



Trancheur à courroie 250 ●

Construction alliage aluminium anodisé.
Diamètre de la lame : 250mm
Épaisseur de coupe : 0-15mm

Référence	SH9-AF250EGR-M
Modèle	AF250EGR/R
Dim L x P x H (mm)	420 X 550 X 360
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,15kW
Prix ht* 699€	

Option lame téflonnée pour fromage ●

Référence	SH9-OPTIONTEFLON
Modèle	OPTIONTEFLON/G
Prix ht* 90€	



Trancheur à courroie 300 ●

Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur asynchrone silencieux, panneau de commande basse tension, lame en acier trempé et forgé, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, affûteur aluminium incorporé.
Capacité de coupe : 205mm
Épaisseur de coupe : 0-16mm

Référence	SH9-AF300GR-M
Modèle	AF300 GR/K
Dim L x P x H (mm)	640 X 540 X 550
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27kW
Prix ht* 1099€	



Trancheur à courroie 350 ●

Entièrement inox 18/10, manuel. Diamètre 350. Gravité, entraînement par courroie.
Grande précision de coupe de 0 à 25mm. Capacité de coupe 280 x 179.
Accès facile pour le nettoyage. Affûteur indépendant.

Référence	FR1-RDAHIMALAYA350GX
Modèle	HIMALAYA350GX/K
Dim L x P x H (mm)	678 X 537 X 535
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW
Prix ht* 2813€	



Trancheur de construction en acier inoxydable 18/8 avec bâti en aluminium anodisé.
Couteau de fabrication allemande en acier chromé dur.
Possibilité de basculer le chariot pour le nettoyage.
Affûteur automatique incorporé à la machine.
Moteur avec ventilation périphérique forcée assurant une température basse en fonctionnement.
Cercle protège lame.

Trancheur gravité à courroie USA-250 ●

Lame Ø 250 mm
Épaisseur de coupe : 0-16 mm
Capacité de coupe : 270x140 mm

Référence	FR1-RBR146
Modèle	USA250/K
Dim L x P x H (mm)	590 X 610 X 425
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,33kW
Prix ht* 1573€	

Trancheur gravité à courroie USA-300 ●

Lame Ø 300 mm
Épaisseur de coupe : 0-16 mm

Référence	FR1-RBR194
Modèle	USA300/K
Dim L x P x H (mm)	630 X 610 X 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,33kW
Prix ht* 1989€	

Trancheur gravité à courroie USA-350 ●

Lame Ø 350 mm
Épaisseur de coupe : 0-16 mm
Capacité de coupe : 285x180 mm

Référence	FR1-RBR195
Modèle	USA350/K
Dim L x P x H (mm)	670 X 610 X 470
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,33kW
Prix ht* 2159€	



Les tranches à courroies de la gamme SMARTY sont conçues pour la découpe de tous types de fromages et charcuteries.

- Trancheur compact avec faible encombrement.
- Facilité d'entretien.
- Surface ultra lisse.
- Précision de coupe.
- Grande durabilité.



Trancheur à courroie SMARTY250 ●

Lame de 250mm.
Capacité de coupe : 215 x 165 mm.
Épaisseur de coupe : 0-16 mm.

Référence	P12-250IX
Modèle	SMARTY250/E
Dim L x P x H (mm)	530 X 445 X 430
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,210kW
Prix ht* 1380€	

Trancheur à courroie SMARTY300 ●

Lame de 300mm.
Capacité de coupe : 255 x 220 mm.
Épaisseur de coupe : 0-16 mm.

Référence	P12-300IX
Modèle	SMARTY300/E
Dim L x P x H (mm)	605,5 X 509 X 481
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,242kW
Prix ht* 1940€	



Trancheur gravité à pignon COR-300

Lame Ø 292 mm
Épaisseur de coupe : 0-25 mm
Capacité de coupe : 270x160 mm

Référence	FR1-RBR196
Modèle	COR300/K
Dim L x P x H (mm)	705 X 550 X 510
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,4kW
Prix ht* 2522€	



Trancheur gravité à pignon COR-350

Lame Ø 350 mm
Épaisseur de coupe : 0-25 mm

Référence	FR1-RBR197
Modèle	COR350/K
Dim L x P x H (mm)	765 X 550 X 530
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,4kW
Prix ht* 3067€	



Trancheuse à volant, lame 300 mm

Trancheuse manuelle à volant
Volant en forme de fleur
Plateau de récolte et éléments en acier inox
Pieds montables en deux configurations différentes
Système d'avancement et de retour rapide du plateau
Aiguiseur intégré
Système de réglage de l'épaisseur de la tranche avec avancement décimal
Plateau porte-marchandise, plateau de récolte et aiguiseur

Référence	V16-BKTRBVC50000000FR
Modèle	TRIBUTE S/A
Dim L x P x H (mm)	670 X 805 X 700
Prix ht* 6831€	



Trancheur à pignon 350

Entièrement inox 18/10.
Manuel.
Lame Ø 350 mm.
Grande précision de coupe de 0 à 25 mm.
Affûteur indépendant.
Conforme aux normes CE.
Fabrication française.

Référence	FR1-RDAHIMALAYA350
Modèle	HIMALAYA350/K
Dim L x P x H (mm)	840 X 550 X 485
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW
Prix ht* 3351€	



Trancheur 350 IK-DUAL à pignon

Convient pour couper toutes sortes de charcuteries et de fromages, peut également être utilisé pour trancher les viandes cuites.
Un entraînement par pignon
Un affûteur intégré ou séparé pour faciliter le nettoyage
Un faible encombrement pour mieux utiliser l'espace disponible
Une grande surface disponible pour le produit coupé

Référence	P12-350IKDUALI
Modèle	MANCONI/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 577 X 506
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,410kW
Prix ht* 3560€	



Trancheur à pignon 350 semi-automatique

Entièrement inox 18/10.
Lame Ø 350 mm.
Équipé d'un guide sur porte produit.
Semi-automatique.
Nettoyable à la douchette possible, entièrement étanche.
Indice de protection IP67.
Conforme aux normes CE.
Écran tactile.
Affûteur indépendant.
Système de réglage d'épaisseur «Variocut» (de 0 à 25 mm).
Fonctionnement manuel ou automatique.
Cadence réglable jusqu'à 40 cycles/min.
Entraînement par pignons.

Référence	FR1-RDAHIMALAYA350SA
Modèle	HIMALAYA 350 SA/K
Dim L x P x H (mm)	836 X 540 X 599
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,47kW
Prix ht* 5755€	



Option compteur de tranches

Option compteur de tranches programmable avec arrêt automatique pour trancheur semi-automatique RDAHIMALAYA350SA

Référence	FR1-RDACOMPTEURSAUTO
Modèle	RDACOMPTEURSAUTO/T
Prix ht* 560€	



Scie à Os SX200 ●

Entièrement inox 18-10
Modèle de table
Capacité 245 x 190
Lame 1640 x 16
Diamètre volant 220
Table fixe
Bâti forte épaisseur parfaitement rigide
Tendeur automatique de lame
Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position automatique
Conforme aux normes CE
Fabrication française

Référence	D53-SX220
Modèle	SX200/A
Dim L x P x H (mm)	321 X 571 X 874
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75kW

Prix ht* **2350€**



Poussoir Hydraulique type PH13 ●

Entièrement inox 18-10
Contenance 13 L
Piston polydur
Circuit hydraulique fermé
Sur roulettes
Livré avec 3 cornets inox 14-20-30
Décompression automatique de la chair quand on relâche la genouillère
Conforme aux normes CE
Fabrication française

Référence	D53-PH13
Modèle	PH13/A
Dim L x P x H (mm)	310 X 445 X 1031
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,37kW

Prix ht* **2799€**

Poussoir Hydraulique type PHx25 ●

Entièrement inox 18-10
Contenance 25 L
Piston inox
Circuit hydraulique fermé
Monté sur roulettes
Livré avec 3 cornets inox 14-20-30
Décompression automatique de la chair quand on relâche la genouillère
Conforme aux normes CE
Fabrication française

Référence	D53-PHX25
Modèle	PHX25/R
Dim L x P x H (mm)	310 X 445 X 1155
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,75kW

Prix ht* **4399€**



Hachoir de laboratoire ●

Entièrement inox 18-10
Diamètre 82 mm
Double coupe
Grille diamètre 3 mm
Corps démontable par simple déverrouillage de la poignée latérale
Carter monobloc
Réducteur à bain de graisse
Pignons en acier trempé et rectifié
Débit théorique 300kg/h
Conforme aux normes CE
Fabrication française

Référence	D53-TX82D.C
Modèle	TX82/A
Dim L x P x H (mm)	306 X 379 X 512
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1kW

Prix ht* **1885€**



Hachoir TX98 double coupe ●

Entièrement inox 18-10
Diamètre 98 mm
Double coupe
Grille diamètre 5 mm
Réducteur à bain de graisse (graissé à vie)
Carter monobloc
Réducteur à bain de graisse
Pignons en acier trempé et rectifié
Débit théorique 550kg/h
Conforme aux normes CE
Fabrication française

Référence	D53-TX98D.C
Modèle	TX98D.C/R
Dim L x P x H (mm)	558 X 700 X 663
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2,2kW

Prix ht* **2599€**



Hachoir SETNA Réfrigéré ●

Entièrement inox 18-10
Avec reconstituteur calibre automatique avec réglage de 90 à 170 grammes
Diamètre 82 mm
Corps, réserve et vitrine réfrigérés.
Double froid, froid pulsé et froid statique
Double coupe
Grille diamètre 3
Tiroir en partie inférieure de vitrine pour viande en crac
Eclairage dans la vitrine
Conforme aux normes CE
Fabrication française

Référence	D53-SETNA
Modèle	SETNA/A
Dim L x P x H (mm)	513 X 565 X 621
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1kW

Prix ht* **4130€**



Poussoir manuel Villa Vertical Inox Pv13 ●

Le poussoir manuel PV13 est équipé d'un cylindre en acier inoxydable démontable et pivotant facilitant l'usage et le nettoyage. Economique et de faible encombrement, le poussoir manuel est destiné aux charcuteries artisanales.

Capacité : 13 L (10/12 kg)

Tous les poussoirs PSV sont aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Référence	P12-VILLAPV13
Modèle	VILLAPV13/A
Dim L x P x H (mm)	400 X 298 X 851
Prix ht* 1086€	



Hachoir double couple de laboratoire ●

Carrosserie entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304.

Corps extérieur démontable facilitant le nettoyage.

Plateau de chargement inox amovible.

Équipé d'une marche arrière pour le bébourrage.

Livré avec une plaque de 3 mm.

Référence	FR1-RPSDRC82
Modèle	RPSDRC82/A
Dim L x P x H (mm)	560 X 337 X 444
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1kW
Prix ht* 1766€	



Hachoir DRC réfrigéré VR82 avec reconstitueur ●

Les hachoirs réfrigérés DRC VR82 sont équipés d'un système double coupe Unger avec une possibilité de mettre le système en simple coupe

Un faible encombrement avec ouverture de vitrine en façade

Un plateau à viande sans angle vif de façon à faciliter le nettoyage

Une carrosserie monobloc en acier inoxydable

Un système de froid ventilé avec dégivrage automatique et autorégulation de la température

Référence	P12-DRCVR82
Modèle	DRC/A
Dim L x P x H (mm)	526 X 526 X 578
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1kW
Prix ht* 4053€	



Mélangeur Villa sur table 30L ●

Cuve de 32 L permettant de mélanger de 6 à 25kg de préparation.

Équipé de bras obliques relevables à 2 branches pour un mélange optimal.

Construction en acier inoxydable.

Référence	P12-VILLAM30
Modèle	VILLAM30/A
Dim L x P x H (mm)	470 X 663 X 650
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,18kW
Prix ht* 2694€	



Mélangeur Villa sur socle 60L Tri CM Bras Fixe NV ●

Cuve motorisée et basculante

Mélangeur à viande sur socle professionnel

Permet de mélanger jusqu'à 35 kg de viande.

Construction 100% inox

Bras fixe à 2 branches relevables avec assistance pneumatique (bras démontable en option)

Axe oblique : conçu spécialement pour mélanger avec facilité et qualité les viandes

Grande facilité de nettoyage

Référence	P12-VILLAM60CM
Modèle	VILLA/R
Dim L x P x H (mm)	707 X 55 X 877
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,37kW
Prix ht* 3993€	



Cutter Villa C15 de table équipé de 3 couteaux ●

Tête 3 couteaux.

Cuve contenance 15 L.

Fabrication tout inox.

Deux moteurs distincts.

Deux vitesses de travail indépendantes pour les couteaux et la cuve.

Frein sur arbre moteur.

Nettoyage simple et rapide grâce au design soigné de la machine.

Machine totalement sécurisée.

Référence	P12-VILLAC15
Modèle	VILLAC15/A
Dim L x P x H (mm)	827 X 588 X 607
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,6kW
Prix ht* 9274€	



Balance compacte 6kg/0,5g ●

Protection IP65
Carter inox. Plateau inox amovible 225x186mm
Utilisation +5 à +40°C
Double affichage par diodes rouges
Batterie rechargeable
Portée max 6 kg
Précision 0,5 kg

Référence	S35-GX6000
Modèle	GX6000/K
Dim L x P x H (mm)	235 X 285 X 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht* **215€**

Balance compacte 15kg/1g ●

Protection IP65
Carter inox. Plateau inox amovible 225x186mm
Utilisation +5 à +40°C
Double affichage par diodes rouges
Batterie rechargeable
Portée max 15 kg
Précision 1 kg

Référence	S35-GX15000
Modèle	GX15000/K
Dim L x P x H (mm)	235 X 285 X 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht* **220€**



30kg/1g



Balance compacte 30kg/1g ●

Précision : 1g
Plateau inox : 300x230 mm
Pour les contrôles en ambiance sèche.
Protection IP56
Plateau recouvrant Inox.
Alimentation secteur et batterie rechargeable. Affichage LCD rétro-éclairé de 18 mm.
Pesage, tarage (20 mémoires de tare), comptage, totalisation.

Référence	S35-9260.30
Modèle	9260.30/R
Dim L x P x H (mm)	300 X 320 X 120
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,05kW

Prix ht* **268€**



Balance colonne 500x400 60/150kg 10g/20g IP56 ●

Précision de 0-60kg=10g et 60-150kg=20g
Plateau 500x400mm
Pour les contrôles en ambiance sèche.
Avec colonne et support mural. Protection IP56 -
Structure inférieure époxy - Plateau recouvrant inox.
Indicateur en ABS IP56. Alimentation secteur et batterie rechargeable. Affichage LCD rétro-éclairé de 25mm.
Pesage, tarage (20 mémoires de tare), comptage, totalisation, RS232.

Référence	S35-S601-60/150-F2
Modèle	S601-60/150-F2/R
Dim L x P x H (mm)	500 X 400 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,05kW

Prix ht* **346€**



Balance colonne 350x300mm 30/60kg 2/5g inox IP67 ACCU ●

Précision de 0-30kg=2g et 30-60kg=5g,
Plateau 350x300mm.
Tout inox.
Protection IP67.
Contre les chocs thermiques.
Utilisation : -5°C à +40°C.
Affichage LCD rétro-éclairé (25mm).
Alimentation sur secteur et batterie rechargeable.
Pesage, tarage (20 mémoires de tare), comptage, totalisation, RS232.

Référence	S35-S811-30/60HI
Modèle	S811-30/60HI/R
Dim L x P x H (mm)	350 X 300 X 580
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht* **484€**

Balance inox 600x600 300kg/50g IP67 ●

Balance agro-alimentaire 300kg/50g - 600x600mm.
Tout inox.
Protection IP67.
Avec colonne et support mural.
Protection contre les chocs thermiques.
Utilisation : -5°C à +40°C.
Affichage LCD rétro-éclairé (25mm).
Alimentation sur secteur et batterie rechargeable.
Pesage, tarage (20 mémoires de tare), comptage, totalisation, RS232.

Référence	S35-S811-300MI
Modèle	S811-300MI/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 600 X 820
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht* **683€**



Balance inox 500x400 60/150kg 5/10g IP67 ●

Balance agro-alimentaire 150kg/10g - 500x400mm.
Précision de à 60kg=5g et 60-150kg=10g
Tout inox.
Protection IP67.
Avec colonne et support mural.
Protection contre les chocs thermiques.
Utilisation : -5°C à +40°C.
Affichage LCD rétro-éclairé (25mm).
Alimentation sur secteur et batterie rechargeable.
Pesage, tarage (20 mémoires de tare), comptage, totalisation, RS232.

Référence	S35-S811-60/150SMI
Modèle	S811-150SMI/R
Dim L x P x H (mm)	500 X 500 X 820
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht* **588€**



Balance 250 x 197

Balance compacte tout inox.
Protection IP67.
Plateau inox amovible 250x197mm.
Protection contre les chocs thermiques, les températures froides (-5°C), les projections d'eau.



Balance inox 250x197 3kg/0,2g IP67 ●

Balance 3kg / 0,2g

Référence	FR1-RB3S30-I-3000NEO
Modèle	S30-I-3000 NEO/K
Dim L x P x H (mm)	291 X 398 X 98
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht* **250€**

Balance inox 250x197 6kg/0,5g IP67 ●

Balance 6kg / 0,5g

Référence	FR1-RB3S30-I-6000NEO
Modèle	S30-I-6000 NEO/K
Dim L x P x H (mm)	291 X 398 X 98
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht* **255€**

Balance inox 250x197 15kg/1g IP67 ●

Balance 15kg / 1g

Référence	FR1-RB3S30-I-15000NEO
Modèle	S30-I-15000 NEO/K
Dim L x P x H (mm)	291 X 398 X 98
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht* **249€**



Balance colonne 300x300 30kg/5g IP56 ●

Pour les contrôles en ambiance sèche. Alimentation secteur et batterie rechargeable.
Protection IP56 - Structure inférieure époxy Affichage LCD rétro-éclairé de 25mm.
Plateau recouvrant inox Pesage, tarage, comptage, 20 tares mémorisables, totalisation, RS232.

Référence	FR1-RB3S601-30-P
Modèle	S601-30-P/K
Dim L x P x H (mm)	300 X 300 X 580
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht* **284€**

Balance colonne 450x350 30/60kg 5g/10g IP56 ●

Précision de 0 -30kg=5g et 30-60kg=10g, Plateau 450x350mm
Pour les contrôles en ambiance sèche. Alimentation secteur et batterie rechargeable.
Avec colonne et support mural inox. Affichage LCD rétro-éclairé de 25mm.
Protection IP56 Pesage, tarage, comptage, 20 tares mémorisables, totalisation, RS232.

Référence	FR1-RB3S601-30/60-F1
Modèle	S601-30/60-F1/K
Dim L x P x H (mm)	450 X 350 X 580
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht* **319€**



BALANCE COLONNE
PRIX SUR DEVIS
ADAPTÉ À VOS BESOINS
Nous consulter pour toute demande



prismafood
» solutions

Façonneuse



Façonneuse 320 ●

Laminoir avec rouleaux inclinés pour pizzas diamètre 14-29cm, système de transmission avec vis sans fin.

Référence	P78-1D010250
Modèle	DRV 320/R
Dim L x P x H (mm)	460 X 420 X 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW
Prix ht* 950€	

Façonneuse 320 T&G ●

Laminoir avec rouleaux inclinés pour pizzas diamètre 14-29cm, démarrage automatique Touch and Go breveté, système de transmission avec vis sans fin.

Référence	P78-1D010255
Modèle	DRV 320 T&G/R
Dim L x P x H (mm)	460 X 420 X 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW
Prix ht* 990€	

Façonneuse 420 ●

Laminoir avec rouleaux inclinés pour pizzas diamètre 26-40cm, système de transmission avec vis sans fin

Référence	P78-1D010260
Modèle	DRV 420/T
Dim L x P x H (mm)	600 X 450 X 810
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW
Prix ht* 1290€	

Façonneuse 420 T&G ●

Laminoir avec rouleaux inclinés pour pizzas diamètre 26-40cm, démarrage automatique Touch and Go breveté, système de transmission avec vis sans fin.

Référence	P78-1D010265
Modèle	DRV 420 T&G/T
Dim L x P x H (mm)	600 X 450 X 810
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW
Prix ht* 1390€	

prismafood
» solutions

Pétrin à spirale

Tête basculante et cuve amovible
Avec moteur monophasé, triphasé ou triphasé à 2 vitesses
Minuterie standard
Roues standard
Système de transmission réalisé avec un motoréducteur à bain d'huile
Coupe-pâte fourni
Moteur disponible avec fréquence 60Hz sur demande



Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 22L ●

Pétrin de 16 kg

Référence	P78-11063085
Modèle	ITR 20 2V/R
Dim L x P x H (mm)	390 X 670 X 730
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,75kW
Prix ht* 1790€	

Pétrin spirale Tête relevable 10L ●

Pétrin de 8 kg

Référence	P78-11061025
Modèle	IMR 10/R
Dim L x P x H (mm)	300 X 600 X 645
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW
Prix ht* 1329€	

Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 41L ●

Pétrin de 32 kg

Référence	P78-11065085
Modèle	ITR 40 2V/R
Dim L x P x H (mm)	480 X 810 X 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,7kW
Prix ht* 2150€	

Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 32L ●

Pétrin de 24 kg

Référence	P78-11064335
Modèle	ITR 30 2V/R
Dim L x P x H (mm)	430 X 750 X 810
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,7kW
Prix ht* 1990€	

Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 48L ●

Pétrin de 40 kg

Référence	P78-11066085
Modèle	ITR 50 2V/R
Dim L x P x H (mm)	480 X 800 X 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2,2kW
Prix ht* 2250€	

Pétrin 2 vitesses - 33L 25kg ●

Pétrin à spirale 2 vitesses sur roues pour pizzerias, boulangeries et pâtisseries.
Les ingrédients sont pétris avec un bras mélangeur en spirale en acier inoxydable synchronisé avec la rotation du bol (bol motorisé non amovible).
Le corps est en acier peint,
le bol de capacité 33 L,
le bras mélangeur en spirale et la barre brise-pâte sont en acier inoxydable.
L'écran de protection permet d'ajouter des ingrédients sans arrêter.

Référence	D02-602284
Modèle	DSK33L/A
Dim L x P x H (mm)	450 X 740 X 730
Tension / Puissance Elec.	400V+T/1,1kW
Prix ht* 2590€	

DITO SAMI





Dispositif de détection de présence de cuve. Corps et socle en metal moulé (rigidité et stabilité). Tête monobloc. Moteur asynchrone. Variation de vitesses de 15 à 220 t/mn. Écran de sécurité activant la montée / descente de la cuve. Écran transparent amovible, sans bisphénol A. Résiste aux impacts et aux nombreux lavages. Cuve inox. Livré avec 3 outils inox (fouet, palette et crochet spiral).



Batteur mélangeur 5 L ●

Batteur professionnel capacité cuve 5 L pour les travaux intensifs (cuisine/pâtisserie). Sans PA / BE5

Référence	D02-600137
Modèle	DBE5BY/A
Dim L x P x H (mm)	266 X 416 X 487
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,45kW

Prix ht* **1130€**

Batteur mélangeur 8 L ●

Batteur professionnel capacité cuve 8 L pour les travaux intensifs (cuisine/pâtisserie). Sans PA / BE8

Référence	D02-600139
Modèle	DBE8BY/R
Dim L x P x H (mm)	292 X 416 X 527
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW

Prix ht* **1640€**



Batteur mélangeur 20 L ●

Variation de vitesse électronique - sol - XBE20
Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA.
Tableau de commande plat et étanche.

Référence	D02-600157
Modèle	DXBE20B/R
Dim L x P x H (mm)	532 X 685 X 1208
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,01kW

Prix ht* **5135€**



Batteur mélangeur RM8 ●

Batteur Mélangeur RM8 sans prise accessoire. Moteur asynchrone. Sélection de vitesses avec 10 vitesses indexées. Cuve inox de 7,6 litres avec poignée. Bâti tout métal avec tête relevable permettant un dégagement total des outils. Livré avec 3 outils inox.



Référence	R02-26230D
Modèle	01-RM8/R
Dim L x P x H (mm)	340 X 540 X 480
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,7kW

Prix ht* **1480€**



Moteur robuste triphasé alimenté par un variateur électronique de grande fiabilité. Batteur-mélangeur professionnel pour la préparation de pâtes à base de farine (pain, gâteau, pizza, croissant, biscuits, etc.), de blancs d'oeuf (soufflés, meringue, etc.), de sauces (mayonnaise, etc.) et mélanges (crèmes, génoises, viandes, etc.).

Batteur mélangeur 10 L ●

Cuve de 10 litres.

Référence	FR1-RSA1500212
Modèle	BE-10/K
Dim L x P x H (mm)	410 X 523 X 688
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55Kw

Prix ht* **2383€**

Batteur mélangeur 20 L ●

Cuve de 20 litres.

Référence	FR1-RSA1500224
Modèle	BE-20/K
Dim L x P x H (mm)	520 X 733 X 1152
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9kW

Prix ht* **3970€**

Batteur mélangeur 30 L ●

Cuve de 30 litres.

Référence	FR1-RSA1500283
Modèle	BE-30/R
Dim L x P x H (mm)	528 X 764 X 1152
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1kW

Prix ht* **4236€**



Machine à pâtes PM35 ●

La capacité de la cuve de pétrissage est de 2,5 kg de pâte.
 Sa production horaire en extrusion est de 7/9 kg de pâtes selon le format que vous voulez obtenir.
 Cuve et mélangeur en acier inoxydable.
 Vis d'extrusion et mélangeur facilement démontables pour le nettoyage.
 Aucun entretien n'est nécessaire, à l'exception des opérations de nettoyage standard recommandées à la fin de chaque pétrissage.
 Chaque machine est équipée d'une série de 4 filières standard, d'une découpe automatique des pâtes courtes, d'accessoires de nettoyage, de clés, d'un doseur de liquides et d'un manuel d'instructions.
 Fabriquée selon les normes CE.

Référence	B54-PM35
Modèle	PM35/R
Dim L x P x H (mm)	450 X 630 X 750
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,3kW
Prix ht* 4925€	



Machine à pâtes PM50 ●

La capacité de la cuve de pétrissage est de 5 kg de pâte.
 Sa production horaire en extrusion est de 12/13 kg de pâtes selon le format que vous voulez obtenir.
 Cuve et mélangeur en acier inoxydable.
 Vis d'extrusion et mélangeur facilement démontables pour le nettoyage.
 Aucun entretien n'est nécessaire, à l'exception des opérations de nettoyage standard recommandées à la fin de chaque pétrissage.
 Chaque machine est équipée d'une série de 4 filières standard, d'une découpe automatique des pâtes courtes, d'accessoires de nettoyage, de clés, d'un doseur de liquides et d'un manuel d'instructions.
 Fabriquée selon les normes CE.

Référence	B54-PM50
Modèle	PM50/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 600 X 750
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,3kW
Prix ht* 5860€	



Machine à pâtes LILLODUE V220/1/50 ●

Lilodue est une machine de préparation de pâtes fraîches.
 Entièrement fabriquée en acier inoxydable, elle possède une cuve d'une capacité de 1,4 kg, garantissant une productivité horaire estimée à environ 3 kg de pâtes.
 L'axe mélangeur et la vis mélangeuse sont facilement démontables pour le nettoyage.

Référence	B54-LILLODUE
Modèle	LILLODUE/R
Dim L x P x H (mm)	250 X 530 X 250
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW
Prix ht* 2074€	





befor
technitrans

Operculeuse ●

Thermoscelleuse manuelle livrée avec un outillage. Double empreinte pour barquettes 192x138 et 138x96.
Caractéristiques générales : Découpe et soudure simultanées.
Régulation électronique de T°
Inox alimentaire
Caractéristiques techniques : Laize max de la bobine: 160 mm
Diam max de la bobine: 200 mm

Référence	T22-OP140
Modèle	OP 140/A
Dim L x P x H (mm)	190 X 545 X 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,4kW

Prix ht* **729€**



befor
technitrans

Operculeuse ●

Thermoscelleuse manuelle pour barquettes jusqu'au format GN1/2 (325x265)
Scellage sans effort grâce au système mécanique TOPSEAL
Caractéristiques générales : Découpe et soudure simultanées
Régulation électronique de T° réglable par potentiomètre
Inox alimentaire
Caractéristiques techniques : Laize max de la bobine: 350 mm
Diam max de la bobine: 230 mm

Référence	T22-TOPSEAL190
Modèle	TOPSEAL 190/R
Dim L x P x H (mm)	430 X 650 X 600
Tension / Puiss Elec.	230V+T/1kW

Prix ht* **2790€**



Thermoscelleuse semi-auto à tiroir ●

Thermoscelleuse de table semi-automatique
Tout électrique pour barquettes jusqu'au format GN1/2 (325x265)
Découpes transversales et longitudinales automatiques, système anti-rolling du film, changement rapide des empreintes, simplicité de nettoyage
Cadence: 5 cycles/min
Laize max de la bobine: 380mm
Diam max de la bobine: 250mm

Référence	T22-SA100
Modèle	SA100/R
Dim L x P x H (mm)	460 X 540 X 490
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,15kW

Prix ht* **7422€**



Machine sous-vide

- Programme de marinade
- Démarrage automatique
- Pompe propre
- Système "one touch"
- 5 programmes
- Système "Gastrovac"



Machine sous vide à cloche de table 300 ●

Dimensions de la chambre 310x350x120mm
Zone de soudure 300 mm
Débit de la pompe à vide q=8m³/h-huile

Référence	E10-E-VAC30
Modèle	E-VAC30/R
Dim L x P x H (mm)	410 X 460 X 370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75kW

Prix ht* **1490€**



Machine sous vide à cloche de table 350 ●

Dimensions de la chambre 360x400x190mm
Zone de soudure 350 mm
Débit de la pompe à vide q=10m³/h-huile

Référence	E10-E-VAC35
Modèle	E-VAC 35/R
Dim L x P x H (mm)	460 X 520 X 420
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht* **1790€**

Machine sous vide à cloche de table 400 ●

Dimensions de la chambre 410x450x220mm
Zone de soudure 400 mm
Débit de la pompe à vide q=16m³/h-huile

Référence	E10-E-VAC40
Modèle	E-VAC 40/R
Dim L x P x H (mm)	510 X 560 X 450
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,15kW

Prix ht* **1990€**

Machine sous vide à cloche de table 450 ●

Dimensions de la chambre 460x500x220mm
Zone de soudure 450 mm
Débit de la pompe à vide q=16m³/h-huile

Référence	E10-E-VAC45
Modèle	E-VAC 45/R
Dim L x P x H (mm)	560 X 610 X 450
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,15kW

Prix ht* **2490€**



Machine sous vide à l'aspiration extérieure 400 ●

Structure en acier inox
2 programmes automatiques, 1 programme manuel
9 niveaux de soudure, zone de soudure 400 mm
Soudure : largeur 5 mm et pompe à vide 20 L/minute

Référence	E10-FM-3010-0005XX
Modèle	MATIC40/A
Dim L x P x H (mm)	420 X 280 X 170
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27kW

Prix ht* **474€**



Cuiseur sous vide 25 L ●

Nouveau système pour la réalisation de la cuisson à basse température des aliments sous vide.
Fabrication tout acier inox.
Panneau de commandes digital.
Température de cuisson stable

Référence	E10-COOK25
Modèle	Cook/25/K
Dim L x P x H (mm)	350 X 550 X 320
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht* **979€**



Machine sous vide

NOUVEAUTÉ

FRANSTAL
Platinum

Machine sous-vide haute performance.

Mise sous-vide intelligente grâce à son logiciel innovant.

Nombreux programmes de mise sous vide pré-enregistrés, permettant d'obtenir un produit emballé de façon optimale.

Possibilité d'ajouter des programmes.

Fonctionnalité "Soft Air" qui permet de mettre sous vide des produits fragiles ou tranchants sans endommager le sachet ni le produit.

Contrôle par capteur de vide qui arrête automatiquement le processus lorsque le pourcentage de vide préprogrammé est atteint.

Fonction viande rouge qui prévient les bulles d'air et l'humidité dans l'emballage.



Machine sous vide AURA 35+ ●

AURA 35+
Capacité de la pompe : 16m3/h

Référence	FR1-RHEPLA+35-16
Modèle	AURA35+/E
Dim L x P x H (mm)	543 X 451 X 454
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW

Prix ht* **3608€**

Machine sous vide AURA 42XL ●

AURA 42XL
Capacité de la pompe : 16m3/h

Référence	FR1-RHEPLA+42XL-21
Modèle	AURA42XL/E
Dim L x P x H (mm)	613 X 491 X 469
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,8kW

Prix ht* **4570€**

Les accessoires à commander



Chariot pour machine sous vide ●

Roues pivotantes et autobloquantes
Avec étagères: idéal pour stock imprimante, sachets sous vide, plaques de volume etc...

Référence	FR1-RHETROLLEY-BAS
Modèle	TROLLEY/E
Dim L x P x H (mm)	606 X 483 X 673

Prix ht* **611€**



Imprimante étiquette thermique pour machine sous vide ●

Informations réglementaires imprimées :
Identification du produit
Date d'emballage
DLC
Temp. de stockage
Nom de l'établissement

Référence	FR1-RHEALLPRINT-TH
Modèle	PRINT/E
Dim L x P x H (mm)	220 X 115 X 151

Prix ht* **627€**



Modèle de table compact
Robuste, simple d'utilisation
Double soudure convexe
Chambre à vide emboutie pour une hygiène optimale

Programme déshumidification pompe
Plaques d'insertion volumiques pour cycle rapide
Kit d'entretien
Couvercle bombé plexiglass



Machine sous vide à cloche 280 ●

Zone de soudure de 280 mm
Dimension de chambre : 280 x 360 x 85 / 130 mm
Pompe à vide BUSCH de 8m3/h 2 cycles / min.

Référence **FR1-RHEGO28-8**
Modèle **GO28-8/K**
Dim L x P x H (mm) **450 X 335 X 305**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,4kW**

Prix ht* **1977€**

Machine sous vide à cloche 350 ●

Zone de soudure de 350 mm
Dimension de chambre : 350 x 420 x 150 mm
Pompe à vide BUSCH de 16m3/h 2 cycles / min.

Référence **FR1-RHEGO35-16**
Modèle **GO35-16/K**
Dim L x P x H (mm) **554 X 450 X 405**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,55kW**

Prix ht* **2594€**

Machine sous vide à cloche 420 ●

Zone de soudure de 420 mm
Dimension de chambre : 420 x 420 x 180 mm
Pompe à vide BUSCH de 16 m3/h 2 cycles / min

Référence **FR1-RHEGO42-16**
Modèle **GO42-16/K**
Dim L x P x H (mm) **530 X 493 X 440**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,55kW**

Prix ht* **2792€**



Machine sous vide à cloche 350 Plus ●

Châssis en inox et couvercle transparent
Double soudure
Kit d'entretien
Trois programmes ajustables et mémorisables
Remise en atmosphère progressive de série

Référence **FR1-RHEGO+35-8**
Modèle **GO+35-8/K**
Dim L x P x H (mm) **450 X 540 X 450**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,4kW**

Prix ht* **2450€**

Machine sous vide à cloche 420 Plus Fast ●

Châssis en inox et couvercle transparent
Double soudure
Kit d'entretien
Trois programmes ajustables et mémorisables
Remise en atmosphère progressive de série

Référence **FR1-RHEGO+42-21**
Modèle **GO+42-21/K**
Dim L x P x H (mm) **490 X 520 X 460**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,75kW**

Prix ht* **3299€**



Machine sous vide à cloche 410-2 ●

Modèle de table robuste avec deux barres de soudure
Double soudure convexe haute pression de 2 x 410 mm
Dimension de chambre : 410 x 620 x 180 mm
Chambre à vide emboutie pour une hygiène optimale
Pompe à vide BUSCH de 21 m3/h - 1 à 2 cycles / min.
Prog. déshumidification pompe
10 programmes mémorisables Softair de série
Plaques insertion volumiques

Référence **FR1-RHEGO41/2-21**
Modèle **GO41/2-21/K**
Dim L x P x H (mm) **528 X 698 X 440**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/0,75kW**

Prix ht* **4041€**



**DU SUR-MESURE
ADAPTÉ À VOS BESOINS**

Consultez-nous !
pour toute demande



**MACHINES SOUS VIDE
DOUBLE CLOCHE
NOUS CONSULTER**
pour toute demande



Thermoplongeur SMARTVIDE 7 ●

Capacité maxi du récipient: 56 litres.
Thermo-plongeur professionnel pour cuisson de poches sous-vide en basse température, de grande précision et fiabilité, facile à utiliser et à transporter.
Connectivité Bluetooth.
HACCP-ready.
Sonde à coeur en option.
Actualisation du software en continu.
Thermo-plongeur portable avec agitateur pour cuisson de poches sous-vide à basse température

Référence	S27-1180120
Modèle	SMARTVIDE7/R
Dim L x P x H (mm)	124 X 140 X 360
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2kW

Prix ht* **999€**



Sac de transport pour thermoplongeur ●

Sac de transport spécial pour SmartVide et en option pour SmartVide7

Référence	S27-1180085
Modèle	BOLSASMAVIDE/T

Prix ht* **68€**



Membrane ●

Membrane pour retenir le vide dans la poche, 10 mm x 4 mètres

Référence	S27-1180051
Modèle	MEMBRANA/E
Dim L x P x H (mm)	150 X 180 X 10

Prix ht* **39€**



Sonde ●

Sonde à coeur pour sous-vide, Pour arriver au coeur du produit.

Référence	S27-1180090
Modèle	TERMOMETRO-SONDA/T

Prix ht* **208€**

Fumoir



- Permet de fumer à la sciure de hêtre 100% naturelle vos poissons, viandes, charcuterie etc
- Épingle chauffante avec minuterie pour l'allumage automatique et la combustion de la sciure

Fumoir automatique 1 niveau ●

Fumage à froid
Fabrication tout inox
Livré avec 500 gr de sciure de hêtre
Surface grille de cuisson 400x600 mm
Poids 16kg

Référence	R09-FM2
Modèle	FUMOIRAUTO/K
Dim L x P x H (mm)	715 X 415 X 230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

Prix ht* **599€**



Fumoir automatique 2 niveaux ●

Plaque perforée supérieure de cuisson : 340 x 545 mm
Plaque intérieur 600 x 400
Poids 21kg

Référence	R09-FM4
Modèle	FUMOIRAUTO/R
Dim L x P x H (mm)	715 X 415 X 360
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

Prix ht* **846€**



robot coupe

Mixeur émulsionneur

Mixeur plongeant émulsionneur
Vitesse Variable de 1500 à 14000 tr/mn
Couteau, outil aéromix et tube tout inox d'une longueur de 165 mm
Livré avec un support mural, un couteau, et un aéromix
Appareil conçu pour homogénéiser et aérer les sauces pour obtenir une consistance mousseuse et bulleuse

Référence	R02-34900
Modèle	MICROMIX/R
Dim L x P x H (mm)	430 X 150 X 75
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22kW

Prix ht* **204€**



FRANSTAL Gold

Mixeur plongeant démontable 20 à 40 L

Robuste, puissant, maniable, pied démontable.
Couteaux: 3 lames.
Vitesse variable de 2 800 à 9 500 tr/mn.
Contenance adaptée de 20 à 40 L

Référence	FR1-RDYS080VV
Modèle	RDYS080VV/K
Dim L x P x H (mm)	0 X 0 X 300
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

Prix ht* **473€**

FRANSTAL Gold

Mixeur plongeant démontable 20 à 100 L

Robuste, puissant, maniable, pied démontable.
Couteaux: 3 lames.
Vitesse variable de 3 000 à 10 500 tr/mn.
Contenance adaptée de 20 à 100 L

Référence	FR1-RDYS090VV
Modèle	RDYS090VV/K
Dim L x P x H (mm)	0 X 0 X 410
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,6kW

Prix ht* **603€**

FRANSTAL Gold

Mixeur plongeant monobloc

Léger, robuste, meilleur rapport poids / puissance.
Monobloc.
Couteaux: 2 lames.
Vitesse: 12 000 tr/min.
Gamme adaptée jusqu'à 25 L.
Conforme aux normes CE.

Référence	FR1-RDYJ060
Modèle	RDYJ060/K
Dim L x P x H (mm)	0 X 0 X 225
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,27kW

Prix ht* **309€**

FRANSTAL Gold

Fouet pour mixeur

Fouet longueur 205 mm
Vitesse variable de 300 à 900 tr/min
Contenance adaptée pour 5 à 20 L

Référence	FR1-RDYS080F
Modèle	RDYS080F/K
Dim L x P x H (mm)	205 X 0 X 0

Prix ht* **215€**



DITO SAMBA

Mixeur plongeant

Vitesse maximale en plongée de 9.000 tr/mn.
Vitesse variable électronique.
Tube inox 45 cm et couteau inox démontables sans outil pour un nettoyage facile.
SMART SPEED CONTROL : autorégulation de la vitesse.
Capacité 50 litres.

Référence	D02-600320
Modèle	DBP3545/R
Dim L x P x H (mm)	138 X 120 X 765
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

Prix ht* **534€**



SMX



MASTER

Dynamic

Easy Mix - Gamme SMX 800 TURBO

Simplifie les mixages et réduit de façon significative les risques de TMS en assistant et allégeant les mouvements à exercer.
Version roulante | Vitesse : 11 000 tr/min | Capacité : 75 à 300 L

Référence	D07-EMR001
Modèle	EMR001/R
Dim L x P (mm)	600 X 600
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht* **3005€**

Dynamic

Easy Mix - Gamme Master DMX 410.H

Simplifie les mixages et réduit de façon significative les risques de TMS en assistant et allégeant les mouvements à exercer.
Version murale | Vitesse : 3 000 à 10 500 tr/min | Capacité : 20 à 100 L

Référence	D07-EMM003H
Modèle	EMM003H/R
Dim L (mm)	410
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW

Prix ht* **1456€**



robot coupe

Mixeur MP450 ULTRA LED

Mixeur plongeant MP450 Ultra.
1 vitesse 9000tr/mn.
Bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites pour un meilleur confort de travail.
Nouveau dispositif d'enroulement du cordon d'alimentation breveté.
Nouveau système breveté EasyPlug permettant un SAV facilité pour le remplacement du cordon d'alimentation.
Bloc moteur inox. Couteau, cloche et tube tout inox

Référence	R02-34810L
Modèle	01-MP450/R
Dim L x P x H (mm)	280 X 930 X 160
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW

Prix ht* **532€**



robot coupe

Mixeur plongeant CMP250VV

Vitesse : 2300 à 9600 tr/min autorégulée
Support mural inox inclus
Système breveté EasyPlug
Couteau, cloche et tube tout inox

Référence	R02-34240B
Modèle	CMP250V.V./R
Dim L x P x H (mm)	650 X X
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,31kW

Prix ht* **410€**



robot coupe

Mixeur MP600 Ultra

Vitesse : 9000 tr/min
Système breveté EasyPlug
Couteau, cloche et tube tout inox
Support mural inox inclus
Poignée amovible EasyGrip

Référence	R02-34830LH
Modèle	MP550ULTRA/R
Dim L x P x H (mm)	940 X X
Tension / Puiss. Elec.	230V+T/0,75kW

Prix ht* **1052€**



Dynamic

Support Marmite

- Confort : Spécial grande capacité et travaux intensifs.
- Hygiène : Inox alimentaire pour un entretien facilité.
- Robustesse

NOUS CONSULTER
pour toute demande



Laveuse essoreuse à légumes programmable et automatique - Charge 3/15kg ●

Machine combinée laveuse-essoreuse avec une empreinte compacte.
Construite en acier inox AISI 304/430, elle peut fonctionner en mode automatique ou manuel.
Mode automatique : 3 cycles de lavage automatiques, avec ou sans désinfection, 2 vitesses de pompe sélectionnables et exclusion de l'essorage.
Mode manuel : le temps de cycle, y compris le mode continu, et la vitesse de la pompe peuvent être sélectionnés par l'opérateur. L'effet de

Référence	D02-602314
Modèle	DLVA100N/A
Dim L x P x H (mm)	700 X 750 X 1000
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5kW
Prix ht* 7990€	



Turbo broyeur XS Blender ●

Turbo broyeur professionnel spécial collectivités pour un usage intensif, monté avec pied blender.
Capacité 40 à 150 litres.
Vitesse 2800 tr/mn.
Faible encombrement, compact.
Rangement aisé de par son gabarit (575x890x1625mm).

Référence	FR1-RDYT1000
Modèle	TURBOBROYEURXSBLER/K
Dim L x P x H (mm)	575 X 1300 X 1340
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,5kW
Prix ht* 4229€	



Essoreuse 12 kg ●

Capacité 12 kg
Fabrication inox
Panier inox
Frein moteur
Vibration control system exclusif, qui contrôle la répartition de la charge dans le panier avant le démarrage du cycle
Sélection de cycles
Panneau de commande électronique
Roues avec frein de série pour un confort maximum dans le lieu de travail
Facilité de déplacement pour son nettoyage ou stockage
Essorage 9000tr/mn
Production 240/720 kg/h

Référence	FR1-RSA1000714
Modèle	ES-200/R
Dim L x P x H (mm)	540 X 750 X 815
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW
Prix ht* 3209€	



- Bac, couvercle et panier en polypropylène (plastique alimentaire)
- Poignée en aluminium



Essoreuse manuelle 5L avec couvercle étanche ●

Capacité 5 litres
Conseillée pour 1 à 2 salades

Référence	D07-E007
Modèle	E5/A
Dim H - Diamètre (mm)	250 - 275
Prix ht* 84€	



Essoreuse manuelle 10L ●

Poids conditionné : 2,4 kg
Capacité 10 litres
Conseillée pour 2 à 3 salades
Hauteur totale 320mm ø 330mm

Référence	D07-E001
Modèle	E10/A
Dim H - Diamètre (mm)	320 - 330
Prix ht* 115€	

Essoreuse manuelle 20L ●

Poids conditionné : 3,6 kg
Capacité 20 litres
Conseillée pour 3 à 5 salades
Hauteur totale 410mm ø 430mm

Référence	D07-E002
Modèle	E20/A
Dim H - Diamètre (mm)	410 - 430
Prix ht* 135€	

Essoreuse Electrique avec temporisation ●

Essoreuse électrique 20 litres pour 3 à 5 salades, 500 tr/min+ temporisation (temps de marche 1 minute)

Référence	D07-E003.T
Modèle	ESSO. ELECT. TEMPO E/R
Dim H - Diamètre (mm)	630 - 430
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW
Prix ht* 415€	



FRANSTAL
Silver

- Abrasif intégral plateau et mélangeur abrasif sur paroi permettant une meilleure rotation
- Bouton de commande IP65 • Minuterie 0-6 minutes et fonctionnement en continu
- Fabrication inox • Système anti-retour réglementaire évitant le mélange d'eau propre et usée • Vanne extérieure • Livrée sans socle et sans filtre anti-mousse

Éplucheuse 10 kg ●

10 Kg / cycle Pour l'épluchage des pommes de terre, carottes, et autres produits similaires. Bouton de commande avec protection IP65 contre l'humidité et les éclaboussures d'eau. Système anti-retour à l'entrée d'eau. Contact auxiliaire pour une électrovanne extérieure. Minuterie de 0 à 6 mn et fonctionnement en continu.

Référence	FR1-RSA1000654
Modèle	10KG/R
Dim L x P x H (mm)	435 X 635 X 668
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,37kW
Prix ht* 2232€	

Éplucheuse 20 kg ●

20 Kg / cycle Pour l'épluchage des pommes de terre, carottes, et autres produits similaires. Bouton de commande avec protection IP65 contre l'humidité et les éclaboussures d'eau. Système anti-retour à l'entrée d'eau. Contact auxiliaire pour une électrovanne extérieure. Minuterie de 0 à 6 mn et fonctionnement en continu.

Référence	FR1-RSA1000664
Modèle	20KG/R
Dim L x P x H (mm)	433 X 635 X 786
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,55kW
Prix ht* 2505€	



Éplucheuse Essoreuse ●

Livré avec le panier d'essorage
Plateau en alu avec abrasif en carbure de silice (NSF)
Tableau de commande étanche (IP65)
Contact auxi. pour électrovanne extérieure
Minuterie 06 min / fonction en continu
Sans mélangeur abrasif

Référence	FR1-RSA1000674
Modèle	20kg/R
Dim L x P x H (mm)	433 X 635 X 786
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,55kW
Prix ht* 2649€	

Socle et filtre avec dispositif antimousse ●

Fabrication en acier inox
Socle avec filtre anti-mousse (soudé)
Pour les éplucheuses PI-10 / PI-20 et PES-20

Référence	FR1-RSA2009250
Modèle	SFAM/R
Dim L x P x H (mm)	423 X 572 X 470
Prix ht* 710€	



DITO SAMA

Éplucheuse 10 kg ●

Construction en acier inoxydable avec couvercle transparent en plastique résistant. Plateau abrasif garantissant la qualité d'épluchage. Tableau de commande à touches tactiles incorporé à la machine avec une commande de remise à zéro et une minuterie programmable. Moteur asservi à l'ouverture porte et couvercle. Douchette intégrée pour faciliter le nettoyage. Protection IP65 du tableau de commandes avec tension basse.

Référence	D02-603510
Modèle	T10E/R
Dim L x P x H (mm)	440 X 690 X 680
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,37kW
Prix ht* 2987€	

Table filtre à monter pour éplucheuse 10 kg ●

Table filtre avec tablette escamotable pour T10E	
Référence	D02-653784
Modèle	653784/A
Dim L x P x H (mm)	494 X 762 X 724
Prix ht* 697€	



Coupe pain ●

Permet de couper le pain en tranches d'épaisseur variable. Goulotte avec possibilité d'introduire un ou deux pains. Fabrication en inox. Nettoyage facile. Lame extractible. Système de sécurité de couvercle et grille de protection des mains à la sortie des tranches.

Référence	FR1-RSA1050229
Modèle	RSA1050229/K
Dim L x P x H (mm)	410 X 524 X 910
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW
Prix ht* 1990€	



Socle coupe pain ●

Socle mobile pour CP-250

Référence	FR1-RSA1050230
Modèle	RSA1050230/R
Dim L x P x H (mm)	494 X 567 X 605
Prix ht* 513€	



robot coupe

**Tamis Auto**

Tamis automatique C80.

1 Vitesse 1500tr/mm. Modèle de table.

Livré avec un tamis à perforations de 1 mm.

Appareil avec carrosserie et trémie en inox.

Éjection des déchets en continu.

Introduction des produits en continu.

Permet la réalisation de jus, coulis, pulpes et compotes de fruits, mousses de légumes, fonds de sauce, bisques et soupes de poissons (40 à 60 kg/h)

Référence	R02-55012
Modèle	01-C80/R
Dim L x P x H (mm)	475 X 665 X 560
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,65kW

Prix ht* **2491€****Coupe-Légumes CL50 Ultra + 5 D READY**

1 vitesse - 375 tr/min. Monophasé 230V/50/1 ou Triphasé 400V/50/3.

Coupe-légumes métallique à éjection latérale composé de 2 goulottes: 1 grande goulotte avec surface de 139 cm² (vol. 2,2L) et 1 goulotte cylindrique Ø 58 mm et/ou Ø 39 mm.

Bloc moteur en inox étudié pour le travail de grandes quantités. D-Clean Kit.

50 à 400 repas par service.

Livré avec 5 disques: éminceurs 2 et 5 mm, râpeur 2 mm, macédoine 10x10 mm.

Référence	R02-1842
Modèle	1842/R
Dim L x P x H (mm)	380 X 305 X 610
Tension / Puissance	Monophasé ou Triphasé/0,55kW

Prix ht* **2010€****Cutter de Table R3-1500**

1 vitesse 1500 tr/mm

Fonction pulse

Moteur asynchrone

Sécurité magnétique et frein moteur

Conçu pour réaliser tous types de hachages, farces fines, mousses, sauces, broyages et pétrissages

Référence	R02-22382
Modèle	R3-1500/R
Dim L x P x H (mm)	210 X 320 X 400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,65kW

Prix ht* **1386€****Robot multifonctions**

Cutter blender chauffant

Cuve inox de 3,7 Litres

Capacité liquide 2,5 litres

Température au degré près jusqu'à 140°C

Puissance 1200 Watts

4 fonctions Vitesse : vitesse variable de 100 à 3500 tr/min

Haute Vitesse Pulse/Turbo de 4500 tr/min

Vitesse de mélange «RMix» en rotation inverse du

Couteau de 100 à 500 tr/min

Vitesse intermittente

Référence	R02-43000R
Modèle	ROBOTCOOK/A
Dim L x P x H (mm)	226 X 338 X 522
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,8kW

Prix ht* **2650€****Blixer 5 V.V.**

La solution pour les textures modifiées !

Spécialement dédié aux cuisines du secteur de la santé, le Blixer® permet de transformer les produits bruts en textures modifiées.

Tous les aliments, crus ou cuits, salés ou sucrés, servis en entrée, en plat, en fromage ou en dessert sont ainsi consommables par tous les convives même les plus âgés. Idéal pour 3-20 portions

Référence	R02-33266M
Modèle	Blixer 5 V.V./R
Dim L x P x H (mm)	265 X 340 X 540
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5kW

Prix ht* **2690€****Accessoire "EasyStacker" - Émincer des tomates**Permet de Trancher et empiler une tomate à la fois.
Accessoire pour CL50, CL50 Ultra et CL50 Gourmet.

Référence	R02-49332
Modèle	49332/R
Dim L x P x H (mm)	390 X 390 X 260

Prix ht* **121€****Accessoire "EasyLoader" - Préparer des frites**

Goulotte EasyLoader permettant une alimentation continue pour une productivité accrue. Position parfaite des pommes de terre pour couper des frites longues. Valable pour Combinés R502 et R502 V.V. et Coupe-légumes CL50 et CL50 Ultra.

Référence	R02-49323
Modèle	49323/R
Dim L x P x H (mm)	240 X 240 X 340

Prix ht* **159€**



- Confort : Moteur asynchrone, silencieux 50 Db et sans vibrations
- Ergonomie : adapté pour droitiers et gauchers
- Hygiène : Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables sans outils et sont lavables au lave-vaisselle



Combiné cutter coupe-légumes électrique CL322

Vitesse variable de 320 à 720 TR/MN en coupe-légumes De 350 à 3500 TR/MN en cutter avec capacité utile 4,3L Fonctions PULSE et REVERSE
Version Cutter : de 100 g à 4 kg, adapté pour 20 à 100 couverts par service - Cuve Inox de 5.4 litres (capacité nominale) ; soit une capacité utile de 4.3 litres - livré avec un couteau lisse. Vitesse de 350 à 3500 tr/mn,
• Version coupe-légumes : jusqu'à 300 kg / heure, adapté jusqu'à 400 couverts par service - livré sans disque (large choix de disques en inox) - Vitesse de 320 à 720 tr/mn

Référence	FR1-RDYCL322
Modèle	CL32/K
Dim L x P x H (mm)	400 X 505 X 475
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1kW
Prix ht* 2474€	



Coupe-légumes électrique CL100

1 vitesse de 320 TR/MN
Poignée en inox jusqu'à 300 kg / heure, adapté jusqu'à 400 couverts par service - livré sans disque (large choix de disques en inox)

Référence	FR1-RDYCL100
Modèle	C10/K
Dim L x P x H (mm)	400 X 505 X 475
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1kW
Prix ht* 1361€	

1 Pack de disques pour CL ou COMBINE

pour CL100 ou CL322 comprenant 2 disques éminceurs de 1.5 et 4 mm + 1 disque râpeur de 2 mm et 1 disque à julienne de 3x2 mm - lavable au lave-vaisselle

Référence	FR1-RDYCL700
Modèle	PACK/K
Dim L x P x H (mm)	240 X 240 X 260
Prix ht* 357€	



Combiné Cutter Coupe légumes R301 Ultra

Cuve 3.7L en inox
Vitesse 1500tr/mn
Livré avec 4 disques: éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 2x2.
Livré avec une cuve cutter en inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve inclus
2 goulottes : 1 goulotte demi lune et une goulotte cylindrique
Conseillé pour 10 à 70 couverts

Référence	R02-2546
Modèle	R301/R
Dim L x P x H (mm)	351 X 304 X 570
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,65kW
Prix ht* 1734€	



Flexibilité maximale : Convertissez le coupe légumes en cutter mélangeur et inversement, en quelques secondes !

Cutter mélangeur 2,6L

Cutter mélangeur 2,6 litres avec cuve inox, vitesse variable 500-3600 tr/mn

Référence	D02-600962
Modèle	DK26VS/R
Dim L x P x H (mm)	247 X 328 X 456
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75kW
Prix ht* 1593€	



Combiné cutter coupe-légumes

Mélangeur 3,6 litres PREP4YOU avec cuve inox. Vitesse variable 500-3600 tr/mn. Résultats de coupe réguliers grâce au levier-poussoir breveté. Trémie demi-lune transparente. Sécurité utilisateur. Raclure de cuve. 100% lavable en machine pour une hygiène optimale.

Référence	D02-602205
Modèle	DCOM36VS/R
Dim L x P x H (mm)	348 X 334 X 527
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75kW
Prix ht* 1976€	



Combiné Cutter et Coupe légumes R211 XL + 4 D READY

Cuve de 2,9L en matériau composite. 1 vitesse 1500tr/min. Fonction pulse. Couteau lisse fond de cuve inclus. 2 goulottes : 1 grande goulotte et un goulotte cylindrique. 4 disques Essential en inox : éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 2x2. Collection complète de 23 disques.

Référence	R02-2124D
Modèle	2124D/R
Dim L x P x H (mm)	410 X 610 X 570
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW
Prix ht* 1123€	



SANTOS



Presse-agrumes "Classic" 11 ●

Ce presse-agrumes professionnel est devenu au fil du temps un incontournable des bars et restaurants du monde entier.
 Livré avec 3 ogives amovibles pour citrons, citrons verts, oranges et pamplemousses.
 Facile à nettoyer: cuve, grille et ogive amovibles.
 Hauteur du bec: 125 mm, pour réaliser du jus au verre à verre.
 Moteur asynchrone professionnel, robuste et silencieux.
 Débit moyen: 30L/h.
 Construit pour durer, il a reçu le Label Longtime qui témoigne de sa robustesse et de sa durabilité!
 100% fabriqué en France depuis 1954

Référence	S41-11
Modèle	T1/R
Dim L x P x H (mm)	230 X 300 X 350
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,13kW
Prix ht* 374€	



Presse-agrumes à levier ●

Ce presse-agrumes à levier est utilisé partout où l'on consomme des jus d'agrumes fraîchement pressés: bars, restaurants, hôtels...

Référence	S41-10
Modèle	10/R
Dim L x P x H (mm)	200 X 300 X 380
Prix ht* 599€	



robot coupe



Extracteur de Jus Automatique J80 Buffet ●

Extracteur de jus de type centrifugeuse automatique J80 Buffet. Vitesse constante n'échauffant pas les aliments et permettant la préservation des vitamines.
 Support moteur inox pour une plus grande robustesse et une facilité de nettoyage.
 Cuve en inox.
 2 tailles de becs verseur selon si utilisation d'un pichet ou d'un service au verre, pour un plan de travail toujours propre.
 Système breveté de goulotte.

Référence	R02-56200B
Modèle	O2-J80 BUFFET/E
Dim L x P x H (mm)	292 X 790 X 535
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,70kW
Prix ht* 1610€	

Extracteur de Jus Automatique J80 ●

Centrifugeuse - extracteur parfaite pour préparer tous vos jus de légumes et fruits. Cette centrifugeuse est automatique, elle possède une alimentation en continu et vous n'avez pas besoin de pousoir.

Référence	R02-56000B
Modèle	J80/I
Dim L x P x H (mm)	235 X 535 X 502
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,70kW
Prix ht* 1590€	



zumex

Presse-agrumes automatique SOUL 2 noir ●

Le presse-agrumes le plus compact du marché grâce à son système d'extraction innovant Conical System®.
 Petit et compact, il séduit par son design épuré, sa simplicité d'utilisation, et la qualité de ses jus.
 Il garantit une rapidité de pressage pour tous les types d'agrumes, et démarre en un clic.
 18 fruits/minutes : oranges/citrons Ø64 à 81 mm

Référence	Z28-10268
Modèle	SOUL SERIES 2/A
Dim L x P x H (mm)	300 X 480 X 537
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,1kW
Prix ht* 2450€	



zumex

Presse-agrumes automatique ●

Système d'alimentation de fruits à presser grande capacité de 16kg, 22 fruits par minutes,
 pour oranges et citrons de 65 mm à 81 mm,
 Système PULPOUT AUTOMATIQUE pour évacuer automatiquement pulpes et pépins,
 2 modes d'utilisation PROFESSIONNEL et SELF SERVICE,
 ROBINET easy press

Référence	Z28-10216
Modèle	NEWVERSATILEPRO/A
Dim L x P x H (mm)	480 X 550 X 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38kW
Prix ht* 4850€	





Blender Bol 2 litres Transparent ●



Blender Santosafe® idéal pour mixer, émulsionner et broyer toutes sortes de préparations pour la cuisine et le bar. Idéal pour les hôpitaux, collectivités, restaurants, bars à cocktails, glaciers... Variation de vitesse et canne de sécurité. Equipé d'un bol 2 litres en polycarbonate sans bisphénol A.

Référence	S41-37-2P
Modèle	37-2p/R
Dim L x P x H (mm)	210 X 310 X 560
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW

Prix ht* 999€



Blender Bol 4 litres Transparent ●



Blender Santosafe® idéal pour mixer, émulsionner et broyer toutes sortes de préparations pour la cuisine et le bar. Idéal pour les hôpitaux, collectivités, restaurants, bars à cocktails, glaciers... Variation de vitesse et canne de sécurité. Equipé d'un bol 4 litres en polycarbonate sans bisphénol A.

Référence	S41-37-4P
Modèle	37-4p/R
Dim L x P x H (mm)	210 X 310 X 560
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW

Prix ht* 1009€



Broyeur à glaçons ●



A utiliser partout où l'on consomme de la glace pilée: bars à cocktails, hôtels, restaurants, glaciers, bars et night clubs. Particulièrement adapté à la réalisation de cocktails (mojitos, margaritas, daiquiris...) Il est équipé d'un moteur asynchrone robuste et silencieux. 2 tailles de glace pilée : fin / gros. 2 modes de fonctionnement: automatique ou manuel Débit exceptionnel: permet de broyer 1,2 kg de glace en 30 secondes.

Référence	S41-53
Modèle	53/R
Dim L x P x H (mm)	375 X 415 X 520
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,13kW

Prix ht* 1044€



Moulin à café espresso bar doseur silencieux ●



Réglage de précision: meules de Ø 63,5 mm conçues et fabriquées par Santos pour une mouture de qualité, précise et fine. Régularité de la dose distribuée: doseur volumétrique de précision. Réglage facile de la dose (de 6,5 à 9 grammes). Remplissage automatique du doseur pour garder un niveau constant du café moulu dans le doseur (le moteur démarre et s'arrête automatiquement). Silencieux : 63 dB. Contenance de la trémie: 2.2 Kg.

Référence	S41-40A
Modèle	40A/A
Dim L x P x H (mm)	190 X 390 X 580
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,36kW

Prix ht* 846€

Photos non contractuelles

**Toaster simple niveau ●**

Sans fumée ni odeur grâce aux quartz infrarouges (1050°C).
Montée rapide en T° en moins de 30 sec.
Retrait de la paroi arrière pour un entretien aisé.
Fabrication tout inox
Minuterie 15 mn avec position continue
Sélecteur de rampes quartz
Grilles protège tubes
Poignée amovible
Surface de cuisson 350x240
Poids 9 kg

Référence	R09-BAR1000
Modèle	TS/A
Dim L x P x H (mm)	450 X 300 X 305
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2kW

Prix ht* **235€****Toaster Grand Club ●**

Poignées en bakélite | Grande poignée : assure une parfaite stabilité et une prise en main facile | Construction Inox (AISI 430) | Équipé d'un régulateur de chaleur | Une minuterie de 0 à 15 min + une position de chauffe en continu

2 étages | 3 rampes de 3 tubes quartz chacune | 2 grilles intérieures de travail | 3 interrupteurs (1 par rampe)

Référence	S04-11572R-2
Modèle	11572R-2/A
Dim L x P x H (mm)	610 X 335 X 402
Tension / Puissance Elec.	230V+T/4,2kW

Prix ht* **697€****Toaster double niveaux ●**

Poignée amovible.
Livré avec des grilles protège tubes (système breveté).
Dim L x P x H utile (mm) Surface de cuisson 2x (350 x 240)
Fabrication tout inox
Minuterie 15 mn avec position continue
Sélecteur de rampes quartz
Poids 11kg

Référence	R09-BAR2000
Modèle	TD/A
Dim L x P x H (mm)	450 X 300 X 420
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

Prix ht* **325€****Bain marie ●**

Bain marie haute performance avec puissance de chauffe de 1,75 KW.
Nouveau système de chauffe pour éviter toute déformation de la cuve.
Limiteur de température avec réarmement automatique.
Isolation renforcée.
Capacité : 1 x GN 1/1.
Livré sans bac

Référence	R09-BMP11
Modèle	BAINMARIE/A
Dim L x P x H (mm)	325 X 580 X 260
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,75kW

Prix ht* **265€****Toaster à convoyeur ●**

Toaster convoyeur infrarouge spécial buffet petit déjeuner.
2 réglages indépendants: - les rampes quartz infrarouges - la vitesse du tapis convoyeur 2 sorties selon les produits toastés : à l'avant pour pain de mie, pain brioché. à l'arrière pour gaufres, tartines, viennoiserie.
Entretien aisé : toit, fermeture arrière et plateaux sont amovibles.

Référence	R09-CT540B
Modèle	TC/R
Dim L x P x H (mm)	510 X 710 X 460
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,65kW

Prix ht* **1290€**

Plaques en fonte à forte valeur de conduction et résistances, plaque supérieure autobalancée et ressort de pression réglable, équipement : thermostat de régulation à 300°C, ramasse jus, voyants, livré avec grattoir et disponible en plaques lisses

**Contact Grill simple ●**

Modèle pour la cuisson de steaks, hamburgers, surface utile : 260 x 240 et un serpentín sous chaque plaque pour une cuisson homogène

Référence	R09-SAVOYER
Modèle	CONTACT-GRILL/A
Dim L x P x H (mm)	280 X 460 X 280
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2kW

Prix ht* **449€****Contact-grill XXL - 5 paninis à la fois ●**

La solution cuisson 2 en 1 !
Fonction contact-grill : une presse à panini extra-large (360 x 360 mm) pour la cuisson de 5 panini à la fois 2.
Fonction plaque à snacker : une plancha pour la saisie homogène de 9 steaks ou hamburgers surgelés ou frais.
Idéal pour un usage intensif (klixon de sécurité).
Équipement : commutateur, thermostat 0-300°C, poignées thermorésistantes, large ramasse-jus.
Livré avec 4

Référence	R09-PANINIXLR
Modèle	CONTACT-GRILL/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 600 X 320
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW

Prix ht* **742€**

Spécial Pancake



La crêpière électrique Plaque à pancakes permet de réaliser facilement des pancakes généreux et moelleux de taille uniforme. Avec sa plaque en fonte émaillée, c'est l'appareil idéal pour les hôtels, les restaurants et les cafés à la recherche d'un appareil performant et simple d'utilisation. 7 empreintes de 12 cm de diamètre et de 3 mm de profondeur sont positionnées sur l'appareil à pancakes. pour une diffusion uniforme de la chaleur et une cuisson parfaite des pancakes. Cette technologie exclusive offre une grande précision. La manette de contrôle, développée sur mesure pour être plus robuste et plus résistante à l'arrachement, est graduée de 50 à 300 °C permettant un réglage précis de la température.



Plaque à pancake ●

Plaque en fonte émaillée, prête à l'emploi car elle ne nécessite pas de culottage et offre des performances de cuisson et une homogénéité de chauffe similaires à la fonte usinée. 7 empreintes de 12 cm de diamètre et 3 mm de profondeur.

Référence	K46-CSRPA4A-KR/GE
Modèle	CSRPA4A-KR/K
Dim L x P x H (mm)	400 X 420 X 160
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

Prix ht* 539€

Spécial Plaque chauffante



La plaque chauffante électrique professionnelle Krampouz est un appareil multifonction : elle permet le maintien au chaud des aliments et les cuissons à faible température.

Première plaque chauffante du marché à atteindre une température maximale de 120 °C et dont la surface est certifiée contact alimentaire, elle est équipée d'un thermostat réglable permettant d'adapter la température de la plaque à l'utilisation souhaitée.

Elle bénéficie de la même technologie que les planchas professionnelles Krampouz pour assurer une répartition homogène de la chauffe sur la surface.

La plaque chauffante professionnelle vous séduira par sa polyvalence :

- Maintien au chaud des sauces et des plats en sauce en bac gastronomes
- Maintien au chaud des assiettes
- Cuisson bain-marie
- Cuisson à faible température (<120 °C)
- Réchauffage direct des aliments (tartes, quiches)

Conçue pour s'adapter aux différents environnements, la plaque chauffante en inox est équipée de 4 pieds et d'un câble positionné sous l'appareil pour une installation sécurisée sur un buffet ou dans une cuisine professionnelle.



Plaque chauffante ●

Combine deux fonctions essentielles : la cuisson douce à basse température et le maintien au chaud des préparations. Grâce à sa surface certifiée contact alimentaire et à son thermostat réglable de 30 à 120 °C, elle offre une maîtrise parfaite de la chaleur selon les besoins.

Référence	K46-AMPC1AA-KR/GE
Modèle	AMPC1AA-KR/R
Dim L x P x H (mm)	533 X 325 X 76
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW

Prix ht* 409€



Cadre de maintien pour plaque chauffante ●

Entièrement en inox, il se pose simplement sur la plaque chauffante et permet d'y maintenir l'équivalent d'un bac GN 1/1 (soit 3 bacs GN1/3 ou 1 bac 2/3 et 1 bac 1/3,... : plusieurs combinaisons sont possibles).

S'utilise avec la plaque chauffante AMPC1AA-KR

Référence	K46-ASB1
Modèle	ASB1/M
Dim L x P x H (mm)	540 X 330 X 70

Prix ht* 49€

LUXINOX
Fonderie & Soufflerie**Gaufrier de Bruxelles - Réversible ●**

Gaufrier classique réversible pour 2 gaufres de Bruxelles.
Thermostat mécanique.
Construction robuste pour un usage intensif, toute en inox 18/10 sauf moule.
Moule en fonte spéciale non adhérente à grain très fin : le seul matériau valable pour une cuisson sans collage.
Plateau inox pour déchets de cuisson, amovible par simple déboîtement et lavable en lave-vaisselle.
Position 300° pour un nettoyage par carbonisation des sucres

Référence	P08-119RTS
Modèle	T119RTS/R
Dim L x P x H (mm)	300 X 450 X 186
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5kW
	Prix ht* 624€

SORACA
Société Française de
Fonderie & Soufflerie**Gaufrier Forain Gaz 24 alvéoles- Simple ●**

Fer : 1 fer liégeois
Robuste
La réversibilité des fers est facile à manipuler
Carter en inox
Tiroir de propreté
Dimension Gaufre 150 x 105 x 23 mm
1 Fer réversible en fonte grise
1 Sécurité et veilleuse
1 Robinet

Référence	S04-19066
Modèle	19066/K
Dim L x P x H (mm)	250 X 250 X 250
Puissance Gaz	3kW
	Prix ht* 1414€

ROLLER
GRILL**Gaufrier Lièges ●**

Gaufrier électrique, moule Liège, version Mc Cain, 4 x 6 carrés (15 x 18 mm).
2 pâtons Mc Cain en 45 s ! Plaques en fonte à forte valeur de conduction pour une répartition uniforme de la chaleur.
Dimension de la gaufre : 100 x 180 x 26 mm.
Equipement: interrupteur marche/arrêt, thermostat 0-300°C, voyants de contrôle.
Bac récupérateur d'excédent de pâte (breveté).
Livré avec une fourchette spéciale gaufre.

Référence	R09-GES20
Modèle	GAUFRIERLIEGE/R
Dim L x P x H (mm)	305 X 510 X 310
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,6kW
	Prix ht* 713€

SORACA
Société Française de
Fonderie & Soufflerie**Machine à POP CORN ●**

1 interrupteur pour lumière
Casserole robuste en téflon haute qualité
Livré avec 2 mesurette pour le maïs et l'huile
Grille de fond et plaque de distribution amovibles pour nettoyage facile.

Référence	S04-1204210
Modèle	1204210/A
Dim L x P x H (mm)	420 X 360 X 600
Puissance Elec.	230V+T/1,1kW
	Prix ht* 1404€

SORACA
Société Française de
Fonderie & Soufflerie**Chariot machine à POP CORN ●**

Support pour l'original 1911 et Thrifty Pop 8. UNE
ATTRACTION FACILE FORTE RENTABILITÉ

Référence	S04-3070010
Modèle	3070010/A
Dim L x P x H (mm)	940 X 435 X 840
	Prix ht* 991€

Krampouz

**Gaufrier Sucettes 180° ●**

Le gaufrier professionnel Sucettes vous permet de réaliser des gaufres sur bâtonnet, avec une pâte de Liège ou de Bruxelles.

Facile à manger, gourmande et colorée, la gaufre Sucette allie praticité et originalité : elle est déjà un incontournable du snacking sucré, à déguster nature ou nappée de chocolat.
Le gaufrier Sucettes permet de cuire simultanément 4 gaufres sur bâtonnet, avec une pâte de Liège ou Bruxelles. Son ouverture 180° permet une parfaite répartition de la pâte sur les deux plaques, pour une cuisson homogène sur l'ensemble de la gaufre.
Système Easy Clean, qui permet le démontage rapide des fers pour un nettoyage au lave-vaisselle.

Référence	K46-WECASAOA-AA-00/GE
Modèle	WECASAOA/M
Dim L x P x H (mm)	500 X 260 X 220
Tension / Puiss Elec.	230V+T/1,8kW
	Prix ht* 856€



• Haut rendement: 60 crêpes / h • Thermostat de 0 à 300°C • Plaque en fonte émaillée Ø 400 mm lisse pour un parfait transfert de température • Cuisson homogène : résistance intégrée dans la plaque fonte • Réelle économie d'énergie : cuisson à 200°C au lieu des 240°C recommandés sur une plaque en fonte pure • Sans culottage



Crêpière électrique haut rendement ●

Livré avec raclette en bois
Fabrication tout inox
Poids 18 kg
Référence **R09-CFE400**
Modèle CPE/R
Dim P x Diam. (mm) 190 X 400
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6kW
Prix ht* 381€



Crêpière gaz haut rendement ●

Allumage piezzo, Thermostat de régulation
Brûleur étoile à 8 branches
Livré d'origine en butane/propane + injecteur gaz naturel
Livré avec raclette en bois
Fabrication tout inox
Poids 18 kg
Référence **R09-CFG400TH**
Modèle CFG/R
Dim P x Diam. (mm) 190 X 400
Puissance Gaz 3,6kW
Prix ht* 412€



Tampon graisseur ●

Tampon graisseur pour crêpières

Référence **R09-F07049**
Modèle F07049/R
Dim L x P x H (mm) 75 X 75 X 100
Prix ht* 18€



Lot de 10 feutres ●

Lot de 10 feutres ronds pour tampon graisseur
Référence **R09-F07050**
Modèle F07050/R
Dim L x P x H (mm) 190 X 12 X 40
Prix ht* 28€



Pierre abrasive ●

Facilite le nettoyage de la crêpière et les plaques à snacker.
Permet de retirer la calamine et les impuretés en effectuant des mouvements circulaires.



Référence **R09-F07051**
Modèle F07051/K
Dim L x P x H (mm) 145 X 70 X 75
Prix ht* 14€



crêpière Gaz



crêpière Elec.

Crêpière gaz Ø 40 Cm - Gamme Confort Thermostat ●

Crêpière gaz gamme Confort.
Avec régulation thermostatique (Automatic Control System) pour un ajustement précis et automatique de la flamme.
Système de sécurité et allumage à train d'étincelles intégré à la manette.
Brûleur grand diamètre à 8 branches garantissant une cuisson uniforme et une répartition de chaleur idéale.
Très résistante, la plaque en fonte usinée résiste aux chocs.
Le renforcement du bandeau sur le châssis inox protège et simplifie le nettoyage.
B/P - injecteurs GN inclus.
Fabriquée en France.

Référence **K46-CTRH4MA-KR/GE**
Modèle CRÊPIÈRES/R
Dim L x P x H (mm) 412 X 412 X 214
Puissance Gaz 6,5kW
Prix ht* 625€

Crêpière électrique Ø 40 Cm - Gamme Confort ●

Crêpière électrique gamme Confort pour un usage intensif.
Sa plaque exclusive est équipée de 3 résistances perlées intégrées au coeur de la fonte, assurant ainsi une chauffe homogène et uniforme.
La manette de commande permet un réglage précis de la température de 50 à 300°C.
Très résistante, la plaque en fonte usinée supporte les chocs.
Son rebord en inox protège le châssis des éclaboussures de pâte, facilitant ainsi le nettoyage.
Fabriquée en France.

Référence **K46-CTRO4AA-KR/GE**
Modèle CRÊPIÈRES/A
Dim L x P x H (mm) 412 X 412 X 214
Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,6kW
Prix ht* 761€



Râteau crêpe plat 18 cm en hêtre ●



Râteau à crêpes plat d'une largeur 18 cm, réalisé en bois de hêtre pour étaler la pâte à crêpe ou galette.

Référence **K46-ARH18**
Modèle ARH18/G
Dim L x H (mm) 180 X 230
Prix ht* 3€



Chauffe Chocolat - Chauffe Sauce Simple ●

Il est équipé d'un thermostat réglable jusqu'à 90°C, idéal pour adapter la température.
A utiliser sans eau, il permet de maintenir à température des préparations préalablement fondues ou liquides pour gagner en rapidité et perfectionner les dressages.
Sa conception en inox permet d'assurer la robustesse et le nettoyage facile de l'appareil.
Avec bouteille 1L, 3 becs verseurs.
Performant, léger et économe en énergie : seulement 170 W
Fabriqué en France.

Référence **K46-BECIC1AO/GE**
Modèle CHAUFFE CHOCOLAT/R
Dim L x P x H (mm) 156 X 224 X 200
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,17kW
Prix ht* 389€



Kit d'étalage Easy crep' ●

L'étaleur de pâte à crêpes Easy Crep' est un accessoire pour crêpières et un système breveté par Krampouz pour vous permettre de réaliser des crêpes et des galettes rondes et régulières. Tournez de belles crêpes en un tour de main !
Le kit contient un étaleur en inox, une louche dose, un râteau en hêtre, une spatule en hêtre, un pinceau de nettoyage et un bac à eau.

Référence **K46-AKE84**
Modèle AKE84/M
Diamètre (mm) 400
Prix ht* 49€



Acier spécial (10 mm)
Montée rapide en température à 300°C



Plancha électrique 600 x 400 ●

2 zones indépendantes de cuisson
Cuisson homogène sans déperdition en périphérie grâce aux résistances Incoloy en serpentín.
Poids 32kg

Référence	R09-PSR600E
Modèle	PSR/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 475 X 230
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW
Prix ht* 603€	



Plancha gaz 600 x 400 ●

2 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
2 brûleurs 6 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
Poids 32kg

Référence	R09-PSR600G
Modèle	PGA/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 475 X 230
Puissance Gaz	6,4kW
Prix ht* 644€	



Plancha gaz 900 x 400 ●

3 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
3 brûleurs 6 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
Poids 46kg

Référence	R09-PSR900G
Modèle	PGA/R
Dim L x P x H (mm)	900 X 475 X 230
Puissance Gaz	9,6kW
Prix ht* 823€	



Inox Bi-metal 10mm d'épaisseur
Montée rapide en température à 300°C



Plancha chrome électrique 600 x 400 mm ●

2 zones indépendantes de cuisson
Cuisson homogène sans déperdition en périphérie grâce aux résistances Incoloy en serpentín.
Poids 32kg

Référence	R09-PSR600EI
Modèle	PSE/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 475 X 230
Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW
Prix ht* 837€	



Plancha chrome gaz 600 x 400 mm ●

2 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
Allumage piezzo
2 brûleurs 6 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.
Poids 32kg

Référence	R09-PSR600GI
Modèle	PGC/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 475 X 230
Tension / Puissance Gaz	6,4kW
Prix ht* 870€	



Plancha chrome gaz 900 x 400 mm ●

3 zones indépendantes de cuisson.
Thermocouple de sécurité, allumage piezzo
3 brûleurs 6 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
Poids 46kg

Référence	R09-PSR900GI
Modèle	PGC/R
Dim L x P x H (mm)	900 X 475 X 230
Puissance Gaz	9,6kW
Prix ht* 1125€	



Acier (10 mm) émaillé à forte résistance au frottement
Montée rapide en température à 300°C



Plancha émail électrique 600 x 400 mm ●

2 zones indépendantes de cuisson
Cuisson homogène sans déperdition en périphérie grâce aux résistances Incoloy en serpentín
Poids 32kg

Référence	R09-PSR600EE
Modèle	PSE/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 475 X 230
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW
Prix ht* 677€	



Plancha émail gaz 600 x 400 mm ●

2 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
Allumage piezzo
2 brûleurs 6 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
Poids 32kg

Référence	R09-PSR600GE
Modèle	PG/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 475 X 230
Puissance Gaz	6,4kW
Prix ht* 714€	



Plancha inox électrique 600x400 ●

Inox très résistant, épaisseur 6 mm. Bi-métal 6mm d'épaisseur.
Cuisson homogène sans déperdition de chaleur
2 zones avec commande indépendante par zone de cuisson.
2 résistances Incoloy en serpentín. 2 commutateurs thermostats 0 à 300°C. Voyants de mise sous tension et voyants thermostatiques. Poids : 29kg

Référence	R09-PSI600E
Modèle	PE/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 500 X 190
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5kW
Prix ht* 677€	

Plancha gaz inox 600X400 ●

Inox très résistant, épaisseur 6 mm. Bi-métal 6mm d'épaisseur.
2 brûleurs étoile avec double allumage piezo et 2 boutons de réglage. Thermocouple de sécurité.
Poids : 32kg

Référence	R09-PSI600G
Modèle	PG/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 500 X 190
Puissance Gaz	5,5kW
Prix ht* 714€	



La révolution de la plancha inox professionnelle. Gamme Confort, usage intensif, ultra performant. Plaque inox emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et rebords. Grande surface de cuisson, performances de cuisson optimales et allumage simplifié. Tiroir grande capacité équipé d'un filtre pour la récupération des résidus de cuisson. Fabriquée en France.



Plancha électrique Inox 640 X 440 - Gamme Confort ●

La plancha électrique Krampouz, avec une puissance de 2x2700 kW et une surface decuisson de 442x642 mm. Interrupteur marche / arrêt intégré aux manettes 2 zones de cuisson indépendantes. 4 pieds réglables



Référence	K46-PCLA2AA-KR/GE
Modèle	PLANCHAS/A
Dim L x P x H (mm)	675 X 475 X 216
Tension / Puissance Elec.	230V+T (2 cordons)/2 x 2,7kW

Prix ht* **1402€**

Plancha gaz Inox Thermostatée 640 X 440 - Gamme Confort ●

Plancha à gaz Krampouz, et surface de cuisson de 642x442 mm. Allumage a train d'étincelles intégré aux manettes Régulation automatique qui assure la stabilité de la température de la plaque, permet une maîtrise des cuissons précise et une économie d'énergie de 30% ! 2 zones de cuisson indépendantes. 4 pieds réglables

Référence	K46-PCLA2MA-KR/GE
Modèle	PLANCHAS/A
Dim L x P x H (mm)	675 X 475 X 216
Puissance Gaz	2 x 2,9kW

Prix ht* **1498€**



Plancha électrique Inox Profondeur 440 X 640 - Gamme Confort ●

La plancha électrique Krampouz, avec une puissance de 2x2700 kW et une surface decuisson de 442x642 mm. Interrupteur marche / arrêt intégré aux manettes 2 zones de cuisson indépendantes. 4 pieds réglables



Référence	K46-PCPR2AA-KR/GE
Modèle	PLANCHAS/A
Dim L x P x H (mm)	475 X 675 X 216
Tension / Puissance Elec.	230V+T (2 cordons)/2 x 2,7kW

Prix ht* **1402€**

Plancha gaz Inox Thermostatée Profondeur 440 X 640 - Gamme Confort ●

Plancha à gaz Krampouz, avec puissance de 2x2900 kW et surface de cuisson de 442x642 mm Allumage a train d'étincelles intégré aux manettes. Régulation automatique qui assure la stabilité de la température de la plaque, permet une maîtrise des cuissons précise et une économie d'énergie de 30% ! 2 zones de cuisson indépendantes. 4 pieds réglables

Référence	K46-PCPR2MA-KR/GE
Modèle	PLANCHAS/A
Dim L x P x H (mm)	475 X 675 X 216
Puissance Gaz	2 x 2,9kW

Prix ht* **1498€**



Pour cuissons classiques tout gaz (GN & LPG). Allumage Piezo, contrôle indépendant des feux de cuisson et thermocouple de sécurité. Entretien facile : grille en fonte, couronne brûleur et plaque inox entièrement amovibles.



Réchaud gaz multifonction ●

Réchaud multifonction à poser pour des cuissons à gaz, classiques et au wok ! Grille en fonte réversible (510 x 485mm) : Côté cuisson classique avec bac de récupération de jus et côté cuisson wok. Équipement: brûleur (Ø 12cm), allumage Piezo, bouton de régulation, thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN (Ø 160). Version table avec sous-bassement. Pieds réglables jusqu'à 100 mm

Référence	R09-GAR14XL
Modèle	GAR14XL/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 630 X 485
Puissance Gaz	14kW

Prix ht* **768€**



Réchaud gaz 1 feu ●

Réchaud 1 feu (7 kW) et tout inox, Equipement : brûleur, bouton de régulation avec position ralenti, thermocouple de sécurité. Support réducteur pour l'utilisation de petites casseroles.

Référence	R09-GST7
Modèle	GST7/R
Dim L x P x H (mm)	370 X 510 X 210
Puissance Gaz	7kW

Prix ht* **508€**



Réchaud gaz 2 feux ●

Réchaud 2 feux (7+5 Kw) et tout inox pour cuissons classiques tout gaz (GN & LPG), Allumage Piezo, Contrôle indépendant des feux de cuisson et thermocouple de sécurité. Entretien facile : grille en fonte, couronne brûleur et plaque inox sont entièrement amovibles. Équipement : 2 brûleurs, 2 boutons de régulation avec position ralenti, thermocouples de sécurité. Support réducteur pour l'utilisation de petites.

Référence	R09-GST12
Modèle	GST12/R
Dim L x P x H (mm)	690 X 510 X 210
Puissance Gaz	12kW

Prix ht* **768€**



Friteuse à zone froide avec vidange.

Filtrage de l'huile par décantation: consommation minimum et carbonisation des particules sans transmission de goût ni d'odeur. Réarmement du thermostat de sécurité derrière le boîtier en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile.

Équipement: thermostat de régulation à bulbe précis, thermostat de sécurité, micro-interrupteur de contact, panier, voyants de contrôle.



Friteuse électrique 8L avec robinet de vidange ●

Rendement 12kg/h

Référence	R09-MF80R
Modèle	MF80R/A
Dim L x P x H (mm)	305 X 445 X 295
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW
Prix ht* 243€	



Friteuse électrique 2x8L avec robinet de vidange ●

Rendement 24kg/h

Référence	R09-MF80DR
Modèle	MF80DR/A
Dim L x P x H (mm)	585 X 440 X 350
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2X3kW
Prix ht* 439€	



Friteuse électrique 12L avec robinet de vidange ●

Rendement 16kg/h

Référence	R09-MF120R
Modèle	FRITEUSEDTABLE/R
Dim L x P x H (mm)	395 X 470 X 350
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,4kW
Prix ht* 429€	



Friteuses de table Valentine - Série «TF»

Friteuse électrique de table encastrable avec robinet (sauf TF3).

Construction tout en acier inoxydable, avec cuve emboutie d'une pièce sans soudure et angles arrondis pour faciliter le nettoyage.

Châssis et cuve amovibles facilitant le nettoyage.

Fonctionnement simple avec 1 bouton.

Dialogue système pour un rendement maximal.

Zone de décantation sous le corps de chauffe.

Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement.

La friteuse Valentine ne transmet pas de goût entre les différentes préparations.



Friteuse électrique de table - 3 L ●

Capacité de la cuve : 3 L
Production horaire : 3-6 kg
Simple bac
Machine non-encastrable

Référence	N01-TF3
Modèle	TF3/E
Dim L x P x H (mm)	200 X 390 X 180/310
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW
Prix ht* 800€	



Friteuse électrique de table - 7 L ●

Capacité de la cuve : 7 L
Production horaire : 8-11 kg
Simple bac

Référence	N01-TF7
Modèle	TF7/E
Dim L x P x H (mm)	280 X 415 X 265/420
Tension / Puissance Elec.	Tri400V+N+T/3,6kW
Prix ht* 1270€	



Friteuse électrique de table - 5 L ●

Capacité de la cuve : 5 L
Production horaire : 6-9 kg
Simple bac

Référence	N01-TF5
Modèle	TF5/E
Dim L x P x H (mm)	210 X 410 X 265/420
Tension / Puissance Elec.	Tri400V+N+T/3,6kW
Prix ht* 1200€	

Friteuse électrique de table - 10 L ●

Capacité de la cuve : 10 L
Production horaire : 14-20 kg
Simple bac

Référence	N01-TF10
Modèle	TF10/E
Dim L x P x H (mm)	360 X 415 X 265/420
Tension / Puissance Elec.	Tri400V+N+T/6,9kW
Prix ht* 1624€	



Friteuse électrique sur coffre ●

Livre avec seau de vidange
Cuve de 16L d'huile pour 25 kg frites/h
Puissance commutable : 4, 8 ou 12 kW selon produit à frire pour une consommation d'énergie maîtrisée
Vidange par robinet gros débit.
Fabrication tout inox
Thermostat inox double sécurité à coupure positive, réarmement du thermostat dans le coffre
Pieds inox

Référence **R09-RFE16C**
Modèle RFE16C/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 700 X 980
Puissance Elec. TRI400V+N+T/12kW

Prix ht* **1207€**



Friteuse électrique 2 x 10L ●

Friteuse sur coffre à zone froide avec 2 cuves de 10l d'huile pour 30 kg frites/h.
Contrôle indépendant des 2 cuves pour alterner les fritures et maîtriser la consommation d'énergie.
Vidange par robinet gros débit. Réarmement du thermostat de sécurité à l'intérieur du coffre.
Cache-bulbes filtrant et boîtiers de contrôle amovibles, commutateur, pieds inox réglables jusqu'à 150 mm.

Référence **R09-RFE20C**
Modèle FRITEUSESURCOFFRE/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 700 X 980
Puissance Elec. TRI400V+N+T/12kW

Prix ht* **1222€**



Friteuse Gaz 12L ●

Fabrication tout inox
2 brûleurs puissants placés sous la cuve
Allumage Piezzo et veilleuse
Dossieret pour l'évacuation des gaz
Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité.
Retrait aisé des brûleurs sans vider la friteuse si intervention technique. Livré en butane/propane
Modulable : peut s'adapter sur le coffre de friteuse (R09MSRFG12)

Référence **R09-RFG12B**
Modèle FM/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 700 X 325
Puissance Gaz 8kW

Prix ht* **1227€**



Coffre pour friteuse RFG12 ●

Fabrication tout inox
Pieds inox
Partie modulable (R09RFG12)
Porte et contreporte à fermeture magnétique
Pieds réglables jusqu'à 150 mm avec possibilité de fixation au sol.

Référence **R09-MS-RFG12**
Modèle SPF/A
Dim L x P x H (mm) 400 X 700 X 525

Prix ht* **292€**



Friteuse avec filtration automatique d'huile 16L ●

Système breveté de filtration automatique :
Rapide (5 mn), efficace, sans effort et sécurisé en 3 étapes :
Après décantation dans la nuit : déverrouillage de la vanne pour supprimer eau, résidus de cuisson et ne conserver que l'huile
Ecoulement et filtrage dans bac GN monté sur chariot
Action de la pompe et remplissage de la cuve d'huile filtrée.
Double sécurité : capteur niveau huile et blocage vanne.
Economie d'huile : 30 l en une semaine, ROI sur un an
Livré avec 100 filtres
Rendement 25 kg/h
Livré avec 1 grand panier ou 2 demi-paniers

Référence **R09-OFS16**
Modèle OFS16/A
Dim L x P x H (mm) 400 X 700 X 980
Puissance Elec. 230V+T/12kW

Prix ht* **3260€**



Chauffe-frites / Bac de salage ●

Chauffe-frites électrique tout inox pour maintien à température de frites, légumes, fritures... déjà cuits.
2 sources de chauffe indépendantes sélectionnées par commutateur (résistance céramique supérieure ou résistance blindée inférieure) et réglées par thermostat (20/90°C).
Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité et bac incurvé d'égouttage totalement amovible.

Référence **R09-CW12**
Modèle CW12/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 600 X 580
Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,85kW

Prix ht* **693€**



La commande thermostatique permet d'obtenir des températures de cuisson précises tout au long de la cuisson.

Arrêt automatique de sécurité lorsque la température maximale est atteinte

Cuves en acier inoxydable 304 de haute qualité, entièrement soudées aux plaques pour plus de solidité et une finition transparente lisse, facile à nettoyer

Paniers nickelés (double couche) très résistants
La zone de refroidissement recueille les débris de cuisson, ce qui permet d'obtenir des résultats de cuisson de qualité et de réaliser des économies en prolongeant la durée de vie de l'huile.

Robinet de vidange monté en façade pour faciliter l'évacuation de l'huile de cuisson.

Éléments à charnières offrant un accès facile au réservoir pour le nettoyer.

lincat



Friteuse électrique comptoir ●

Capacité : 9 L	
Référence	I31-DF36
Modèle	DF36/A
Dim L x P x H (mm)	300 X 632 X 330
Tension / Puissance Elec.	230V+T/6kW

Prix ht* **1087€**

Friteuse électrique comptoir ●

Capacité : 15 L	
Référence	I31-DF49
Modèle	DF49/A
Dim L x P x H (mm)	450 X 632 X 330
Tension / Puissance Elec.	230V+T/9kW

Prix ht* **1373€**

lincat



Friteuse gaz comptoir - Propane ●

Friteuse à cuve simple.
Capacité de la cuve: 8 L.
Rendement : 25 kg/h.
Livrée avec 1x1/2, 2x1/2 ou 3x1/2 paniers et couvercles en inox

Référence	I31-DF4/P
Modèle	DF4/A
Dim L x P x H (mm)	450 X 654 X 415
Puissance Gaz	11,3kW

Prix ht* **2392€**

IMPERIAL



Friteuse électrique comptoir ●

Construction très robuste en inox : cuve, habillage, porte, porte panier.
Résistance électrique en inox 304 en forme de serpentín pour un meilleur échange thermique et pour une chauffe rapide de l'huile.
Grande zone de froid pour emprisonner des particules et augmenter la durée d'utilisation de l'huile.
Thermostat de 93°C - 204°C.

Référence	I31-IFST-25-E
Modèle	IFST-25E/A
Dim L x P x H (mm)	394 X 743 X 622
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/8,8kW

Prix ht* **2330€**

IMPERIAL



Friteuse gaz comptoir - Propane ou Gaz naturel ●

Friteuse de comptoir puissante et compacte, idéale pour les petits établissements avec un grand débit (food truck, snack, camping, etc.)
Capacité : 14 L
Construction inox.
Livrée avec 2 x 1/2 paniers en acier nickelé.

Référence	I31-IFST-25
Modèle	IFST-25/A
Dim L x P x H (mm)	394 X 762 X 622
Tension / Puissance Gaz	/16kW

Prix ht* **2161€**

frifri



Friteuse électrique sans filtration ●

Friteuse double cuve, sur coffre.
2 paniers.
Thermostat mécanique qui maintient l'huile à +/- 8°C de la température sélectionnée.
Production : 2 x 20 kg de frites - 7 mm [surgelées]

Référence	I31-SL-422-H32-NO
Modèle	SL422H32NO/A
Dim L x P x H (mm)	397.5 X 650 X 993
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2x11kW

Prix ht* **4946€**

frifri



Friteuse électrique sans filtration ●

Friteuse électrique sur coffre, réglage par bouton rotatif, cuve emboutie, capacité 17 - 20,5L, rendement 34-38kg/h.
Haut rendement 800W/L. Thermostat électromécanique 90-190°C.
Contrôle de température +/- 8°C.
Corps de chauffe relevable avec position distincte d'égouttage et de nettoyage.
Vanne de vidange et bac de récupération d'huile sous la cuve.
Utilisation simple et maintenance facilitée.
Livrée avec 2 1/2 paniers et couvercle.

Référence	I31-SL-412-H31-NO
Modèle	SL412H31NO/A
Dim L x P x H (mm)	398 X 650 X 993
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/22kW

Prix ht* **4159€**



ZEPHYR



Friteuse électrique sur coffre ●

Construction simple et robuste en inox
Capacité : 22 L
Rendement : 35-45 kg/h
Affichage numérique en temps réel de la température
Résistances électriques fixes pour une chauffe rapide de l'huile
Grille de pré-filtration incluse dans la cuve
Grande zone de froid pour emprisonner les particules et prolonger la durée d'utilisation de l'huile
Régulation par thermostat électromécanique : 93°C-190°C
Thermostat de sécurité avec réarmement automatique
Relais de puissance industriels
Vidange rapide par vanne de grande section Ø32mm
Pieds réglables en inox

Référence	I31-ZEF-22-14
Modèle	ZEF-22-14/A
Dim L x P x H (mm)	394 X 762 X 1156
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/14kW

Prix ht* **2816€**

IMPERIAL

Construction très robuste en inox : Cuve, habillage, porte, porte panier. Thermostat de 93°C - 204°C

Grands paniers très solides en acier nickelé, avec des poignées ergonomiques.



Friteuse gaz sur coffre ●

Friteuse gaz à éléments tubulaires - Capacité : 22 L

Référence	I31-IFS-40
Modèle	IFS-40/A
Dim L x P x H (mm)	394 X 762 X 914
Puissance Gaz	31kW

Prix ht* **2511€**



Friteuse gaz sur coffre ●

Friteuse gaz à éléments tubulaires - Capacité : 2x14 L

Référence	I31-IFS-2525
Modèle	IFS-2525/A
Dim L x P x H (mm)	394 X 762 X 914
Puissance Gaz	32kW

Prix ht* **4016€**



Construction très robuste en inox : Cuve, habillage, porte, porte panier.

Friteuse gaz sur coffre ●

Friteuse gaz à chauffe indirecte - Capacité : 22 L

Référence	I31-IFS-40-OP
Modèle	IFS-40-OP/A
Dim L x P x H (mm)	394 X 762 X 914
Puissance Gaz	36kW

Prix ht* **3222€**



Hatco

2 tiroirs.

Les compartiments individuels entièrement isolés procurent un rendement énergétique maximal

Chaque tiroir a un thermostat individuel renforcé, un moniteur de température, des glissières d'évent et un interrupteur d'alimentation

Construction intégrale en acier inoxydable

Glissières de tiroir ultra-solides en acier inoxydable d'épaisseur 12 avec galets en nylon



Tiroir chauffant - Modèle standard ●

Nombre de tiroirs : 2

Référence	I31-HDW-2
Modèle	HDW2/A
Dim L x P x H (mm)	749 X 575 X 537
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9kW

Prix ht* **4373€**

Tiroir chauffant - Modèle étroit ●

Nombre de tiroirs : 2

Référence	I31-HDW-2N
Modèle	HDW2N/A
Dim L x P x H (mm)	530 X 686 X 537
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9kW

Prix ht* **4373€**

Plaque chauffante à poser. Surface inox.



Plaque de maintien chaud ●

Référence	I31-GRS-36-C
Modèle	GRS36C/A
Dim L x P x H (mm)	914 X 248 X 133
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW

Prix ht* **927€**



Présentoir chauffant ●

Étagère inclinée double.

Les tiges de séparation des produits organisent la présentation des aliments.

Base chauffante à revêtement dur contrôlée par thermostat.

Plage de température entre 85°C et 93°C, permettant de rallonger le temps de conservation.

La chaleur infrarouge préciblée dirige la chaleur du haut jusqu'aux bords extérieurs où la déperdition de chaleur est maximale.

Les lampes incandescentes qui résistent au bris éclairent la zone de maintien au chaud et mettent les produits en valeur.

Référence	I31-GRSDS-24D
Modèle	GRDS-24D/A
Dim L x P x H (mm)	610 X 616 X 820
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,502kW

Prix ht* **5921€**

La première gamme de friteuses intelligentes,
haut rendement et vertes.



Solution **E-PRO**

E – Efficacité des opérations et des coûts.

PR – Produit de qualité “Healthy Fried Food” et Répétabilité.

O – Optimisation du cycle de vie de l’huile.



Réduction des coûts d’exploitation



Amélioration de la qualité du produit



Réduction des impacts sur l’environnement



Augmentation de la productivité

Scannez-moi
YouTube



Scannez-moi
superfry.eu



OFFCAR[®]
THE GREAT COOKING

Économisez jusqu'à 50% de votre huile de friture

Filtre d'huile de friture & testeur d'huile

SOMMAIRE



33



Filtration huile - Friteuse jusqu'à 12 L ●

Filtre à l'huile de friture
Micro filtration jusqu'à 5 µm.
Capacité de filtration jusqu'à 35 L/ min
Profondeur d'aspiration env. 20 cm
Temps de filtration/cycle 4,5mn
Inox 1.4301
Poids 6,3 kg
Livré avec 10 Filtres

Référence	V09-VITOV3
Modèle	VITO30/M
Dim L x P x H (mm)	115 X 176 X 355
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW
Prix ht* 1920€	

Filtration huile - Friteuse 25 L ●

Filtre à l'huile de friture
Micro filtration jusqu'à 5µm
Capacité de filtration jusqu'à 60 L/min
Profondeur d'aspiration env. 35 cm
Inox 1.4301
Poids 7,7 kg.

Référence	V09-VITOV5
Modèle	VITOV5/M
Dim L x P x H (mm)	116 X 191 X 398
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW
Prix ht* 2790€	

Filtration huile - Toutes Friteuses ●

Filtre à l'huile de friture
Micro filtration jusqu'à 5 µm.
Capacité de filtration jusqu'à 100 L/ min
Profondeur d'aspiration env. 45 cm
Inox 1.4301
Poids 8,8kg

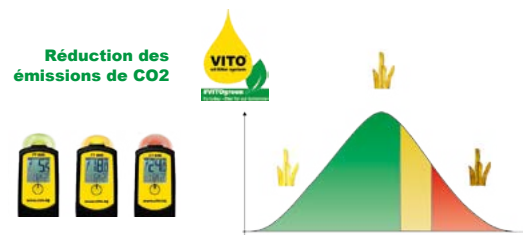
Référence	V09-VITOV1
Modèle	VITOV1/M
Dim L x P x H (mm)	116 X 187 X 502
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW
Prix ht* 3495€	



Testeur d'huile ●

Testeur d'huile rapide (électronique)
Mesure directe dans la friteuse
Capteur «blindé»
Affichage LCD rapide des valeurs de mesure en % TPM
Alarme acoustique et visuelle (tri-couleurs)
1 pile 3V CR2477

Référence	V09-FT440
Modèle	VITOOILTTESTER/M
Dim L x P x H (mm)	54 X 22 X 314
Prix ht* 430€	



Filtres à particules de cellulose 1 boîte (100 pcs) pour V30/VS ●

Filtres à particules de recharge pour VITO 30 / VS (10 sachets de 10 filtres) en cellulose adaptés pour une production alimentaire

Référence	V09-V30PE100
Modèle	FILTERV30/M
Prix ht* 169€	

Filtres à particules de cellulose 1 boîte (100 pcs) pour V50/VM/V80/VL ●

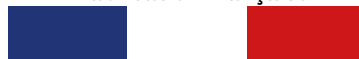
Filtres à particules de recharge pour VITO 50 et 80 (10 sachets de 10 filtres) en cellulose adaptés pour une production alimentaire

Référence	V09-V5080PE100
Modèle	FILTERV50/VM/V80/VL/M
Prix ht* 279€	





Fabrication Française



Rôtissoire IDéal 4S à balancelles avec nettoyage ●

Avec sa vision panoramique à 360° et son design en inox élégant, l'IDéal attire les regards, ouvre l'appétit et booste vos ventes de poulets rôtis.
Système 100% auto-nettoyant.

Référence	D05-MA00236
Modèle	IDEAL 4S/A
Dim L x P x H (mm)	980 X 860 X 1040
Tension / Puissance Elec.	400V+T/4kW
Prix ht* 12863€	

Chariot support monté sur roulettes pivotantes ●

Pour rôtissoire IDéal

Référence	D05-KIT0136
Modèle	KIT0063/R
Prix ht* 655€	

Les +
produits



Vision panoramique



Utilisation intuitive et conviviale



100% auto-nettoyante



Rôtissoire RB 15 Déco électrique à balancelles ●

Pour une vision panoramique de la rôtisserie traditionnelle. Dérivée des rôtissoires à balancelles classiques, la série DÉCO se distingue par sa troisième vitre (latérale) qui offre une vision panoramique de la cuisson.
Sa finition est entièrement émaillée, le tout est relevé par un double éclairage quartz. Un vrai spectacle !

Référence	D05-MA00008
Modèle	RB 15 Déco/A
Dim L x P x H (mm)	870 X 750 X 870
Tension / Puissance Elec.	400V+T/6,7kW
Prix ht* 6374€	

Tête rôtisserie émaillée ●

Tête au dessus de la rôtissoire recto-éclairée ou serigraphiée

Référence	D05-KIT0034
Modèle	KIT0034/K
Prix ht* 535€	

Chariot support monté sur roulettes pivotantes ●

Chariot support monté sur roulettes

Référence	D05-KIT0056
Modèle	KIT0056/M
Prix ht* 690€	



Rôtissoire à broches Magflam 3 LUXE "courte" ●

La qualité de cette rôtissoire réside notamment dans la noblesse de ses matériaux et son façonnage à la main, qui lui confèrent une finition haut de gamme. Construction entièrement en inox et émail,

briquettes réfractaires et plaques en fonte réhaussant le côté authentique et chaleureux de la cuisson d'Antan.
3 broches - Capacité horaire : de 18 à 21 (selon le poids)

Référence	D05-MA00028+KIT0086+LUXE
Modèle	MAGFLAM3LUXE/A
Dim L x P x H (mm)	1480 X 690 X 1790
Tension / Puiss. Elec./GAZ	230V+T/0,71kW/17,3kW
Prix ht* 9764€	



Rôtissoire Ginox 6 gaz ●

La GI possède toutes les qualités pour vous faciliter la vie... Panneau de commandes simple et robuste. Fond ouvrant sur les modèles électriques et déflecteurs amovibles sur les modèles gaz pour un entretien facile.
Chaque broche est réglable en profondeur et est entraînée par un moteur indépendant.
Capacité : 24 à 30 volailles / h.
6 broches

Référence	D05-MA00038
Modèle	GINOX6G/A
Dim L x P x H (mm)	1030 X 600 X 1710
Puissance Gaz	15,6kW
Prix ht* 7442€	

Version "Luxe" Finition laiton ●

Pour rôtissoires Mag et Magflam

Référence	D05-KIT0086
Modèle	KIT0086/T
Prix ht* 1390€	

Tête rôtisserie rétroéclairée ●

Tête au dessus de la rôtissoire recto-éclairée ou serigraphiée

Référence	D05-KIT0035
Modèle	KIT0035/K
Prix ht* 535€	

Meuble Support et placard de rangement ●

Meuble entièrement fermé monté sur roulette

Référence	D05-MA00150
Modèle	MA00152/K
Prix ht* 2650€	

Tête rôtisserie rétroéclairée ●

Tête au dessus de la rôtissoire recto-éclairée ou serigraphiée

Référence	D05-KIT0035
Modèle	KIT0035/K
Prix ht* 535€	



Rôtissoire Mag 8 "courte" gaz ●

Quand tradition rime avec perfection : la rôtisserie à broches MAG conjugue la méthode classique et une grande efficacité de cuisson. Spécialement conçue pour un travail en continu chez les rôtisseurs spécialisés, en GMS, ou chez les saisonniers, elle est rapide, efficace et offre le spectacle alléchant d'un infatigable mur de broches.

Référence	D05-MA00021
Modèle	MAG 8/A
Dim L x P x H (mm)	1480 X 690 X 1970
Tension / Puissance Gaz	/0.86
Prix ht* 13446€	



Vitrine chauffante 75 Trad "Service Assisté" ●

Les vitrines chaudes en service traditionnel sont conçues pour le maintien au chaud dans un contexte de vente assistée.

Quelque soit votre typologie de vente, vous trouverez le produit adapté à vos besoins : le service traditionnel, le service traditionnel à poser ou encore le service traditionnel "spécial marché".

Pour chacune de ces familles de vitrines, plusieurs modèles vous sont proposés en fonction de l'espace disponible.

Référence	D05-MA00046
Modèle	V75 Trad AP/A
Dim L x P x H (mm)	750 X 1020 X 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,2kW
Prix ht* 4061€	



Module poêlon cuisson 75 électrique ●

Ces modules sont conçus pour la cuisson et le maintien au chaud.

En fonction de votre spécialité, vous choisirez : le module poêlons électrique, le module poêlons gaz.

Pour chacune de ces familles de vitrines, plusieurs modèles vous sont proposés en fonction des dimensions qui vous conviennent.

Référence	D05-MA00101
Modèle	MPC75 E/A
Dim L x P x H (mm)	750 X 1000 X 1375
Tension / Puissance Elec.	400V+T ou 230V+T/4,5kW ou 3 kW
Prix ht* 4788€	



Vitrine V120 Marché ●

Glaces droites.

Éclairage chauffant.

Adaptée au commerce ambulant : petite profondeur (rangement facile) et garde au sol surélevée.

Poids réduit.

Glaces coulissantes et réfléchissantes « effet miroir » à l'arrière.

Affichage et régulation thermostatique 20°C - 90°C.

Pare-chocs inox rond ou carré.

Soubassement fermé pour le rangement.

Mobilité assurée par roulettes pivotantes à frein.

Référence	D05-MA00060
Modèle	V120 M/A
Dim L x P x H (mm)	1200 X 640 X 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW
Prix ht* 4999€	



Poêlon 650 ●

Diamètre 650 mm (H int. 100/H ext. 120)

Référence	D05-AC00135
Modèle	AC00135/A
Prix ht* 655€	