



BOULEGON-PARRY

Votre partenaire en métiers de bouche depuis 1952.

Validité de l'offre :
01/02/2025 au 28/02/2026

Dans la limite des stocks disponibles



Financement possible par loyer mensuel de 36 à 48 mois sous réserve d'acceptation de votre dossier auprès de notre partenaire financier.

N'oubliez pas de nous consulter.



PROMOTION MATERIEL 2025

STOCKS PERMANENTS DANS NOS ENTREPÔTS
LIVRAISON POSSIBLE EN 24/48H

OPERCULEUSES À BARQUETTES MANUELLES

2



OPERCULEUSE À BARQUETTES BARQ' 150 - AVEC DÉROULEUR DE FILM

Operculeuse de barquettes manuelle avec matrice réglable.

Inox alimentaire 25/10 -ème
Régulation électronique de température
Deux formats de barquettes : 140 x 96 mm et 195 x 140 mm
Dimensions d'encombrement (mm) : 490 x 210 x H230 (fermé)
ou H480 (ouverte)
Capacité de soudure (mm) : 195 x 160
Laize Maxi de bobine (mm) : 150
Diamètre Maxi de bobine (mm) : 200
Puissance : 350 W
Poids : 12 Kg - **Tension** : 230 V monophasé
Avantages : Opercule les barquettes standard CLTP de 125g à 2kg

Ref. **272066** ~~790,00€ € HT~~ **695,00 € HT**

OPERCULEUSE À BARQUETTES TS 150 - AVEC DÉROULEUR DE FILM

Operculeuse de barquettes manuelle avec matrice réglable. Construite en acier inoxydable AISI 304.

Moule en aluminium anodisé - Vérins renforcés
Panneau numérique avec régulateur de température de soudure (0-230°C)
Chauffage rapide et facile de la machine
Deux formats de barquettes : 137 x 96 mm et 192 x 137 mm
Dimensions d'encombrement (mm) : 570 x 270 x H515 (ouverte)
Capacité de soudure (mm) : 210 x 155
Laize Maxi de bobine (mm) : 150
Diamètre Maxi de bobine (mm) : 200
Poids : 8 Kg - **Puissance** : 900 w
Tension : 230 V monophasé

Ref. **2720665** ~~1200,00€ € HT~~ **990,00 € HT**

RÉGLAGE ÉLECTRONIQUE



PLUS ROBUSTE

VÉRINS RENFORCÉS

TEFLON 900 W

OPERCULEUSE À BARQUETTES SA 20

Operculeuse à tiroir semi-automatique avec dérouleur et outillage 2 empreintes. Modèle à poser sur table.

Dimensions d'encombrement (mm) : L 455 x l 238 x H 510

Capacité de soudure : 205 x 150 mm

Laize maxi bobine (mm) : 160

Diamètre maxi bobine (mm) : 180 mm

Puissance/tension : 230 V monophasé / 400 W

Cadence d'operculage : 9 cycles/minute

Poids : 20 Kg

Deux formats de barquettes : 191 x 137 mm et 137 x 96 mm

Cadence : 500 barquettes à l'heure

Ref. **272088**

3127,00€ € HT **2590,00 € HT**

Avancée automatique du film par poussée du tiroir.
Construction en acier INOX et aluminium anodisé.
Plaque de soudure en aluminium avec revêtement téflon anti adhérent.
Régulation électronique de la température (100-200°C)
Signal sonore et lumineux en fin de cycle.



2590,00€ HT



**NOUS DISPOSONS D'UNE LARGE
GAMME DE BARQUETTES
SCELLABLES MICRO-ONDABLES :**

*Translucides ou noir en pp ou éco-responsables
en carton ou pulpe végétale.*

NOUS CONTACTER

MACHINES SOUS VIDE DE TABLE

Machine à emballer sous vide pour sacs gaufrés et récipients.

MACHINE SACS SOUS VIDE GAUFRÉS

Dimensions d'encombrement (mm) : L 520 x l 280 x H 170
 Tension : 230 V monophasé
 Barre de soudure (mm) : 500mm
 Poids : 12 kgs

Ref. 268361 795.00€ HT 637.50€ HT



KIT DE 3 RÉCIPIENTS

KIT de 3 récipients transparents
 Dimensions : 250, 500 et 750 ml
 avec couvercle d'aspiration extérieure.

Ref. 268360 58.65€ HT

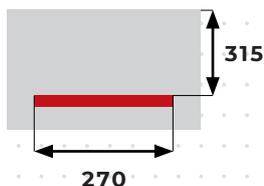


Construction en acier inoxydable AISI 304.
 Couvercle transparent.

MODÈLE VP-280

Dimensions d'encombrement (mm) : 340 x 430 x H 300
 Dimensions de la chambre (mm) : 280 x 355 x H 90
 Barre de soudure (mm) : 270
 Simple soudure - Pompe à vide : 8 m³/h
 Poids : 33 Kg - Voltage : 230 V / 50 Hz

Ref. 268470 2200.00€ HT 1780.00€ HT

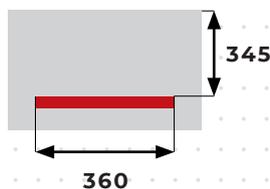


MODÈLE VP-370.10

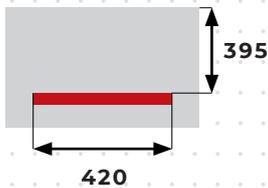
Construction en acier inoxydable AISI 304.
 Couvercle transparent.

Dimensions d'encombrement (mm) : 440 x 530 x H 470
 Dimensions de la chambre (mm) : 370 x 400 x H 150
 Barre de soudure (mm) : 360
 Simple soudure - Pompe à vide : 10 m³/h BUSCH
 Poids : 47 Kg - Voltage : 230 V / 50 Hz

Ref. 268472 2890.00€ HT 2320.00€ HT



NOUVEAU



BUSCH

- Construction en acier inoxydable en AISI 304.
- Double soudure.

MODELE VP-430.20

Dimensions d'encombrement (mm) : 490 x 580 x H 470
Dimensions de la chambre (mm) : 430 x 450 x H 180
Barre de soudure (mm) : 420
Double soudure - Pompe à vide : 20 m³/h BUSCH
Poids : 69 Kg - **Voltage** : 230 V / 50 Hz

Ref. 268555

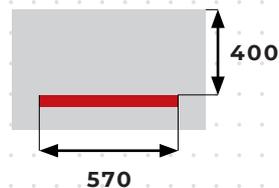
3750.00€ HT 2995.00€ HT

MODELE VP-580-A

Dimensions d'encombrement (mm) : 640 x 580 x H 470
Dimensions de la chambre (mm) : 580 x 450 x H 180
Barre de soudure (mm) : 570
Double soudure - Pompe à vide : 20 m³/h BUSCH
Poids : 81 Kg - **Voltage** : 230 V / 50 Hz

Ref. 268475

4490.00€ HT 3590.00€ HT



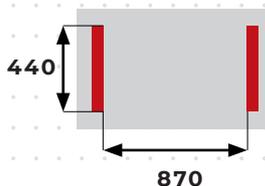
BUSCH

MODELE VP-960-BB

Dimensions d'encombrement (mm) : 1027 x 580 x H 470
Dimensions de la chambre (mm) : 960 x 450 x H 180
Barre de soudure (mm) : 2 X 440
Double soudure - Pompe à vide : 20 m³/h BUSCH
Poids : 81 Kg - **Voltage** : 230 V / 50 Hz

Ref. 268478

6850.00€ HT 5490.00€ HT



BUSCH

MACHINE SOUS VIDE SUR SOCLE À ROULETTES

6

- Construction en acier inoxydable en AISI 304.
- Double soudure.

MODÈLE VP-600-AB

Dimensions d'encombrement (mm) : 637 x 580 x H 1022

Dimensions de la chambre (mm) : 580 x 450 x H 180

Hauteur couvercle : 180 mm

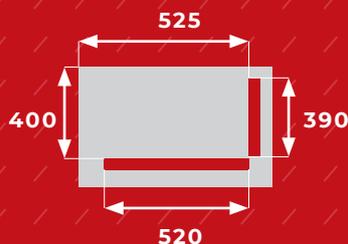
Barres de soudure (mm) : 1 x 520 / 1 x 390

Pompe à vide : 20 m³/h BUSCH

Poids : 140 Kg - **Voltage** : 230 V / 50 Hz

Ref. **268480**

5950.00€ HT **4995.00€ HT**



BUSCH

POMPE BUSCH

NOUVEAU



NOUVEAU

MODÈLE VP-800-AB

Dimensions d'encombrement (mm) : 880 x 650 x H 1030

Dimensions de la chambre (mm) : 800 x 550 x H 200

Hauteur couvercle : 200 mm

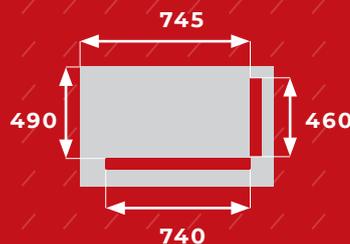
Barre de soudure (mm) : 1 x 740 / 1 x 460

Pompe à vide : 63 m³/h BUSCH

Poids : 190 Kg - **Voltage** : 400 V / 50 Hz

Ref. **268481**

8394.00€ HT **6995.00€ HT**



BUSCH

POMPE BUSCH



MACHINE SOUS VIDE SUR SOCLE À ROULETTES

MODÈLE VP-1000-BB

Construction en acier inoxydable AISI 304.
Couvercle transparent H200 mm. Double soudure.

Dimensions d'encombrement (mm) : 1080 x 700 x H 1040

Dimensions de la chambre (mm) : 1000 x 600 x H 200

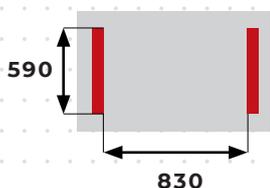
Barres de soudure (mm) : 2 x 590

Pompe à vide : 100 m³/h BUSCH

Poids : 240Kg - Voltage : TRI 400 V/50 Hz

Ref. **268484**

10 550.00€ HT **8790.00€ HT**



POMPE BUSCH



POMPE BUSCH

MODÈLE SUPER TECK «MÉGA»

Structure en INOX - Simple cloche

Dimensions d'encombrement (mm) : 900 x 800 x H 1150

Dimensions de la chambre (mm) : 830 x 660 x H 230

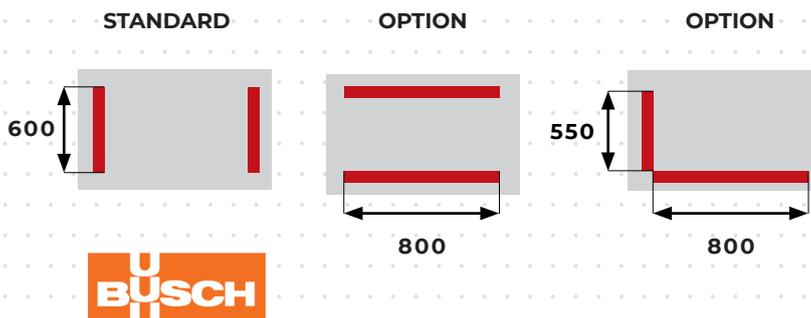
Barres de soudure (mm) : 2 x 600

Pompe à vide : 100 m³/h BUSCH

Poids : 220 Kg - Voltage : TRI 400 V /50 Hz

Ref. **268460**

11 380.00€ HT **8830.00€ HT**



MACHINE SOUS VIDE SUR SOCLE À ROULETTES



MODÈLE SUPER TECK « SUPER MÉGA »

Structure en INOX - Double cloche

Dimensions d'encombrement (mm) : 1900 x 900 x H 1150

Dimensions de la chambre (mm) : 2 x (830 x 740 x H 230)

Barres de soudure (mm) : 4 X 800

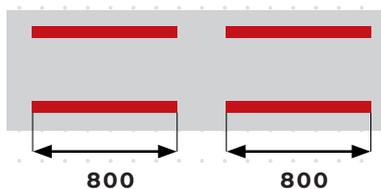
Pompe à vide : 100 m³/h BUSCH

Poids : 360 Kg - Voltage : TRI 380 V / 50-60 Hz

Ref. **268463**

18 991.00€ HT

14 980.00€ HT



SACS SOUS VIDE

RETROUVEZ PLUS DE 120 TAILLES DIFFÉRENTES
DANS NOTRE GRAMME DE SACS SOUS VIDE EN
90 MI ET 145 MI.

DISPONIBLES EN STOCK PERMANENT

Pour les sacs sous vide imprimés
avec une personnalisation : 60 000
sacs minimum par commande.

[NOUS CONSULTER](#)



Nous disposons aussi d'une gamme de semelles or, argent et noir dont
vous trouverez les correspondances avec nos sacs sous vide ci-dessous :

SACS SOUS VIDE 90 Mi	RÉFÉRENCES	SEMELLES OR & NOIR	RÉFÉRENCES	SEMELLES ARGENT & OR	RÉFÉRENCES
130 X 200	102109	100 X 170	134999	100 X 140	135005
130 X 300	1021158	100 X 200	135024	210 X 100	135009
130 X 450	102118	100 X 400	135000		
200 X 250	102223			200 X 150	135008
180 X 300	102221	140 X 220	135019		
200 X 300	102229	170 X 220	135020		
200 X 350	102235	150 X 300	1350195		
230 X 350	102300	190 X 280	135021		
220 X 300	102291	210 X 220	135023	200 X 200	135017
250 X 600	102430			200 X 500	135018
250 X 700	102446			200 X 620	135015
250 X 400	102384	230 X 340	135026		

SEMELLES RONDES :

SEMELLES	RÉFÉRENCES	SACS SOUS VIDE 90 μ	RÉFÉRENCES
Ø 20CM	135040	220 X 300	102291
Ø 22CM	135042	250 X 300	102322
Ø 24CM	135043	300 X 300	102472
Ø 26CM	135041	300 X 350	102475



En utilisant des équipements réfrigérés, la transformation des aliments peut être effectuée dans des conditions d'hygiène optimales pour offrir un service d'excellence dans le respect des réglementations en vigueur.

RÉFRIGÉRÉ



HACHOIR DE MAGASIN RÉFRIGÉRÉ VR82

Points forts :

- Qualité
- Performance
- Facilité d'utilisation

Hachoir réfrigéré avec vitrine le plus compact du marché. Plateau entièrement rayonné facilitant le nettoyage des angles. Vitrine à ouverture verticale permettant d'opérer dans un espace réduit.

Vitrine asservie offrant une sécurité optimale lors de la manipulation des éléments de coupe.

Carrosserie monobloc avec une façade lisse.

Un fourreau soudé offrant une hygiène irréprochable.

Panel de commande en acier inoxydable 100% étanche IP67.

Mousse isolante injectée et moulée pour une meilleure isolation thermique.

Dimensions d'encombrement : 526 x 526 x H578 mm

Débit : environ 300Kg/h - **Moteur** : 1,5CV/1,1KW

Tension : TRI-380V - **Poids** : 60 KG

Système de découpe : Double coupe H82

Équipement standard : 1 couteau, 1 plaque Ø 3MM, 1 plaque couteau, reconstituteur steak haché

Ref. 2659345

4590.00€ HT

3885.00€ HT

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ POUR CAMION MAGASIN CR82

Design compact et moderne

Plateau entièrement rayonné facilitant le nettoyage des angles

Carrosserie monobloc avec une façade lisse et un fourreau soudé offrant une hygiène irréprochable

Panel de commande en acier inoxydable 100% étanche IP67

Mousse isolante injectée et moulée pour une meilleure isolation thermique

Dimensions d'encombrement : 419 X 363 X H567 mm

Débit : 300 KG / H - **Moteur** : 1,5 CV / 1,1 KW

Tension : TRI-380V OU MONO 220V - **Poids** : 45 KG

Système de coupe : DOUBLE COUPE H82

Équipement standard : 1 couteau, 1 plaque Ø 3 mm, 1 plaque couteau

RÉFRIGÉRÉ



À PARTIR DE
2830.00€ HT



Points forts :

- Compact
- Performant
- Fiable

HACHOIR CR82 TRIPHASÉ AVEC RECONSTITUEUR

Ref. 265934

3770.00€ HT

3290.00€ HT

HACHOIR CR82 MONOPHASÉ AVEC RECONSTITUEUR

Ref. 2659343

4135.00€ HT

3590.00€ HT

HACHOIR CR82 TRIPHASÉ SANS RECONSTITUEUR

Ref. 2659329

3240.00€ HT

2830.00€ HT

HACHOIR CR82 MONOPHASÉ SANS RECONSTITUEUR

Ref. 2659328

3605.00€ HT

3150.00€ HT

HACHOIRS RÉFRIGÉRÉS DE LABORATOIRE SUR TABLE

10



RÉFRIGÉRÉ

Points forts :

- Performant
- Fiable
- Grande productivité

MODÈLE TYPE R98

Hachoir réfrigéré le plus compact du marché
à ce niveau de puissance.

Plateau entièrement rayonné facilitant le nettoyage des angles.
Carrosserie monobloc avec une façade lisse et fourreau soudé
offrant une hygiène irréprochable.
Panel de commande en acier inoxydable 100% étanche IP67.
Mousse isolante injectée et moulée pour une meilleure isolation thermique.

Dimensions d'encombrement : 535 x 437 x H617 mm

Débit : environs 600 KG/H - **Moteur** : 3CV / 2,2 Kw

Tension : TRI-380V - **Poids** : 71 KG

Système de coupe : DOUBLE COUPE B98

Équipement standard : 1 couteau, 1 plaque Ø 5 mm, 1 plaque couteau

Ref. 265935

4270.00€ HT 3595.00€ HT

MODÈLE TYPE R98 AVEC RECONSTITUEUR

Design compact et moderne

Plateau entièrement rayonné facilitant le nettoyage des angles

Carrosserie monobloc avec une façade lisse

Panel de commande en acier inoxydable 100% étanche IP67

Mousse isolante injectée et moulée pour une meilleure
isolation thermique

Dimensions d'encombrement : 535 x 437 x H617 mm

Débit : environs 600 KG/H

Moteur : 3CV / 2,2 Kw

Tension : TRI-380V - **Poids** : 71 KG

Système de coupe : DOUBLE COUPE B98

Équipement standard : 1 couteau, 1 plaque Ø 5 mm,

1 plaque couteau

Points forts :

- Qualité
- Performance
- Facilité d'utilisation



NOUVEAU

Ref. 26593555

4850.00€ HT 4099.00€ HT

HACHOIRS TRADITIONNELLS DE LABORATOIRE SUR TABLE

- **Conformité** : Respecte les normes de sécurité et d'hygiène européennes.
- **Performance** : Réducteur surpuissant pour un travail en continu et fiable.
- **Matériaux** : Carrosserie et parties alimentaires en acier inoxydable.
- **Conception pratique** : Corps extérieur adapté pour travailler au-dessus d'un contenant.
- **Électricité** : Alimentation triphasée, boîtier étanche et basse tension (accès SAV simplifié).
- **Entretien** : Nettoyage facile, démontage rapide.
- **Capacité** : Plateau amovible, grande capacité, sans angles vifs.
- **Fonctionnalité** : Équipé d'une marche arrière.

MODÈLE TYPE DRC82

Dimensions d'encombrement : 560 x 337 x H 444 mm
Débit : 350 KG / H - **Moteur** : 1,5 CV / 1,1 KW
Tension : TRI-380 V - **Poids** : 38 KG
Système de coupe : DOUBLE COUPE H82
Équipements standard : 1 couteau, 1 plaque Ø 3 mm, 1 plaque couteau

Ref. **265936**

2000.00€ HT **1695.00€ HT**

Points forts :

- Fiable
- Compact
- Performant



MODÈLE TYPE DRC98

Dimensions d'encombrement : 670 x 425 x H 505 mm
Débit : 600 KG / H - **Moteur** : 3 CV / 2,2 KW
Tension : TRI-380 V - **Poids** : 58 KG
Système de coupe : DOUBLE COUPE B98
Équipements standard : 1 couteau, 1 plaque Ø 5 mm, 1 plaque couteau

Ref. **265937**

2660.00€ HT **2261.00€ HT**

Points forts :

- Robuste
- Productif

MODÈLE TYPE DRC ST 114

Machine semi-industrielle de table, conforme aux normes de sécurité et d'hygiène européennes.

Dimensions d'encombrement : 855 x 815 x H 710 mm
Débit : 900KG / H - **Moteur** : 4 CV / HP 3 KW
Tension : TRI-400 V - **Poids** : 86 KG
Système de coupe : DOUBLE COUPE D114
Équipements standard : 1 couteau, 1 plaque Ø 5 mm, 1 plaque couteau, capot de sécurité

Ref. **265980**

4200.00€ HT **3570.00€ HT**



Points forts :

- Compacte
- Performant
- Grande productivité

HACHOIRS TRADITIONNELS DE LABORATOIRE SUR SOCLE ET ROUES

12

- **Conformité** : Machine semi-industrielle sur socle, respectant les normes de sécurité et d'hygiène européennes.
- **Matériaux** : Carrosserie monobloc en acier inoxydable.
- **Conception pratique** : Corps extérieur adapté au travail au-dessus d'un contenant.
- **Capacité** : Plateau de grand volume.
- **Mobilité** : 4 roues, dont 2 directionnelles bloquantes.
- **Électricité** : Alimentation triphasée.
- **Entretien** : Corps démontable pour un nettoyage efficace.
- **Fonctionnalité** : Marche arrière par impulsion.

MODÈLE TYPE DRC 114

Dimensions d'encombrement : 1000 x 760 x H 1250 mm

Débit : 1400 KG / H

Moteur : 5,5 CV / HP 4,1 KW

Tension : TRI-380 V

Poids : 129 KG

Système de coupe : DOUBLE COUPE D114

Équipement standard : 1 couteau, 1 plaque Ø 5 mm, 1 plaque couteau, capot de sécurité

Ref. **265990**

5490.00€ HT **4670.00€ HT**



MODÈLE TYPE DRC 130

Dimensions d'encombrement : 1142 x 870 x H 1290mm

Débit : 2000 KG / H - **Moteur** : 7 CV / HP 5,5 KW

Tension : TRI-380 V - **Poids** : 139 KG

Système de coupe : DOUBLE COUPE E130

Équipement standard : 1 couteau, 1 plaque Ø 5 mm, 1 plaque couteau, capot de sécurité

Ref. **265995**

6500.00€ HT **5525.00€ HT**

STOCK PERMANENT

*de lames, couteaux et plaques
à trous.*

NOUS CONTACTER

HACHOIRS MÉLANGEURS AUTOMATIQUES

NOUVEAUTÉS

- Machine professionnelle **conforme aux normes de sécurité et d'hygiène européennes.**
- Carrosserie **Monobloc 100% INOX**
- Capot de sécurité du corps et de la cuve
- Fonction programmation automatique du mélange et du hachage
- Bras de mélange + corps extérieur **entièrement démontable** rendant le nettoyage très efficace
- Corps extérieur facilitant le travail au-dessus d'un contenant
- Alimentation électrique **triphasee**

MODÈLE SUR TABLE DRC HM 45 L ST

Dimensions d'encombrement : 632 x 828 X H 661 mm
Débit : 600 KG / H – **Capacité de cuve :** 45L / 35 KG
Puissance Moteur : Hachage : 3 CV / 2,2 kW
Puissance Mélangeur : 0,75 CV / 0,55 kW
Tension : TRI-380 V – **Poids :** 90 KG
Système de coupe : DOUBLE COUPE UNGER 98
Equipement standard : 1 couteau, 1 plaque Ø 5 mm, 1 plaque couteau, capot de sécurité et couvercle de cuve

Ref. 265997

6 850.00€ HT 5990.00€ HT



MODÈLE SUR SOCLE DRC HM 45 L

Dimensions d'encombrement : 621 x 829 X H 1299 mm
Débit : 600 KG / H – **Capacité de cuve :** 45L / 35 KG
Puissance Moteur : Hachage : 3 CV / 2,2 kW
Puissance Mélangeur : 0,75 CV / 0,55 kW
Tension : TRI-380 V – **Poids :** 155 KG
Système de coupe : DOUBLE COUPE UNGER 98
Equipement standard : 1 couteau, 1 plaque Ø 5 mm, 1 plaque couteau, capot de sécurité et couvercle de cuve

Ref. 265998

7410.00€ HT 6470.00€ HT



MODÈLE SUR SOCLE DRC HM 100 L

Dimensions d'encombrement : 775 x 1290 X H 1440 mm
Débit : 1000 KG / H – **Capacité de cuve :** 100L / 80 KG
Puissance Moteur : Hachage : 5,5 CV / 4 kW
Mélange : 1,5 CV / 1,1 kW
Tension : TRI-400 V – **Poids :** 309 KG
Système de coupe : DOUBLE COUPE UNGER 98
Equipement standard : 1 couteau, 1 plaque Ø 5 mm, 1 plaque couteau, capot de sécurité et couvercle de cuve

Ref. 265999

11 100.00€ HT 9690.00€ HT

GRANDE CONTENANCE

MODÈLE 60 L CUVE NON MOTORISÉE & BASCULANTE

Cuve basculante, entraînée et freinée par frottement
1 seul sens de rotation du bras.

Ref. 268565

3750.00€ HT 3175.00€ HT

MODÈLE 60 L CUVE MOTORISÉE & BASCULANTE

Cuve motorisée et basculante avec 1 seul sens de rotation
2 sens de rotation du bras.

Dimensions d'encombrement : 707 x 550 x H 877 mm

Capacité de cuve : 60L (mini 8 kg – maxi 33 kg)

Dimensions cuve : Ø 500x H 300 mm

Moteur : bras : 0,25 kW

Tension : TRI-380 V – **Poids :** 85 kg

Vitesse : bras 47 tours/min

Modèle cuve motorisée moteur : 0,12 kW

Vitesse de rotation : 11 tours / min

Équipement standard : 2 roues non directrices à l'arrière
et 2 pieds à l'avant.

Ref. 268566

4370.00€ HT 3695.00€ HT

MODÈLE 100 L CUVE MOTORISÉE & BASCULANTE

Cuve motorisée et basculante avec 1 seul sens de rotation,
2 sens de rotation du bras.

Dimensions d'encombrement : 794 x 630 x H 949 mm

Capacité de cuve : 100L (mini 10 kg – maxi 55 kg)

Dimension cuve : Ø600 x H 360 mm

Moteur : bras : 0,55 kW – **Cuve :** 0,18 kW

Tension : TRI-380 V – **Poids :** 85 kg

Vitesse bras : 47 tours/min – **Cuve :** 11 tours /min

Équipement standard : 2 roues non directrices à l'arrière
et 2 pieds à l'avant.

Ref. 268567

5350.00€ HT 4490.00€ HT

- **Construction** en acier inoxydable AISI304.
- **Bras à deux branches relevables** avec assistance pneumatique pour réduire le temps de mélange.
- **Cuve motorisée basculante** (sauf 60L) pour faciliter le nettoyage.
- **Socle inox**, mélangeur stable.
- **2 roulettes et 2 pieds pour 60L/100L**, 4 roulettes pour 125L/170L pour un déplacement facile.
- **Entraînement par moto-réducteur** puissant, sans entretien.
- **Arrêt automatique** lorsque le bras est relevé.
- **Fonctionnement silencieux.**



À PARTIR DE
3175.00€ HT



4490.00€ HT

MODÈLE 125 L CUVE MOTORISÉE & BASCULANTE

Cuve motorisée et basculante avec 2 sens de rotation,
2 sens de rotation du bras.

Dimensions d'encombrement : 972 x 811 x H 1102 mm

Capacité de cuve : 125L (MINI 11 KG – MAXI 70 KG)

Dimension cuve : Ø 720 x H 350 mm

Moteur : bras : 0,75 KW – **Cuve :** 0,37 KW

Tension : TRI-380 V

Poids : 180 kg

Vitesse : bras : 47 tours/min – **Cuve :** 9 tours/min

Équipement standard : 4 roues non directrices et 2 pieds
de calage à l'avant.

Ref. **268568**

7100.00€ HT **5995.00€ HT**



5995.00€ HT

MODÈLE 170 L CUVE MOTORISÉE & BASCULANTE

Cuve motorisée et basculante avec 2 sens de rotation
2 sens de rotation du bras.

Dimensions d'encombrement : 1046 x 846 x H 1132 mm

Capacité de cuve : 170L (MINI 15 kg – MAXI 90 kg)

Dimension cuve : Ø 800 x H 380 mm

Moteur : bras : 1,1 kW – **Cuve :** 0,75 KW

Tension : TRI-380 V

Poids : 220 kg

Vitesse : bras : 47 tours/min – **Cuve :** 9 tours/min

Équipement standard : 4 roues non directrices et 2 pieds
de calage à l'avant.

Ref. **268569**

8980.00€ HT **7590.00€ HT**



7590.00€ HT

MODÈLE 8 L SUR TABLE

Batteur cuve inox de 7,6L- Finition métal en polyuréthane émaillé blanc

3 vitesses : 132 – 284 – 590 TOURS/MIN

Protection de cuve + Levier monte cuve

Dimensions d'encombrement : 470 x 360 x H660 MM

Moteur : MONOPHASÉ AUTO-VENTILÉ 0,20Kw

Poids : 25 KG



Ref. **264930**

1710.00€ HT **1490.00€ HT**

MODÈLE 25 L SUR PIEDS

Batteur cuve inox Ø 34 x H30 cm

Finition métal en polyuréthane émaillé

Grille de sécurité pivotante empêchant l'accès à la machine

Lorsque la grille est ouverte, elle coupe automatiquement le fonctionnement de la machine.

Sans aucun danger pour le nettoyage

3 vitesses : 102 – 183 – 352 TOURS/MIN

Grille de protection avant / arrière

Réglage hauteur du bol

Levier de changement de vitesse + Levier verrou cuve

Bouton d'arrêt d'urgence

Dimensions d'encombrement : 610 x 670 x H1020 mm

Moteur : TRIPHASÉ AUTO-VENTILÉ 400V / 50 Hz

Poids : 120 KG



Ref. **264950**

4160.00€ HT **3840.00€ HT**

EXISTE EN :

10L 20L 25L 30L
40L 50L 60L ...

NOUS CONTACTER



Ref. **264940**

Ref. **264945**

Ref. **264950**

Ref. **264970**

Ref. **264975**

Ref. **264976**

LES BATTEURS SONT FOURNIES AVEC 3 OUTILS



CROCHET

Pâte, toutes garnitures de pâtisseries, pâtes à pizza, biroches, biscuits, boule de pâte, farce, chair à saucisses...



PALETTE

Produits semi-finis, petits gâteaux, madeleines, frangipane, petits fours, mélange de viandes, purée de pomme de terre...



FOUET

Meringues, gênoises, crème au beurre, crème fouettée, glace, pâtes à crèmes, mayonnaise, omelettes, soufflets...

LAMINOIR ELECTRIQUE

Machine de table

Dimensions d'encombrement : 984 X 804 X H515 mm

Largeur de travail : 500 mm

Poids du pâton réfrigéré : 6 kg MAXIMUM

Cylindre : Ø60 mm

Abaisse de cylindres : de 0,1 à 36 mm - **Poids** : 90 kg

Nettoyage facile - Table **INOX 18/10 démontable**

Voltage : TRI 400V/50-60 Hz

Grille de protection INOX - Bac à farine

Ref. **266933**

3685.00€ HT **2998.00€ HT**



LAMINOIR ELECTRIQUE AVEC TAPIS

Machine de table

Dimensions d'encombrement : 1520 x 920 x H700 mm

Largeur de travail : 500 mm

Poids du pâton réfrigéré : 5 kg MAXIMUM - **Cylindre** : Ø60 mm

Abaisse de cylindres : de 0,1 à 36 mm

Longueur tapis : 700mm

1 vitesse variable par potentiomètre de 5 à 40m/min

Nettoyage facile - Racleurs démontables

Table INOX 18/10 démontable (clipsée)

Voltage : TRI 400V / 0,55 kW - Grille de protection INOX

Bac Farine sur le dessus du laminoir devant le sectionneur

Poids : 160 kg

Ref. **266936**

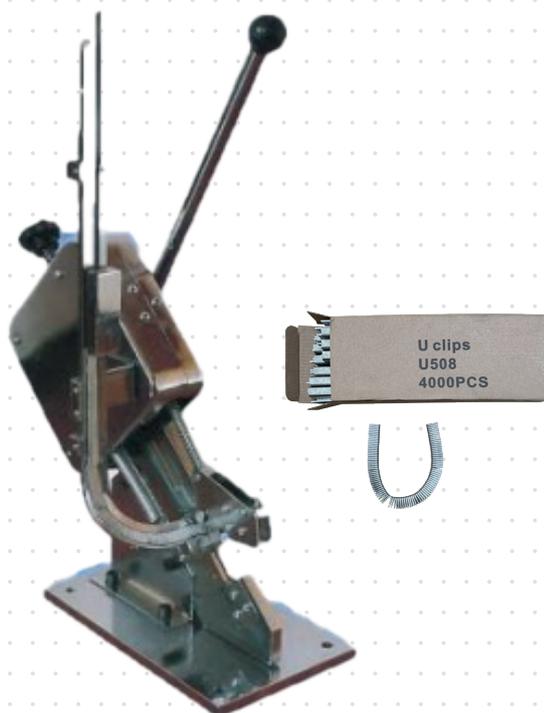
4075.00€ HT **3325.00€ HT**



CLIPPEUSE À MANUELLE

Ref. **027739**

299.50€ HT **250.00€ HT**



CLIP FORME "U" 14MM POUR CLIPPEUSE À SAUCISSE

Conditionnement : Le carton de 4000 clips

Ref. **027738**

19.10€ HT

MACHINE A COUPER & PORTIONNER LES SAUCISSES

Diamètre saucisses : de 10 à 35 MM
Pour boyau **naturel ou artificiel**
Longueur de saucisses : 200 MM
Production : 100 à 400 pièces / minute
Construit en acier inoxydable et plastique contact alimentaire

Ref. **273480**

3560.00€ HT **2785.00€ HT**



**SPÉCIAL DIAMÈTRE
10 À 35 MM**

**MACHINE A COUPER
& PORTIONNER LES SAUCISSES**

- PLUS DE PRODUCTIVITÉ
- NETTOYAGE RAPIDE



TABLE DE POUSSAGE

Plateau tôle inox brossé
Épaisseur : 1,5 mm avec bords relevés 20 mm et goutlotte d'évacuation.
Piètement soudé en tube inox section 40 x 40 mm.
Traverse basse à l'arrière et entretoises sur vérins polypropylène de mise à niveau.
Hauteur de travail réglable : 890/915 mm

TABLE DE POUSSAGE **1200 X 700 MM**

Ref. **299042**

1015.00€ HT **812.00€ HT**

TABLE DE POUSSAGE **1400 X 700 MM**

Ref. **299043**

1033.00€ HT **827.00€ HT**

POUSOIR HYDRAULIQUE



- **3 capacités**
- Construction réalisée entièrement en **acier inoxydable AISI 304**.
- Carrosserie monobloc pour un **nettoyage facilité** et un **entretien amélioré**.
- Fonction **start & stop** permet un **fonctionnement économique et silencieux**.
- Equipés de 2 roues arrières.

**MANOMÈTRE
DE CONTRÔLE
DE PRESSION**

13 L

Dimensions d'encombrement :
430 x 605 x H 1014 mm
Contenant / capacité : 13L – 10 KG
Moteur : 0,75 KW / 1 CV
Tension : TRI-380 V - **Poids :** 87 KG
Équipement standard : 3 CORNETS
INOX Ø 14 – 20 – 32 mm

Ref. **273447**

3650.00€ HT 3090.00€ HT

25 L

Dimensions d'encombrement :
660 x 500 x H 1148 mm
Contenant / capacité : 25L – 20 KG
Moteur : 0,75 KW / 1 CV
Tension : TRI-380 V - **Poids :** 137,5 KG
Équipement standard : 3 CORNETS
INOX Ø 14 – 20 – 32 mm

Ref. **273448**

4600.00€ HT 3890.00€ HT

40 L

Dimensions d'encombrement : 730 x
590 x H 1270 mm
Contenant / capacité : 40L – 35 KG
Moteur : 1,1 KW / 1,5 CV
Tension : TRI-380 V - **Poids :** 245 KG
Équipement standard : 3 CORNETS
INOX Ø 14 – 20 – 32 mm

Ref. **273449**

6990.00€ HT 5885.00€ HT

SOCLE ROULANT POUR POUSSOIR 13 L

Ref. **273452**

295.00€ HT

SOCLE ROULANT POUR POUSSOIR 25 L

Ref. **273451**

326.00€ HT

SOCLE ROULANT POUR POUSSOIR 40 L

Ref. **273450**

355.00€ HT

OPTIONS

DOSIFICATEUR POUR POUSSOIR
DOSAGE : DE 20 À 500G
DOTATION DE SÉRIE : 3 CORNETS DROITS EN INOX

Ref. **273559**

1095.00€ HT



FORMEUSE A STEAK POUR POUSSOIR

Ref. **273461**

1165.00€ HT



KIT POUR POUSSOIR APPAREIL KEFTA

Ref. **273460**

155.00€ HT





MODÈLE ALUMINIUM A PIGNON AF350

Trancheur à pignon - lame 350mm
 Structure aluminium anodisé
 Épaisseur de coupe : 0 / +16mm
 Dimension plateau : 280 x 315 mm
 Dimensions d'encombrement : 580 x 850 x H620 mm
 Lame : 350 mm - Capacité de coupe : 300 x 260 mm
 Tension : 220 V - Puissance : 0,37 Kw - Poids : 45 Kg

Ref. **277777**

2690.00€ HT **2390.00€ HT**



MODÈLE NOIR A PIGNON AF350

Trancheur noir à pignon - lame téflonnée 350 mm (anti-adhérente)
 Structure entièrement recouverte de téflon
 Épaisseur de coupe : 0 / +16mm
 Dimension plateau : 280 x 315 mm
 Dimensions d'encombrement : 580 x 870 x H620 mm
 Lame : 350 mm
 Capacité de coupe : 300 x 260 mm - Tension : 220 V
 Puissance : 0,37 KW - Poids : 47 Kg

Ref. **277775**

2980.00€ HT **2590.00€ HT**

MODÈLE AUTOMATIQUE AF350 GR A

Trancheur automatique, fusion d'alliage d'aluminium anodisé, simple d'utilisation, grande capacité de coupe et rendement.

- Entraînement par courroie, deux moteurs (un pour le mouvement du chariot et l'autre pour la rotation de la lame).
- Plateau et pousse/talon en acier inox
- Lame en acier trempé et forgé,
- Affûteur aluminium incorporé,
- Programmation des tranches à couper avec **arrêt automatique de la machine** (compteur de tranches)
- **3 réglages de la vitesse, 3 réglages de la course du chariot.**

5200.00€ HT **4490.00€ HT**



Ref. **277779**

- Utilisation **simple et rapide**
- Coupe matérialisée par un **laser**.
- **Nettoyage facile** (plateau démontable).
- Matériel de très haut niveau de sécurité
- Conforme aux normes d'hygiène en vigueur.
- Encombrement réduit - Possibilité d'intégration dans un camion.
- **Faible consommation de courant.**



TRANCHEUSE MINI FROMAGE

Dimensions d'encombrement : 670 x 450 x H950 mm (hors plateau)
 Dimension de coupe maxi : 250 mm de haut - 380 mm de longueur
 Tension : 230 V / 50 Hz
 Puissance : 0,75 kW - Poids : 46 Kg

Ref. **277930**

8475.00€ HT **5992.00€ HT**



SCIES DE CONSTRUCTION EN ACIER INOXYDABLE 18/10

- Grande robustesse et fiabilité de la machine
- Système tendeur de la lame de procédure automatique
- Sac de récepteur de sciures incorporé
- Facilité de nettoyage à jet d'eau
- Démontage des racleurs sans outils
- Indice de protection IP65
- Conforme à la directive 2006/42/C

MODÈLE ST200

Dimensions d'encombrement : 475 x 540 x H825 mm

Hauteur de coupe : 180 mm

Profondeur de coupe : 175 mm

Longueur de lame : 1600 mm

Puissance : 1CV / triphasé - **Poids** : 57 kg

Ref. **275350**

2090.00€ HT **1790.00€ HT**

MODÈLE ST230

Dimensions d'encombrement : 540 x 630 x H940 mm

Hauteur de coupe : 220 mm

Profondeur de coupe : 195 mm

Longueur de lame : 1740 mm

Puissance : 1CV / triphasé - **Poids** : 73 kg

Ref. **275353**

2956.00€ HT **2545.00€ HT**



MODÈLE ST270

Dimensions d'encombrement : 610 x 680 x H1050 mm

Hauteur de coupe : 270 mm

Profondeur de coupe : 225 mm

Longueur de lame : 1985 mm

Puissance : 1,5 CV / triphasé - **Poids :** 85 kg

Ref. **275356**

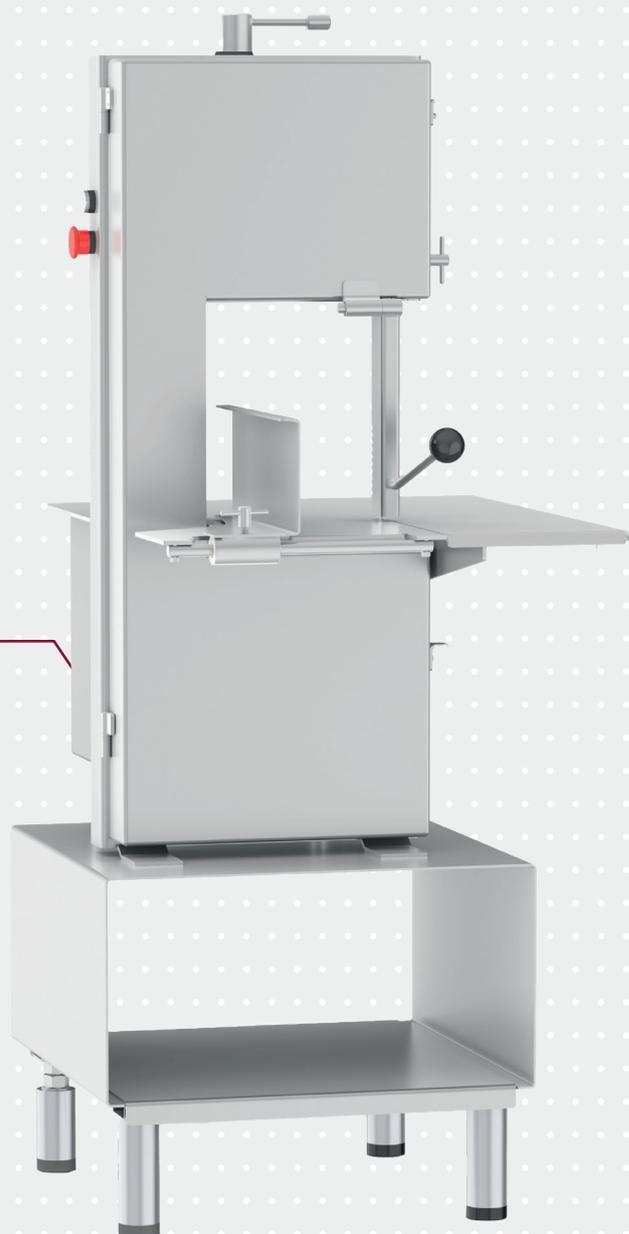
3669.00€ HT **3145.00€ HT**

SOCLE POUR SCIE À RUBAN ST270

Dimensions d'encombrement :
540 x 550 x H530 mm

Ref. **275340**

585.00€ HT
499.00€ HT



EXISTENT DES MODÈLES SUR PIEDS :

STL350, STL390, STL430 ET STL480 avec les lames de scies correspondantes et hauteurs de coupes différentes.

VEUILLEZ NOUS CONSULTER POUR TOUTES DEMANDES

RÔTISSOIRES DOREGRILL GAMME "NANTAISE"

PERFORMANCES

4 balancelles inox entraînées par un moteur puissant
Chauffage par 3 résistances blindées « incoloy » aux infrarouges

FACILITÉ DE NETTOYAGE

Intérieur entièrement démontable

SÉCURITÉ

Poignées bakélite « froides » pour l'ouverture des glaces
Éclairage étanche vitrocéram

ERGONOMIE

Vitres trempées SECURIT avant/arrière
Commande de la cuisson par régulation thermostatique 20 – 300°C
Arrêt automatique de la cuisson par minuterie avec passage en mode « maintien en température ».

ROBUSTESSE ET SIMPLICITÉ



MODÈLE À BALANCELLES RB 12 NE

Dimensions d'encombrement : 840 x 600 x H730 mm

Nombre de balancelle : 4

Capacité : 12 volailles à l'heure

Puissance : 6,32 KW - Énergie : 380 V + N + T

Ref. **274499**

4720.00€ HT **3795.00€ HT**

ACCESSOIRE CHARIOT AVEC TABLETTE

Ref. **274567**

920.00€ HT

745.00€ HT



MODÈLE À BALANCELLES RB 16 NE

Dimensions d'encombrement : 1100 x 680 x H850 mm

Nombre de balancelle : 4

Capacité : 16 volailles à l'heure

Puissance : 8,70 KW - Énergie : 380 V + N + T

Ref. **274500**

5484.00€ HT **4495.00€ HT**

ACCESSOIRE CHARIOT AVEC TABLETTE

Ref. **274568**

920.00€ HT

745.00€ HT

RÔTISSOIRES DOREGRILL GAMME "DÉCO"

PERFORMANCES

5 ou 6 balancelles inox entraînées par un moteur puissant
Chauffage par 3 résistances blindées « incoloy » aux infrarouges
Joint d'étanchéité thermique haute température

FACILITÉ DE NETTOYAGE

Intérieur entièrement démontable

POLYVALENCE

Balancelles pour les volailles, rôtis..., grille statique et mode four pour les pizzas et plats du jour ...

ERGONOMIE

Vitres trempées
Commande de la cuisson par double régulation thermostatique 20 – 300°C
Boutons de commandes encastrés et protégés
Arrêt automatique de la cuisson par minuterie avec passage en mode « maintien en température ».

MODÈLE RB15 "DÉCO"

Dimensions d'encombrement : 870 x 780 x H880 mm
Nombre de balancelles : 5
Capacité : 15 volailles à l'heure
Puissance : 6,70 KW - Énergie : 380 V + N + T

Ref. 274535

7445.00€ HT 5999.00€ HT

MODÈLE RB30 "DÉCO"

Dimensions d'encombrement : 1140 x 810 x H970 mm
Nombre de balancelles : 6
Capacité : 30 volailles à l'heure
Puissance : 10 KW - Énergie : 380 V + N + T

Ref. 274537

8750.00€ HT 6995.00€ HT

ACCESSOIRES CHARIOT AVEC TABLETTE POUR RB 15& RB30

Ref. 274568

920.00€ HT
745.00€ HT

RÔTISSOIRES TRADITIONNELLES À VISION PANORAMIQUE.

La série «DÉCO» se distingue par sa troisième vitre (latérale) qui offre une vision panoramique de la cuisson. Finition entièrement émaillée avec un double éclairage quartz.





TOIT EN OPTION
Nous consulter

ACCESSOIRE CHARIOT AVEC TABLETTE

Ref. 274567

920.00€ HT
745.00€ HT

MODÈLE "STEAMBOX"

Dimensions d'encombrement : 860 x 775 x H890 mm

Nombre de balancelles : 4

Capacité : 16 volailles à l'heure

Puissance : 9 KW

Énergie : 380 V + N + T

Points forts :
- Compacte
- Cuisson optimisée

Ref. 274530

8750.00€ HT 6995.00€ HT

PERFORMANCES

Résultat de cuisson incomparable par association de l'air chaud ventilé (moelleux du produit) et infrarouges directs (doré et croustillant du produit)

4 balancelles inox

Façade de commandes en verre tactile

Bac à sauce intégré à vidange rapide

ERGONOMIE

Porte vitrée ouvrante sur les deux faces

Thermostat digital

Arrêt automatique en fin de cuisson avec passage en mode « maintien en température ».

FACILITÉ DE NETTOYAGE

Programme de nettoyage vapeur automatique (15 min)

Intérieur entièrement démontable



ACCESSOIRE CHARIOT AVEC TABLETTE

Ref. 274566

920.00€ HT
745.00€ HT

Points forts :
- Simplicité
- Efficacité
- Polyvalence

MODÈLE "NEOGRILL" N1

Dimensions d'encombrement : 850 x 720 x H775 mm

Nombre de balancelles : 4

Capacité : 16 volailles à l'heure

Puissance : 7,30 KW

Énergie : 380 V + N + T

Ref. 274536

5957.00€ HT 4795.00€ HT

PERFORMANCES

4 balancelles inox « Stand up » entrainées par un moteur puissant.
Chauffage par 3 résistances blindées « incoloy » aux infrarouges.

FACILITÉ DE NETTOYAGE

Ouverture des 2 côtés

Intérieur entièrement démontable

Tôles émaillées rouges et vitres sérigraphiées dans la masse.

ERGONOMIE

Tableau de commande tactile extra-plat.

Commande de la cuisson par régulation thermostatique.

Arrêt automatique de la cuisson par minuterie avec passage en mode « maintien en température ».

FOURS UNOX MIXTES BAKERTOP X DIGITAL I.D



HEY.UNOX

Interagir avec le four, donner des ordres et recevoir des informations audiovisuelles directement sur le panneau de contrôle.

DIGITAL.ID

Créer un compte Digital.ID pour accéder au four de manière pratique depuis son téléphone.

DATA DRIVING COOKING

- Surveillance en temps réel.
- Identification et réduction des gaspillages.
- Partage de recettes à distance entre fours.

PROFESSIONAL

- Création et modification de programmes.
- Surveillance en ligne de la consommation.
- Envoi de programmes de cuissons aux fours.



MODÈLE 5 NIVEAUX 600x400

Dimensions d'encombrement : 860 x 1018 x H789 mm
Nombre de niveaux : 5
Distance entre niveaux : 86 mm - **Puissance :** 11.6 kW
Puissance énergétique : 23.4 kWh/j-0kg CO²/j
Tension : triphasé 380 – 415v 3n - **Poids :** 100kg
Ouverture : charnière à gauche

Ref. **2657225**

10 750.00€ HT 8985.00€ HT

+ FOURNI AVEC 5 GRILLES INOX 600 X 400 MM

MODÈLE 10 NIVEAUX 600x400

Dimensions d'encombrement : 860 x 1018 x H1219 mm
Nombre de niveaux : 10
Distance entre niveaux : 84 mm
Puissance : 21 kW
Puissance énergétique : 45.7 kWh/j-0kg CO²/j
Tension : triphasé 380 – 415v 3n -
Poids : 178kg
Ouverture : charnière à gauche

Ref. **2657245**

15 900.00€ HT 13 290.00€ HT

FOURNI AVEC 10 GRILLES INOX 600 X 400 MM +



OPTIONS

HOTTE POUR FOUR 5 & 10 NIVEAUX

Dimensions d'encombrement : 860 x 1048 x H383 mm
 Tension : 220 V

Ref. **265684**

1599.00€ HT

PIEtement ULTRA HAUT POUR FOUR 5 NIVEAUX

Dimensions : 870 x 864 x H820 mm

Ref. **2657445**

980.00€ HT



PIEtement HAUT POUR FOUR 10 NIVEAUX

Dimensions : 870 x 864 x H682 mm

Ref. **265744**

965.00€ HT



KIT 1ÈRE INSTALLATION

Ref. **2657278**

115.00€ HT



KIT FILTRATION EAU DUR RO.CARE

Ref. **2657291**

68.00€ HT

DÉTERGEANT FOUR 1L ULTRA PLUS

Ref. **023231**

11.50€ HT



FOURS UNOX MIXTES BAKERTOP SÉRIE "PLUS"

FOURS FORMAT PÂTISSIER 600X400.

- Installation facile, usage intensif.
- Gestion optimale des cuissons avec Mind Maps.
- Cuissons variées : sous vide, basse température, vapeur, etc.
- Plus de 1000 programmes ou création de vos propres recettes.
- Connexion Wi-Fi intégrée.
- Programmes de nettoyage optimisés, faible consommation de produits.
- Surisolation et triple vitrage pour économies d'énergie.

MODÈLE 6 NIVEAUX 600x400

Dimensions d'encombrement : 860 x 967 x H842 mm

Nombre de niveaux : 6

Distance entre niveaux : 80 mm

Puissance : 14 kW

Tension : triphasé 380 – 415v 3n - **Poids :** 112 kg

Ouverture : charnière à gauche

Ref. **2657235**

8600.00€ HT 6995.00€ HT

FOURNI AVEC 6 GRILLES INOX 600 X 400 MM



**WIFI
INTÉGRÉE**



MODÈLE 10 NIVEAUX 600x400

Dimensions d'encombrement : 860 x 967 x H1162 mm

Nombre de niveaux : 10

Distance entre niveaux : 80 mm

Puissance : 21,3 kW

Tension : triphasé 380 – 415v 3n –

Poids : 148 kg

Ouverture : charnière à gauche

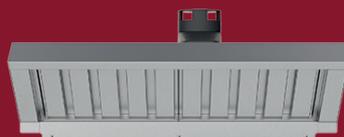
Ref. **2657255**

11 765.00€ HT 9970.00€ HT



FOURNI AVEC 10 GRILLES INOX 600 X 400 MM

OPTIONS



HOTTE POUR FOUR 6/10 NIVEAUX

Dimensions d'encombrement :

860 x 1145 x H240 mm

Puissance : 310 à 390 m3/h - **Tension :** 230V

Ref. **265680**

1599.00€ HT

OUVERTURE À GAUCHE, CHARNIÈRE À DROITE

(valable pour tous les fours)

300 € HT



PIETEMENT ULTRA HAUT POUR FOUR 6 NIVEAUX

Dimensions : 842 x 804 x H 888 mm

Ref. **265749**

725.00€ HT



PIETEMENT HAUT POUR FOUR 10 NIVEAUX

Dimensions : 842 x 713 x H 752 mm

Ref. **265747**

675.00€ HT

FOUR UNOX MIXTES BAKERTOP SÉRIE "PLUS"

MODÈLE 16 NIVEAUX 600x400

Four intelligent 16 niveaux, jusqu'à 9 étapes de cuisson, gère jusqu'à 10 minuteries, synchronisation des cuissons de 32 à 300°C.

Dimensions d'encombrement : 892 X 925 X H1875 mm

Nombre de niveaux : 16

Panneau de contrôle tactile - Triple vitrage - Éclairage LED

Distance entre niveaux : 81.5 mm

Puissance : 27.3 Kw -

Tension : triphasé 380 - 415 V 3 N

Poids : 292 kg - Ouverture : charnière à gauche

Ref. **2657260**

21 510.00€ HT **17 490.00€ HT**

+ FOURNIS AVEC 16 GRILLES INOX 600 X 400 MM

HOTTE POUR FOUR 16 NIVEAUX

Dimensions d'encombrement : 892 x 1132 x H240 mm

Puissance : 310 à 390 m3/h

Tension : 230V

Ref. **265681**

2045.00€ HT **1535.00€ HT**



**IDÉAL POUR
VOS ÉCONOMIES
D'ÉNERGIES**

• 35 % de consommation en moins par rapport à un four traditionnel.

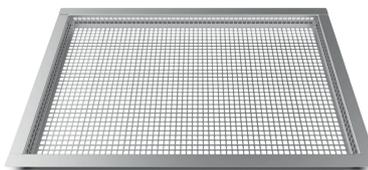
OPTIONS



PLAQUE PATISSIÈRE ALU

Ref. **222129**

39.00€ HT



PLAQUE ACIER PERFORÉE

Ref. **265755**

125.00€ HT



PLAQUE INOX ANTI ADHÉRENTE
- SPÉCIAL CUISSON POULET

Ref. **255754**

160.00€ HT



KIT TÈRE INSTALLATION

Ref. **2657275**

195.00€ HT

KIT FILTRATION EAU DUR

Ref. **2657295**

310.00€ HT



DÉTERGEANT FOUR 1L

Ref. **023231**

11.50€ HT



FOUR UNOX SPEED PRO AVEC DOUBLE FONCTION CUISSON.

- **Cuisson uniforme**, même pour produits surgelés.
- **Mode SPEED** : cuisson et régénération rapide en portions.
- **CHEFUNOX / SPEEDUNOX** : sélection automatique des paramètres via bibliothèque de recettes.
- **ADAPTIVE Cooking** : ajustement automatique pour des résultats constants.
- **SMART Preheating** : préchauffage intelligent.
- **AUTO Soft** : montée en température délicate.

SPEED PRO

Dimensions d'encombrement : 600 x 797 x H541 mm
Nombre de niveaux : 3 (460 x 330 mm) / 1 (450 x 330 mm)
Distance entre niveaux : 75 mm - **Puissance** : 6,6 kW
Tension : TRIPHASÉ 380 – 415V 3N (Possible sur commande, en monophasé)
Poids : 89 kg - **Ouverture** : à abattant

Ref. 265735

7600.00€ HT 6595.00€ HT

FOUR A CONVECTION 600X400
4 NIVEAUX AVEC CONTRÔLE
ANALOGIQUE

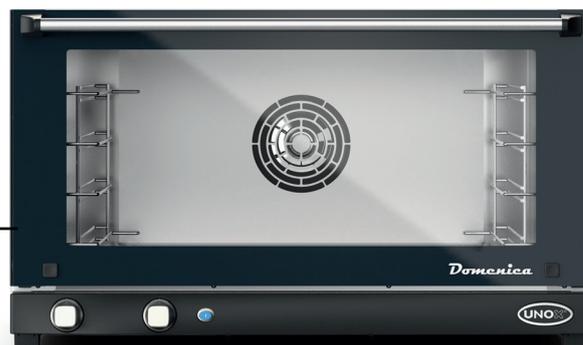
Dimensions d'encombrement : 800 x 707 x H472 mm
Nombre de niveaux : 4 - **Distance entre niveaux** : 75 mm
Puissance : 5,3 kW - **Tension** : TRIPHASÉ 380 – 415V 3N
(Possible sur commande, en monophasé)
Poids : 44 kg - **Ouverture** : à abattant

Ref. 265718

1320.00€ HT 1085.00€ HT

FOUR UNOX LINEMICRO MANUEL FORMAT PÂTISSIER 600X400.

- **DRY Plus** : extraction rapide de l'humidité.
- **AIR Plus** : ventilateurs à 2 vitesses, inversion de rotation et fonction pulsée.
- **Température** : 80°C-260°C.
- **Chambre en acier AISI 430, double vitrage.**
- **Éclairage LED intégré.**



4 GRILLES OFFERTES 600X400 (+)

RECHAUD A INDUCTON
IK 35 TC S

Réglage de température par touche tactile (surface en SCHOTT CERAN) - Boîtier tactile avec affichage numérique
Minuterie + Thermostat de sécurité électronique
Dimensions d'encombrement : 340 x 445 x H117 mm
Niveau de puissance : 10 (500 – 3500W)
Niveau de réglage de température : 10
Plage de température : de 60°C à 240°C
Puissance : 3,5 kW / 220v - **Poids** : 5,4 kg

Ref. 273930

299.00€ HT

RECHAUD A INDUCTON
IK 35 TC XL

Surface de cuisson en verre (diamètre de la zone de cuisson 300mm). Matériaux en acier inoxydable
Détection des casseroles
Minuterie + Affichage numérique
Protection contre la surchauffe - Interrupteur de M/A
Dimensions d'encombrement : 440 x 540 x H125 mm
Niveau de puissance : 10 (500 – 3500W)
Niveau de réglage de température : 10
Plage de température : de 60°C à 240°C
Puissance : 3,58 kW / 230v - 50/60hz - **Poids** : 9,1 kg

Ref. 273931

379.00€ HT

CUISSON TRADITIONNELLE DELRUE CHAUFFE MARMITE ET TABLE FOURNEAU

- Construction en acier inoxydable.
- Grille en fonte émaillée 535 x 535 mm
- Brûleur équipé de sécurité thermo
- Couple et veilleuse
- Puissance 12 KW



MODÈLE "BIDULE" PIEDS COURTS

Dimensions d'encombrement : 535 x 610 x H240 mm
Énergie : gaz

Ref. **273980** **1565.00€ HT** **1295.00€ HT**



MODÈLE "BIDULE" PIEDS HAUTS

Dimensions d'encombrement : 535 x 610 x H490 mm

Ref. **273981** **1565.00€ HT** **1295.00€ HT**

TABLE FOURNEAU GAZ GAMME TRADITIONNELLE SUR PIEDS

Dimensions d'encombrement : 800 x 925 x H900 mm
Puissance : 4 feux gaz 5,4Kw
Énergie : gaz
Brûleurs équipés de sécurité par thermocouple sans veilleuse
Tête de brûleurs avec traitement anti-corrosion
4 pieds tube avec vérins et étagères basses
Dossieret : 500 mm

Ref. **266255** **4290.00€ HT** **3490.00€ HT**



- Construction en acier inoxydable, dessus en 1 seule pièce extérieure en inox 304 L
- Robinet de vidange 40/49 avec poignée rabattable

TABLE FOURNEAU GAZ GAMME TRADITIONNELLE SUR FOUR ELECTRIQUE VENTILÉ

Dimensions d'encombrement : 800 x 925 x H900 mm
Plages de cuisson : 4 plaques électriques 3 Kw
Four électrique ventilé T04VANV 6KW - VESUVE-NV
4 étages de 400 x 600 mm
Distance entre niveaux : 80 mm
Four avec ventilation arrière

Ref. **266150**

9680.00€ HT **8590.00€ HT**

EXISTE EN DIFFÉRENTES CONFIGURATIONS
*TABLES FOURNAUX SEULS GAZ OU ÉLECTRIQUES,
 SUR ARMOIRE, SUR FOUR....*

NOUS CONTACTER



CUISEUR ELECTRIQUE ÉVOLUTION 800 "ATLANTIC" CUVE 120L

Dimensions d'encombrement : 800 x 825 x H900-950 mm
 + Mitre de 150 mm
Énergie électrique : résistances gérées par thermostat 30 - 110°C
Dimensions intérieures : ø 590 x 480
Puissance : 7,2 kW - **Bec verseur fixe + Crépine graduée**
Couvercle équilibré en inox

Ref. **265670**

6335.00€ HT **5095.00€ HT**

LE COUPE LÉGUME N°48 est un produit robuste de par son corps en fonte d'aluminium et son moteur puissant.

- Adapté à une utilisation intensive.
- Livré avec 3 disques : trancheurs, râpe, effileur
- Changement de disques facile et rapide
- Disques lavables au lave-vaisselle
- Fabrication **100% Française**

COUPE LEGUMES SANTOS N°48

Dimensions d'encombrement : 420 x 250 x H520 mm

Vitesse : 1000 tours/min – gros débit : 1200 tours/min

Puissance : 390 w

Voltage : 220 – 240 v / 50-60 Hz - **Poids :** 17,4 Kg

Ref. **273970**

955.00€ HT 799.00€ HT



TRANCHEUR

- Éminçage très fin
- Éminçage
- Tranchage
- Tranchage épais
- Tranchage ondulé



RÂPE

- Râpage poudre
- Râpage fin
- Râpage



EFFILEUR

- Éffilage mince
- Éffilage
- Éffilage épais (frites)

RÂPES À FROMAGE

Râpe dédiée aux crémeries, supermarchés, pizzerias, pâtisseries...

SÉCURITÉ

Arrêt moteur à l'ouverture du tiroir ou du levier

FACILITÉ DE NETTOYAGE

Disques et carter de râpes amovibles

RÂPE A FROMAGE ELECTRIQUE AVEC DISQUE DE 3MM

Dimensions d'encombrement : 250 x 420 x H350 mm

Vitesse : 1500 TOURS/MIN - **Gros débit :** 1800 TOURS/ MIN

Débit moyen : 50 kg / heure - **Puissance :** 600 W

Voltage : 220-240 V / 50-60 Hz - **Poids :** 14,5 Kg

Ref. **274910**

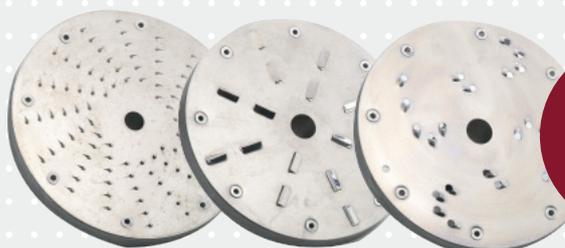
995.00€ HT 869.00€ HT



DISQUE FONDUE / PIZZA POUR RAPE

Ref. **274916**

49.50€ HT LE DISQUE



AUTRES DISQUES NOUS CONSULTER

- Fabrication en acier **INOX**
- **Espacement entre chaque niveau** : 70 mm
- Panneau de **commande digital**
- Contrôle du cycle électronique
- **Sonde fournie**
- Possibilité de **maintenir la température**



MODÈLE FLASH 3

Dimensions d'encombrement : 750 x 740 x H720-750 mm
Dimensions chambre : 610 x 410 x H280 mm
Nombre de niveau : 3
Température : +3°C – MAXI 14 kg / -18°C – MAXI 11 kg
Puissance : 1150 w/h
Voltage : 220-240v – 50 Hz
Poids : 80 Kg

Ref. **265100**

3395.00€ HT **2595.00€ HT**



MODÈLE FLASH 5

Dimensions d'encombrement : 750 x 740 x H850-880 mm
Dimensions chambre : 610 x 410 x H410 mm
Nombre de niveau : 5
Température : +3°C – MAXI 20 KG / -18°C – MAXI 15 KG
Puissance : 1424 W/H
Voltage : 220-240V – 50 Hz
Poids : 85 Kg

Ref. **265108**

3815.00€ HT **2890.00€ HT**

MODÈLE FLASH 10

Dimensions d'encombrement : 750 x 740 x H1260-1290 mm
Dimensions chambre : 610 x 410 x H760 mm
Nombre de niveau : 10
Température : +3°C – MAXI 25 KG / -18°C – MAXI 20 KG
Puissance : 1490 w/h
Voltage : 220-240v – 50 Hz
Poids : 105 Kg

Ref. **265082**

5150.00€ HT **3995.00€ HT**



NOUVEAU

Fabriqué en acier INOX AISI 18/10 extérieur et intérieur
Pieds réglables en hauteur.

Contrôle de séchage par évaporateur protégé
anticorrosion.

Renouvellement contrôlé de l'air intérieur.

Arrêt automatique à l'ouverture des portes.

Eclairage intérieur **automatique à l'ouverture des portes**

Panneau de contrôle situé à l'avant électronique
numérique et tactile.

Possibilité de programmation de cycle

Système Wifi pour télécommande

Dégivrage automatique

FONCTIONNEMENT

- Utilisation d'un profil thermique programmé

- Contrôle manuel du processus

- Stockage du produit



MODÈLE J-500

Dimensions d'encombrement : 645 x 731 x H2000-2060 mm

Glissière : 5 - **Volume** : 401 L

Système de réfrigération et condensation : Ventilé

Gamme de température : +2°C / +30°C

Puissance : 1,4 CV

Tension : 230 V – 50 Hz

Ref. **265281**

4155.00€ HT

3670.00€ HT

MODÈLE J-700

Dimensions d'encombrement : 710 x 855 x H2130-2190 mm

Glissière : 5 - **Volume** : 585 L

Système de réfrigération et condensation : Ventilé

Gamme de température : +2°C / +30°C

Puissance : 1,4 CV

Tension : 230 V – 50 Hz

Ref. **265280**

4620.00€ HT

3995.00€ HT

OPTIONS

PORTE A SURFACE PLEINE INOX

NOUS CONSULTER

MODÈLE J-1000

Dimensions d'encombrement : 1275 x 731 x H2000-2060 mm

Glissière : 10 - **Volume** : 871 L

Système de réfrigération et condensation : Ventilé

Gamme de température : +2°C / +30°C

Puissance : 1,4 CV

Tension : 230 V – 50 Hz

Ref. **265282**

5440.00€ HT

4795.00€ HT



- Reproduction des conditions idéales pour l'affinage des fromages.
- **Contrôleur électronique** pour maintenir la température.
- Système de circulation et **renouvellement d'air continu**.
- **Filtre à charbon actif**.
- Programme **multi-étapes** : contrôle de l'humidité, température et durée.
- Alarme en cas de dépassement des seuils.
- Gestion à distance via **Wi-Fi**.
- Grilles en **acier inoxydable** et plateaux pour recueillir le petit lait.

NOUVEAU

MODÈLE J-500-Q

Dimensions d'encombrement : 645 x 731 x H2000-2060 mm

Glissière : 5 - **Volume** : 401 L

Système de réfrigération et condensation : Ventilé

Gamme de température : +2°C / +30°C

Puissance : 1,4 CV

Tension : 230 V - 50 Hz

Ref. **265286**

4260.00€ HT **3759.00€ HT**

MODÈLE J-700-Q

Dimensions d'encombrement : 710 x 855 x H2130-2190 mm

Glissière : 5 - **Volume** : 585 L

Système de réfrigération et condensation : Ventilé

Gamme de température : +2°C / +30°C

Puissance : 1,4 CV - **Tension** : 230 V - 50 Hz

Ref. **265285**

4965.00€ HT **4385.00€ HT**


OPTIONS

PORTE A SURFACE PLEINE INOX

NOUS CONSULTER



MODÈLE J-1000-Q

Dimensions d'encombrement : 1275 x 731 x H2000-2060 mm

Glissière : 10 - **Volume** : 885 L

Système de réfrigération et condensation : Ventilé

Gamme de température : +2°C / +30°C

Puissance : 1,4 CV

Tension : 230 V - 50 Hz

Ref. **265287**

5655.00€ HT **4995.00€ HT**

- Intérieur/extérieur en **inox AISI304** (sauf plafond et dos en acier zingué).
- Évaporateur **anticorrosion** encastré, traité **cataphorèse**.
- Isolation 60 mm, panneaux latéraux isolés.
- **Pieds inox réglables** H 110-180 mm.
- Groupe monobloc pour ambiance +43°C.
- Régulation électronique avec **affichage digital** et **alarme sonore**.



MODÈLE GASTRO GN2/1 - 1 PORTE PLEINE

Dimensions d'encombrement : 710 x 800 x H2050 mm
 Volume : 590 L - Système réfrigération et condensation : Ventilé
 Tension : 230 V mono

430 W EN POSITIF - 630 W EN NEGATIF

FROID POSITIF 0° +10°

Ref. **265110**

2394.00€ HT 1890.00€ HT

FROID NÉGATIF - 18° -20°

Ref. **265111**

3102.00€ HT 2479.00€ HT

FOURNIES AVEC 3 CLAYETTES PLASTIFIÉES GN 2/1



- Points forts :
- Cuve lisse, nettoyage rapide sans les inserts.
 - Évaporateur encastré, groupe tropicalisé (+43°C).
 - Charge jusqu'à 30 kg par clayette.



MODÈLE GASTRO GN2/1 - 2 PORTES PLEINES

Dimensions d'encombrement : 1420 x 800 x H2050 mm
 Volume : 1300 L
 Système réfrigération et condensation : Ventilé
 Tension : 230 V mono

510 W EN POSITIF - 1230 W EN NEGATIF

FROID POSITIF 0° +10°

Ref. **265112**

3700.00€ HT 2960.00€ HT

FROID NÉGATIF - 18° -20°

Ref. **265113**

4300.00€ HT 3439.00€ HT

FOURNIES AVEC 6 CLAYETTES PLASTIFIÉES GN 2/1



MODÈLE PÂTISSIER 600x800 - 1 PORTES PLEINES

Dimensions d'encombrement : 800 x 1020 x H2030 mm
 Volume : 900 L - Nombre de niveaux : 20 niveaux 600x800 mm
 Système réfrigération et condensation : Ventilé
 Tension : 230 V mono - **470 W EN POSITIF - 900 W EN NEGATIF**
 Eclairage et fermeture à clés
 Contact d'arrêt de ventilation à l'ouverture de la porte

GRILLES NON FOURNIES.

FROID POSITIF 0° +10°

Ref. **265114**

4960.00€ HT 3968.00€ HT

FROID NÉGATIF - 18° -25°

Ref. **265115**

5840.00€ HT 4669.00€ HT



AFFUTEUSES ELECTRIQUES PROFESSIONNELLES

MODÈLE A MEULE LAMELAIRE DICK SM-90

Dimensions d'encombrement : 432 x 303 x H245 mm

Voltage : 230V – 50Hz

Vitesse de rotation : 1450 tours/min

Puissance : 0,37 KW - **Poids :** 13,02 Kg

Ref. **267915**

740.00€ HT **585.00€ HT**

- **Affûtage rapide et délicat** avec grande meule lamellaire.
- Refroidissement par air efficace.
- Tranchant équilibré, légèrement bombé.
- **Adapté à tous types de couteaux**, y compris de machine.
- Meule à polir en feutre pour affilage et polissage.
- **Compact, faible encombrement.**
- Vitesse optimisée pour limiter l'échauffement.
- Pieds en caoutchouc pour la stabilité.
- **Meule lamellaire :** 200 x 50 x 16 mm, grain 120.
- Meule à polir en feutre : 200 x 25 x 16 mm.



OPTIONS

AILETTE DE RECHANGE

Dimensions : 200 x 50 x 16 mm
Grain de 120

Ref. **267955**

115.00€ HT

FEUTRE DISQUE

Dimensions : 200 x 50 x 16 mm

Ref. **267965**

119.00€ HT

- **Affûtage rapide sur bande abrasive** pour tous types de couteaux.
- Affûtage de zones bombées ou en coin.
- Meule de polissage en feutre pour repassage et polissage.
- Meule : 200 x 25 x 16 mm.
- Construction compacte et faible encombrement.
- Moteur silencieux et faible vibration.
- Capots de protection avec manchon d'aspiration.
- Pieds en caoutchouc pour la stabilité.
- Bande abrasive : 55 x 1020 mm.
- Manchon d'aspiration : diamètre intérieur 35 mm.

MODÈLE A BANDE ABRASIVE DICK SM-100

Dimensions d'encombrement : 450 x 495 x H330 mm

Voltage : 230V – 50Hz

Vitesse de rotation : 2980 tours/min

Puissance : 0,5 Kw - **Poids :** 13,7 Kg

Ref. **267910**

860.00€ HT **675.00€ HT**



OPTIONS

FEUTRE DISQUE

Dimensions : 200 x 50 x 16 mm

Ref. **267965**

119.00€ HT

BANDES ABRASIVES

Grain 150

Ref. **267951**

6.90€ HT

Grain 120

Ref. **267949**

5.80€ HT

- **Affûtage et repassage professionnel** des couteaux.
- Meules refroidies à l'eau.
- Aimants pour guidage sûr et angle précis.
- **Meules réversibles pour jusqu'à 2000 affûtages constants.**
- Machine amovible du bac pour nettoyage et entretien.
- SM-110 : 2 meules d'affûtage et 2 meules de repassage.
- SM-111 : 2 meules d'affûtage, 2 meules de repassage et 1 meule à polir.

MODÈLE	SM 110	SM 111
DIMENSION D'ENCOMBREMENT	337 X 460 X H268 mm	337 X 460 X H293 MM
VOLTAGE	230 V - 50/60 Hz	
PUISSANCE	0,13 KW	
POIDS	13,5 KG	14,3 KG
MEULE D'AFFUTAGE		
DIMENSIONS	200 X 40 X H20 mm	
VITESSE DE ROTATION	225 TOURS / min	
MEULE À REPASSER		
DIMENSIONS	75 X 6 X 20 mm	
VITESSE DE ROTATION	790 TOURS / min	
MEULE À POLIR		
DIMENSIONS	-	150 X 20 X H30 mm
VITESSE DE ROTATION	-	1180 TOURS / min

MODÈLE A MEULE DICK SM-110

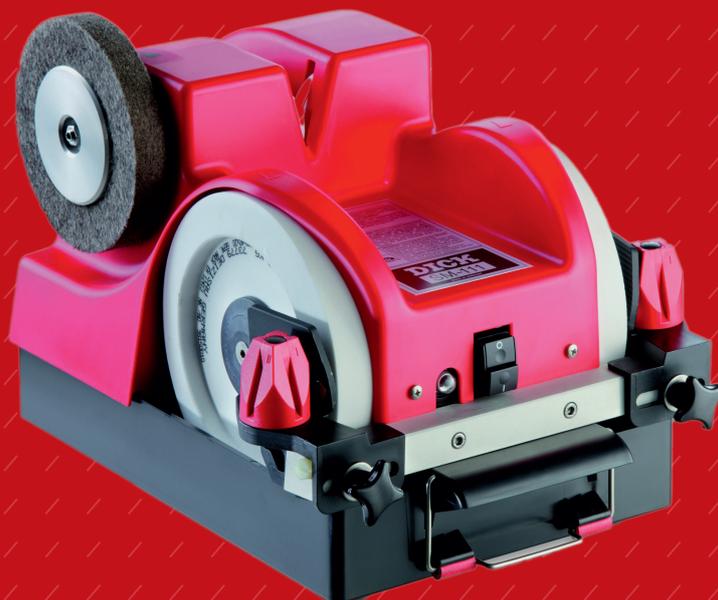
Ref. 267920

2995.00€ HT 2395.00€ HT

MODÈLE A MEULE DICK SM-111

Ref. 267921

3386.00€ HT 2695.00€ HT



REDSTEEL SUR SOCLE

Ref. 010167

79.65€ HT 59.00€ HT



REDSTEEL

- Utilisation simple sans formation. Permet de garder l'angle constant de 30° pour un affilage idéal.
- Dureté exceptionnelle de 70 HRC pour un affilage de tous les couteaux.
- 4 tiges en inox alimentaire pour une meilleure résistance à la corrosion.
- Convient à toutes les méthodes de travail grâce à sa prise en main et son socle en inox.

REDSTEEL II À POIGNÉE

Ref. 010168

79.65€ HT 59.00€ HT



AIGUISEUR ELECTRIQUE PROFESSIONNEL À BANDES & PIÈCES DE RECHANGE

Ref. 2679341

270.00€ HT 219.00€ HT



- Facile à utiliser, guidage de la lame et angle d'affûtage toujours conservé.
- Efficacité « redoutable » grâce à son système de bandes abrasives.
- Moteur puissant avec couple important.
- Bandes de rechange disponibles en 3 grains pour optimiser et personnaliser son aiguillage.

OPTIONS

BANDE DE REMPLACEMENT
GRAINS EPAIS (LOT DE 2)

Ref. 2679345

5.90€ HT

BANDE DE REMPLACEMENT
GRAINS MOYEN (LOT DE 2)

Ref. 2679344

5.90€ HT

BANDE DE REMPLACEMENT
GRAINS FIN (LOT DE 2)

Ref. 2679343

5.90€ HT



MACHINE À AIGUISER À EAU

Dimensions d'encombrement : 340 x 280 x H460 mm

Meule pierre grain 220 : 250 x 50 mm

Meule d'émorfilage en cuir : 200 x 30 mm

Voltage : 220 - 230 V - 50H - Puissance : 200 W

Capacité : ROUE 90 tours/min

Moteur : 1450 tours/min - Poids : 18 kg

Meule à eau traditionnelle 250 mm avec cuir de polissage

Rotation lente optimisée

Silencieuse et sécurisante - Pratique avec son tiroir intégré

Ref. 2679235

635.00€ HT 499.00€ HT

MODÈLE ÉLECTRIQUE TYPE "IDEAL" P.I. 230V

Dimensions d'encombrement : 390 x 180 x H240 mm
Pistolet à injecter : plastique
Voltage : 230V - 50Hz - Puissance : 0,25 KW
Pression à injecter : 3 bars - Capacité : 840L / heure

Ref. **273277**

2060.00€ HT **1545.00€ HT**



MODÈLE ÉLECTRIQUE TYPE "EUROPA" P.I. 380V

Dimensions d'encombrement : 390 x 180 x H240 mm
Pistolet à injecter : plastique
Voltage : 230-400V - 50Hz - Puissance : 0,5 KW
Pression à injecter : 5 bars
Capacité : 1140L / heure

Ref. **273285**

2415.00€ HT **1795.00€ HT**

- Pompe à saumure électrique VAKONA
- Pompe monobloc en INOX

MODÈLE AMÉRICAIN - 48 LAMES

Ref. **018110**

64.50€ HT **55.00€ HT**



MODÈLE MANUELLE

Ref. **214849**

237.00€ HT **199.00€ HT**



POMPE À SALER MANUELLE

- Pour boucheries et charcuteries.
- Utilisation facile pour saler 1 ou 2 jambons (ou petits salages, jambonneau)

MODÈLE INDUSTRIEL MANUEL CT5100

Corps principal et chape en INOX.

Ref. **018140**

3649.00€ HT **2920.00€ HT**



OPTIONS

TABLE INOX À ROULETTES

Ref. **0181405**

748.00€ HT **598.00€ HT**

BLOC LAMES ENTIÈREMENT INOX

Ref. **018142**

896.00€ HT **675.00€ HT**

CROCHET PESEUR KERN

Ref. **268350**

152.00€ HT **135.00€ HT**

- Parfait pour une pesée de contrôle rapide en réception ou expédition de marchandises.
- Mousqueton en acier inoxydable avec fermeture de sécurité
- **Précisions à 200g - Portée 100kg**



MODÈLES VALOR 2000 TOUT ACIER INOXYDABLE

NOUVEAU

Dimensions d'encombrement : 256 x 288 x 124

Dimensions du plateau : 242 x 190 mm

Portée : 15kg - **Précisions :** 2g - **Poids :** 3,9 kg

Ref. **268370**

Dimensions d'encombrement : 256 x 288 x 124

Dimensions du plateau : 242 x 190 mm

Portée : 30kg - **Précisions :** 5g - **Poids :** 3,9 kg

Ref. **268371**

BALANCE ALIMENTAIRE HAUTE PERFORMANCE

- **Conforme aux normes HACCP.**
- Balance **étanche - économique - rapide** - supporte les milieux humides. Carrosserie tout en inox.
- Batterie rechargeable ou sur secteur.
- Large affichage LED.
- Indicateur de batterie faible - de surcharge ou sous charge.
- Temps de stabilisation : 0,5 sec.



295.00€ HT

**BOITIER &
PLATEAU
INOX**

MACHINE EN INOX ALIMENTAIRE

- Conçue pour le **conditionnement de produits nécessitant une parfaite étanchéité.**
- Boîtier étanchéité IP65.
- Interrupteur marche/arrêt lumineux avec capuchon étanche
- Remontée amortie du bras de soudure.
- Plateau de travail enveloppant pour nettoyage aisé
- Grande souplesse et facilité d'utilisation
- Enjoliveurs de protection.

SOUDEUSE A PAPIER

Dimensions d'encombrement : 330 x 400 x H420 mm

Capacité de soudure : 300 x 250mm

Largeur de coupe : 6 mm

Laize de papier : 350mm maximum

Voltage : 230v-mono

Puissance : 0.15Kw - **Poids :** 8,5kg

Ref. **136360**

756.00€ HT **595.00€ HT**



DÉROULEURS DE FILM AVEC PLATEAUX CHAUFFANTS

42

- Matériel inox permettant le **conditionnement sous film étirable** de produits alimentaires en barquette.
- **Nombreuses applications** : fruits et légumes, fromages, boucherie charcuterie, volaille...
- **Coupe et scellage par une pièce antiadhésive** (système breveté)
- **Conforme à la réglementation hygiène et sécurité** (absence d'émanation de chlore)
- Tablette amovible pour étirage du film
- Système frein bobine -Plaque chauffante avec revêtement antiadhésif très résistant.

MODÈLE PFE11 À POSER SUR TABLE

Dimensions d'encombrement : 630 x 650 x H130 mm
Voltage : 230 V - **Puissance** : 0,36 KW
Bobine : 1 - **Largeur de coupe** : 600 mm
Plateau amovible : 630 x 195 mm
Poids : 18 kg

Ref. **113775**

873.00€ HT **695.00€ HT**



MODÈLE S32 SUR PIEDS

Dimensions d'encombrement : 690 x 640 x H960 mm
Voltage : 220 V - **Puissance** : 0,36 KW
Bobine : 2 - **Largeur de coupe** : 600 mm
Plateau amovible : 690 x 410 mm
Poids : 22 kg

Ref. **113790**

1450.00€ HT **1159.00€ HT**

FORMEUSES A STEAK & MACHINE A BROCHETTES

MODÈLE MANUEL

Ref. 192689

442.00€ HT 335.00€ HT



- Utilisation avec divers ingrédients : bœuf, poisson, chapelure, œufs, épices.
- Structure en **aluminium anodisé**, plaques en acier inox.
- **Facile à nettoyer.**
- **Dimensions** : 300 x 240 x H320 mm.
- **Diamètre** : Ø 100 mm.

MODÈLE SEMI AUTOMATIQUE A PÉDALE

Dimensions d'encombrement : 330 x 435 x H1195 mm

Capacité : 24 L - Épaisseur variable

Production environ : 1 800 burgers/heure - 3 600 boulettes/heure

Équipé d'un contrôleur de vitesse

Puissance : 220 V / 50 Hz - Poids : 115 kg

Ref. 268490

8025.00€ HT 5995.00€ HT

MOULE Ø 100 MM INCLUS



OPTIONS

MOULES A BURGERS

Ø 65 mm

Ref. 268494

790.00€ HT

Ø 100 mm

Ref. 268495

790.00€ HT

Ø 130 mm

Ref. 268497

790.00€ HT



MACHINE A BROCHETTES MODULABLE

27, 54 ou 81 brochettes.

Pour réaliser des brochettes de 24 x 24mm et 125g maximum

Ref. 288434

584.95€ HT 455.00€ HT

N'oubliez pas notre gamme de pics
à brochettes bois et inox.



Disponibles en
STOCK PERMANENT

LAVE USTENSILES MULTIFONCTIONS P440

Dimensions d'encombrement : 600 x 705 x H1425 mm
Dimensions utiles de lavage : 600 x 500 x H440 mm
Ouverture de chargement : 440 mm
Hauteur plan de travail : 860 mm
Voltage : 400 V 3n-50Hz
Puissance totale : 6900w

DOTATIONS :

1 casier générique 600 x 500 mm
 1 casier pour plateaux 600 x 500 mm
 1 casier 24 assiettes
 1 compartiment pour plateaux : 600 x 400 x H20 mm

Ref. **303100** ~~6505.00€ HT~~ **4880.00€ HT**

PRIX SANS DOSEUR DE LAVAGE : -175,00€ HT



4880.00€ HT

LAVE BATTERIE OUVERTURE FRONTALE P700

Dimensions d'encombrement : 805 x 845 x H1985 mm
Hauteur de chargement : 840 mm
Dimensions casier : 640 x 670 mm
Ouverture de chargement : 840 mm
Hauteur plan de travail : 865 mm
Voltage : 400 V 3N-50Hz - **Puissance totale :** 8200W

DOTATIONS :

1 Panier en acier inox
 1 Compartiment inox pour 3 plateaux

Ref. **303120** ~~10 990.00€ HT~~ **7990.00€ HT**

PRIX SANS DOSEUR DE LAVAGE : -175,00€ HT



7990.00€ HT

LAVES USTENSILES MULTIFONCTIONS

- Lave-ustensiles multifonction avec doseur de lavage et **pompe de vidange**.
- Condenseur de buées avec récupération de chaleur.
- Carrosserie en acier inox 18/10 AISI 304, double paroi calorifugée.
- Durée du cycle : 1-2-3 / 2-3-4 minutes.
- Affichage digital des températures.
- 2 filtres cuve extractibles.

LAVE BATTERIES MULTIFONCTIONS

- Doseur de lavage et **pompe de vidange**.
- Carrosserie en acier inox 18/10 AISI 304, double paroi calorifugée.
- Durée du cycle : 2-3-4 minutes.
- Affichage digital des températures.
- Panneau de contrôle avec affichage graphique interactif et description des phases.
- 2 filtres cuve extractibles.
- Lavage et rinçage rotatifs supérieur et inférieur.
- Cuve autonettoyante avec fond incliné et remplissage automatique.

DESTRUCTEURS D'INSECTES SUSPENDUS OU MURAUX À PLAQUE DE GLU

Tout en inox - Adaptés aux domaines agricoles, vinicoles et industriels, sujets aux projections d'eau et aux environnements agressifs - Alimentation 230V - Indice de protection : IP20 pour INOXTRAP30 et IP65 pour INOSTRAP 40 et 80.

CONSEILS D'UTILISATION :

Positionner à l'abri de la lumière / Fixation entre 2 et 3 mètres du sol entre les zones à protéger et les points d'entrée des insectes / Remplacer les tubes tous les ans et les plaques de glu tous les 2 mois.

INOXTRAP 30

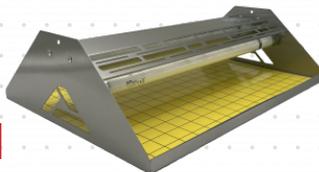
Dimensions d'encombrement : 465 x 355 x H160 mm

Lampe UV : 2 x 15W - Voltage : 220-240V / 50 Hz

Surface couverte : 80m² - Poids : 3,2 KG

Ref. 278265

235.00€ HT 169.00€ HT



RECHARGE DE PLAQUE DE GLU

Ref. 278266

19.95€ HT

TUBE DE RECHANGE 15W STANDARD 43CM

Ref. 278243

17.00€ HT

INOXTRAP 40

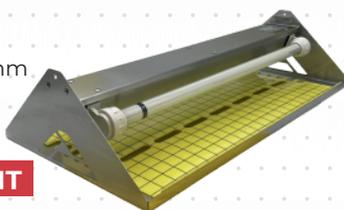
Dimensions d'encombrement : 660 x 355 x H160 mm

Lampe UV : 2 x 18W - Voltage : 220-240V / 50 Hz

Surface couverte : 120m² - Poids : 4,7 kg

Ref. 278268

315.00€ HT 245.00€ HT



RECHARGE DE PLAQUE DE GLU

Ref. 278269

19.95€ HT

TUBE DE RECHANGE 18W STANDARD 61CM

Ref. 278244

17.00€ HT

INOXTRAP 80

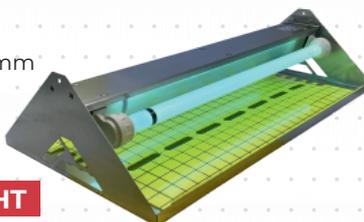
Dimensions d'encombrement : 660 x 355 x H160 mm

Lampe UV : 2 x 36W - Voltage : 220-240V / 50 Hz

Surface couverte : 240m² - Poids : 5,5 KG

Ref. 278272

337.00€ HT 255.00€ HT



RECHARGE DE PLAQUE DE GLU

Ref. 278269

19.95€ HT

TUBE DE RECHANGE 36W STANDARD 61CM

Ref. 278253

17.00€ HT

DESTRUCTEUR D'INSECTES AVEC PLAQUES DE GLU SUSPENSOU MURAUX « CAPTURE »

Tout en inox- Indice de protection IP20

Domaines d'utilisation : commerce de détail, cuisine, vestiaire, local poubelle, espace d'accu

CAPTURE 300

Dimensions d'encombrement : 480 x 125 x H260 mm

Lampe UV : 2 x 15W - Voltage : 220-240V / 50 Hz

Surface couverte : 80m² - Poids : 4,6 KG

Ref. 278260

205.00€ HT 159.00€ HT



RECHARGE DE PLAQUE DE GLU

Ref. 278261

22.50€ HT

TUBE DE RECHANGE 15W STANDARD 43CM

Ref. 278243

17.00€ HT

CAPTURE 800

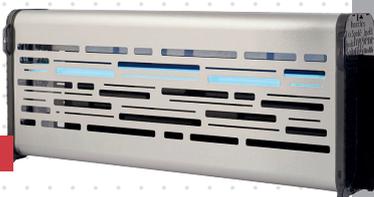
Dimensions d'encombrement : 635 x 125 x H260

Lampe UV : 2 x 36W - Voltage : 220-240V / 50 Hz

Surface couverte : 240m² - Poids : 5,5 KG

Ref. 278262

260.00€ HT 189.00€ HT



RECHARGE DE PLAQUE DE GLU

Ref. 278263

24.50€ HT

TUBE DE RECHANGE 36W STANDARD 61CM

Ref. 278253

17.00€ HT

DESTRUCTEURS D'INSECTES & STÉRILISATEUR A COUTEAUX

46

"GLUETRAP" GT20

Dimensions d'encombrement : 460 x 205 x H172

Lampe UV : 1 x 20W

Voltage : 220-240V / 50-60 Hz

Surface couverte : 50m² - Poids : 2 KG

Ref. 278280

95.00€ HT 79.00€ HT



RECHARGE DE 6 PLAQUES DE GLU

Ref. 278281

17.50€ HT

"GLUETRAP" GT40

Dimensions d'encombrement : 705 x 205 x H172

Lampe UV : 2 x 20W

Voltage : 220-240V / 50-60 Hz

Surface couverte : 80m² - Poids : 3,2 KG

Ref. 278284

105.00€ HT 89.00€ HT



RECHARGE DE 6 PLAQUES DE GLU

Ref. 278285

19.50€ HT

OPTIONS

LAMPE DE RECHANGE POUR GT20 ET GT40

LAMPE ACTINIQUE 20W E14A

Ref. 278510

19.50€ HT

MODÈLE 20 COUTEAUX

Dimensions d'encombrement : 496 x 145 x H593 mm

Lampe UV : 1 x 15W

Voltage : 220-240V / 50-60 Hz

Nombre de couteaux max : 20 - Poids : 6,5 KG

Ref. 276180

253.00€ HT 229.00€ HT



MODÈLE 40 COUTEAUX

Dimensions d'encombrement : 939 x 145 x H593 mm

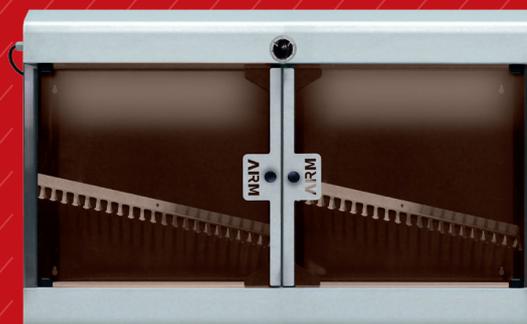
Lampe UV : 2 x 15W

Voltage : 220-240V / 50-60 Hz

Nombre de couteaux max : 40 - Poids : 11,2 KG

Ref. 276185

430.00€ HT 369.00€ HT



OPTIONS

LAMPE UV 15W "E27"
POUR STÉRILISATEUR

Ref. 261985

33.80€ HT



MODÈLE 10 COUTEAUX

CONSEILLÉ POUR LES RAYONS FROMAGERIE

Dimensions d'encombrement : 496 x 145 x H994 mm

Lampe UV : 1 x 15W - Voltage : 220-240V / 50-60 Hz

Nombre de couteaux max : 10 - Poids : 12 KG

Ref. 276190

520.00€ HT 455.00€ HT

CHARIOTS DE DESSOUVIDAGE

MODÈLE TOUT INOX

Avec grille perforée : 750x500 mm

Ref. **299045**

881.00€ HT

705.00€ HT



- Structure en tube brossé en section 35 x 35 mm avec roulettes pivotantes Ø 100.
- Bac GN 1/1 sur glissières pour récupération des exsudats.
- **Dimensions d'encombrement** : 860 x 600 x H900 mm

MODÈLE COMBINÉ

Avec grille perforée : 750 x 250 mm

Plaque poly blanche : 750 x 250 x H25 mm

Support et repose sac 100L : 300 x 600 mm

Ref. **299044**

1288.00€ HT

1030.00€ HT



ARMOIRES INOX SUSPENDUES

Fabrication tôle inox AISI 304L

2 portes coulissantes suspendues avec poignées intégrées

1 étagère réglable en hauteur

Livrées montées avec 2 pattes de fixation murale

Charge maximum : 50 kg réparties par niveaux

Serrure à clef - Toit plat

Profondeur : 407mm - Hauteur : 600mm

LONGUEUR (MM)	RÉFÉRENCES	PRIX	
1000	284520	902.00€ HT	722.00€ HT
1200	284521	993.00€ HT	795.00€ HT
1400	284522	1099.00€ HT	879.00€ HT
1600	284523	1223.00€ HT	978.00€ HT
1800	284524	1346.00€ HT	1076.00€ HT
2000	284525	1437.00€ HT	1149.00€ HT



**À PARTIR DE
722.00€ HT**

ÉTAGERE A CLAYETTES

4 niveaux
 Dimensions : 1040 x 400 x H1780 (1800 pieds vérins)
 Structure en aluminium anodisé
 Clayette et accessoires en polypropylène
 Matériaux garantissant une parfaite alimentaire
 Niveaux réglables tous les 150 mm
 Clayettes amovibles et lavables en machine
 Grande capacité de charge
 Sur pieds vérins pour mise à niveau (réglage 30 mm)

Ref. **284270** 382.00€ HT 315.00€ HT



ÉTAGERE INOX 5 ÉTAGES SUR ROULETTES

5 niveaux
 Dimensions : 1100 x 600 x H 1540 mm
 Construction inox monobloc en tube carré 30 x 30 mm
 4 roulettes mobiles dont 2 avec frein

Ref. **298910** 1836.00€ HT 1468.00€ HT



CHARIOT ÉCHELLE 16 NIVEAUX EURONORME 600X400

Dimensions : 680 x 530 x H1780 mm
 Glissière tôle inox épaisseur 1,5 mm avec butée antichute.
 Entrée : 400 mm
 Structure en tube inox poli section 25 x 25 mm
 4 Roulettes pivotantes à chape polyamide Ø 125 mm avec pare fils et bandage caoutchouc non tachant.
 Pare-chocs annulaires
 Hauteur hors tout 1780 mm
 Pour plateaux, grilles ou plaques 600 x 400 mm

Ref. **281403** 410.00€ HT 325.00€ HT



PLATEAUX ABS ET GRILLE POUR CHARIOT ECHELLE

PLATEAU ABS ROUGE

Ref. **194444**

9.95€ HT

PLATEAU ABS BLANC

Ref. **194445**

9.95€ HT

PLATEAU ABS NOIR

Ref. **194446**

9.95€ HT

GRILLE INOX POUR CHARIOT ECHELLE

Ref. **221984**

9.95€ HT

CHARIOTS DE SERVICE

- Chariots de service inox : 800 x 600 x H950 mm
- Plateau renforcé et renfort oméga
- 4 roulettes Ø 100 à chape polyamide dont 2 freinées

2 NIVEAUX

Ref. 298900

704.00€ HT 559.00€ HT

3 NIVEAUX

Ref. 298901

808.00€ HT 646.00€ HT



LES CHARIOTS A VIANDES POUR CARCASSES ET LONGES

Pour réception et transport des carcasses de veau, porc, agneau...

Charge admissible : 300 kg

Accrochage sur 2 x 7 « dents de loup » inox avec cadre de protection - Bac à sang inox amovible.

Structure soudée en tube inox brossé. Sur roues caoutchouc Ø 200 mm (2 fixes + 2 pivotantes)

Dimensions d'encombrement : 1250 x 600 x 1900 mm

Ref. 281430

1430.00€ HT 1144.00€ HT

TABLE INOX SUR ROULETTES

Construction inox monobloc en tube carré 30 x 30 mm sur roulettes soudées

Dimensions hors-tout : 620 x 500 x 850 mm

Ref. 298905

555.00€ HT

439.00€ HT



LES CHARIOTS POUR QUARTIERS ET CARCASSES

Pour réception et transport de grosses pièces (quartiers de boeuf, carcasses...)

Charge admissible 580 kg

Accrochage sur 2 x 6 « dents de loup » inox avec cadre de protection - Bac à sang inox amovible.

Structure soudée en tube inox brossé.

Sur roues caoutchouc Ø 200 mm (2 fixes + 2 pivotantes)

Dimensions d'encombrement : 1250 x 800 x 1950 mm

Ref. 281440

1657.00€ HT 1325.00€ HT

CHARIOTS DE DÉTAILLAGE + ACCESSOIRES

50

- Pour réception et transport des longes et du piéçage...
- Charge admissible **300 à 400 kg**
- Accrochage sur 4 barres à « dents de loup » inox (sur 2 niveaux) avec cadre de protection.
- Bac à sang inox amovible.
- Structure soudée en tube inox brossé.
- Sur roues caoutchouc Ø 200 mm (2 fixes + 2 pivotantes).



CHARIOTS DE DÉTAILLAGE

4X9 DENTS

Dimensions d'encombrement : 1250 x 800 x 1950 mm

Ref. **281445**

1909.00€ HT

1528.00€ HT

4X14 DENTS

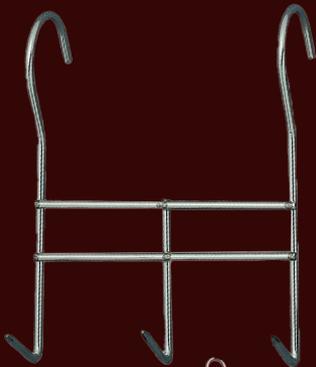
Dimensions d'encombrement : 1800 x 800 x 1950 mm

Ref. **281450**

2625.00€ HT

2099.00€ HT

LES ACCESSOIRES POUR BOUCHERIE

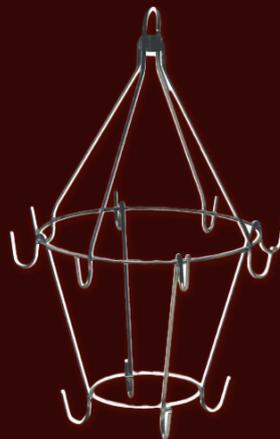


CROCHET À POITRINES

Dimensions d'encombrement (H x l)
: 160 x 115 mm

Ref. **016178**

8.45€ HT



BALANCELLE À LONGES 12 CROCHETS

Dimensions d'encombrement (H x Ø) :
860 x 500 mm

Ref. **281108**

296.00€ HT



BARRE INOX CROCHETS

Barre inox 1,25 M à crochets simples
Dimensions d'encombrement (H x Ø) :
1250 x 220 mm

Ref. **281109**

172.00€ HT



BARRE INOX À LONGES

Barre inox à longes crochets araignée
sur cercle 18 crochets
Dimensions d'encombrement (H x Ø) :
1250 x 420 mm

Ref. **281110**

239.00€ HT

MODELE TOUT INOX CENTRALE

Construction INOX monobloc en tube carré
40 x 40 mm sans dossier.
Dimensions d'encombrement : 1200 x 700 x 885 mm
avec pieds réglables

Ref. 299114

764.00€ HT 612.00€ HT



MODELE TOUT INOX AVEC DOSSERET

Construction INOX monobloc en tube carré
40 x 40 mm avec dossier.
Dimensions hors-tout : 1200 x 700 x H885 mm
avec pieds réglables

Ref. 299142

834.00€ HT 667.00€ HT



MODÈLE INOX DE DECOUPE CENTRALE

Construction INOX monobloc en tube carré 40 x 40 mm sans dossier
Dimensions d'encombrement : 1200 x 700 x 895 mm avec pieds réglables
Dessus polyéthylène blanc épaisseur 25 mm

Ref. 299102

808.00€ HT 646.00€ HT



MODÈLE INOX DE DECOUPE AVEC DOSSERET

Construction INOX monobloc en tube carré 40 x 40 mm avec dossier
Dimensions d'encombrement : 1200 x 700 x 895 mm avec pieds réglables
Dessus polyéthylène blanc épaisseur 25 mm

Ref. 299119

948.00€ HT 758.00€ HT

EXISTE EN 3 ÉPAISSEURS :
20, 25 OU 30 MM.

[NOUS CONTACTER](#)

PLANCHES DE DECOUPE SUR MESURE

Plaque de polyéthylène alimentaire blanche ou rouge.



- Plaque amovible polyéthylène blanc HD500 raboté épaisseur 25 mm
- Bloc réversible polyéthylène blanc ou bois Ø 600 x 600 x 100 mm
- Structure soudée en tube inox brossé poli section 40 x 40 mm
- Hauteur de travail réglable 895/920 mm

MODÈLE CENTRAL TOUT POLYÉTHYLENE

Dimensions d'encombrement : 1200 x 600 mm
Bilrot Polyéthylène à gauche : 600 x 600 x H100 mm

Ref. **281831** ~~1395.00€ HT~~ **1116.00€ HT**



MODÈLE ADOSSÉ TOUT POLYÉTHYLENE

Dimensions d'encombrement : 1200 x 625 mm
Bilrot Polyéthylène à gauche : 600 x 600 x H100 mm

Ref. **281841** ~~1499.00€ HT~~ **1199.00€ HT**



MODÈLE CENTRAL COMBINÉ POLYÉTHYLENE ET BOIS

Dimensions d'encombrement : 1200 x 600 mm
Bilrot bois de bout réversible : 600 x 600 x 100 mm
Classe 4 grandes résistances

Ref. **2818315** ~~1422.00€ HT~~ **1138.00€ HT**



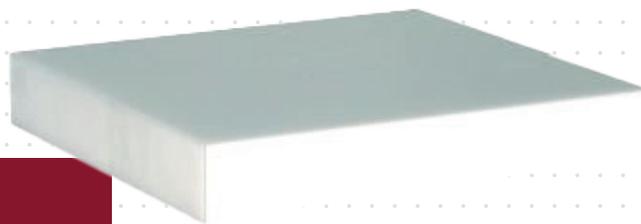
MODÈLE COMBINÉ ADOSSÉ POLYÉTHYLENE ET BOIS

Dimensions d'encombrement : 1200 x 600 mm
Bilrot bois de bout réversible : 600 x 600 x 100 mm
Classe 4 grandes résistances

Ref. **2818415** ~~1527.00€ HT~~ **1220.00€ HT**

DESSUS DE BILLOTS

Plot de polyéthylène alimentaire blanc épaisseur 100mm.



LONGUEUR (MM)	RÉFÉRENCES	PRIX	
500 X 500	2812703	419.00€ HT	335.00€ HT
600 X 600	2812708	502.00€ HT	401.00€ HT
700 X 500	2812706	596.00€ HT	477.00€ HT
1200 X 600	28127010	1097.00€ HT	878.00€ HT

EXISTE EN BLANC
OU ROUGE BRUN.

Pour d'autres tailles:

[NOUS CONTACTER](#)

BILLOT PIETEMENT INOX DESSUS POLYETHYLENE BLANC

Structure soudée en tube inox brossé poli 40x40mm.
Billot polyéthylène blanc hauteur 100mm.

BILLOT POLYETHYLENE BLANC

500 x 500 x 100 mm sur pietement réglable inox H. 895/920 mm

Ref. **281850**

847.00€ HT **677.00€ HT**

BILLOT POLYETHYLENE BLANC

600 x 600 x 100 mm sur pietement réglable inox H. 895/920 mm

Ref. **281860**

910.00€ HT **728.00€ HT**

BILLOT POLYETHYLENE BLANC

1200 x 600 x 100 mm sur pietement réglable inox H. 895/920 mm

Ref. **281870**

1563.00€ HT **1249.00€ HT**

LARGE GAMME DE DESSUS DE BILLOTS DISPONIBLES

(réversible, non réversible, avec ou sans
ceinture).

VEUILLEZ NOUS CONSULTER
POUR TOUTES DEMANDES



BILLOT PIETEMENT INOX DESSUS BOIS

Structure soudée en tube inox brossé poli 30x30mm.
Billot polyéthylène blanc hauteur 100mm.

BILLOT BOIS SUR PIETEMENT INOX

500x500x850mm ep.150

Ref. **281330**

773.00€ HT **619.00€ HT**

BILLOT BOIS SUR PIETEMENT INOX

600x600x850mm ep.150

Ref. **281320**

865.00€ HT **692.00€ HT**

À PARTIR DE
677.00€ HT



BILLOTS PIÈTEMENT BOIS

Billot en bois de bout ceinturé, non réversible avec ceinture + piètement+ tiroir + alèse porte couteaux + dossier.

ÉPAISSEUR 150 MM PIÈTEMENT BOIS

Dimensions d'encombrement : 600 x 500 x 850 mm
 Billot en bois 600 x 500
 Epaisseur : 150 mm

Ref. 28124565

1094.00€ HT 875.00€ HT

ÉPAISSEUR 180 MM PIÈTEMENT BOIS

Dimensions d'encombrement : 700 x 600 x 850 mm
 Billot en bois 700 x 600
 Epaisseur : 180 mm

Ref. 28125665

1355.00€ HT 1084.00€ HT



Conseil d'utilisation :

Gratter et graisser régulièrement avec une graisse ou une huile alimentaire.



NOUVEAU

BILLOTS RONDS BOIS

Billot en bois de bout de charme français massif sans ceinture sans equerre

Epaisseur : 150mm

Piètement charme vernis incolore plein sur socle polyéthylène noir

Ø 600 x H900 mm

Ref. 28128970

2386.00€ HT 1899.00€ HT

Ø 700 x H900 mm

Ref. 28128971

2616.00€ HT 2092.00€ HT

MEUBLES INOX CENTRAUX

Fabrication **tout inox brossé**

Plateau inox, épaisseur 1,5 mm renfort Oméga

Rangement sur étagère réglable et plancher

Portes coulissantes doublées suspendues (avec frein)

Pieds inox réglables sur 50 mm

Hauteur de travail : 850/900 mm

Charge de **60 Kg par niveau**



**À PARTIR DE
1257.00€ HT**

LONGUEUR (MM)	PROFONDEUR 600 MM		PROFONDEUR 700 MM	
	RÉFÉRENCES	PRIX	RÉFÉRENCES	PRIX
1000	284671	1571.00€ HT 1257.00€ HT	284691	1629.00€ HT 1303.00€ HT
1200	284672	1676.00€ HT 1340.00€ HT	284692	1739.00€ HT 1391.00€ HT
1400	284673	1815.00€ HT 1452.00€ HT	284693	1848.00€ HT 1478.00€ HT
1600	284674	1888.00€ HT 1510.00€ HT	284694	1957.00€ HT 1565.00€ HT
1800	284675	2097.00€ HT 1678.00€ HT	284695	2173.00€ HT 1738.00€ HT
2000	284676	2203.00€ HT 1762.00€ HT	284696	2280.00€ HT 1824.00€ HT



**À PARTIR DE
1295.00€ HT**

MEUBLES INOX ADOSSÉS

Plateau inox épaisseur 1,5 mm avec dossier standard

Dossieret : 100 x 20 mm fermé aux extrémités

Retrait 68 mm du soubassement pour les passages de tuyauterie

LONGUEUR (MM)	PROFONDEUR 600 MM		PROFONDEUR 700 MM	
	RÉFÉRENCES	PRIX	RÉFÉRENCES	PRIX
1000	284721	1619.00€ HT 1295.00€ HT	284731	1764.00€ HT 1411.00€ HT
1200	284722	1723.00€ HT 1378.00€ HT	284732	1785.00€ HT 1428.00€ HT
1400	284723	1827.00€ HT 1462.00€ HT	284733	1890.00€ HT 1512.00€ HT
1600	284724	1930.00€ HT 1544.00€ HT	284734	1999.00€ HT 1599.00€ HT
1800	284725	2149.00€ HT 1719.00€ HT	284735	2294.00€ HT 1835.00€ HT
2000	284726	2252.00€ HT 1801.00€ HT	284736	2359.00€ HT 1887.00€ HT

- Éclairage LED
- 4 étagères en acier inoxydable AISI 304 (incluses)

MODÈLE «SLIM»

Dimensions d'encombrement : 440 x 668 x H2000 mm
Chambre intérieure : 370 x 530 x H1400 mm
Capacité : 40 kg - **Voltage :** 220 V / 50 Hz
Température : -3°C MINI / +10°C MAXI
Poids : 77 kg
FOURNI AVEC 4 GRILLES INOX

Ref. **265250** **5283.00€ HT** **4299.00€ HT**

MODÈLE «CADDY»

Dimensions d'encombrement : 600 x 600 x H1980 mm
Chambre intérieure : 425 x 425 x H1600 mm
Capacité : 80 kg - **Voltage :** 220V / 50 Hz
Température : -3°C MINI / +10°Cc MAXI
Poids : 83 kg
FOURNI AVEC 4 GRILLES INOX

Ref. **265255** **5517.00€ HT** **4395.00€ HT**



CLIMATOUCH® Lite

- 4 programmes microclimatiques pour viandes fraîches (bœuf, porc, chevreuil, agneau).
- 4 programmes pour viandes maturées (bœuf, porc, chevreuil, agneau).
- Système de contrôle pour créer des recettes microclimatiques personnalisées (9 étapes possibles).
- Conservation des produits sans additifs passifs (sel, chlorure de calcium, etc.), uniquement avec température, humidité et ventilation.

DYNAFLOW®

- Système de ventilation indirecte et réglable.
- Distribution d'air uniforme et cohérente.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 pour une sécurité alimentaire élevée.
- Permet un environnement plus stable

CLIMACURE®

- Capteurs de haute qualité qui surveillent et influencent l'environnement et
- la gestion de microclimat
- Aide à minimiser les effets microbiologiques négatifs
- Contribue à promouvoir la sécurité alimentaire

HUMIRIGHT®

- Système dédié à une bonne humidification et déshumidification avec
- une plage de 20% à 92%
- Tous les modèles n'ont pas besoin d'additifs ou de conservateurs tels
- que des blocs de sel dans le but d'éviter la croissance, la prolifération potentielle
- de bactéries et moisissures nocives sur votre produit.



Ne pas jeter sur la voie publique



WWW.BOULEGON-PARRY.COM

BOULEGON-PARRY

ZAC des Gravanches | 9, rue du Pré Comtal - 63100 Clermont-Ferrand
 Tél. (+33) 4 73 90 92 71 | Fax (+33) 4 73 90 81 06 | contact@boulegon-parry.com

Photos non contractuelles
 Société par Actions Simplifiées au capital de 100 000 euros - RCS Clermont-Ferrand B 301 769 626 -
 NAF 4669C - **SIRET 301 769 626 00054** - TVA FR 33 301 769 626 - Domiciliation : CIC Clermont entreprises
 Réalisation graphique PARRY Graphic Design