQUE =
FACILITÉ D'ALLUMAGE

GAUFRIERS FORAINS RÉVERSIBLES GAZ 24 ALVÉOLES 1 & 2 FERS

- UNIQUE SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS
- GAUFRIERS RÉVERSIBLES = RÉPARTITION HOMOGENE DE LA PÂTE
- DES GAUFRES PLUS AÉRÉES & MOELLEUSES

- Gaufrier réversible pour une répartition parfaitement homogène de la pâte et des gaufres plus aérées • La réversibilité des fers est facile à manipuler • Carter en inox • Tiroir de propreté
- Dimensions gaufre 150 x 105 x 23 mm.

19066 : 1 fer réversible en fonte grise • 1 sécurité et 1 veilleuse • 1 robinet avec option ralenti • 2 gaufres par fer.

Débit 19066 : 12 à 15 gaufres par heure

19046 : 2 fers réversibles en fonte grise • 2 sécurités et 2 veilleuses • 2 robinets avec option ralenti • 2 gaufres par fer.

Débit 19046 : 23 à 30 gaufres par heure



• 19066

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



RÉF.	FER	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
MODÈLE 1 FER						
19066	1 fer liégeois	BP	250 x 640 x 310	3 000	25	1 473
MODÈLE 2 FERS						
19046	2 fers liégeois	BP	540 x 640 x 310	5 240	40	2 405

Jeu d'injecteurs Gaz Naturel fourni sur demande.

THERMOSTAT
COMMUTEUR

LIVRÉ AVEC 2 BOUTEILLES À
PRESSION MUNIES DE 3 SORTIES
POUR UN DOSAGE FACILE, PRÉCIS
ET HYGIÉNIQUE

• 202

CHAUFFE-CHOCOLAT/SAUCE À POSER OU ENCASTRABLE

 FABRICATION FRANÇAISE

- Thermostat commutateur
- Résistance autour du bac inox
- Présentoir retirable pour pot de confiture, miel, de pâte à tartiner ou flacon de coulis
- Livré avec 2 bouteilles à pression munies de 3 sorties pour un dosage facile, précis et hygiénique.

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Française



• 200



• 200ENC

RÉF.	CAPACITÉ	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
MODÈLE À POSER						
200	1 Litre	230	225 x 175 x 255	170	2	584
202	2 x 1 Litre	230	310 x 210 x 255	340	3	981
MODÈLE ENCASTRABLE						
200ENC	1 Litre	230	225 x 175 x 220	170	2	599

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	DIAMÈTRE (MM)	PRIX € HT
200BOU	Bouteille pour chauffe-chocolat	85	28



● 13144AC

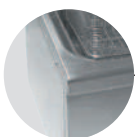
FRITEUSE À BEIGNETS 18 LITRES● PANIER **ULTRA-LARGE**

- Construction tout inox (AISI 430) ● 1 thermostat de sécurité ● 1 vidange de sécurité ● 1 zone froide
- 1 thermostat de régulation ● 1 grand panier 460 x 340 x 130 mm ● 3 résistances blindées ● Coupe circuit magnétique.

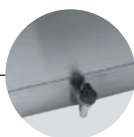
+ Garantie : 2 ans (pièces)

+ Fabrication : Européenne

RÉF.	BAC (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
13144AC	18	400	600 x 570 x 470	9 000	19	1 750



Construction tout inox



1 vidange de sécurité

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
13100A	Support friteuse à beignets (hauteur 550 mm - poids 10 kg)	375
13144AC05	Panier pour friteuse à beignet - Dimensions : 480 x 280 x 114 mm	212

RAPID BEIGNETS● CONSTRUCTION **TOUT INOX** (AISI 430)

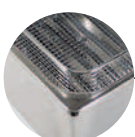
- Petite friteuse d'appoint ayant un excellent rapport puissance / capacité d'huile = chauffe rapide ● Souple d'utilisation aussi rapide avec les frites que les beignets ● Compacte, elle s'intègre facilement sur un poste de travail ● Démontable pour un nettoyage facile ● 1 thermostat de régulation ● 1 résistance blindée ● 1 panier dimensions : 240 x 220 x 75 mm ● Tête & cuve amovible.

+ Garantie : 2 ans (pièces)

+ Fabrication : Européenne



● 13144PM



Construction tout inox



1 thermostat de régulation

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
13144PAN	Panier pour RAPID BEIGNETS - Dimensions (L x P x H) : 240 x 220 x 75	39

CHICHI LE DOSEUR

- Robuste et compact ● Fabrication tout INOX AISI 304 ● Cuve et piston inox alimentaire ● Kit de fixation murale fourni.

+ Garantie : 2 ans (pièces)

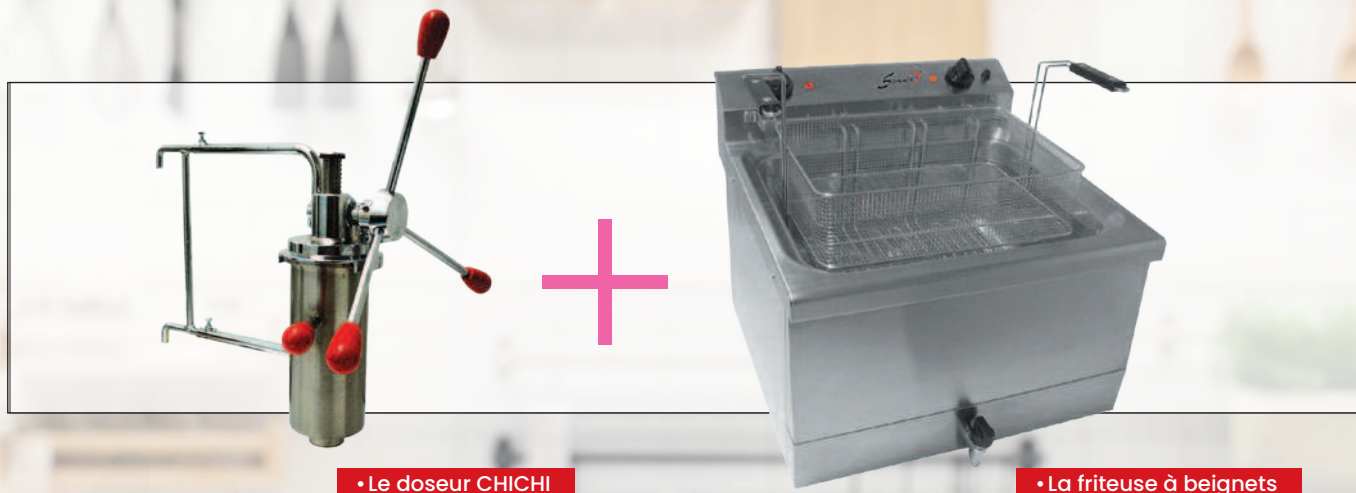
+ Fabrication : Européenne

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



● CHICHIM

RÉF.	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CHICHIM	1,2	730 x 300 x 560	10	1 993



LIGNE FRIT.O.CHICHI 18 LITRES **FRITEUSE + CHICHI - ÉLECTRIQUE**



Panier ultra-large



Accès facile aux résistances, nettoyage aisé



FRITEUSE À BEIGNETS 18 LITRES

- Panier ultra-large
- Construction tout inox (AISI 430) • 1 thermostat de sécurité • 1 vidange de sécurité • 1 zone froide
- 1 thermostat de régulation • 1 grand panier 480 x 290 x 100 mm • 2 résistances blindées • Coupe circuit magnétique.

CHICHI LE DOSEUR

- Robuste et compact • Fabrication tout INOX AISI 304 • Cuve et piston inox alimentaire • Kit de fixation murale fourni.

- + Garantie : Friteuse : 2 ans (pièces)
CHICHI : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

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

RÉF.	BAC (GR)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
13144CHI	2500	400	FRITEUSE : 600 x 570 x 470 CHICHI : 730 x 300 x 560	9 000	19	3 257

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
13100A	Support friteuse à beignets (hauteur 550 mm - poids 10 kg)	375
13144AC05	Panier pour friteuse à beignet	212



Ce pack comporte un doseur à chichis et une friteuse électrique de 18 litres. **Deux produits uniquement étudiés pour les professionnels avec une construction robuste.**



• Le doseur CHICHI

• La friteuse à beignets

LIGNE FRIT.O.MATIC À CHICHI 10 LITRES FRITEUSE + CHICHI - GAZ



FRITEUSE FORAINE 10 LITRES

- AVEC PIEZZO
- CONCEPT ATTRACTIF

• Allumage simple grâce au piezo • Vidange à gros débit pour utilisation plus facile • Dosseret arrière pour évacuation des gaz • 1 vidange gros débit • Sécurité et veilleuse • Construction tout inox brossé (AISI 430) • 1 bloc minisit • 1 thermocouple • Couvercle fourni • 2 paniers • Possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier.

spéciale surgelés
et haut débitAllumage simple grâce
au piezo

CHICHI LE DOSEUR

• Robuste et compact • Fabrication tout INOX AISI 304 • Cuve et piston inox alimentaire • Kit de fixation murale fourni.

- + Garantie : Friteuse : 2 ans (pièces)
CHICHI : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

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

RÉF.	BAC (L)	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
13206CHI	10	BP	FRITEUSE : 490 x 540 x 600 CHICHI : 730 x 300 x 560	8 400	20	3 979
13207CHI	10	Gaz naturel		8 400	20	3 979



Ce pack comporte un doseur à chichis et une friteuse foraine à gaz de 10 litres. Deux produits uniquement étudiés pour les professionnels avec une construction robuste.



SOFRACA®

UNIVERS
FROID

UNIVERS
SNACKING

SALAMANDRES
& TOASTERS

MAINTIEN
AU CHAUD

CUISSON À L'EAU

UNIVERS
FORAIN

RÉCHAUDS

BATTERIES
DE CUISINE

FOURS

UNIVERS
PIZZA

UNIVERS
BAR



RÉCHAUDS



SOMMAIRE **RÉCHAUDS**

RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES

- 172 - RÉCHAUDS 1 & 2 PLAQUES RONDES
- 172 - RÉCHAUDS 1 PLAQUE CARRÉE 5000 W

RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES

- 173 - RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES
2 500 W
- 173 - RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES
3 500 W
- 173 - RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES
3 500 W AVEC DÉTECTEUR DE
PRÉSENCE

RÉCHAUDS GAZ

- 174 - RÉCHAUDS GAZ
1 - 2 OU 3 FEUX
- 175 - RÉCHAUD GAZ TRAITEUR
- 175 - RÉCHAUD GAZ HAUT RENDEMENT
- 175 - RÉCHAUD 14 KW RÉVERSIBLE

CUISEURS À INDUCTION

- 176 - CUISEURS À INDUCTION
DE 2 100 W À (2 X) 3 600 W
- 177 - WOK À INDUCTION





• 27144S

RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES

RÉCHAUDS 1 & 2 PLAQUES RONDES

- Minuterie permettant un contrôle sonore du temps de cuisson (sauf diamètre en profondeur) de 0 à 5 min.

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



• 27132S



• 27164S



Minuterie de 0 à 5 min



Tout INOX AISI 430

RÉF.	PLAQUES (DIAMÈTRE) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27132S	1 Plaque ø 220	230	310 x 380 x 145	2 600	5,5	516
27142S	1 Plaque ø 300	230	410 x 490 x 180	3 000	11,5	837
27144S	1 Plaque ø 300	400	410 x 490 x 180	3 000	11,5	837
27154S	2 Plaques ø 220	230/2/N/T	620 x 380 x 145	4 000	11	975
27164S	2 Plaques ø 300	400	820 x 490 x 145	6 000	12	1 173
27154SP	2 Plaques ø 220 en profondeur	400/2/N/T	300 x 680 x 145	4 000	11	995

RÉCHAUDS 1 PLAQUE CARRÉE

- Réchaud électrique professionnel de forte puissance équipé d'une plaque de cuisson en fonte de dimensions 400 x 400 mm.
- Commutateur • 4 résistances • 1 plaque en fonte 400 x 400 mm • Voyant de contrôle • Pieds de hauteur 100 mm.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



• 27144XXL






Plaque de cuisson en fonte



Voyant de contrôle

RÉF.	PLAQUES (L X P) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27144XXL	1 Plaque 400 x 400	400	600 x 600 x 450	5 000	36	1 972



-  **RÉCHAUD DE GRANDE PUISSANCE**
-  **FACILITÉ DE NETTOYAGE**
-  **RAPIDITÉ DE MISE EN ROUTE**

• 27102SSP

RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES 2 500 W



• 27102S

- Bâti en acier inox satiné • Dessus vitrocéramique • Selon modèle : 1 ou 2 régulateurs • 1 ou 2 résistances • 1 ou 2 voyants de contrôle • 1 voyant de mise sous-tension.

- Surface utile : 300 x 300 mm par plaque • Surface de chauffe : Ø 225 mm

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française



• 27114S

RÉF.	NOMBRE DE PLAQUES	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27102S	1	230	415 x 440 x 90	2 500	8	1 171
27114S	2	230/2/N/T	785 x 440 x 90	4 200	15	1 958

RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES 3 500 W



• 27102SSP

- Bâti en acier inox satiné • Dessus vitrocéramique • Selon modèle : 1 ou 2 thermostats • 1 ou 2 résistances • 1 ou 2 voyants de contrôle • 1 ou 2 voyants de mise sous-tension.

- Surface utile : 300 x 300 mm par plaque • Surface de chauffe : 272 x 272 mm

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française



• 27114SSP

RÉF.	NOMBRE DE PLAQUES	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27102SSP	1	230	415 x 440 x 90	3 500	10	1 331
27114SSP	2	230/2/N/T	785 x 440 x 90	7 000	17	2 363

RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUES AVEC DÉTECTEUR DE PRÉSENCE

- Grâce au détecteur de présence, la résistance se déclenche uniquement lorsque vous posez votre casserole sur la plaque, dès que vous l'enlevez, la résistance se coupe.

- La résistance s'allume instantanément • Bâti en acier inox satiné • Dessus vitrocéramique • Selon modèle : 1 ou 2 thermostats • 1 ou 2 résistances • 1 ou 2 voyants de contrôle • 2 ou 4 voyants de mise sous tension • 1 ou 2 détecteurs de présence.

- Surface utile : 300 x 300 mm par plaque • Surface de chauffe : 272 x 272 mm

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française



• 27102D



• 27114D

RÉF.	NOMBRE DE PLAQUES	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27102D	1	230	415 x 440 x 90	3 500	10	1 492
27114D	2	230/2/N/T	800 x 440 x 90	7 000	17	2 609



• 27026AC



FACILE D'UTILISATION



CONSTRUCTION TOUT INOX

RÉCHAUDS GAZ 1 FEU



• 27016AC

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

- + Livré d'origine avec un jeu d'injecteurs Gaz Naturel de rechange

RÉF.	DIAMÈTRE MAX CASSEROLE (MM)	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27016AC	300	BP	340 x 480 x 200	6 500	11	899

RÉCHAUDS GAZ 2 FEUX



• 27026AC

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

- + Livré d'origine avec un jeu d'injecteurs Gaz Naturel de rechange

RÉF.	DIAMÈTRE MAX CASSEROLE (MM)	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27026AC	300	BP	680 x 480 x 200	(2 x) 6 500	22	1 272

RÉCHAUDS GAZ 3 FEUX



• 27066

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

- + Livré d'origine avec un jeu d'injecteurs Gaz Naturel de rechange

RÉF.	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27036R	BP	1 005 x 510 x 195	(2 x) 7 000 + (1 x) 5 000	32	1 641
27066	BP	1 005 x 510 x 195	(3 x) 7 000	34	1 660

ACCESSOIRES



RÉF.	DIAMÈTRE MAX CASSEROLE (MM)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
27041	Support de réchaud 2 feux gaz	704 x 442 x 685	510
27041T	Option tiroir pour support réchaud 2 feux	Option	174
27041E	Option étagère pour support réchaud 2 feux	Option	82
27041TE	Option étagère + tiroir pour support réchaud 2 feux	Option	252
27050	Support de réchaud gaz 3 feux	1000 x 460 x 724,2	502

● Fin de série : disponible jusqu'à épuisement du stock



• 27116



FACILE D'UTILISATION



CONSTRUCTION TOUT INOX

TRAITEUR 2 FEUX

- Construction tout inox (AISI 430) • 2 robinets avec ralenti • 1 sécurité.



• 27076

+ Garantie : 2 ans (pièces)

+ Fabrication : Française

+ Injecteurs Gaz Naturel sur demande

RÉF.	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27076	BP	400 x 600 x 230	(2 x) 3 490	10	1 084

RÉCHAUDS HAUT RENDEMENT

- Réchaud haute performance pour toute la restauration de plein air et la cuisine spectacle.
- Construction tout inox (AISI 430) • 1 robinet avec ralenti • Diamètre du brûleur 38 cm.



• 27016GM

+ Garantie : 2 ans (pièces)

+ Fabrication : Européenne

+ Livré d'origine avec un jeu d'injecteurs Gaz Naturel de rechange

RÉF.	DIAMÈTRE MAX CASSEROLE (MM)	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27016GM	750	BP	700 x 600 x 570	22 500	53	2 965

RÉCHAUDS 14 KW SUR PIEDS

- Grille en fonte réversible : un côté cuisson classique et un côté cuisson au wok grâce à la flamme guidée sur le fond du wok • Brûleur diamètre 12 cm • Piezo • Pieds haut. 100 mm réglables (hauteur totale du réchaud 425 / 485 mm) • Appareil à poser (non prévu pour encastrément).



• 27116

+ Garantie : 2 ans (pièces)

+ Fabrication : Française

+ Livré d'origine avec un jeu d'injecteurs Gaz Naturel de rechange

RÉF.	DIAMÈTRE MAX CASSEROLE (MM)	ALIM.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS.	POIDS (KG)	PRIX € HT
27116	600	BP	600 x 630 x 425 (pieds au mini) & 485 (pieds au maxi)	de 14 000 W à 21 000 W selon détenteur	30	1 077



• 27002



UNE VRAIE INDUCTION 2100 W & 3600 W PROFESSIONNELLE

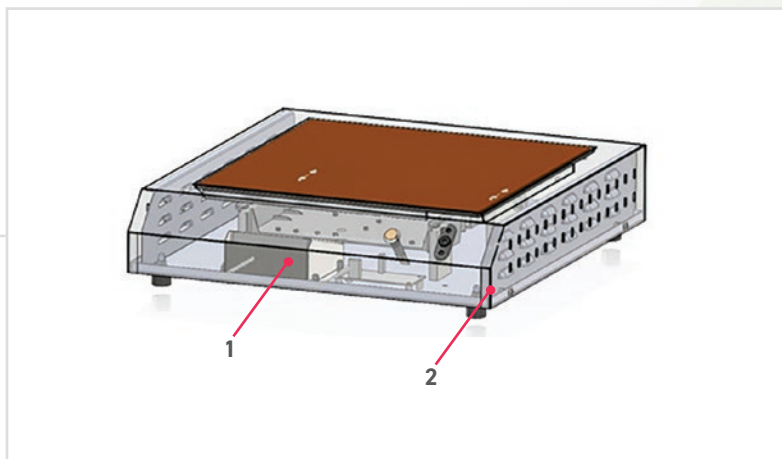


DIAMÈTRES DE CHAUFFE = 2100 W (DE 15 À 250 MM) 3600 W (DE 15 À 300 MM)

CUISEURS À INDUCTION

DÉTAILS

- 1** - Ventilateur puissant = pas de surchauffe de l'inducteur
- 2** - Double paroi isolante = protection de l'inducteur contre toute intrusion (eau, farine, poussière)



FILTRE À CHARBON ACTIF LAVABLE



• 27002

- 9 niveaux de puissance : pour les 2 100 W : de 100 W à 2 100 W • pour les 3 600 W : de 100 W à 3 600 W • Réglage manuel • Protection en cas de surchauffe • Plaque en vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur • Voyant lumineux marche / arrêt.

- **Diamètre de chauffe** : de 150 à 250 mm pour le 2100 W - De 150 à 300 mm pour le 3 600 W.

+ Garantie : 3 ans (pièces)

+ Fabrication : Française



• 27012

RÉF.	PLAQUES (DIAMÈTRE) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
27002	1 feu ø 250	230	415 x 440 x 90	2 100	8	1 244
27012	2 feux ø 2 x 250	230 V/2/N/T	785 x 440 x 90	(2 x) 2 100	15	2 256
27022	1 feu ø 300	230	415 x 440 x 90	3 600	8	1 413
27042	2 feux ø 2 x 300	230 V/2/N/T	785 x 440 x 90	(2 x) 3 600	15	2 572



• WOK3500

👍 **COMMANDE PAR CLAVIER EN VERRE À TOUCHES CAPACITIVES**

👍 **VERRE VITRO RÉSISTANT ÉPAISSEUR 4 MM**

WOK À INDUCTION



👍 **FILTRE À CHARBON ACTIF LAVABLE**



• WOK3500

- Commande par clavier en verre à touches capacitives - Verre vitro résistant épaisseur 4 mm
- 25 niveaux de puissance : de 50 watts à 3 500 watts
- Inducteur de 280 mm de diamètre
- 2 ventilateurs : 1 pour l'entrée d'air frais et 1 pour l'évacuation d'air chaud
- 2 pieds réglables
- Filtre inox lavable
- Fonction : Marche/Arrêt
- Sélection power ou timer
- Réglage puissance et minuterie avec affichage digital.

- + Garantie : 3 ans (pièces)
- + Fabrication : Française



Sélection power ou timer

Filtre inox lavable

RÉF.	PLAQUES (DIAMÈTRE X H) (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
WOK3500	ø 310 x 73	230	430 x 390 x 161	3 500	11	3 264

ACCESSOIRE



• POELWOK

RÉF.	DIAMÈTRE MAX CASSEROLE (MM)	PRIX € HT
POELWOK	Poêle Wok ø 36 cm multi-métal 5 plis anti-adhérent	224





BATTERIES DE **CUISINE**



SOMMAIRE

BATTERIES DE CUISINE

**181 - MARMITES AVEC
COUVERCLE**

**181 - FAITOUTS AVEC
COUVERCLE**

**181 - BRAZIER AVEC
COUVERCLE**

181 - CASSEROLES

182 - POÊLES

182 - CONTENANTS TRAITEURS

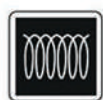
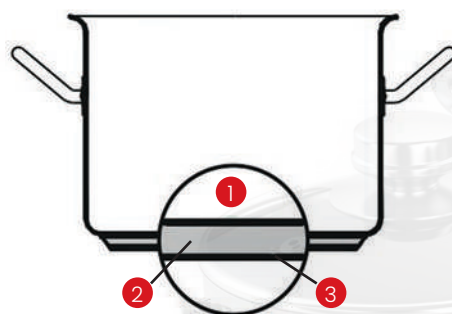
182 - PLATS TRAITEURS

182 - COUVERCLES





BATTERIES DE CUISINE

Plaques
inductionsFourneau
à gazPlaque en
céramiquePlaques
électriques

① Corps AISI 304

② Plaque en aluminium

③ Plaque en AISI 304

- SOFRACA utilise un fond à **3 étages** dans les casseroles, les poêles et les cocottes pour une utilisation à induction permettant ainsi **de transférer la chaleur de manière optimale**.
- Vous pouvez utiliser nos casseroles avec fond à induction (sandwich) sur **tout type de cuisinière** : gaz, électrique, vitrocéramique ou à induction.
- SOFRACA utilise le matériau le plus approprié, l'**acier inoxydable AISI 304** pour les casseroles, les poêles et les cocottes.



“ Tous nos articles **sont résistants à la corrosion**, ce qui les rend idéals pour un usage professionnel et intense ”

BATTERIES DE CUISINE

UNIVERS
FROID

UNIVERS
SNACKING

SALAMANDRES
& TOASTERS

MAINTIEN
AU CHAUD

CUISSON À L'EAU

UNIVERS
FORAIN

RÉCHAUDS

BATTERIES
DE CUISINE

FOURS

UNIVERS
PIZZA

UNIVERS
BAR

MARMITES AVEC COUVERCLE



● MK35

RÉF.	DIAMÈTRE (MM)	HAUTEUR (MM)	CAPACITÉ (L)	PRIX € HT
MK24	240	240	11	62
MK28	280	280	17	88
MK30	300	300	21	94
MK32	320	320	25	116
MK35	350	350	33	138
MK40	400	400	49	169

FAITOUTS AVEC COUVERCLE



● FK32

RÉF.	DIAMÈTRE (MM)	HAUTEUR (MM)	CAPACITÉ (L)	PRIX € HT
FK20	200	130	4	37
FK24	240	150	6,6	49
FK28	280	170	10	62
FK30	300	200	13,9	70
FK32	320	200	16	88
FK35	350	220	21	106
FK40	400	250	30	139

BRAZIERS AVEC COUVERCLE



● BK45

RÉF.	DIAMÈTRE (MM)	HAUTEUR (MM)	CAPACITÉ (L)	PRIX € HT
BK35	350	80	8	103
BK40	400	100	10	129
BK45	450	100	16	174
BK50	500	100	20	206

CASSEROLES



● CK24

RÉF.	DIAMÈTRE (MM)	HAUTEUR (MM)	CAPACITÉ (L)	PRIX € HT
CK16	160	110	2,2	26
CK18	180	120	3	29
CK20	200	130	4	31
CK24	240	150	6,7	47
CK28	280	170	10,4	61

BATTERIES DE CUISINE

UNIVERS FROID

UNIVERS SNACKING

SALAMANDRES & TOASTERS

MAINTIEN AU CHAUD

CUISSON À L'EAU

UNIVERS FORAIN

RÉCHAUDS

BATTERIES DE CUISINE

FOURS

UNIVERS PIZZA

UNIVERS BAR

POÊLES



● PK32

RÉF.	DIAMÈTRE (MM)	HAUTEUR (MM)	CAPACITÉ (L)	PRIX € HT
PK26	260	50	2,9	36
PK32	320	60	4,8	55
PK40	400	80	12	91

CONTENANTS TRAITEURS



● BTK3217

● MTK3535

● MTK4040

RÉF.	DIAMÈTRE (MM)	HAUTEUR (MM)	CAPACITÉ (L)	PRIX € HT
BTK3210	320	100	5	200
BTK3217	320	170	10	216
FTK3225	320	250	15	226
FTK3230	320	300	20	251
MTK3535	350	350	28	277
MTK4040	400	400	42	335

PLATS TRAITEURS



● PTK4

RÉF.	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	CAPACITÉ (L)	PRIX € HT
PTK1	350 x 450 x 80	11	75
PTK2	400 x 600 x 80	19,2	97
PTK3	450 x 600 x 80	21	101
PTK4	500 x 700 x 80	28	129
PTK5	500 x 700 x 100	35	148

COUVERCLES



● COK32

RÉF.	DIAMÈTRE (MM)	PRIX € HT
COK16	160	8
COK18	180	8
COK20	200	9
COK24	240	10
COK28	280	14
COK32	320	21
COK40	400	30

BATTERIES DE CUISINE

BY **SOFRACA**®



UNIVERS
FROID

UNIVERS
SNACKING

SALAMANDRES
& TOASTERS

MAINTIEN
AU CHAUD

CUISSON À L'EAU

UNIVERS
FORAIN

RÉCHAUDS

BATTERIES
DE CUISINE

FOURS

UNIVERS
PIZZA

UNIVERS
BAR

UNIVERS
FROID

UNIVERS
SNACKING

SALAMANDRES
& TOASTERS

MAINTIEN
AU CHAUD

CUISSON À L'EAU

UNIVERS
FORAIN

RÉCHAUDS

BATTERIES
DE CUISINE

FOURS

UNIVERS
PIZZA

UNIVERS
BAR



FOURS

SOMMAIRE

FOURS

FOUR À CUISSON ULTRA-RAPIDE

N 188 - FOURS SOFRASPEED

FOURS À CONVECTION

N 190 - FOURS À CONVECTION CABOTO
600 X 400 ET GN 1/1

192 - FOUR MULTIFONCTIONS 38 LITRES

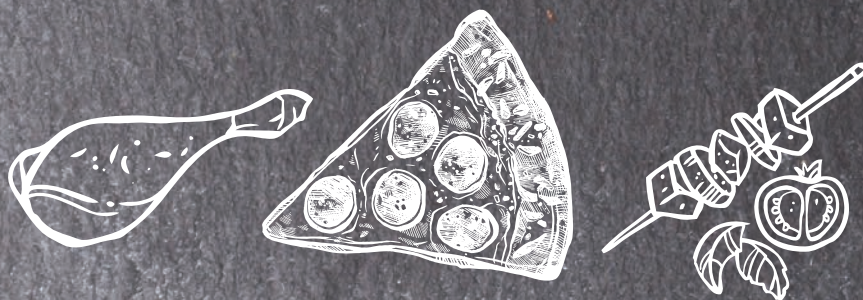
193 - FOUR À CONVECTION 28 LITRES

193 - FOUR À CONVECTION 28 LITRES
VERTICAL

194 - FOURS À CONVECTION GN 1/1

195 - FOUR À CONVECTION AVEC GRILL
SALAMANDRE 50 LITRES

196 - FOUR À CONVECTION GN 2/3
ULTRA-COMPACT



“ CUIRE,
RÉCHAUFFER,
DÉCONGELER ET
CONSERVER LE
CROUSTILLANT
DES ALIMENTS !

SOFRA[®]
SPEED



FOUR À CUISSON **ULTRA-RAPIDE**

LA FIN DE L'ATTENTE POUR VOS CLIENTS !

- **DÉVELOPPEZ**
• Votre activité
- **AUGMENTEZ**
• Votre Chiffre d'Affaires
• Vos Profits
- **RÉDUISEZ**
• Les temps d'attente



UNIVERS
FROID

UNIVERS
SNACKING

SALAMANDRES
& TOASTERS

MAINTIEN
AU CHAUD

CUISSON À L'EAU

UNIVERS
FORAIN

RÉCHAUDS

BATTERIES
DE CUISINE

FOURS

UNIVERS
PIZZA

UNIVERS
BAR

ÉCRAN COULEUR
TACTILE 5 POUCES

NOUVEAUTÉ
2024

NOUVELLE POIGNÉE
DESIGN & ERGONOMIQUE

SEULEMENT 422 MM DE
PROFONDEUR ENTRE
CHAQUE PIED



DÉMARREZ VOTRE CUISSON
D'UNE **SIMPLE PRESSION !**

- GAUFRES
15 secondes
- CROQUE-MONSIEUR
45 secondes
- PIZZA GARNIE
60 secondes
- SANDWICH POULET
45 secondes
- HAMBURGER
≈ 90 secondes

NOUVEAUX PIEDS, REND VOTRE
SOFRASPEED ENCORE PLUS COMPACT,
SEULEMENT 5 CM DE HAUTEUR

DISPONIBLE EN 4 COLORIS



• NOIR



• BLEU



• BLANC



• ROUGE

824 mm



3 FONCTIONS PRINCIPALES

- DÉCONGÉLATION
- REMISE EN TEMPÉRATURE
- CUISSON

3 TECHNOLOGIES COMBINÉES

- CONVECTION
(RAYONNEMENT INFRAROUGE)
- MICRO-ONDES
- AIR PULSÉ



IDÉAL POUR : • Boulangerie • Pâtisserie • Snack • Vente à emporter
• Restaurant • Brasserie • Café • Hôtellerie • Food Truck • Corner
• Centre commercial • Traiteur • Administrations

FACILE À UTILISER

- Son écran couleur tactile 5 pouces permet une prise en main simplifiée
- Possibilité de créer soi-même plus de 1000 recettes
- Ajout de photos pour personnaliser ses recettes
- Programmes : Jusqu'à 15 étapes par cuisson

FACILE À INSTALLER

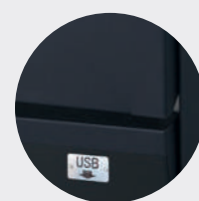
- Le four n'a pas besoin de hotte d'extraction
- Il suffit de le brancher sur une prise monophasée
- Faible encombrement : installation dès 60 cm de comptoir

NETTOYAGE

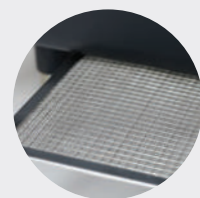
- Facile à nettoyer avec ses angles arrondis
- Filtre à graisse et à air démontables pour l'entretien



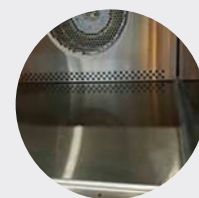
écran tactiles 5"



Port USB



Filtres démontables



Angles arrondis



• SOFRASPEED

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Température maximum : 280°C • Ventilation : 10 vitesses • Micro-ondes : 10 paliers (0 à 100%)
- Port USB pour importer et exporter des recettes > idéal pour les chaînes • Faible encombrement
- Alimentation 220/230V - 50Hz • Fonctionnement silencieux : 54dB en fonctionnement • Cavité en acier inoxydable

CONSTRUCTION

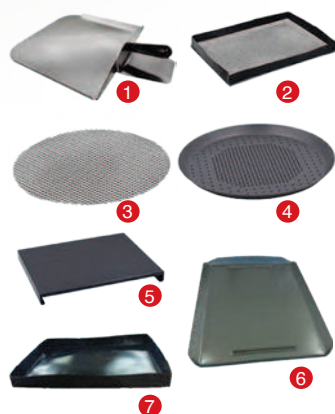
- Enceinte en acier inoxydable à coins arrondis • Filtre à air facile d'accès • Magnétron basse consommation • Convection : Rayonnement Infrarouge

4 ACCESSOIRES EN DOTATION

- Pelle avec protection sur les côtés • Panier en téflon rectangulaire • Plaque ronde à Pizza
- Disque en téflon

+ Garantie : 1 an (pièces)

RÉF.	COLORIS	VOL. (L)	PUISS. MAX. (W)	MICRO-ONDES (W)	AIR CHAUD CONVECTION (W)	POIDS (KG)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)		PRIX € HT
							EXTÉRIEURES	CHAMBRE	
N SOFRASPEED	NOIR	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5970
N SOFRASPEED-BLUE	BLEU	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5970
N SOFRASPEED-WHITE	BLANC	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5970
N SOFRASPEED-RED	ROUGE	17	3 500	1 500	3 000	64	460 x 680 x 610	305 x 305 x 185	5970

ACCESSOIRES

RÉF.	NUMÉRO	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
PAIOSOF	1	Pelle avec poignée	410 x 300 x 70	36
PAPAN	2	Panier de cuisson en Teflon avec fond nid d'abeille	280 x 210 x 25	21
PATEF	3	Tapis en Teflon rond nid d'abeille	Diamètre : 210 - Hauteur : 1	5
PAPIZ	4	Plaque à pizzas ronde	Diamètre : 257 - Hauteur : 20	22
PAPLAQ	5	Plaque revêtement Teflon	343,4 x 311,7 x 25	27
PAPLAT	6	Plateau de cuisson plat	222 x 285 x 20	102
PAPANP	7	Panier de cuisson en Teflon avec fond plein	222 x 290 x 30	64








FOURS À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR



CONSTRUCTION TOUT **INOX AISI 430**



ÉCHELLE DOUBLE NIVEAUX **GN 1/1 ET 600 X 400 MM**
(GRILLES NON FOURNIS)



FOUR AVEC **HUMIDIFICATEUR** ET POSSIBILITÉ
DE LE RACCORDER EN EAU

- Chambre de cuisson en AISI 430
- Porte basculante avec double vitrage
- Éclairage interne de la chambre de cuisson
- Ventilation auto-reverse (inversion du sens de rotation)
- Température 30°C/260°C
- Espace entre les niveaux de 75 mm
- Pieds plastiques
- Modèle 3 niveaux : 1 ventilateur
- Modèle 4 niveaux : 2 ventilateurs

COMMANDE MÉCANIQUES :

- Minuterie 0 à 120 minutes + position infini
- Humidification manuelle

COMMANDE DIGITALES :

- Minuterie 0 à 16 heures
- 3 phases de cuisson
- 99 programmes de cuisson
- Humidification réglable

COMMANDES MÉCANIQUES



Minuterie

Bouton
Vapeur

Température

COMMANDES DIGITALES

Start
StopOn
OffAffichage
Température
Vapeur
MinuterieProgrammes
de cuisson

• FSC3M



• FSC4M



• FSC3D

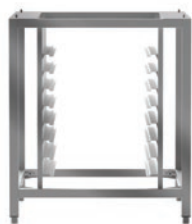


• FSC4D

FOUR À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR – GN 1/1 ET 600 X 400 MM

N	RÉF.	COMMANDES	NIVEAUX (EN 600X400 / GN 1/1)	PUISSANCE (W)	ALIMENTATION	POIDS (KG)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)		PRIX € HT
							EXTÉRIEURES	CHAMBRE	
N	FSC3M	Mécaniques	3	3 300	400 V 3N~	50	800 x 760 x 460	700 x 500 x 260	2109
N	FSC4M	Mécaniques	4	6 500	400 V 3N~	55	800 x 760 x 540	700 x 450 x 330	2533
N	FSC3D	Digitales	3	3 300	400 V 3N~	50	800 x 760 x 460	700 x 500 x 260	2448
N	FSC4D	Digitales	4	6 500	400 V 3N~	55	800 x 760 x 540	700 x 450 x 330	2885

ACCESSOIRES



RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
GRGN11	Grille chromée GN 1/1	530 x 325	48
SFSC	Support four avec glissières 8 niveaux 600 x 400 mm	800 x 650 x 950	994
KRSFSC	Kit 4 roues avec frein	Haut. 160	279



FOURS MULTIFONCTIONS

- Idéal pour décongeler, réchauffer et cuire les tartes, quiches ou encore les plats préparés.
- Avec sa précision et sa régulation, ce four vous offre divers possibilités de cuisson : four à pain, cuisson basse température de 50 à 60°, déshydratation des légumes et des fruits ainsi que la cuisson vapeur (avec un plat + couvercle en verre)

TRÈS PERFORMANT :

- Montée rapide en température : 270°C en 7 minutes
- Cuisson homogène grâce à une circulation optimale de l'air dans l'enceinte

FOUR MULTIFONCTIONS 38 LITRES



• 24080R

- Thermostat 0-270°C
- Minuterie de 120 min
- Thermo-ventilateur
- Echelles inox amovibles 4 niveaux
- Porte double vitrage.

Fonction chaleur tournante : Permet une cuisson homogène. Utile pour décongeler ou réchauffer.

Fonction turbo quartz : Augmente la température de 30°C, soit une économie de temps de 30%.

Fonction four pâtissier ventilé : Garantit une répartition optimal de la température et une précision de régulation.

La fonction grill quartz : Permet de dorer, griller ou glacer vos plats.

Thermostat
0-270°CPorte double
vitrage

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

- + Livré avec 3 grilles (dimensions : 310 x 410 mm) et 1 plat à pâtisserie

RÉF.	VOL. (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)		PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
			EXTÉRIEURES	INTÉRIEURES			
24080R	38	230/1/T	550 x 550 x 355	415 x 350 x 265	2 400	22	1162

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
PLQ24080R	Plaque de cuisson	26
GR24080R	Grille pour four	13



• 24180

- 👍 MONTÉE RAPIDE EN TEMPÉRATURE (270°C EN 7 MIN)
- 👍 IDÉAL POUR LA CUISSON ET LE RÉCHAUFFAGE SANS DESSÈCHEMENT

FOURS À CONVECTION

- Idéal pour la cuisson et le réchauffage sans dessèchement des viennoiseries, quiches, pizzas, friands, tartelettes, cookies, ou encore plats préparés (lasagnes, pommes de terre au four,...)
- Convient aux produits frais, surgelés ou pré-poussés
- Particulièrement adapté à la cuisson de produits pré-poussés

surgelés (exemple : 16 minutes à 180°C pour la cuisson de croissants poussés surgelés)

TRÈS PERFORMANT :

- Cuisson homogène grâce à une circulation optimale de l'air dans l'enceinte

👍 **FORMAT VERTICAL = FAIBLE ENCOMBREMENT, LARGEUR 370 MM**

FOUR À CONVECTION 28 LITRES



• 24180

- Thermostat 0-270°C • Thermo-ventilateur • Porte double vitrage • Minuterie de 120 min
- 24180 : Echelles inox amovibles 4 niveaux • 24180V : Echelles inox amovibles 5 niveaux

+ Garantie : 2 ans (pièces)

+ Fabrication : Française

+ 24180 : Livré avec 2 grilles (dim. : 310 x 315 mm) et 1 plat à pâtisserie

+ 24180V : Livré avec 2 plaques de cuisson perforées (dim. : 255 x 310 mm) et 1 plat ramasse-miettes



• 24180V

RÉF.	VOL. (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)		PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
			EXTÉRIEURES	INTÉRIEURES			
FORMAT STANDARD							
24180	28	230/1/T	460 x 550 x 355	320 x 325 x 265	1 500	20	859
FORMAT VERTICAL							
24180V	28	230/1/T	370 x 535 x 495	270 x 330 x 320	1 500	20	884

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
PLQ24180V	Plaque de cuisson pour 24180V	35
GR24180	Grille pour four pour 24180	13

FOURS | FOURS À CONVECTION



MODÈLE 45002HU =
ÉQUIPÉ D'UN HUMIDIFICATEUR

THERMOSTAT 300°C



FOURS À CONVECTION GN 1/1

FOUR À CONVECTION GN 1/1

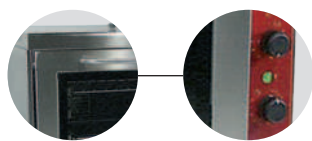
- Construction extérieure / intérieure en INOX et chambre INOX
- 2 ventilateurs pour une répartition de la chaleur parfaite dans la chambre du four
- 1 minuterie 120 minutes
- Porte double glace vitrée avec micro switch pour la fermeture
- Thermostat 300°C
- Thermostat de sécurité
- 2 lampes intérieures.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

2 VENTILATEURS



• 45002G



Construction
tout INOX

Thermostat
300°C

RÉF.	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)		PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
		EXTÉRIEURES	INTÉRIEURES			
PÂTISSIER : LIVRÉ AVEC 2 GRILLES 600 X 400 MM						
45002	230	885 x 670 x 585	670 x 460 x 380	3 400	58	3076
GASTRO : LIVRÉ AVEC 2 GRILLES GN 1/1						
45002G	230	885 x 670 x 585	670 x 460 x 380	3 400	58	3076
PÂTISSIER AVEC OPTION HUMIDIFICATEUR : LIVRÉ AVEC 2 GRILLES 600 x 400 MM						
45002HU	230	885 x 670 x 585	670 x 460 x 380	3 400	58	3248

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
45000	Support four - Dimensions (L x P x H) : 890 x 590 x 730 mm	462
GR45002G	Grille GN 1/1 pour four 45002G	46
GR45002HU	Grille 600 x 400 pour four 45002HU	56
PLQ45002	Plaque pâtissière 600 x 400 pour four 45002	40



• 24082CS



SURPUISSANT = 5300 WATTS



THERMOSTAT 300°C



FOUR À CONVECTION + GRILL SALAMANDRE

FOURS À CONVECTION 5300 W - 50 LITRES



• 24082CS

FOUR À CONVECTION 50 LITRES

- IDÉAL POUR DÉCONGELER ET CUIRE DES PAINS ET PÂTISSERIES SURGELÉS
- GRANDE CAPACITÉ (50 L)
- FONCTIONS : DÉCONGELER, CHAUFFER, GRATINER, DORER, CUIRE.

- Construction intérieure et extérieure tout INOX
- Régulateur d'énergie
- 1 thermostat 300°C avec commutateur
- 1 minuterie 120 minutes
- Puissance du four 3 400 W
- Puissance du grill salamandre 1 900 W.

Construction
tout INOXThermostat
300°C

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

+ Livré avec 2 grilles (435 x 340 mm)

RÉF.	PANNEAU DE CONTRÔLE	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)		PUISS. (W)	PUISS. GRILL (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
			EXTÉRIEURES	INTÉRIEURES				
24082CS	Sur le côté	230/I/T	685 x 630 x 550	450 x 390 x 365	3 400	1 900	35	2096

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
GR24082CS	Grille 435 x 340 mm pour four 24082CS	31





• FC3N23

PROFONDEUR SEULEMENT **520 MM**CHAMBRE DE CUISSON AVEC **VENTILATION À DROITE**PORTE FROIDE AVEC **DOUBLE VITRAGE AMOVIBLE**, POUR UN NETTOYAGE EN TOUTE SIMPLICITÉ

FOUR À CONVECTION GN 2/3 - 3 NIVEAUX



• FC3N23

FOUR À CONVECTION **ULTRA COMPACT**

- LE STANDARD GN 2/3 FAIT DE CE FOUR UN **MATÉRIEL INCONTOURNABLE POUR LES PETITES STRUCTURES** QUI VEULENT PROPOSER DU SNACK, PIZZA, CROISSANTS ET MÊME DES PLATS CHAUDS
- PORTE À RABAT
- SES DIMENSIONS ULTRA COMPACTES, **PERMETTENT DE POSITIONNER LE FOUR SUR UN PLAN D'UNE PROFONDEUR DE SEULEMENT 600 MM**

Construction
tout INOXPorte à
Double vitrage

- Construction tout inox intérieur et extérieur
- 1 thermostat 200°C
- 1 minuterie de 0 à 60 minutes avec position infinie
- Porte à double vitrage, démontable pour faciliter le nettoyage de la vitre
- Panneau de contrôle mécanique verticale
- Capacité : 3 grilles ou plateau GN 2/3 (354 x 325 mm)
- Livré sans plateau et sans grille

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne



RÉF.	CAPACITÉ	PAS ENTRE CHAQUE NIVEAUX (MM)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)		PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
				EXTÉRIEURES	INTÉRIEURES			
FC3N23	(3 x) GN 2/3 (354 x 325 mm)	80	230	600 x 520 x 390	400 x 370 x 250	2 500	28	988

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
PA23	Plateau en aluminium GN 2/3 - Dimensions (L x P x H) : 354 x 325 x 12 mm	105



UNIVERS
FROID

UNIVERS
SNACKING

SALAMANDRES
& TOASTERS

MAINTIEN
AU CHAUD

CUISSON À L'EAU

UNIVERS
FORAIN

RÉCHAUDS

BATTERIES
DE CUISINE

FOURS

UNIVERS
PIZZA

UNIVERS
BAR



UNIVERS
PIZZA

SOMMAIRE

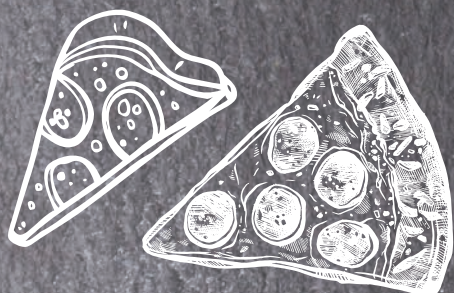
UNIVERS PIZZA

FOURS À PIZZAS ÉLECTRIQUES

- 200 - FOURS INFRAROUGES
- 201 - FOUR INFRAROUGE EXTRA-LARGE
- 202 - FOUR ÉLECTRIQUE 1 CHAMBRE
- 202 - FOUR ÉLECTRIQUE 2 CHAMBRES
- 202 - SUPPORT POUR FOUR

FAÇONNEUSES & LAMINOIR

- 203 - FAÇONNEUSE À PIZZAS Ø 14 À 31 CM
- 203 - FAÇONNEUSE À PIZZAS Ø 26 À 40 CM
- 204 - FAÇONNEUSE À PIZZAS Ø 14 À 35 CM
- 204 - LAMINOIR À PIZZAS





•18424



PORTE À DOUBLE ISOLATION AVEC HUBLLOT EN VERRE TREMPÉ



MINUTERIE À BLOCAGE

FOURS À PIZZAS QUARTZ INFRAROUGES



•18414

SES CARACTÉRISTIQUES

- Minuterie sonore 15 min à blocage pour une utilisation continue
- 2 régulations thermiques (thermostat 0-350°C + doseur d'énergie)
- Voyants de contrôle
- Porte à double isolation avec hublot en verre trempé
- Fours superposables (kit en option)



•18424

- Chauffage par quartz infrarouges (1050°C) : montée très rapide en température
- Double régulation de la voûte et de la sole :
 - 1 thermostat pour la chambre et les quartz infrarouges
 - 1 régulateur de puissance pour la sole en pierre réfractaire
- Le régulateur de puissance pour la sole permet d'adapter la cuisson selon le type de pizza et l'épaisseur de la pâte (pâte très fine, moyenne ou épaisse), permet également de cuire d'autres produits comme des pancakes, des chapatis, des Flammekueches, des pâtisseries etc.

Capacité par chambre : 1 pizza ø 41 cm

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Française

RÉF.	DÉBIT	ALIM. (V)	DIMENSIONS EXT. (L X P X H) (MM)	DIMENSIONS INT. (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
FOUR À PIZZAS QUARTZ INFRAROUGE - 1 CHAMBRE							
18414	20 pièces/h	230/l/T	670 x 580 x 270	430 x 430 x 110	3 000	32	1 317
FOUR À PIZZAS QUARTZ INFRAROUGE - 2 CHAMBRES							
18424	40 pièces/h	400/3/N/T	670 x 580 x 500	2 x (430 x 430 x 110)	6 000	55	1 999

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉBIT	PRIX € HT
KITSUPERP	kit de superposition four	62



Nombre de pizza à l'heure : 20 ou 40 selon le modèle
Nombre de fours superposables : 3



•18464



PORTE À DOUBLE ISOLATION AVEC HUBLLOT EN VERRE TREMPÉ



MINUTERIE À BLOCAGE

FOUR À PIZZAS EXTRA-LARGE QUARTZ INFRAROUGES

SES CARACTÉRISTIQUES



•18464

- Minuterie sonore 15 min à blocage pour une utilisation continue
- 2 régulations thermiques (thermostat 0-350°C + doseur d'énergie)
- Voyants de contrôle
- Porte à double isolation avec hublot en verre trempé
- Fours superposables (kit en option)

• Chauffage par quartz infrarouges (1050°C) : montée très rapide en température

• Double régulation de la voûte et de la sole :

- 1 thermostat pour la chambre et les quartz infrarouges

- 1 régulateur de puissance pour la sole en pierre réfractaire

• Le régulateur de puissance pour la sole permet d'adapter la cuisson selon le type de pizza et l'épaisseur de la pâte (pâte très fine, moyenne ou épaisse), permet également de cuire d'autres produits comme des pancakes, des chapatis, des Flammekueches, des pâtisseries etc.

Capacité par chambre : 1 pizza ø 41 cm

+ Garantie : 2 ans (pièces)

+ Fabrication : Française



Minuterie à blocage



Portes à double isolation

RÉF.	DÉBIT	ALIM. (V)	DIMENSIONS EXT. (L X P X H) (MM)	DIMENSIONS INT. (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
18464	30 pièces/h	400/3/N/T	895 x 580 x 270	660 x 430 x 110	5 000	57	2 021

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉBIT	PRIX € HT
KITSUPERP	kit de superposition four	62





•18524

THERMOSTATS, PIERRE RÉFRACTAIRE, HUBLLOT

FOURS PETITS, ROBUSTES & FIABLES

Fours électriques à faible encombrement, robustes et fiables • Fours électriques une ou 2 chambres • Finition intérieure et extérieure inox • Sole en pierre réfractaire épaisseur 15 mm • Chambre de cuisson calorifugée • Porte à ouverture contrebalancée et avec hublot pour visualisation de la cuisson • Régulation thermostatique indépendante de la voûte et de la sole (pour chaque chambre) • Gestion indépendante des résistances supérieures et inférieures.

FOUR À PIZZAS - 1 CHAMBRE

• Tout inox (intérieur et extérieur) • 2 thermostats : 1 pour gérer la résistance supérieure et 1 pour la résistance inférieure.

Capacité : 4 pizzas ø 240 mm

Surface utile : 520 x 520 mm



18514 •

Garantie : 2 ans (pièces)

Fabrication : Européenne

RÉF.	DÉBIT	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	DIM. CHAMBRE (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
18514	48 pièces/h	230/2/N/T	740 x 610 x 270	520 x 520 x 92	4 000	40	2 323

FOUR À PIZZAS - 2 CHAMBRES

• 2 chambres • Tout inox (intérieur et extérieur) • 4 thermostats : 2 pour gérer les résistances supérieures et 2 pour les résistances inférieures.

Capacité : 8 pizzas ø 240 mm

Surface utile : 2 x (550 x 550 x 92 mm)



18524 •

Garantie : 2 ans (pièces)

Fabrication : Européenne

RÉF.	DÉBIT	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	DIM. CHAMBRE (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
18524	96 pièces/h	400/3/N/T	740 x 610 x 520	(2x) 520 x 520 x 92	8 000	70	3 710

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉBIT	PRIX € HT
18500	Support - hauteur 860 mm	629



L'ENGAGEMENT QUALITÉ

Résistance blindée en acier inox à la voûte (visible) et à la sole (sous la pierre réfractaire). Éclairage interne protégé.

•18162



CONSTRUCTION TOUT INOX



ÉPAISSEUR RÉGLABLE



- Cette machine a été conçue pour réaliser et faciliter l'étalement de la pâte à pizza et des pâtisseries.
- La façonneuse réalise un important gain de temps et surtout aucun personnel spécialisé n'est nécessaire.
- La machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la pâte.
- Épaisseur et diamètre réglables selon le travail à effectuer.

FAÇONNEUSE DIAMÈTRE 30

• DIAMÈTRE PIZZA 14 À 31 CM

- Diamètre réglable • Construction tout inox • Étalage de la pâte à froid • Épaisseur réglable.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



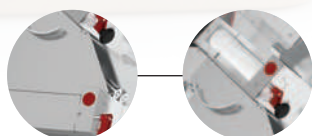
18162 •

FAÇONNEUSE DIAMÈTRE 40

• DIAMÈTRE PIZZA 26 À 40 CM

- Diamètre réglable • Construction tout inox • Épaisseur réglable.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne

Construction
tout inoxDiamètre
réglable

RÉF.	PÂTE	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
18172	ø 26 à 40 cm Poids : 210 à 600 gr	230	530 x 470 x 790	370	37	1 967

ACCESSOIRE



P5420202 •

RÉF.	POIDS (KG)	PRIX € HT
P5420202	Pédale pour 18162 - 18172	105



• FM40

 CONSTRUCTION TOUT INOX

 ÉPAISSEUR RÉGLABLE

FAÇONNEUSE À PIZZA

FAÇONNEUSE DIAMÈTRE 35

- Ø PIZZA 14 À 35 CM
- Construction tout inox • Épaisseur réglable • Mono rouleau.

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



FM40 •

RÉF.	PÂTE	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
FM40	ø 14 à 35 cm Poids : 80 à 400 gr	230	520 x 440 x 390	370	30	1 453

LAMINOIR À PIZZA

LAMINOIR POUR PIZZA DIAMÈTRE 26 À 40 CM OU 1400 GR

- + Garantie : 2 ans (pièces)
- + Fabrication : Européenne



18312 •

RÉF.	PÂTE	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
18312	ø 26 à 40 cm Poids : 210 à 600 gr en rond & 1400 gr en carré	230	530 x 520 x 690	370	37	2 190

ACCESSOIRE



P5420202 •

RÉF.	POIDS (KG)	PRIX € HT
P5420202	Pédale pour 18312	105



UNIVERS
FROID

UNIVERS
SNACKING

SALAMANDRES
& TOASTERS

MAINTIEN
AU CHAUD

CUISSON À L'EAU

UNIVERS
FORAIN

RÉCHAUDS

BATTERIES
DE CUISINE

FOURS

UNIVERS
PIZZA

UNIVERS
BAR



UNIVERS
BAR



SOMMAIRE

UNIVERS BAR

MIXERS

208 - MIXER 1,5 L BOL POLYCARBONATE

SHAKERS

209 - SHAKER 1 TÊTE BOL INOX

209 - SHAKER 2 TÊTES BOL INOX

209 - BOL POLYCARBONATE & BOL INOX

CENTRIFUGEURS

210 - CENTRIFUGEUR CUVE INOX 1,5 L

210 - CENTRIFUGEUR CUVE INOX 2 L

210 - CENTRIFUGEUR AVEC 2 ENTRÉES

PRESSE AGRUMES

211 - PRESSE AGRUMES AUTOMATIQUE

211 - PRESSE AGRUMES ACIER INOX À
POIGNÉE

BROYEURS À GLACE

212 - BROYEUR COMBINÉE 3 EN 1

213 - BROYEUR À GLACE AUTOMATIQUE

213 - BROYEUR À GLACE PROFESSIONNEL

213 - BROYEUR À GLACE PROFESSIONNEL DE
TABLE



UNIVERS BAR | MIXERS DE BAR



SÉLECTIONNER
SIMPLEMENT
LA **VITESSE**
OU LE **MODE**
D'IMPULSION

• MX283

PROGRAMMABLE
DIRECTEMENT
DEPUIS UN
SMARTPHONE OU
UNE TABLETTE

• MX285

MIXERS DE BAR



• MX185

**IDÉAL POUR TOUTES VOS PRÉPARATIONS**

PERMET DE MÉLANGER, COUPER, FOUETTER, RÉDUIRE OU ÉCRASER DES FRUITS EN QUELQUES SECONDES GRÂCE À SON MOTEUR À VITESSE VARIABLE.

**LE SYSTÈME DE FIXATION SÉCURISE LE PICHET**

PERMET DE RÉDUIRE LE BRUIT ET D'AUGMENTER LA DURABILITÉ DES PIÈCES

- **CONTENANCE DES BOLS** : 1,5 L
- Unité de coupe de 3 lames en acier inoxydable, complètement démontable pour un nettoyage facile
- 2 vitesses + fonction Pulse
- Bouton marche/arrêt
- Entraînement par liaison métal/caoutchouc.
- **IDÉAL POUR SMOOTHIE**

+ Garantie : 1 an (pièces) + Fabrication : Européenne



Bouton
marche/arrêt



3 lames en acier
inoxydable

RÉF.	BOL	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	MOTEUR (TOURS/MIN)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
MX185	Polycarbonate	230	195 x 180 x 470	15 000 à 23 000	1300	5	629
MX283	Polycarbonate	230	195 x 180 x 450	3 000 à 28 000	1700	5	1 724
MX285	Polycarbonate	230	195 x 220 x 470	3 000 à 28 000	1700	9	2 194

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
BOLMP	Bol polycarbonate	76

MOTEUR **UNIVERSEL**
REFROIDI PAR **VENTILATEUR**

FABRIQUÉ EN **ALLIAGE LÉGER**
ET EN **ACIER**

CORP EN **ALLIAGE PEINT EN NOIR**
ET BOL EN **INOX**

• 34022N

SHAKERS



IDÉAL POUR TOUTES VOS PRÉPARATIONS

MILK-SHAKES, CAFÉS FRAPPÉS OU ENCORE POUR VOS PRÉPARATIONS À BASE DE CRÈME GLACÉE OU DE LAIT.



SYSTÈME D'ALLUMAGE AUTOMATIQUE

PERMETTANT LA MISE EN ROUTE DU MOTEUR SEULEMENT QUAND LE VERRE EST EN POSITION DE TRAVAIL.



• 34022N



• 34012N

• **CONTENANCE DES BOLS** : 0,9 L

• **POSSÈDE 2 AGITATEURS** : Le premier est composé d'un double fouet en composite idéal pour les préparations à base de crème glacée. Le deuxième est composé d'un fouet en composite blanc au diamètre et d'une épaisseur qui le rend particulièrement adapté au mélange.

• **MODÈLE 34022N** : Dispose de 2 moteurs qui fonctionnent indépendamment. Permet de préparer 2 recettes simultanément.


+ **Garantie** : 1 an (pièces) + **Fabrication** : Européenne

RÉF.	TÊTE / BOL	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	MOTEUR (TOURS/MIN)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
34012N	1 / INOX	230/l/T	180 x 210 x 485	15 000	300	5	486
34022N	2 / INOX	230/l/T	310 x 210 x 485	15 000 + 15 000	300 + 300	7	942

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
BOLSHAKP	Bol polycarbonate - 0,9 L	65
BOLSHAKI	Bol INOX - 0,9 L	125



-  **LARGE OUVERTURE 50 MM**
-  **DOUBLE ENTRÉE, FACILITÉ DE NETTOYAGE**
-  **SILENCIEUX**

• 6900X



• 6500X

CENTRIFUGEUR AVEC CUVE INOX 1,5 LITRE

- IDÉAL POUR TOUS TYPES DE FRUITS ET LÉGUMES
- Production de jus en continu avec éjection automatique de la pulpe • Facilité d'utilisation, aucun pelage ou hachage n'est requis et de nettoyage avec le système magnétique "easy to clean" pour enlever les composants sans outils • Couvercle en aluminium • Le bol, le jonc à pulpe et panier sont en inox (passe au lave-vaisselle).

+ Garantie : 1 an (pièces) + Fabrication : Européenne

RÉF.	DÉBIT (L / MIN)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	MOTEUR (TOURS/MIN)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
6500X	1,5	230/1/T	242 x 495 x 512	3 000 à 3 600	700	15	2 325



• 6700X

CENTRIFUGEUR AVEC CUVE INOX 2 LITRES

- CUVE, PANIER ET JONC À PULPE EN INOX
- Il propose 2 entrées : une de 50 mm pour un meilleur rendement ou certains légumes comme les carottes et une de 75 mm pour une rapidité accrue • Très silencieux.

+ Garantie : 1 an (pièces) + Fabrication : Européenne

RÉF.	DÉBIT (L / MIN)	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	MOTEUR (TOURS/MIN)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
6700X	2	230/1/T	290 x 538 x 512	3 000 à 3 600	800	19	3 396



• 6900X

CENTRIFUGEUR AVEC 2 ENTRÉES

- Adaptation facile à travers le comptoir • Rétention de la pulpe • Système silencieux • Contrôle magnétique • Service non-stop • Lavage rapide et facile de la vaisselle • Facile à assembler
- Corps en alliage léger • **Capacité** : 20 Kg de fruits / légumes par jour.

+ Garantie : 1 an (pièces) + Fabrication : Européenne

RÉF.	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	MOTEUR (TOURS/MIN)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
6900X	230/1/T	290 x 538 x 530	3 000 à 3 600	1 000	23	3 839



- DOUBLE EMBOUT INTERCHANGEABLE POUR TOUS LES TYPES D'AGRUMES**
- COMPACT = N'OCCUPE QU'UN PETIT ESPACE**
- CUVE EN ACIER INOX À EXTRACTION FACILE**

• SL98



PRESSE AGRUMES AUTOMATIQUE



• BJ240G

- CE PRESSE AGRUMES VOUS OFFRE UN JUS FRAÎCHEMENT PRESSÉ DE QUALITÉ SUPÉRIEUR EN QUELQUES SECONDES.**
- LES DEUX CÔNES INTERCHANGEABLES SONT CONÇUS POUR PRESSER DOUCEMENT LES AGRUMES DE TOUTE TAILLE.**

- MOTEUR 1 VITESSE ASYNCHRONE
- Ventilé pour des prestations optimales et une durée de vie garantie
- Dôme antiprojection

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne
- + Fourni avec cône citron et cône agrumes.

RÉF.	TOURS / MIN	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
BJ240G	1 400	230	190 x 300 x 380	250	7	648



PRESSE AGRUMES À POIGNÉE



• SL98

- PERMET DE PRESSER DES JUS DE FRUITS FRAIS AVEC UN MINIMUM D'EFFORT.**

LA TOUPIE S'ADAPTE FACILEMENT À TOUS LES TYPES D'AGRUMES. SA FORME PARTICULIÈRE EXPLOITE LA FORCE CENTRIFUGE ET AUGMENTE LE RENDEMENT.

- MOTEUR ASYNCHRONE
- Système de sécurité breveté • Toupie amovible pour citrons, oranges et pamplemousses
- Toutes les pièces en contact avec l'agrumes sont en acier inoxydable • Bol amovible.

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	TOURS / MIN	ALIM. (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SL98	1 400	230	190 x 300 x 360	300	9	1 114





CORPS EN FONTE
D'ALLIAGE LÉGER

- 1 **Presse-agrumes automatique**
C'est un outil infatigable pour ceux qui veulent presser des jus de fruits vraiment frais avec un minimum d'effort. L'alésoir universel en inox s'adapte facilement à tous les types d'agrumes
- 2 **Broyeur à glace**
Pour préparer de la glace finement pilée pour les boissons glacées au sirop. Le moteur asynchrone de 300 W avec protection thermique garantit un fonctionnement continu à tout moment de la journée. Le système de sécurité activé en soulevant le levier assure que l'opérateur travaille en toute sécurité
- 3 **Mixeur**
Le blender classique préféré pour mixer shakes et cocktails. Équipé d'un récipient de 1,5 L pour réduire les temps de préparation, permet de sélectionner la vitesse de travail souhaitée ou le mode pulsé. 10 glaçons pilés en quelques secondes, il suffit d'ajouter un peu de rhum ou de laisser libre cours à votre imagination !

• MULTIB



BROYEUR COMBINÉE 3 EN 1



👍 ÉCRASE JUSQU'À 2 KG DE GLACE PAR MINUTE

- Groupe multiple trois en un : un rasoir à glace, un presse-agrumes automatique et un mixeur combinés
- Corps en fonte d'alliage léger
- Moteurs séparés : asynchrones pour les lames à glace et l'extracteur de jus, et universels pour le mixeur

- + Garantie : 1 an (pièces)
- + Fabrication : Européenne

RÉF.	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
MULTIB	230	330 x 530 x 480	300 + 300 + 900	22	2 842



MULTIB est la solution qui intègre plusieurs machines dans un seul produit. Trois appareils avec l'avantage de concentrer la zone de travail dans un petit espace

BROYEUR À GLACE AUTOMATIQUE**ÉCRASE JUSQU'À 2 KG DE GLACE PAR MINUTE**

PERMET DE L'UTILISER POUR UN SEUL COCKTAIL OU DE PRÉPARER LA QUANTITÉ NÉCESSAIRE POUR PLUSIEURS HEURES.

- Lame spécifique pour broyer et casser la glace à la perfection et préparer des cocktails innovants de manière fiable et sûre
- Corps en alliage poli
- Bol et assemblage de lames en acier inox
- Système d'arrêt de sécurité breveté.

DÉBIT : environ 100 kg / h.

- + **Garantie :** 1 an (pièces)
- + **Fabrication :** Européenne



● BG90

RÉF.	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
BG90	230	210 x 230 x 460	150	5	977

BROYEUR À GLACE

- Broyeur à glace professionnel, indiqué pour la préparation de granités, cocktails et boissons à base de glace
- Corps en alliage léger poli
- Cuve à glace et lame en acier inoxydable
- Moteur asynchrone avec sécurité thermique
- Système de sécurité pour 1 unité de coupe
- Expulsion de la glace par gravité.

- + **Garantie :** 1 an (pièces)
- + **Fabrication :** Européenne



● BG30

RÉF.	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
BG30	230	210 x 450 x 430	300	10	1 263

BROYEUR À GLACE ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL

- Solides, rapides et silencieux, ce broyeur à glace est un complément idéal pour le restaurant et le bar
- Granulométrie variable grâce à un simple réglage mécanique
- Acier inoxydable
- Production de 6 kg / minute (360 kg / h)
- Livré avec un bac GN 1/3, hauteur 150 mm.

CAPACITÉ DE PRODUCTION : 6 kg / min.

- + **Garantie :** 1 an (pièces)
- + **Fabrication :** Européenne



● BGIR

RÉF.	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PUISS. (W)	POIDS (KG)	PRIX € HT
BGIR	230	240 x 430 x 490	200	21	2 234

CONDITIONS GÉNÉRALES

RÉSERVES TRANSPORTS



RAPPEL IMPORTANT

LORS DE LA LIVRAISON

- Contrôler le nombre de colis et l'état de la marchandise reçue en présence du chauffeur.
- Il est IMPERATIF d'ouvrir la totalité des colis, sans tenir compte de l'état de l'emballage.

EN CAS DE LITIGE

- Indiquer avec précision sur le bon de livraison les éventuels dégâts, ou les colis manquants.
- Si le matériel reçu est inutilisable ou non réparable, refuser le colis en indiquant le motif du refus sur le bon.
- Confirmer le litige au transporteur par lettre recommandée sous 48 heures.
- Si ces conditions sont remplies, et seulement dans ce cas : nous nous engageons à échanger immédiatement le matériel endommagé, dès réception du numéro de litige fourni par le transporteur.

LES MENTIONS «CARTON EN BON ETAT» OU «SOUS RÉSERVE DE DÉBALLAGE» ÉLIMINENT AUTOMATIQUÉMENT LA PRISE EN CHARGE DU LITIGE PAR LE TRANSPORTEUR, ET VOUS SUPPRIMENT TOUT RECOURS.

~~1 colis refusé car abîmé constaté après déballage~~

~~Matériel abîmé, porte enfoncée dans emballage en bon état.~~

NON RECEVABLE

1 colis refusé car porte enfoncée

RECEVABLE

RETOURS DE MATÉRIEL



RETOURS DE MATÉRIEL NEUF

Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part.

- Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé.
- En aucun cas, les retours de matériel ne pourront concerner des produits facturés depuis plus de 1 mois et/ou ne possédant plus leur emballage d'origine ou matériel défilmé.
- Les retours de matériels neufs feront l'objet d'une indemnité systématique qui sera facturée à hauteur de 20% du montant de la facture.
- Les retours de matériels neufs feront systématiquement l'objet d'une facturation d'un minimum de 40 euros H.T. pour frais de gestion et des frais de port aller - retour à votre charge avec votre transporteur.

RETOURS DE MATÉRIEL POUR RÉPARATION

- Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part.
- Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé.

AUCUN ÉCHANGE NE SERA FAIT AVANT LE RETOUR EN NOS LOCAUX DU MATÉRIEL NE CONVENANT PAS.

COMMANDES :

Une commande est un ordre portant sur les produits ou matériel, et accepté par notre société. Les ordres passés ne sont valables qu'après confirmation par nos soins. Toute demande de modification d'une commande est soumise à notre acceptation écrite. Les commandes de matériels particuliers ou spécifiques (matériels sur mesure, hors tarif) et/ou supérieures à 10.000 € seront prises en compte après versement d'un acompte de 30%. Notre prestation comprend la livraison du matériel à l'adresse définie en pas de porte.

PRIX :

Nos marchandises sont facturées selon le tarif en vigueur le jour de l'expédition.

Nos prix s'entendent hors taxes TVA en vigueur à la date d'expédition, emballage compris, installation non comprise, départ usine. Franco pour tout montant supérieur à 550 € hors taxes net (remise déduite). Pour toute commande d'accessoires seuls, frais de port de 15€/HT. Première commande d'appareil : expédition contre-remboursement. Les frais de remboursement seront ajoutés à la facture. Ne pas oublier d'envoyer votre R.I.B. complet et votre numéro de SIRET pour les commandes ultérieures. Pour les pièces détachées : expédition contre-remboursement. De convention expresse les marchandises fournies resteront notre propriété jusqu'au paiement intégral de leur prix, ceci conformément aux termes de la loi n° 80-335 du 12/05/1980.

DÉLAIS :

Nous faisons le maximum pour vous donner satisfaction le plus rapidement possible, mais les retards éventuels ne peuvent donner lieu en aucun cas à des pénalités de retard ou des dommages et intérêts. Les délais que nous indiquons sont donnés à titre purement indicatif et sans engagement de notre part. Un retard de livraison ne peut en aucun cas justifier une demande d'indemnité. Les pénalités ou astreintes pour retard de livraison que nous aurions pu accepter à la passation de commande sont interrompues par les cas de force majeure reconnus légalement.

TRANSPORTS :

- **IMPORTANT** : les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire. Le transporteur est le seul responsable devant vous et vous seul.

- **ATTENTION** : Constatez à l'arrivée le nombre et l'état des colis impérativement en présence du chauffeur. Nous vous rappelons que le fournisseur n'est en aucun cas responsable des avaries survenues dans le transport. **Seule des réserves caractérisées sans mentionner l'état de l'emballage donne droit à l'ouverture d'un litige transport.**

- **GÉNÉRALITÉ** : Les délais annoncés sont non contractuels et correspondent à un plan de transport annoncé par notre prestataire et nous mettons tout en oeuvre pour les respecter. Le destinataire mentionné sur le bordereau de transport est le responsable « officiel », même si les colis sont réceptionnés par une autre personne. Cette personne doit signer, tamponner, dater et faire des réserves caractérisées (même sur chantier).

- COÛT ET DÉFINITION DES DIFFÉRENTES PRESTATIONS DE LIVRAISON :

Suivant le volume, les matériels sont envoyés par Messagerie ou par Affrètement.

• **En Messagerie Classique (Max 3 palettes 80x 120 x 2100)** : les livraisons s'effectuent sans prise de RDV contractuelle, sans créneau horaire déterminé et sans instructions spécifiques (camion avec Hayon, petit porteur,...)

Dans le cas où la livraison ne peut s'effectuer dès la première présentation : des frais vous seront facturés (Personne pour réceptionner, pas de créneau horaire, Chantier inaccessible, accès réglementé centre-ville, rue étroite et nécessité d'un véhicule adapté...)

Représentation du colis : 45 € HT

• **En Messagerie Express (Max 3 palettes 80x 120 x 2100) (avant 13h ou avant 18h)** : Livraison en 24h-48h (coût supplémentaire à valider à la commande)

• **Livraison spécifique Affrètement** : Pour toutes les livraisons qui nécessitent une spécificité de livraison non réalisable en messagerie classique (camion spécial, accès spécifique ou difficile "centre-ville", horaire spécifique, prise de RDV précise, remise du matériel dans un cadre particulier,...), coût supplémentaire à valider sur chiffrage en fonction du volume à la commande.

• **Livraison avec service** : déballage, monter à l'étage, rentrer le matériel dans un endroit spécifique..., coût supplémentaire sur chiffrage.

Non pris en charge dans le Franco de port : facturation du surcoût pour les livraisons en zone montagne accessibilité limitée (valable pour toutes les livraisons effectuées dans cette zone) = Coût supplémentaire à valider à la commande.

- **FRAIS DE PORT (France Métropolitaine hors Corse)** : franco de port à partir de 550 € HT net (remise déduite), sinon 25 € HT pour toute commande de matériel et 15 € HT pour toute commande d'accessoire vendu seul.

- **FRAIS PORT CORSE** : 90* € HT minimum par palette (suivant le volume) par messagerie ou affrètement.

*Nous nous réservons le droit d'ajuster ce montant en fonction des événements

40 € HT par expédition TNT

- **FRAIS DE STOCKAGE SCHENKER MESSAGERIE** : date de livraison repoussée à la demande du client auprès de notre transporteur (messagerie), au-delà de 6 jours ouvrés facturation de 11 €HT / jour et par expédition.

MATÉRIEL EN RETOUR UNIQUEMENT APRÈS ACCORD AVEC LE SERVICE COMMERCIAL :

Doit se faire uniquement avec notre accord préalable, et en port payé avec l'emballage d'origine, les frais de remise vente soit 20 % seront obligatoirement facturés. Le numéro de la facture litigieuse correspondante doit nous être communiqué. Le port aller/retour sera facturé pour le retour de matériel ainsi que des frais de gestion : 40 €/HT.

PAIEMENTS :

Sauf stipulation contraire, les factures sont payables à 30 jours fin de mois. En cas de paiement par traite, le client doit retourner sous 7 jours les effets qui lui sont adressés. Les contributions environnementales applicables, ne sont pas négociables, ni remisables et ni escomptables.

Nos factures sont payables à notre Siège. Il est expressément stipulé que la création de traites ou l'acceptation d'autres modes de paiement ne constituent aucune novation ni dérogation à cette clause (Article 125 du Code de Commerce : une lettre de change doit être acceptée, à sa présentation ou, au plus tard, dans les 24 heures suivant sa présentation).

En cas de non-paiement d'une fourniture à l'échéance convenue, nous nous réservons le droit d'exiger un paiement immédiat des autres fournitures effectuées, même non encore arrivées à échéance, de suspendre l'exécution des autres commandes que nous aurions pu accepter, et/ou d'annuler toute autre commande en cours. Tout retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, de plein droit, sans aucune formalité, fait courir sur le montant des sommes non payées des intérêts au taux de 0,12 % par jour de retard, sans préjudice des autres actions cumulativement prévues. En cas de non paiement à l'échéance prévue, il sera dû à titre d'indemnité forfaitaire et de plein droit, une somme égale à 15% du montant de la dette, sans préjudice des intérêts de droit et des frais de justice. En cas de paiement anticipé, un escompte de 0,7 % par mois sera décompté.

CONDITIONS GÉNÉRALES

Le règlement des sommes dues postérieurement à la date d'éligibilité figurant sur la facture majorera de plein droit le montant de celle-ci de l'indemnité forfaitaire de 40 € prévue à l'article L441-6 alinéa 12 du code de commerce, et dont le montant est fixé par le décret n°2012-1115 du 2 octobre 2012 (article D441-5 du code des procédures civiles d'exécution).

En cas de modification réglementaire du montant de cette indemnité forfaitaire, le nouveau montant sera, de plein droit, substitué à celui figurant dans les présentes conditions générales de vente ou conditions de règlement. L'application de plein droit de cette indemnité forfaitaire ne fait pas obstacle à l'application d'une majoration complémentaire de la créance à due concurrence de l'intégralité des sommes qui auront été exposées, quelle qu'en soit la nature, pour le recouvrement de la créance.

- ACOMPTÉ :

- Pour toute commande supérieure à 10 000 € HT le règlement d'un acompte de 30 % vous sera demandé avant l'expédition.
- Pour toute commande supérieure à 20 000 € HT le règlement d'un acompte de 50 % vous sera demandé avant l'expédition.
- Pour toute commande spécifique : nous nous réservons le droit de vous demander un acompte même si commande inférieure à 10 000 € HT.

GARANTIE :

Un an contre tout vice de construction pour les pièces défectueuses reconnues par nos services, à l'exception des pièces électriques (minuterie, thermostat, variateur, résistances) pour lesquelles la garantie est limitée à 6 mois. Les garanties étendues à 2, 3 ou 5 ans (détail dans le catalogue) ne concernent que les appareils facturés après le 01/01/2017, et ne concernent pas les pièces électriques (minuterie, thermostat, variateur, résistances) pour lesquelles la garantie est limitée à 6 mois. La facture de l'appareil tient lieu de bon de garantie. Le port et la main d'œuvre sont à la charge du client. Selon l'article L111-4 du Code de la Consommation, Sofraca s'engage à fournir les pièces détachées indispensables à l'utilisation du matériel pendant 1 an après l'expiration de la garantie du produit concerné.

La garantie ne couvre pas les défauts qui résulteraient de l'usure normale des marchandises, du transport et des conditions de stockage. En outre, la garantie ne pourra pas s'exercer si des modifications ou des adjonctions ont été effectuées sur les marchandises par l'acheteur ou tout client de l'acheteur sans l'accord express de notre Société. Notre garantie ne couvre en aucun cas les préjudices indirects, qu'ils soient prévisibles ou non. Le Client ne pourra se prévaloir de quelconque indemnité, ou remboursement de frais de transport de la marchandise, des coûts de main d'œuvre et de déplacement ou encore à des dommages / intérêts et cela même en cas de dommages causés à des personnes ou à des biens. Le remplacement de ces pièces constitue pour le revendeur réparation forfaitaire. **Notre garantie ne couvre pas non plus les pertes et préjudices liés directement ou indirectement aux marchandises exposées ou conservées qui seraient rendues non comestibles ni les conséquences de leur consommation.**

IMPORTANT : Les parties en verre et les pierres réfractaires ne sont pas garanties. Les moteurs de mixers et formuses à pizza ne sont pas garantis. Toute utilisation mauvaise ou abusive et non-observation des instructions spéciales à chaque appareil entraînent la suppression de la garantie.

Toutes les commandes passées à SOFRACA impliquent l'acceptation pleine et entière des Conditions Générales de Vente ci-dessus. Les caractéristiques des appareils du présent tarif ou figurant dans toutes les documentations sont susceptibles de modifications sans préavis. Sur les prix HT votre remise habituelle est à déduire sauf sur les pièces détachées, les ACCESSOIRES.

- Tous les modèles gaz sont conformes à la norme NFD 32725
- Tous les modèles électriques sont conformes à la norme NFC 73600

RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ :

Nous conservons l'entière propriété des biens faisant l'objet du contrat jusqu'à complet paiement du prix facturé. Jusqu'à complet paiement, les biens ne pourront être revendus sans notre accord préalable. En cas de non respect par l'acheteur d'une des échéances de paiement, la marchandise restera notre propriété jusqu'au règlement complet du prix (Loi n° 80-335 du 12/05/1980).

PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE :

Tout élément technique transmis de quelque biais que ce soit (y compris par INTERNET) demeurent notre propriété exclusive ou celle de nos fournisseurs, et doivent nous être restitués à demande. Le client s'engage à ne pas porter atteinte aux droits de propriété (industrielle ou intellectuelle) de notre Société ou de ses fournisseurs. Les clients ne pourront pas utiliser les noms de marques, références, photos, représentations, notices et aucun élément technique et/ou commerciaux (y compris par INTERNET), qu'avec notre autorisation préalable et écrite ou celle de nos fournisseurs. Le client s'engage à respecter toutes les dispositions mises à sa charge par les présentes Conditions Générales de Vente et par la réglementation en vigueur. En cas de non-respect de ces dispositions, nous nous réservons la possibilité de retirer l'autorisation d'utilisation du nom de nos marques ainsi que la possibilité d'exercer tout recours à l'encontre du client, pour obtenir cessation et réparation du préjudice subi.

EXPORTATION :

Le matériel vendu est conçu en fonction des normes et de la législation Française. Nous déclinons toute responsabilité en cas de revente de produits en dehors de ce territoire.

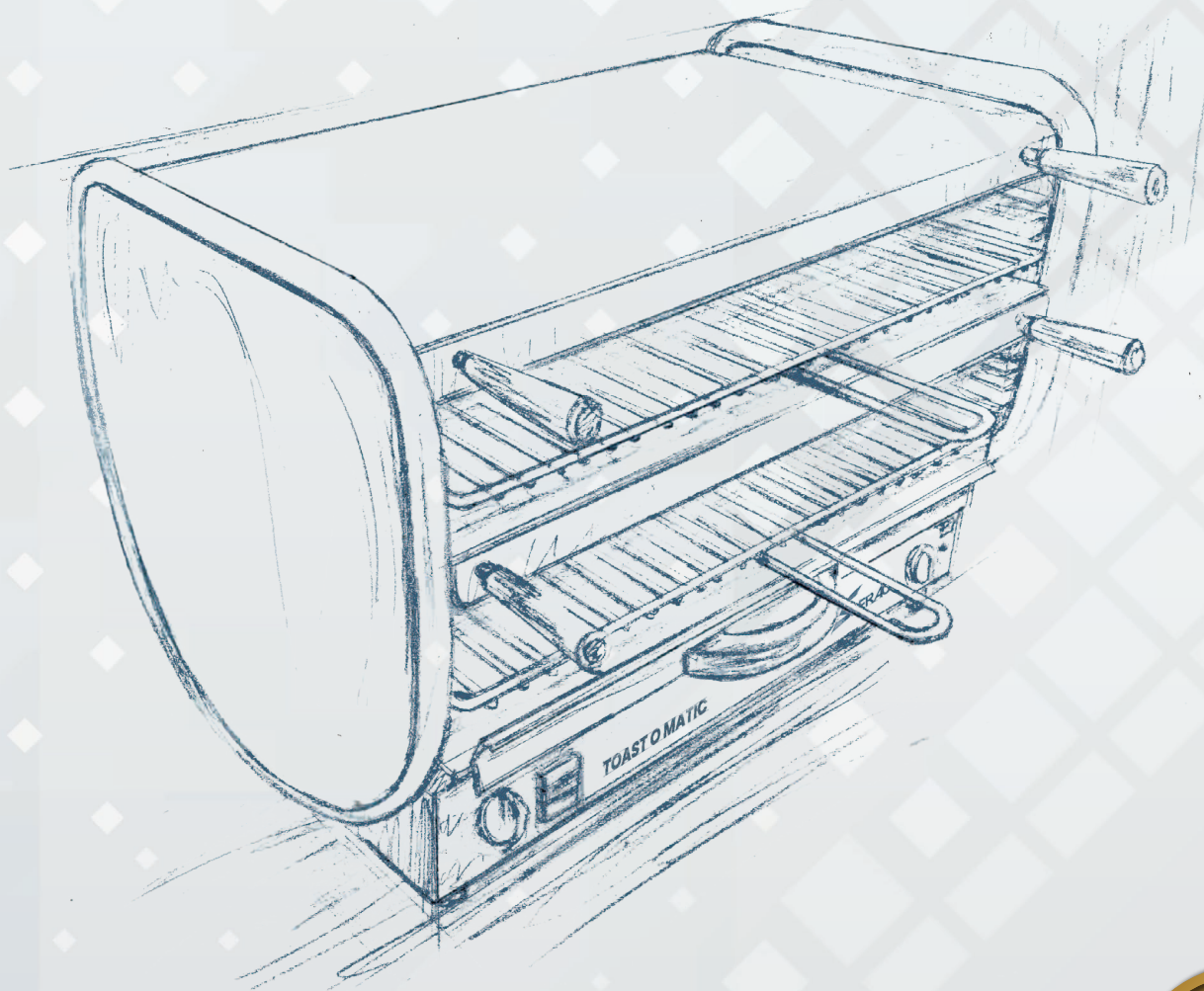
JURIDICTION :

Attribution de juridiction est faite au Tribunal de Commerce d'Evry pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit, ne nous seront pas opposables. Les clauses qui précèdent entrent en vigueur par le seul fait de la commande passée ou de la réception de nos marchandises par l'acheteur.

RECYCLAGE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE) :

SOFRACA est adhérent d'ECOLOGIC, écoorganisme agréé par l'état, auquel il a confié la collecte et le recyclage de ses équipements électriques usagés. Par cette adhésion, SOFRACA répond aux obligations mises à sa charge par la directive européenne 2012/19/UE du 4 juillet 2012, transposée dans le code de l'environnement (Article R543-172 à R.543-206-4). Pour la collecte et le recyclage d'un équipement en fin de vie pour lequel vous avez vendu un nouvel appareil équivalent ou assurant la même fonction (toutes marques adhérentes Ecologic ou cadre du 1 pour 1), il vous suffit de prendre contact avec ECOLOGIC, qui met à votre disposition deux solutions totalement gratuites : au-delà de 500 kg de matériel, collecte sur site et moins de 500 kg de matériel, dépôt sur point d'apport. Pour accéder au service de collecte et de recyclage d'ECOLOGIC, connectez-vous sur : www.e-dechet.com ou contactez le 01 30 57 79 14. Toutes charges liées à des considérations environnementales et réglementaires seront facturées en sus.

SOFRACA



60
ANS

Scannez-moi !



WWW.SOFRACA.FR

23 quai de l'Industrie
91200 ATHIS MONS - FRANCE
Tél : + 33 (0)1 75 30 20 50
Fax : + 33 (0)1 75 30 20 51

SERVICE COMMERCIAL

Ligne directe :
+ 33 (0)1 75 30 20 50
commercial@sofraca.fr

**SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES
COPADIC SERVICES**

Ligne directe : + 33 (0)1 75 30 20 50
pieces.detachees@copadic.com

**SERVICE TECHNIQUE
COPADIC SERVICES**

Ligne directe :
+ 33 (0)1 75 30 20 60
sav@copadic.com

EXPORT

Ligne directe :
+ 33 (0)1 75 30 20 40
export@sofraca.fr

GRUPE
FURNOTEL®