

CATALOGUE

 **CUISTANCE**

2023

# À PROPOS



## *Rapport qualité prix*

Cuistance est une entreprise qui ne cesse de se perfectionner pour vous proposer le meilleur des équipements pour la restauration professionnelle.

- ✓ Notre gamme complète de produit nous permet de garantir l'ensemble des besoins des cafés, hôtels, restaurants (CHR) que ce soit en équipement frigorifique, neutre en inox ou matériel de snack et préparation.
- ✓ Nos produits répondent à la législation Européenne en vigueur et sont certifiés CE

## *Offres de service*

Nous mettons tout en oeuvre afin d'établir une relation de confiance avec notre clientèle et agissons quotidiennement dans le but de mieux structurer notre offre de service.

- ✓ Nos entrepôts situés dans la zone logistique de Garonor nous permettent de garantir au mieux la disponibilité de nos produits.
- ✓ Nous livrons partout en France métropolitaine et en Europe grâce à nos partenaires de transports messagerie et affrètement situés à proximité de notre zone facile d'accès.

## *Relation clients*

Aujourd'hui, Cuistance s'engage à viser l'excellence au quotidien en répondant à l'ensemble de vos demandes et en optimisant la disponibilité des produits. Parce que chacun de nos clients est unique, toutes nos remises sont personnalisées.

- ✓ Choisir Cuistance, c'est choisir un partenaire de confiance.
- ✓ Cuistance s'engage à vous accompagner dans vos projets au quotidien. N'hésitez pas à venir découvrir nos produits dans notre showroom, notre équipe d'experts sera ravie de vous accueillir et vous conseiller.

# SOMMAIRE

## RÉFRIGÉRATION

Armoires réfrigérées	P.04
Déssertes réfrigérées	P.05
Tables à pizza réfrigérées	P.07
Vitrines à ingrédients	P.07
Meubles de préparation	P.08
Saladettes réfrigérées	P.08
Options	P.10
Armoires à boissons	P.11
Arrières bars	P.12
Vitrines de comptoir	P.13
Vitrines panoramiques	P.14
Machines à glaçons	P.15
Armoires ABS	P.16

## PRÉPARATION

Presse agrumes	P.27
Distributeurs d'eau chaude	P.27
Percolateurs	P.27
Maintien de température	P.28
Réchaud à induction	P.28

Hachoirs	P.29
Trancheurs	P.29
Découpe légume	P.30
Scies à os	P.31
Batteurs mélangeur	P.31
Pétrins à spirale	P.32
Façonneuses à pizza	P.33

## SNACKING

Friteuses	P.18
Plaques à snacker	P.20
Grills panini	P.21
Crêpières	P.21
Gauffriers	P.22
Salamandres	P.23
Toasters	P.23
Grilles pains	P.24
Marmites à soupe	P.24
Fours	P.25
Bain marie	P.25
Vitrines chauffantes	P.26

## NEUTRE INOX

Plonges	P.34
Tables	P.36
Étagères	P.37
Chariots	P.38
Échelle	P.38
Rayonnages	P.38
Poubelles	P.39
Laves mains	P.39
Bacs et couvercles GN	P.40
Douchette	P.41



# RÉFRIGÉRATION



## Armoires réfrigérées

1 porte

Intérieur extérieur inox, froid ventilé, évaporateur traité, thermostat Dixell/Carel, compresseur européen, gaz R290, rappel de porte automatique, dégivrage automatique, joint d'étanchéité amovible, 3 grilles par porte, livrée sur roues



CODE	1010038 (GN650TN)	1010039 (GN650BT)	1010042 (GN600TN)	1010043 (GN600BT)
FORMAT	GN 2/1	GN2/1	GN 2/1	GN2/1
DIMENSIONS (LxPxH)	740 x 828 x 2050 mm	740 x 828 x 2050 mm	610 x 760 x 1950 mm	610 x 760 x 1950 mm
POIDS	115 Kg	125 Kg	102 Kg	105 Kg
LITRE	650 L	650 L	500 L	500 L
TEMPERATURE	-2 +8°C	-18 -22°C	-2 +8°C	-18 -22°C
PUISSANCE	200 W	410 W	195 W	410 W
TARIF	2085 € HT	2475 € HT	2005 € HT	2391 € HT



## Armoires réfrigérées

2 portes

Intérieur extérieur inox, froid ventilé, évaporateur traité, thermostat Dixell/Carel, compresseur européen, gaz R290, rappel de porte automatique, dégivrage automatique, joint d'étanchéité amovible, 3 grilles par porte, livrée sur roues



CODE	1010040 (GN1410TN)	1010041 (GN1410BT)	1010044 (GN1200TN)	1010045 (GN1200BT)
FORMAT	GN 2/1	GN2/1	460 x 610 mm	460 x 610 mm
DIMENSIONS (LxPxH)	1480 x 828 x 2050 mm	1480 x 828 x 2050 mm	1220 x 760 x 1950 mm	1220 x 760 x 1950 mm
POIDS	191 Kg	202 Kg	177 Kg	183 Kg
LITRE	1400 L	1400 L	1200 L	1200 L
TEMPERATURE	-2 +8°C	-18 -22°C	-2 +8°C	-18 -22°C
PUISSANCE	430 W	700 W	400 W	650 W
TARIF	3327 € HT	4259 € HT	3247 € HT	3788 € HT



## Déssertes réfrigérées 600

2 portes

Intérieur extérieur inox, froid ventilé, évaporateur traité, thermostat Dixell/Carel, compresseur européen, gaz R290, rappel de porte automatique, dégivrage automatique, joint d'étanchéité amovible, 1 grille par porte, livrée sur roues

CODE	1010013 (SNACK2100TN)	1010019 (SNACK2100BT)	1010016 (SNACK2200TN)	1010054 (SNACK2200BT)
FORMAT	325 x 430 mm			
DIMENSIONS (LxPxH)	1350 x 600 x 850 mm	1350 x 600 x 850 mm	1350 x 600 x 950 mm	1350 x 600 x 950 mm
POIDS	85 Kg	87 Kg	85 Kg	87 Kg
LITRE	240 L	240 L	240 L	240 L
TEMPERATURE	-2 +8°C	-18 -22°C	+2 +8°C	-18 -22°C
PUISSANCE	210 W	250 W	210 W	250 W
TARIF	1929 € HT	2296 € HT	2028 € HT	2400 € HT

+ Étagère du chef (option page 37)  
+ Tiroirs (option nous consulter)



## Déssertes réfrigérées 600

3 portes

Intérieur extérieur inox, froid ventilé, évaporateur traité, thermostat Dixell/Carel, compresseur européen, gaz R290, rappel de porte automatique, dégivrage automatique, joint d'étanchéité amovible, 1 grille par porte, livrée sur roues

CODE	1010014 (SNACK3100TN)	1010020 (SNACK3100BT)	1010017 (SNACK3200TN)	1010055 (SNACK3200BT)
FORMAT	325 x 430 mm			
DIMENSIONS (LxPxH)	1800 x 600 x 850 mm	1800 x 600 x 850 mm	1800 x 600 x 950 mm	1800 x 600 x 950 mm
POIDS	103 Kg	107 Kg	103 Kg	107 Kg
LITRE	360 L	360 L	360 L	360 L
TEMPERATURE	-2 +8°C	-18 -22°C	-2 +8°C	-18 -22°C
PUISSANCE	230 W	260 W	230 W	260 W
TARIF	2235 € HT	2692 € HT	2282 € HT	2852 € HT

+ Étagère du chef (option page 37)  
+ Tiroirs (option nous consulter)



## Déssertes réfrigérées 600

4 portes

Intérieur extérieur inox, froid ventilé, évaporateur traité, thermostat Dixell/Carel, compresseur européen, gaz R290, rappel de porte automatique, dégivrage automatique, joint d'étanchéité amovible, 1 grille par porte, livrée sur roues

CODE	1010015 (SNACK4100TN)	1010021 (SNACK4100BT)	1010018 (SNACK4200TN)	1010056 (SNACK4200BT)
FORMAT	325 x 430 mm			
DIMENSIONS (LxPxH)	2230 x 600 x 850 mm	2230 x 600 x 850 mm	2230 x 600 x 950 mm	2230 x 600 x 950 mm
POIDS	120 Kg	126 Kg	120 Kg	126 Kg
LITRE	480 L	480 L	480 L	480 L
TEMPERATURE	-2 +8°C	-18 -22°C	-2 +8°C	-18 -22°C
PUISSANCE	250 W	340 W	250 W	340 W
TARIF	2692 € HT	3153 € HT	2772 € HT	3289 € HT

+ Étagère du chef (option page 37)  
+ Tiroirs (option nous consulter)



# RÉFRIGÉRATION



+ dossier (100 mm)



## Déssertes réfrigérées 700

2 portes

Intérieur extérieur inox, froid ventilé, évaporateur traité, thermostat Dixell/Carel, compresseur européen, gaz R290, rappel de porte automatique, dégivrage automatique, joint d'étanchéité amovible, 1 grille par porte, livrée sur roues

CODE	1010001 (GN2100TN)	1010004 (GN2100BT)	1010007 (GN2200TN)	1010010 (GN2200BT)
FORMAT	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1
DIMENSIONS (LxPxH)	1350 x 700 x 850 mm	1350 x 700 x 850 mm	1350 x 700 x 950 mm	1350 x 700 x 950 mm
POIDS	92 Kg	96 Kg	92 Kg	96 Kg
LITRE	260 L	260 L	260 L	260 L
TEMPERATURE	-2 +8°C	-18 -22°C	-2 +8°C	-18 -22°C
PUISSANCE	350 W	480 W	350 W	480 W
TARIF	2000 € HT	2348 € HT	2024 € HT	2414 € HT

+ Etagère du chef (option page 37)  
+ Tiroirs (option nous consulter)



+ dossier (100 mm)



## Déssertes réfrigérées 700

3 portes

Intérieur extérieur inox, froid ventilé, évaporateur traité, thermostat Dixell/Carel, compresseur européen, gaz R290, rappel de porte automatique, dégivrage automatique, joint d'étanchéité amovible, 1 grille par porte, livrée sur roues

CODE	1010002 (GN3100TN)	1010005 (GN3100BT)	1010008 (GN3200TN)	1010011 (GN3200BT)
FORMAT	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1
DIMENSIONS (LxPxH)	1800 x 700 x 850 mm	1800 x 700 x 850 mm	1800 x 700 x 950 mm	1800 x 700 x 950 mm
POIDS	113 Kg	117 Kg	113 Kg	117 Kg
LITRE	400 L	400 L	400 L	400 L
TEMPERATURE	-2 +8°C	-18 -22°C	-2 +8°C	-18 -22°C
PUISSANCE	370 W	540 W	370 W	540 W
TARIF	2306 € HT	2805 € HT	2381 € HT	2875 € HT

+ Etagère du chef (option page 37)  
+ Tiroirs (option nous consulter)



+ dossier (100 mm)



## Déssertes réfrigérées 700

4 portes

Intérieur extérieur inox, froid ventilé, évaporateur traité, thermostat Dixell/Carel, compresseur européen, gaz R290, rappel de porte automatique, dégivrage automatique, joint d'étanchéité amovible, 1 grille par porte, livrée sur roues

CODE	1010003 (GN4100TN)	1010006 (GN4100BT)	1010009 (GN4200TN)	1010012 (GN4200BT)
FORMAT	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1
DIMENSIONS (LxPxH)	2230 x 700 x 850 mm	2230 x 700 x 850 mm	2230 x 700 x 950 mm	2230 x 700 x 950 mm
POIDS	134 Kg	140 Kg	134 Kg	140 Kg
LITRE	540 L	540 L	540 L	540 L
TEMPERATURE	-2 +8°C	-18 -22°C	-2 +8°C	-18 -22°C
PUISSANCE	450 W	780 W	450 W	780 W
TARIF	2767 € HT	3238 € HT	2852 € HT	3351 € HT

+ Etagère du chef (option page 37)  
+ Tiroirs (option nous consulter)

# RÉFRIGÉRATION



## Tables à pizza réfrigérée

2 et 3 portes



Intérieur extérieur inox, plan de travail en granit, froid ventilé, évaporateur traité, thermostat Dixell/Carel, compresseur européen, gaz R290, rappel de porte automatique, dégivrage automatique, joint d'étanchéité amovible, 1 grille par porte, livrée sur roues

CODE	1010022 (PZ2600TN)	1010023 (PZ3600TN)
FORMAT	600 x 400 mm	600 x 400 mm
DIMENSIONS (LxPxH)	1500 x 800 x 1020 mm	2025 x 800 x 1020 mm
POIDS	252 Kg	316 Kg
LITRE	390 L	350 L
TEMPERATURE	-2 +8°C	-2 +8°C
PUISSANCE	340 W	400 W
TARIF	2370 € HT	2797 € HT

SURFACE EN GRANIT



## Vitrines à ingrédients

Vitrée

Intérieur extérieur inox, froid statique, thermostat Dixell/Carel, compresseur européen, gaz R600, vitres, dégivrage automatique, bacs GN non fournis en option



CODE	DIMENSIONS (LxPxH)	POIDS	FORMAT	° C	PUISSANCE	VOLUME	TARIF
1010046	1200 x 395 x 440 mm	38 KG	3 x GN1/3 / 1 x GN1/2	+2 +8°C	125 W	30 L	871 € HT
1010047	1400 x 395 x 440 mm	40 KG	4 x GN1/3 / 1 x GN1/2	+2 +8°C	125 W	38 L	918 € HT
1010024	1500 x 395 x 440 mm	45 KG	6 X GN1/3	+2 +8°C	125 W	40 L	965 € HT
1010048	1600 x 395 x 440 mm	46 KG	7 x GN1/3	+2 +8°C	125 W	44 L	988 € HT
1010049	1800 x 395 x 440 mm	47 KG	8 x GN1/3	+2 +8°C	150 W	58 L	1012 € HT
1010025	2000 x 395 x 440 mm	50 KG	9 x GN1/3	+2 +8°C	150 W	62 L	1082 € HT
1010026	1400 x 335 x 440 mm	38 KG	6 x GN1/4	+2 +8°C	125 W	35 L	894 € HT



# RÉFRIGÉRATION



## Meubles réfrigérés de préparation

4 portes



Intérieur extérieur inox, froid ventilé, plan de travail en inox (granit en option), évaporateur traité, thermostat Dixell/Carel, compresseur européen, gaz R290, joint d'étanchéité amovible, 1 grille par porte, livrée sur roues

CODE	1010036 (SH2000800)	1010037 (SH3000800)
FORMAT+GN CONFIG.	600 x 400 mm - 4 x GN1/3 + 2 x GN1/2	600 x 400 mm - 10 x GN1/3
DIMENSIONS (LxPxH)	1500 x 800 x 1075 mm	2025 x 800 x 1075 mm
POIDS	138 KG	180 KG
LITRE	390 L	540 L
TEMPERATURE	+2 +8°C	+2 +8°C
PUISSANCE	340 W	400 W
TARIF	2800 € HT	3271 € HT

1010036 : Plan de travail inox (1500 x 405 mm)

1010037 : Plan de travail inox (2025 x 405 mm)

+ OPTION GRANIT (NOUS CONSULTER)



## Saladettes réfrigérées

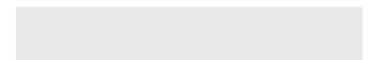
Plan de travail en inox



Intérieur extérieur inox, plan de travail en inox, froid statique, thermostat Dixell/Carel, compresseur européen, gaz R290, joint d'étanchéité amovible, 1 grille par porte, livrée sur roues

CODE	1010028 (S901)	1010030 (S903SSTOP)
FORMAT	GN1/1	GN1/1
DIMENSIONS (LxPxH)	900 x 700 x 900 mm	1365 x 700 x 900 mm
POIDS	68 Kg	110 Kg
LITRE	250 L	390 L
TEMPERATURE	+2 +8°C	+2 +8°C
PUISSANCE	240 W	330 W
TARIF	1265 € HT	1699 € HT

SURFACE (TOP) EN INOX



1010028 : Plan de travail (900 x 700 mm)

1010030 : Plan de travail (1365 x 700 mm)

+ Etagère du chef (option page 37)

# RÉFRIGÉRATION



## Saladettes réfrigérées

Couvercle et planche à découper



Intérieur extérieur inox, couvercle rabattable, planche à découper en polyéthylène, compartiments GN, froid statique, thermostat Dixell/Carel, compresseur européen, gaz R290, joint d'étanchéité amovible, 1 grille par porte, livrée sur roues



CODE	1010027 (S900)	1010029 (S903)
FORMAT+GN CONFIG.	GN1/1 - 2 x GN1/1+3 x GN1/6	4 x GN1/1
DIMENSIONS (LxPxH)	900 x 700 x 900 mm	1365 x 700 x 900 mm
POIDS	65 Kg	98 Kg
LITRE	250 L	390 L
TEMPERATURE	+2 +8°C	+2 +8°C
PUISSANCE	240 W	330 W
<b>TARIF</b>	<b>1265 € HT</b>	<b>1699 € HT</b>

PLANCHE À DÉCOUPER EN POLYÉTHYLÈNE

1010027 : Plan de travail (900 x 135 mm)  
1010029 : Plan de travail (1365 x 135 mm)



## Saladettes réfrigérées

Couvercle et plan de travail en inox



Intérieur extérieur inox, couvercle rabattable, plan de travail en inox, compartiments GN, froid statique, thermostat Dixell/Carel, compresseur européen, gaz R290, joint d'étanchéité amovible, 1 grille par porte, livrée sur roues



CODE	1010031 (PS200)	1010032 (PS300)
FORMAT+GN CONFIG.	GN1/1 - 5 x GN 1/6	GN1/1 - 8 x GN1/6
DIMENSIONS (LxPxH)	900 x 700 x 1030 mm	1365 x 700 x 1030 mm
POIDS	68 Kg	125 Kg
LITRE	250 L	390 L
TEMPERATURE	+2 +8°C	+2 +8°C
PUISSANCE	240 W	330 W
<b>TARIF</b>	<b>1546 € HT</b>	<b>2051 € HT</b>

PLAN DE TRAVAIL EN INOX

1010031 : Plan de travail (900 x 447 mm)  
1010032 : Plan de travail (1365 x 447 mm)



## Saladettes réfrigérées

Plan de travail en granit



Intérieur extérieur inox, couvercle rabattable, plan de travail en granit, compartiments GN, froid statique, thermostat Dixell/Carel, compresseur européen, gaz R290, joint d'étanchéité amovible, 1 grille par porte, livrée sur roues



CODE	1010033 (PS900)	1010034 (PS903)
FORMAT+GN CONFIG.	GN1/1 - 5 x GN1/6	GN1/1 - 8 x GN1/6
DIMENSIONS (LxPxH)	900 x 700 x 1110 mm	1365 x 700 x 1110 mm
POIDS	98 Kg	174 Kg
LITRE	250 L	390 L
TEMPERATURE	+2 +8°C	+2 +8°C
PUISSANCE	240 W	330 W
<b>TARIF</b>	<b>1494 € HT</b>	<b>2061 € HT</b>

SURFACE EN GRANIT

1010033 : Plan de travail (900 x 490 mm)  
1010034 : Plan de travail (1365 x 490 mm)



# RÉFRIGÉRATION



+  
OPTION 1010026



## Saladettes réfrigérées

Plan de travail en granit

Intérieur extérieur inox, couvercle rabattable, plan de travail en granit, compartiments GN, froid statique, thermostat Dixell/Carel, compresseur européen, gaz R290, joint d'étanchéité amovible, 1 grille par porte, livrée sur roues

CODE	1010035 (PZ903)	1010026 (VRX1400330)
FORMAT+GN CONFIG.	GN1/1	4 x GN1/3 - 1 x GN1/2
DIMENSIONS (LxPxH)	1380 x 700 x 1040 mm	1400 x 395 x 440 mm
POIDS	198 Kg	38 Kg
LITRE	390 L	35 L
TEMPERATURE	+2 +8°C	+2 +8°C
PUISSANCE	330 W	190 W
<b>TARIF</b>	<b>2165 € HT</b>	<b>894 € HT</b>

SURFACE EN GRANIT



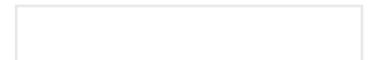
## Saladettes réfrigérées

+ Pare haleine

Intérieur extérieur inox, vitre rectangulaire droite, planche à découper en polyéthylène, compartiments GN, froid statique, thermostat Dixell/Carel, compresseur européen, gaz R290, joint d'étanchéité amovible, 1 grille par porte, livrée sur roues

CODE	1010050 (S900VG)	1010051 (S903VG)
FORMAT+GN CONFIG.	GN1/1 - 2 x GN1/1 - 3 x GN1/6	GN 1/1 - 4 x GN1/1
DIMENSIONS (LxPxH)	900 x 700 x 1315 mm	1365 x 700 x 1315 mm
POIDS	102 Kg	126 Kg
LITRE	250 L	390 L
TEMPERATURE	+2 +8°C	+2 +18°C
PUISSANCE	240 W	330 W
<b>TARIF</b>	<b>1690 € HT</b>	<b>2150 € HT</b>

PLANCHE À DÉCOUPER EN  
POLYÉTHYLÈNE



1010027 : Plan de travail (900 x 135 mm)  
1010029 : Plan de travail (1365 x 135 mm)



## Options



CODE	PRODUIT	TARIF
SP10102	Glissières - SNACK	<b>53 € HT</b>
SP10103	Glissières - GN	<b>53 € HT</b>
SP10104	Glissières - SH et PZ	<b>53 € HT</b>
SP10105	Glissières - GN 2/1	<b>59 € HT</b>
SP10106	Glissières - Saladettes	<b>53 € HT</b>
SP10148	Barette sép. L=325 mm	<b>6 € HT</b>
SP10149	Barette sép. L=530 mm	<b>7 € HT</b>

CODE	PRODUIT	TARIF
SP10107	Grille - GN 2/1	<b>37 € HT</b>
SP10108	Grille - SNACK	<b>32 € HT</b>
SP10109	Grille - GN	<b>32 € HT</b>
SP10110	Grille - Saladettes	<b>32 € HT</b>
SP10111	Grille - SH et PZ	<b>32 € HT</b>
SP10117	Grille - AR(S)20/40	<b>25 € HT</b>
SP10118	Grille - AR(S)60	<b>25 € HT</b>

CODE	PRODUIT	TARIF
SP10189	Roue+frein - Saladettes	<b>25 € HT/UNIT.</b>
SP10190	Roue+frein - GN SH PZ	<b>35 € HT/UNIT.</b>
SP10192	Roue - Saladettes	<b>25 € HT/UNIT.</b>
SP10193	Roue - GN SH PZ	<b>35 € HT/UNIT.</b>

CODE	PRODUIT	TARIF
SP10182	Pied - GN SH PZ	<b>20 € HT/UNIT.</b>
SP10257	Pied - Saladettes	<b>13 € HT/UNIT.</b>



# RÉFRIGÉRATION



## Armoires à boissons

Extérieur noir portes battantes

Structure en acier laqué noir, intérieur noir, bandeau supérieur éclairé, portes battantes, thermostat réglable, refroidissement ventilé, dégivrage automatique, serrure, livrée avec grilles, roulettes



CODE	1410012 (LG350XFB)	1410013 (LG800BFB)
GRILLE	530 x 380 mm	490 x 435 mm
DIMENSIONS (LxPxH)	620 x 635 x 1935 mm	1000 x 730 x 2036 mm
POIDS	75 Kg	146 Kg
LITRE	350 L	800 L
TEMPERATURE	+2 +10°C	+2 +10°C
PUISSANCE	225 W / 230 V 50 Hz	480 W / 230 V 50 Hz
TARIF	1115 € HT	2153 € HT



## Armoires à boissons

Extérieur noir

Structure en acier laqué noir, intérieur noir, bandeau supérieur éclairé, portes battantes, thermostat réglable, refroidissement ventilé, dégivrage automatique, serrure, livrée avec grilles



CODE	1410011 (LG360XPB)
GRILLE	530 x 380 mm
DIMENSIONS (LxPxH)	620 x 635 x 1732 mm
POIDS	72 Kg
LITRE	360 L
TEMPERATURE	+2 +10°C
PUISSANCE	180 W / 230 V 50 Hz
TARIF	994 € HT



# RÉFRIGÉRATION



## Arrières bar réfrigérés

1 porte

Structure en skinplate noir, froid ventilé, gaz R600A, thermostat digital réglable, dégivrage et évaporation des condensats automatique, éclairage intérieur, serrure, Livré avec 2 grilles par portes



CODE	1410005 (LG128)
PORTES	BATTANTE
DIMENSIONS (LxPxH)	600 x 520 x 850 mm
TEMPERATURE	+2 +10°C
GRILLES	2
POIDS	45 KG
PUISSANCE	230 W / 230 V 50 hz
TARIF	879 € HT



## Arrières bar réfrigérés

2 portes

Structure en skinplate noir, froid ventilé, gaz R600A, thermostat digital réglable, dégivrage et évaporation des condensats automatique, éclairage intérieur, serrure, Livré avec 2 grilles par portes



CODE	1410006 (LG198H)	1410001 (LG198S)
PORTES	BATTANTES	COULISSANTES
DIMENSIONS (LxPxH)	900 x 520 x 850 mm	900 x 520 x 850 mm
TEMPERATURE	62 Kg	62 Kg
GRILLES	4	4
POIDS	+2 +10°C	+2 +10°C
PUISSANCE	230 W / 230 V 50 hz	230 W / 230 V 50 hz
TARIF	1150 € HT	1211 € HT



## Arrières bar réfrigérés

3 portes

Structure en skinplate noir, froid ventilé, gaz R600A, thermostat digital réglable, dégivrage et évaporation des condensats automatique, éclairage intérieur, serrure, Livré avec 2 grilles par portes



CODE	1410007 (LG320H)	1410002 (LG320S)
PORTES	BATTANTES	COULISSANTES
DIMENSIONS (LxPxH)	1350 x 520 x 850 mm	1350 x 520 x 850 mm
TEMPERATURE	80 KG	80 KG
GRILLES	6	6
POIDS	+2 +10°C	+2 +10°C
PUISSANCE	350 W / 230 V 50 hz	350 W / 230 V 50 hz
TARIF	1390 € HT	1502 € HT



## Vitrines réfrigérées de comptoir

Noir

Double vitrage, éclairage intérieur, thermostat réglable, refroidissement ventilé, dégivrage automatique, livrée avec grilles



CODE	1510004N (RT68B1N)	1510005N (RT98B1N)
DIMENSIONS (LxPxH)	428 x 386 x 885 mm	428 x 386 x 1110 mm
TEMPERATURE	+2 +12°C	+2 +12°C
LITRE	68 L	98 L
POIDS	33 KG	38 KG
GRILLES	3	4
PUISSANCE	180 W / 230 V 50 hz	180 W / 230 V 50 hz
TARIF	623 € HT	698 € HT



## Vitrines réfrigérées de comptoir

Vitres rectangulaires noir

Double vitrage, éclairage intérieur, thermostat réglable, refroidissement ventilé, dégivrage automatique, livrée avec grilles



CODE	1510002 (RTW120B5)	1510017 (RTW160B5)
DIMENSIONS (LxPxH)	702 x 568 x 686 mm	880 x 568 x 686 mm
TEMPERATURE	+2 +12°C	+2 +12°C
LITRE	120 L	160 L
POIDS	57 KG	66 KG
GRILLES	2	2
PUISSANCE	160 W / 230 V 50 hz	160 W / 230 V 50 hz
TARIF	1143 € HT	1450 € HT



## Vitrines réfrigérées de comptoir

Vitres bombées noir

Double vitrage, éclairage intérieur, thermostat réglable, refroidissement ventilé, dégivrage automatique, livrée avec grilles



CODE	1510001 (RTW120B)	1510003 (RTW160B)
DIMENSIONS (LxPxH)	702 x 568 x 686 mm	880 x 568 x 686 mm
TEMPERATURE	+2 +12°C	+2 +12°C
LITRE	120 L	160 L
POIDS	57 KG	66 KG
GRILLES	2	2
PUISSANCE	160 W / 230 V 50 hz	160 W / 230 V 50 hz
TARIF	1130 € HT	1450 € HT



# RÉFRIGÉRATION



## Vitrines panoramiques inox

Longueur = 915 mm

Structure en inox, double vitrage, éclairage led intérieur, thermostat réglable, refroidissement ventilé, ouverture coulissante par l'arrière, dégivrage automatique, roues, livrée avec grilles



<b>CODE</b>	<b>1510011 (VP900)</b>
DIMENSIONS (LxPxH)	915 x 675 x 1215 mm
TEMPERATURE	+2 +10°C
LITRE	270 L
POIDS	135 KG
ÉTAGÈRES	2
PUISSANCE	480 W
<b>TARIF</b>	<b>3379 € HT</b>



## Vitrines panoramiques inox

Longueur = 1215 mm

Structure en inox, double vitrage, éclairage led intérieur, thermostat réglable, refroidissement ventilé, ouverture coulissante par l'arrière, dégivrage automatique, roues, livrée avec grilles



<b>CODE</b>	<b>1510012 (VP1200)</b>
DIMENSIONS (LxPxH)	1215 x 675 x 1215 mm
TEMPERATURE	+2 +10°C
LITRE	370 L
POIDS	155 KG
GRILLES	2
PUISSANCE	490 W
<b>TARIF</b>	<b>3931 € HT</b>



## Vitrines panoramiques inox

Longueur = 1515 mm

Structure en inox, double vitrage, éclairage led intérieur, thermostat réglable, refroidissement ventilé, ouverture coulissante par l'arrière, dégivrage automatique, roues, livrée avec grilles



<b>CODE</b>	<b>1510013 (VP1500)</b>
DIMENSIONS (LxPxH)	1515 x 675 x 1215 mm
TEMPERATURE	+2 +10°C
LITRE	470 L
POIDS	182 KG
GRILLES	2
PUISSANCE	500 W
<b>TARIF</b>	<b>4484 € HT</b>



## Machines à glaçons

Système à pulvérisation

Structure en acier inoxydable (304), glaçons creux, refroidissement à air, gaz R290, ventilation frontale à l'arrière, ouverture verticale de la porte, coffre de stockage en ABS, bords arrondis, livrée avec 1 bouteille anti calcaire



CODE	2310001(MGC25)	2310002 (MGC35)
DIMENSIONS (LxPxH)	375 x 575 x 762 mm	375 x 575 x 762 mm
GLACONS/CYCLE	15	25
PRODUCTION/24H	25 KG	35 KG
RESERVE	15 KG	15 KG
POIDS	35 KG	35 KG
PUISSANCE	330 W / 220 V 50 Hz	350 W / 220 V 50 Hz
<b>TARIF</b>	<b>1331 € HT</b>	<b>1613 € HT</b>



## Machines à glaçons

Système à évaporation

Structure en acier inoxydable (304), glaçons pleins, refroidissement à air, gaz R290, ventilation frontale à l'arrière, ouverture verticale de la porte, coffre de stockage en ABS, bords arrondis, livrée avec 1 bouteille anti calcaire



CODE	231003 (MGA31)
DIMENSIONS (LxPxH)	460 x 430 x 800 mm
GLACONS/CYCLE	20
PRODUCTION/24H	31 KG
RESERVE	10 KG
POIDS	38 KG
PUISSANCE	280 W / 220 V 50 Hz
<b>TARIF</b>	<b>1547 € HT</b>



# RÉFRIGÉRATION



## Armoire ABS

Éxtérieur inox 200 L

Exterieur inox, intérieur en ABS thermoformé blanc, thermostat digital réglable, froid statique, gaz R600A, dégivrage automatique, pieds ajustables, serrure, livrée avec 1 grille



CODE	2210003 (ARS20)	2210004 (ANS20)
GRILLE	447 x 421 mm	447 x 421 mm
DIMENSIONS (LxPxH)	600 x 615 x 850 mm	600 x 615 x 850 mm
POIDS	35 Kg	38 Kg
LITRE	200 L	200 L
TEMPERATURE	0 +10°C	-18 -22°C
PUISSANCE	100 W / 230 V 50 hz	130 W / 230 V 50 hz
TARIF	1070 € HT	1165 € HT



## Armoire ABS

Éxtérieur inox 400 L

Exterieur inox, intérieur en ABS thermoformé blanc, thermostat digital réglable, froid statique, gaz R600A, dégivrage automatique, pieds ajustables, serrure, livrée avec 4 grilles



CODE	2210007 (ARS40)	2210008 (ANS40)
GRILLE	447 x 421 mm	447 x 421 mm
DIMENSIONS (LxPxH)	600 x 615 x 1860 mm	600 x 615 x 1860 mm
POIDS	68 Kg	72 Kg
LITRE	400 L	400 L
TEMPERATURE	0 +10°C	-18 -22°C
PUISSANCE	161 W / 230 V 50 hz	184 W / 230 V 50 hz
TARIF	1616 € HT	1767 € HT



## Armoire ABS

Éxtérieur inox 600 L

Exterieur inox, intérieur en ABS thermoformé blanc, thermostat digital réglable, froid statique, gaz R600A, dégivrage automatique, pieds ajustables, serrure, livrée avec 4 grilles



CODE	2210011 (ARS60)	2210012 (ANS60)
GRILLE	652 x 557 mm	652 x 557 mm
DIMENSIONS (LxPxH)	775 x 750 x 1860 mm	775 x 750 x 1860 mm
POIDS	93 Kg	97 Kg
LITRE	600 L	600 L
TEMPERATURE	0 +10°C	-18 -22°C
PUISSANCE	207 W / 230 V 50 hz	230 W / 230 V 50 hz
TARIF	1934 € HT	2218 € HT



CE

## Armoire ABS

Éxtérieur blanc 200 L

Exterieur blanc, intérieur en ABS thermoformé blanc, thermostat digital réglable, froid statique, gaz R600A, dégivrage automatique, pieds ajustables, serrure, livrée avec 1 grille



CODE	2210001 (AR20)	2210002 (AN20)
GRILLE	447 x 421 mm	447 x 421 mm
DIMENSIONS (LxPxH)	600 x 615 x 850 mm	600 x 615 x 850 mm
POIDS	35 Kg	38 Kg
LITRE	200 L	200 L
TEMPERATURE	0 +10°C	-18 -22°C
PUISSANCE	100 W	130 W
<b>TARIF</b>	<b>1003 € HT</b>	<b>1115 € HT</b>



CE

## Armoire ABS

Éxtérieur blanc 400 L

Exterieur blanc, intérieur en ABS thermoformé blanc, thermostat digital réglable, froid statique, gaz R600A, dégivrage automatique, pieds ajustables, serrure, livrée avec 4 grilles



CODE	2210005 (AR40)	2210006 (AN40)
GRILLE	447 x 421 mm	447 x 421 mm
DIMENSIONS (LxPxH)	600 x 615 x 1860 mm	600 x 615 x 1860 mm
POIDS	68 Kg	72 Kg
LITRE	400 L	400 L
TEMPERATURE	0 +10°C	-18 -22°C
PUISSANCE	161 W	184 W
<b>TARIF</b>	<b>1477 € HT</b>	<b>1666 € HT</b>



CE

## Armoire ABS

Éxtérieur blanc 600 L

Exterieur blanc, intérieur en ABS thermoformé blanc, thermostat digital réglable, froid statique, gaz R600A, dégivrage automatique, pieds ajustables, serrure, livrée avec 4 grilles



CODE	2210009 (AR60)	2210010 (AN60)
GRILLE	652 x 557 mm	652 x 557 mm
DIMENSIONS (LxPxH)	775 x 750 x 1860 mm	775 x 750 x 1860 mm
POIDS	93 Kg	97 Kg
LITRE	600 L	600 L
TEMPERATURE	0 +10°C	-18 -22°C
PUISSANCE	207 W	230 W
<b>TARIF</b>	<b>1755 € HT</b>	<b>2045 € HT</b>



# SNACKING



## Friteuses électriques à poser

1 cuve

Structure en inox, robinet de vidange, température réglable, thermostat EGO, thermostat de régulation et sécurité, température réglable jusqu'à 190°C, livrée avec 1 panier



CODE	2010007 (EF101V)	2010002 (EF131V)
DIMENSIONS (LxPxH)	280 x 500 x 340 mm	310 x 520 x 345 mm
DIMENSIONS (Panier)	200 x 220 x 100 mm	210 x 220 x 120 mm
NOMBRE PANIER	1	1
POIDS	7,5 KG	8 KG
CAPACITE	10 L	13 L
PUISSANCE	3 KW / 230 V 50 hz	3 KW / 230 V 50 hz
TARIF	318 € HT	384 € HT



## Friteuses électriques à poser

2 cuves

Structure en inox, robinet de vidange, température réglable, thermostat EGO, thermostat de régulation et sécurité, température réglable jusqu'à 190°C, livrée avec 1 panier



CODE	2010008 (EF102V)	2010001 (EF132V)
DIMENSIONS (LxPxH)	570 x 500 x 340 mm	630 x 520 x 345 mm
DIMENSIONS (Panier)	200 x 220 x 100 mm	210 x 220 x 120 mm
NOMBRE PANIER	2	2
POIDS	14 KG	15 KG
CAPACITE	10 + 10 L	13 + 13 L
PUISSANCE	3 + 3 KW / 230 V 50 hz	3 + 3 KW / 230 V 50 hz
TARIF	636 € HT	726 € HT



## Friteuses électrique sur coffre

Structure en acier inoxydable, température réglable jusqu'à 190°C, minuterie, indicateur on/off, thermostat de sécurité, vanne de vidange, pieds en inox, livrée avec 2 paniers



CODE	3010034 (DF28L)	3010035 (DF10L2)
DIMENSIONS (LxPxH)	400 x 800 x 1100 mm	400 x 800 x 1100 mm
DIMENSIONS (Panier)	335 x 165 x 150 mm	335 x 165 x 150 mm
NOMBRE DE CUVES	1	2
NOMBRE DE PANIERS	2	2
POIDS	56 KG	56 KG
CAPACITE	28 L	10 + 10 L
PUISSANCE	18 KW / 400 V 50 Hz	12 KW / 400 V 50 Hz
<b>TARIF</b>	<b>1829 € HT</b>	<b>1993 € HT</b>



## Friteuses à gaz sur coffre

Structure en acier inoxydable, 3 brûleurs puissants, température réglable jusqu'à 190°C, sécurité par thermocouple et thermopile, vanne de vidange, pieds en inox, livrée avec 2 paniers



CODE	3010023 (GF90)
DIMENSIONS (LxPxH)	394 x 759 x 1195 mm
DIMENSIONS (Panier)	311 x 152 x 165 mm
NOMBRE DE PANIER	2
POIDS	65 KG
CAPACITE	23 L
PUISSANCE	26,4 KW
<b>TARIF</b>	<b>1819 € HT</b>

Monter en gaz naturel d'origine (gicleurs B/P inclus)



## Réserves à frites chauffantes

Structure en acier inoxydable, système à ampoules chauffantes, bac à réserve à frites, température réglable, indicateur on/off, témoin de chauffe, modèle à poser ou sur coffre avec roues



CODE	2010009 (CW8T)	2010010 (CW6F)
DIMENSIONS (LxPxH)	600 x 610 x 700 mm	600 x 550 x 1420 mm
POIDS	21 KG	35,5 KG
TEMPERATURE	30-110°C	30-110°C
PUISSANCE	0,9 KW	1,5 KW
<b>TARIF</b>	<b>478 € HT</b>	<b>1385 € HT</b>



## SNACKING



### Plaques à snacker électrique

Structure en acier inoxydable, surface lisse chromée, bords incurvés sur 3 côtés, température réglable, voyant lumineux de chauffe, bac récupérateur de graisse



CODE	3010027 (GR400)	3010028 (GR550)
DIMENSIONS (LxPxH)	400 x 540 x 270 mm	550 x 450 x 270 mm
SURFACE UTILE (LxP)	400 x 500 mm	550 x 450 mm
EPAISSEUR CHROME	12 mm	12 mm
POIDS	28 KG	31 KG
PUISSANCE	3 KW / 230 V 50 Hz	3 KW / 230 V 50 Hz
TARIF	404 € HT	442 € HT



### Plaques à snacker électrique

Structure en acier inoxydable, surface lisse chromée, bords incurvés sur 3 côtés, température réglable, voyant lumineux de chauffe, bac récupérateur de graisse



CODE	3010029 (GR610)	3010030 (GR760)
DIMENSIONS (LxPxH)	610 x 540 x 270 mm	760 x 540 x 270 mm
SURFACE UTILE (LxP)	610 x 500 mm	760 x 500 mm
EPAISSEUR CHROME	12 mm	12 mm
POIDS	40 KG	48 KG
PUISSANCE	3 + 3 KW / 230 V 50 Hz	9 KW / 380 V 3 NAC
TARIF	592 € HT	654 € HT



### Plaques à snacker à gaz

Structure en acier inoxydable, surface lisse chromée, bords incurvés sur 3 côtés, température réglable, allumage piézo, monté d'origine en gaz naturel (injecteur B/P en option), bac récupérateur de graisse, pieds réglables en inox



CODE	3010031 (EGG24SX)	3010032 (EGG36SX)	3010033 (EGG48SX)
DIMENSIONS (LxPxH)	604 x 640 x 390 mm	904 x 640 x 390 mm	1204 x 640 x 390 mm
EPAISSEUR CHROME	10 mm	10 mm	10 mm
POIDS	52 KG	80 KG	135 KG
PUISSANCE	14 KW	21 KW	28 KW
TARIF	1165 € HT	1526 € HT	1901 € HT



## Grills panini

Structure en acier inoxydable, surface supérieure et intérieure rainurée, plaques en fonte, température réglable, thermostat EGO, bac de récupération des miettes, accessoires de nettoyage inclus



CODE	3010001 (PGMA)	3010002 (PG2SA)
DIMENSIONS (LxPxH)	410 x 305 x 210 mm	570 x 305 x 210 mm
SURFACE UTILE (LxP)	338 x 220 mm	475 x 230 mm
POIDS	19 KG	28 KG
PUISSANCE	2,2 KW / 230 V 50 Hz	2 x 1,8 KW / 230 V 50 Hz
TARIF	344 € HT	479 € HT



## Crêpière électrique en inox

Structure en acier inoxydable, plaque de cuisson ronde en fonte, revêtement téflon, thermostat réglable, voyant lumineux de chauffe, pieds en caoutchouc, spatule incluse



CODE	3010018 (CM1A)
DIMENSIONS (D x H)	400 x 200 mm
SURFACE UTILE (D)	400 mm
POIDS	20 KG
PUISSANCE	3 KW / 230 V 50 Hz
TARIF	404 € HT



## SNACKING



### Machines à gauffres en inox

Structure en acier inoxydable, surface supérieure et intérieure en fonte, revêtement téflon, température réglable, thermostat EGO, voyant digital avec programmes réglables, rotation à 180° de gauche à droite, bac de récupération des miettes amovible

CODE	3010020 (WB03D)
DIMENSIONS (LxPxH)	255 x 440 x 320 mm
DIAMETRE	170 mm
POIDS	11 KG
PUISSANCE	1 KW / 230 V 50 Hz
TARIF	590 € HT



### Machines à gauffres en inox

Structure en acier inoxydable, surface supérieure et intérieure en fonte, revêtement téflon, température réglable, thermostat EGO, voyant lumineux de chauffe, bac de récupération des miettes amovible

CODE	3010021 (WBS)
DIMENSIONS (LxPxH)	320 x 470 x 225 mm
SURFACE UTILE (LxP)	250 x 250 mm
POIDS	18 KG
PUISSANCE	1,5 KW / 230 V 50 Hz
TARIF	460 € HT





## Salamandres en inox



Structure en acier inoxydable, température réglable, minuterie, indicateur on/off, grille réglable en hauteur (ES2000), plafond réglable en hauteur (ES4000)

CODE	3010019 (ES2000)	3010012 (ES4000L)
DIMENSIONS (LxPxH)	570 x 340 x 260 mm	600 x 450 x 500 mm
POIDS	17 KG	49 KG
PUISSANCE	2 KW / 230 V 50 Hz	3,6 KW / 230 V 50 Hz
TARIF	384 € HT	1157 € HT



## Toasters en inox

Structure en acier inoxydable, chauffage par tube à quartz, température réglable, minuterie, isolation sur 3 côtés, bac de récupération des miettes



CODE	3010003 (QT1)	3010004 (QT2)
DIMENSIONS (LxPxH)	440 x 245 x 290 mm	440 x 245 x 400 mm
POIDS	8 KG	11 KG
PUISSANCE	1,7 KW / 230 V 50 Hz	3 KW / 230 V 50 Hz
TARIF	276 € HT	373 € HT



## Toasters convoyeur

Structure en acier inoxydable, vitesse réglable, thermostat mécanique réglable, bac récupérateur de toasts, bac de récupération des miettes



CODE	3010009 (CT1)	3010010 (CT2)	3010011 (CT3)
DIMENSIONS (LxPxH)	290 x 420 x 430 mm	370 x 420 x 430 mm	470 x 420 x 430 mm
POIDS	14 KG	16 KG	20,5 KG
PUISSANCE	1,34 KW / 230 V 50 Hz	1,94 KW / 230 V 50 Hz	2,64 KW / 230 V 50 Hz
TARIF	638 € HT	782 € HT	864 € HT





## SNACKING



### CE Grilles pain en inox



Structure en acier inoxydable, minuterie réglable, indicateur lumineux, switch on/off, levier de commande, bac récupérateur de miettes

CODE	5010001 (ETS4)	5010002 (ETS6)
DIMENSIONS (LxPxH)	300 x 220 x 220 mm	420 x 220 x 220 mm
POIDS	4 KG	5,5 KG
CAPACITE	4 TOASTS	6 TOASTS
PUISSANCE	1,8 KW / 230 V 50 Hz	2,5 KW / 230 V 50 Hz
TARIF	176 € HT	230 € HT



### CE Marmites à soupe



Structure peinte en acier inoxydable, intérieur et couvercle rabattable en inox, thermostat mécanique réglable, cuve amovible

CODE	7010001 (DTE001)	7010002 (DTE002)
DIMENSIONS (LxPxH)	350 x 350 x 380 mm	350 x 350 x 380 mm
VOLUME	10 L	10 L
POIDS	4,7 KG	4,7 KG
PUISSANCE	0,4 KW / 230 V 50 Hz	0,4 KW / 230 V 50 Hz
TARIF	122 € HT	189 € HT



CE

## Fours à pizza



Structure en acier inoxydable, minuterie réglable (0-120 min), température réglable (50-350°C), interrupteur on/off, indicateur lumineux, utilisation sécurisée

CODE	2510002 (EP1)	2510001 (EP1+1)
DIMENSIONS (LxPxH)	560 x 560 x 265 mm	560 x 570 x 440 mm
DIM. INTER. (LxP)	400 x 400 mm	400 x 400 mm
POIDS	20 KG	31 KG
PUISSANCE	2 KW / 230 V 50 Hz	3 KW / 230 V 50 Hz
TARIF	514 € HT	703 € HT



CE

## Fours à convection



Structure extérieur et chambre en acier inoxydable, thermostat et minuterie réglable, double ventilateurs chauffants, porte avec double vitrage, éclairage intérieur

CODE	3010005 (YSD1AE)	3010006 (YSD4A)	3010022 (YSD8AS)
DIMENSIONS (LxPxH)	595 x 530 x 570 mm	595 x 530 x 570 mm	835 x 570 x 675mm
FORMAT	325 x 450 mm	325 x 450 mm	600 x 400 mm
HUMIDIFICATEUR	NON	OUI	OUI
VOLUME	62 L	62 L	116 L
POIDS	38 KG	38 KG	73 KG
PUISSANCE	2,7 KW / 230 V 50 Hz	2,7 KW / 230 V 50 Hz	6,4 KW / 400 V 50 Hz
TARIF	870 € HT	1329 € HT	1996 € HT



CE

## Bain marie en inox

Structure en acier inoxydable, température réglable, cuve emboutie, indicateur lumineux, robinet de vidange



CODE	3010007 (BM165T)
DIMENSIONS (LxPxH)	355 x 555 x 255 mm
FORMAT	GN 1/1
PROFONDEUR	165 mm
POIDS	8,5 KG
PUISSANCE	1,2 KW / 230 V 50 Hz
TARIF	246 € HT



## SNACKING



### CE Vitrines chauffantes noires

Structure en acier peint noir, portes coulissantes avant/arrière, thermostat mécanique réglable (30-90°C), éclairage intérieur, 3 grilles ajustables en hauteur fournies



CODE	3010013 (FM26)	3010014 (FM36)	3010015 (FM48)
DIMENSIONS (LxPxH)	660 x 437 x 655 mm	900 x 480 x 590 mm	1200 x 480 x 590 mm
GRILLE 1 (LxH)	580 x 275 mm	820 x 315 mm	1120 x 315 mm
GRILLE 2 (LxH)	580 x 298 mm	820 x 340 mm	1120 x 340 mm
GRILLE 3 (LxH)	580 x 318 mm	820 x 360 mm	1120 x 360 mm
CAPACITE	110 L	150 L	370 L
POIDS	40 KG	50 KG	72 KG
PUISSANCE	1,9 KW / 230 V 50 Hz	1,9 KW / 230 V 50 Hz	2,2 KW / 230 V 50 Hz
TARIF	785 € HT	974 € HT	1329 € HT



### CE Vitrines chauffantes en inox

Structure en acier inoxydable, vitres coulissantes à l'avant, thermostat mécanique réglable, affichage de la température, grilles ajustables en hauteur incluses



CODE	3010016 (FW580)	3010017 (FW805)
DIMENSIONS (LxPxH)	640 x 360 x 530 mm	865 x 360 x 625 mm
DIM. GRILLE (LxP)	580 x 300 mm	794 x 300 mm
POIDS	21 KG	35 KG
PUISSANCE	1 KW / 230 V 50 Hz	1,5 KW / 230 V 50 Hz
TARIF	644 € HT	750 € HT



### CE Blender

Structure en plastique ABS, bol amovible en polycarbonate, vitesse réglable, moteur à haute vitesse, couteau amovible en acier inoxydable



JARRE (OPTION)

CODE	8010001 (CSB1052)	CODE	SP10017
DIMENSIONS (LxPxH)	210 x 210 x 485 mm	TARIF	90 € HT
VOLUME BOL	2 L		
POIDS	5,8 KG		
PUISSANCE	1,8 KW / 230 V 50 Hz		
TARIF	348 € HT		

# SNACKING



## CE Presse agrumes



Structure en aluminium, bloc moteur résistant à l'eau, récipient supérieur en plastique amovible, interrupteur marche/arrêt, pieds en caoutchouc, 3 ogives de tailles différentes incluses

<b>CODE</b>	<b>1110001 (CJ5)</b>
DIMENSIONS (LxPxH)	210 x 318 x 412 mm
POIDS	5,4 KG
PUISSANCE	0,18 KW / 230 V 50 Hz
<b>TARIF</b>	<b>253 € HT</b>



## CE Distributeurs d'eau chaude en inox



Structure en acier inoxydable, double paroi, robinet, indicateur de niveau, témoin de chauffe, thermostat manuel réglable, switch on/off

<b>CODE</b>	<b>4010004 (HLB100SA1)</b>	<b>4010005 (HLB180SA1)</b>	<b>4010006 (HLB220SA1)</b>
DIMENSIONS (DxH)	230 x 490 mm	310 x 500 mm	310 x 560 mm
VOLUME	10 L	18 L	22 L
POIDS	3,3 KG	4,3 KG	4,7 KG
PUISSANCE	2 KW / 230 V 50 Hz	2,5 KW / 230 V 50 Hz	2,5 KW / 230 V 50 Hz
<b>TARIF</b>	<b>130 € HT</b>	<b>156 € HT</b>	<b>162 € HT</b>



## CE Percolateurs



Structure en acier inoxydable, double paroi, chauffage à haute puissance avec économiseur d'énergie, robinet, témoin de chauffe, switch on/off

<b>CODE</b>	<b>2410001 (CMD68)</b>	<b>2410002 (CMD88)</b>	<b>2410003 (CMD150)</b>
DIMENSIONS (DxH)	220 x 385 mm	220 x 420 mm	268 x 460 mm
VOLUME	6,8 L	8,8 L	15 L
POIDS	2,7 KG	2,9 KG	3,8 KG
PUISSANCE	0,95 KW / 230 V 50 Hz	0,95 KW / 230 V 50 Hz	1,65 KW / 230 V 50 Hz
<b>TARIF</b>	<b>164 € HT</b>	<b>171 € HT</b>	<b>195 € HT</b>

## SNACKING



### CE **Plaque de maintien de température**

Lampes chauffantes infrarouge, plaque vitro-céramique, température réglable (30-85°C), interrupteur marche/arrêt



<b>CODE</b>	<b>3010008 (TC2F)</b>
DIMENSIONS (LxPxH)	730 x 580 x 550 mm
POIDS	14 KG
PUISSANCE	1 KW / 230 V 50 Hz
<b>TARIF</b>	<b>566 € HT</b>



### CE **Plaque à induction**

Structure en acier inoxydable, surface vitro-céramique, commande tactile, température réglable (60-240°C), minuterie réglable, filtre, ventilateur anti surchauffe



<b>CODE</b>	<b>1710002 (AMCD113)</b>
DIMENSIONS (LxPxH)	330 x 415 x 100 mm
POIDS	5,45 KG
PUISSANCE	3,5 KW / 230 V 50 Hz
<b>TARIF</b>	<b>338 € HT</b>





# PRÉPARATION



## CE Hachoirs



Structure en aluminium anodisé, trémie et plaque perforée en inox, résistant à l'eau, interrupteur marche/arrêt, disques (5 mm, 8 mm) et lame incluses, pieds en caoutchouc

CODE	1210003 (HM12)	1210004 (HM22)	1210024 (HM32)
DIMENSIONS (LxPxH)	475 x 225 x 365 mm	520 x 300 x 390 mm	530 x 270 x 500 mm
CAPACITE/HEURE	120 KG	220 KG	320 KG
POIDS	21,5 KG	22,5 KG	49 KG
PUISSANCE	0,85 KW / 230 V 50 Hz	1,1 KW / 230 V 50 Hz	1,5 KW / 230 V 50 Hz
TARIF	864 € HT	1046 € HT	1606 € HT



## CE Trancheurs



Structure en aluminium anodisé, lame en acier inoxydable, interrupteur marche/arrêt, pieds en caoutchouc

CODE	1210001 (HBS250A)	1210002 (HBS300A)
DIMENSIONS (LxPxH)	495 x 400 x 375 mm	575 x 455 x 445 mm
POIDS	17 KG	24 KG
PUISSANCE	0,15 KW / 230 V 50 Hz	0,25 KW / 230 V 50 Hz
TARIF	634 € HT	875 € HT



# PRÉPARATION



## CE Découpe légumes

Structure en aluminium anodisé poli, grande et petite ouverture avec levier, double système de sécurité (couvercle et poignée ouverte), interrupteur marche/arrêt, 5 disques inclus (2 disques à couper 2 mm et 4 mm, 3 disques à raper 3 mm 4 mm et 7 mm), pieds en caoutchouc



CODE	1210005 (HLC300)
DIMENSIONS (LxPxH)	240 x 622 x 507 mm
CAPACITE/HEURE	300 KG
POIDS	22,5 KG
PUISSANCE	0,55 KW / 230 V 50 Hz
TARIF	1242 € HT



## CE Disques pour découpe légumes (1210005)

Disques en acier inoxydable



CODE	1210009 (P2)
TARIF	52 € HT



CODE	1210006 (H3)
TARIF	52 € HT



CODE	1210010 (P4)
TARIF	52 € HT



CODE	1210007 (H4)
TARIF	52 € HT



CODE	1210011 (H8)
TARIF	103 € HT



CODE	1210008 (H7)
TARIF	52 € HT



CODE	1210012 (H10)
TARIF	103 € HT



## Scies à os



Structure en aluminium, épaisseur de coupe réglable, molette supérieure démontable, arrêt automatique d'urgence, protégé mains, conforme aux directives de sécurité européenne

CODE	1310001 (J210)	1310002 (J320)
DIMENSIONS (LxPxH)	550 x 500 x 920 mm	620 x 590 x 1130 mm
EPAISSEUR LAME	0,5 mm	0,5 mm
LONGUEUR SCIE	1650 mm	2040 mm
LARGEUR SCIE	16 mm	19 mm
EPAISSEUR COUPE	5-155 mm	5-200 mm
DIMENSIONS PLATEAU	505 x 415 mm	590 x 480 mm
POIDS	47 KG	63 KG
PUISSANCE	750 W / 230 V 50 Hz	1100 W / 230 V 50 Hz
TARIF	1728 € HT	3064 € HT

LAME J210 L=1650 MM (OPTION)

CODE	SP10100
TARIF	35 € HT

LAME J320 L=2040 MM (OPTION)

CODE	SP10101
TARIF	42 € HT



## Batteurs mélangeur

Structure en acier peint rouge ou gris mat, vitesse réglable, tête inclinable, couvercle verseur anti éclaboussure, bol en inox, livré avec crochet/pétrisseur/fouet fils et palette



CODE	1610001 (7500R)	1610002 (7500G)
DIMENSIONS (LxPxH)	380 x 230 x 420 mm	380 x 230 x 420 mm
CAPACITE	7 L	7 L
COULEUR	ROUGE	GRIS MAT
PETRISSAGE	0,8 KG	0,8 KG
POIDS	17 KG	17 KG
PUISSANCE	0,5 KW / 230 V 50 Hz	0,5 KW / 230 V 50 Hz
TARIF	1059 € HT	1059 € HT

BOL INOX (OPTION)

CODE	SP183
TARIF	75 € HT



# PRÉPARATION



## CE Batteurs mélangeur



Structure en acier inoxydable, vitesse réglable, cuve démontable, ouverture de la cuve par levier, grille de protection, système d'arrêt de fonctionnement et bouton d'arrêt d'urgence, engrenages en métal, bol en acier inoxydable, accessoires inclus, produit répondant aux normes de sécurité européenne

CODE	6010001 (B10)	6010002 (B20)	6010003 (B30)
DIMENSIONS (LxPxH)	465 x 415 x 610 mm	520 x 490 x 792 mm	1200 x 480 x 590 mm
VOLUME	10 L	20 L	30 L
VITESSE	113 / 184 / 341 RPM	108 / 161 / 382 RPM	108 / 161 / 382 RPM
POIDS	54 KG	72 KG	77 KG
PUISSANCE	550 W / 230 V 50 Hz	750 W / 230 V 50 Hz	1100 W / 230 V 50 Hz
TARIF	1342 € HT	1609 € HT	1886 € HT



## CE Pétrins à spirale avec tête fixe

Structure laqué blanc avec revêtement anti rayures, tête fixe, grille de protection, système d'arrêt de fonctionnement en cas d'ouverture de la grille, bouton d'arrêt d'urgence, une ou deux vitesses selon modèle, roues, produit répondant aux normes de sécurité européenne

### Modèle 1 vitesse



CODE	6010004 (LM20)	6010005 (LM30)	6010006 (LM40)	6010007 (LM50)
DIMENSIONS (LxPxH)	385 x 690 x 660 mm	435 x 800 x 745 mm	480 x 875 x 795 mm	530 x 925 x 795 mm
VITESSE ROTATION	90 RPM	90 RPM	90 RPM	90 RPM
VITESSE DU BOL	9 RPM	9 RPM	9 RPM	9 RPM
CAPACITE DU BOL	20 L	30 L	40 L	50 L
POIDS	75 KG	103 KG	134 KG	135 KG
PUISSANCE	1100 W / 230 V 50 Hz	1500 W / 230 V 50 Hz	2200 W / 230 V 50 Hz	2200 W / 230 V 50 Hz
TARIF	1858 € HT	2018 € HT	2421 € HT	2684 € HT

### Modèle 2 vitesses



CODE	6010010 (LM20A)	6010011 (LM30A)	6010012 (LM40A)	6010013 (LM50A)
DIMENSIONS (LxPxH)	385 x 690 x 660 mm	435 x 800 x 745 mm	480 x 875 x 795 mm	530 x 925 x 795 mm
VITESSE ROTATION	135/90 RPM	135/90 RPM	13,5/90 RPM	13,5/90 RPM
VITESSE DU BOL	13,5/9 RPM	13,5/9 RPM	13,5/9 RPM	13,5/9 RPM
CAPACITE DU BOL	20 L	30 L	40 L	50 L
POIDS	72 KG	100 KG	134 KG	135 KG
PUISSANCE	1100 W / 230 V 50 Hz	1500 W / 230 V 50 Hz	1,5/2,2 KW / 380 V 50 Hz	1,5/2,2 KW / 380 V 50 Hz
TARIF	2093 € HT	2252 € HT	2646 € HT	2909 € HT



## CE Pétrins à spirale avec tête relevable

Structure laqué blanc avec revêtement anti rayures, tête relevable, grille de protection, système d'arrêt de fonctionnement en cas d'ouverture de la grille, bouton d'arrêt d'urgence, une vitesse, roues, produit répondant aux normes de sécurité européenne



### Modèle 1 vitesse

CODE	6010014 (LM20T)	6010015 (LM30T)
DIMENSIONS (LxPxH)	395 x 695 x 670 mm	445 x 810 x 775 mm
VITESSE ROTATION	90 RPM	90 RPM
VITESSE DU BOL	9 RPM	9 RPM
CAPACITE DU BOL	20 L	30 L
POIDS	97 KG	130 KG
PUISSANCE	1100 W / 230 V 50 Hz	1500 W / 230 V 50 Hz
TARIF	2093 € HT	2252 € HT



## CE Façonneuses à pizza

Structure en acier inoxydable, ajustement de l'épaisseur de pâte par poignet, protection sur les rouleaux afin d'assurer la sécurité, produit répondant aux normes de sécurité européenne



CODE	6010016 (APD40)
DIMENSIONS (LxPxH)	525 x 560 x 730 mm
DIAMETRE PATE	MAX-400 mm
POIDS PATE	50-500 GRAMME
POIDS	41 KG
PUISSANCE	370 W / 230 V 50 Hz
TARIF	1728 € HT





## INOX



## CE Plonges en inox avec passage lave vaisselle

Bacs de plonge et égouttoir en inox (AISI 304), piètement en inox (AISI 201), passage lave vaisselle longueur = 600 mm, plonge insonorisée avec bords anti-ruissellement, égouttoir nervuré, dossier plat (100 x 20 mm), pieds carrés avec vérins ajustables sur 30 mm, bonde et tube de surverse inclus, livrée démontée, facile à monter



CODE	ÉGOUTTOIR	DIMENSIONS (LxPxH)	TARIF
9010073 (STSD126R)	Droite	1200 x 600 x 950 mm	509 € HT
9010074 (STSD146R)	Droite	1400 x 600 x 950 mm	547 € HT
9010077 (STSD127R)	Droite	1200 x 700 x 950 mm	542 € HT
9010078 (STSD147R)	Droite	1400 x 700 x 950 mm	584 € HT



CODE	ÉGOUTTOIR	DIMENSIONS (LxPxH)	TARIF
9010065 (STSD126L)	Gauche	1200 x 600 x 950 mm	509 € HT
9010066 (STSD146L)	Gauche	1400 x 600 x 950 mm	547 € HT
9010069 (STSD127L)	Gauche	1200 x 700 x 950 mm	542 € HT
9010070 (STSD147L)	Gauche	1400 x 700 x 950 mm	584 € HT



CODE	ÉGOUTTOIR	DIMENSIONS (LxPxH)	TARIF
9010075 (STSD166R)	Droite	1600 x 600 x 950 mm	738 € HT
9010076 (STSD186R)	Droite	1800 x 600 x 950 mm	776 € HT
9010079 (STSD167R)	Droite	1600 x 700 x 950 mm	776 € HT
9010080 (STSD187R)	Droite	1800 x 700 x 950 mm	822 € HT



CODE	ÉGOUTTOIR	DIMENSIONS (LxPxH)	TARIF
9010067 (STSD166L)	Gauche	1600 x 600 x 950 mm	738 € HT
9010068 (STSD186L)	Gauche	1800 x 600 x 950 mm	776 € HT
9010071 (STSD167L)	Gauche	1600 x 700 x 950 mm	776 € HT
9010072 (STSD187L)	Gauche	1800 x 700 x 950 mm	822 € HT

+ Douchette monotrou (option page 41)



## CE Plonges en inox

Bacs de plonge et égouttoir en inox (AISI 304), piètement en inox (AISI 201), plonge insonorisée avec bords anti-ruissellement, égouttoir nervuré, dossier plat (100 x 20 mm), pieds carrés avec vérins ajustables sur 30 mm, bonde et tube de surverse inclus, livrée démontée, facile à monter



CODE	ÉGOUTTOIR	DIMENSIONS (LxPxH)	TARIF
9010037 (STSK066)	Sans	600 x 600 x 950 mm	411 € HT
9010038 (STSK076)	Sans	700 x 600 x 950 mm	435 € HT
9010039 (STSK086)	Sans	800 x 600 x 950 mm	439 € HT
9010050 (STSK067)	Sans	600 x 700 x 950 mm	435 € HT
9010051 (STSK077)	Sans	700 x 700 x 950 mm	472 € HT
9010052 (STSK087)	Sans	800 x 700 x 950 mm	486 € HT



CODE	ÉGOUTTOIR	DIMENSIONS (LxPxH)	TARIF
9010045 (STSK106R)	Droite	1000 x 600 x 950 mm	467 € HT
9010046 (STSK126R)	Droite	1200 x 600 x 950 mm	509 € HT
9010058 (STSK107R)	Droite	1000 x 700 x 950 mm	491 € HT
9010059 (STSK127R)	Droite	1200 x 700 x 950 mm	537 € HT
9010060 (STSK147R)	Droite	1400 x 700 x 950 mm	598 € HT



CODE	ÉGOUTTOIR	DIMENSIONS (LxPxH)	TARIF
9010040 (STSK106L)	Gauche	1000 x 600 x 950 mm	467 € HT
9010041 (STSK126L)	Gauche	1200 x 600 x 950 mm	509 € HT
9010053 (STSK107L)	Gauche	1000 x 700 x 950 mm	491 € HT
9010054 (STSK127L)	Gauche	1200 x 700 x 950 mm	537 € HT
9010055 (STSK147L)	Gauche	1400 x 700 x 950 mm	598 € HT



CODE	ÉGOUTTOIR	DIMENSIONS (LxPxH)	TARIF
9010047 (STSK146R)	Droite	1400 x 600 x 950 mm	691 € HT
9010048 (STSK166R)	Droite	1600 x 600 x 950 mm	738 € HT
9010049 (STSK186R)	Droite	1800 x 600 x 950 mm	776 € HT
9010061 (STSK167R)	Droite	1600 x 700 x 950 mm	780 € HT
9010062 (STSK187R)	Droite	1800 x 700 x 950 mm	822 € HT



CODE	ÉGOUTTOIR	DIMENSIONS (LxPxH)	TARIF
9010042 (STSK146L)	Gauche	1400 x 600 x 950 mm	691 € HT
9010043 (STSK166L)	Gauche	1600 x 600 x 950 mm	738 € HT
9010044 (STSK186L)	Gauche	1800 x 600 x 950 mm	776 € HT
9010056 (STSK167L)	Gauche	1600 x 700 x 950 mm	780 € HT
9010057 (STSK187L)	Gauche	1800 x 700 x 950 mm	822 € HT



CODE	ÉGOUTTOIR	DIMENSIONS (LxPxH)	TARIF
9010063 (STSK206)	Gauche + Droite	2000 x 600 x 950 mm	808 € HT
9010064 (STSK207)	Gauche + Droite	2000 x 700 x 950 mm	860 € HT

+ Douchette monotrou (option page 41)



## INOX



## CE Tables en inox

Structure en inox (AISI 201), modèle centrale ou adossé, plan de travail renforcé avec panneau de bois mélaminé et oméga, pieds carrés avec vérins ajustables sur 30 mm, produit livré démonté, facile à monter



CODE	TYPE	DIMENSIONS (LxPxH)	TARIF
9010001 (STTF066)	Centrale	600 x 600 x 850 mm	240 € HT
9010002 (STTF086)	Centrale	800 x 600 x 850 mm	256 € HT
9010003 (STTF106)	Centrale	1000 x 600 x 850 mm	276 € HT
9010004 (STTF126)	Centrale	1200 x 600 x 850 mm	292 € HT
9010005 (STTF146)	Centrale	1400 x 600 x 850 mm	307 € HT
9010006 (STTF156)	Centrale	1500 x 600 x 850 mm	318 € HT
9010007 (STTF166)	Centrale	1600 x 600 x 850 mm	329 € HT
9010008 (STTF186)	Centrale	1800 x 600 x 850 mm	344 € HT
9010009 (STTF206)	Centrale	2000 x 600 x 850 mm	370 € HT



CODE	TYPE	DIMENSIONS (LxPxH)	TARIF
9010010 (STTB066)	Adossé	600 x 600 x 950 mm	270 € HT
9010011 (STTB086)	Adossé	800 x 600 x 950 mm	290 € HT
9010012 (STTB106)	Adossé	1000 x 600 x 950 mm	315 € HT
9010013 (STTB126)	Adossé	1200 x 600 x 950 mm	340 € HT
9010014 (STTB146)	Adossé	1400 x 600 x 950 mm	360 € HT
9010015 (STTB156)	Adossé	1500 x 600 x 950 mm	375 € HT
9010016 (STTB166)	Adossé	1600 x 600 x 950 mm	385 € HT
9010017 (STTB186)	Adossé	1800 x 600 x 950 mm	395 € HT
9010018 (STTB206)	Adossé	2000 x 600 x 950 mm	421 € HT



CODE	TYPE	DIMENSIONS (LxPxH)	TARIF
9010019 (STTF067)	Centrale	600 x 700 x 850 mm	265 € HT
9010020 (STTF087)	Centrale	800 x 700 x 850 mm	290 € HT
9010021 (STTF107)	Centrale	1000 x 700 x 850 mm	300 € HT
9010022 (STTF127)	Centrale	1200 x 700 x 850 mm	315 € HT
9010023 (STTF147)	Centrale	1400 x 700 x 850 mm	330 € HT
9010024 (STTF157)	Centrale	1500 x 700 x 850 mm	345 € HT
9010025 (STTF167)	Centrale	1600 x 700 x 850 mm	360 € HT
9010026 (STTF187)	Centrale	1800 x 700 x 850 mm	370 € HT
9010027 (STTF207)	Centrale	2000 x 700 x 850 mm	395 € HT



CODE	TYPE	DIMENSIONS (LxPxH)	TARIF
9010028 (STTB067)	Adossé	600 x 700 x 950 mm	305 € HT
9010029 (STTB087)	Adossé	800 x 700 x 950 mm	340 € HT
9010030 (STTB107)	Adossé	1000 x 700 x 950 mm	350 € HT
9010031 (STTB127)	Adossé	1200 x 700 x 950 mm	375 € HT
9010032 (STTB147)	Adossé	1400 x 700 x 950 mm	390 € HT
9010033 (STTB157)	Adossé	1500 x 700 x 950 mm	410 € HT
9010034 (STTB167)	Adossé	1600 x 700 x 950 mm	426 € HT
9010035 (STTB187)	Adossé	1800 x 700 x 950 mm	441 € HT
9010036 (STTB207)	Adossé	2000 x 700 x 950 mm	466 € HT



## CE Tables en inox pliables



Structure en inox (AISI 201), plan de travail renforcé avec panneau de bois mélaminé et oméga, pieds carrés avec vérins ajustables sur 30 mm, produit livré démonté, facile à monter

CODE	TYPE	DIMENSIONS (LxPxH)	TARIF
9020011 (STTFD126)	Pliable	1200 x 600 x 850 mm	<b>231 € HT</b>
9020013 (STTFD186)	Pliable	1800 x 600 x 850 mm	<b>279 € HT</b>



## CE Etagères murales en inox



Structure en inox (AISI 201), crémaillère, réglable en hauteur sur plusieurs niveaux, produit livré démonté, facile à monter

CODE	DIMENSIONS (LxPxH)	TARIF
9010081 (STSW063)	600 x 300 x 350 mm	<b>98 € HT</b>
9010082 (STSW083)	800 x 300 x 350 mm	<b>117 € HT</b>
9010083 (STSW103)	1000 x 300 x 350 mm	<b>126 € HT</b>
9010084 (STSW123)	1200 x 300 x 350 mm	<b>145 € HT</b>
9010085 (STSW143)	1400 x 300 x 350 mm	<b>150 € HT</b>
9010086 (STSW163)	1600 x 300 x 350 mm	<b>164 € HT</b>
9010087 (STSW183)	1800 x 300 x 350 mm	<b>173 € HT</b>
9010088 (STSW203)	2000 x 300 x 350 mm	<b>192 € HT</b>



## CE Etagères murales ajourées en inox



Structure en inox (AISI 201), crémaillère, réglable en hauteur sur plusieurs niveaux, produit livré démonté, facile à monter

CODE	DIMENSIONS (LxPxH)	TARIF
9010144 (STSA084)	800 x 400 x 350 mm	<b>145 € HT</b>
9010145 (STSA104)	1000 x 400 x 350 mm	<b>156 € HT</b>
9010146 (STSA124)	1200 x 400 x 350 mm	<b>172 € HT</b>
9010147 (STSA144)	1400 x 400 x 350 mm	<b>188 € HT</b>
9010148 (STSA164)	1600 x 400 x 350 mm	<b>204 € HT</b>
9010149 (STSA184)	1800 x 400 x 350 mm	<b>215 € HT</b>
9010150 (STSA204)	2000 x 400 x 350 mm	<b>237 € HT</b>



## CE Etagères du chef à poser en inox



Structure en inox (AISI 201), plateau renforcé, 2 niveaux, produit, livrée avec fixations sur plan de travail, livré démonté, facile à monter

CODE	NOMBRE DE NIVEAUX	DIMENSIONS (LxPxH)	TARIF
9010140 (EXT900)	2	900 x 280 x 600 mm	<b>175 € HT</b>
9010141 (EXT1365)	2	1365 x 280 x 600 mm	<b>204 € HT</b>
9010142 (EXT1795)	2	1795 x 280 x 600 mm	<b>228 € HT</b>
9010143 (EXT2230)	2	2230 x 280 x 600 mm	<b>257 € HT</b>



# INOX



## CE Chariots en inox

Chariot en inox (AISI 201), 2 ou 3 niveaux, 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins, livré démonté, facile à monter



CODE	4010001 (PRCL2)
DIMENSIONS (LxPxH)	845 x 525 x 940 mm
TARIF	183 € HT



CODE	4010002 (PRCL3)
DIMENSIONS (LxPxH)	845 x 525 x 940 mm
TARIF	245 € HT



## CE Echelle en inox

Echelle en inox (AISI 201), 18 niveaux, compatible format GN1/1 et 600 x 400, 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins, livré démonté, facile à monter



CODE	4010003 (RKT18)
DIMENSIONS (LxPxH)	470 x 620 x 1735 mm
TARIF	411 € HT



## CE Rayonnages pour chambre froide

Structure en aluminium anodisé, clayettes et plateaux en polyéthylène, charge 150 kg par niveau, livré démonté, facile à monter



CODE	1810001 (BW812509)	1810002 (BW812510)	1810003 (BW812511)
DIMENSIONS (LxPxH)	1260 x 400 x 1700 mm	1120 x 360 x 1800 mm	1650 x 360 x 1860 mm
TARIF	577 € HT	519 € HT	687 € HT

### Pièces de raccord angle (option)

2 unités nécessaires par niveau pour faire un angle



CODE	181004 (BWC1)	181005 (BWC2)
TARIF	22 € HT	22 € HT



## CE Poubelle ronde en inox 100 litres



Poubelle en inox (AISI 201), ouverture de la poubelle par pédale, couvercle rabattable, capacité maximale de la poubelle 100 L, livré démonté, facile à monter

CODE	1910001 (CGB100)
DIMENSIONS (DxH)	450 x 730 mm
TARIF	231 € HT



## CE Poubelle pince en inox



Poubelle pince en inox (AISI 201), ouverture de la pince par pédale, maintien du sac par élastique en caoutchouc, capacité maximale du sac 110 L, livré démonté, facile à monter

CODE	4010007 (WBH701)
DIMENSIONS (LxPxH)	420 x 580 x 960 mm
TARIF	176 € HT



## CE Lave-mains en inox



Lave mains en inox (AISI 304), commande par poussoir, accessoires inclus (bonde, pré-mélangeur, col de cygne), livré démonté, facile à monter

CODE	9010129 (KYL43)
DIMENSIONS (DxH)	400 x 335 x 450 mm
TARIF	253 € HT

### Porte savon (option)

CODE	181004 (BWC1)
TARIF	39 € HT



# INOX



## CE Bacs Gastronomes

Bacs en inox (AISI 201), dimensions gastronorme



CODE	DIMENSIONS (LxPxH)	TARIF
4010008 (11GN20)	530 x 325 x 20 mm	26 € HT
4010009 (11GN40)	530 x 325 x 40 mm	30 € HT
4010010 (11GN65)	530 x 325 x 65 mm	33 € HT
4010011 (11GN100)	530 x 325 x 100 mm	44 € HT
4010012 (11GN150)	530 x 325 x 150 mm	68 € HT
4010013 (11GN200)	530 x 325 x 200 mm	79 € HT
4010014 (12GN20)	325 x 265 x 20 mm	14 € HT
4010015 (12GN40)	325 x 265 x 40 mm	18 € HT
4010016 (12GN65)	325 x 265 x 65 mm	20 € HT
4010017 (12GN100)	325 x 265 x 100 mm	29 € HT
4010018 (12GN150)	325 x 265 x 150 mm	43 € HT
4010019 (12GN200)	325 x 265 x 200 mm	53 € HT
4010020 (13GN20)	325 x 176 x 20 mm	13 € HT
4010021 (13GN40)	325 x 176 x 40 mm	15 € HT
4010022 (13GN65)	325 x 176 x 65 mm	16 € HT
4010023 (13GN100)	325 x 176 x 100 mm	23 € HT
4010024 (13GN150)	325 x 176 x 150 mm	35 € HT
4010025 (13GN200)	325 x 176 x 200 mm	40 € HT
4010026 (14GN20)	265 x 162 x 20 mm	10 € HT
4010027 (14GN40)	265 x 162 x 40 mm	15 € HT
4010028 (14GN65)	265 x 162 x 65 mm	18 € HT
4010029 (14GN100)	265 x 162 x 100 mm	21 € HT
4010030 (14GN150)	265 x 162 x 150 mm	31 € HT
4010031 (14GN200)	265 x 162 x 200 mm	37 € HT
4010032 (16GN65)	176 x 162 x 65 mm	13 € HT
4010033 (16GN100)	176 x 162 x 100 mm	17 € HT
4010034 (16GN150)	176 x 162 x 150 mm	22 € HT
4010035 (16GN200)	176 x 162 x 200 mm	33 € HT
4010036 (19GN65)	176 x 108 x 65 mm	10 € HT
4010037 (19GN100)	176 x 108 x 100 mm	16 € HT
4010038 (19GN150)	176 x 108 x 150 mm	20 € HT



## CE Couvertres Gastronomes

Couvertres en inox (AISI201), dimensions gastronorme



CODE	DIMENSIONS (LxP)	TARIF
4010039 (11GNL)	530 x 325 mm	28 € HT
4010040 (12GNL)	325 x 265 mm	18 € HT
4010041 (13GNL)	325 x 176 mm	12 € HT
4010042 (14GNL)	265 x 162 mm	11 € HT
4010043 (16LGNL)	176 x 162 mm	8 € HT
4010044 (19GNL)	176 x 108 mm	6 € HT



## CE Douchette monotrou avec robinet intermédiaire



*Douchette EC/EF monotrou hauteur standard 1200 mm, mélangeur ¼ de tour, embout de douchette renforcé et flexible avec double protection, à poser sur plonge avec col de cygne, fabrication italienne*

CODE	3900002
HAUTEUR	~ 1200 mm
TARIF	421 € HT

**ARTICLE 1 : Objet et champ d'application**

Les conditions générales de vente décrites ci-après détaillent les droits et obligations de la société CUISTANCE EUROPE (ci-après dénommée la « société ») immatriculée au registre du commerce et des sociétés de Créteil sous le numéro 845 024 991 et de son CLIENT (ci-après dénommé le « CLIENT ») dans le cadre de la vente des marchandises suivantes : équipements pour la restauration commerciale.

Toute prestation accomplie par la société CUISTANCE EUROPE implique donc l'adhésion sans réserve de l'acheteur aux présentes conditions générales de vente.

**ARTICLE 2 : Prix**

Les prix des marchandises vendues sont ceux en vigueur au jour de la prise de commande. Ils sont libellés en euros et calculés hors taxes. Par voie de conséquence, ils seront majorés du taux de TVA et des frais de transport applicables au jour de la commande.

La société CUISTANCE EUROPE s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment. Toutefois, elle s'engage à facturer les marchandises commandées aux prix indiqués lors de l'enregistrement de la commande.

**ARTICLE 3 : Commande**

Par commande, il faut entendre tout ordre portant sur nos produits figurant sur nos offres et accepté par notre Société, accompagné du paiement prévu sur le bon de commande.

Les commandes transmises à notre Société sont irrévocables pour le CLIENT, sauf acceptation écrite de notre part.

La société CUISTANCE EUROPE se réserve le droit de ne pas enregistrer un paiement, et de ne pas confirmer une commande pour quelque raison que ce soit, et plus particulièrement en cas de problème d'approvisionnement, ou en cas de difficulté concernant la commande reçue.

**ARTICLE 4 : Rabais et ristournes**

Les tarifs proposés comprennent les rabais et ristournes que la société CUISTANCE EUROPE serait amenée à octroyer compte tenu de ses résultats ou de la prise en charge par l'acheteur de certaines prestations.

**ARTICLE 5 : Escompte**

Aucun escompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé.

**ARTICLE 6 : Modalités de paiement**

Le règlement des commandes s'effectue :

- soit par chèque ;
- soit par virement bancaire ;
- soit en espèce ;

Lors de l'enregistrement de la commande, l'acheteur devra verser l'intégralité du montant global de la facture, sauf accord exprès et exceptionnel de la société.

**ARTICLE 7 : Retard ou défaut de paiement**

Accord exprès et exceptionnel de paiement différé prévu sur le bon de commande :

En cas de défaut de paiement total ou partiel des marchandises livrées au jour de la réception, l'acheteur devra verser à la société CUISTANCE EUROPE une pénalité de retard égale à trois fois le taux de l'intérêt légal.

Le taux de l'intérêt légal retenu est celui en vigueur au jour de la livraison des marchandises.

Cette pénalité est calculée sur le montant TTC de la somme restant due, et court à compter de la date d'échéance du prix sans qu'aucune mise en demeure préalable ne soit nécessaire.

En cas de retard de paiement, la Société CUISTANCE EUROPE se réserve le droit de suspendre l'exécution de ses propres obligations jusqu'au versement de l'arriéré.

**ARTICLE 8 : Clause de réserve de propriété**

La société CUISTANCE EUROPE conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement intégral du prix, en principal et en accessoires. À ce titre, si l'acheteur fait l'objet d'un redressement ou d'une liquidation judiciaire, la société CUISTANCE EUROPE se réserve le droit de revendiquer, dans le cadre de la procédure collective, les marchandises vendues et restées impayées.

**ARTICLE 9 : Livraison**

La livraison est effectuée :

- soit par la remise directe de la marchandise à l'acheteur ;
- soit par l'envoi d'un avis de mise à disposition en entrepôt à l'attention de l'acheteur ;
- soit au lieu indiqué par l'acheteur sur le bon de commande.

Le délai de livraison indiqué lors de l'enregistrement de la commande n'est donné qu'à titre indicatif et n'est aucunement garanti.

Par voie de conséquence, tout retard raisonnable dans la livraison des produits ne pourra pas donner lieu au profit de l'acheteur à :

l'allocation de dommages et intérêts ;

l'annulation de la commande.

Les frais de transport sont à la charge du CLIENT et le CLIENT est libre de choisir son transporteur ou celui suggéré par la société CUISTANCE EUROPE.

Le risque du transport est supporté en totalité par l'acheteur.

En cas de marchandises manquantes ou détériorées lors du transport, l'acheteur devra formuler toutes les réserves nécessaires sur le bon de commande à réception des dites marchandises. Les réserves imprécises telles que « sous réserve de déballage », « sous réserve de contrôles », apposées sur le récépissé de transport sont nulles.

Ces réserves devront être, en outre, confirmées par écrit dans les cinq jours suivant la livraison, par courrier recommandé AR.

**ARTICLE 10 : Garanties**

Nos produits neufs sont garantis pour une durée d'un an ou deux ans (sous conditions) à compter du jour de l'émission de la facture.

Selon la nature du produit et du défaut constaté par les services techniques de CUISTANCE EUROPE, la garantie couvre, soit le remplacement de la pièce défectueuse uniquement, soit la réparation du produit concerné (pièces et main d'œuvre comprises), soit le remplacement du produit par un autre aux caractéristiques et fonctionnalités au moins équivalentes. La garantie exclut tout remboursement et/ou versement d'indemnité, quelle qu'elle soit, au bénéfice du CLIENT.

La garantie ne sera pas prise en compte :

- En cas d'utilisation anormale et/ou non conforme du produit au regard des spécifications qui lui sont propres ;
- En cas de négligence et/ou faute du CLIENT dans le stockage/entretien du produit ;
- En cas d'usure normale du produit ;
- En cas de transformation ou l'incorporation du produit à d'autre produit ou encore son incompatibilité avec d'autres matériels.
- En cas de non-retour du produit défectueux et/ou de la pièce défectueuse à l'adresse indiquée par la société CUISTANCE EUROPE

Sauf accord spécifique et écrit de CUISTANCE EUROPE, les frais d'emballage, de retour et/ou de réexpédition du produit sont à la charge du CLIENT.

**ARTICLE 11 : Force majeure**

La responsabilité de la société CUISTANCE EUROPE ne pourra pas être mise en œuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales de vente découle d'un cas de force majeure. À ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil.

**ARTICLE 12 : Tribunal compétent**

Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français.

À défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le Tribunal de commerce de Paris.

A large rectangular area defined by a dotted border, intended for taking notes.



CUISTANCE