



1965
GAFIC

RÉSERVÉ AUX PROS
PRIX INDICQUÉS HORS TAXES

Boulangerie Pâtisserie

CATALOGUE
GÉNÉRAL n°1

2024

 **Votre
expert**



www.gafic1965.com



1965

GAFIC

Un réseau de professionnels à votre service

Le savoir-faire et les compétences de nos équipes sur le terrain, nous permettent de vous accompagner et d'intervenir auprès de tous types de clientèle. Restauration commerciale, boulangeries, pâtisseries, boucheries, traiteurs, hôtellerie, cafeterie, collectivités nationales ou territoriales, maisons de retraite, universités, crèches, mairies, écoles publiques ou privées,... nous sommes présents pour répondre à vos besoins afin de vous apporter des solutions techniques adaptées à votre établissement.

EXPERTISE

Grâce à nos offres produits et le professionnalisme de notre réseau, nous vous proposons d'équiper votre établissement au complet.

Pour assurer de l'étude à la réalisation des projets des clients, notre réseau dispose d'une large sélection de produits d'arts de la table, d'ustensiles de cuisine, d'hygiène, de mobilier, de matériel de boulangerie pâtisserie, et de boucherie charcuterie traiteur.

Nos experts GAFIC accompagnent les projets de leurs clients, de la conception à la réalisation.

La sélection des produits qui sont proposés est réalisée par des équipes de spécialistes au sein de nos adhérents tenant compte des besoins des clients et de l'évolution du marché.

ENGAGEMENT

Afin de garantir un service complet, nos experts sont en permanence à l'écoute de leurs clients. La pertinence de savoir se remettre en question afin de mieux répondre à vos préoccupations et à vos besoins, reste un leitmotiv qui nous anime. Notre plate-forme de stockage vous assure la disponibilité des produits et des prix compétitifs. Notre mode de distribution vous garantit une livraison rapide. Notre réseau d'installateurs certifiés présents au quotidien vous accompagne pour vous offrir un service de qualité.

PROXIMITÉ

En plaçant le client au centre de l'organisation, le Gafic, constitué de femmes et d'hommes, possède des spécificités qui font la différence. Notre réseau de plus de 120 adhérents répartis sur toute la France, les DOM TOM, la Belgique et le Luxembourg, nous permet de répondre à toutes les demandes des clients grâce à notre expertise et notre savoir-faire. Les 300 commerciaux de nos adhérents sont présents pour accompagner, conseiller, guider et servir les clients.

Un service après-vente de proximité garantit aux clients un dépannage dans les meilleurs délais. Un service de qualité assuré par de réels experts, est mis à la disposition des clients partout en France, grâce aux 350 techniciens présents sur le terrain.

LOGISTIQUE

Créé en 1965, le Gafic est aujourd'hui le premier groupement des distributeurs et installateurs français disposant d'une plate-forme.

Situé dans la région dijonnaise, le Gafic dispose d'un entrepôt de 13 500 m² dans lequel sont stockées plus de 10 000 références. Ce sont plus de 200 colis par jour qui sont expédiés aux adhérents Gafic avec la possibilité de livrer le client final directement, afin de répondre à un besoin de livraison en 72h.





Le choix entre vos mains

En faisant confiance au GAFIC, vous pouvez compter sur la puissance d'un réseau dédié à votre activité. Spécialisé dans ce domaine d'activité, nous pouvons répondre à tous les besoins des artisans-boulangers-pâtisseries. Partenaire de votre développement, nous sommes à l'écoute de vos attentes de professionnels et celles de vos clients pour adapter notre offre et vous accompagner dans votre activité.

Le savoir-faire d'artisan boulangier/pâtissier

Persévérance

Dans le secteur de la pâtisserie et la boulangerie, il faut faire preuve de persévérance pour avoir le geste parfait, pour trouver une recette satisfaisante, ou encore choisir des ingrédients de qualité. Il existe de nombreuses techniques qu'un apprenti et même un professionnel confirmé peuvent mettre du temps à apprendre et à maîtriser. Chacun doit être persévérant au quotidien pour ne pas se décourager face à l'échec lors de la cuisson, ou lorsque le goût n'est pas suffisamment au rendez-vous ou lors de retour négatif de clients. Cette persévérance doit aider à se dépasser pour trouver la recette parfaite et à être aussi créatifs pour proposer de nouveaux produits.

Endurance

Une boulangerie doit pouvoir ouvrir chaque matin pour fournir le pain aux clients, ce qui implique que dans les coulisses, les artisans s'affairent depuis l'aube pour préparer la pâte, laisser le temps à la fermentation de se faire, puis au pétrissage avant d'entamer la cuisson. La pâtisserie réclame également de préparer bien en amont les différents éléments et de prévoir suffisamment de temps de fabrication pour pouvoir servir des desserts en temps et en heure au client. Les journées commencent très tôt et il faut avoir une certaine endurance pour pouvoir tenir le rythme imposé par ce métier.

Rigueur

Les métiers de bouche imposent à tous ceux qui les exercent une véritable précision dans la mesure des quantités, dans leurs gestes, la durée de cuisson et la présentation. En manipulant au quotidien des denrées alimentaires périssables, il faut prêter attention à leur conservation, au stockage des matières premières, mais aussi aux règles d'hygiène. La rigueur est indispensable dans ce métier pour respecter toutes les règles d'hygiène et de sécurité afin de garantir des produits de qualité et sains pour la santé des consommateurs.

Véritable emblème culturel et fierté française, le pain et notamment la baguette font partie du quotidien de tous. Avec plus de 35 000 points de vente de boulangerie-pâtisserie en France, ces commerces de proximité se sont diversifiés ces dernières années et proposent en plus de la traditionnelle baguette, viennoiseries, chocolats, glaces, pâtisseries, plats salés, ...

Notre offre tient compte des évolutions du marché et des nouvelles tendances. Vous trouverez dans ce catalogue plus de 500 références sur les univers Pâtisserie, Boulangerie, Snacking, Magasin, Laverie et Hygiène pour répondre à vos besoins et toutes vos exigences.

Travaillez sereinement, on s'occupe de votre matériel



DISPONIBILITÉ

des produits en stock, disponibles dès le passage de commande



COMPÉTITIVITÉ

des prix attractifs négociés avec les fournisseurs



PROXIMITÉ

une plateforme idéalement située pour desservir toute la France



RAPIDITÉ

une livraison rapide grâce au stock et à notre situation géographique



OPTIMISATION

une organisation moderne et un mode de distribution optimal



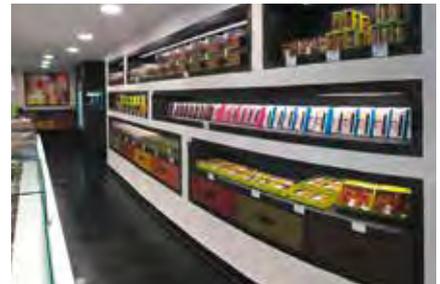
1965
GAFIC

VOUS PROPOSE

Le **FULL-SERVICES**

EUROLABO

La passion en partage



INSTALLATION COMPLÈTE du sol au plafond

ACCOMPAGNEMENT À LA CRÉATION DE VOTRE BOULANGERIE

Les experts GAFIC vous accompagnent dans votre projet, du début à la fin.



IMMOBILIER

Aide à la recherche
d'un local



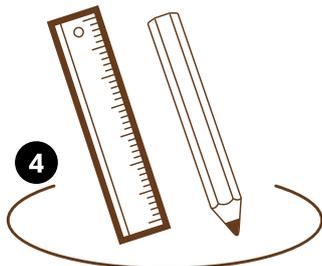
ÉTUDES DE MARCHÉ

Financement, marché & rentabilité



CONCEPTION

Réalisation, bureau d'étude



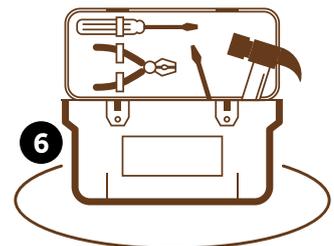
TRAVAUX

Intervention des compétences
Plans, maître d'œuvre,



MARKETING

Conseil et merchandising de matériels les
mieux adaptés



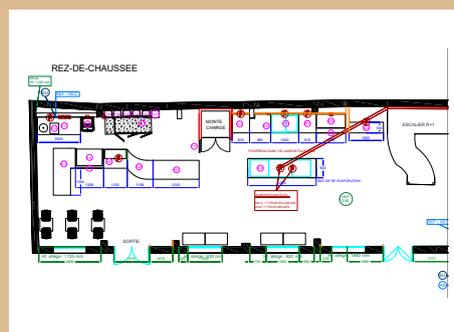
INSTALLATION SAV.

Suivi et entretien

Quelque soit la nature de votre projet, nous sommes présent à vos côtés pour vous guider dans vos choix. Création, rénovation, renouvellement de matériel, maintenance, dépannage... nous mettons notre savoir-faire à votre disposition.



Ancien restaurant



Étude



Réalisation complète de la boulangerie pâtisserie



SÉDUIRE

le client



Les couleurs et la lumière attirent l'oeil ! **Jouer sur les couleurs** des produits proposés permet de créer la **dynamique** dans votre présentation. Une **vitrine éclairée**, met d'autant plus en valeur les produits.

AGENCER

intelligemment

Optimiser l'espace dans votre magasin permet un trafic fluide et une **bonne visibilité** des différentes zones : pâtisserie, snacking, espace restauration assise, ...

BOOSTEZ

vos ventes

Près de 80 % des décisions d'achat sont prises en magasin sous l'influence du marketing du lieu de vente. Pour booster vos ventes, présentez les produits dans les meilleures conditions : une bonne présentation associée à la bonne information vous permettra d'attirer le curiosité du client.

ANIMER

les offres

Lancer un nouveau produit nécessite un **accompagnement à la vente** : proposer de petites portions à la dégustation pour faire découvrir la nouveauté aux clients. Si vous avez des offres «Menu» ou «Petit-déjeuner», les équipes de vente peuvent les **proposer pour générer des ventes** additionnelles.

S'ADAPTER

aux tendances

Travailler l'assortiment des produits mis en vente permet d'offrir aux clients du **choix** mais aussi de suivre les **tendances** et répondre aux attentes des consommateurs.

LE MAGASIN

LE SNACKING EN BOULANGERIE.....	10
AMÉNAGER SON MAGASIN....	11
LES VITRINES DE PÂTISSERIE .	19
LES VITRINES MURALES.....	21
LES MACHINES À GLACE.....	22
LES MACHINES À BOISSONS FRAICHES.....	23
LES FOURS	24
LE SNACKING	25
LES TRANCHEUSES À PAIN ...	26



Aujourd'hui, la boulangerie n'est plus seulement un lieu de passage où l'on achète son pain. C'est devenu un endroit où il est possible de s'asseoir (seul ou à plusieurs) pour manger son déjeuner et déguster des pâtisseries à l'heure du goûter. Si vous souhaitez pouvoir accueillir vos clients pour une pause gourmande sur place, pensez à aménager un coin repas.

Indispensables à la fonctionnalité et à l'attractivité de cet espace, vos tables et vos chaises doivent être, après votre vitrine à pâtisserie, le premier mobilier que vos clients verront en entrant dans votre boulangerie. Si votre coin repas est installé près d'une fenêtre, il pourra convaincre des nouveaux clients de venir prendre un café dans votre boulangerie.

L'aménagement d'un tel espace représente un avantage considérable : en devenant un lieu d'accueil et de « pause », il se révèle être un formidable vecteur de convivialité et de partage pour votre clientèle. Agréablement reçus, les clients fréquenteront régulièrement et plus volontiers votre établissement et ils en parleront autour d'eux.

LE SNACKING *en boulangerie*



Avec l'**évolution des modes de vie**, les comportements alimentaires et les attentes des consommateurs ont considérablement changé ces dernières années et la restauration nomade (dite «**snacking**») est de plus en plus ancrée dans les habitudes françaises et affiche **une croissance de plus en plus soutenue**.

Le snacking constitue dès à présent un levier de croissance : dans certaines boulangeries, le snacking atteint 35 % du chiffre d'affaires.



Bien qu'il soit un marché porteur, le snacking est **très concurrentiel**. Les acteurs sont nombreux comme les sandwicheries, les fast-foods, mais aussi les nouveaux concepts comme les bars à pâtes, à sushis, à soupe ou encore les grandes surfaces, dont certaines développent des espaces snacking avec des places assises.

Grâce à la **fidélité** de leur clientèle et leur **emplacement** sur des lieux de passage, les boulangeries-pâtisseries ont l'avantage de pouvoir s'appuyer sur la **qualité de leur pain et des matières premières** utilisées. Commerces de proximité préférés des Français, ils sont synonymes pour le consommateur, de **travail artisanal, d'authenticité et de qualité**. Le ticket moyen pour une formule-repas y est souvent moins élevé que dans les enseignes de restauration rapide.

Jusqu'à

35%

du chiffre d'affaires

2^e

lieu d'achat après la GMS

42%

des consommateurs
achètent leur repas sur le
pouce en boulangerie

100%

des clients voient votre
magasin avant de voir vos
produits en vitrine

Les atouts sont donc nombreux pour que la boulangerie-pâtisserie se positionne sur le marché du snacking à condition de développer une offre et des services adaptés.

DÉVELOPPER UNE OFFRE ADAPTÉE

- ✓ **DES FORMULES COMPLÈTES**
sandwich + dessert + boisson en s'alignant sur le **prix des tickets restaurant** locaux.
- ✓ **DES OFFRES ADAPTÉES** au moment de consommation :
 - **Petit-déjeuner** : formules consommables en nomade (debout, bureau, transport...)
 - **En-cas du matin** : sucré en mini portion + boisson chaude
 - **Déjeuner** : qualité du pain pour des sandwiches de qualité
 - **Goûter** : sucré gourmand + boisson chaude ou froide
 - **Dîner** : plats à emporter faciles à réchauffer
- ✓ **PROPOSER DES SERVICES** comme la possibilité de **réchauffer des produits**, le **drive**, la **livraison** à domicile ou dans les entreprises, la **commande sur internet...**
- ✓ **ADAPTER SA BOUTIQUE** en proposant des places assises, en créant des **espaces « café » ou « déjeuner »**.

AMÉNAGER *son magasin*

L'aménagement d'un espace snacking est une réelle opportunité d'augmenter le chiffre d'affaire. L'offre GAFIC vous permet d'équiper cette zone : tables, chaises, banquettes, signalétique... notre sélection de mobilier s'adapte à : **tous les styles**, **toutes les contraintes** et **tous les budgets**. Nous vous proposons des solutions adaptées à vos envies.



Réalisation par Equip'Labofroid (21)



Retrouvez une sélection spéciale aménagement dans notre **catalogue mobilier**

QUELQUES PISTES DE RÉFLEXION

Des études auprès des consommateurs de snacking permettent d'avoir des pistes de réflexion pour faire mieux que l'offre actuelle ou pour proposer de nouveaux produits ou services.

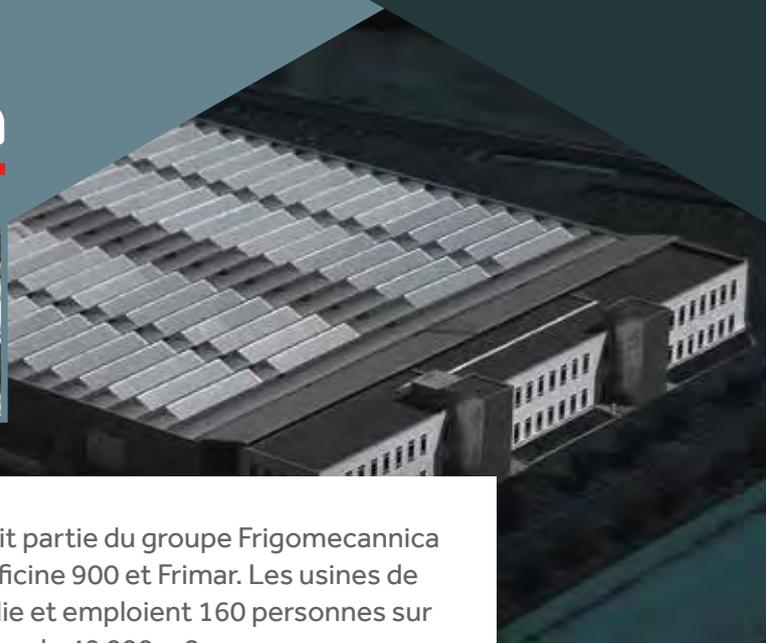
Les consommateurs interrogés sont en **attente de PRODUITS** :

- ✓ Pas ou très **peu gras** (47%)
- ✓ Pas ou très **peu salés** (45%)
- ✓ Bon pour la santé, **équilibrés** (44%)
- ✓ Pas ou très **peu sucrés** (44%)
- ✓ **Végétariens** (42%)
- ✓ Naturels, **bio** (41%)
- ✓ Ressemblant à **un vrai repas** (40%)
- ✓ **Locaux**, régionaux (38%)
- ✓ **Faits maison** (37%)
- ✓ **Exotiques** (37%)

Les idées de **SERVICES** qui plaisent le plus :

- ➔ Produits **personnalisés** (52%)
- ➔ **Distributeur automatiques** avec : des produits personnalisables (43%) et des plats chauds (37%)
- ➔ **Livraison** de petits-déjeuners ou brunchs le week-end (36%)
- ➔ **Commandes via smartphones** et recevoir des offres sur son smartphone (32%)

Frigomeccanica



100% italienne, la marque Frigomeccanica, fait partie du groupe Frigomeccanica qui représente aussi les marques Stiltek, Officine 900 et Frimar. Les usines de productions se situent dans le centre de l'Italie et emploient 160 personnes sur une surface couverte de plus de 40 000 m².

La production, soutenue par des équipements et des machines ultramodernes, comprend des meubles de bar, des vitrines pour glaciers, pâtisseries, alimentaire, ... ainsi que des meubles de boulangerie et des établissements publics en général.

En 50 ans d'activité, la force de l'entreprise a toujours été la recherche technologique et esthétique continue. Frigomeccanica est leader dans le secteur et est synonyme de qualité, de compétitivité et de fiabilité sur le marché international.

La philosophie inspirante des lignes de produits Frigomeccanica repose sur trois éléments fondamentaux : structure modulaire, efficacité technique, design.

Tous les meubles de bar, les réfrigérateurs ouverts pour la vente d'aliments, les vitrines de boulangerie et de confiserie sont fabriqués de manière modulaire.

Large et polyvalente, l'offre de produit est parfaite pour meubler tout type d'espace et répondre à divers besoins.

DESIGN

EFFICACITÉ TECHNIQUE

INNOVATION

FRIGOCONNECT®



- Diagnostique et dépannage à distance
- Vérification et la modification des paramètres de fonctionnement
- Notification d'alarme en cas de dysfonctionnement.
- Disponibilité des données HACCP au format Excel



FRIGOCONNECT est le système innovant de surveillance, d'assistance à distance et d'enregistrement de données applicable à tous les produits réfrigérés. Fonctionne sur ordinateur ou appareil mobile en Wi-Fi, Bluetooth, 4G avec sim.

VITRINE ALBA
VITRINE CONVERTIBLE GLACE & PÂTISSERIE

Coque en polyuréthane et acier inox AISI 304. Vitres en verre trempé avec ouverture à compas vers le bas, vitres façade et latérales chauffées, éclairage à led latéral et supérieur, fermeture arrière avec portes coulissantes ou par rideau (option), groupe incorporé (externe sur demande), unité de commande électronique. Classe 4 (30-55 % H.R.). Température de fonctionnement -12 °C / -18 °C. Froid ventilé avec dégivrage par inversion de cycle. Toutes les couleurs RAL sont disponibles (en mate ou brillante). Option : fonction All Season.

En option : La fonction All Season permet d'utiliser la vitrine à glaces Alba à tout moment de l'année, en passant de la fonction glaces (température négative -12 °/- 18 °C) à la fonction pâtisserie ou snack (température positive + 4 °/+ 8 °C).

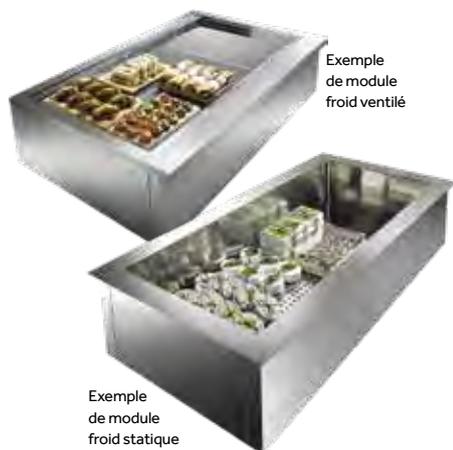


VITRINE GIULIA

Conçu pour la pâtisserie, la boulangerie et les produits frais, la gamme Giulia comprend des modules réfrigérés à froid statique ou ventilé, chauds, neutres et pour pralinés. En linéaire et d'angle, ils sont tous canalisables entre eux. La structure robuste est constituée de profilés et d'étagères en aluminium oxydé résistant à la corrosion, avec un éclairage à LED inséré dans la partie supérieure et dans les montants verticaux afin de mettre en avant tous les plateaux d'exposition réalisés en acier inoxydable AISI 304 ou en tôle plastifiée noire pour les aliments (au choix). La vitre avant s'ouvre pour faciliter le nettoyage et dispose d'un système de dégivrage par flux d'air. Le système de fermeture arrière avec portes coulissantes. Vitres droites en verre trempé. Cuve en aluminium avec isolation par mousse de polyuréthane injectée. Panneau de commande à thermostat digital. Élimination de l'eau de condensation par évaporation ou via le branchement à une conduite d'évacuation. Classe climatique 3 (25°C et 60% H.R.).



VITRINE DROP-IN



Le concept Drop-In combine une excellente visibilité du produit en positionnant le produit à la même hauteur que le plan de travail. Facilité d'entretien, ergonomie et confort d'utilisation maximum. Particulièrement adapté au concept hybride comme les snack haut de gamme, les concept food, ou simplement les restaurants modernes, pralinerie/chocolat et autre épicerie, cave à vin, tapas. Composé de cuves inox modulaires (différentes longueurs

disponibles) formats Gastronorm ou Euronorm qui s'encastrent dans des comptoirs neutres avec ou sans façade. La gamme comprend des cuves réfrigérées par froid statique ou ventilé, neutres, chaudes ou bain-marie, encastrées et assemblées en ligne pour créer la longueur souhaitée, sans rupture de la surface d'exposition. Vitrage avec ou sans éclairage, avec fermeture arrière coulissante. Plan de travail en acier inoxydable ou laqué noir.



Infrico



Infrico est né en Espagne en 1986 avec un objectif clair : générer les meilleures solutions de refroidissement adaptées aux besoins spécifiques de chaque client. Grâce aux technologies innovantes, la qualité certifiée (100% des machines groupe logé sont testées en usines) et l'excellence des produits, Infrico est leader dans le secteur des équipements commerciaux de réfrigération et prouve son engagement envers l'innovation.

La société offre une très large gamme de machines qui couvre tout ce qui concerne le froid pour le secteur CHR - RHD, la boulangerie, la pâtisserie, les glaciers, la restauration et la GMS.

Avec plus de 500 employés répartis dans 13 délégations en Espagne et 16 à l'étranger, la société poursuit un processus de croissance et d'expansion continu. En France, Infrico compte 1800 m² d'entrepôt logistique, pièces détachées, showroom, salle de formation et bureaux.

Les centres de production sont situés à Lucena, dans la province de Cordoue et sont l'une des installations industrielles les plus modernes d'Europe. Trois usines d'une superficie totale de 160.000 m² pour la production, les activités logistiques et les bureaux, permettent de garantir les meilleurs délais de fabrication ainsi qu'une grande réactivité.



EXEMPLES DE RÉALISATIONS POSSIBLES

VITRINE LYON

VITRINE D'EXPOSITION PÂTISSÈRE

Ligne Modulaire, conçue pour la pâtisserie, viennoiserie et boulangerie. Plan de travail en COMPAC quartz blanc. Verre droit sécurisé. Décorations et côtés en DM hydrofuge laqué et décoration frontale avec éclairage LED. Plan d'exposition en acier inox AISI 304. Éclairage LED plan d'exposition et sur les étagères. Étagères profilées en aluminium anodisé. Avec une grande capacité d'exposition, la gamme comprend des modules neutres, réfrigérés ou chaudes avec des vitrines droites, d'angles et meubles de caisse.



INNOVATION

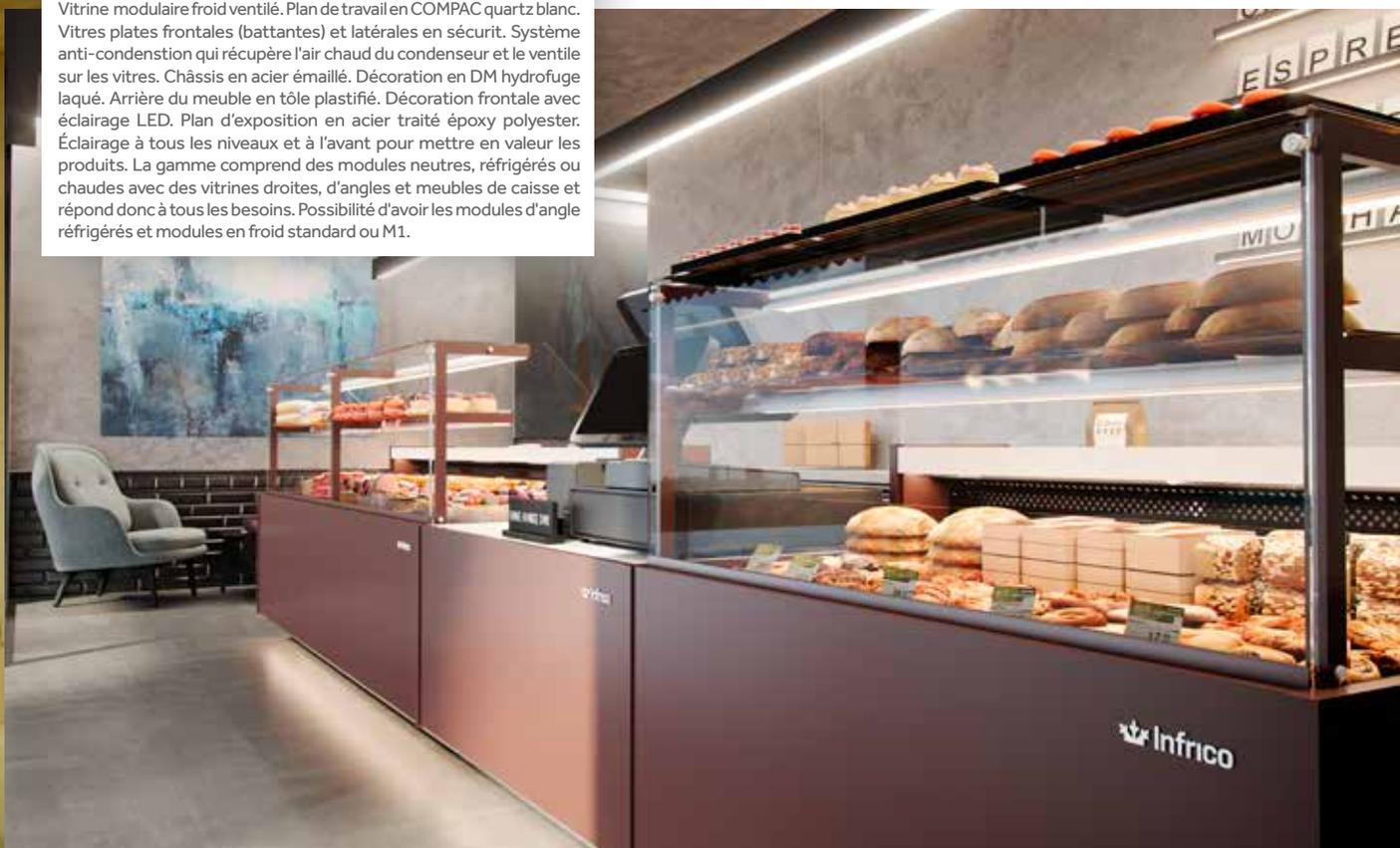
QUALITÉ

MODULARITÉ

VITRINE MAGNUS

VITRINE D'EXPOSITION POUR CAFÉTÉRIA ET PÂTISSERIE

Vitrine modulaire froid ventilé. Plan de travail en COMPAC quartz blanc. Vitres plates frontales (battantes) et latérales en sécurité. Système anti-condensation qui récupère l'air chaud du condenseur et le ventile sur les vitres. Châssis en acier émaillé. Décoration en DM hydrofuge laqué. Arrière du meuble en tôle plastifiée. Décoration frontale avec éclairage LED. Plan d'exposition en acier traité époxy polyester. Éclairage à tous les niveaux et à l'avant pour mettre en valeur les produits. La gamme comprend des modules neutres, réfrigérés ou chaudes avec des vitrines droites, d'angles et meubles de caisse et répond donc à tous les besoins. Possibilité d'avoir les modules d'angle réfrigérés et modules en froid standard ou M1.



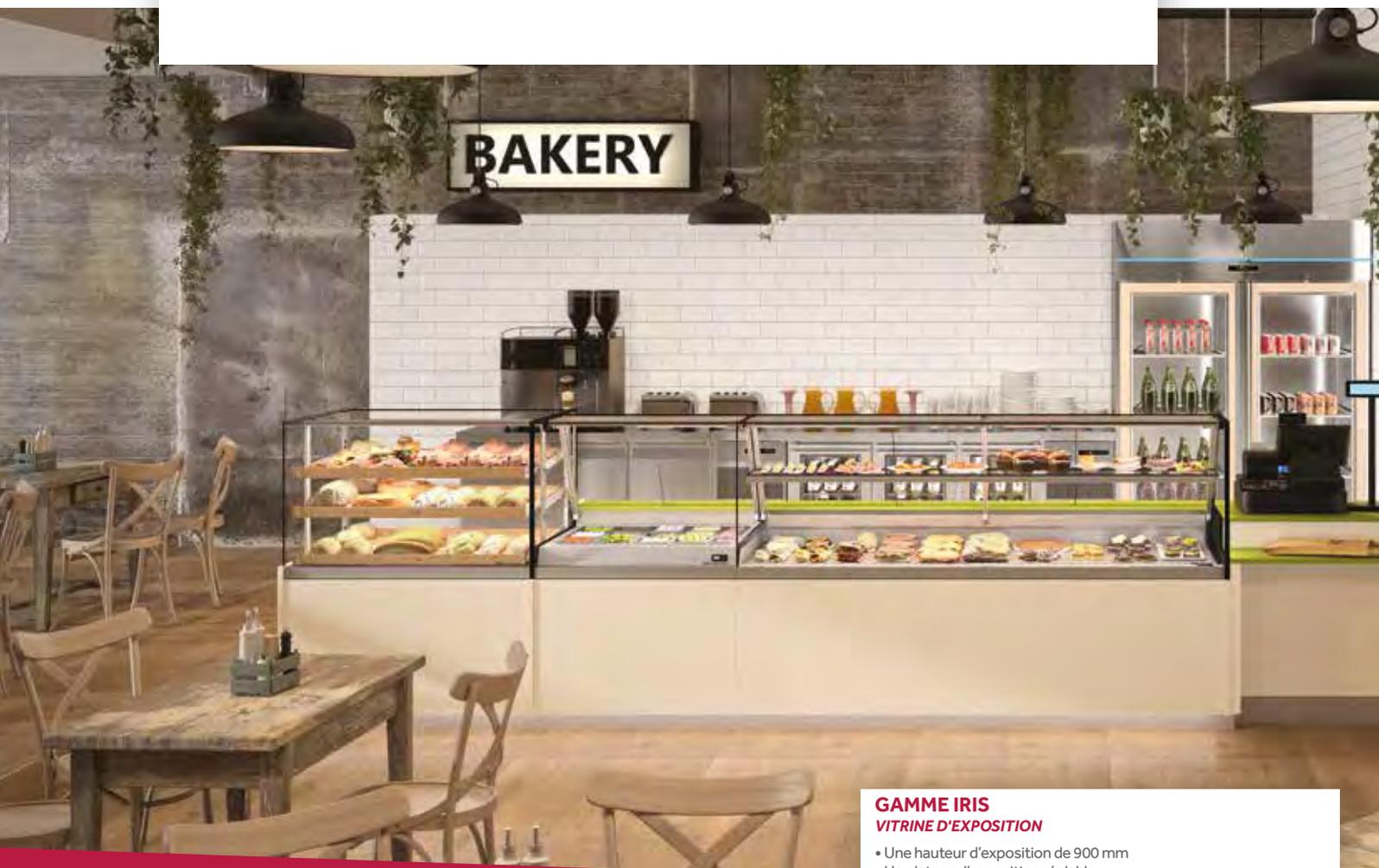
isotech[®]

VITRINES & COMPTOIRS



ISOTECH est spécialiste dans l'univers de la vitrine, de l'agencement et des comptoirs de bars. Le savoir-faire de la société vous offre un service optimal pour vous aider à optimiser votre espace de vente, repenser votre agencement, sublimer vos produits, vous accompagner dans vos choix ou vous proposer des solutions personnalisées sur-mesure.

Pour appuyer l'offre de prestation, le service technique et le Bureau d'Études sont à disposition pour un accompagnement optimal dans toutes les démarches. Étudier vos projets, optimiser votre espace de vente, repenser votre agencement, sublimer vos produits, vous accompagner dans vos choix ou vous proposer des solutions personnalisées sur-mesure, ... le bureau d'études est à votre écoute au quotidien, de la modélisation 3D à la réalisation.w



GAMME IRIS
VITRINE D'EXPOSITION

- Une hauteur d'exposition de 900 mm
- Un plateau d'exposition réglable
- Un vitrage collé cubique
- Système anti-condensation par soufflage d'air

EXEMPLES DE RÉALISATIONS POSSIBLES

GAMME MINIMAL
VITRINE D'EXPOSITION

- Une hauteur d'exposition de 900 mm
- Un plateau d'exposition réglable
- Un vitrage collé cubique
- Système anti-condensation par soufflage d'air



EXPÉRIENCE

RÉACTIVITÉ

EXPERTISE

EXEMPLES DE PANETIÈRES



VITRINE URBAN
VITRINE D'EXPOSITION

- Étagère intermédiaire de 240 mm située à l'arrière
- Hauteur d'exposition : 730 mm
- Pare haleine de 150 mm de série
- Vitrage frontale sans vis
- Exposition laqué blanc, noir ou inox
- Système anti-condensation par soufflage d'air

GAMME EASY SLIM
LINÉAIRE DE VENTE

- Une gamme complète (réfrigérée, chaude, neutre...)
- Un encombrement total de 790 mm
- Une hauteur de chargement de 100 mm, idéale pour l'exposition des sandwichs et des pâtisseries.
- Vitrage droit rabattable avec 2 étagères
- Pas de poteaux, pour une visibilité optimale des produits

QUAND LES ESPACES ÉTROITS
EXPRIMENT TOUT LEUR POTENTIEL
VITRINE RÉFRIGÉRÉE 7 PLAQUES

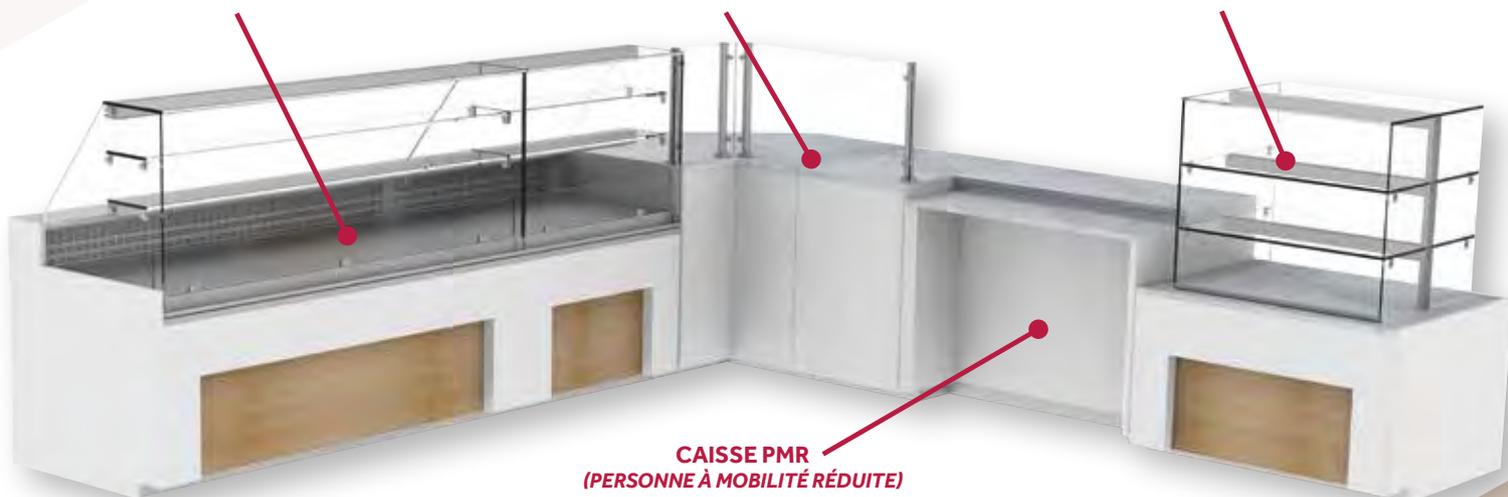
Vitrine conçue pour fonctionner dans une ambiance de 25 °C et 60% d'humidité (classe 3M1). Tablettes de service arrière inox en standard. Hauteur de chargement maximum 100 mm. Vitrine réfrigérée ventilée sans réserve. 2497x900x1300 mm avec joues Gaz R452a.

COMPTOIR ÉVÈNEMENTIEL

Meuble caisse latéral sans pose-sacs avec vitrage frontal optionnel. Espace de rangement ouvert avec étagère amovible côté service. Tiroir neutre côté service. Dessus en marbre blanc veiné. 1100x1110x1300 mm avec joues.

TOUR À VIENNOISERIE

Tour à viennoiseries sans colonnes. Châssis en acier laqué gris clair. Espace de rangement ouvert côté service, avec une étagère intermédiaire. Plateau d'exposition en marbre blanc veiné. Montants et profilés en aluminium. 2 étagères vitrées 632 mm. Éclairage LED sur tous les niveaux. 1030x900x1300 mm avec joues.



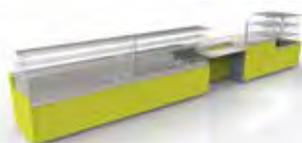
Exemple de linéaire

CAISSE PMR
(PERSONNE À MOBILITÉ RÉDUITE)

Meuble caisse avec tablette de service en marbre blanc veiné. Espace de rangement ouvert avec étagère amovible en partie basse côté service. Tiroir neutre côté service. Repose sacs dessus marbre côté client. Renforcement du décor aux normes PMR. 850x900x1300 mm avec joues.

PERSONNALISEZ VOTRE ESPACE DE VENTE
Choisissez les décors et finitions à votre image
DÉCOR SIMPLY

Une ligne droite et épurée


DÉCOR BRIDGE

Une ligne avec de la profondeur


DÉCOR TRADITION

Une ligne classique avec moulures


SANS DÉCOR

À personnaliser



FINITION LAQUÉE RAL
INTERNATIONAL
 satiné ou brillant

FINITION STRATIFIÉE BOIS

FINITION STRATIFIÉE LISSE COULEUR




LES VITRINE "PRÊT À BRANCHER"

ÎLOT DE PRÉSENTATION CHOCOLAT / PÂTISSERIE / MACARONS



ÎLOT DE PRÉSENTATION RÉFRIGÉRÉ POUR CHOCOLAT FROID VENTILÉ +14 À +16 °C - CLASSE H
 530 W - 1147x842x1130 mm (avec joue)
 surface d'exposition 0,57 m²

632096 9296,00 1
 Groupe logé. Hygrométrie régulée de 45 à 55% par hygromstat et résistance. Vitrage bas coulissant. 2 plaques. Finition laquée, rebord 100 mm en granit noir. Gaz R134a.

ÎLOT DE PRÉSENTATION RÉFRIGÉRÉ POUR PÂTISSERIE - FROID VENTILÉ +2 À +6 °C - CLASSE 3M2
 270 W - 1147x842x1130 mm (avec joue)
 surface d'exposition 0,57 m²

632097 8124,84 1
 Groupe logé. Plexiglas anti-condensation. Vitrage bas coulissant. 2 plaques. Finition laquée, rebord 100 mm en granit noir. Gaz R134a.



ÎLOT DE PRÉSENTATION DISPONIBLE SUR MESURE NOUS CONSULTER

VITRINE BOULANGERIE PÂTISSERIE



- Éclairage LED de série (36 W)
- Vitrage droit sécurisé
- Plan de travail en compact quartz blanc
- Décoration frontale avec LED

Choix de la couleur lors de la commande

RAL 4007 Violet	RAL 1018 Jaune	RAL 5005 Grenat
RAL 2005 Orange	RAL 9016 Blanc	RAL 3020 Rouge
RAL 5015 Bleu	RAL DESIGN 2108025 Bleu ciel	RAL 1001 Beige
RAL DESIGN 3504035 Rose	RAL 6002 Vert foncé	RAL DESIGN 1107060 Pistache
RAL 9017 Noir		



VITRINE BOULANGERIE/PÂTISSERIE 2500 MM AVEC JOUES - FROID VENTILÉ +4 À +8 °C

Capacité 6 plaques 400x600 mm - 1,01 kW - 230 V - 2500x900x1305 mm
632295 6461,00 1
632296 555,00 1 Étagère
 Classe Climatique 3. Groupe logé (62, 70 db). Surface d'exposition 1,60 m². Contrôle digital. Épaisseur des joues 30 mm + 30 mm Puissance frigorifique 684 W. Fabrication 100% testée en chambre d'hélium pour prévenir les fuites de gaz. Gaz R134a.



VITRINE COMPLÈTE NOUS CONSULTER

**VITRINES DROITES - FROID VENTILÉ +2 À 8 °C**

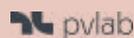
400 L - 220 V mono - 550 W - 1500x660x1200 mm

524296 Laqué noir **1859,20** 1**524297** Laqué blanc **1958,80** 1

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable. Extérieur acier laqué noir ou blanc. Thermostat numérique Carel. Froid ventilé. Roulettes de série avec freins en façade. Éclairage intérieur LED. Porte arrière coulissante en verre. Double vitre de sécurité devant. Dégivrage automatique. Étagères en verre avec éclairage LED. Classe climatique 3.

**BI-TEMPÉRATURES**

- Éclairage 4 réglables à LED
- Triple vitrage
- Ferrage à droite, porte réversible

**VITRINE BI-TEMPÉRATURE -20° À +5 °C**

350 L - 5 étagères en verre

900 W - 230 V mono - 600x645x1862 mm

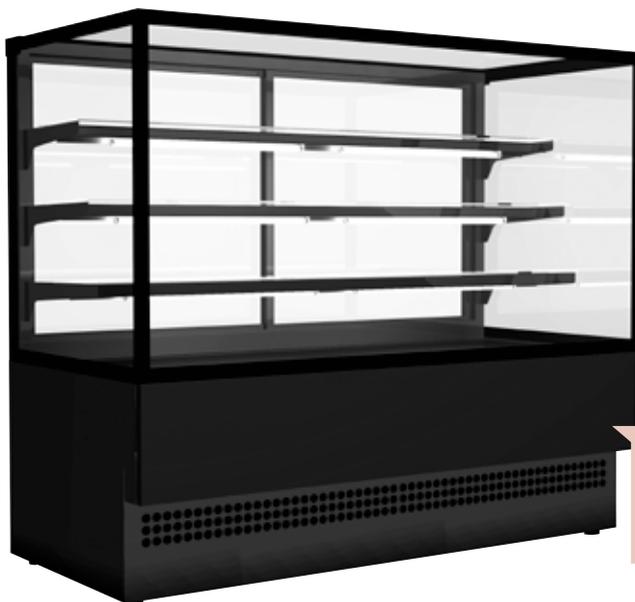
632310 VIT600N - Façade noire **6749,00** 1**VITRINE BI-TEMPÉRATURE - FROID VENTILÉ DE 0° À +5 °C**

500 L - 5 étagères en verre

900 W - 230 V mono - 800x645x1862 mm

632317 VIT800N - Façade noire **8049,00** 1

Régulation électronique. Compresseur unité hermétique. Température ambiante de fonctionnement : +16 °C à +35 °C. Hygrométrie Max 60%.

VITRINE D'EXPOSITION PÂTISSERIE**AUTRES DIMENSIONS POSSIBLES, NOUS CONSULTER****VITRINE**

687 W - Puissance frigorifique à -10 °C 480 W

230 V mono - 1200x785x1400 mm

942386 **4210,00** 1

Meubles non canalisables (ne pas coller les meubles entre eux). Glaces droites fixes double vitrage. Structure vitrée montée. Tablette de service en verre non éclairée. 3 niveaux d'étagères éclairées 350, 300 et 250 mm. Éclairage LED tous niveaux de série. Portes arrière coulissantes double vitrage. Plan d'exposition acier verni noir. Habillage extérieur noir RAL 9005. Classe climatique 3.

COLORIS BANDEAU DE FAÇADE

• Brillant satiné



- Éclairage LED de série
- Forme cubique
- Gamme offrant un grand choix de coloris
- Régulation électronique



LES VITRINES MURALES



Infrico

VITRINE MURALE RÉFRIGÉRÉE FROID VENTILÉ

0 °C / +2 °C

230 V mono - 1250x685x2000 mm

630491

6239,59 1

Extérieur et intérieur noir. Capacité maximale de stockage dans un espace minimal. Consommation énergétique très faible. 4 rangées d'étagères + le plan d'exposition. Illumination au niveau de la corniche. Les étagères sont réglables en hauteur et s'inclinent. Porte prix de 40 mm sur les étagères en partie frontal. Classe climatique 3. Portes double vitrage. Dégivrage automatique, évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Unité de condensation extractible. Température M1. Leds par étagères en option payante.



Pour les 2 références

LES ARMOIRES À BOISSON NE CONVIENNENT PAS AU STOCKAGE OU À L'EXPOSITION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

• Étagères embouties



ARMOIRE À BOISSON POSITIVE

0° À +10 °C

382 L - 230 V mono - 600x621x1863 mm

632851

641,63 1

Cadre porte aluminium à fermeture automatique. 1 éclairage vertical LED. Thermostat électronique. 5 rayons. Porte réversible. Revêtement intérieur PVC. Interrupteur de ventilateur. 2 pieds réglables +2 roulettes. Réfrigérant R600a.



VITRINES À POSER - FROID VENTILÉ

+2 À 8 °C

220 V mono - 262 W

524298 120 L - 700x560x680 mm

1079,00 1

524299 160 L - 900x560x680 mm

1245,00 1



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable. Thermostat numérique Carel. Éclairage intérieur LED. Porte arrière coulissante en verre. Double vitre de sécurité devant.



ARMOIRE À BOISSON POSITIVE 0° À +10 °C

783 L - 230 V mono

880x751x2000 mm

632852

1225,19 1

Porte coulissante. 2 éclairages verticales LED. Thermostat électronique. 4 rayons. Revêtement intérieur feuille pré-peinte. Interrupteur de ventilateur. 4 pieds réglables. Réfrigérant R290.



LES MACHINES À GLACE

MACHINES POUR USAGE INTENSIF

- Une seule régulation pour les deux parfums adapté pour un choix de glace de même texture
- Foisonnement de la glace : 30%
- Mélangeur en inox



CODIGEL

1 DISTRIBUTION DE GLACES ET SOFTS PAR GRAVITÉ À POSER

2 cuves de 12 L - 155 kg - 220 V - 552x652x955 mm
522878

2 DISTRIBUTION DE GLACES ET SOFTS PAR GRAVITÉ SUR ROULETTES

165 kg - 220 V - 552x652x1474 mm
522880

7405,00 1

7950,00 1

Machine à glaces soft et yaourts glacés. Verticale sur roulettes. Débits intensifs. Alimentation par gravité. Contrôle électronique par microprocesseur. Régulation automatique de la réfrigération afin de maintenir la consistance du produit. Système de réfrigération des cuves indépendant pour maintenir le mix sous les 4 °C même en mode veille. Indicateur de niveau faible dans la cuve. Compteur du nombre de portion par jour et au total. Affichage de la température des cylindres et des réserves. Refroidissement par air. Capacité 300 cornets (80 g). 1 compresseur principal gaz R448, 1 régulation pour les 2 parfums.



Idéal pour la préparation de crème glacée et de yaourt glacé



Electrolux
PROFESSIONAL

DISTRIBUTEUR DE GLACES À L'ITALIENNE

220/240 V mono - 357x521x647 mm
998269

6962,55 1

150 cônes / h (9kg/h). Mode dégivrage / nuit. Témoin de niveau minimum. Machine silencieuse. Système d'alimentation par gravité. Gaz R452A.



LES MACHINES À BOISSONS FRAICHES

LE BUBBLE TEA

Le fameux thé avec des billes de tapioca ou de sirop, se décline en différentes versions plus colorées les unes que les autres. Complètement instagrammable, cette boisson qui plaisait à l'origine beaucoup aux adolescents, séduit de plus en plus de consommateurs de tous âges.



Avec la montée en flèche de la vente à emporter et de la consommation nomade, le bubble tea s'est fait une place sur le marché français de l'après Covid, qui a changé les habitudes alimentaires des gens. Ancrée dans les habitudes de consommation de la street-food taïwanaise (son pays d'origine), il est aujourd'hui très apprécié, notamment chez les jeunes.



La volonté d'individualisation du consommateur, qui a déjà fait le succès du pokebowl, joue aussi son rôle dans cette nouvelle tendance. Qu'il soit avec des perles de tapioca ou des perles d'alginate (gélifiant d'extrait d'algues encapsulant du sirop pour imiter la sensation d'un bonbon qui éclate en bouche), le bubble tea se personnalise à souhait avec la diversité de thés possible, l'ajout de lait, frappé avec des glaçons, Il devient un vrai moment de partage entre jeunes qui ne se retrouvent plus dans un café pour boire un expresso à moins de 2€, mais choisissent bien volontier cette boisson colorée vendues entre 4 et 8€.

POURQUOI LE PROPOSER DANS VOTRE BOULANGERIE ?

Parce qu'il est à la fois considéré à la fois comme une boisson et un dessert ! C'est l'occasion de proposer une boisson fraîche aux clients tout en proposant une diversité de saveurs. De quoi allier tradition et modernité dans votre offre de snacking.

Bac isolé (double paroi) permet un meilleur rendement de refroidissement et une baisse de la consommation énergétique.



DISTRIBUTEUR DE GRANITÉ IPRO

0,79 kW - 230 V mono - 400x580x870 mm
998280 2 bacs 11 L **3587,00 1**

1,36 kW - 230 V mono - 600x580x870 mm
998281 3 bacs 11 L **4897,00 1**



La technologie iTANK™ empêche l'accumulation de givre sur le côté extérieur du bacs.



BUBBLERS

0,4 kW - 230 V mono - 267x451x729 mm
998282 2 bacs 9 L **1461,00 1**

L'agitateur permet d'assurer un refroidissement optimal des jus de fruits frais, cafés ou thés glacés en limitant l'effet moussant. Le système "Push" permet un assemblage et un démontage facile et plus rapides des cuves



LES FOURS

**LE FOUR ULTRA-RAPIDE
QUI COMBINE 3 TECHNOLOGIES DE CUISSON
POUR CUIRE, RÉCHAUFFER & DÉCONGELER**

FOUR SPÉCIAL SNACKING

- Conserve le croustillant des aliments
- Cuit, réchauffe et décongèle en un temps record
- Faible encombrement



FOUR À CUISSON ULTRA-RAPIDE SOFRA-SPEED

Volume 17 L - 3,3 kW - Micro-ondes 1,2 kW

Air chaud par convection 3 kW

Chambre 305x305x185 mm - 460x675x660 mm
632934 5963,16 1

Structure noire en inox. Cavité en acier inox. Enceinte en inox avec coins arrondis. Température maxi 280 °C. Ventilation 10 vitesse. Micro-ondes 10 paliers (0 à 100%). Port USB pour importer et exporter des recettes. Fonctionnement silencieux (54 dB en fonctionnement). Filtre à air facile d'accès. Magnétron basse consommation. Convection par rayonnement infrarouge. Facile à nettoyer. Filtre à air et à graisse démontables pour un entretien facile. En dotation : Pelle avec protection sur les côtés, panier en téflon rectangulaire, plaque ronde à pizza, disque en téflon.



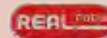
DÉMARREZ VOTRE
CUISSON D'UNE
SIMPLE PRESSION!



FOUR À PIZZA HAUTES TEMPÉRATURES

**CHAMBRE DE CUISSON
ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRE**

JUSQU'À 500 °C



FOUR À PIZZA RÉFRACTAIRE

Puissance mini 3,8 kW - Puissance maxi 7,5 kW
1180x1170x380 mm

Support réglable avec roues (1180x1075 mm)

632220 Four 4 pizzas ø 35 cm **4246,50 1**

632221 Support four sans glissière **1200,00 1**

Montée en température jusqu'à 500 °C. Possibilité de régler indépendamment (grâce au panneau de contrôle) la puissance sole et la voûte, de mettre en mode économie d'énergie, ou de programmer un démarrage automatique journalier. Des programmes sont déjà pré-enregistrés. Poignée en bois.

LES MICRO-ONDES



FOUR CAFÉTÉRIA 25 L

Int/Ext inox - 900 W - 230 V mono

Int. 338x361x230 mm - Ext. 482x422x278 mm

523030 140,00 1

Plateau verre rotatif ø 270 mm. Minuterie digitale pré-programmée (cycle 60 secondes). Sonnerie en fin de cycle. Éclairage intérieur. Fonction décongélation. 8 programmes de cuisson.



FOUR MICRO-ONDES 23 L

Inox - 900 W - Grill 1 kW - 230 V mono

510x420x280 mm

524890 268,20 1

Plateau rotatif en verre ø 315 mm. Minuterie 30 mn avec signal fin de cuisson.



FOUR MICRO-ONDES 26 L

Inox - Digital - 1,5 kW - 230 V mono

Intérieur 370x370x190 mm - 464x368x577 mm

523037 1429,00 1

Commande et affichage digital. Touche 20 secondes. Touche pour double quantité. Plusieurs étapes de cuisson possibles. 30 programmes enregistrables. 5 niveaux de puissance (195, 375, 750, 1050 et 1500 W). Filtre à air détachable. Fonction de rappel pour le nettoyage. Signal sonore réglable. Éclairage intérieur. Four empilable. 2 magnétrons. Sol fixe.

LE SNACKING

- Lumière de contrôle de préchauffage
- Lumière de contrôle intérieure/extérieure
- Support de récupération des matières grasses
- Brosse de nettoyage incluse



GRILL PANINI

GRILL PANINI RAINURÉ - 230 V MONO - 16A**885008** PM simple - 2,2 kW - 410x300x210 mm **285,00 1****885009** GM double - 3,6 kW - 570x300x210 mm **392,52 1**

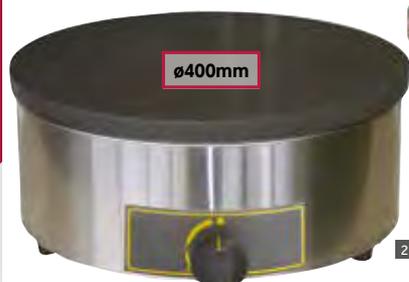
Thermostat réglable et continu jusqu'à 300 °C avec voyant lumineux. Plaques dessus et dessous rainurées. Plaques simples 340x220 mm. Plaques doubles inférieures 470x230 mm, supérieures 210x210 mm. Robuste et en CNS. Plaques de cuisson en fonte pour une chaleur optimale.

**GRILL PANINI RAINURÉ - 230 V MONO****885277** 3 panini - 3 kW - 380x550x650 mm **1216,00 1**

Plaques de fonte pleines (acier). Carters (supérieur et inférieur) chromés polis. Récupérateur amovible. 1 voyant de contrôle. 1 thermostat 300 °C. Disponibles sur demande en 400 V tri.

- Cuisson simultanée dessus/ dessous réduit de moitié le temps de cuisson
- Cuisson rapide et uniforme grâce à une fonte épaisse (12 mm)
- Chaîne robuste pour un relevage sans effort!
- Minuterie en série

CRÊPIÈRES

**CRÊPIÈRE**

Haut rendement - 1 plaque \varnothing 400 mm
14 douzaines/h - 3,6 kW - \varnothing 400xHt160 mm
230 V mono - 20A

1 885287 Electrique **434,55 1****2 885288** Gaz **475,09 1**

Version électrique : résistance en spirale, thermostat 0 à 300 °C. Version gaz : brûleur 8 branches en étoile, thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN et raclette en bois.

- Haut rendement (14 douzaines/h de crêpes fines)
- Mobile et encastrable
- Puissance permettant une utilisation en extérieur
- Plaque en fonte émaillée de \varnothing 400 mm

GAUFRIERS

GAUFRIER LIÉGEOIS

Cuisson en 2 mn 30 s - 1,6 kW - 230 V
mono 16A - 24 alvéoles 15x18 mm
305x440x230 mm

885290 **967,50 1**

Plaque fonte pour obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2'30.

GAUFRES FRAÎCHES & SURGELÉES

**GAUFRIER ÉPI**

Cuisson en 2 mn 30 s
1,6 kW - 230 V mono 16A
305x440x230 mm

980603 **831,00 1**

Plaque fonte pour obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2'30.

Pour toutes les références

- Un bac amovible inférieur récupère l'excédent de pâte pour faciliter le nettoyage
- Interrupteur marche/arrêt.
- Thermostat de régulation 300 °C.
- Voyants de contrôle et pieds réglables

GAUFRIER BUBBLE

1,6 kW - 230 V mono 16A
30 alvéoles - 305x440x230 mm

980606**1249,00 1**

Le gaufrier réversible BUBBLE WAFFLE permet de réaliser des gaufres à bulles faciles à préparer et à garnir de boules de glace, de fruits, de bonbons etc.



LES TRANCHEUSES À PAIN

TRANCHEUSE À CADRES AUTOMATIQUES

JUSQU'À 250 COUPES/HEURE



Modèle COMPACTMATIC

- Gestion automatique de la pression et vitesse de coupe
- Gestion automatique du cycle de coupe
- AutoSlice (arrêt et démarrage) : aucun bouton ni capot
- Encombrement réduit
- Utilisation sur comptoir ou sur socle
- Grande ergonomie

- Gestion automatique du cycle de coupe
- AutoMode (arrêt et démarrage) : aucun bouton ni capot (en option)
- Simplicité d'utilisation à la portée de tous
- Bac à mies amovible et ergonomique
- Silencieuse



Modèle NEOMATIC 450



TRANCHEUSE À PAIN AUTOMATIQUE

Épaisseur de tranche 9 à 18 mm
0,49 kW - 230 V mono
230 V triphasé - 400 V triphasé.
Dim. max du pain (sans capot) 440x260x160 mm
Dim. max du pain (avec capot) 440x300x180 mm
005865 **5249,00** 1

Lames en acier 13x0,5 mm.

TRANCHEUSE À PAIN AUTOMATIQUE

Épaisseur de tranche 9 à 18 mm
0,49 kW - 230 V mono
230 V triphasé - 400 V triphasé.
Dim. max du pain (sans capot) 440x310x160 mm
005868 **7407,00** 1

Lames en acier 13x0,5 mm.



SYSTÈME DE GESTION AUTOMATIQUE DE LA PRESSION ET VITESSE DE COUPE

Ajuste en permanence la poussée en tenant compte de la consistance du pain. Aucun réglage nécessaire.



AUTOSLICE

AUTOSLICE

Cycle de coupe automatique pour une gestion optimale du temps. Accessibilité accrue tout en maintenant un degré de sécurité optimal. Permet un rendement maximal et un nombre de manipulations réduit.

ACCESSOIRES

Pour Modèle
COMPACT
& COMPACTMATIC

SOCLE À ROULETTES

005867 **572,00** 1
Offre de l'espace de rangement, de la mobilité et une parfaite hauteur de travail.



TRANCHEUSES À CADRES SEMI-AUTOMATIQUES

JUSQU'À 200 COUPES/HEURE

TRANCHEUSE À PAIN SEMI-AUTOMATIQUE

Épaisseur de tranche 9 à 18 mm - 0,49 kW
230 V mono/triphasé - 400 V triphasé. - Dim. max
du pain (sans capot) - 440x300x180 mm
005864 **4027,00** 1

Lames en acier 13 x 0,5 mm.

- Solide
- Indémontable
- Gestion optimale de l'effort grâce au levier à traction progressive
- Sur roulettes pour une plus grande mobilité

- Dimensions réduites
- Utilisation sur comptoir ou sur socle
- Gestion optimale de l'effort grâce au levier à traction progressive
- Chargement frontal pour plus d'ergonomie

Bac à mies amovible léger.
Accessible de l'avant.
Capacité de 18 L.



TRANCHEUSE À PAIN SEMI-AUTOMATIQUE

Épaisseur de tranche 9 à 18 mm - 0,49 kW
230 V mono/triphasé - 400 V triphasé.
Dim. max du pain (sans capot) - 440x320x160 mm
005866 **4807,00** 1

Lames en acier 13 x 0,5 mm.



Modèle COMPACT



Modèle ROBUSTA



TRANCHEUSES À COUPE VARIABLE

TRANCHEUSE VARIA PRO 800

Épaisseur de tranche réglable de 5 à 25 mm
0,75 kW - 230 V mono

Dim. du canal d'entrée 380x340x160 mm
005863 Trancheuse **11190,00** 1
005862 Maintien tourtes* **180,00** 1

*Indispensable pour les grosses pièces

- Vitesse réglable jusqu'à 240 tranches/mn
- Interface tactile
- Lame circulaire téflonnée
- Griffes manuelle



120 À 240 TRANCHES/MINUTE

EUROLABU



TRANCHEUSE À PAIN

SEMI-AUTOMATIQUE SMART42

Largeur de coupe 42 cm - Hauteur de coupe 15 cm - Épaisseur de tranche 9 à 20 mm - 0,49 kW - 400 V triphasé
650x606x640 mm

632005 Trancheuse **3400,00** 1
632006 Socle **440,00** 1

- Utilisation facile et sans effort
- Utilisation sur comptoir ou sur socle
- Encombrement réduit en hauteur



Faible encombrement

LES SOLUTIONS DE FINANCEMENT



En partenariat avec GAFIC, **GRENKE** vous propose des solutions de financement flexibles, sécurisées et adaptées aux besoins de votre entreprise.



POURQUOI OPTER POUR LA SOLUTION DE FINANCEMENT GRENKE ?

En choisissant la location financière, vous aurez la possibilité de répartir le coût de votre investissement sur la durée d'utilisation de votre matériel. Le plan de financement est flexible et sur-mesure, et le chef d'entreprise conserve ses marges de manœuvre pour financer d'autres projets. Pour faciliter le renouvellement des équipements, **GRENKE** propose également une option d'échange, permettant de remplacer tout ou une partie du matériel en cours de location : l'assurance pour vous de disposer en permanence d'installations performantes et compétitives.

LES AVANTAGES

Optimisation

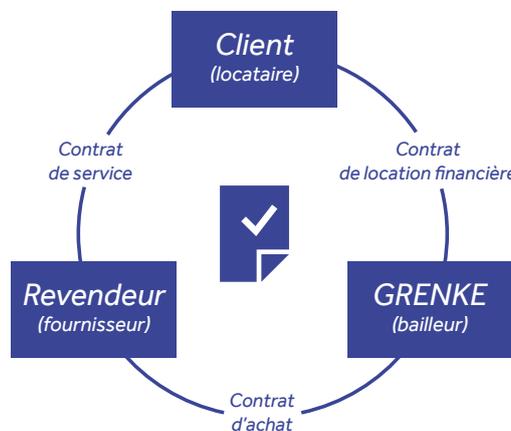
Préserver votre trésorerie et votre capacité d'endettement

Simplicité

Facilitez l'établissement de vos budgets prévisionnels et investissez selon vos besoins

Flexibilité

Développez votre activité avec un équipement toujours au goût du jour, grâce à notre option d'échange



LES POINTS FORTS

Un service rapide et sur-mesure (contrôle de la solvabilité en - d'1 h)

Un accompagnement personnalisé sur tous vos équipements mobiliers (fours, pétrins, armoires de congélation, caisse enregistreuse, ...)

Des conditions tarifaires optimisées, sans faire de dossier et sans apport nécessaire

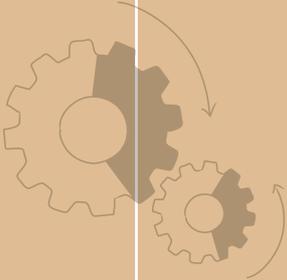
GRENKE®
Investir en toute sérénité



CHOISIR

le bon matériel

Limiter les projections de farine avec des solutions intégrées sur les matériels : pétrins et batteurs équipés d'un capot, variateur pour frassage à petite vitesse, diviseuse avec système pour canaliser l'air comprimé vers un réceptacle arrière, formeuses et laminoirs avec farineur...



ASPIRER

les farines

Aspirer au lieu de balayer. Utiliser un aspirateur antistatique pour les plans de travail et les sols permet d'**éviter les risques d'explosion**. Pour les soles des fours, il faut plutôt privilégier un aspirateur haute température. Le dessous et l'arrière des matériels (façonneuse, diviseuse, ...) sont aussi à **aspirer régulièrement**.



ÉVITEZ

les pannes

Les farines, mixes, ingrédients céréaliers et améliorants émettent dans l'air des particules fines très volatiles. Celles-ci se déposent partout dans le fournil et sont bien souvent la cause de nombreuses pannes. Un entretien régulier du matériel garantit une bonne utilisation permanente, mais aussi une réduction des coûts de dépannage, de plus en plus élevé pour une entreprise.



NETTOYER

le refroidisseur

Indispensable et pourtant souvent négligé, l'entretien du refroidisseur est simple et identique à n'importe quel appareil frigorifique. Il suffit de nettoyer régulièrement l'évaporateur du groupe froid de manière à conserver la puissance du groupe. La cuve à eau et le serpentín de l'appareil sont à nettoyer au moins une fois par an avec un produit désinfectant.



SOUFFLER

les poussières

Aspirer les composants électriques au lieu de les souffler. Passer la soufflette deux fois par an fait du bien au moteur de vos équipements, notamment sur les groupes froids (condenseurs) en les libérant des diverses poussières, ils pourront mieux «respirer». Si on a tendance à entretenir surtout «ce qui se voit», **l'entretien des moteurs et composants** est pourtant essentiel pour assurer la **longévité** du matériel et **réduire les pannes**.

LE FOURNIL

LES REFROIDISSEURS	30
LES PÉTRINS.....	31
GROUPE AUTOMATIQUE	35
LES BALANCELLES	36
LES DIVISEUSES	38
LES PÉTRINS.....	40
LES DIVISEUSES ET FAÇONNEUSES	41
LES ARMOIRE DE FERMENTATION.....	42
LES CHAMBRES DE FERMENTATION	44
CHAMBRE DE FERMENTATION SUR-MESURE.....	45
LES FOURS À SOLE	46
FOUR VAPOTECH.....	48
LES ÉLEVATEURS ET ENFOURNEURS	49
FOUR ROTATIF	50
FOUR À CHARIOT FIXE	51
FOUR MODULAIRE	52



La baguette de pain française est désormais au patrimoine immatériel de l'humanité par l'Unesco ! Ce sont douze millions de consommateurs français qui poussent chaque jour la porte d'une boulangerie, et plus de six milliards de baguettes qui sortent des fournils chaque année. Cette reconnaissance du savoir-faire artisanal et de la culture de la baguette de pain française est une illustration de l'importance de préciser lorsque vos produits sont "made in France", fabriqués à partir d'ingrédients sourcés localement, issus d'une agriculture écologique, ... ils sont ainsi une source de fierté et un gage de qualité pour vos clients.

LES REFROIDISSEURS



TOP QUALITÉ ★

SOREMA

REFROIDISSEUR D'EAU PREMIUM 260

Capacité de litrage (température ambiante +30 °C) : entrée d'eau +20 °C, sortie +1 °C :

30 L/h - Volume utile - 80 L - 0,55 kW

230 V mono - 50 Hz - 885x650x645 mm

632035 2486,67 1

Hauteur de dégagement à prévoir + 100 mm.

ACCESSOIRES POUR PREMIUM 260

632039 Support mural **128,57 1**

632041 Kit de raccordement **167,28 1**



COMPTEUR COMPT'O POUR PREMIUM 260

au 1/10^{ème} de litre, remise à zéro manuelle avec vanne 1/4 tour et jeu de raccords pour montage sur refroidisseur

632036 368,33 1

Connexions ø 20/27.

Débit de tirage : 8 à 10 L/min.

TOP QUALITÉ ★

MADE IN FRANCE



SOREMA

REFROIDISSEUR D'EAU OPTIMAX 400 SANS POMPE

Capacité de litrage

(température ambiante +30 °C) :

entrée d'eau +20 °C, sortie +1 °C : 40 L/h

entrée d'eau +15 °C, sortie +5 °C : 80 L/h

Volume utile 135 L - 0,7 kW - 230 V mono - 50 Hz

1050x660x990 mm - sans pompe

632033 3379,03 1

Hauteur de dégagement à prévoir + 100 mm. 5 m de câble.

DOSEUR GRAVITAIRE DMG-BOX POUR OPTIMAX 400

Dosage automatique de l'eau par coulage de 0,1 à 99,9 L

632038 1040,00 1

Boîtier PVC avec compteur d'eau, électrovanne

et kit de coulage. Encombrement : 350x130x240 mm.

ACCESSOIRES POUR OPTIMAX 400 ET 400 P

632040 Support mural **157,15 1**

632042 Kit de raccordement **167,28 1**



TOP QUALITÉ ★

MADE IN FRANCE

SOREMA

REFROIDISSEUR D'EAU OPTIMAX 400P AVEC POMPE

Capacité de litrage (température ambiante +30 °C) :

entrée d'eau +20 °C, sortie +1 °C : 40 L/h

entrée d'eau +15 °C, sortie +5 °C :

80 L/h - Volume utile 130 L - 1,7 kW 230 V mono - 50Hz

1050x660x990 mm - pompe inox intégrée

632034 4550,01 1

Hauteur de dégagement à prévoir + 150 mm. 5 m de câble.



DOSEUR MÉLANGEUR DMT-MA BOX POUR OPTIMAX 400P

Pour différentes températures de pétrissées au cours de la même journée

632037 1946,27 1

La variation de la température d'eau est possible par le dosage automatique de l'eau avec mélange manuel eau chaude/eau froide de 0,1 à 99,9L. Boîtier PVC avec compteur d'eau, électrovanne, mitigeur thermostatique, sonde de température d'eau et kit de coulage. Encombrement 260x200x420 mm.



isotech
VITRINES & COMPTOIRS

Gaz R290

REFROIDISSEUR D'EAU CONFORT

Capacité 80 L - Capacité de refroidissement : 8°/h

entrée d'eau +15 °C, sortie +5 °C : 80 L/h

945 W - 1222x560x554 mm

632100 Refroidisseur 80 L **2047,00 1**

632101 Jeu de supports **225,00 1**

BRITA

CARTOUCHE POUR PURIFICATEUR D'EAU PURITY FRESH C50

Capacité 12000l - 8,6 bar - 4-30°C - Position

verticale ou horizontale - Perte de pression

au débit nominal 0,25 bar - Contenance

à vide - Dimensions tête de filtre avec

119x108x268 mm

977344 57,00 1

TÊTE PURITY FRESH C50

977345 28,00 1

Utilisation est ultrasimple et ultrarapide. Spécialement conçu pour les régions ayant une eau douce à forte teneur en particules. Filtre ces particules en amont de vos appareils avec le charbon actif. Vanne de rinçage intégrée. Remplacement rapide avec poignée de verrouillage



PÉTRIN À SPIRALE

- Pétrin compact avec une large plage d'utilisation en poids
- Matériaux et équipement de qualité (acier inox hautement résistant, peinture époxy cuite au four)
- Convient parfaitement au travail de la pizza, de la boulangerie et de la pâtisserie

GRÂCE À SA PLATINE DIGITALE, ENCHAÎNEMENT DE LA 1^{ÈRE} À LA 2^{ÈME} VITESSE AUTOMATIQUEMENT



PÉTRIN À SPIRALE PK44ADE

Capacité 32 kg de pâte (20 kg de farine) - Cuve 50 L - 400 V tri
50 Hz - 1,5/2,2 kW - Cuve 500x270 mm - 860x530x790 mm
632052 3690,00 1

La cuve, la spirale et la barre sont en acier inox hautement résistant. La grille de protection est en acier inox. Le système de transmission est équipé avec un moteur réducteur à bain d'huile. 2 minuteries digitales automatique. L'installation électrique et les dispositifs de sécurité sont conformes aux normes européennes. Socle en option.

POLYVALENT IDÉAL POUR LE TRAVAIL EN PIZZERIA, PÂTISSERIE & BOULANGERIE



Socle en option

PÉTRIN À AXE OBLIQUE

- Excellente qualité de pétrissage dans le respect des traditions. Pâtes non chauffées et bien oxygénée
- Cuve en acier inox et frein de cuve assisté

IDÉAL POUR UN TRAVAIL TRADITION "À LA FRANÇAISE"

PÉTRIN À AXE OBLIQUE AUTOMATIQUE

Capacité 80 kg de pâte (50 kg de farine) - Coulage jusqu'à 30 L - 400 V tri - 50 Hz - 3/4,5 kW - 940x1300x1550 mm
632050 11600,00 1
Capacité 120 kg de pâte (75 kg de farine) - Coulage jusqu'à 45 L - 400 V tri - 50 Hz - 3/4,5 kW - 940x1300x1550 mm
632049 12000,00 1

Idéal pour la boulangerie, le pétrin à axe oblique est disponible d'une capacité de 80 à 160 kg de pâtes. Il est spécifiquement conçu pour le travail des pâtes dites délicates. Ainsi, la pâte est bien oxygénée et elle n'est pas chauffée, ce qui garanti la qualité du produit final.



LES PÉTRINS **EUROLABO**

POUR UN TRAVAIL OPTIMAL SUR
PÂTES FORTEMENT HYDRATÉES

- Véhicule une excellente image lorsqu'il est placé à la vue de la clientèle
- Large plage d'utilisation en poids de pâte
- Plus forte hydratation et meilleur développement fermentaire

PÉTRIN À BRAS PLONGEANTS BR40P

Capacité 5/40 kg de pâte - Fréquence des bras 35 à 60 min
Vitesse variable - 400 V tri - 2,2 kW - 50 Hz
cuve 530x320 - 600x770x1350 mm
632051

12400,00 1

Mouvement des bras fait par de gros engrenages en fonte lubrifiés par une huile de haute qualité. Système d'engrenages très résistant et totalement étanche, ce qui permet de diminuer le niveau sonore du mécanisme. La cuve et les bras sont totalement en inox AISI 304 de haute qualité. Bras droit réglable en hauteur pour adapter le pétrissage en fonction du type de pâte. Pétrin muni d'un minuteur allant jusqu'à 60 minutes. Protection de la cuve en plastique transparent très résistant.



PÉTRIN BRAS PLONGEANT NOVOMIX BE25PM

Capacité 5/23 kg de pâte (3/15 kg de farine)
Vitesse des bras 40 à 60 Tr/min
Dimensions de la cuve 425x95 mm
1,2 kW - 230 V 690x1300x1100 mm
632937

7200,00 1

Bras fixe. Le bras gauche remonte la pâte et le droit étire la pâte grâce à un frasseur à deux pointes. Panneau de contrôle simple d'utilisation.

- Adaptabilité : réglable du serrage du pétrissage à l'aide d'un des deux bras réglables
- Attrayant : véhicule une excellente image lorsqu'il est placé à la vue de la clientèle
- Efficacité : large plage d'utilisation en poids de pâte
- Robustesse : éléments de haute qualité
- Qualité : plus forte hydratation et meilleur développement fermentaire

IDÉAL POUR LE TRAVAIL
DE LA PÂTE EN DÉLICATESSE

ÉGALEMENT DISPONIBLE
EN VERSION HAUTE + 20 CM

VRAI PÉTRIN BOULANGER ÉCONOMIQUE, COMPACT & EFFICACE

- Pétrin spirale économique et complet
- Moteur 2 vitesses puissant avec entraînement de cuve
- Pétrin ultra-compact
- Hauteur et accès de cuve ergonomique



Cuve inox



PÉTRIN À SPIRALE

PÉTRIN À SPIRALE SP501C MONOMOTEUR

Capacité 50 kg de pâte - Cuve 80 L - 1,5/3 kW
50 Hz - 400 V tri - 560x980x1260 mm

632953

7200,00 1

MODÈLE HAUT SP501CH

+20 cm pour une meilleure ergonomie

632954

7800,00 1

Cuve entraînée, 2 minuteries, 3 roues + pied. Bouton de position manuelle pour l'utilisation en 1re. Bouton marche/arrêt. Coup de poing arrêt urgence.



EUROLABU

PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE



- Performance : excellente qualité de pétrissage. Large plage d'utilisation en capacité.
- Robustesse : cuve inox, carter acier, entraînement métal
- Silencieux : grâce aux courroies trapézoïdales situées dans le système de transmission
- Maniabilité : sur roulettes arrière pour facilité la manutention

POUR UN TRAVAIL INTENSIF
AU QUODTIEN

EXISTE DE 60 À 250 KG

PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE SP80CR

Capacité 80 kg de pâte - Cuve 130 L
3/5,2 kW - 50 Hz - 400 V tri
730x1305x1460 mm
632046

12173,91 1

PÉTRIN À SPIRALE AUTOMATIQUE SP130CR

Capacité 130 kg de pâte - Cuve 200 L
3/5,2 kW - 50 Hz - 400 V tri
830x1355x1460 mm
632047

13510,63 1



Cuve, outil et barre en acier inox haute résistance. La plaque culasse et la grille de protection sont en acier inox. 2 vitesses d'exécution. 2 moteurs indépendants pour la spirale et la cuve. Deux timers électroniques pour la gestion automatique des temps d'exécution. Cuve avec une rotation par impulsion. Inversion du sens de rotation de la cuve. Pieds d'appui réglables. Installation électronique et dispositifs de sécurité conformes aux normes européennes.

LES PÉTRINS

EURULABO

PÉTRIN AVEC SPIRALE AUTOMATIQUE ET CUVE AMOVIBLE SPE200

Capacité 200 kg - 4,5/7,8 kW - 400 V tri
1400x1600x2250 mm

632468

35000,00 1

Le nouveau mélangeur à spirale automatique avec bol amovible adapté aux laboratoires artisanaux et industriels qui ont besoin de performances optimales, avec un mélange constant et de haute qualité. Structure en acier renforcé pour un usage intensif. Les éléments en contact avec la pâte sont en acier inoxydable.

EXISTE EN 160, 200, 250 ET 300 KG



- Cuve et spirale Inox
- Chariot clipsable pour plus de sécurité
- Structure renforcée
- Maintenance facile

PÉTRIN BOULANGER SPÉCIAL GROS VOLUME



- Cuve, spirale et grille de protection Inox
- 2 vitesses réglables
- 2 moteurs indépendants pour la spirale et la cuve
- Moins de bruit avec des courroies trapézoïdales

PÉTRIN BASCULANT AVEC SPIRALE AUTOMATIQUE

Capacité 160 kg - 2,5 kW - 400 V tri - 1750x1650x1750 mm en position fermée (hauteur = 3090 en position basculante)

632955

31000,00 1

Permet le déchargement de la pâte sur banc ou sur machine à couper la pâte. Ils sont placés à droite ou à gauche de la machine. Existe avec capacité de pâte de 80 à 250 kg



PESEUSE VOLUMÉTRIQUE DVB 110/700/200

Capacité trémie 200 kg - 2,5 kW - 400 V tri
1500x841x1500 mm - longueur tapis 700 mm

632470

22250,00 1

Piston de diamètre 110mm permettant de faire des pâtons de 80gr à 650gr. Réglage par un volant. Trémie téflonée de capacité 130Kg de pâte avec grille de sécurité coulissante. Compteur de pièces avec arrêt automatique en fin de comptage. Vitesse réglable de 1000 à 2000 pièces par heure. Tapis avec rampe de boulage de longueur 700mm pour le respect des pâtes hydratées.

GROUPE AUTOMATIQUE

Avantages d'un chargement "statique"

- Le pâton reste au repos toute la durée du process, ce qui permettra une détente des glutens et une meilleure fermentation
- Tous les types de façonnage sont permis
- Possibilité de travailler tous types de pain



Balancelle semi-automatique avec façonneuse externe



Fenêtres accès déchargement



Balancelle avec pâtons

ADAPTÉ AUX PETITES COMME AUX GROSSES PRODUCTIONS

DISPONIBLE DANS DE NOMBREUSES VERSIONS, FAÇONNEUSE INTÉGRÉE OU EXTERNE, CHARGEMENT À DROITE OU À GAUCHE, POUR S'AJUSTER AU MIEUX À VOTRE FOURNIL

- Encombrement minimum pour une capacité maximum
- Châssis mécano-soudé indéformable et chaînes de grande section « graissées à vie »
- Chargement et déchargement du pâton dans le sens du façonnage
- Panneaux latéraux et arrière démontables pour un entretien et un nettoyage faciles
- Roulettes 500 kg pour en faciliter le déplacement



PESEUSE COMPRISE DANS L'OFFRE IDS 6000

Exemple : balancelle semi-automatique avec façonneuse externe IDS6000

GROUPE AUTOMATIQUE IDS 6000 PESEUSE - BALANCELLE - FAÇONNEUSE

Capacité 330 pâtons (350 g)*
2,9 kW - 400 V tri - 1400x1230x2250 mm

NOMBREUSES CONFIGURATIONS : [NOUS CONSULTER](#)

Lampes germicides. Recherche automatique du 1er pâton chargé. Commande « mains libres » (pédale). *Capacité à titre indicatif. Permet de stocker les pâtons durant la période de repos ou « détente » de la pâte. Le niveau de détente influera directement sur la qualité de façonnage et l'alvéolage des produits finis.



RÉSISTANTE & ERGONOMIQUE
LA + ADAPTABLE À LA FABRICATION
DU PAIN DE TRADITION

LES BALANCELLES

BALANCELLE SEMI-AUTOMATIQUE **EUROLABO**

POURQUOI UNE BALANCELLE ?

Pour une suppression du nombre de manipulations. En moyenne avec une balancelle on gagne jusqu'à 30% d'opérations et de fatigue en moins.

Tout ceci est possible grâce à la suppression de la reprise de la pâte pour l'entrée en façonneuse qui se fait automatiquement par un tapis de retournement et d'entrée.

La balancelle EVO 3000 est la balancelle la plus adaptée aux volumes d'une boulangerie artisanale.

ALLIER CONFORT ET FACILITÉ DE TRAVAIL AU QUOTIDIEN



BALANCELLE EVO 3000 G

Capacité 385 pâtons de 350 g ou 275 pâtons de 500 g*
2,5 kW - 400 V tri (puissance totale balancelle et façonneuse)
1400x1600x2250 mm

NOMBREUSES CONFIGURATIONS : NOUS CONSULTER

Châssis mécano-soudé autoporteur avec piliers avant de renfort pour éliminer toute déformation de la structure. Vitesse de déchargement variable par potentiomètre au tableau. Balancelles à gouttières ou à alvéoles feutre double. Avancée au chargement 2 par 2 balancelles, mode manuel ou mode continu programmé. *Capacité à titre indicatif.



BUDGET SERRÉ



Exemple avec balancelle EVO1000G et diviseuse

- Compact : la plus compact du marché !
- Robustesse : châssis mécano-soudé indéformable et chaînes de grande section "graissées à vie".
- Qualité : chargement et déchargement du pâton dans le sens du façonnage
- Entretien : panneaux latéraux et arrière démontables pour un entretien et un nettoyage faciles
- Praticité : roulettes 500 kg pour faciliter le déplacement

SEULEMENT 2 M²
ENVIRON AU SOL

EUROLABU

BALANCELLE

- Châssis mécano-soudé auto-porteur
- Balancelles à gouttières ou à 6 alvéoles feutre double
- Avance des balancelles par bouton poussoir droite et gauche
- Tapis entrée façonneuse accéléré pour éviter les doublons
- Sortie façonneuse uniquement sur tablette coulissante
- Moteur débrayable pour dépannage manuel

ALLIER CONFORT ET FACILITÉ DE TRAVAIL AU QUOTIDIEN

BALANCELLE PROFESSIONNELLE À GOUTTIÈRES EVO1000G

Capacité 413 pâtons de 350 g ou 295 pâtons de 500 g*
1400x1500x2195 mm
632056

17100,00 1

Lampes germicides, tablette de boulage. Balancelle basique et économique. Châssis mécano-soudé autoporteur. Balancelle à gouttières ou à 6 alvéoles feutre double. Avance des balancelles par bouton poussoir droite et gauche. Tapis entrée façonneuse accéléré pour éviter les doublons. Sortie façonneuse uniquement sur tablette coulissante. Sans la façonneuse réf : 632053. *Capacité à titre indicatif.



GRANDE POLYVALENCE D'UTILISATION

- Tolérance aux pâtes hydratées grâce à un allongement long et progressif (position semi-horizontale)
- Fiabilité accrue et silence de fonctionnement avec entraînement par courroie
- Maintenance facilitée pour un remplacement rapide des tapis, moteur à réducteur cycloïdal pour un haut rendement



FAÇONNEUSE SEMI-HORIZONTALE 2 ROULEAUX FA1002T

Capacité 1200 pièces/h - 550 W - 380 V tri - 945x715x620 mm
632950 **6460,00 1**
632054 Option piétement **670,00 1**

Entraînement par courroie. 2 rouleaux de laminage. Racleurs démontables. Poignées 1/4 de tour. Trémie basculante. Longueur d'allongements 80 cm. Pour pâtons jusqu'à 1500 g. Commande de série droite (possible gauche).

GAIN DE PLACE & DE TEMPS AU QUOTIDIEN

- Robustesse et longévité : même pièces, châssis, pignons, que sur les balancelles
- Sécurité : composants, moteur, transmission, bloc électrique intégrés à l'intérieur : toit entièrement dégagé et meilleure protection des éléments
- Praticité : côtés amovibles pour un entretien facile
- Adaptable : commande droite et gauche



REPOSE-PÂTONS MB3002

Capacité 256 pâtons de 350g ou 192 pâtons de 500 g
32 balancelles longueur 1200 mm - 1400x1075x950 mm
632055

7100,00 1

Châssis acier mécano-soudé, piliers de renfort d'angle, tôles avant et arrière renforcées, donnent une parfaite rigidité à la machine. On obtient alors un alignement impeccable des pignons, chaînes et balancelles : fonctionnement très silencieux, pas de blocage des balancelles, longévité augmentée. Prise d'alimentation façonneuse et diviseuse. Balancelles sur axes démontables, permettant un changement des feutres doubles coulissants. Autres dimensions disponibles.

LES DIVISEUSES

EUROLABO

POURQUOI UNE DIVISEUSE EUROTRADIT ?

Efficace : machine 3 en 1 grâce à la fonction division, formeuse et tasseuse. Moderne : utilisation optimale avec les nouvelles formes de panification en bac avec des pâtes fortement hydratées. Pratique : la diviseuse permet d'offrir à sa clientèle du pain chaud et frais à toutes heures de la journée. Rentable : investissement mesuré, gain de place dans votre fournil et diminution des pertes.

PLUSIEURS DIMENSIONS DE GRILLE DISPONIBLES, NOUS CONSULTEZ.



DIVISEUSE-FORMEUSE DV20T

Capacité cuve 17 kg (480x400x130 mm) - 1,5 kW - 1106x800x1731 mm

632058

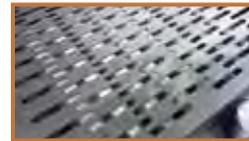
10600,00 1

Support de grilles pouvant contenir 2 grilles. Couvercle anti-adhérence traité au Téflon alimentaire. Kit anti-projection de farine. Peut être utilisée en tasseuse à gras. Levier actionnant la remontée des couteaux et du plateau. Régulateur de pression. Bouton d'arrêt d'urgence. Compris : grille inox 10 divisions. Remonte automatique des couteaux pour le nettoyage.

FONCTIONNEMENT



1. Verser votre bac dans la cuve



2. Faire basculer la grille formeuse



3. Remonter les couteaux et les plateaux grâce au système hydraulique



4. Récupérer vos pains déjà formés

- Particulièrement adaptée à l'artisan grâce à la triple fonction division, formeuse et tasseuse à gras (beurre, margarine...)
- Gain de place et diminution de l'investissement : Eurotradit permet aisément de remplacer une façonneuse et une balancelle
- Permet de travailler avec les nouvelles panifications en farine tradition : pâtes fortement hydratées et travail en bac favorisant le développement alvéolaire et le goût du pain
- Facile d'utilisation : Eurotradit est léger et n'importe qui peut l'utiliser !
- Plus besoin de se lever tôt : la pâte est stockée en bacs, en fermentation bloquée et à l'abri du dessèchement du froid, les bacs peuvent se conserver 48/72 h (grâce aux chambres spécifiquement conçues Eurolabo
- Gestion des pertes : on peut diviser 1 ou plusieurs bacs en fin de journée en fonction du rythme de ventes et à ajuster au plus près

EUROLABO**DIVISEUSE DV20**

Capacité cuve 17 kg (480x400x130 mm)

1,5 kW - 585x800x1693 mm

632951**7800,00 1**

De conception robuste, construite avec des matériaux de qualités, les pièces sont traitées anti corrosion et la carrosserie est recouverte de peinture epoxy cuite au four. Les portes latérales assurent une facilité d'accès pour le nettoyage des mécanismes intérieurs. La poignée du couvercle facilite la fermeture de celui ci.



Portes latérales ouvrables afin de faciliter l'accès intérieur pour le nettoyage

**SOUPLESE, POLYVALENCE
& RENTABILITÉ**

**EXISTE EN 15, 22, 30 ET 36 DIVISIONS****DIVISEUSE BOULEUSE****1 DIVISEUSE BOULEUSE MANUELLE**

Division 15 - Paton mini 150g - maxi 260g

0,75 kW- 400 V tri 604x605x1970 mm

634000**7600,00 1**

Machine électrique à commande manuelle. Les phases de pressage, de coupe et d'arrondissement sont effectuées par des leviers, tandis que le réglage de la chambre de moulage s'effectue par une vis graduée. Fournie avec 3 plateaux. Couteaux en Inox AISI 304. Plaques en polyéthylène alimentaire PETG

2 DIVISEUSE BOULEUSE AUTOMATIQUE

Division 15 - Paton mini 150g - maxi 260g

0,75 kW- 400 V tri 653x653x1465 mm

632946**19375,00 1**

Machine automatique, à mouvement hydraulique, équipée d'un programmeur PLC et d'un bouton pour le nettoyage des couteaux. Configurable jusqu'à 10 programmes. Livrée avec 3 plateaux. Couteaux en Inox AISI 304. Plaques en polyéthylène alimentaire PETG

- Couteau en inox AISI 304
- 10 programmes
- Fourni avec 3 plateaux en polyéthylène
- Apté au contact alimentaire



LES PÉTRINS

- Entraînement par 2 moteurs
- Commande digitale
- Durée de pétrissage courte avec excellent résultat

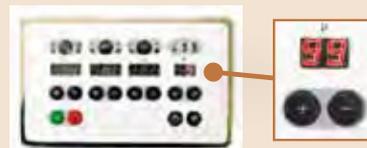


1



2

Option : Platine avec 99 programmes

**PÉTRIN À SPIRALE 60-T**

Capacité 60 kg de pâte
 Coulage jusqu'à 20 L
 220/380 V tri - 50 Hz - Spirale 3,7 kW
 Cuve 0,75 kW - 640x1000x1300 mm
632048 8800,00 1

PÉTRIN À SPIRALE 120-T

Capacité 120 kg de pâte
 Coulage jusqu'à 40 L
 220/380 V tri - 50 Hz - Spirale 6 kW
 Cuve 0,55 kW - 820x1330x1920 mm
632060 8850,00 1

Interrupteur pour fonctionnement manuel ou automatique. Deux minuteries pour vitesse 1 et 2. Construction solide. Monté sur roulettes, facile à déplacer.

LES GROS VOLUMES

**ELEVATEUR DE CUVE**

Capacité de levage 600 kg
 Angle de basculement 110°
 gauche et droite - 400 V tri
 50 Hz - Moteur 1,1 kW
 Surface au sol : 1600x2000 mm
632706 15920,00 1

- Capteur pour la bonne position de la cuve
- Sécurité de rupture de la chaîne

**PÉTRIN À SPIRALE SPIRALO 200 KG
 CUVE AMOVIBLE**

Capacité 200 kg de pâte - Coulage jusqu'à 60 L
 400 V tri - 50 Hz - Spirale 12 kW
 Cuve 1,5 kW - 1020x1720x1945 mm
632705 25570,00 1

POUR CUVE DE 120 L À 200 L



LES DIVISEUSES ET FAÇONNEUSES

INNOVATION

- Support rétractable pour le bac de division
- Plaque de tassage aussi disponible
- Bac de fleurage magnétique
- Rangement pour 4 grilles

PLUSIEURS DIVISIONS POSSIBLE, NOUS CONSULTEZ



AUCUN
RACCORDEMENT
ÉLECTRIQUE
NÉCESSAIRE

GRILLES FACILEMENT INTERCHANGEABLES



DIVISEUSE FORMEUSE MANUELLE MANOTRAD

Capacité 5/6 kg - 620x740x1960 mm
632059

3400,00 1

Montée sur deux roues fixes, facile à déplacer. Grilles facilement interchangeables. Bac de fleurage magnétique. Encombrement réduit. Rangement pour 4 grilles. Fournie avec un bac de division et deux grilles (dimensions au choix lors de la commande). Découpe et mise en forme manuelle.



- Division égale de la pâte
- Très bon façonnage des pâtons
- Couteaux en acier inoxydable
- Ajustement facile aux différents poids de pâte

3 MODÈLES POSSIBLES

3-30 : 30 pièces de 25 à 80g

4-30 : 30 pièces de 40 à 120g

4-14 : 14 pièces de 130 à 200g



DIVISEUSE BOULEUSE DIVOBUN

Capacité de 14 à 30 pièces. Pâtons de 25 à 200 g
0,75 W - 220/380V tri - 600x700x2200 mm

632180

6880,00 1

Ajustement de la hauteur de la chambre aisé. Idéal pour bouler les petits pains et les pâtes à pizza. Adaptation facile aux différents poids de la pâte.



- 3 cylindres
- Réglages mécaniques du laminage et de l'allonge
- Tapis en feutre
- Pour pâtons entre 50 et 1200 g
- Table de réception rabattable
- Entraînée par chaîne



FAÇONNEUSE | BAGUETTO

Largeur du façonnage 750 mm

Capacité 1200 pièces/h - 370 W €

220/380 V tri - 995x690x1670 mm

632176 Façonneuse **5210,00 1**

632181 Socle **390,00 1**

Poignées de manutention. Réglage pratique.



LES ARMOIRES DE FERMENTATION

EUROLABU

UNE SOLUTION ADAPTÉE À VOTRE MÉTHODE DE TRAVAIL :
FERMENTATION LENTE, POUSSE CONTRÔLÉE
& TRAVAIL EN BAC* BASSE TEMPÉRATURE

*POUR LES VERSIONS BAC



- Régulation électronique intuitive, très facile d'utilisation
- 3 cycles de fermentation pré-réglés
- 2 cycles de fermentation manuels, pour s'adapter à votre façon de travailler

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE TS 46

Capacité 40 kg pâte maximum - 20 niveaux.
Écartement 60 mm - Supports 600x400 mm
Sans hygrométrie - 600x750x1950 mm
632069 6044,75 1

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE TS46 BAC

Capacité 50 kg de pâte maximum - 12 niveaux
12 bacs - Écartement 80 mm - Supports 600x800 mm
Avec hygrométrie - 600x750x1950 mm
632208 6272,86 1

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE TS68

Capacité 50 kg de pâte maximum - 20 niveaux
Écartement 60 mm - Supports 600x800 mm
Avec hygrométrie - 800x950x1950 mm
632064 8099,66 1

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE T68 BAC

Capacité 120 kg de pâte maximum - 16 niveaux
32 bacs - Écartement 60 mm - Supports 600x800 mm
Avec hygrométrie - 800x950x2400 mm
632063 8619,57 1

Évaporateur traité anti-corrosion. Régulateur électronique à hauteur d'homme. Température homogène pousse régulière pour un air canalisé, diffusion du flux d'air autour des pâtons. Optimisation maximale de l'espace, clayettes inox au pas de 60 ou 80 mm réglables tous les 15 mm selon le modèle. Pieds inox réglables standards.



OPTION ULTRA-SON
632209

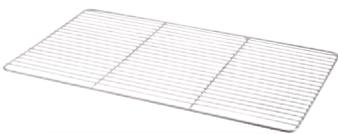
2610,00 1

IDÉAL POUR LES PÂTES
FORTEMENT HYDRATÉES

EUROLABO

ARMOIRE PREMIUM

ACCESSOIRES



GRILLES 600x800 mm
VOIR PAGE 67



TOILE DE COUCHE
VOIR PAGE 67



BAC DIVISEUSE
VOIR PAGE 65



600x800 mm

TOUT INOX
intérieur/extérieur

ARMOIRE DE FERMENTATION
CONTRÔLÉE TS68

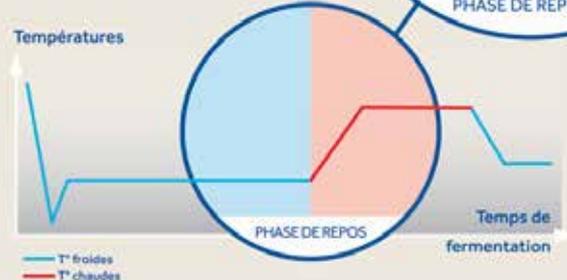
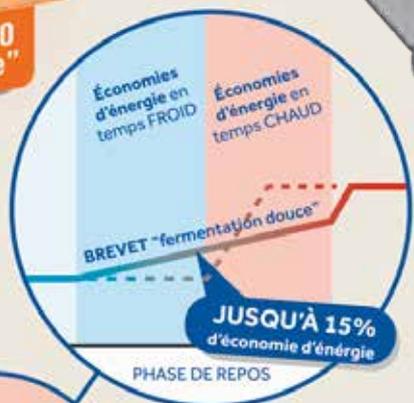
INOX TOUTES OPTIONS

Capacité 50 kg de pâte maximum
20 niveaux - Écartement 60 mm
Dimensions support 600x800 mm
Avec hygrométrie
800x950x1950 mm
632210 12492,00 1

- Régulation électronique intuitive, très facile d'utilisation
- 3 cycles de fermentation pré-réglés
- 2 cycles de fermentation manuels, pour s'adapter à votre façon de travailler



Le + **EUROLABO**
Un BREVET EUROLABO
"fermentation douce"



- EXCLUSIVITÉS**
- Système Tradi Sonic
 - Fluidifie la condensation et l'humidité par ultra-son dans l'enceinte
 - Gain de temps, plus besoin de couvrir les bacs
 - Faible entretien
 - Faible consommation énergétique
 - Pas besoin d'adoucisseur, le système marche avec toutes les eaux

LES CHAMBRES DE FERMENTATION

TRIPLE RÉGULATION
POUSSE LENTE,
POUSSE CONTRÔLÉE
& FERMENTATION DOUCE

EUROLABO

CHAMBRE DE FERMENTATION

- Résultat optimal : pour toutes les pâtes (fraîches, surgelées ou bacs). Les pâtons gardent toutes leur force et ne collent pas
- S'adapte à toutes les méthodologies de travail
- Durabilité : pièces inox et revêtements haute qualité

CHAMBRE DE FERMENTATION B1-68 + M1-68

Capacité 160 pains ou 260 baguettes :

89 kg de pâte (par chambre)- Grilles 600x800 mm

Puissance frigorifique à -10 °C - 1950 W par chambre

1000 W - 230 V mono - 1780x1000x2280 mm

632066

NOUS CONSULTER

2 CHAMBRES EN 1

**POSSIBILITÉ DE RAJOUTER UNE CHAMBRE
SUPPLÉMENTAIRE APRÈS INSTALLATION**



CHAMBRE DE FERMENTATION B2-86

Capacité 160 pains ou 260 baguettes : 89 kg de pâte

Grilles 600x800 mm - Chariots 860x610 mm

Entrée 860 mm - Puissance frigorifique à -10 °C 1,988 kW

1,5 kW - 230 V mono - 900x1320x2280 mm

632065

13009,42 1



MADE IN
FRANCE

GARANTIE
2 ANS



MADE IN
FRANCE

GARANTIE
2 ANS



KIT PURTIY C300 POUR CHAMBRE FERMENTATION

Capacité de référence 2199 l - 8,6 bar - 4-30°C

Position verticale ou horizontale

Perte de pression au débit nominal 0,25 bar

Dimensions tête de filtre avec 125x119x466 mm

977346

222,00 1

Le PURITY C300 permet une réduction efficace de la dureté carbonate et donc des substances responsables du calcaire. Il réduit en outre les substances altérant le goût et l'odeur ainsi que les particules. Il garantit donc une qualité optimale des produits et une longue durée d'utilisation des appareils. Les filtres PURITY C300 sont appréciés pour leur simplicité d'utilisation et de montage, même lorsque l'espace disponible est restreint.



CHAMBRE DE FERMENTATION SUR-MESURE



CLIMPOUSS
FURGLABU

QUALITÉ

INNOVATION

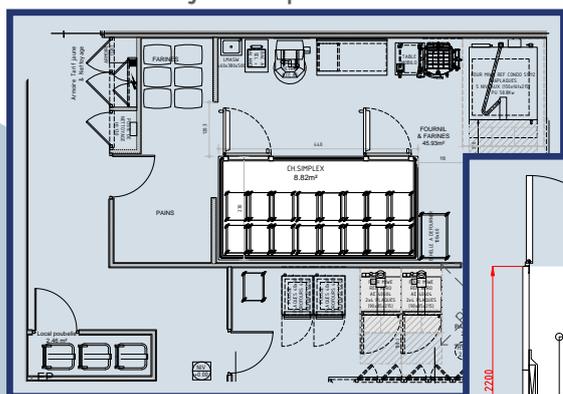
**MADE IN
FRANCE**

La société Simplex Froid est spécialisée dans le matériel de fermentation à destination des artisans boulangers, pour favoriser la production de pain de qualité, grâce à ses solutions innovantes.

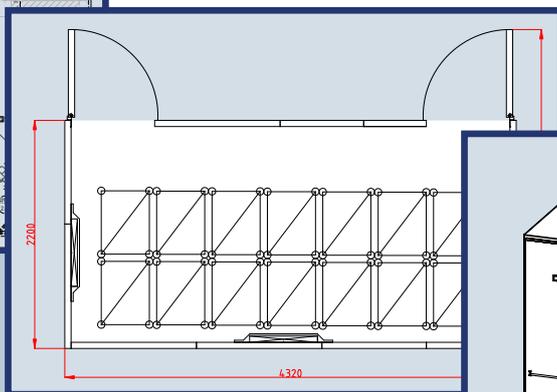
Fort d'une expérience de plus de 30 ans de savoir-faire dans le domaine de la fermentation, notre partenaire connaît bien les métiers de la boulangerie pâtisserie ainsi que leurs contraintes.

Nos gammes CLIMPOUSS sont le résultat d'écoute du terrain tout en valorisant le made in France.

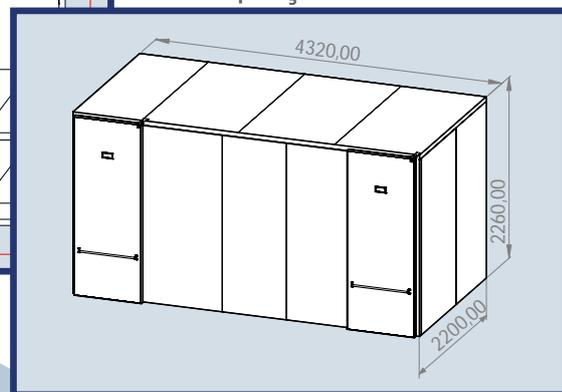
Projet d'implantation



Plan de la chambre 2D



Aperçu 3D



Nous sommes capables de vous fournir une solution adaptée à vos besoins de fermentation avec nos chambres sur mesure !

CONSULTEZ-NOUS

LES FOURS À SOLE

EUROLABO

FOUR À SOLE



LA POLYVALENCE, LA SOUPLESSE
& L'EXCELLENCE DE CUISSON,
ENFIN RÉUNIS

54 MODÈLES SUR-MESURE POSSIBLE
DE 2,4 À 23 m² DE SURFACE DE CUISSON :

- Chaque étage indépendant
- Profondeur possible de 1000 à 2450 mm
- De 1 à 3 voies par étage
- Toutes les énergies possibles : gaz, électrique, fioul, pellets

FOUR BOULANGER À SOLE ÉLECTRIQUE ZE3C310

Surface de cuisson 3,1 m² - 23,2 kW - Dimension sole
820x1250x200 mm - Dimension totale 1380x2300x2600 mm

NOMBREUSES CONFIGURATIONS : NOUS CONSULTER

Chaque étage, totalement indépendant, est un vrai four en lui-même. Grande régularité de cuisson sur chaque étage grâce à la gestion exclusive par sonde dédiée. Programmation de démarrage différé du jour. Réellement sans effort : conçu pour être manipulé latéralement mais surtout possibilité de travailler en «mode poussée» en rentrant dans le chariot (moins d'effort). Existe en profondeur dalles : 100 (uniquement ZE et AE), 125, 165, 205 et 245 cm.



EXISTE EN FOUR STONE, AVEC
LES CHAMBRES 100% EN PIERRES
RÉFRACAIRES, NOUS CONSULTER

PERMET DE
RÉALISER DES
ÉCONOMIES
D'ÉNERGIES DE
15% PAR RAPPORT
À UN FOUR
TRADITIONNEL



MODÈLE PRÉSENTÉ : AE5C

TABLEAU DE COMMANDE STANDARD

Une platine pour chacun des étages qui est donc totalement indépendant. Programmation de démarrage différé du jour. Programmation et contrôle de la température, du temps de cuisson (signal sonore de fin) et du temps d'éjection de la buée, par étage. Équilibrage de la température de cuisson entre la voûte et la sole. En série, «économiseur d'énergie» par délestage, afin d'adapter au mieux la puissance du four au strict nécessaire, et de gérer au mieux les montées en puissance. Accès possible par la platine à de multiples paramètres de réglages, pour adapter la cuisson aux pratiques du client.

ÉLÉVATEUR-ENFOURNEUR INTÉGRÉ

Réellement sans effort : conçu pour être manipulé latéralement mais surtout possibilité de travailler en «mode poussée» en rentrant dans le chariot (moins d'effort). Se manipule aisément grâce à son mécanisme de contrepoids et de ses deux poignées latérales. Conception ergonomique qui en rend l'utilisation possible par tous types de publics et notamment les vendeuses. Facilité de nettoyage car sans aucune emprise au sol. Dégagement total de la zone de travail en fin de cuisson grâce à sa position haute, libérant le passage pour les chariots.

CONFORT À L'UTILISATION

Portes d'enfournement totalement vitrées, en verre traité, évitant les dispersions de calories (économies). Double éclairage de la chambre de cuisson, de chaque côté. Autel en inox de série. Protection électrique intégrée à l'armoire électrique sous l'autel du four. Éclairage par LED intégré à la hotte.

QUALITÉ DE CUISSON

Grande régularité de cuisson sur chaque étage grâce à la gestion exclusive par sonde dédiée. Production de buée modulable en fonction des besoins, indépendante par étage. Répartition de la puissance voûte/sole modulable par étage, pour une garantie d'un rendu de cuisson optimal. Gestion intégrée de la compensation des pertes calorifiques au niveau de la bouche d'enfournement. Ora indépendante pour chaque étage.

POUR CONNAÎTRE TOUTES LES CONFIGURATIONS, CONSULTEZ-NOUS

LE FOUR QUI A GAGNÉ

Le mondial du Pain 2017

- Système de buée renforcé : bacs en inox, tubulure en inox rigide, système de bacs « auto-vidant »
- Qualité des matériaux utilisés : four tout inox intérieur et extérieur, dalles cimentées, qualité des isolants
- Répartition de la puissance voûte/sole modulable par étage, pour une garantie d'un rendu de cuisson optimal

L'OFFRE DE SÉRIE CHEZ EUROLABO

GRANDE INERTIE
QUALITÉ DALLES DE CUISSON EN CIMENT RÉFRACTAIRE OU EN QUARTZ

EFFICACITÉ
EXTRACTION DES BUÉES AUGMENTÉES DE 30 % ET CONSOMMATION RÉDUITE DE 20 %

CONFORT
ÉCLAIRAGE PAR LED INTÉGRÉ À LA HOTTE

ÉCONOMIE ÉNERGÉTIQUE
ISOLATION OPTIMISÉE POUR UNE MEILLEURE INERTIE & MOINS DE PERTES

ENTRETIEN FACILITÉ
ACCÈS DIRECT AUX BACS À BUÉES PAR L'AVANT DU FOUR

INCLUS
AUTEL DE SÉRIE

LONGÉVITÉ
TOUT LE SYSTÈME DES BUÉES EN INOX HAUTE QUALITÉ

LONGÉVITÉ
SYSTÈME AUTO-VIDANT DES BACS À BUÉE ÉVITANT L'EAU STAGNANTE ET DONC LE CALCAIRE

PRATICITÉ
ROULETTE & CROCHETS POUR FACILITER LE DÉPLACEMENT DU FOUR

COMPACTITÉ
ARMOIRE ÉLECTRIQUE INTÉGRÉE SOUS AUTEL

LONGÉVITÉ-QUALITÉ
CHAMBRES DE CUISSON EN INOX : MEILLEURE RÉFLEXION DE LA CHALEUR

ACCESSOIRES



FILTRE ANTI-CALCAIRE SPÉCIAL FOUR

KIT PURITY C STEAM PREMIÈRE INSTALLATION
950347 1027754 - C500 **395,00** 1
950348 1027756 - C1100 **475,00** 1

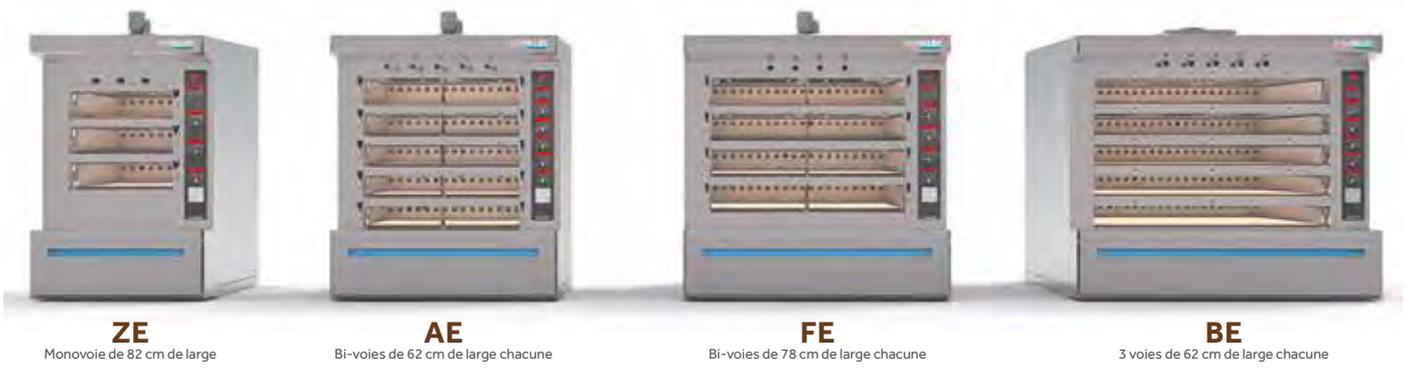
Protection du four contre le calcaire. Des plats plus savoureux sans rejet de sodium. Facile à installer. Traitement par décarbonatation. Filtration goûts, odeurs et particules.



TOILE DE COUCHE
632067 600x1600 mm **28,79** 1
632077 600x1800 mm **31,31** 1
632078 600x2000 mm **33,86** 1

PRIX UNITAIRE
Toile à ourlet pour couche parisienne 600x800 mm. Prédéveloppée, colis de 20.

TOILE DE COUCHE



ZE

Monovoie de 82 cm de large

AE

Bi-voies de 62 cm de large chacune

FE

Bi-voies de 78 cm de large chacune

BE

3 voies de 62 cm de large chacune

FOUR VAPOTECH

EUROLABU REAL Fournil

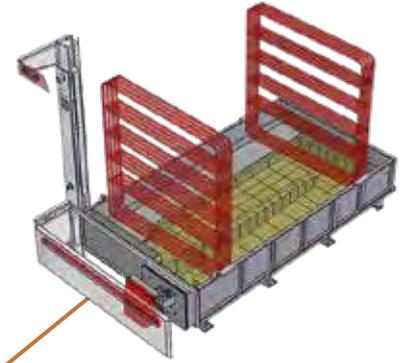
FOUR À SOLE À TUBE ANNULAIRE
(TUBE VAPEUR) CONÇU SPÉCIALEMENT
POUR LES ARTISANS BOULANGERS



- Fonctionne au gaz ou fioul
- Compact, s'adapte partout
- Variation rapide de la température
- Adapté aux produits de petite et moyenne taille

FOUR BOULANGER VAPOTECH
NOMBREUSES CONFIGURATIONS : NOUS CONSULTER

Four compact de faible encombrement qui permet une installation dans des espaces de petites tailles. Très bonne isolation grâce au foyer en briques réfractaires sur les côtés et le dessus. Son système de chauffe par tube vapeur permet une cuisson homogène. Portes à levier amovibles en acier inoxydable AISI 304. Éclairage des chambres de cuisson. Façade en acier inoxydable AISI 304. Panneau de commande avec contrôle de la température, du temps de cuisson et de la production de vapeur.



Tube unique $\varnothing 27$ mm pour la voute et la sole. Brique réfractaires sur le côté pour une excellente inertie de chauffe

Exemples de configuration



Four monté sur support robuste qui permet de le déplacer facilement si besoin de modifier l'agencement du fournil

LES ÉLÉVATEURS ET ENFOURNEURS

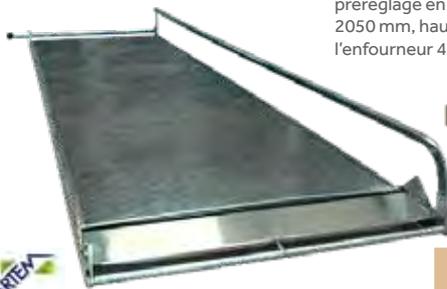
GAMME ADAPTÉE AUX BESOINS SPÉCIFIQUES DE CHAQUE FOUR

EXISTE EN AUTOMATIQUE, NOUS CONSULTER



ÉLÉVATEUR À COLONNE MANUEL

Anti basculement - dégagement enfourneur au repos en position haute - structure mécano-soudée rail télescopique (2000 à 3100 mm) - galets sur roulement réglable en largeur - rail de guidage au sol 2500 mm avec 2 butées - équilibrage de la charge par contrepoids pré-réglage en atelier à vos besoins - Hauteur totale 2050 mm, hauteur de sole 550 à 1900 mm, largeur de l'enfourneur 480 à 850 mm, longueur 1500 à 3100 mm



Pour toutes les références

- Haute résistance
- Simple d'utilisation
- Sécurité d'utilisation
- S'adapte à toutes les contraintes



ENFOURNEUR/DÉFOURNEUR INOX

Châssis soudé tout inox 304 - axe et rouleaux avant, arrière et sole en inox - Sole de glissement perforée anti-adhérent et poids allégé - pièces d'usure facilement démontables - hauteur de châssis réduit (35 mm)

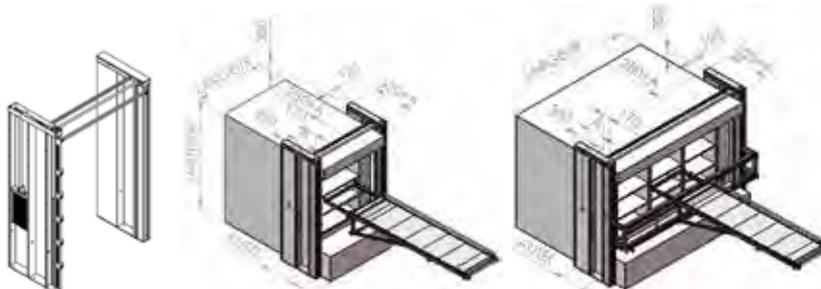


ÉLÉVATEUR À CISEAUX MANUEL

Structure mécano-soudée - blocage enfourneur au repos - réglages des hauteurs de roues - rail support tout inox - galets sur roulement - réglable en largeur déplacement vertical : 1,2 m - hauteur minimum 550 mm largeur enfourneur : 530 à 850 mm

NOMBREUSES CONFIGURATIONS : NOUS CONSULTER

Exemple d'élevateur intégré manuel, adaptable sur tous types de four neuf ou existant.



FOUR ROTATIF

EUROLABO REAL FORMLE FOUR ROTATIF À CONVECTION ADAPTÉ À LA
CUISSON DU PAIN ET DES PRODUITS DE PÂTISSERIE

FOUR À CHALEUR ROTATIVE SP2

Four à convection très performant, conçu de série avec un accrochage du chariot sur le haut pour un nettoyage plus aisé du sol. Possibilité d'équiper une plateforme pour chariots à accrochage en bas pour faciliter le chargement/déchargement. La cuisson par ventilation et la rotation du chariot permettent une cuisson uniforme. construction uniforme tout inox. Dimensions compactes qui laissent la possibilité de juxtaposer plusieurs fours à constructions renversées. Vaporisateur puissant et efficace à trois points d'entrée de l'eau, situé entre l'échangeur et la chambre de cuisson. Grâce à sa masse importante, il permet des vaporisations très abondantes. Tous les éléments sont aisément amovibles depuis l'intérieur pour un entretien facile. Façade extérieure en acier inoxydable AISI 304. Isolation en laine de roche et panneaux d'habillage en acier inoxydable. Poignée fixe à deux points d'ancrage, vanne d'évacuation de vapeur manuelle et porte à double vitrage. Hotte d'aspiration puissante, avec possibilité d'insérer une grille réglable pour augmenter considérablement la capacité de séchage des produits type biscuits.

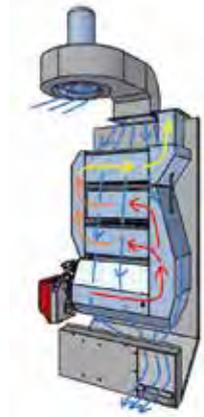
NOUS CONSULTER

LES + EUROLABO

- **POLYVALENT** : équipé d'un bac à buée, le four offre une excellente qualité de cuisson pour du pain de tradition, des viennoiseries et des pâtisseries
- **COMPACT** : emprise au sol réduite, idéal pour les PETITS fournils
- **ERGONOMIQUE** : vrai élévateur enfourneur adaptable pour gagner en confort de travail
- **ADAPTABLE** : ce four suivra l'accroissement de votre activité en rajoutant un ou des étages supplémentaires



- Fonctionne au gaz ou fioul
- Cuisson rapide et uniforme
- Production abondante de vapeur
- Design ergonomique



Visualisation de la circulation des flux d'air avec mise en évidence du croisement des flux chauds du brûleur vers le haut et des flux d'air « plus froids » pour la cuisson vers le bas. **Ce croisement assure des basses consommations et une longue durée de vie de l'échangeur.**



FOUR À CHARIOT FIXE

PERFORMANCE ET FAIBLE
CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE



FOUR À CHARIOT FIXE ÉLECTRIQUE CF80

16 niveaux 400x600 mm*

E-DRIVE avec buée

33,8 kW - En chauffe 31,5 kW - 400 V Tri + N + T

Dimension totale 782x1490x2258 mm

632407 Four

NOUS CONSULTER

632423 Chariot 16 niveaux 490x690x1748 mm **785,00** 1

Ferrage gauche ou droite à préciser à la commande.

*Chariot non fourni.



Option E-Drive : Régulateur à écran tactile



Gestion des fonctions suivantes
(selon la configuration du four) :

- Buée
- Oura
- Hotte
- Économie d'énergie
- Variateur de vitesse (option)
- Planification hebdomadaire
- 100 programmes possibles en mémoire
 - 1 programme manuel
 - 3 programmes de cuisson continue
 - 96 recettes avec 6 phases possibles



Isolation performante

Nos tests prouvent que les parois externes du four restent à une température maximum de 20°C au dessus de la température ambiante du fournil.



Porte à électroaimants

assurant ainsi une parfaite étanchéité.



Flux d'air et chauffe maîtrisés

par les 4 turbines (de 40 pales de 100mm) pour une cuisson homogène pour l'ensemble du chariot.

FOUR MODULAIRE

EUROLABU REAL FORNI

FOUR COMPACT,
CONÇU POUR LA CUISSON DU PAIN,
DES PÂTISSERIES & DES VIENNOISERIES

Modèle présenté AM123
(avec option tableau TOUCH)

CONFIGUREZ LE FOUR
qui correspond à vos besoins

- 1 à 4 étages
- Avec ou sans hotte
- Avec ou sans étuve
- Avec ou sans buée
- Avec ou sans enfourneur



- Température de cuisson jusqu'à 400 °C
- Système d'isolation d'un seul bloc permettant une meilleure conservation de la chaleur
- Appareil à buée externe (facilité d'entretien et rajout possible de l'appareil ultérieurement)



DISPONIBLE AVEC ENFOURNEUR INTÉGRÉ



OPTION TOUCH

Possibilités de :

- Recettes préprogrammées
- Gestion de la cuisson
- Allumage programmé
- Gestion des ouras automatiques

DIFFÉRENTS MODÈLES DE CHAMBRE



Version B (hauteur 19 cm)
Version H (hauteur 27 cm)



Version N
(hauteur 19)



LES + EUROLABO

- **POLYVALENT** : équipé d'un bac à buée, le four offre une excellente qualité de cuisson pour du pain de tradition, des viennoiseries et des pâtisseries
- **COMPACT** : emprise au sol réduite, idéal pour les PETITS fournils
- **ERGONOMIQUE** : vrai élévateur enfourneur adaptable pour gagner en confort de travail
- **ADAPTABLE** : ce four suivra l'accroissement de votre activité en rajoutant un ou des étages supplémentaires



DÉMONSTRATION
DE LA FACILITÉ
D'ENTRETIEN

REGARDEZ
LA VIDÉO !



Nouveau système de démontage de vitres
afin de faciliter l'accessibilité et le nettoyage



Chambre de cuisson tout inox 304
Résistances blindées placées sur la gauche du four

EXISTE AUSSI EN VERSION PÂTISSERIE





CHOISIR

l'indispensable

L'inox est un matériau de **qualité, durable**, en mesure de supporter le chaud comme le froid. Il ne craint ni la corrosion, ni les taches, n'absorbe pas les liquides et odeurs et ne transmet aucun goût. En plus de **s'entretenir facilement**, il **s'harmonise** dans tous les décors, et amène une belle luminosité, ce qui est un avantage intéressant dans un laboratoire, atelier, local... Si cette matière fait l'unanimité dans les métiers de bouche c'est parce qu'elle offre praticité, facilité, durabilité et esthétique.



ENTREtenir

régulièrement

L'acier inoxydable contient du chrome, il se forme donc à sa surface une **couche de protection passive** d'oxyde de chrome qui protège de la corrosion (oxydation du fer). Les produits acides ou contenant des chlorures (sel, désinfectant, ...) attaquent cette couche protectrice et laissent apparaître de la rouille en piqûres ou par zones brunes superficielles. Un **nettoyage fréquent** à l'eau claire après utilisation, permet d'**allonger la durée de vie** de vos équipements.



ÉQUIPEZ

parfaitement

S'il est essentiel de bien s'équiper avec du matériel respectant les normes en vigueur (doseurs d'eau, formeuses, repose-pâtons, chambres de détente, façonneuses, pétrin, laminoir, tour, ...). Le mobilier pour la préparation est aussi à prendre en compte : chariots, plan de travail, tables, armoires, ...



CONNAÎTRE

son matériel

La différence entre un chariot et une échelle est le **positionnement des roues**. Pour un chariot les roues sont à l'intérieur du châssis, tandis que les roues d'une échelle sont vers l'extérieur. Cette **information** peut être **importante**, lors de l'utilisation dans une chambre de fermentation. En effet, les dimensions d'une échelle peuvent être plus importantes et vous risqueriez de ne plus pouvoir fermer la porte de votre chambre de fermentation. Un détail qui compte !

OPTIMISER

son laboratoire

Dans les petits locaux, la priorité tient à **optimiser le rangement**, à faciliter le nettoyage et à créer des **postes de travail confortables**. Bien que de taille modeste, certains bâtiments sont très bien distribués et permettent beaucoup de possibilités. Les fabricants savent très bien s'adapter et proposent des gammes de meubles, tables, armoires, ... aux **dimensions réduites**. En choisissant le bon mobilier, vous pouvez agencer tous les postes de votre laboratoire tout en garantissant accessibilité et hygiène parfaite.

L'ENVIRONNEMENT INOX

LES CHARIOTS ET TABLES57

LES TABLES DE BOULANGE ..58

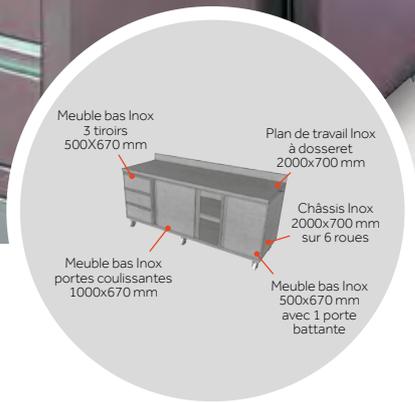
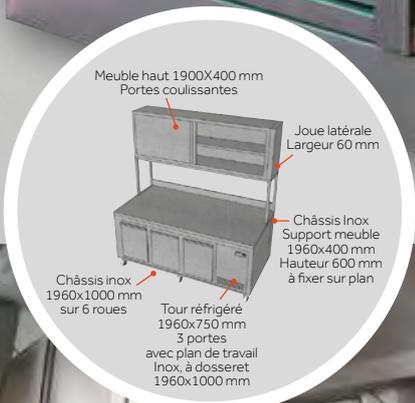
LES RANGEMENTS60



Euronorme ou Gastronorme ? La normalisation des équipements professionnels régit la plupart des fabrications des industriels pour pouvoir proposer des standards de contenant de stockage pouvant aussi suivre toute la chaîne de transformation depuis le stockage en passant par la transformation, la cuisson, la conservation, le transport et la distribution. La normalisation Euronorme correspond à la normalisation des paletisations et est généralement utilisée en Boul’Pât, alors que le Gastronorme est plutôt utilisé dans la restauration. Si les tailles de la normalisation Euronorme sont faciles à retenir et que sa référence de base est le 600x400, il n’en va pas de même pour le Gastronorme (abrévié communément GN) mais dont les dimensions ne sont pas toujours très simples à retenir.

INOX SUR MESURE

Exemple d'îlot central possible



**Vous avez un besoin spécifique
pour votre laboratoire ?**

Nous pouvons vous proposer
sous **48 h** des **plans 3D**.
N'hésitez pas à prendre contact
avec votre installateur.



EUROLABO

distrib'Inox

LES CHARIOTS ET TABLES

CHARIOT PARISIEN HAUT



distribinox

CHARIOT PARISIEN HAUT 20 NIVEAUX
600X800 MM
1800x800 mm
632736

1530,00 1

Structure tube inox, côtés en mélaminé blanc. Roues sur platines avec galets polyamide blanc Ø100 mm. Glissières ouvertes. 2 portes amovibles en inox et mélaminé blanc. Existe aussi en 12,15 ou 18 niveaux et/ou avec glissières

distribinox

CHARIOT PARISIEN BAS 900X700 MM

pour supports 800x600 - Entrée 800 mm

632420 **1694,00 1**

Structure Inox 304. Roues sur platines à galets polyamide dont 2 avec freins. Dessus hêtre 26 mm avec rayon 15 mm sur 4 côtés. Porte relevable et escamotable.

- Inox 304 18/10
- 7 niveaux de glissières



Position fermée



Photo non contractuelle. Vendu sans planche, ni grille.

pvlab

TABLE À SEL

75 L - 1 tiroir et 1 chariot mobile

632304 **1698,00 1**

Dessus bois. 500x700x610 mm.

ACCESSOIRES



TOILE DE COUCHE

632067 600x1600 mm

28,79 1

632077 600x1800 mm

31,31 1

632078 600x2000 mm

33,86 1

Prix unitaire

Toile à ourlet pour couche parisienne 600x800 mm. Prédécoupée, colis de 20.



PALETTE À COUCHE

800x120 mm

911221 **10,12 1**

En bois.

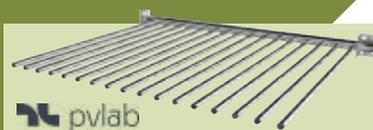


LOT DE 7 PLANCHES EN BOIS

600x800 mm

632425 **304,92 1**

Planches avec tasseaux.



pvlab

SÉCHOIR À COUCHES MURAL REPLIABLE

Pour le rangement / séchage à l'air libre des couches

632130 17 barres 1000x730x80 mm **545,00 1**

632131 27 barres 1500x730x80 mm **712,00 1**

Fabrication inox AISI 304 épaisseur 15/10^{ème}. Barres de séchage sur pivot. Entraxe 51 mm.

LES TABLES DE BOULANGERIE

LE HÊTRE EN BOULANGERIE

Les meubles boulangers pour le travail de la pâte et tous les travaux de façonnage manuel sont très souvent en hêtre.

Cette essence de bois est choisie pour sa robustesse naturelle et sa neutralité gustative. Contrairement à d'autres bois comme les résineux (épicéa, sapin...) ou les bois tanniques (chêne, châtaignier...), le hêtre ne transmet aucun goût ni substance par contact aux aliments. Un plan de travail en hêtre est particulièrement adapté au travail traditionnel en boulangerie.



MEUBLE BOIS SUR MESURE

Fabricant français. Tous les produits sont de qualité professionnelle, nos tables de travail pour boulanger sont idéales pour le travail de vos pâtes et le façonnage de vos travaux. 100% hêtre massif. Cette matière noble à également un bon rapport à l'humidité d'une boule de pâte en évitant que celle-ci ne colle ou n'accroche, vous apportant un façonnage et une finition de qualité. Équipé de vastes plateaux massifs pour bénéficier de toute l'aisance et le confort de travail nécessaire, tout formant un ensemble extrêmement robuste et stable.

NOMBREUSES CONFIGURATIONS : [NOUS CONSULTER](#)



Exemple d'étagère de ressuage



Exemple de table boulangère

STANDARD ET SUR MESURE



Exemple de meuble parisien bas



Exemple de meuble parisien haut



TABLE DE BOULAGE OUVERTE

Dessus hêtre avec dossier - épaisseur 32 mm
1500x700x900 mm - PVTBOU150

632301

1209,00 1

Inox AISI 304. Châssis tube 40x40 mm 15/10^{ème}.



TABLE DESSUS HÊTRE AVEC BAC À SACS

Dessus hêtre ép. 26 mm - Rayon 15 mm - 4 faces

1200x900 mm

632422

3260,00 1

Fabrication inox AISI 304. Soudures TIG. Piètement en tube 35x35 mm avec 4 vérins réglables. Dessus hêtre, ép. 26 mm avec un rayon 15 mm sur 4 faces. Traverse à l'arrière et sur les côtés.



TABLE ADOSSÉE & CENTRALE



**PRIX
LE PLUS
BAS**



TABLE ADOSSÉE - AVEC ÉTAGÈRE PIEDS CARRÉS

000157	1200x700x850/900 mm	496,12	1
000158	1400x700x850/900 mm	543,85	1
000159	1600x700x850/900 mm	584,30	1

Pieds carrés 40x40 mm.



INOX AISI 304



TABLE ADOSSÉE - AVEC ÉTAGÈRE

818027	1000x700x850/900 mm	684,00	1
818028	1200x700x850/900 mm	760,00	1
818029	1400x700x850/900 mm	838,00	1
818030	1600x700x850/900 mm	907,00	1
818031	1800x700x850/900 mm	981,00	1
818032	2000x700x850/900 mm	1059,00	1

Inox AISI 304, dossieret 100x20 mm, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Livrée démontée.



**PRIX
LE PLUS
BAS**



LIVRÉE DÉMONTÉE

TABLE CENTRALE - AVEC ÉTAGÈRE PIEDS CARRÉS

818001	1200x700x850/900 mm	460,48	1
000155	1400x700x850/900 mm	499,78	1
000156	1600x700x850/900 mm	532,82	1

Pieds carrés 40x40 mm.



INOX AISI 304



TABLE CENTRALE - AVEC ÉTAGÈRE

818021	1000x700x850/900 mm	634,00	1
818022	1200x700x850/900 mm	697,00	1
818023	1400x700x850/900 mm	766,00	1
818024	1600x700x850/900 mm	822,00	1
818025	1800x700x850/900 mm	885,00	1
818026	2000x700x850/900 mm	951,00	1

Inox AISI 304, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Livrée démontée.

Pour toutes les références

EN STOCK

EMBALLAGE RENFORCÉ



LIVRAISON EN KIT

INOX AISI 304*

*Sauf pied carré : INOX 430



KIT 4 ROULETTES

ø 125 mm dont 2 avec frein pour table pieds ronds de la marque Inox&Inox.

818033 159,00 1



TABLE D'AFFALAGE

1300x1100 mm - Dossieret 200 mm
Piètement 40x40 mm - charge maxi 200kg
632730 2074,00 1

Dossierets habillé à l'arrière sur 3 côtés. Inox 304. Avec 4 roulettes dont 2 à freins sur l'avant (ou sur pieds à la demande). Structure renforcée avec traverse arrière. Option habillage 3 côtés et glissières sur demande.



LES RANGEMENTS



ARMOIRES SUSPENDUES

ARMOIRE MURALE SUSPENDUE



818045	1000x400x660 mm	697,00	1
818046	1200x400x660 mm	728,00	1
818047	1400x400x660 mm	785,00	1
818048	1600x400x660 mm	885,00	1
818049	1800x400x660 mm	978,00	1
818050	2000x400x660 mm	1073,00	1

MEUBLE BAS



**EMBALLAGE
RENFORCÉ**

EN STOCK

INOX AISI 304

MEUBLE BAS NEUTRE CENTRAL

818051	1200x700x850/900 mm	1356,00	1
818052	1400x700x850/900 mm	1455,00	1
818053	1600x700x850/900 mm	1540,00	1
818054	1800x700x850/900 mm	1678,00	1

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable.



MEUBLE BAS NEUTRE ADOSSÉ

818055	1200x700x850/900 mm	1435,00	1
818056	1400x700x850/900 mm	1546,00	1
818057	1600x700x850/900 mm	1645,00	1
818058	1800x700x850/900 mm	1794,00	1

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Dossieret 100x20 mm. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable.

ARMOIRE DE RANGEMENT



ARMOIRE PRODUITS D'ENTRETIEN

3 demi-étagères réglables
+ 1 inférieure fixe
500x600x1800 mm
816751 1763,00 1

Acier inoxydable alimentaire. Dessus horizontal, porte battante doublée avec fermeture à clé.



ARMOIRE HAUTE

À PORTES COULISSANTES

816752	1000x600x1800 mm	2842,00	1
816753	1200x600x1800 mm	3092,00	1

Acier inoxydable alimentaire, dessus horizontal, portes coulissantes doublées, 3 étagères réglables. Charge jusqu'à 160 kg par étagère.



**EMBALLAGE
RENFORCÉ**



1 ARMOIRE PORTES BATTANTES

818036	500x600x2000 mm	1106,88	1
000165	Étagère pour armoire 500x600 mm	115,70	1
818037	1000x600x2000 mm	2123,91	1
000166	Étagère pour armoire 1000x600 mm	137,75	1

Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. 2 étagères réglables.

ÉCHELLE SOUDÉE POUR BAC DE FERMENTATION



TOURNUS
EQUIPEMENT

ÉCHELLE 8 NIVEAUX POUR BACS RONDS

470x660x1810 mm (hors tout)
632122 774,00 1
Construction en acier inox alimentaire. Montants et entretoises (avec 2 entretoises basses) tube en acier inox 25x25 mm, épaisseur 12/10^{ème} mm. 7 niveaux de glissières en tube cintré en acier inox ø 12 mm, écartement 183 mm. Emmanchés dans les montants et soudés en continu à l'argon sans apport de métal. 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape polyamide, dont 2 à freins. Charge maximale 15 kg par niveau.



Gilac
BAC À DIVISEUSE ROND
19 L - ø 480x160 mm
981155 15,78 1
COUVERCLE
ø 480 mm
632155 11,16 1



PRIX
ACCORD
FABRICANT

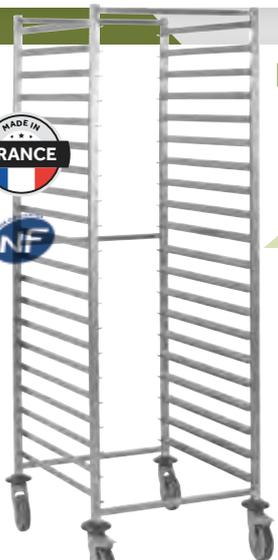
ÉCHELLE 17 NIVEAUX POUR BACS RECTANGULAIRES

495x741x1785 mm (hors tout)
632123 400,01 1
Échelle premium inox, pour bacs alimentaires 10 L. Structure monobloc en tube inox AISI 304 de 25x25 mm. Glissières ouvertes. Barre de renfort au milieu. 4 roulettes caoutchouc pivotantes ø 125 mm dont 2 à freins.



MADE IN
FRANCE

Gilac
BAC À DIVISEUSE RECTANGULAIRE
632152 13 L - 600x400x82 mm 14,64 1
632153 Couverture - 600x400 mm 12,42 1



ÉCHELLE SOUDÉE

- Construction soudée inox
- Montants tube 25x25 mm
- 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à frein
- Avec chape polyamide
- Pare-chocs annulaires

PRIX
ACCORD
FABRICANT

MADE IN
FRANCE

NF



TOURNUS
EQUIPEMENT

- 1 ÉCHELLE BASSE - DESSUS INOX**
632117 9 niveaux - 540x725x900 mm 625,00 1
Entrée 400 mm
- 2 ÉCHELLE HAUTE - 20 NIVEAUX**
802464 600x400 mm (entrée 600 mm) 719,00 1
632119 525x732x1785 mm 930,00 1
600x800 mm (entrée 600 mm)
925x732x1785 mm

Construction en acier inox alimentaire. Chariot 600x400 mm pour bacs, grilles, plateaux euro normes. Montants et entretoises tube en acier inox 25x25 mm, épaisseur 12/10^{ème} mm. 1 entretoise intermédiaire tube en acier inox 20x20 mm épaisseur 12/10^{ème} mm pour tous les chariots. Glissières en tôle glacée épaisseur 12/10^{ème} mm, soudée en continu à l'argon sans apport de métal. Glissières en L avec butées d'arrêt à chaque extrémité. 4 roues pivotantes à chape polyamide ø 125 mm avec pare-chocs annulaires dont 2 à freins. Bandage caoutchouc non marquant. Charge maximale 20 kg par niveau avec un maximum de 200 kg. Tablette supérieure en tôle inox 15/10^{ème} mm sur chariot 9 niveaux.

TOURNUS
EQUIPEMENT

ÉCHELLE PÂTISSÈRE SOUDÉE, INOX ET À GLISSIÈRES

16 niveaux - 600x400 mm
942002 Pas de 94 mm - Entrée 400 mm 420,00 1
725x539x1785 mm

PROTECTION



HOUSES DE PROTECTION JETABLES

960058 Dérouleur mural inox 247,26 1
960054 200 housses de protection 129,60 1
jetables - 290x200x2000 mm

Pour tout type d'échelle GN 1/1, GN 2/1 et pâtissière 600x400 mm. Polyéthylène haute densité, translucide. Qualité alimentaire. Prédécoupé. épaisseur 20 µ. En rouleau de 200 housses.



CHARIOT DE STOCKAGE SOUDÉ

Idéal pour le stockage en chambre de fermentation

TOURNUS
EQUIPEMENT

CHARIOT 20 NIVEAUX AVEC TABLETTE AMOVIBLE
632120 600x800 mm - Entrée 600 mm 1294,00 1
855x662x1775 mm
632121 800x600 mm - Entrée 800 mm 1211,00 1
655x862x1775 mm

Écartement 75 mm. Chariots euro normes en acier inox. Montants tubes carrés 25x25 mm. Glissières soudées argon avec butées d'arrêt en extrémité. 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape acier électrozingué, non débordantes, conçues pour les fortes charges, le passage en surgélation -40 °C et en chambre de pousse.



UTILISER

la méthode HACCP

Suivre la méthode HACCP, c'est **maîtriser les risques sanitaires**. Tout au long de la fabrication des produits (de la production à la distribution), il faut **assurer la sécurité** et la **salubrité** des denrées. Il faut être attentif aux différents risques en évitant les contaminations croisées.



GARANTIR

la sécurité alimentaire

La manière dont les aliments sont stockés et conservés ont un impact direct sur les produits proposés aux clients. Une denrée mal conservée peut entraîner une intoxication alimentaire. Choisir le **matériel adapté** à son activité et à son débit, c'est maîtriser sa fabrication et assurer une **totale conformité**.



ORGANISEZ

vos espaces

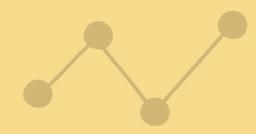
L'implantation du laboratoire doit être réfléchi car elle est primordiale pour arriver à un résultat satisfaisant de la production. Le travail doit être organisé de manière à ce que le produit ne puisse jamais entrer en contact avec des matières premières souillées et ne croise jamais un circuit de déchets. C'est le principe de la marche en avant.



CHOISIR

l'ergonomie

Le poste de travail doit permettre l'exécution des travaux dans des **conditions optimales**. L'espace de mouvement doit être suffisant, l'agencement doit être adapté pour limiter les déplacements inutiles, les efforts de manutention doivent être minimisés, ... Bien que les fournils et laboratoires sont souvent sur une surface réduite, les équipements doivent répondre à ces critères pour offrir plus de **praticité au quotidien**.



ASSURER

la traçabilité

L'objectif de la traçabilité est de pouvoir, en cas d'alerte alimentaire sur un produit, bloquer tout produit susceptible d'avoir été fabriqué avec ce lot et d'informer les consommateurs concernés. Pour cela, il faut **identifier** l'ensemble des fournisseurs de matières premières, **conserver** par ordre chronologique l'ensemble des bons de livraisons (ou factures), identifier les produits présentant un risque sanitaire tels que les œufs, les ovoproduits, les viandes, les poissons et les produits de charcuterie.

LA PRÉPARATION

BACS & CAISSES	64
BAC À DIVISEUSE.....	65
LE STOCKAGE.....	66
LES GRILLES, PLAQUES ET PELLES	67
LES BALANCES	68
LES VÊTEMENTS ET VESTIAIRES	69



Les toiles de couche sont utilisées au quotidien. Il est donc important d'en prendre soin, pour garantir l'hygiène alimentaire et pour augmenter leur durée de vie. Les toiles en lin absorbent beaucoup l'humidité, elles sont généralement putrescibles d'où l'apparition rapide de moisissures. Quelle que soit la composition de la toile, le nettoyage est une affaire quotidienne. Après utilisation, aérez le fournil afin de les laisser sécher naturellement, puis les aspirer pour ôter le surplus de farine et les grattons (ne pas utiliser d'objet contondant). Des lavages réguliers sont nécessaires :

- Le lavage à la main est approprié aux textiles tissés. Il se réalise avec une brosse à poils très souples. Il faut ensuite rincer abondamment et laisser sécher à l'air libre.
- Le lavage en machine doit respecter la température maximale de l'eau conseillée par votre fournisseur. En cas d'utilisation d'un savon, choisissez-le apte au contact alimentaire et respectez bien les dosages prescrits. Les adoucissants ou solvants sont à proscrire, de même que le séchage en machine.

BACS & CAISSES



Pour toutes les références



Disponible en couleurs HACCP

- Gilac**
BAC PLAT BLANC
281008 3 L - 347x230x70 mm **4,66** 1
281010 5 L - 437x285x75 mm **7,03** 1
281012 8 L - 485x335x75 mm **9,45** 1
281014 10 L - 540x385x80 mm **11,79** 1

Certification contact alimentaire.

- COUVERCLE POUR BAC**
981120 3 L - 240x355 mm **4,47** 1
981122 5 L - 290x445 mm **5,19** 1
981123 8 L - 340x490 mm **5,98** 1



- Gilac**
GRILLE POUR BAC
981024 3 L - 170x283 mm **1,66** 1
981026 5 L - 220x37,2 mm **2,51** 1
981028 8 L - 270x420 mm **3,35** 1
981025 10 L - 320x470 mm **4,67** 1

- Gilac**
BAC À INGRÉDIENT 80 L
 400x660x621 mm
981215 **99,00** 1

4 roues ø50 mm en PA avec bandage caoutchouc pour faciliter le déplacement et la manutention (possibilité de remplacer par des patins). Couvercle à rabat (vendu séparément). Facile d'utilisation, permet de garder les mains libres. Certification contact alimentaire.



- Gilac**
BAC À INGRÉDIENT 40 L
 583x398x442 mm
632156 **29,01** 1

Bac blanc emboîtable et empilable. Existe en 7 couleurs pour le suivi HACCP. Certification contact alimentaire.

Garantit le stockage des ingrédients dans des conditions d'hygiène parfaites



- Gilac**
BAC À PÂTON PLEIN TRANSLUCIDE
 600x400x90 mm
981216 15 L **14,90** 1

Bac en PP. Certification contact alimentaire.

- Gilac**
COUVERCLE POUR BAC À INGRÉDIENT
632159 Pour bacs 40 et 80 L **15,45** 1

Grande résistance à l'utilisation grâce à des charnières intégrées sans ajout de pièce. Transparent, existe en plusieurs coloris.



- PELLE À FARINE ALUMINIUM**
987014 65 cl **9,07** 1
987015 110 cl **12,50** 1
987016 187 cl **17,55** 1
987017 258 cl **23,68** 1



- Gilac**
LOT DE 3 BACS À INGRÉDIENTS
 Avec couvercle et roulettes
981098 3x30 L **249,65** 1
 Pelle non fournie. Certification contact alimentaire.

- Gilac**
BAC À INGRÉDIENT 100 L
 725x410x675 mm
981185 **265,49** 1
 Couvercle coulissant transparent. Certification contact alimentaire.



- Gilac**
CAISSE À PÂTONS PLEINE BLANCHE
 600x400 mm
981090 9 L - Ht 55 mm **12,60** 1
981091 14 L - Ht 80 mm **13,51** 1
981166 15 L - Ht 90 mm **13,82** 1

Plastique non recyclé. Certification contact alimentaire.

- COUVERCLE POUR CAISSE À PÂTONS**
 600x400x25 mm
981160 **10,37** 1

- Gilac**
BAC PLEIN ALIMENTAIRE - 400X300 MM
281023 12 L - Ht 165 mm **13,14** 1
981000 15 L - Ht 215 mm **15,01** 1
981021 Couvercle blanc pour bac 12 et 15 L **6,76** 1

- BAC PLEIN ALIMENTAIRE - 600X400 MM**
981002 25 L - Ht 165 mm **22,69** 1
981004 35 L - Ht 217 mm **24,97** 1
981006 55 L - Ht 315 mm **32,30** 1
981023 Couvercle blanc pour bacs 25/35/55 L **14,77** 1

Disponible en couleurs HACCP. Certification contact alimentaire.



Disponible en couleurs HACCP



- PLASTOREX**
CAISSE PLEINE
150312 64 L - 600x400x320 mm **27,77** 1
150310 20 L - 400x300x220 mm **12,87** 1
150311 45 L - 600x400x220 mm **22,27** 1

- CAISSE AJOURÉE**
150313 22 L - 600x400x120 mm **14,70** 1
150314 64 L - 600x400x320 mm **25,45** 1

- COUVERCLE POUR CAISSE**
150315 400x300 mm **4,18** 1
150316 600x400 mm **7,53** 1



BAC À DIVISEUSE



Gilac

BAC À DIVISEUSE RECTANGULAIRE

632152 13 L - 600x400x82 mm **14,64** 1

632153 Couvercle - 600x400 mm **12,42** 1

Certification contact alimentaire.



Gilac

BAC À DIVISEUSE RECTANGULAIRE

281015 10 L - 530x400x80 mm **12,48** 1

281016 20 L - 530x410x140 mm **14,84** 1

281017 Couvercle 10 et 20 L **11,16** 1

525x405x30 mm

Certification contact alimentaire.



Gilac

BAC À DIVISEUSE 7L

281018 7L - 300x400x105 mm **9,66** 1

281019 Couvercle 300x400x40 mm **6,44** 1

Certification contact alimentaire.



Gilac

BAC À DIVISEUSE ROND

19 L - ø 480x160 mm

981155 **15,78** 1

COUVERCLE

ø 480 mm

632155 **11,16** 1

Certification contact alimentaire.



Gilac

BAC À DIVISEUSE ROND

14 L - ø 450x175 mm

632162 **12,61** 1

Certification contact alimentaire.



Gilac

MANNE À PAIN 120 L

Compact 640x450x555 mm

981131 **87,96** 1

Empilable et emboîtable.

Certification contact alimentaire.

Gilac

MANNE À PAIN

665x460 mm

001550 150 L - Ht 715 mm **111,78** 1

981186 180 L - Ht 850 mm **127,77** 1

Empilable et emboîtable.

Certification contact alimentaire.



Gilac

QUART DE PALETTE

400x600 mm

981243 **101,45** 1

Palette plastique certifiée contact alimentaire. Idéale pour l'agencement d'une chambre froide ou d'une zone de préparation.



LE STOCKAGE



Pour toutes les références



FRANCHISSEMENT DE SEUIL

2 roues centrales décalées facilitant la rotation et les franchissements de seuil

Gilac
SOCLE ROULEUR

- 981092 Noir - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm **64,32 1**
- 981106 Jaune - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm **82,34 1**
- 981093 Blanc - 6 roues 613x414x135 mm **54,25 1**

Charge 250 kg. Compatible avec les bacs, caisses 600x400 mm et mannes à pain (sauf la 120 L). Chape acier. Certification contact alimentaire.



Gilac
SOCLE ROULEUR ROND 5 ROUES

- Gris - ø 470x130 mm **70,56 1**
- 632507**

Chape acier. Excellente maniabilité et stabilité grâce aux 5 roues directrices montées sur roulement à billes. Résistance à la charge sur sol lisse 120 kg. Roues ø50 mm. Compatibles pour les mannes à pains 150 L et 180 L (uniquement). Certification contact alimentaire.



Gilac
TIMON UNIVERSEL

- Pour socle rouleur **981094 109,58 1**



Gilac
PATIERE 220 L

- 930x670x511 mm **632158 350,83 1**

Couvercle pour patière disponible. Certification contact alimentaire.

CHARIOT INOX POUR BAC GRAND VOLUME SEMI-CYLINDRIQUE 220 L

- 650x750x900 mm **981242 1156,92 1**
- Facilite le travail à hauteur d'homme. Chariot équipé de roues en ø125 mm en PA (2 roues fixes et 2 pivotantes freinées).



Disponible en couleurs HACCP

Gilac
CAILLEBOTIS NID D'ABEILLE BLANC

- PEHD - 500x500x22 mm **191001 14,20 1**

Obligatoire pour le stockage au sol des produits alimentaires. Isolant, nettoyable au lave-vaisselle, jet d'eau, nettoyeur HP. Très simple à installer. Certification contact alimentaire.

TRÈS RÉSIDANTE EN UTILISATION INTENSIVE



-40 à +90°C

Gilac
CAISSE AJOURÉE BLANCHE 600X400 MM

- 981183 37L - Ht 197 mm **23,74 1**
- Gerbable et emboîtable à vide. Certification contact alimentaire.



Gilac
CAISSE AGRICOLE AJOURÉE BORDEAUX

- 981190 45 L - 550x360x290 mm **30,52 1**
- Certification contact alimentaire.

Gilac
CAISSE AJOURÉE BLANCHE 600X400 MM

- 981070 25L - Ht 135 mm **20,76 1**
- 981072 40L - Ht 200 mm **26,83 1**
- 981073 60L - Ht 300 mm **31,03 1**

Gerbable à vide. Certification contact alimentaire.

CAISSE AJOURÉE BLANCHE - 600X400 MM

- 981008 15L - Ht 90 mm **16,12 1**
- Certification contact alimentaire.



Gilac
CONTAINER 75 L

- 981187 ø 54x485 mm **48,78 1**

COUVERCLE PLAT

- 981188 ø 61 mm **20,18 1**
- Couvercle qui permet d'empiler les containers. Certification contact alimentaire.



Disponible en couleurs HACCP



CONTACT ALIMENTAIRE

Gilac
FÛT 50 L PEHD + COUVERCLE

- ø 393x540 mm **981213 48,05 1**
- Certification contact alimentaire.



Gilac
SEAU ROND 12 L

- Avec bec verseur **281004 20,64 1**

COUVERCLE ÉTANCHE

- Pour seau rond 12L **981184 6,39 1**

Graduation en litre. Couvercle qui permet d'empiler les seaux. Certification contact alimentaire.



CONTENEUR MULTI-USAGES BLANC

- 1 974050 Conteneur - 76 L - ø 500x580 mm **69,43 1**
- 2 974051 Couvercle blanc - ø 505x32 mm **16,30 1**
- 3 974052 Socle rouleur noir - ø 455x170 mm **108,01 1**

Polyéthylène indéformable, résistant aux chocs. Bords renforcés. Poignées moulées pour une bonne maniabilité permettant d'empiler les conteneurs sans les bloquer.



LES GRILLES, PLAQUES ET PELLERES

1 PLAQUE TÔLE
088038 600x400 mm - Pleine épaisseur 15/10ème Bords pincés - Bleue **12,17 1**

Idéale pour la cuisson des viennoiseries. Nécessite un culottage avant la 1^{ère} utilisation : huiler intégralement puis passer au four +250 °C pendant ½ à 1 heure.

4 PLAQUE DE FORTE ÉPAISSEUR INOX
086216 600x400 mm - Pleine Bords pincés **37,16 1**

En acier inoxydable avec des bords pincés pour une hygiène parfaite et un entretien facile.

2 PLAQUE BORDS DROITS TÔLE D'ACIER
086212 600x400 mm - pleine **44,70 1**

5 PLAQUE TÔLE PLEINE DE FORTE ÉPAISSEUR ALUMINIUM
086671 600x400 mm - Pleine Bords pincés **26,92 1**
086680 400x300 mm - Pleine Plaque pâtisseries alu revêtu **16,82 1**

Plaques pour la cuisson au four et revêtues du PTFE Choc, assurant une anti-adhérence optimale. Bords évasés, empêchant les préparations de couler hors de la plaque lors de la cuisson. Anti-adhérente

3 PLAQUE TÔLE DE FORTE ÉPAISSEUR ALUMINIUM
 600x400 mm Perforée - Bords pincés **088036 14,08 1**



TAPIS DE CUISSON SILICONE VOIR PAGE 76

GRILLES & TOILES

TOILE DE COUCHE
632067 600x1600 mm **28,79 1**
632077 600x1800 mm **31,31 1**
632078 600x2000 mm **33,86 1**

PRIX UNITAIRE
 Toile à ourlet pour couche parisienne 600x800 mm. Prédécoupée, colis de 20.



GRILLES RENFORCÉES INOX
086220 600x400 mm - 2 traverses ø 5 mm 29 fils ø 2 mm **10,01 10**
632151 600x800 mm - 2 traverses ø 7 mm 22 fils ø 3 mm **22,50 1**
 Butée à 600 mm

PALETTE À COUCHE
 800x120 mm **911221 10,12 1**
 En bois.



PELLE REBORDS ALU
 Pour four - 60x58 cm **987018 174,56 1**

PELLE EN BOIS POUR VIENNOISERIES
1 987010 60x40 **69,49 1**
2 987019 60x20 **45,46 1**
3 987020 ø 40 cm **65,79 1**

BALAI SPÉCIAL FOUR
1 987012 18,58 1
MANCHE POUR BALAI SPÉCIAL FOUR
2 987013 24,20 1



LES BALANCES

BALANCES DE PRÉPARATION*

*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales

PLATEAU 190X242 MM



BALANCE DE PRÉPARATION

256 x 280 x 121 mm
949324 6 kg/précision 1 g **295,00** 1
949325 15 kg/précision 2 g **295,00** 1

BALANCE DE PRÉPARATION TOUT INOX*

256 x 280 x 121 mm
949326 6 kg/précision 1 g **365,00** 1
975149 15 kg/précision 2 g **365,00** 1
 Niveau à bulle à l'avant. Pieds de mise à niveau réglables. Touches mécaniques. Indicateur de stabilité, indicateurs de surcharge/sous-charge. Support ABS/plate forme inox.

- Certifiée NSF
- Balance étanche IP68
- Simple d'utilisation : 2 touches uniquement
- Alimentation secteur 220 V et batterie (autonomie 50 h)
- Stabilité en moins de 0,5 s
- Afficheur à l'avant et à l'arrière



PLATEAU 125X132 MM



BALANCE DE PRÉPARATION

290x250x100 mm
949354 5,2 kg/1 g **42,00** 1
 Autonomie batterie de 300h. AA piles (incluses). Boîtier et plateau en ABS. Temps de stabilisation 2 secondes.



BALANCES DE RÉCEPTION*

*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales

- 4 pieds réglables en hauteur jusqu'à 13 mm
- Capteur d'aluminium avec protection IP65

PRIX
EXCEPTIONNEL

BALANCE DE RÉCEPTION MONO CAPTEUR

60 kg / Précision 20 g
 390x290x640 mm
980745 **188,00** 1

PLATEAU 390X290 MM

BALANCE DEFENDER 3000

Indicateur en ABS - 330 mm
 temps de stabilisation 1 seconde
 -10 °C à +40 °C - 305x489,1x541,6 mm
949310 30 kg - précision 5 g **500,00** 1
949311 60 kg - précision 10 g **575,00** 1
 Idéales pour les applications de pesage courantes, de comptage simple et de contrôle Plus-Moins. Chassis robuste. Indicateurs avec touches sensibles. Afficheur LCD multicolore rétroéclairé, cordon d'alimentation direct.
 Plateau de pesage amovible en acier inoxydable, construction de base en acier peint, capteur en aluminium IP65 silicone scellé (contre l'humidité).

**CONTRÔLEZ
VOS RÉCEPTIONS**



LES VÊTEMENTS ET VESTIAIRES



1 PANTALON MIXTE UMINI

982194 T 0	26,60	1
982195 T 1	26,60	1
982196 T 2	26,60	1
982197 T 3	26,60	1
982198 T 4	26,60	1
982199 T 5	26,60	1
982200 T 6	26,60	1

Pantalon mixte blanc taille élastiquée.
Poches coutures côtés.



2 PANTALON MIXTE TIMÉO

909561 T 0	36,38	1
909562 T 1	36,38	1
909563 T 2	36,38	1
909564 T 3	36,38	1
909565 T 4	36,38	1
909566 T 5	36,38	1
909567 T 6	36,38	1

Pantalon mixte, pied de poule. Ceinture avec élastiques côtés + bouton clou. Poches italiennes, poche dos plaquée et fermée par un bouton pression. Pincés dos. Ourlets bas de jambes. Autres tailles, nous consulter.



Mocassin et sabot de sécurité. Norme SB.
Semelle antistatique. Tailles : 35 au 47.

MOCASSINS LA PAIRE

	Blanc	Noir	
T 35	903695	903696	1
T 36	903700	903711	1
T 37	903701	903712	1
T 38	903702	903713	1
T 39	903703	903714	1
T 40	903704	903715	1
T 41	903705	903716	1
T 42	903706	903717	1
T 43	903707	903718	1
T 44	903708	903719	1
T 45	903709	903720	1
T 46	903710	903721	1
T 47	903744	903743	1
T 48	903836	903838	1

PRIX : 33,31



GANT ANTI-CHALEUR 086502 19,03 1

Gant en cuir.
Protection jusqu'à 250 °C maxi.



MOUFLE ANTI-CHALEUR

086503 Petit modèle 17,20 1
Protection jusqu'à 250 °C maxi.

MOUFLE ANTI-CHALEUR 086504 Grand modèle 17,20 1

Gant en cuir. Protection jusqu'à 250 °C maxi.

CORRESPONDANCE DES TAILLES

Homme/mixte (pantalon)	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de bassin	85/90	91/98	99/104	105/110	111/116	117/122	123/129



VESTIAIRES 32/L2P

2 personnes - 415x500x1800 mm

1 941404 407,00 1

VESTIAIRES 32/L4P

4 personnes - 800x500x1800 mm

2 941405 520,00 1

VESTIAIRES 32/L6P

6 personnes - 1185x500x1800 mm

3 941403 731,00 1

941148 4 pieds pour vestiaires 32 40,00 1

Conçus spécifiquement pour les lieux à encombrement réduit.
La porte à double oméga est équipée d'un porte étiquette.
Fermeture avec un morillon porte cadenas débrayable.

VESTIAIRES INDUSTRIE PROPRE

- Economie : rapport qualité prix
- Facilité de pose : très bon compromis entre stabilité, poids et encombrement
- Fiabilité : construction monobloc sur socle



Gain de place

PROPOSER

des petites portions

«Petite portion» ne rime pas forcément avec «petit chiffre d'affaires», c'est plutôt une **opportunité** de faire goûter aux clients différentes créations. Encouragés par la tendance Healthy (bien-être), les consommateurs privilégient les petites portions pour réduire leur apport en calories. Lorsque l'une devient un coup de cœur, **le client se laisse séduire** par un deuxième achat en «taille normale».



SUIVRE

les tendances

Le beau est à la mode! Un glaçage apporte une **finition soignée** à un entremets en le rendant lisse et brillant. L'utilisation des fruits, est aussi très **tendance**, avec des parfums qui reviennent, comme la mirabelle. La préférence est aux goûts plus acidulés qui sont moins sucrés et moins écœurants. Les **produits locaux et saisonniers** restent à privilégier.

DEVENEZ

instagrammable

Outre la gourmandise, les produits de pâtisserie «instagrammables*», ont la cote et c'est un critère de plus en plus important pour les consommateurs. Plus la pâtisserie est bien finie, plus elle peut être mise en avant sur les réseaux sociaux. Les recettes traditionnelles et les pâtisseries authentiques sont également très photogéniques et donc parfaites pour être cliquées et postées.

INNOVER

sans cesse

Les produits innovants sont toujours appréciés des consommateurs. **Réinventer les classiques** en y apportant de nouveaux goûts, de nouvelles saveurs, de nouvelles couleurs pour **surprendre les clients**. Les goûts salés gagnent également en popularité, vous pouvez parfumer vos créations avec des légumes, des herbes aromatiques ou des épices.

RACONTER

une histoire

Les consommateurs aiment connaître l'origine des produits, si vos œufs et votre crème proviennent d'une ferme locale, que vos ingrédients sont naturels, **expliquez-le**. Les consommateurs aiment des récits uniques et inspirants : votre tarte aux pommes est-elle une recette de famille ? Inspirée d'un voyage que vous avez fait ? **Partagez** votre histoire. Une histoire bien racontée peut **booster vos ventes**.

*Instagrammable : produit photogénique que les consommateurs peuvent publier sur le réseau social Instagram

LE LABORATOIRE VIENNOISERIE PÂTISSERIE

LES USTENSILES	72
LES BATTEURS.....	78
LES LAMINOIRS	80
LES ARMOIRES DE FERMENTATION	82
LES MIXERS	83
LES CUTTERS	84
LA CUISSON ET L'INDUCTION....	85
MACHINES MULTI-FONCTIONS....	86
CUISEURS À CRÈME	87
LES FOURS MODULAIRES.....	88
LES FOURS À SOLE	89
FOURS VENTILÉS ÉLECTRIQUES.....	90
FOURS VENTILÉS AUTO-NETTOYANTS.....	91
LES FOURS MIXTES	92



Le plaisir visuel compte désormais autant que le goût pour le consommateur. De plus en plus présentes sur les réseaux sociaux, les boulangeries pâtisseries montrent une image moderne de ce métier authentique et historique. Participant au succès de l'établissement, un réseau social permet ce que l'on appelle aujourd'hui «le bouche-à-oreille numérique». Instagram est le réseau social le plus utilisé dans le monde. Savez-vous que 85 % des photographies sur Instagram ont un rapport avec la nourriture ? Il peut donc être un formidable outil de communication digitale pour un établissement. Dans un premier temps, c'est un moyen de se faire connaître, et dans un second temps, il est la vitrine virtuelle de vos produits. En communiquant régulièrement sur les produits et services, en filmant les différentes préparations pour montrer les coulisses de vos créations, un lien de proximité s'installe avec le consommateur et le client se sent alors plus proche.

LES USTENSILES

1 FOUET INOX

912032	Lg 25 cm	6,08	1
912034	Lg 30 cm	7,22	1
912036	Lg 35 cm	7,19	1
912200	Lg 40 cm	8,22	1

2 FOUET FIBREGLASS

912205	Lg 25 cm	11,80	1
912204	Lg 30 cm	13,60	1
912203	Lg 35 cm	15,40	1
912202	Lg 40 cm	17,00	1

3 FOUET GÖMA

082249	Lg 20 cm	17,00	1
082250	Lg 25 cm	21,40	1
082251	Lg 30 cm	24,95	1
082252	Lg 35 cm	26,50	1
082253	Lg 40 cm	29,95	1
082254	Lg 45 cm	33,95	1
082255	Lg 50 cm	37,95	1

**4 SPATULE****BIAIS - HÊTRE**

631051	30 cm	1,72	1
631052	35 cm	2,04	1
631053	40 cm	2,35	1

5 MOUVETTE - HÊTRE

631047	25 cm	1,42	1
631048	30 cm	1,54	1
631049	35 cm	1,88	1
631050	40 cm	2,58	1

**SPATULE SILICONE**

097057	25 cm	5,80	1
097058	36 cm	9,70	1

**SPATULE SILICONE**

113488	25 cm	5,60	1
113487	35 cm	8,90	1

POLYPROPYLÈNE**RACLETTE RIGIDE**

086534 Blanc - 12x9 cm **0,80** 1
Idéale pour récupérer les préparations adhérentes, couper vos pâtes, rempli les poches à douille, ...

THERMOMÈTRE À CONFISERIE

+80/+200°C
909965 **9,52** 1
En verre avec gaine de protection polyamide alimentaire stérilisable grise.

THERMOMÈTRE À SUCRE

089406 200°C max **5,10** 1
Clip de fixation et boule en bois pour une utilisation aisée. Housse de protection incluse.

RACLETTE RENFORCÉE

086536 Blanc - 12x9,5 cm **1,25** 1
En nylon rigide. Idéale pour racler, récupérer les préparations adhérentes.

Monobloc pour une hygiène parfaite

SPATULE POLYGLASS

986358	25 cm	2,30	1
086359	30 cm	2,88	1
986360	35 cm	3,20	1
086361	40 cm	4,40	1
986362	50 cm	6,96	1

TOP QUALITÉ

MARYSE**POLYPROPYLÈNE**

905462	45 cm	5,78	1
911172	34 cm	6,69	1
911170	24 cm	3,86	1

**CORNE PÂTISSIÈRE**

097048	15x9 cm	8,90	1
280781	14,7x9,5 cm	1,44	1

Hautes températures

BROSSE DROITE HOLLANDAISE

Tête soie blanche
280090 32 cm **12,62** 1

Élimine le surplus de farine lors du travail de vos pâtes.

**NOYAUX DE CUISSON**

Billes céramiques
Boîte de 1 kg
986417 **12,30** 1

COUPE PÂTE EN INOX

097990	Carré rigide	3,55	1
097993	Carré souple	3,58	1
097992	Arrondi rigide	3,55	1
097991	Arrondi souple	3,58	1

ROULEAU PÂTISSERIE

280096	Hêtre - 41 cm	6,88	1
911142	Polyéthylène 50 cm	35,06	1

**PINCEAU PÂTISSERIE**

142013	22,5x3 cm	2,39	1
142014	23x3,5 cm	2,54	1
142015	23,5x4 cm	2,89	1

Virole inox. Manche polypropylène.

**PELLE À FARINE COPOLYESTER**

086806	170 g - 6x8x25 cm	5,70	1
086807	900 g - 9x12x28 cm	11,60	1
086808	1,8 kg - 12x15x35 cm	15,90	1

ROULEAU PIQUE VITE

280789 Plastique - 12 cm **7,64** 1
280788 Pointe métal - 13 cm **36,40** 1
Rapide et pratique ! Piquez vos fonds de tarte sans perdre de temps.

TRAVAIL DE LA PÂTE

**PINCEAU SILICONE MANCHE INOX**

142008	22x3 cm	10,80	1
142009	23x3,5 cm	12,10	1

**DIVISEUR À PÂTE**

24x5,2x5,2 cm
630422 **28,65** 1
Extensible. 5 lames.



GAFIC

CHINOIS & TAMIS



INOX
18/10

CHINOIS TOUT INOX
912092 ø 18 cm **16,76** 1
912097 ø 22 cm **20,07** 1
912095 ø 24 cm **19,65** 1



INOX
18/10

TAMIS À FARINE INOX
986470 ø21x6 cm **17,78** 1
986471 ø30x7 cm **24,97** 1
Ép. 0,2 mm - Maille 1 mm.

STOP
AUX GRUMEAUX



TAMIS INOX À HÉLICE
911132 ø 12 cm **10,60** 1
Actionnez la poignée à ressort pour faire tourner l'hélice au fond du tamiseur.

CHINOIS TOILE-MÉTALLIQUE

1 098122 Rond ø 20 cm **27,74** 1
2 912091 Ovale 20x22 cm **34,61** 1
Avec une patte d'appui pour être posé sur des récipients ronds.

PASSE BOUILLON INOX

912084 ø 14 cm **11,43** 1
912083 ø 16 cm **14,36** 1
912085 ø 18 cm **14,39** 1
912089 ø 20 cm **18,57** 1

PASSOIRE CONIQUE INOX

912087 ø 16 cm **17,00** 1

BASSINES



INOX
18/10

BOL CONIQUE

911596 ø 20 cm - 1 L **4,00** 1
911597 ø 24 cm - 2 L **7,30** 1
911598 ø 30 cm - 3 L **9,04** 1
911599 ø 34 cm - 5 L **13,01** 1



INOX
18/10

REBORDS COURBÉS !

BASSINE CONIQUE À FOND PLAT INOX

911118 ø 20 cm - 2,12 L **14,10** 1
911120 ø 24 cm - 3,5 L **15,30** 1
911119 ø 28 cm - 5,25 L **17,51** 1
911123 ø 32 cm - 7,65 L **24,95** 1



INOX
18/10

BASSINE CUL DE POULE INOX

911122 ø 22 cm - 2,7 L **36,50** 1
911124 ø 26 cm - 4 L **42,60** 1
911126 ø 32 cm - 9,5 L **57,20** 1
911128 ø 36 cm - 12 L **64,90** 1



SEAU INOX

12 L - ø 31 cm
086165 **65,60** 1

ENTONNOIRS À PISTON



RANGE
DOUILLE
INCORPORÉ



ENTONNOIR À PISTON

80 cl - ø 15x15,5 cm
Inox et matière plastique
086230 **59,90** 1



ENTONNOIR À PISTON

2 L - ø 20x20 cm
086221 **88,60** 1
Corps plastique intérieur inox. Livré avec 3 douilles (8, 6, 4). Chaque pression sur la poignée libère une dose régulière. Réglage à votre convenance pour une grande précision. Entonneurs livrés avec support.



ÉTANCHE !

ENTONNOIR À PISTON

Tout inox - 1,9 L - ø19x18 cm
Complet avec support
086209 **104,83** 1
3 débits : buse ø4, ø6 et ø8 mm



ENTONNOIR À PISTON

Tout inox - 3,3 L - ø 20x38 mm
avec 2 douilles
631006 **199,00** 1
Buse ø15 mm



araven

BOL POLYPROPYLÈNE

631288 2,5 L - ø 23,5x11 cm **6,87** 1
631289 4,5 L - ø 28x14 cm **9,49** 1
631290 7 L - ø 32,5x16 cm **13,09** 1

Indispensable à la manipulation des aliments dans la cuisine. Grande résistance aux températures élevées. Grande robustesse grâce à l'épaisseur.

VERRE MESUREUR EN VERRE

030308 56cl **5,57** 1



POT MESUREUR

990200 1L - ø 12x17 cm **4,60** 1
990201 2L - ø 15x20,8 cm **7,90** 1
990202 5L - ø 20x27,5 cm **16,00** 1

Avec bec anti-goutte. Polypropylène, sans BPA. Graduation en ml, L et ccm (centimètre cube).



PICHET GRADUÉ INOX

086166 1L **6,84** 1
086169 2L **10,56** 1

POUR MESURER LA
CONCENTRATION EN
SUCRE & CHOCOLAT !



RÉFRACTOMÈTRE

909998 **60,58** 1

Étendue : 45-82 % Brix - Résolution : 0,2 % Brix
Exactitude +/- 0,2 Brix Utilisation : Sucre, lait concentré, gelées, confitures. ATC (système de correction) 10 à 30°C. Livré en coffret.

PÊLES-POMME



- 1 **911302** Pèle pommes fixation serre joint **23,19** 1
- 2 **911180** Pèle pommes Kali - Modèle Pro **239,23** 1
- 3 **632616** Pèle pommes à ventouse **10,40** 1
- 4 **911301** Pèle pommes renforcé à ventouse **23,62** 1
- 5 **911335** Vide ananas inox **11,30** 1

POCHES ET DOUILLES



- COFFRET LE TUBE PRO**
 Tube pro + 4 recharges
 + 12 douilles **149,90** 1
086796
 RECHARGE 0,75 L **15,00** 1
086795

Décorez ou remplissez vos moules individuels en un temps record avec le dosage parfait !



- ASSORTIMENT DE 24 DOUILLES ACRYLIQUE**
 Douilles unies et cannelées de différents diamètres
911590 Plateau 28x7x18 cm **15,20** 1



- ASSORTIMENT DE DOUILLES DE DÉCORATION**
 26 douilles + 1 adaptateur
089404 **16,50** 1



- ASSORTIMENT DE DOUILLES COPOLYESTER**
 5 douilles unies n°2, 6, 8, 10, 12, 5 douilles cannelées A8, B8, C8, E8, F8, 1 bûche 8 dents, 1 feuille N°2
911604 Assortiment apprenti 12 douilles **19,20** 1

- ASSORTIMENT DE DOUILLES COPOLYESTER**
 10 douilles unies n°2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
 12 douilles cannelées A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6, E8, F6, F8, 1 bûche, 8 dents, 1 feuille N°2
911608 Assortiment pâtissier 24 douilles **30,65** 1



- DOUILLES GEO***
 U6 - GEO demi unie
 GEO triangle
 GEO rectangle
 GEO carrée 5 et 10 mm
523735 Coffret 6 douilles **16,95** 1
 Entretien lave-vaisselle.
 *Assortiment 6 douilles GEO.



POUR PRODUITS FROIDS

TOP QUALITÉ



- POCHES JETABLES**
1 280010 55x30 cm **16,70** 1
2 632143 30x54 cm **20,64** 1
 Coils de 100.
 Poche jetable polyéthylène 85 µ.

- POCHE ULTRA PLUS**
2 086533 Longueur 50 cm **4,95** 1
 Poche en plastique. Boîte de 50 poches. Idéale pour décorer les gâteaux, remplir les choux, ...

UTILISATION CHAUDE ET FROIDE

- POCHE PÂTISSÈRE ELITE**
150980 30x54 cm **12,94** 1
 Boîte distributrice de 100 poches.
 Résiste jusqu'à 100 °C. Qualité d'excellence. 80 µ.



- ROULEAU DE 100 POCHES JETABLES**
 PA/PE 64Mic - 55x30 cm
150948 **26,90** 1
 Vendu à l'unité

TOP QUALITÉ



- ROULEAU FROMAGE FER BLANC**
086532 **7,34** 1

Pour garnir préparations ou faire des rouleaux en pâtes, tuiles, ...



- AÉROGRAPHE AVEC COMPRESSEUR**
 20 W - 220-240 V - 115x135x60 mm
988253 **103,20** 1

Idéal pour la décoration de pâtisseries, chocolats... permet d'obtenir des détails uniques. Le kit comprend : compresseur, aérographe, tuyau connecteur. 0 à 2 bars, débit de 0 à 10 L / min. Aiguille de sortie 0,3 mm.



- FOURCHETTE À TREMPER**
086530 3 dents **9,97** 1
086531 4 dents **10,79** 1



FLACON DOSEUR SAUCE

- 911623** 25 cl - Transparent **1,60** 1
- 914056** 25 cl - Rouge **1,60** 1
- 914057** 25 cl - Jaune **1,60** 1
- 911625** 33 cl - Transparent **1,70** 1
- 914059** 40 cl - Rouge **1,70** 1
- 914060** 40 cl - Jaune **1,70** 1
- 911627** 70 cl - Transparent **1,90** 1
- 914062** 70 cl - Rouge **2,00** 1
- 914063** 70 cl - Jaune **2,00** 1

Pour coulis et crèmes liquides, garanti pour un contact alimentaire, avec bouchon à bec.

araven



FLACON DOSEUR

- 631188** 35 cl - ø 6x20,3 cm - transp. **3,78** 1
- 631297** 35 cl - ø 6x20,3 cm - rouge **3,78** 1
- 631300** 35 cl - ø 6x20,3 cm - jaune **3,78** 1
- 631269** 50 cl - ø 6x26,1 cm - transp. **4,42** 1
- 631298** 50 cl - ø 6x26,1 cm - rouge **4,42** 1
- 631301** 50 cl - ø 6x26,1 cm - jaune **4,42** 1
- 631284** 75 cl - ø 7,5x25,1 cm - transp. **5,11** 1
- 631299** 75 cl - ø 7,5x25,1 cm - rouge **5,11** 1
- 631302** 75 cl - ø 7,5x25,1 cm - jaune **5,11** 1

Valve anti-goutte en silicone qui empêche l'obstruction et l'accumulation de restes de sauce.

FLACON TRIPLE BUSE

- 990212** 55 cl ø6,5x22 cm **9,70** 1

Flacon sans BPA avec embouts intégrés.



araven

FLACON POUR LIQUIDE

- 1 L - ø 7,5x27 cm **631285** **5,39** 1



SUPPORT POUR DOSEUR À SAUCE

- 044453** Pour doseur 25 cl **10,30** 1
- 044455** Pour doseur 70 cl **12,50** 1



araven

FLACON DOSEUR

- 631294** 35 cl - ø 6x20,3 cm **3,22** 1
- 631295** 50 cl - ø 6x26,1 cm **4,13** 1
- 631296** 75 cl - ø 7,5x25,1 cm **4,53** 1



GRILLE PÂTISSÈRE

- 990214** ø 28 cm **6,20** 1
- 990215** ø 32 cm **6,30** 1
- 990216** ø 36 cm **9,34** 1

En acier chromé.



GUÉRIDON PATISSIER

- Mélamine blanche
 - 089403** ø 32 cm **32,50** 1
- Flacon ergonomique avec bouchon, échelle de mesure et marque de coupe sur le bec.



IDÉAL POUR CRÈME BRÛLÉE

CHALUMEAU GAZ

- 158533** **31,50** 1

CARTOUCHE GAZ

- 158534** **4,00** 1



Polyamide

Inox

DÉCOUPOIRS RONDS - LOT DE 9

- 911659** Unis Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm **16,50** 1
- 086170** Cannelé Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm **16,50** 1
- 280058** Unis Inox ø 4 à 12 cm x 4,2 cm **27,70** 1
- 280062** Cannelé Inox ø3 à 10 cm x 4,2 cm **30,10** 1



FEUILLE GUITARE 55µ

- 632142** 60x40 cm **11,88** 1
- Polyéthylène. Pour le travail et la découpe des chocolats. Vendu par paquet de 100. Prix au paquet.



SET DE PEIGNES DE DÉCORATION

- 089407** 7 peignes **5,80** 1



SIPHON 1 L TOUT INOX

- 287018** **130,08** 1

Pour le chaud et le froid.



MOULE CONIQUE INOX

- 082620** Ø 3,5 cm **4,70** 1

Pour cornet.



SAUPODREUSE - Ø7X10 CM

- 1** **280773** Tamis **2,92** 1
- 2** **280774** Grosses piqûres **8,50** 1

3 SAUPODREUSE

- ø7x10 cm - Inox 18/10 **280772** Piqûres fines **6,37** 1



RUBAN PVC PÂTISSIER 100 M

- 632140** 10x4,5 cm **10,10** 1
- 632141** 10x6 cm **13,45** 1

Ruban incolore



CORNE PATISSIERE

- 889910** 15x10,6 cm **1,70** 1



SE NETTOIE À L'EAU CHAUDE
AVEC UNE ÉPONGE

TAPIS DE CUISSON SILICONE

- 000151 GN 1/1 **12,50** 1
- 280092 58x38 cm **14,68** 1
- 911650 38x28 cm **7,35** 1



SE NETTOIE À
L'EAU CHAUDE
AVEC UNE ÉPONGE

TAPIS DE CUISSON SILICONE

- 082621 58x38 cm **27,70** 1

Ce tapis peut également être utilisé comme support de congélation et surgélation.

FEUILLES DE CUISSON

- 630418 Pâtissier - 600x400 mm **53,54** 1
- 630419 Gastro GN1/1 **44,76** 1

Paquet de 500

Les toiles mesurent 1 cm de moins que les plaques afin de s'y adapter parfaitement. Remplace le papier de cuisson (1000 passages au four, temp. max 200°C). Peut être utilisé comme support de congélation et surgélation.

DÉMOULAGE FACILE !

SPÉCIAL PÂTISSERIES & VIENNOISERIES

Graissage des moules et plaques de cuisson. Conformité alimentaire. Composition exclusivement végétale sans OGM. Sans odeurs, ne transmet aucun goût.

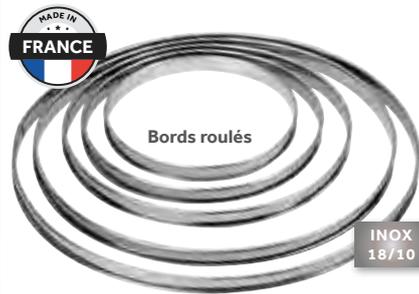


SPRAY DE DÉMOULAGE

Agent de démoulage et de graissage des moules
Aérosol de 600 ml
907524 7,12 1



GRILLES ET PLAQUES
VOIR PAGE 67



Bords roulés

INOX
18/10

CERCLE À TARTE

- 911483 ø 10x2 cm **2,85** 1
- 280348 ø 24x2 cm **4,35** 1
- 280352 ø 28x2 cm **4,90** 1
- 911492 ø 32x2 cm **5,94** 1

- 280520 ø 10x2,7 cm **3,75** 1
- 280521 ø 24x2,7 cm **6,00** 1
- 280522 ø 28x2,7 cm **6,64** 1
- 280523 ø 32x2,7 cm **7,38** 1

CERCLE À MOUSSE

- 911481 ø 7,5 x 4 cm **3,46** 1
- 911066 ø 8 x 4,5 cm **3,55** 1
- 910487 ø 10 x 4,5 cm **4,67** 1
- 910488 ø 12 x 4,5 cm **5,06** 1
- 910489 ø 14 x 4,5 cm **5,45** 1
- 910490 ø 16 x 4,5 cm **6,30** 1
- 910491 ø 18 x 4,5 cm **6,73** 1
- 911070 ø 20 x 4,5 cm **7,17** 1

Inox 18/10.



Rond & lisse



GOBEL

TOURTIÈRE CANNELÉE

- 911018 Fond fixe ø 24 cm **8,20** 1
- 911020 Fond fixe ø 28 cm **10,21** 1
- 280250 Fond fixe ø 32 cm **12,22** 1
- 911448 Fond mobile ø 24 cm **12,92** 1
- 911450 Fond mobile ø 28 cm **16,71** 1
- 911452 Fond mobile ø 32 cm **20,49** 1

Hauteur 2,5 cm. Anti-adhésif.



CERCLE INOX EXTENSIBLE

- 523719 ø 18 à 36 cm hauteur 4,5 cm **29,60** 1

Entretien lave-vaisselle, résiste aux fortes températures. Passe au surgélateur, congélateur, réfrigérateur.



CERCLE À VACHERIN LISSE

- 097161 ø 24 cm **10,23** 1
- 097160 ø 28 cm **11,69** 1

Rond et lisse. Hauteur 60 mm.

GOBEL



CADRE À OPÉRA

- 082750 33x33x3,5 cm **20,36** 1
- 910422 49x29x4,5 cm **29,19** 1
- 082756 57x9x4,5 cm **24,54** 1
- 082752 50,9x30,7x4,5 cm **30,35** 1
- 082754 56,5x36,5x4,5 cm **34,60** 1



CADRE INOX EXTENSIBLE

- 089056 Mini 16x16x5 cm **34,90** 1
- Maxi 30x30x5 cm

Passe au lave-vaisselle, résiste aux fortes températures.



CAISSE À GÉNOISE

- 40x30x3,5 cm
- 911003 Inox **32,39** 1

CAISSE À GÉNOISE RECTANGULAIRE

- 911651 30x20x3,5 cm **20,27** 1
- 911652 40x30x3,5 cm **25,84** 1
- 911653 61x41x5 cm **38,77** 1

Bordée sur fil. Anti-adhésif.



MOULE À TARTE CANNELÉE FOND MOBILE

- 911017 35x11x2,5 cm **13,35** 1

Moule anti-adhésif.



MOULE À CANELÉ BORDELAIS
911475 Aluminium revêtu anti-adhérent **3,98 6**
MOULE À BABA/DARIOLE
911026 ø 6 x Ht 6 cm **4,51 1**



MOULE À MANQUÉ ROND
911033 ø 10 x 3 cm **5,36 1**
911654 ø 20 x 4 cm **11,21 1**
911655 ø 22 x 4,5 cm **11,98 1**
911656 ø 24 x 4,2 cm **13,35 1**
911657 ø 26 x 4,5 cm **14,75 1**
911658 ø 28 x 4,5 cm **16,40 1**



CERCLE À TARTE PERFORÉ VALRHONA
 Bord droit en inox ø 8,5 x 3,5 cm
523734 13,50 1
 Entretien lave-vaisselle, résiste aux fortes températures. Passe au surgélateur, congélateur, réfrigérateur. Permet l'extraction de l'humidité.



TARTELETTE CANELÉE
911010 Fond fixe ø 5 x 1 cm **0,86 1**
911014 Fond fixe ø 9 x 1,5 cm **1,83 1**
911016 Fond fixe ø 12 x 2 cm **2,69 1**
910640 Fond mobile ø 10 x 1,8 cm **3,21 1**
910660 Fond mobile ø 12 x 2 cm **4,10 1**



PLAQUE 600X400 MM SILICONE
1 912181 Demi-sphère 90 ml - ø70x35 mm - 28 empreintes **100,20 1**
2 912183 Madeleines 32 ml - 77x44,5x18 mm - 44 empreintes **100,20 1**
3 912184 Florentine 25 ml - ø60x11 mm - 40 empreintes **100,20 1**
4 912185 Mini muffin 40 ml - ø45x30 mm - 70 empreintes **100,20 1**
5 912188 Pyramide 61 ml - 65x65x35 mm - 35 empreintes **100,20 1**
6 912189 Mini cake 110 ml - 99x49x30 mm - 30 empreintes **100,20 1**

100% BIODÉGRADABLE



MOULE EN PAPIER NATUREL
911570 Moule à muffin - 7,2x4 cm **13,17 50**
911573 Moule tarte - ø24,6x2,3 cm **11,40 15**
911574 Moule cake - 23,3x7,3 cm **13,97 15**
911575 Moule cake - 19x5,5 cm **11,40 25**

Démoulage facile et rapide. Sans matière grasse, la préparation se décolle parfaitement du moule. Excellent conducteur de chaleur. Cuisson parfaite et homogène au four et au micro-ondes. Jusqu'à 220°C. Convient au réfrigérateur et congélateur.



PLAQUE À MADELINE ANTI-ADHÉRENTE
950107 6 empreintes **17,01 1**
911339 12 empreintes **14,91 3**
 Bord roulé - empreintes 8 mm. 39,5x20x1,7 cm



PLAQUE À MUFFINS ANTI-ADHÉRENTE
950108 12 empreintes **21,33 1**



PLAQUE À FINANCIER ANTI-ADHÉRENTE
910420 6 empreintes **14,91 3**
 Emboutie - empreintes 9,8x4,8 cm. 38x18x1,3 cm



PLAQUE À BAGUETTES
 38x32 cm
911487 17,04 1



MOULE À BRIOCHE
 Fond plat 22 cm
911430 12,09 6



MOULE À PÂTE CROÛTE PLIABLE - INOX
631004 Perforé - 48x9x8,5 cm **149,90 1**
630170 Perforé - 35x7x7,5 cm **129,90 1**
 Moule pliable à charnières Geoforme en inox. Perforé, il est multi-usage : pâte croûte, cakes salés ou sucrés, pain de mie, pain d'épices, etc... Conception tout-en-un avec charnières et loquets intégrés. Le moule déplié sert de gabarit à la découpe de la pâte.



MOULE À CAKE
 28x10x7,5 cm
911432 15,11 1
 Anti-adhérent



TOURTIÈRE PERFORÉE ANTI-ADHÉRENT FOND MOBILE
631037 ø 28 x 2,8 cm **18,40 1**
631038 ø 32 x 2,8 cm **22,56 1**



MOULE À CAKE
 33x10,5x8 cm
910405 24,26 1
 Anti-adhérent. Bords pliés sur fil.

LES BATTEURS

- Écran de protection en Tritan
- 3 outils inox (fouet, palette et crochet)
- Prise d'accessoire type K
- Dispositif de détection de la cuve



BATTEUR MÉLANGEUR DMIX

Variateur de vitesse électronique de 40 à 240 tr/mn - 500 W - 230 V mono
284x382x434 mm - Capacité cuve inox 5,5 L
971314 **813,11** 1

Écran de protection en Tritan (sans BPA), plus résistant aux chocs, facilement démontable (système clip) et lavable au lave vaisselle (reste transparent). Monte et baisse de cuve lié à l'écran de protection. Bouton ergonomique de variation de vitesses (12 niveaux). Poids 13 kg.



OFFERT
Balance 5 kg/1 g

- Compact et silencieux !
- Cuve et outils inox 100% résistants
- Écran plein de protection sans BPA

TRAVAUX INTENSIFS



BE5

Cuve 5,2 L 20 à 220 tr/mn - 450 W - 230 V mono
266x416x487 mm - Détrempe à 60% : 1,5 kg (de farine)
971962 **1475,00** 1

BE8

cuve 8 L - 20 à 220 tr/mn - 600 W - 230 V mono
292x416x527 mm - Détrempe à 60% : 2,5 kg (de farine)
971315 **2011,00** 1

Corps et socle en métal moulé. Tête monobloc. Moteur de type asynchrone. Montée et descente de cuve par écran de sécurité. Cuve, fouet, palette, crochet spiral en inox 18/10. Dispositif de détection de cuve. Livré avec prise d'accessoires.

COULEURS AU CHOIX, À DÉFINIR À LA COMMANDE.



BATTEUR MÉLANGEUR 7 L

Capacité 7 L - Max. farine 750 g
Vitesse 58-541 - 350 W
230 V mono - 240x400x420 mm
632703 **585,00** 1

Puissant, très silencieux. Capot anti éclaboussure. Bouton rotatif pour adaptation de la vitesse. Base stable, outils inclus. Couleurs au choix, à définir à la commande.



COLLECTIVITÉS, BOULANGERIES, PÂTISSERIES



XBE10

Conforme à la norme
UNI EN 454:2015

Modèle de table, robuste pour un usage professionnel en pétrissage, mélanges et fouettages.



BATTEUR MÉLANGEUR XBE10

Cuve 10 L - Prod. de 3,5 kg - 750 W
230 V mono - 454x606x700 mm
971317 **3180,00** 1

Cuve inox, 3 outils : crochet, palette, fouet, variateur de vitesse électronique. Écran de sécurité démontable associé au monte et baisse de cuve.

- Robustesse : équipé d'un moteur, d'un pignon et d'une courroie renforcée, idéal à la résistance des pâtes dures
- Polyvalence : s'adapte parfaitement à tous types de pâtes (mousse, pâtes à biscuit, ...)

GRÂCE À SA PLATINE DIGITALE, VITESSE RÉGLABLE SELON VOTRE CONVENANCE



4 vitesses ajustables



NOMBREUSES CONFIGURATIONS : NOUS CONSULTER

EUROLABO

BATTEUR-MÉLANGEUR AVEC RÉDUCTION

Capacité 20 L
Variation continue 230 V mono - 50/60 Hz - 0,75 kW - 700x500x1200 mm

632087 MX20PM	5300,00 1
632199 Réduction cuve 10 L et les 3 outils	1160,00 1

BATTEUR-MÉLANGEUR 4 VITESSES

Capacité 40 L - Variation continue + 4 vitesses + programmation digitale - 400 V tri 50/60 Hz - 2,2 kW - 650x910x1520 mm

632086 MX40E	8500,00 1
632211 Réduction cuve 20 L et les 3 outils	1460,00 1

Fourni avec cuve, fouet à fils minces, crochet et spatule aluminium. Soulèvement de cuve manuel.

BATTEUR-MÉLANGEUR 4 VITESSES

Capacité 60 L - Variation continue + 4 vitesses + programmation digitale - 400 V tri 50/60 Hz - 2,2 kW - 650x910x1520 mm

632958 MX60E	9700,00 1
632959 Réduction cuve 40 L et les 3 outils	1720,00 1
632960 Réduction cuve 20 L et les 3 outils	1460,00 1

Fourni avec cuve, fouet à fils minces, crochet et spatule aluminium. Soulèvement de cuve manuel.



20 L

40 L

BATTEUR-MÉLANGEUR DIGITAL PLANETO

Capacité 20 L - 10 vitesses avec une force constante de 148 à 492 tr/min - 1,1 kW 220 V mono 520x750x930 mm

632177	3490,00 1
632700 Réduction cuve 10 L	635,00 1

Équipé d'une minuterie. Grille de sécurité et bras de levage en inox. Couvercle anti-poussière intégré. élévateur automatique. planétaire inox (idéal contre les vapeurs chaudes et pour l'entretien).



- Minuterie
- 10 vitesses avec une force constante
- Fourni avec cuve, fouet, palette et crochet
- Avec réduction de cuve

BATTEUR-MÉLANGEUR DIGITAL PLANETO

Capacité 40 L - 10 vitesses avec une force constante de 125 à 424 tr/min - 2,2 kW 380 V tri - 580x840x1380 mm

632178	5870,00 1
632701 Réduction cuve 20 L	850,00 1

Équipé d'une minuterie. Grille de sécurité et bras de levage en inox. Couvercle anti-poussière intégré. élévateur automatique. planétaire inox (idéal contre les vapeurs chaudes et pour l'entretien).

LES LAMINOIRS

- Machine robuste
- Commande manuelle avec bouton
- Vitesse 50 cm/sec

**LAMINOIR SM520S**

Largeur du laminage 520 mm - Longueur du tapis 2x670 mm - Écart entre les rouleaux 1 à 30 mm - 550 W - 220/380 V tri - 50 Hz - 1460x940x670 mm

632081**3940,00 1**

Tables relevables, tapis en PVC.



- La grille de sécurité empêche des blessures aux mains.
- Les racleurs peuvent être enlevés sans outils.

LARGEUR TAPIS 650 MM**LAMINOIR SUR SOCLE 650 MM**

Largeur du tapis 650 mm
Longueur 2x1320 mm
Dimensions (ouvert) 3390(max)x1170x1248 mm
Dimensions (fermé) 1430x1170x2070 mm
230/400 V tri - 50/60 Hz - 1,1 kW

632707**6090,00 1**

La machine fonctionne avec levier ou avec pédales. Levier robuste pour régler l'écart des rouleaux. Tapis en PVC. Tables relevables et facilement démontables. Châssis laqué, amovible sur roulettes, pieds stables pour fixation. Moteur électrique intégré. Affichage digital de l'épaisseur de laminage.



Système de nettoyage de tapis en option

- Souplesse : équipé de pédale au sol (modèles sur socle) et de grande poignée de commande pour un travail souple et simple
- Praticité : bac à farine intégré de série sur toute la gamme et récupérateur de pâton (modèles à socle)
- Résistance : structure tout en acier et cylindres de laminages chromés. Grande précision des usinages
- Entretien : nettoyage rapide grâce à un démontage simplifié



**À POSER
LARGEUR 500 MM**



**EFFICACE SUR TOUS TYPES DE PÂTES,
S'ADAPTE À TOUTES LES PRODUCTIONS**

LAMINOIR MANUEL À POSER SB 500-70
 1 vitesse - Largeur du tapis 500 mm
 400 V tri - 550 W -
 Poids 160 kg - 1520x920x700 mm
632217 Laminoinr **5400,00 1**
632218 Option variateur de vitesse **520,20 1**
 Cylindres de laminage chromés. Racleurs facilement démontables. Nettoyage facile et rapide. Tapis repliable. Installation électrique avec commande sous basse tension.



SUPPORT DE DÉCOUPE
632084 1480,00 1



DÉCOUPE CROISSANT
 140x173 mm
632085 2400,00 1
 Autre découpe sur demande.



**SUR SOCLE
LARGEUR 500 MM**



LAMINOIR MANUEL SUR SOCLE ST500-100
 1 vitesse - Largeur du tapis 500 mm
 400 V tri - 50 Hz - 550 W
 3100x920x1380 mm
632082 6600,00 1
 Cylindres de laminage chromés. Racleurs facilement démontables. Nettoyage facile et rapide. Tapis repliable. Installation électrique avec commande sous basse tension.



**SUR SOCLE
LARGEUR 600 MM**

Possibilité de variateur de vitesse.

LAMINOIR MANUEL SUR SOCLE SF600-P-120 À VITESSE VARIABLE
 Largeur du tapis 600 mm
 400 V tri - 50 Hz - 750 W - 3290x1060x1170 mm
632083 6557,38 1
 Cylindres de laminage chromés de grand diamètre. Racleurs facilement démontables. Nettoyage facile et rapide. Tapis repliables et démontables. Installation électrique avec commandes sous basse tension. Possibilité d'adapter une découpe à croissant et pain au chocolat.

LES ARMOIRES DE FERMENTATION

EUROLABO

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE

MODÈLE TS = 20 NIVEAUX
MODÈLE T = 27 NIVEAUX

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE TS 46

Capacité 40 kg de pâte maximum
20 niveaux - Écartement 60 mm
Dimensions supports 600x400 mm
Sans hygrométrie - 600x750x1950 mm
632069 **6044,75** 1

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE T 46

Capacité 45 kg de pâte maximum
27 niveaux - Écartement 60 mm
Dimensions supports 600x400 mm
Sans hygrométrie - 600x750x2375 mm
632070 **6430,47** 1

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE TS68

Capacité 50 kg de pâte maximum
20 niveaux - Écartement 60 mm
Dimensions support 600x800 mm
Avec hygrométrie - 800x950x1950 mm
632064 **8099,66** 1

ARMOIRE DE FERMENTATION CONTRÔLÉE T 68

Capacité 80 kg de pâte maximum
27 niveaux - Écartement 60 mm
Dimensions supports 600x800 mm
Avec hygrométrie - 800x950x2375 mm
632071 **8469,07** 1

Évaporateur traité anti-corrosion. Régulateur électronique intuitive, à hauteur d'homme. Température homogène pousse régulière pour un air canalisé. Optimisation maximale de l'espace avec des clayettes inox au pas de 60 mm, réglables tous les 15 mm. Pieds inox réglables standards ou roulettes en option. Régulation électronique intuitive. 3 cycles de fermentation pré-réglés et 2 cycles de fermentation manuels pour s'adapter à votre manière de travailler.

BREVET EUROLABO *Fermentation douce*

LES 5 ATOUTS

- Procédé qui s'adapte à toutes les recettes et vient compléter votre professionnalisme. C'est l'armoire qui s'adapte à votre savoir-faire
- Les pâtons gardent toute leur force et ne collent pas
- Un moteur avec un rendement optimisé pour une meilleure longévité
- Fonctionnement parfait. Régulation électronique facile d'emploi
- Système qui assure 10 à 15% d'économie d'énergie

- Diffusion du flux d'air autour des pâtons
- Pour toutes les pâtes fraîches ou surgelées : les pâtes gardent toute leur force et ne collent pas
- Optimisation maximale de l'espace
- Très facile d'utilisation



GARANTIE
2 ANS



PRIX ARTINOX 2013

**TRIPLE RÉGULATION
POUSSE LENTE,
POUSSE CONTRÔLÉE
& FERMENTATION DOUCE**



LES MIXERS

JUSQU'À 4 L



PACK MINI MIXER MX050

Vitesse variable 3000 à 13000 tours/mn - 220W
230V mono - Bloc moteur + tube 160 mm
970605 202,00 1

Couteau 2 lames. Livré sans fouet.



DYNAMIX MF052

Vitesse variable de 0 à 13000 tr/mn
Bloc moteur + tube 160 mm
+ fouet 185 mm - 220 W - 230 V mono
970838 291,00 1

Léger, rapide, efficace et robuste. Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche en acier inox. Couteau Ti-métal facile à démonter. Multifonctions grâce aux divers accessoires (couteau standard ou émulsionner, disque batteur ou émulsionneur, pied blender, fouets détachables, pied presse purée, bol cutter, bol 1 ou 3 L).



Pack MF052

JUSQU'À 25 L



MIXER JUNIOR DMX 225

Avec 4 lames MX021V
Vitesse variable 3000 à 12000 tr/mn
270 W - 230 V - Tube 225 mm
970610 437,00 1

MIXER JUNIOR PACK COMBI MX022
avec couteau 4 lames et fouet 185 mm
Tube 225 mm - 270 W - 230 V mono

Vitesse variable :
Mixer de 3000 à 12000 tr/mn
Fouet de 600 à 2500 tr/mn
963118 668,00 1

Léger, robuste et très maniable. Pied démontable : entretien facile. Bouton de sécurité. Double isolation. Variateur de vitesse. Tube de plongée et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite et un entretien facilité. Couteau Ti-métal facile à démonter.



DMX 225

Pack COMBI MX022



JUSQU'À 35 L

robot coupe

CMP 300 VV + MIXIPOT

Vitesse variable 2300 à 9600 tr/mn
400 W - 230 V mono - Tube 300 mm
954071 477,00 1

Compact, maniable, performant, spécial restauration. Cloche, couteau et tube en inox 300 mm. Vitesse variable pour des préparations élaborées permettant une souplesse d'utilisation. Pied avec cloche inox et couteau démontable, poids 3,9 kg.



MIXER PORTABLE SPEEDY

Vitesse variable
250 W - 230 V - Tube 250 mm
632139 392,00 1

Idéal pour les petites quantités (moins de 35 L). Livré avec tube inox 250 mm, câble et prise fournis de série. Poids léger. Couteau avec rondelle d'étanchéité. Tube inox démontable sans outil. Sécurité : le mixer se démarre avec les deux mains.



SMART SPEED CONTROL !

Autorégulation de la vitesse
Tube et couteau inox démontables, sans outils, pour un nettoyage facile !



JUSQU'À 100 L

BERMIXER PRO BM445

Vitesse max en plongée
9000 tr/mn - Tube 450 mm
971311 648,00 1

JUSQU'À 170 L

BERMIXER PRO TURBO BM555

Vitesse max en plongée
10000 tr/mn - Tube 550 mm
971312 730,00 1



SUPPORT MARMITE

Pour Bermixer
971294 199,00 1

LES CUTTERS

• 3 types de couteaux disponibles pour 3 types de coupes différentes : couteau cranté, couteau denté, couteau lisse



robot coupe

COUPE LÉGUMES TRS CLASSIC

Production 400 kg/h - 1 vitesse
360 tr/mn - 370 W - 230 V
466x246x557 mm
631328 1332,00 1



robot coupe

CUTTER MÉLANGEUR K55

Capacité 5,5 L - 2 vitesses 1500 et 3000 tr/min - 1 kW - 256x415x470 mm
632134 2347,00 1

Puissant et robuste. Couvercle transparent avec racleur de cuve pour une meilleure homogénéisation. Hauteur de cheminée optimale pour une utilisation jusqu'à 75% de la capacité de la cuve. Tableau de commande plat et étanche IP55. Fonction Pulse. Rotor, couvercle transparent démontable et solide du châssis. Fourni avec racleur/émulsionneur. Racleur et cuve inox lavables au lave-vaisselle.



robot coupe

CUTTER R4

2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn - Cuve 4,5 L
900 W - 400 V tri 226x304x440 mm
953109 1812,60 1

Hachage 1,5 kg, émulsion 2,5 kg, pâte 1,5 kg, broyage 0,9 kg. Commande pulse pour une plus grande souplesse d'utilisation. Moteur asynchrone puissant à usage intensif. Bloc moteur métallique pour une très grande robustesse. Livré avec couteau lisse. Cuve inox avec poignée.

LES CUTTERS COMBINÉS

• Spécial petite restauration vente à emporter
• 2 appareils en 1
• 23 disques inox en option pour réaliser émincés, coupes ondulées, râpés, juliennes, bâtonnets...

• Disques de coupe pour trancher, râper, effiler, couper en dés
• Racleur de cuve pour des résultats lisses, homogènes et gain de temps
• Fonction marche/pulse/arrêt
• Ergonomique pour une productivité élevée sans effort
• Permet de couper en cubes
• Conversion de coupe-légumes en cutter mélangeur en quelques secondes !

Trancher - Couper (dés, frites, ondulés) - Râper
Hacher Mélanger - Pétrir
Émulsionner - Mixer



robot coupe

COMBINÉ 201 XL

+ éminceur 5 mm spécial tomates
1 vitesse 1500 tr/mn - Cuve 2,9 L
550 W - 230 V mono
220x280x495 mm
970441 969,90 1

Livré avec un râpeur 2 mm et un éminceur 2 mm.



robot coupe

COMBINÉ CUTTER MÉLANGEUR / COUPE-LÉGUMES PREP4YOU + 3 DISQUES INCLUS

Cuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
500 W - 230 V mono - 348x328x527 mm
970515 1352,49 1

Livré avec 3 disques : trancheurs 2 et 5 mm et un râpeur 3 mm. 2 trémies ø 55 ou 25 mm. Cuve et couvercle transparents. Trémie transparente en demi-lune de 1,25 L. Rotor à lame microdentée. Système de sécurité empêche un démarrage accidentel. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer.



SPECIAL BRASSERIES

Machine 3 en 1
Couper, hacher
et émulsionner

Livré sans disque

Trémie inox :
Légumes longs ø 60 mm
Légumes larges 215 mm²

robot coupe

COMBINÉ TRK45 VITESSE VARIABLE

Production 500 kg/h - Capacité 4,5 L
Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn
1 kW - 230 V mono - 252x485x505 mm
631331 3091,00 1

Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle. *Production indicative selon la taille, la forme et la coupe.

LA CUISSON ET L'INDUCTION



ADVENTYS
20

**PLAQUE DE CUISSON INDUCTION
DOUBLE FOYER POSABLE GLN2 3500 S**
Puissance 3,5 kW - 32 niveaux de puissance
Température réglable de 30 à 250 °C
Minuterie jusqu'à 99 minutes - 230 V mono
590x385x112 mm
950511

1165,00 1

Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique 280x560 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches capacitatives réglage de la puissance en watts, ou de la température en °C. Minuterie avec affichage 2 digits. Touche MAX pour puissance maximum instantanée. Cordon secteur 1,80 m fourni.



**PLAQUE DE CUISSON INDUCTION
DOUBLE FOYER POSABLE GLN2 3500 F**
Puissance 3,5 kW - 27 niveaux de puissance -
Température réglable de 30 à 250 °C
230 V mono - 310x665x112 mm
950512

1165,00 1



Pour toutes les références



**PLAQUE DE CUISSON INDUCTION
MONO FOYER POSABLE GLN 2500**

Puissance 2,5 kW - Température réglable de 30 à 250 °C par pas de 5 °C - Minuterie jusqu'à 99 minutes - Touche boost
230 V mono - 310x385x112 mm
950510

608,33 1

Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique 280x280 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches capacitatives : Marche/arrêt, touche de sélection puissance ou température. Touche de sélection (+/-) avec afficheur 4 digits. Cordon secteur 1,80 m fourni.

**PLUG&PLAY - PRODUIT LÉGER - FACILE À TRANSPORTER - TRÈS BON RAPPORT QUALITÉ/PRIX
600 PRODUITS VENDUS DANS LA CHAÎNE ASIATIQUE "FAMILY MART" ESTHÉTISME SIMILAIRE
DE TOUTE LA GAMME GLN - GESTION DE LA TEMPÉRATURE - BANDEAU EN VERRE
VITRO PROTÉGÉE SUR LES 4 CÔTÉS**

**PLAQUE DE CUISSON INDUCTION
MONO FOYER POSABLE BGIC 3600**
Puissance 3,6 kW - Inducteur ø 280 mm
230 V mono - 392x526x96 mm
950513

1870,00 1

Carter supérieur embouti en inox AISI 304 et verre vitrocéramique 405x342 mm épaisseur 4 mm protégée sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches sensibles avec affichage et réglage de la puissance ou de la température. Test de qualité des casseroles et contrôle instantané du récipient. Programmation et mémorisation de la température. Cordon secteur 1,80 m fourni.



- Plus grand inducteur du marché 28 cm
- Utilisation intensive 24h/24 7j/7
- Meilleure induction pour professionnels
- Contrôle de la température au degré près = parfait pour pâtisserie
- Grand format pour grande casserole

PLANCHA ÉLECTRIQUE

GRILLADE LISSE

885305 1 résistance - 3 kW **321,59 1**
400x540x270 mm
885306 2 résistances - 6 kW **476,63 1**
610x540x270 mm

Carrosserie inox, plaque de cuisson acier lisse. Thermostat de 50° à 300 °C. Lampes témoins. Bord relevé anti-éclaboussure. Tiroir de récupération des graisses. 230 V mono.



RÉCHAUDS

RÉCHAUD TRIPODE - GAZ

1 feu - Fonte - 8,2 ou 9,2 kW - Gaz Propane
880068 420x330x205 mm **62,90 1**

3 pieds en fonte démontables. Bâti à grille fixe en fonte. Rampe laiton à 3 robinets (gaz naturel, butane, propane). 9,2 kW (butane/propane), 8,2 kW (gaz naturel). Kit G20 en option



Gaz naturel/propane



RÉCHAUD TRAITEUR INOX - GAZ

2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW - 690x510x196 mm
880069

997,50 1

Dispositif de sécurité. Contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité. Grille en fonte, couronne brûleur et plaque inox entièrement amovibles et lavables en machine. Livré en propane/butane. Injecteur gaz naturel en accessoire.

- Gaz naturel/propane/butane
- Rampe laiton 3 robinets
- 3 pieds démontables

CUISSON TRAITEUR



BERTO'S®
the best catering equipment

FOURNEAU 2 FEUX SUR PLACARD - GAZ

1x3,5 kW + 1x6 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
093025 400x700x900 mm **2304,53 1**

FOURNEAU HIGH POWER

Sur meuble - 3 feux vifs - 1x7 kW + 2x12 kW
1200x600x900 mm
993515

2392,00 1

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inox AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple et double à haute puissance actionnés par un robinet à vanne avec thermocouple de sécurité et voyant pilote. Grilles en fonte. Four à gaz statique entièrement en acier inox avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four GN 1/1. Porte et contre-porte en acier inox. Poignée de porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement

**PROFONDEUR 600 MM
IDÉALE POUR LES
ESPACES RÉDUITS**



Profondeur 70 cm

Profondeur 60 cm

MACHINES MULTI-FONCTIONS

EUROLABU

- Écran tactile 5 pouces + intuitif + rapide
- 72 recettes intégrées pour encore plus d'inspiration
- Programme différé en fixant l'heure de départ
- Paramètres machines sécurisés par un mot de passe
- Connexion wifi pour diagnostic à distance
- Extraction des recettes au format HACCP
- Mise à jour autonome par USB

ROBOT CRÈME MFDS

Cuve 5 L - 230 V mono
2200 W - 435x605x1072 mm
632303 25990,00 1

Refroidissement condenseur à air. Compresseur hermétique «Bitzer». Carrosserie en acier inox AISI 304. Isolation en polyuréthane sans CFC. Gaz frigorigène R452a. Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle. Extraction directe bas de cuve. Variateur de vitesse. Dégivrage de la cuve par inversion de cycle gaz chaud. Variotexture : agit directement sur la fréquence du moteur d'entraînement du bras de mélange, permettant par un indice de valeur, le choix de la texture de vos crèmes glacées et sorbets.



**ROBOT
CRÈME**

LA TECHNOLOGIE AU SERVICE DE VOTRE CRÉATIVITÉ



Tableau de commandes intuitif

- Écran tactile 7 pouces + intuitif + rapide
- 72 recettes intégrées pour encore plus d'inspiration
- Programme différé en fixant l'heure de départ
- Paramètres machines sécurisés par un mot de passe
- Connexion wifi pour diagnostic à distance
- Extraction des recettes au format HACCP
- Mise à jour autonome par USB

ROBOT CRÈME MFD15

15 L - 4100 W - 400 V tri
600x750x1335 mm
632302 14990,00 1

Refroidissement condenseur à air, à eau ou mixte. Compresseur hermétique «Bitzer». Carrosserie en acier inox AISI 304. Isolation en polyuréthane sans CFC. Gaz frigorigène R452a. Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle. Fonction 1/2 charge en froid. Extraction directe bas de cuve. Variateur de vitesse. Dégivrage de la cuve par inversion de cycle gaz chaud. Variotexture : agit directement sur la fréquence du moteur d'entraînement du bras de mélange, permettant par un indice de valeur, le choix de la texture de vos crèmes glacées et sorbets



TRIPLE PAROI DE LA CUVE POUR ÉVITER LES PERTES DE CHALEUR

Production et préparation de pâte à choux, crème pâtissière, chocolat, fondant, confiture de fruits, enrobage, fourrage et tous les produits nécessitant une cuisson uniforme et un mélange en douceur.

- Tout inox
- Thermostat électronique de réglage de la température de cuisson
- Fonctionnement manuel ou automatique



CUISEUR A CREME 30L

Capacité 30 L - Température max 150°

Puissance moteur 0,37/0,45 kW

230/400 V - Résistance 4 kW

960x725x1530 mm

632708

9210,00 1

Cuve avec troisième paroi extérieure pour éviter la perte de chaleur. Cuve inclinable grâce à la manivelle. Commande avec minuterie.

CUISEURS À CRÈME

LE LABORATOIRE VIENNOISERIE PÂTISSERIE



Racleurs latéraux et inférieurs.



Vanne de vidange en option

LES FOURS MODULAIRES

EUROLABU REAL EUROPE

LE FOUR STATIQUE MODULAIRE POUR
LA CUISSON DU PAIN, DE LA PÂTISSERIE



Four présenté AM123

CONFIGUREZ LE FOUR QUI CONVIENT LE MIEUX À VOS BESOINS

Four électrique compact de faible encombrement. Idéal pour les petites productions, pour les fournils exigus ou encore pour recuire dans la journée. Vous pouvez adapter le four selon vos besoins : 1 ou 5 étages, avec ou sans hotte, avec ou sans buée, avec ou sans enfourneur, avec ou sans étuve, etc... Les possibilités sont multiples !

Chambre de cuisson : tout inox AISI 304*. Résistances blindées placées sur l'un des deux côtés du four. Chaque chambre peut accueillir son vaporisateur pour la régulation de la température et du débit d'eau. Chaque étage est indépendant avec une platine dédiée, qui permet de contrôler la température, le temps de cuisson, le rapport de puissance voûte/sole, la compensation de la bouche et la gestion de l'appareil à buée.

*Permet de ne pas disperser la chaleur vers l'extérieur, ainsi la consommation est diminuée et les performances sont améliorées. Montée en température jusqu'à 400° pour une cuisson parfaite des gros pains et pizzas.

NOMBREUSES CONFIGURATIONS.
VEUILLEZ NOUS CONSULTER.



- Éléments modulaire totalement indépendants
- Chambre de cuisson en inox
- Petites dimensions, faible consommation
- Design moderne : inox satiné, verre trempé, bois de hêtre

LES FOURS À SOLE

PLUSIEURS OPTIONS
DISPONIBLES
SELON LES BESOINS



Hotte



Appareil à buée



Meuble avec rangement



Range-plaques



- Cuisson statique des pains, pizzas et viennoiseries
- Dimensions compactes et faible consommation
- Possibilité d'allumer 2, 3, 4 ou 5 secteurs
- Mode "split" pour 2 secteurs avec 2 plateaux à différentes températures

LE FOUR DE PÂTISSERIE QUI S'ADAPTE
AUX VIENNOISERIES ET AU PAIN



FOUR ASSO

Dimensions version 5 étages : 940x640x920 mm

632212

6980,00 1

Four électrique statique avec pierres de cuisson réfractaires. Façade et panneaux en acier inoxydable AISI 304. Chambre de cuisson avec résistances latérales et pierres réfractaires de 13 cm. Éclairage de la chambre de cuisson. Vanne d'évacuation de la vapeur manuelle. panneau de commande tactile pour contrôler la température, le temps de cuisson, la vapeur et la puissance de chauffage via des relais statiques pour une cuisson uniforme.

Flexibilité maximale de cuisson et d'énergie : il peut être utilisé à régime réduit, laissant 1, 2 ou 3 plans de cuisson éteints et/ou de sélectionner un des trois niveaux de puissance programmés.

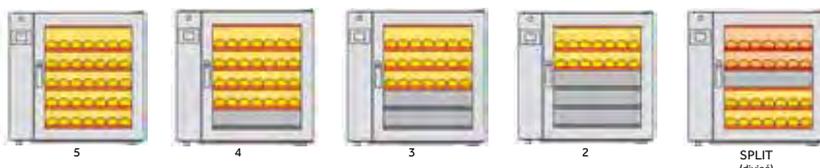
Le panneau de commande permet de créer jusqu'à 20 programmes de cuisson et de gérer une programmation hebdomadaire avec deux horaires d'allumage automatique du four différents par jour.

La fonction "split" (ou divisé) offre la possibilité de cuire des quiches ou des pizzas, avec l'avantage de pouvoir gérer 2 cuissons différentes en simultanée à des températures et des temps de cuisson différents.



CUISSON SUR PLAQUE RÉFRACTAIRE
POUR SEULEMENT 1M2 D'EMPRISE AU SOL

La platine de gestion permet d'utiliser le four à régime réduit en laissant 1, 2, ou 3 plans de cuisson éteints. Il est possible d'activer le mode "divisé" qui permet d'effectuer 2 cuissons simultanées à des températures et avec des temps différents



FOURS VENTILÉS ÉLECTRIQUES

- Grande polyvalence
- Visibilité optimale des produits en cuisson
- Panneau de commande E-drive tactile intégré dans la façade du four

option E-Drive : Régulateur à écran tactile



Gestion des fonctions suivantes (selon la configuration du four) :

- Buée
- Oura
- Hotte
- Économie d'énergie
- Variateur de vitesse (option)
- Planification hebdomadaire
- 100 programmes possibles en mémoire
 - 1 programme manuel
 - 3 programmes de cuisson continue
 - 96 recettes avec 6 phases possibles



400x600 mm

400x800 mm



400x600 mm

400x800 mm



FOUR AVEC BUÉE 10 NIVEAUX E-DRIVE FORMAT 400X600 MM

10 niveaux au pas de 85 mm

19,7 kW - En Chauffe 18,9 kW

3x400 V tri - Four 780x1025x1080 mm

Dimensions (four + support) 780x1025x2050 mm

632401 Four **10630,00** 1

632405 Support 780x780 mm **940,00** 1

632403 Hotte 780x190 mm **2030,00** 1

FORMAT 400X800 MM

Four 780x1250x780 mm

Dimensions (four + support) 780x1250x2050 mm

632402 Four **10990,00** 1

632406 Support 780x780 mm **990,00** 1

632404 Hotte 780x190 mm **2030,00** 1

Ferrage gauche ou droite à préciser à la commande.



FOUR AVEC BUÉE 5 NIVEAUX E-DRIVE FORMAT 400X600 MM

5 niveaux au pas de 85 mm

10,2 kW - En Chauffe 9,45 kW

3x400 V tri - Four 780x1025x625 mm

Dimensions (four + support) 780x1025x1730 mm

632400 Four **8120,00** 1

632408 Support 780x910 mm **990,00** 1

632403 Hotte 780x190 mm **2030,00** 1

FORMAT 400X800 MM

Four 780x1250x625 mm

Dimensions (four + support) 780x1250x1730 mm

632411 Four **7568,00** 1

632412 Support 780x910 mm **990,00** 1

632404 Hotte 780x190 mm **2030,00** 1

Ferrage gauche ou droite à préciser à la commande.

FOURS VENTILÉS AUTO-NETTOYANTS



FINI LA CORVÉE DE NETTOYAGE

- Design moderne
- Charnières haute résistance
- Nouvelle régulation eDrive 7 connectée
- Chambre de cuisson repensée
- Nouvelle Poignée ergonomique
- Visibilité optimale
- Rendement énergétique exceptionnel
- Entretien pratique



FABRICANT
EUROFOURS

FOUR R-SPIRIT AUTO-NETTOYANT 10 NIVEAUX

Format 400x600 mm - Entrée 400 mm - 10 niveaux
au pas de 85 mm - 3x400 V tri puissance raccordée 14,7 kW
en chauffe 13,6 kW - 780x1070x1112 mm

632352 Sans buée **12720,00 1**
632353 Avec buée **14940,00 1**

FABRICANT
EUROFOURS

FOUR R-SPIRIT AUTO-NETTOYANT 5 NIVEAUX

Format 400x600 mm - Entrée 400 mm - 5 niveaux
au pas de 85 mm - 3x400 V tri puissance raccordée 7,4 kW
en chauffe 6,8 kW - 780x1070x687 mm

632350 Sans buée **9790,00 1**
632351 Avec buée **12360,00 1**

Une ouverture automatique. La grande poignée en aluminium anodisée de couleur rouge a été conçue pour être la plus ergonomique possible. Droitier ou gaucher, petit ou grand, elle s'adapte à toutes morphologies ! Equipée d'une barrière infrarouge, une simple présence de votre main sur la poignée vous permettra d'ouvrir la porte d'un seul geste et cela même si vous êtes équipés de gants. 500 programmes de 50 phases, une ventilation variable d'une précision incroyable, une personnalisation avancée, une ouverture de porte automatique en fin de cuisson, une gestion adaptative de la buée, le tout piloté par un écran tactile haute définition de 7 pouces à angle de vision large et protégé par un verre trempé de 4 mm d'épaisseur avec une interface intuitive entièrement repensée et évolutive.



Cleanliness
Mod. 2 Blue cartridge (2 in 1)

Finis la corvée de nettoyage !

Le four R-Spirit se décline aussi en version autonettoyante. La chambre de cuisson est équipée d'un support pour la cartouche ainsi que d'un système d'évacuation des eaux usées. Insérer la cartouche lessiviale "Cleanliness 2 en 1". Lancez le programme de nettoyage de votre choix : Moyen (100 minutes*), long (120 minutes*)

Le cycle d'entretien comprend : lavage ; rinçage ; séchage. 25 litres d'eau seront utilisées pour l'ensemble du cycle. Cycle planifiable grâce à la régulation eDrive 7.

LES FOURS MIXTES

DELI MASTER

LE FOUR DE BOULANGERIE, PÂTISSERIE ET SNACKING

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

FOUR DM5 INJECTION AVANCÉ*

 5 niveaux 600x400 mm - Pas 80 mm
 10,9 kW - 380 V tri - 933x824x786 mm
999029 8870,00 1

FOUR DM8 INJECTION AVANCÉ*

 8 niveaux 600x400mm - Pas 80mm
 18,6 kW - 380 V tri - 933x824x1046 mm
999030 12280,00 1

Structure en acier inoxydable AISI 304. Espace de cuisson à 1 m2. Température 30 - 300 °C. Porte à triple vitrage. Ventilateur à 7 vitesses. *Hotte en option.

HOTTE À CONDENSATION

998960 Pour four 10 niveaux **4210,00 1**

- Autonettoyage
- Cuisson parfaite et uniforme
- Triple vitrage
- 7 vitesses de ventilation

PROGRAMMES BOULANGERIE-PÂTISSERIE PRÉENREGISTRÉS !
FAIBLE CONSOMMATION EN EAU & ÉLECTRICITÉ GRÂCE À ACTIVE CLEANING QUI VOUS PERMET DE GAGNER DE L'ARGENT


GAFIC



Deli Touch Controls

Écran 8" :

Une vision d'ensemble parfaite, un contrôle facile et intuitif.

My DeliControls :

Personnalisez votre menu pour avoir tout ce dont vous avez besoin sur l'écran principal.

Écran tactile :

Écran tactile fonctionne dans toutes les conditions et répond rapidement grâce à l'absence d'éléments mécaniques, de boutons ou de molettes.

Easy Baking :

Four mixte recommande le mode de cuisson approprié en fonction du résultat demandé.

Sonde à cœur 6 points :

Six points de mesure pour un contrôle parfait de la température au cœur du met.

Programmes :

1000 programmes avec 20 étapes.

Fonction Learn :

Sauvegarder un programme avec toutes les modifications apportées pendant la cuisson. Au final, vous enregistrez les excellents résultats et vous pouvez les rappeler lorsque vous en avez besoin.

10 derniers :

Des processus de cuisson faciles à réutiliser d'un simple geste.

Multitâches :

Une opportunité unique de travailler avec un écran durant la cuisson.

Départ automatique :

Possibilité de planifier un départ programmé.

EcoLogic :

Consommation d'énergie affichée sur l'écran.

Cuisson continue :

Vous permet d'économiser du temps durant les périodes chargées.



FILTRE ANTI-CALCAIRE SPÉCIAL FOUR



KIT PURITY C STEAM

PREMIÈRE INSTALLATION

950347 1027754 - C500 **395,00 1**
950348 1027756 - C1100 **475,00 1**

Protection du four contre le calcaire. Des plats plus savoureux sans rejet de sodium. Facile à installer. Traitement par décarbonatation. Filtration goûts, odeurs et particules.



VIDANGE



KIT DE VIDANGE

 Haute température - ø 50 mm
998100

Kit composé de : 1 flexible coudé 3/4" FF longueur 2500 mm, 4 tubes avec emboîture ø 50x500 mm, 3 coudes 45° avec joint, 1 manchon coulissant, 1 raccord T ø 50 mm, 1 joint ø 60 mm extérieur ø 46/55 intérieur, 50 coudes 90° MF.

61,22 1


SUPPORT

 16 niveaux 400x600 mm
 (B611et O611) - 612x920x921 mm
632074 Pour four 5 niveaux **1070,00 1**

SUPPORT

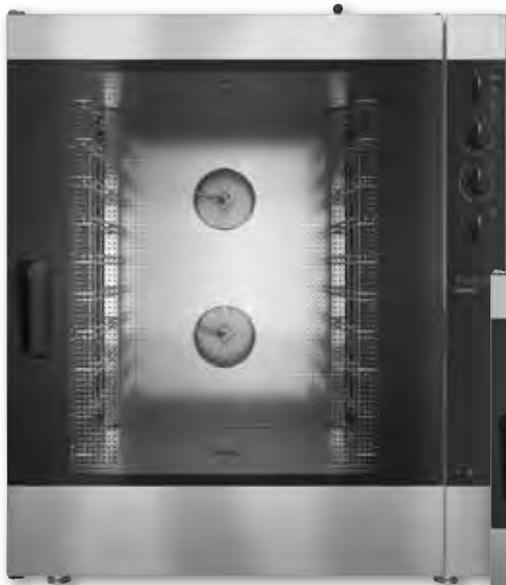
 10 niveaux 400x600 mm (B1011 et O1011)
998109 Pour four 8 niveaux **1070,00 1**
NETTOYAGE AUTOMATIQUE

50 sachets de 60g

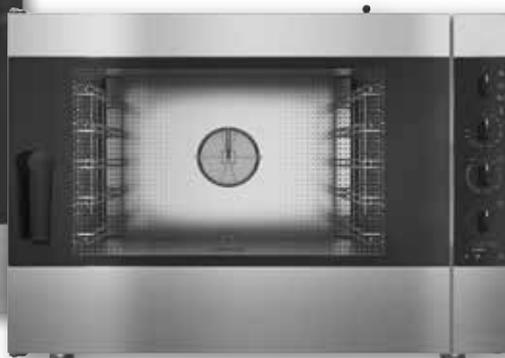
998099
51,00 1



FOUR MIXTE ÉLECTROMÉCANIQUE



- Turbine autoreverse avec 2 possibilités de régler la ventilation
- Éclairage de la chambre de cuisson à LED
- 3 modes de cuisson : vapeur, convection, mixte
- Support de plateau de cloison bivalente amovible et remplaçable
- Température de 30 à 280 °C



FOUR MIXTE - ÉLECTRIQUE

966611 7,9 kW - 905x845x726 mm **4533,64 1**

966612 15,8 kW - 905x845x1106 mm **6673,00 1**

Four électromécanique euronorme et gastronorme, pâtisserie et gastronomie. 5 ou 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm. Chambre de cuisson en inox AISI 304 avec angles arrondis. Joint sur la façade de la chambre de cuisson pour une adhérence maximale de la porte. Double porte avec une conduite d'air pour la ventilation de la vitre extérieure de la porte. Réglage électronique de l'évacuation. Chauffage du four avec résistances circulaires à haut rendement. Contrôle du chauffage sur 2 puissances.

ACCESSOIRES

966601 Support pour four 5 niveaux **644,50 1**

951049 Support pour four 10 niveaux **657,88 1**

Améliorations



Lumière Led



Nouvelle poignée à double ouverture



Égouttoir intégré à la porte

FOUR À CONVECTION



FOUR 4 NIVEAUX

2 turbines, porte basculante - 3,5 kW

230 V mono - 433x333 mm - Ext. 557x585x568 mm

951034 Four électrique avec grill **980,49 1**

Acier inox intérieur et extérieur. 2 turbines internes, porte à double vitrage, grill supérieur. Thermostat réglable de 10 à 280 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 plaque et 1 grille 33x43 cm. Espace de 70 mm entre les niveaux.

FOUR 4 NIVEAUX

2 turbines, porte basculante - 3,3 kW

230 V mono - 600x400 mm. Ext. 724x730x598 mm

951033 Four électrique avec humidificateur manuel **1777,28 1**

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 10 à 280 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille 600x400 mm. Espace de 70 mm entre les niveaux.



CHOISIR

le froid adapté

Froid ventilé ou statique est un choix qui impacte directement la **qualité des produits**. Le froid ventilé est généré par un souffle d'air sec et non humide, il a tendance à assécher les produits mais permet de les conserver plus longtemps. Le froid statique circule quant à lui librement et possède une hygrométrie plutôt élevée qui permet de ne pas détériorer la qualité des glaçages sur les pâtisseries par exemple.



CONNAÎTRE

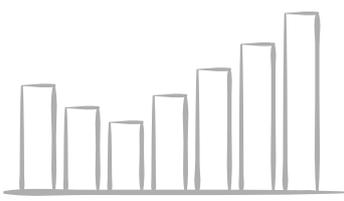
son processus

Avant de définir le matériel adapté à sa façon de travailler, il faut bien **connaître son processus de fabrication**. Pour le matériel froid, le choix se fait surtout au niveau de la fermentation. Traditionnelle à température ambiante, en pousse lente ou pousse contrôlée en chambre de fermentation ou bloquée en masse, chaque méthode nécessite un **matériel spécifique** qui doit être adapté à votre **capacité de production** et à la taille de vos locaux.

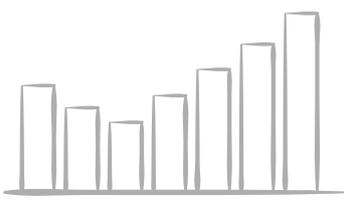


RESPECTEZ

la chaîne du froid



En matière réglementaire, les denrées conservées en froid positif doivent l'être à des températures d'autant plus basses qu'elles sont fragiles. En froid négatif, la température de référence est de -18°C mais certaines denrées moins fragiles et destinées aux professionnels peuvent être conservées à -12°C . Pour le consommateur final, les denrées surgelées font l'objet d'une réglementation particulière : elles doivent être congelées très rapidement dans des tunnels spéciaux puis la température de leur conservation est rigoureusement suivie jusqu'à leur distribution.



DÉFINIR

ses besoins

Si la méthode de fermentation traditionnelle est très largement utilisée, la fermentation en chambre possède l'avantage de pouvoir travailler à J+1 et d'**échelonner la production** pour proposer du pain chaud toute la journée. Pour déterminer vos besoins en froid, il faut **définir le type de production** que vous souhaitez offrir à vos clients.



MAÎTRISER

la qualité

En terme de réglementation, la surgélation des produits est **indispensable** pour garantir aux clients des produits de qualité. Cette étape consiste à abaisser très rapidement la température d'une denrée de -35°C à -45°C jusqu'à -18° à coeur. Les denrées doivent être, au moment de la surgélation, dans un **parfait état de fraîcheur et de salubrité**. La température de -18°C doit ensuite être maintenue **sans aucune rupture** jusqu'au consommateur.



LE FROID

LES SURGÉLATEURS	96
LES CELLULES MIXTES	97
LES ARMOIRES FROIDES	98
LES MEUBLES FROIDS.....	101
LES SALADETTES	103
LES CHAMBRES FROIDES	104
LES CONSERVATEURS ET RAYONNAGES	105



Tour pâtissier ou table réfrigérée ? Pourquoi dit-on «tour pâtissier» et non «table réfrigérée» dans le monde de la boulangerie/pâtisserie ? Initialement, ce meuble froid avait pour principale fonction le stockage au froid de la pâte feuilletée en développement. En effet, c'est le travail du tourrier (la personne qui réalise les viennoiseries) de laminer la pâte à plusieurs reprises et de la laisser reposer plusieurs fois dans le meuble. Cette action répétée permet de superposer les couches et de donner le feuilletage à la pâte. Un tourrier donnera donc du «tour» à sa pâte. Voilà pourquoi, nous appelons ce meuble «tour pâtissier».

LES SURGÉLATEURS

EUROLABO

SURGÉLATEUR-CONSERVATEUR

SURGÉLATEUR-CONSERVATEUR SIMPLE PROFONDEUR SPS4

Capacité surgélation 7 plaques 400x600 mm
Capacité conservation 30 plaques 400x600 mm
Espacement 80 mm
Capacité de surgélation 8 kg/h - 230 V mono
1430x1030x2400 mm

632110 **18362,48** 1

SURGÉLATEUR-CONSERVATEUR DOUBLE PROFONDEUR DPS6

Capacité surgélation 14 plaques 400x600 mm
Capacité conservation 100 plaques 400x600 mm
Espacement 80 mm
Capacité de surgélation 15 kg/h - 400 V tri
2630x1030x2400 mm

632111 **28870,70** 1

CONSERVATEUR

DOUBLE PROFONDEUR DPC4

Capacité conservation 74 plaques 400x600 mm
Espacement 80 mm - Compresseur hermétique
2 CV - 230 V mono - 1830x1030x2400 mm

632112 **18906,63** 1

Cellule revêtement PVC épaisseur 120 µ : protection et anti-condensation. Angles arrondis facilitant le nettoyage. Serrures chromées et fermant à clé. Assemblage par crochets excentriques pour une meilleure étanchéité. Cycle de surgélation soit géré en durée, soit géré par une sonde à cœur pour une utilisation et une consommation optimisées. À la fin du cycle de surgélation, le compartiment retourne en conservation à -20 °C.

- Intégrité des fabrications : le flux d'air froid ne souffle pas directement sur les pièces
- Respect des pâtisseries : la technologie choisie interdit tout dépôt de givre sur les fabrications ainsi qu'une température homogène
- Économique : panneaux isotherme d'épaisseur 100 mm et extensible



Système de turbine

- La turbine GRAND FROID (technologie allemande) souffle l'air froid dans le gainage : respect des produits
- Seul système permettant d'éviter le dépôt de cristaux de givre sur les pièces finies : rendu optimal des pièces
- Dégivrage électrique de la batterie de série

**SURGELER & CONSERVER
TOUT EN RESPECTANT
LA QUALITÉ DE FABRICATION**



RESPECT DU PRODUIT FINI



**GARANTIE
2 ANS**

SURGÉLATEUR-CONSERVATEUR DOUBLE PLAQUES FAIBLE HAUTEUR DPS H2

Capacité surgélation 10 plaques 400x600 mm
Capacité conservation 40 plaques 400x600 mm
Écartement 80 mm - 1000x1800x1900 mm

632088 **20617,99** 1

Existe de 1 à 5 portes.

LES CELLULES MIXTES



- Isolation polyuréthane injecté épaisseur 60 mm
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle
- Groupe logé pour ambiance +43 °C



CELLULE MIXTE

Refroidissement : 14 kg de +70 à +3 °C en 90 mn
Surgélation : 11 kg de +70 à -18 °C en 4h30

AT 03 ISO - 3 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm
1,15 kW - 230 V mono - 750x740x750 mm
841300

2640,00 1

Refroidissement : 25 kg de +70 à +3 °C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 20 kg de +70 à -18 °C à cœur en 4h30

AT 10 ISO - 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm
1,49 kW - 230 V mono - 750x740x1290 mm
630414

5501,86 1

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé). Froid ventilé. Fluide R507A. Isolation 60 mm. Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle. Évaporation des eaux de dégivrage (aisément accessible pour entretien facilité). Évaporateur anti-corrosion traité cataphorèse. Portes non réversibles ferrée à gauche. Joints de porte magnétiques aisément démontables. Pieds réglables inox Ht 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle.

NOMBREUSES CAPACITÉS ET OPTIONS DISPONIBLES, DONT CELLULES : NOUS CONSULTER

EVOLOGI

Armures - Armures Inox - Cellules Inox - Réfrigérateurs & Congélateurs

La gamme entièrement conçue et fabriquée en France. Économie d'énergie, respect de l'environnement, éco-design, tous les points sont réunis pour vous garantir un matériel de grande qualité et de haute performance.



- Profondeur porte ouverte : 1398 mm
- Double format intérieur GN 1/1 (530x325 mm) et 600x400 mm
- Rack inox monobloc amovible
- Niveaux espacés de 60 mm (standard) ou 75 mm (option)
- Dégivrage naturel
- Bac de récupération des eaux de dégivrage
- Ré-évaporation électrique en option
- Pilotage automatique



CELLULE DE REFOUILLISSEMENT ED15-06

1 porte - 6 niveaux GN 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 105 L

Protection aM 4A - 400 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x413 mm
Dimensions extérieures 755x695x877 mm
980561

5567,00 1

Puissance frigorifique 510 W à -15/+32 °C. Pression acoustique 31 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 1514 W/24 h.

CELLULE DE REFOUILLISSEMENT ED25-06

1 porte - 6 niveaux GN 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 105 L

Protection aM 4A - 550 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x413 mm
Dimensions extérieures 755x695x877 mm
980562

6358,00 1

Puissance frigorifique 920 W à -15/+32 °C. Pression acoustique 42 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 3052 W/24 h.

CELLULE DE REFOUILLISSEMENT ED45-12

1 porte - 12 niveaux GN 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 210 L

Protection aM 8A - 1300 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x800 mm
Dimensions extérieures 755x695x1536 mm
980563

9040,00 1

Puissance frigorifique 2080 W à -15/+32 °C. Pression acoustique 51 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 5120 W/24 h.

LES ARMOIRES FROIDES

FROID VENTILÉ



654 L
GN 2/1

***PENSEZ À RAJOUTER
LE KIT 600X400 MM**

- Tropicalisé +43 °C
- Isolation 70 mm
- GN 2/1

ARMOIRE FROIDE VENTILÉE NÉGATIVE 0 À -21 °C

1 porte pleine - 654 L - 639 W
230 V mono - 720x868x2100 mm
630202 2532,00 1

Intérieur et extérieur inox. Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation 3 clayettes GN 2/1 par porte, 22 niveaux, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.



400x600 mm

400x800 mm

**EURO
NORME**

- Groupe tropicalisé sur roulettes
- Serrures



FROID
VENTILÉ



CLASSE 5

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +2/+8 °C

650 L - 1 porte pleine - 456 W - 230 V mono
962024 600x400 mm - 740x840x2010 mm **1198,00 1**
737 L - 1 portes pleines - 550 W - 230 V mono
962022 600x800 mm - 740x990x2010 mm **1334,00 1**

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-22 °C

650 L - 1 porte pleine - 1000 W - 230 V mono
962025 600x400 mm - 740x840x2010 mm **1456,00 1**
737 L - 1 porte pleine - 1250 W - 230 V mono
962023 600x800 mm - 740x990x2010 mm **1474,00 1**

Groupe tropicalisé monobloc, classe climatique 5. Intérieur et extérieur inox, dos galvanisé. Serrure, froid ventilé, interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation. Dégivrage automatique, angles intérieurs arrondis, joints de porte clipsés, sur roulettes et thermostat digital. Capacité : maximum 17 niveaux espacés de 70 mm. Dotation : livrées avec 7 paires de glissières.



1432 L
GN 2/1

***PENSEZ À RAJOUTER
LE KIT 600X400 MM**

- Tropicalisé +43 °C
- Isolation 70 mm
- GN 2/1

ARMOIRE FROIDE VENTILÉE NÉGATIVE 0 À -21 °C

1432 L - 2 portes pleines
1017 W - 230 V mono
1440x868x2100 mm
630204 3467,00 1

Intérieur et extérieur inox (sauf panneau arrière galva). Froid ventilé. Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Isolation épaisseur 70 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation : 3 clayettes GN 2/1, 22 niveaux par porte, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes. Portes réversibles.

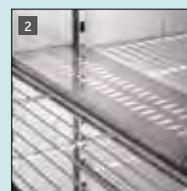
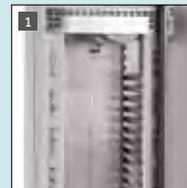
Pour toutes les références **INOMAK**

PAIRE DE GLISSIÈRES

1 524004 26,00 1

KIT PÂTISSERIE*

pour grilles 600x400 mm
2 524019 152,00 1



* Prendre 2 kits pour une armoire 2 portes

FROID CANALISÉ

- 18 glissières par portes
- Dégivrage par gaz chaud (BT)



21 niveaux
Plateaux non fournis

Infrico

ARMOIRE FROIDE DOUBLE PORTE VERSION POSITIVE -2/+8°C **CLASSE 5**

1240 L - 1385x798x2121 mm - 687 W à -10 °C - 230 V mono
630493 4794,00 1

ARMOIRE FROIDE DOUBLE PORTE VERSION NÉGATIVE -18°C **CLASSE 4**

1240 L - 1385x798x2121 mm - 907 W à -30 °C - 230 V mono
630494 7256,00 1

Construction inox AISI 304 avec angles intérieurs arrondis pour une hygiène parfaite. Pieds réglables 130 > 180 mm. Serrure de série. Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre. Isolation en polyuréthane d'épaisseur 75 mm. Système de réfrigération compact monobloc. Système de condensation ventilée. Bac d'évaporation sans résistance électrique. Ventilateurs électroniques et cadres des portes chauffés pour éviter la glace (version négative). Gaz R290 pour les 2 versions.

PAIRE DE GLISSIÈRES

630495

50,16 1



CLASSE 5



600x800 mm
entrée 600 mm



- Écran tactile
- Éclairage LED
- Isolation polyuréthane 75 mm
- Thermostat tactile
- Intérieur bords arrondis à large rayon
- Porte avec serrure

Infrico

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2/+8°C

785 L - 230 V mono 756x960x2130 mm
630499 4232,00 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -25/-22°C

785 L - 230 V mono 756x960x2130 mm
630500 5088,00 1

Armoire sur roulettes en option. Acier inoxydable intérieur/extérieur AISI 304. Système de froid monobloc. Système de condensation forcé. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités avec polyester anticorrosion. Bac d'évaporation sans résistance électrique. Porte pleine à double poignée intégrée et charnière pivotante avec blocage d'ouverture. Détendeur capillaire (version positive) et thermostatique (version négative). Dégivrage gaz chaud. Pieds en acier inoxydable, hauteur réglable 130 > 180 mm.



FROID VENTILÉ CANALISÉ



CLASSE 5



Infrico

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2/+8°C

560 L - 230 V mono- 687x794x2130 mm
630497 3654,00 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18°C

560 L - 230 V mono- 687x794x2130 mm
630498 5987,00 1

Construction inox AISI 304. Armoire sur roulettes en option. Système de condensation forcé. Système d'évaporation ventilé, évaporateurs traités avec polyester anticorrosion. Bac d'évaporation sans résistance électrique. Porte pleine double poignée intégrée et charnière pivotante avec blocage d'ouverture. Détendeur capillaire (version positive) et thermostatique (version négative). Pieds en acier inoxydable, hauteur réglable 130 > 180 mm.

- Système de froid monobloc
- Écran tactile
- Éclairage LED et ventilateur électronique
- Isolation polyuréthane 75 mm
- Thermostat tactile
- Dégivrage automatique
- Intérieur bords arrondis à large rayon
- Porte avec serrure

Pour toutes les références



Porte avec double poignée et joint plat facilement démontable "cleanless"

LES ARMOIRES FROIDES

LIEBHERR

FROID CANALISÉ

Possibilité de
garantir 2 ans
pièces

R290

CLASSE 5

FROID
CANALISÉ

R290

CLASSE 5

FROID
CANALISÉ

- Fluide R290
- Régulation électronique
- Dégivrage automatique
- Évacuation des eaux de nettoyage facilitée
- Évaporateur anti-corrosion

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE VERSION POSITIVE -5/+15°C

230V mono - 50 Hz - isolation 83 mm

Cuve inox, carrosserie epoxy blanc

Volume brut 602 l - Entrée 400 mm - 542/1874 kWh/an

976104 600x400 mm - 700x830x2120 mm **3958,00** 1

677 l de volume utile - Entrée 600 mm - 765/1997 kWh/an

976100 600x800 mm - 790x980x2120 mm **5231,00** 1**ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE VERSION NÉGATIVE -35/+10°C**

230V mono - 50 Hz - isolation 83 mm

Cuve inox, carrosserie epoxy blanc

Volume brut 856 l - Entrée 400 mm - 542/1874 kWh/an

976102 600x400 mm - 700x830x2120 mm **4619,00** 1

677 l de volume utile - Entrée 600 mm - 765/1997 kWh/an

976103 600x800 mm - 790x980x2120 mm **5681,00** 1

LES MEUBLES FROIDS



- Froid statique ou ventilé
- Groupe logé dimensionné pour ambiance +43 °C
- Fluide R452a
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- Évaporation des eaux de dégivrage

FROID STATIQUE



TOUR PÂTISSIER DESSUS FROID STATIQUE

+2 à +8 °C - 3 portes
 Capacité 27 plaques 600x400 mm
 Puissance à -10 °C 405 W
 2148x810x820/850 mm
 Groupe logé
632104 Dessus inox **4128,00 1**
632105 Dessus granit **4285,00**

OPTIONS

632098 Paire de glissières 600x400 mm **30,69 1**
632099 Kit roulettes **245,65 1**

Groupe logé : groupe tropicalisé de série. Carrosserie inox AISI 304 intérieur et extérieur (sauf arrière). Dessus granit Pedras Salgadas (gris) épaisseur 30 mm (sans dossier). Évaporateur traité anti-corrosion de série. Bac de dégivrage inox avec résistance, pas de prise en glace du bac de dégivrage. Dégivrage automatique des condensats. Isolation mousse polyuréthane injectée épaisseur 55 mm. Hauteur hors tout, sans pieds : 730 mm. Pieds réglables et démontables. Capacité 9 grilles/plaques 600x400 mm par porte (espacement 50 mm). Alimentation 230 V mono. Dotation d'origine 6 jeux de 2 glissières par porte. Gaz R452a.

POUR LE STOCKAGE DES PRODUITS FINIS

FROID STATIQUE COMMUTABLE EN FROID VENTILÉ



TOUR PÂTISSIER 4P PORTES

+2°C +8°C - 4 portes pleines - 230V mono - Puissance 405 W - Capacité 9 plaques 600x400 par porte, espacement 50 mm - 2693x810x850 mm

632203 Dessus inox **5236,00 1**
632201 Dessus granit **5349,00 1**

Froid statique commutable en froid ventilé, bac de dégivrage inox avec résistance, pas de prise en glace du bac de dégivrage. Dégivrage automatique, réévaporation automatique des condensats. Isolation : mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 55 mm. Pieds réglables et démontables. Ventilation réglable (3 positions) : 100 % statique pour les produits de pâtisseries finis (fondants, caramels, produits avec nappage sucre...) ou brassage d'air ventilation asservie au compresseur (la garantie d'une température homogène) ou 100 % ventilée idéal pour les produits nécessitant un taux d'humidité plus élevé (matières premières, ...). Dotation d'origine 6 jeux de 2 glissières par porte.

- Froid statique ou ventilé
- Température +2°C +8°C, classe 5M1
- Groupe logé tropicalisé (+43°C) de série
- Régulation électronique affichage digital
- Dégivrage automatique
- Évaporation des eaux de dégivrage (sauf meubles sans groupe)



LES MEUBLES FROIDS

FROID CANALISÉ



TOUR PATISSIER 3P PORTES DESSUS INOX

-2°C/+8°C - 3 portes - Étagères 600x400 mm
Capacité 635 l - 2185x800x850 mm
thermostat tactile, IP65 - 230V/50 Hz
classe énergétique A - 2,07 kWh/24h
632253 **4581,00** 1

OPTION DESSUS GRANIT 30 MM

606x37
632299 **1505,00** 1

Intérieur, extérieur et fond Inox AISI 304. Isolation 70 mm en polyuréthane injecté à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible. Pieds réglables 130x180 mm. Condensation forcée. Évaporation forcée, évaporateurs traités avec polyester. Gaz R290. Classe climatique 5.



CLASSE 5



TOUR PATISSIER 4P PORTES DESSUS INOX

-2°C/+8°C - 4 portes - Étagères 600x400 mm capacité 850 l. - 2750x800x850 mm
thermostat tactile, IP65 - 230V/50 Hz - 3,06 kWh/24h
632297 **5542,00** 1

OPTION DESSUS GRANIT 30 MM

606x36
632298 **1182,00** 1
Intérieur, extérieur et fond Inox AISI 304. Isolation 70 mm en polyuréthane injecté à haute pression de CFC avec une densité de 40kg/m³, Zéro ODP et GWP faible. Pieds réglables 130x180 mm. Condensation forcée. Évaporation forcée, évaporateurs traités avec polyester. Gaz R290. Classe climatique 5.



CLASSE 5

FROID VENTILÉ



CLASSE 5

TABLE RÉFRIGÉRÉE POUR LE STOCKAGE DES MATIÈRES PREMIÈRES FROID VENTILÉ

+2 à +8 °C - 2 portes pleines
Puissance 340 W - 1510x800x850 mm
962030 Plan de travail Inox **1276,00** 1
3 portes pleines - Puissance 365 W
2020x800x860 mm
962020 Plan de travail Inox **1496,00** 1
962021 Plan de travail Granit **1646,00** 1

Table réfrigérée 600x400 mm. Intérieur et extérieur inox. Dos galvanisé. 5 niveaux par porte au pas de 70 mm. Dotation d'origine 5 jeux de 2 glissières par porte. Meuble sur roulettes. Ressort de rappel de porte. Alimentation 230 V mono. Gaz R290.

FROID SNACKING

- Protection de l'évaporateur contre la corrosion
- Refroidissement par air soufflé
- Évaporation automatique des condensats
- Isolation en polyuréthane
- Dégivrage automatique



CLASSE 4



TABLE RÉFRIGÉRÉE AVEC SALADETTE 0° à 10°C

524046	270 L - 2 portes - 449 W 1342x700x1019 mm	2304,98 1
524047	421 L - 3 portes - 449 W 1792x700x1019 mm	2662,99 1

Acier inoxydable AISI 304 18/8-10. Rappel automatique des portes à 90°. Pieds en acier inoxydable de hauteur réglable. Température ambiante +32 °C. Dimensions extérieures GN 1/1. Glissières intérieures amovibles pour un nettoyage simple et rapide. Thermostat «intégrée» pour une utilisation et un nettoyage faciles. Joints de porte amovibles. 1 grille par porte. Profondeur maximale des Bacs GN 150 mm. Bacs non fournis.



- Ambiance de fonctionnement 30°C
- Grilles de fonds de série



CLASSE 4

TABLE RÉFRIGÉRÉE DESSUS INOX FROID VENTILÉ

0° à 10°C - 300 L - 2 portes - Inox - 220 W - 230 V mono - 900x700x895 mm
524291

949,52 1

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en acier galvanisé). Thermostat numérique Carel. Froid par serpentin moulé dans l'enceinte. Brassage de l'air avec ventilateur au centre du meuble. Filtre de protection sur condenseur de série. Serrure pour accès facile au filtre du condenseur. Dégivrage automatique. Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage. Fermeture de porte par rappel automatique. Maintien de la porte en position ouverte à 90°. Joints de portes magnétiques, faciles à nettoyer et démontables sans outils. Dotation de série 1+1 grille fond.



CLASSE 4

SALADETTE FROID VENTILÉ POSITIVE

+2 à +8 °C - 2 portes pleines - 300 L - 310 W - 220 V mono
900x700x1055 mm
524283

979,40 1

3 portes pleines - 380 L - 310 W - 220 V
1365x700x900 mm
524290

1698,00 1

Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en acier galvanisé). Thermostat numérique Carel. Froid par serpentin moulé dans l'enceinte. Brassage de l'air avec ventilateur au centre du meuble. Filtre de protection sur condenseur de série. Serrure pour accès facile au filtre du condenseur. Dégivrage automatique. Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage. Fermeture de porte par rappel automatique. Maintien de la porte en position ouverte à 90°. Joints de portes magnétiques, faciles à nettoyer et démontables sans outils. Bacs non fournis.

LES CHAMBRES FROIDES

CHAMBRE FROIDE MODULAIRE



Exemple de module possible

- Système d'accroche* facile et rapide
- Facilité de montage
- Modularité totale
- Angles sanitaires arrondis pour un meilleur nettoyage
- Fermeture à clé et décontamination intérieure de série

Les chambres froides avec système Telecolt ont été conçues pour satisfaire aux exigences du marché ainsi qu'aux strictes normes sanitaires. Les matériaux employés pour la fabrication des panneaux et des accessoires ont été choisis pour leur qualité et leur finition adaptée aux produits alimentaires. Les panneaux ont été revêtus d'une tôle d'acier zinguée laquée et le sol en standard est revêtu d'une tôle d'acier zinguée plastifiée antidérapante.



*Système d'accroche

GROUPE FRIGORIFIQUE :
NOUS CONSULTER.

CHAMBRE FROIDE TELECOLT

	Positive épaisseur 60 mm sans sol	Positive épaisseur 60 mm avec sol plastifié	Négative épaisseur 100 mm avec sol plastifié		
1630x1630x2030 mm	005600	2985,15	005601	3614,11	005605 4630,51 1
1630x1630x2230 mm	005603	3100,65	005604	3729,60	005602 4487,71 1
1630x2030x2030 mm	005606	3179,40	005607	3901,80	005608 4830,00 1
1630x2030x2230 mm	005609	3308,55	005610	4030,95	005611 4983,31 1

Les autres possibilités :

Épaisseurs : 60 - 100 - 140 mm, Modules : 400 - 800 - 1200 mm, Module : 200 mm pour les épaisseurs 60 - 100 mm, Avec ou sans sol, Hauteur int. : 2030 - 2230 - 2430 - 2830 mm, **CONSULTEZ-NOUS**

Panneaux sandwich pour votre labo,
NOUS CONSULTER.



SURVEILLANCE À DISTANCE DE LA TEMPÉRATURE VIA SMARTPHONE OU PC



CAPTEUR DE TEMPÉRATURE ET D'HYGROMÉTRIE THERMO'CONNECT

Etendue capteur -40 +60 °C - résolution : 0,1 °C
précision +/- 1 °C - étendue sonde -50 +110 °C
précision +/- 0,5 °C

910032

89,74 1

Capteur en RF 868 mhz sans fil, portée 150 m champ ouvert. Triple mesures : température et hygrométrie du boîtier + température de la sonde filaire 1,5 m. Capteur vendu en complément du kit Thermo'connect. 2 piles Xlr03 AAA 1,5V non fournies.



KIT THERMO'CONNECT AVEC PASSERELLE ET CAPTEUR

Etendue capteur 0 +60 °C
résolution : 0,1 °C - précision +/- 1 °C
étendue sonde -50 +110 °C - précision +/- 0,5 °C

910033

191,30 1

Surveillance, alerte et enregistre sans abonnement. Rapport PDF automatique. Via radio fréquence 868 mhz et internet. Portée capteur 150 m. Passerelle filaire pour transmission internet. Kit comprenant une passerelle et un capteur de température sans fil. 2 piles LR3 AAA 1,5V non fournies.

- Porte pivotante 800x1900 mm avec clé
- Congé sanitaire pour parois, plafond et plinthe intérieur/extérieur
- Conforme CE
- Sol contreplaqué maritime phénolique apte pour charges roulantes en chariots jusqu'à 300 kg
- Groupe de froid EMB KideBlock

MODULABLE, CLOISONNABLE & ÉVOLUTIVE AVEC + DE 700 RÉFÉRENCES CATALOGUE

- Modulable
- Cloisonnable
- Panneaux industriels
- Chambre positive ou négative
- Avec + de 700 références dans notre catalogue

CHAMBRE FROIDE UNIVERSAL POSITIVE

Épaisseur 60 mm

524600 Int : 1200x1600x2000 mm Ext : 1320x1720x2120 mm **5730,72 1**

524601 Int : 1600x1600x2000 mm Ext : 1720x1720x2120 mm **6099,50 1**

524602 Int : 2000x2000x2000 mm Ext : 2120x2120x2120 mm **6999,14 1**

524603 Int : 1200x1600x2000 mm Ext : 1400x1800x2200 mm **6724,60 1**

524604 Int : 1600x1600x2000 mm Ext : 1800x1800x2200 mm **7012,16 1**

524605 Int : 2000x2000x2000 mm Ext : 2200x2200x2200 mm **8637,08 1**

CHAMBRE FROIDE UNIVERSAL NÉGATIVE

Épaisseur 100 mm - Soupape de décompression et chevrons

524603 Int : 1200x1600x2000 mm Ext : 1400x1800x2200 mm **6724,60 1**

524604 Int : 1600x1600x2000 mm Ext : 1800x1800x2200 mm **7012,16 1**

524605 Int : 2000x2000x2000 mm Ext : 2200x2200x2200 mm **8637,08 1**

Finition tôle laquée 2 faces lisses. Conge d'angle de PVC vertical et plafond. Plinthe de PVC au sol intérieur et extérieur. Porte pivotante de 800 x 1900 mm avec clé et déblocage intérieur. Groupes froids monobloc de parois tropicalisés (de fabrication Kide). Fluide 449a en positif (consulter pour le 455a) et 452a en négatif.



NOMBREUSES CONFIGURATIONS : NOUS CONSULTER

LES CONSERVATEURS ET RAYONNAGES

CONSERVATEURS



CLASSE 5



CONSERVATEUR À CRÈME GLACÉES / SURGELÉS

Couvercle plein - froid statique -24 à -14 °C
975509 404 L - Capacité 6 paniers (2 inclus) **1700,00** 1
 1465x702x825 mm
975510 542 L - Capacité 7 paniers (3 inclus) **1968,00** 1
 1885x702x825 mm

Carrosserie époxy blanc traité anti-corrosion. Poignée intégrée dans le profilé du couvercle. Angles de cuve arrondis. Isolation polyuréthane 60mm. Réglage de la température par thermostat extérieur. Thermomètre en façade contrôlable sans ouverture de l'appareil. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Système stop-givre. Éclairage intérieur automatique à l'ouverture. Facile à déplacer : 4 doubles roulettes pivotantes. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



CLASSE 5



CONSERVATEUR À CRÈME GLACÉES / SURGELÉS

Couvercle vitré - froid statique -24 à -10 °C
975211 220 L - Capacité 12 bacs de 2,5L **1369,00** 1
 150 W - 835x661x830 mm
975212 294 L - Capacité 18 bacs de 2,5L **1469,00** 1
 150 W - 1045x661x830mm
975213 369 L - Capacité 21 bacs de 2,5L **1628,00** 1
 200 W - 1255x661x830 mm

Accès rapide grâce au couvercle coulissant en aluminium. Facile à déplacer : 4 doubles roulettes pivotantes. Carrosserie époxy traité anti-corrosion à haute résistance aux coups et rayures. Système de paroi chauffée qui évite la condensation sur la carrosserie. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Thermostat mécanique et thermomètre intérieur. Gaz R600a ou R290. Livré avec paniers glacier «vrac» pour le service de glaces en bacs de 2,5 L ou 5L. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

RAYONNAGE



Rayonnage à clayettes pleines pour réserve sèche et cuisine

200 kg*

* Charge maximum par niveau uniformément répartie.



RAYONNAGE FIXE

FERMOSTOCK 6622 - 4 NIVEAUX
941132 957x460x1800 mm **466,40** 1
941133 1197x460x1800 mm **521,20** 1

Rayonnage à clayettes amovibles en polymère pour réserve sèche et cuisine



120 kg*



RAYONNAGE FIXE

FERMOSTOCK 5711 - 4 NIVEAUX
941135 949x460x1685 mm **402,40** 1
941136 1189x460x1685 mm **451,60** 1

Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.



Fixe 175 kg*
 Mobile 120 kg*

- Sans croisillon
- Résiste à -40 °C
- Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100 °C



RAYONNAGE FERMOSTOCK 6611 - 4 NIVEAUX

941100 Fixe - 957x460x1685 mm **456,40** 1
941102 Fixe - 1197x460x1685 mm **511,60** 1
941104 Mobile - 957x460x1800 mm **698,40** 1
941106 Mobile - 1197x460x1800 mm **753,60** 1

Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.



BAC DE RÉTENTION

941137 957x460x100 mm **263,40** 1
 Bac polymère pour rayonnage Fermostock réf. 6611 - 6622 - 960x460 mm. Pour stockage des produits d'entretien et lessiviels, ou récupération lors de la décongélation ou l'égouttage. Résiste aux produits corrosifs. Disponible pour toutes les longueurs de niveaux.

- Rideau à lanières interchangeables une à une
- Recouvrement 40%



RIDEAU FIXE À LANIÈRES POUR CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE

941105 1090x1980 mm **213,80** 1
 Livré avec bandeau standard pour lanières en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et crochets pré-montés en composite.

INSTAURER

des règles

Vous devez veiller chaque jour à mettre en place un **protocole sanitaire strict** afin de respecter la réglementation en matière d'hygiène et **éviter les risques** de contamination.



APPLIQUER

au quotidien

Maintenir propre et en parfait état de fonctionnement les plans de travail, machines et ustensiles servant à la préparation des produits. C'est une démarche essentielle pour **assurer des conditions sanitaires optimales**. Les vitrines ainsi que les locaux doivent également être nettoyés et entretenus avec la même rigueur et **respecter un plan de désinfection** spécifique.

HYGIÈNE

Irreprochable

Que ce soit en période de crise sanitaire ou non, le respect de règles d'hygiène est de première importance en boulangerie. Elle ne concerne pas seulement le poste de production mais également la boutique, où les vendeurs doivent redoubler de vigilance pour ne pas mettre en danger la clientèle avec des produits contaminés.



PROTÉGER

les clients

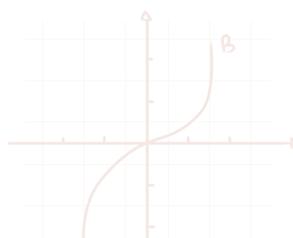
La transmission des virus se fait avant tout par les mains. Pour les employés de boulangerie qui manipulent des denrées alimentaires (boulangers comme vendeurs), l'hygiène des mains doit donc être une **priorité absolue**. Il s'agit de l'élément clé d'une bonne hygiène pour **protéger employés et clients**.



FORMER

les employés

Si les artisans boulangers ne sont pas directement concernés par l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire, il peut être utile, dans certains cas, de **proposer** à son personnel (ou à certains employés) une **formation spécifique**.



LA LAVERIE

LA PLONGE..... 108

LA ROBINETTERIE
ET LES CASIERS..... 110

LES LAVE-USTENSILES 111

LES LAVE-BATTERIE 112

LES LAVE-VERRES
ET VAISSELLE..... 113



Au-delà de l'hygiène de votre matériel, vous devrez porter une attention particulière à la ventilation de votre laboratoire. Une bonne ventilation est essentielle pour préserver vos salariés de toute exposition aux poussières de farine. Elle permet ainsi d'éviter les risques d'allergies ou de maladies respiratoires. Il vous est fortement conseillé de faire appel à un expert pour l'installation de votre ventilation afin d'être conforme aux normes d'hygiène sur les risques de contamination par l'air.

LES PLONGES

PLONGE ADOSSÉE



INOX INOX

1 BAC DROITE ÉGOUTTOIR AVEC ÉTAGÈRE

818060 1 bac - 1200x700x850/900 mm **1039,00** 1

818061 1 bac - 1400x700x850/900 mm **1122,00** 1

818062 2 bacs - 1600x700x850/900 mm **1356,00** 1

1 BAC GAUCHE ÉGOUTTOIR AVEC ÉTAGÈRE

818063 1 bac - 1200x700x850/900 mm **1039,00** 1

818064 1 bac - 1400x700x850/900 mm **1122,00** 1

818065 2 bacs - 1600x700x850/900 mm **1356,00** 1

Bac 400x500 mm.

ACCESSOIRES



KIT 4 ROULETTES

ø 125 mm dont 2 avec frein pour table pieds ronds

818033 **159,00** 1



SIPHON POUR PLONGE

000177 Simple plonge **23,80** 1

000178 Double plonge **27,00** 1



ÉTAGÈRE POUR PLONGE

818075 700x700 mm **192,87** 1

818076 1200x700 mm **212,76** 1

818077 1400x700 mm **228,38** 1

818078 1600x700 mm **246,50** 1



INOX INOX

PLONGE ADOSSÉE

2 BACS ÉGOUTTOIR SANS ÉTAGÈRE

818015 égouttoir droite **1201,77** 1
1600x700x850/900 mm

818016 égouttoir gauche **1201,77** 1
1600x700x850/900 mm

Bac 400x500 mm

818017 Égouttoir droite **1253,21** 1
1800x700x850/900 mm

818018 Égouttoir gauche **1253,21** 1
1800x700x850/900 mm

Bac 500x500 mm

PLONGE 2 BACS SANS ÉTAGÈRE

818019 1200x700x850/900 mm **1098,84** 1
bac 500x500 mm

818020 1400x700x850/900 mm **1146,65** 1
bac 600x500 mm

Inox AISI 304 - Dosseret 100x20 mm, pieds ronds ø 50 mm, bord antiruisselement. Cache bac. Bonde et tube surverse. Livrée démontée.



INOX INOX

PLONGE ADOSSÉE

SANS ÉTAGÈRE

1 BAC

818010 700x700x850/900 mm **735,02** 1
Bac 500x500 mm

1 BAC DROITE

818011 1200x700x850/900 mm **841,58** 1
Bac 500x500 mm

818013 1400x700x850/900 mm **911,43** 1
Bac 600x500 mm

1 BAC GAUCHE

818012 1200x700x850/900 mm **841,58** 1
Bac 500x500 mm

818014 1400x700x850/900 mm **911,43** 1
Bac 600x500 mm



LIVRAISON EN KIT

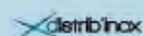
EN STOCK

INOX AISI 304

EMBALLAGE RENFORCÉ

POSTE DE LAVAGE

- Sans perçage dans les murs
- Facile à installer
- Facile à déplacer
- Inox 304



POSTE DE LAVAGE

1200x700x2260 mm - bac 500x500x300 mm avec égouttoir et étagère basse - Inox 304 - barre à louches et 6 crochets

632739 1200x700 mm égouttoir droit **4053,00 1**

Avec égouttoir et étagère basse, bacs à angles arrondis et égouttoir nervuré, habillage du bac sur 3 côtés, livrée percée Ø32 et avec bonde, surverse et syphon PVC, douchette sur mélangeur avec col de cygne Ht 750 mm. Meuble haut : portes coulissantes avec étagère. Panneaux inox perforé avec 5 tiges, barre à louches et 6 crochets. Structure autoporteuse en inox 304, piètement en tube 40 x 40 mm inox 304 avec 4 vérins réglables décalés de 65 mm sur l'arrière pour passage des tuyauteries. Fabrication soudure TIG



POSSIBILITÉ DE CRÉER UN POSTE DE LAVAGE SUR MESURE, ADAPTÉ À VOTRE LABORATOIRE. NOUS CONSULTER.



LA ROBINETTERIE ET LES CASIERS

ROBINETTERIE



ROBINET

Mélangeur monotrou monocommande 1/4 de tour
998167 95,10 1

Bec ø 18x250 mm, raccord G3/8" F, trou de montage ø 32 mm.



EPGC

DOUCHETTE VAISSELLE AVEC MITIGEUR

Mélangeur monotrou à levier unique long
998117 446,75 1

- Ressort inox
- Flexible annelé inox avec raccord tournant et renforcement pas ressort
- Fixation inox (tige 250 mm réglable)
- Col de cygne 250 mm
- Tête céramique 90 °C ¼ de tour
- Gros débit



GRUPE DOUCHETTE AVEC ROBINET MONOTROU, MANETTES ET LONG BEC

998166 322,64 1
 Raccord ø 30/32 mm, têtes céramiques, bec ø 18x25 mm, débit 17L/min, Hauteur 1200 mm 1/4 de tour.

EPGC

DOUCHETTE AVEC MÉLANGEUR

Mélangeur monotrou premium + robinet orientable 1/2
998114 568,00 1



LAVE MAIN À COMMANDE FÉMORALE

Cuve 330x230x130 mm
 Ext. 400x335x565 mm
000008 188,10 1

Acier inox Aisi 304 18/10 avec dossier, fixation murale, flexible de liaison inox 1/2 lg 50 cm, siphon et bonde ø 32 mm, robinet col de cygne, prémélangeur EC/EF avec clapet anti-retour, réglage manuel par molette, robinet poussoir commande fémorale temporisée 15' à 20'.

LIVRAISON
EN KIT



PRIX
LE PLUS
BAS

TOURNAIS
EQUIPEMENT

LAVE MAINS À COMMANDE FÉMORALE

Cuve 345x245x120 mm
 Ext. 440x335x540 mm
802430 256,00 1

**DISTRIBUTEUR
DE SAVON 500 ML
802431 30,00 1**

Acier inox. Livré complet avec dossier et un pré-mélangeur eau chaude/eau froide avec réglage de la température. Fourni avec la barrette de fixation, le flexible pour le raccordement du pré-mélangeur au col de cygne, le col de cygne et le siphon.

PRIX
ACCORD
FABRICANT

MADE IN
FRANCE



Distributeur
de savon
en option



CASIERS DE LAVAGE

CASIER DE LAVAGE

- | | | |
|---|--|----------------|
| 1 | 990160 Panier à couverts - 125x125x135 mm | 4,08 1 |
| 2 | 998164 Casier à couverts - 500x500x100 mm | 17,31 1 |
| 3 | 990161 Casier pour plateaux - 500x500x100 mm | 21,14 1 |
| 4 | 187174 Casier universel - 500x500x100 mm | 17,43 1 |
| 4 | 990162 Casier à assiette - 500x500x100 mm | 17,59 1 |
| 5 | 898169 Casier à couverts - 8 compartiments 205x430x130 mm | 17,00 1 |
| 6 | 898168 Couvercle universel - 500x500x25 mm | 13,70 1 |

CASIER À VERRES

POUR 25 VERRES MAXI Ø 90 MM

- | | | |
|---|--|----------------|
| 7 | 987175 Casier à verres - 500x500x100 mm | 22,12 1 |
| 8 | 987176 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm | 9,41 1 |

POUR 36 VERRES MAXI Ø 75 MM

- | | | |
|--|--|----------------|
| | 987181 Casier à verres - 500x500x100 mm | 23,74 1 |
| | 987182 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm | 9,41 1 |

POUR 49 VERRES MAXI Ø 64 MM

- | | | |
|--|--|----------------|
| | 987200 Casier à verres - 500x500x100 mm | 25,26 1 |
| | 987201 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm | 10,05 1 |



LES LAVE-USTENSILES



Pour bacs 600x400
Panier 600x500 mm
Hauteur passage 410 mm



LAVE-VAISSELLE MULTIFONCTION F-DY XL

60 casiers /heure - 3 cycles de lavage 120/180/240" - surchauffeur 6kW - Cuve 2kW

Puissance totale 6,65kW - doseur produit lavage et rinçage - 400 V tri - 600x715x860 mm

130845 Sans pompe de vidange

5217,22 1

130846 Avec pompe de vidange

5075,31 1

Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Double paroi avec calorifugeage. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Commandes à touches sensibles. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Autolavage cuve. Filtres en cuve intégraux. Porte étampée autonettoyante et contrebalancée. remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Dotation : 2 godets pour couverts, 1 casier pour 22 assiettes, 1 panier générique, 1 compartiment inox pour 3 plateaux.



- Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif et description des phases de lavage
- Cycle de désinfection idéal pour hôpitaux
- Cycle d'assainissement renforcé
- Cuve avec fond incliné autonettoyante
- Doseur de produit lessiviel intégré



Pour bacs 600x400
Panier 600x500 mm
Hauteur passage 410 mm

Compatible format 600x400 mm
et cuve batteur jusqu'à 40 L



LAVE USTENSILES MULTIFONCTION P440

60 casiers /heure - 3 cycles de lavage 120/180/240"

doseur produit lavage et rinçage - Surchauffeur 6 kW

Cuve 2 kW - puissance totale 6,9 kW - 400 V tri 50/60 Hz

600x705x1425 mm

632175 Avec pompe de vidange

6012,62 1

Carrosserie tout inox 18/10 AISI 304. Tableau de commande interactif à LED RGB : les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement votre lave-ustensiles se trouve. Cycle de lavage de 60", 120", 180" secondes ou 120", 180", 240" + infini. Affichage digital des températures. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Machine avec pompe de vidange de série. Dotation 1 casier générique 600x500 mm, 1 casier pour plateaux 600x500 mm, 1 casier générique ouvert sur deux côtés, 1 compartiment plateaux 600x400 mm



Accepte les plateaux de 600x400 et cuve de 40 l

LES LAVE-BATTERIE



Paniers 700x700 mm
Ht de passage 840 mm



LAVE BATTERIE LP8/L-DY

3 cycles 120/240/420" + Cycle assainissement renforcé (120/360")

Surchauffeur 6 kW - Cuve 6 kW - Puissance totale 9 kW
400 V tri - 885x965x2035 mm

130876

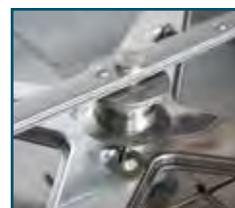
13343,81 1

Lave-batterie à ouverture frontale. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Panneau de commandes à touches sensibles. Double paroi avec calorifugeage. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Système de rinçage à 85 °C. Cuve avec fond incliné autonettoyante. 1 électropompe de lavage en acier inox. Electropompe de rinçage. 3 filtres à boîte avec système autonettoyant. Porte double et contrebalancée. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Panneau de contrôle frontal.

- Affichage digital des températures
- Programmation complète de tous les paramètres de lavage
- Compteur de cycles
- Fonction service entretien



Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de rinçage



Lavage supérieur et inférieur rotatif à 4 branches



LAVE-BATTERIE À CONDENSEUR ET RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR AU 55.80E ESB

4 cycles 120/180/360/540" min -

Surchauffeur 6 kW - Cuve 6 kW -

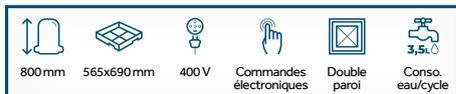
Puissance totale 7,5 kW - 400 V tri

740x875x2355 mm

632318

16497,00 1

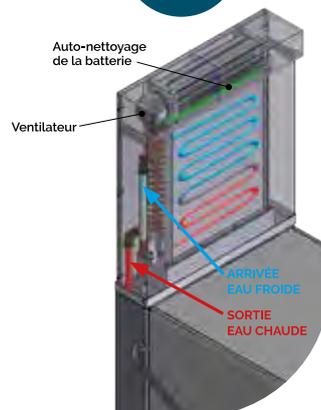
Commandes électroniques. Condenseur de buée et récupérateur d'énergie ES. Fabrication inox AISI 304, Cuve et surchauffeur inox AISI 316. Système de rinçage PRS de série. Raccordement uniquement à l'eau froide. la machine ajuste automatiquement le dosage optimal des produits de lavage, de rinçage et la fréquence de régénération des résines en fonction de la dureté de l'eau.



Panier 565x690 mm
Hauteur passage 800 mm



SYSTÈME ES



LES LAVE-VERRES ET VAISSELLE



LAVE-VERRES LSP1

30 casiers/h - Cycle de lavage 120" - Cuve 1 kW - Sur-chauffeur 2,4 kW

Electropompe lavage 0,2 kW Puissance totale 2,6 kW

Sans adoucisseur - Doseur produit rinçage intégré

230 V mono - 410x490x640 mm

130805

1525,40 1

Eau chaude / eau froide. Carrosserie tout inox AISI 304. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Remplissage automatique de la cuve. Dispositif de sécurité à l'ouverture de porte. Thermostat de sécurité. Commande mécanique. Dotation : A casier pour verres.



LAVE-VAISSELLE

30 casiers/h - 2 cycles de lavage 120/180" + 1 cycle d'auto-nettoyage

Cuve 2 kW - Surchauffeur à pression 4,5 kW - 5,35 kW - 230 V commutable

400 V tri commutable - 600x610x820 mm

793523 Sans pompe de vidange

2969,00 1

793487 Avec pompe de vidange

3077,00 1

793485 Avec pompe de vidange et doseur de produit détergent

3063,00 1

Laveuse frontale avec pompe de vidange. Bras de lavage/rinçage en polypropylène démontables sans outils. Commande électronique avec affichage digital. Démarrage doux «soft start», doseur de rinçage incorporé, rinçage à 85 °C. Dessus, côtés, façade, porte et cuve en inox AISI 304. Porte double paroi. Dotation : 1 godet pour couverts, 1 casier pour assiettes.

LES SOLUTIONS DE FINANCEMENT

POURQUOI FAIREL APPEL À LA LOCATION ÉVOLUTIVE AVEC DIRECT LEASE ?



Vous maîtrisez votre budget et **conservez votre trésorerie**



Vous **n'avancez pas de TVA** (incluse dans le loyer)



Vous comptabilisez les loyers en charge d'exploitation car c'est un **engagement hors bilan**



Il **préserve sa capacité d'investissement** et diversifie ses sources de financement



Vous pouvez **renouveler votre matériel** facilement

LES OUTILS DLG



Un vrai suivi personnalisé

- Un interlocuteur unique
- Une accessibilité sur ligne directe
- Une offre commerciale transmise en 30 mn



Avec l'extranet www.mylease.fr

- Réaliser une simulation sur-mesure
- Envoyer vos demandes à toute heure
- Suivez vos demandes et pilotez vos contrats



Une offre service dédiée à votre business

- Des outils à vos couleurs (extranet, offre, contrat...)
- Un audit commercial unique
- Des formations pour vos équipes



DLG
DIRECT LEASE GROUP
GROUPE OLINN



CHOISISSEZ

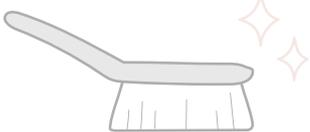
le meilleur

L'utilisation de produit entretien professionnel en boulangerie pâtisserie doit répondre à certaines règles d'hygiène et réglementation : les produits doivent être aptes au contact alimentaire et s'inscrire dans des protocoles HACCP. Ils doivent permettre la désinfection pour prévenir les contaminations manuportées, priorité absolue en milieu alimentaire.

Côté magasin, la qualité de l'hygiène et du nettoyage perçue par le client doit être parfaite, notamment en ce qui concerne l'entretien des sols, et des surfaces comme les vitrines, les miroirs et surfaces inox.



Retrouvez **tous les produits** adaptés au nettoyage de vos laboratoires et magasins dans notre **CATALOGUE HYGIÈNE**



L'HYGIÈNE

L'HYGIÈNE
DU LABORATOIRE 116



L'obligation de se protéger contre la présence d'insectes nuisibles et de rongeurs est définie dans les règlements sanitaires départementaux et la circulaire du 9 août 1978, article 125.1 et 130.5. Comme n'importe quels locaux ou bâtiments, les établissements de restauration commerciale ou collective et commerces alimentaires comme les boulangeries pâtisseries peuvent être infestés par des insectes de tous types. Les conditions de ces activités sont favorables aux infestations par les insectes comme les cafards.

Le respect des conditions d'hygiène définies par la loi est nécessaire à l'attribution d'une marque de salubrité. Ainsi, les propriétaires ou gérants doivent prendre toutes mesures pour éviter la pénétration des mouches et autres insectes, oiseaux, rongeurs et autres animaux, et faire procéder si nécessaire aux opérations de désinsectisation, en évitant, toute contamination des denrées alimentaires. De ce fait, il est recommandé de se munir d'un ou plusieurs désinsectiseurs par engluage ou électrique.

L'HYGIÈNE DU LABORATOIRE

LAVAGE EN MACHINE



LIQUIDE LAVAGE MACHINE EAU DURE
006163 Bidon 5 L **18,25** 4
006151 Bidon 20 L **72,10** 1

Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Convient pour les machines à moyen et gros débit ou pour des vaisselles difficiles à salissures importantes.



LIQUIDE RINÇAGE MACHINE

Pour eau dure
006155 Bidon 5 L **19,45** 4
 Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

LAVAGE MANUEL



STARSECURIT



LIQUIDE LAVAGE PLONGE MANUELLE
006900 Flacon 1 L **4,15** 12
006901 Bidon 5 L **16,29** 4

Conçu pour le lavage manuel et le trempage de la vaisselle. Fort pouvoir dégraissant.

NETTOYANT INOX



- Nettoie et fait briller toutes les surfaces en inox
- Dégraisse en profondeur sans laisser de trace
- élimine le tartre



NETTOYANT INOX
006175 Pulvérisateur 750 ml **6,24** 6
 S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver... Il convient également pour les chromes et l'émail.

DÉGRAISSAGE FOUR



DÉCAPANT FOUR + PISTOLET

006153 Bidon 5 L **23,97** 2
 Sans odeur, application facile. Puissant décapant et désincrustant des parois des fours, friteuses et plaques de cuisson. Rinçage facile. S'utilise à chaud et à froid.



CLADENET SPÉCIAL LAVAGE POUR FOUR VAPEUR

006444 Bidon 5 L **25,32** 4
 Formulation alcaline spécifique à base d'agents de surface et de complexant permettant une utilisation pour le nettoyage des fours professionnels à vapeur.



- Dégraissant désinfectant tout support
- Bactéricide, levuricide, fongicide



DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE*

006150 Bidon 5 L **20,52** 4
 Dégraissant, désinfectant. Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : boucheries, charcuteries, traiteurs, boulangeries, glaciers. **EN 1276, EN 13697, EN 1650.**



DÉGRAISSAGE DÉSINFECTANT

DÉSINFECTANT SANS RINÇAGE*

006152 Pulvérisateur 750 ml **7,84** 12
 Produit destiné à la désinfection des surfaces en industries agroalimentaires, métiers de bouche, artisanat alimentaire, laboratoire alimentaire. Prêt à l'emploi. **EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476, EN 13727, EN 1275, EN 14476.**



SPÉCIAL MACHINE À GLACE



PRODUIT DÉSINFECTION MACHINE À GLACE

- Prêt à l'emploi
- Formule concentrée
- Bouchon doseur intégré

SOLIGERM DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT*

907798 Flacon 1 L **98,56** 4
 Désinfectant est spécifiquement formulé pour le nettoyage et à la désinfection des matériels professionnels destinés à la fabrication de crèmes glacées, sorbets, granités... et crème Chantilly. **EN 13697**
 *Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

CENTRALE DE LAVAGE

- Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.
- Raccordement direct à un robinet d'alimentation d'eau.

CENTRALE DE PULVÉRISATION 1*
006067 **346,00** 1

Système de nettoyage ergonomique, par pulvérisation d'une solution détergente et/ou désinfectante sur les sols et surfaces. Coque PVC indéformable et facilement nettoyable. Support tuyau de lavage intégré dans l'ossature. Pression de travail : 2 à 6 bar. Pistolet anti-choc plastique ergonomique à jet ajustable par molette, léger et résistant. Support pour bidon en inox.

*Existe également en 2 produits (nous consulter).



TUYAU
006052 Tuyau 15 m **76,33** 1
006053 Tuyau 20 m **95,72** 1
006054 Tuyau 25 m **124,20** 1

PISTOLET ANTI-CHOC PLASTIQUE
006068

59,09 1

*Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

GANT VINYLE



AQL 1,5

GANTS VINYLE NATUREL
NON POUDRÉS

340570	Taille S/7	9,92	1
340571	Taille M/8	3,40	1
340572	Taille L/9	3,40	1
340573	Taille XL/10	3,40	1

Vendu par carton de 10 boîtes.
Boîte distributrice de 100 gants.

GANT NITRILE

GANTS NITRILE NOIR
PREMIUM NON POUDRÉS

342227	Taille S/7	6,88	1
630245	Taille M/8	6,88	1
630244	Taille L/9	6,88	1
342228	Taille XL/10	6,88	1

Vendu par carton de 10 boîtes.
Boîte distributrice de 100 gants.

ÉPONGES & LAVETTES

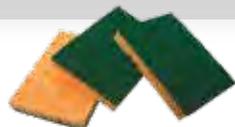


ROULEAU ABRASIF

longueur 3 m

007146	Blanc - 10 cm	3,87	1
007144	Vert - 14 cm	4,00	1
007145	Noir - 14 cm	4,11	1

Prix unitaire, vendu à l'unité.



ÉPONGE TAMPON VERT

Sachet/Carton

007137	GM - 13x9x2,2 cm	7,70	10/120
007138	PM - 11x7x2,2 cm	6,40	10/150

Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 100.
Éponge cellulose, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage et le récurage.



LAVETTE SUPER

50x35 cm

007350	Bleu	5,26	25/150
007351	Rouge	5,26	25/150
007352	Jaune	5,26	25/150
007353	Vert	5,26	25/150
007354	Blanc	5,26	25/150

Prix du sachet de 25, carton de 6 sachets de 25.
80% viscosse, 20% polyester. 72 g/m².
Capacité d'absorption 800%.
Sachet de 25 formats.



SAC POUCELLE



Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Soudure	Ép (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	PRIX
006608	Sac	50	HD	Noir	étoile	14	68x74	500	36,86
006640	Sac	110	BD	Noir	-	60	70x105	200	52,06
006644	Sac	130	BD	Noir	-	60	80x115	100	27,36

COLLECTEUR À PÉDALE

140780	45 L - 410x390x600 mm	61,17	1
140785	70 L - 500x410x670 mm	83,49	1
140784	90 L - 500x410x820 mm	88,60	1

Conteneur en polyéthylène avec couvercle Blanc

PINCER SAC INOX 110 L

560x435x940 mm	959999	194,04	1
----------------	--------	--------	---

Pincer sac avec système de fermeture hermétique. Repose sac inox. Commande à pédale. Équipé de 2 roues.

DÉSINSECTISEUR



DÉSINSECTISEUR FLYINBOX

961246	FlyinBox20 - 1x20 W (E14) Pour 50 m ² - 3 kg	117,64	1
961247	FlyinBox40 - 2x20 W (E14) Pour 120 m ² - 3,6 kg	143,62	1

Ouverture frontale de la grille pour une maintenance et un nettoyage facile sans outils. Émission des UV à 360 °C et grille d'électrocution optimisée. Tension de la grille électrique 3000 V. 3 modes d'installation : suspension murale ou posée. Livré avec vis, chaînettes, et chevilles. Lampe UV 20W basse consommation. 230 V/Hz.



PLAQUE DE GLUE

Pour désinsectiseur Iglu
961255 Lot de 6 9,99 1

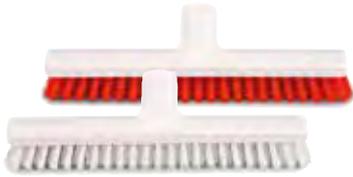


Autres couleurs disponibles

DÉSINSECTISEUR IGLU

1x20 W - 230 V mono
1,2 kg - Pour 50 m²
961248 Blanc 73,65 1
961249 Noir 73,65 1
Façades interchangeables. Sans bruit et sans odeur. 2 modes d'installation : murale ou posée. Lampe UV 20W (E14) basse consommation.

BROSSERIE ALIMENTAIRE



FROTTOIR 30 CM

007075	Blanc	13,08	1
007074	Rouge	13,08	1
007073	Vert	13,08	1
007072	Jaune	13,08	1
007071	Bleu	13,08	1

Brosse en PBT 0,5 mm.
30x6x9,5 cm. Vendu à la pièce.



La mousse réticulée Evazote® présente une bonne résistance au déchirement tout en restant légère et flexible et résiste aux produits corrosifs. 45x40x110 cm. Vendu à la pièce.

PELLE RAMASSE
POUSSIÈRE

007116	Blanc	2,92	1
--------	-------	------	---

Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm.
Prix à la pièce, vendu par carton.

MANCHE 140 CM

007056	Blanc	9,10	1
--------	-------	------	---

Manche en fibre de verre ø 25 mm.
Vendu à la pièce.



BALAYETTE DROITE 29 CM

007090	Blanc	4,95	1
007089	Rouge	4,95	1
007088	Vert	4,95	1
007087	Jaune	4,95	1
007086	Bleu	4,95	1

Balai en PBT 0,5 mm. 29x4x9 cm.
Pour pelle 007116. Vendu à la pièce.

SOLS & SURFACES



EN 1276

ViTal
DÉTERGENT 3 D*
006302 Bidon 5 L

Parfum pomme verte. Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation ménagère et industrielle.

9,29 3

TEEPOL DÉTERGENT
MULTI-USAGES
006222 Bidon 5 L

Détergent multi usages pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables. Spécialement recommandé pour les industries agro-alimentaires. Pouvoir mouillant. Utilisé comme dégraissant, il assure parfaitement le nettoyage des carrosseries de véhicules.

23,90 2

PANNEAU DE
SIGNALISATION

007157	30x20x62 cm	8,32	1
--------	-------------	------	---

Panneau de signalisation jaune avec inscription « Attention sol glissant ». Vendu à la pièce.



- Léger : 1 kg
- Alimenté par batterie : autonomie 35 minutes
- Nettoyage des vitres, miroirs, carreaux et tous les autres types de surfaces lisses sans laisser de traces
- Poignée ergonomique
- Grand réservoir d'eau sale : 200 ml



KÄRCHER

LAVE VITRE
PROFESSIONNEL WVP10
007674

242,00 1

Largeur de travail de la raclette : 28 cm
220/240 V - 28x13x35,5 cm. Nettoyage à l'horizontale ou à la verticale.

ASPIRATEURS

- Filtre plissé plat PES
- Arrêt automatique lorsque le niveau maximum est atteint
- Système antistatique et filtration Éco
- Cuve plastique haute température
- Indice de protection I
- Roulette avec frein
- Turbines d'aspiration sans entretien
- Système de décolmatage du filtre : Tact

KÄRCHER

ASPIRATEUR
EAU ET POUSSIÈRES NT40/1

Débit 74 L/s

Capacité cuve déchets : 40 L
220/240 V - 525x370x630 mm

007629	2888,00	1
--------	---------	---

Idéal pour les poussières et les saletés dans les fournils. Il peut être utilisé comme aspirateur eau et poussières. Compact et maniable. Cuve en plastique est insensible aux acides, aux solutions alcalines et à la chaleur.

Longueur
câble
alimentation
7,5 mLongueur
tuyau
2,5 m

Décolmatage semi-automatique du filtre



Boîtier de filtre amovible

**1 ASPIRATEUR BOULANGERIE ACHETÉ
= 1 KIT FOUR COMPLET OFFERT
+ 1 KIT BOULANGERIE COMPLET OFFERT**

Le kit contient :

- 1 suceur fente
- 1 brosse aspirante
- 1 flexible d'aspiration ø 35 mm
- 1 kit filtre (2x5 filtres) Toison ø 35 mm
- 1 tuyau d'aspiration ø 35 mm
- 1 buse de sol ø 35 mm



- Flexible d'aspiration 2 m
- Tube télescopique
- Sac filtrant non tissé
- Cuve en PVC
- Buse pour sols

Longueur
câble
alimentation
7,5 m

KÄRCHER

ASPIRATEUR POUSSIÈRES T7/1

Débit 43 L/s - Capacité cuve déchets : 7 L
220/240 V - 350x310x340 mm

007639	140,60	1
--------	--------	---

Espaces de rangement intégrés pour les accessoires et câble électrique. Poids : 5,7 kg.

PAPIER TOILETTE



Compatibles
Paquets ou rouleaux

DISTRIBUTEUR PAPIER TOILETTE

Pour 2 paquets ou 1 rouleaux
601250 13,7x12,2x14,5 cm **11,62** 1
Pour 4 paquets ou 2 rouleaux
601251 14,5x13,5x27,5 cm **15,48** 1
Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points de fixation.

DISTRIBUTEUR PAPIER HYGIÉNIQUE

Pour rouleau maxi jumbo
28,5x12x32 cm - 400 m
601256 **16,78** 1
Capot ABS blanc, châssis ABS gris. Mandrin ø 45 mm.
4 points de fixation. Fermeture sécurisée avec clé.

Spécial collectivités



PAPIER TOILETTE

MAXI JUMBO
2 plis gaufrés collés
2x15,5 g/m² - 8,6x25 cm
152530 Blanc **18,80** 1
Prix du colis

Quate pure pâte de cellulose vierge. Colis de 6 rouleaux. Pour distributeurs 601256 ou 141803.

PAPIER TOILETTE

180 FORMATS
006789 Blanc **29,20** 1
2 plis. Petit rouleau. Colis de 96 rouleaux. Pour distributeur 1 ou 2.

ESSUIE-MAINS



DISTRIBUTEUR D'ESSUIE-MAINS PLIÉS

ABS - 265x110x340 mm
Pour 400 à 600 feuilles
140980 **21,40** 1
Capot ABS blanc, châssis ABS gris. 4 points de fixation. Fermeture à clé.



DISTRIBUTEUR BOBINE "MINI" DÉVIDAGE CENTRAL

ABS - 145x136x275 mm - Bobine ø 130 mm
601261 Pour 200 feuilles **16,50** 1

DISTRIBUTEUR BOBINE "MAXI" DÉVIDAGE CENTRAL

ABS - 230x230x310 mm - Bobine ø 205 mm
140743 Pour 450 feuilles **24,92** 1
Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points de fixation.



DISTRIBUTEUR POUR ESSUIE-MAINS AUTOCUT

004792 Blanc **71,04** 1

Distributeur ABS de bobine papier en continu. Fermeture à clé. Témoin de charge frontal. Partie frontale abattable. ø bobine 21 cm. Distribution unitaire de papier prédécoupé de 28 cm de long. Actionnement manuel sur le papier uniquement. Chargement du papier facile et rapide. Sans levier, ni manivelle, ni batterie, ni courant.



ESSUIE-MAINS BOBINE - 450 FORMATS VITAL

Dévidage central - 2 plis gaufrés collés - 2x18 g/m² - 18,5x22 cm
152544 Blanc **16,50** 1
Prix du colis
Quate recyclée 100%. Lot de 6 bobines.



ESSUIE-MAINS CONFORT- 2 PLIS Z

006751 150 Formats **1**
Papier blanc. Micro-gaufrage. Largeur panneau 80 cm. 20,5x 24 cm. Carton de 25 paquets.



EN 1276



ViTal SAVON MAINS BACTÉRICIDE

006107 Bidon 5 L **15,29** 3
Savon bactéricide désinfectant pour les mains.



LESSIVE LIQUIDE

006503 Bidon 5 L **11,14** 3
Lessive pour tous types de textiles haute performance.

- Efficace en eau douce ou dure
- Agit sur le linge très sale
- Azurants optiques pour une blancheur éclatante



ViTal DÉTARTRANT GEL WC BEC CANARD

006508 Flacon 750 ml **1,79** 12
Nettoie et laisse une odeur agréable et parfumée.

4E COUVERTURE