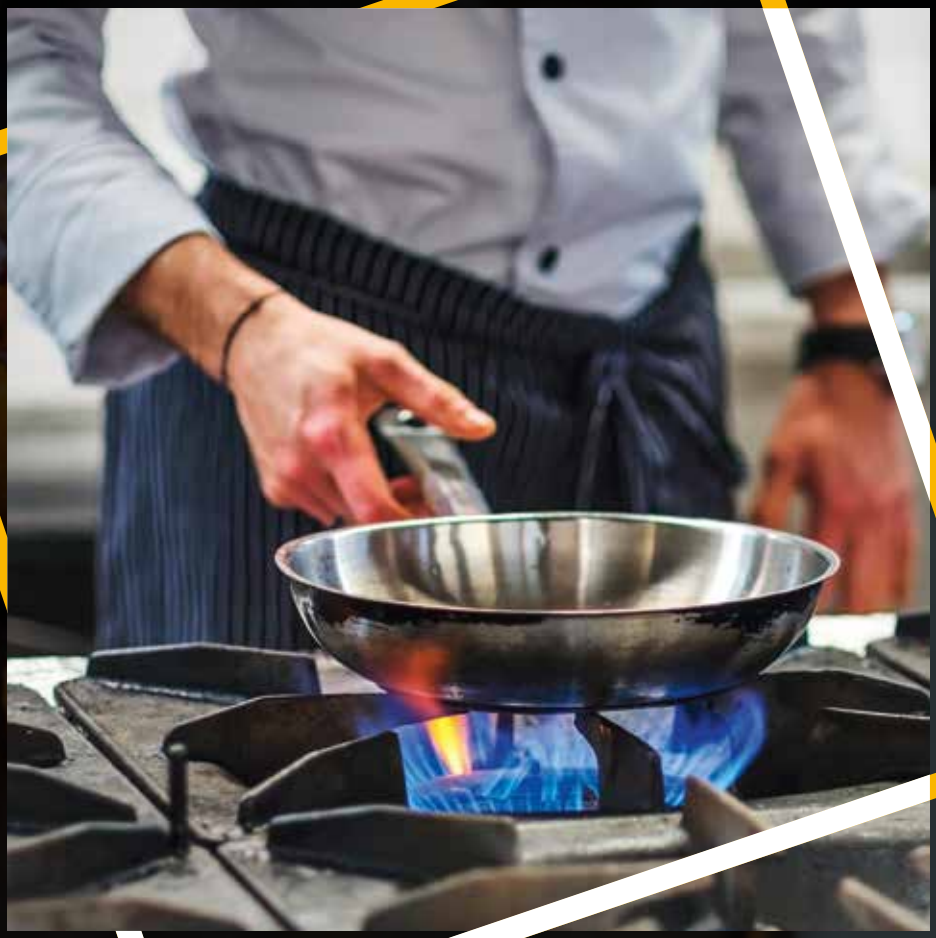
www.gafic1965.com

RÉSERVÉ AUX PROS
PRIX INDIQUÉS HORS TAXES

1965
GAFIC

CATALOGUE GÉNÉRAL

N° 30



PRIX 2020, NOUS CONSULTER POUR NOUVEAUX PRIX

Votre expert

CHR ALSACE

LE MEILLEUR DE LA **BOUCHERIE CHARCUTERIE & TRAITEUR**

LA BOUCHERIE CHARCUTERIE & TRAITEUR

La préparation 432
Le travail sous-vide 441
Le service en magasin 443
La coutellerie & les tables 446
Les armoires & fumoirs 453
La cuisson 455
Le magasin 460

Conformément aux conditions générales de vente consultables au dos du catalogue, les prix sont indiqués à l'unité (sauf mention contraire), le conditionnement d'achat figure à côté de chaque prix. Tous les prix sont hors taxes, en euros et sont communiqués à titre indicatif. Ils sont susceptibles de variations. Livraison et installation en sus.

LA PRÉPARATION

HACHOIR

Hachoir de laboratoire

Code	524392	524391	524393
Coupe	Double coupe	Double coupe	Double coupe
Diamètre	ø 82 mm	ø 82 mm	ø 98 mm
Débit	300 kg/h	300 kg/h	600 kg/h
Puissance	1105 W	1105 W	2210 W
Alimentation	230 V mono	380 V tri	380 V tri
Dimensions	240x450x530 mm	240x450x530 mm	260x530x620 mm
Prix			

Carrosserie inox AISI 304. Corps, couteaux, grilles ø 4,5 mm et vis sans fin en inox, tous démontables. Sortie ø 82 mm pour MAPTC22XMONO et MAPTC22X, ø 98 mm pour MAPTC32TX. Marche/arrêt par bouton poussoir. Marche avant/arrière. Démontage du corps ultra-rapide.

LES + PRODUITS

- *Entièrement inox AISI 304*
- *Plateau amovible de grande capacité*
- *Équipé d'une marche arrière.*

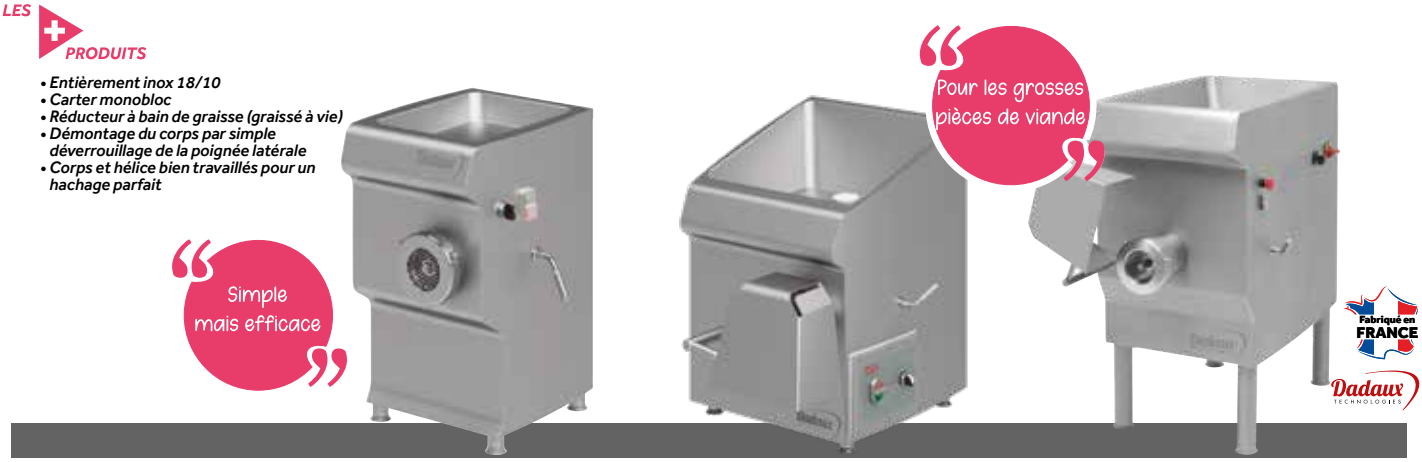
Hachoir de laboratoire

Code	949530	949531
Production théorique	350 kg/h	600 kg/h
Grille	3 mm	5 mm
Puissance	1,1 kW	2,2 kW
Dimensions	560x340x445 mm	670x425x505 mm
Prix		

Machine conforme aux normes de sécurité et d'hygiène européennes. Cette mécanique permet de travailler en continu avec une grande fiabilité. Alimentation électrique basse tension dans boîtier étanche à glissière (accès SAV simplifié). Facilité de nettoyage. Réducteur ne nécessitant pas de maintenance. Démontage rapide. Alimentation 380 V tri.

LES PRODUITS

- *Entièrement inox 18/10*
- *Carter monobloc*
- *Réducteur à bain de graisse (graissé à vie)*
- *Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale*
- *Corps et hélice bien travaillés pour un hachage parfait*



Hachoir de laboratoire

Code	949402	949403	949459
Production théorique	300 kg/h	500 kg/h	950 kg/h
Trémie	3,5 L	20 L	50 L
Coupe	Double coupe	Double coupe	Double coupe
Puissance	1,1 kW	2,2 kW	3,3 kW
Dimensions	285x386x542 mm	558x700x663 mm	573x807x1120 mm
Prix			

ø sortie 82 mm, grille ø 3 mm. Double coupe système Unger. Alimentation 400 V tri.

ø sortie 98 mm, grille ø 5 mm. Double coupe système Unger. Équipé d'un capot de protection de sortie asservi par un contact de sécurité. Alimentation 400 V tri.

Machine sur pieds. Pignons en acier trempé et rectifiés. Trou d'alimentation carré pour favoriser une meilleure descente de la viande. ø sortie 114 mm, grille ø 5 mm. Alimentation 220/380 V tri - 50/60 HZ. 220 V mono en option.

LES PRODUITS

- *Grosse capacité*

Hachoir-mélangeur

Code	949460
Débit théorique	1400 kg/h
Trémie	105 L
Dimensions	700x722x1221 mm
Prix	

Équipé de deux moteurs séparés, qui permet de réaliser des pré-mélanges ou mélanges entre deux passages de viande. Corps démontable. ø sortie 114 mm, grille ø 5 mm. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

LES PRODUITS

- *Grosse capacité*

Hachoir de laboratoire

Code	949533
Production théorique	1600 kg/h
Trémie	130 L
Puissance	5,5 kW
Dimensions	1145x870x1290 mm
Prix	

Machine de laboratoire alliant simplicité et robustesse, pour fabrication industrielle. Réducteur surpuissant entièrement fabriqué par nos soins. Entièrement réalisé en inox AISI 304. Corps extérieur. Facilité de nettoyage. Réducteur ne nécessitant pas de maintenance. Plateau de grande capacité. Équipé d'une marche arrière. Existe également en triple coupe. Disponible modèle de table. Alimentation 380 V tri

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ

LES PRODUITS
- Entièrement inox
- Corps démontable
- Régulation par thermostat électronique à affichage digital

"Pour votre espace magasin"

Hachoir réfrigéré

Code	**949400**
Production théorique	300 kg/h
Trémie	5 L
Coupe	Double coupe
Puissance	1,1 kW
Dimensions	513x565x621 mm
Prix	

ø sortie 82 mm, grille ø 3 mm. Reconstituteur avec 5 calibrages : 90, 110, 130, 150 et 170 g. Entièrement inox 18/10. Corps, réserve et vitrine réfrigérés. Éclairage rouge dans la vitrine. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique et pulsé. Couvercle verre avec amortisseur. Gaz R600a. Sécurité sur écrou de corps. Conforme aux normes CE. Alimentation 400 V tri.

LES PRODUITS
- Hachoir réfrigéré avec reconstituteur
- Modèle avec vitrine le plus compact du marché
- Panel de commande en acier inox 100% étanche IP67

Hachoir réfrigéré

Code	**949534**
Production théorique	300 kg/h
Puissance	1,1 kW
Dimensions	452x505x567 mm
Prix	

Avec vitrine et reconstituteur. Plateau entièrement rayonné facilitant le nettoyage des angles. Vitrine à ouverture verticale permettant d'opérer dans un espace réduit. Vitrine asservie offrant une sécurité optimale lors de la manipulation des éléments de coupe. Carrosserie monobloc avec une façade lisse un fourreau soudé offrant une hygiène irréprochable. Mousse isolante injectée et moulée pour une meilleure isolation thermique. Alimentation 380 V tri.

LES PRODUITS
- Entièrement inox 18/10
- Carter monobloc
- Réducteur à bain de graisse (graissé à vie)
- Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale

Hachoir réfrigéré

Code	**949451**
Production théorique	500 kg/h
Trémie	20 L
Puissance	2,2 kW
Dimensions	484x462x525 mm
Prix	

ø sortie 98 mm, grille ø 4 mm. Pignons en acier trempé et rectifiés. Conforme aux normes CE. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique (échangeurs directement en contact avec les parties à réfrigérer afin d'éviter les pertes de froid). Sécurité sur écrou de corps. Régulation par thermostat électronique à affichage digital. Gaz : R 600a. Alimentation 400 V tri.

Accessoire

949452	Reconstituteur pour Cryolite	*1*

Pour steak ovale. 5 calibres standards : 90, 110, 130, 150 et 170 g.

LES PRODUITS
- Entièrement inox
- Corps démontable
- Régulation par thermostat électronique à affichage digital

Hachoir réfrigéré

Code	**949401**
Production théorique	300 kg/h
Trémie	5 L
Coupe	Double coupe H82
Puissance	1,1 kW
Dimensions	430x344x564 mm
Prix	

ø sortie 82 mm, grille ø 3 mm. Reconstituteur avec 5 calibrages : 90, 110, 130, 150 et 170 g. Entièrement inox 18/10. Corps et réserve réfrigérés. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique. Sécurité sur écrou de corps. Gaz R600a. Conforme aux normes CE. Alimentation 400 V tri.

"Idéal pour les marchés, les camions"

LES PRODUITS
- Hachoir réfrigéré avec reconstituteur
- Panel de commande en acier inox 100% étanche IP67

Hachoir réfrigéré

Code	**949535**
Production théorique	300 kg/h
Puissance	1,1 kW
Dimensions	560x337x444 mm
Prix	

Design compact et moderne. Avec reconstituteur. Plateau entièrement rayonné facilitant le nettoyage des angles. Carrosserie monobloc avec une façade lisse et un fourreau soudé offrant une hygiène irréprochable. Mousse isolante injectée et moulée pour une meilleure isolation thermique. Alimentation 380 V mono.

Saviez vous ?

QUELLE EST LA COMPOSITION DU SYSTÈME DE COUPE D'UN HACHOIR ?

Le système de coupe d'un hachoir est composé essentiellement de 2 pièces :

- Les grilles : il existe différents types de diamètres de trous pour différents types de résultats voulus (viande hachée, steak tartare, pâté ...)

- Les couteaux : permettent de découper la viande. Il existe des hachoirs en simple ou en double coupe, voire même en triple coupe selon la quantité de viande à hacher.
Les couteaux s'usent au fil du temps, c'est pourquoi, vous pouvez contacter votre installateur Gafic qui vous proposera une sélection de couteaux neufs pour votre hachoir.

POUSSOIR

Cadences de travail importantes

LES + PRODUITS

- *Entièrement inox 18/10*
- *Idéal pour la fabrication de saucisses portionnées et torsadées*
- *Portionneur et torsadeur programmables*
- *Écran tactile*

Fabriqué en FRANCE

Dadaux TECHNOLOGIES

Poussoir automatique

Code	**949453**
Production théorique	380 kg/h
Trémie	32 L
Dimensions	700x745x1046/1570 mm
Prix	

S'utilise avec du boyau naturel. Permet de gagner beaucoup de temps par rapport à un poussoir continu et une grande précision des portions (±5 grammes). Livré avec 3 cornets ø 14, ø 20 et ø 30. Manomètre de pression. Circuit hydraulique fermé. Portionneur très précis, réglable de 0 à 10 000 g. Nombre de portions programmable. Torsadeur programmable de 0 à 10 tours. Dosage et calibrage. Conforme aux normes CE. Cadence : 140/150 portions de 50/60 gr/min, 200 portions de 10-20 g/min. Mémoire : 60 programmes en portion/torsion ou torsion/portion. Alimentation 380 V tri.

LES + PRODUITS

- *Socle, cylindre et colonne en inox*
- *Commande à 2 vitesses par manivelle*
- *Cylindre à fond plat et amovible*

Fabriqué en FRANCE

Poussoir de table manuel

Code	**949513**
Capacité	13 L /10-20 kg
Dimensions	400x260x725 mm
Prix	

Machine de table proche de la perfection ! Piston en matière synthétique alimentaire. Muni d'un joint torique pour une parfaite étanchéité.

Les poussoirs pour le quotidien

LES + PRODUITS

- *Tout inox*

Fabriqué en FRANCE

Dadaux TECHNOLOGIES

Poussoir

Code	**949415**	**949416**	**949417**	**949461**
Capacité	15 L	25 L	40 L	56 L
Puissance	0,55 kW	0,75 kW	1,5 kW	1,5 kW
Dimensions	381x441x1003 mm	363x499x1155 mm	515x532x1115 mm	515x532x1115 mm
Prix				

Entièrement inox 18/10, y compris le couvercle, le piston et les cornets. Décompression automatique de la chair quand on relâche la genouillère. Grande souplesse de réglage de la vitesse du piston. Retour rapide du piston pour le remplissage. Moteur IP65. Monté sur roulettes d'origine. Livré avec 3 canules : ø 14, 20 et 30mm, clé et extracteur pour le piston. Circuit hydraulique fermé avec réservoir. Conforme aux normes CE. Finition inox brossé fin. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

LES + PRODUITS

- *Tout inox*

Fabriqué en FRANCE

Poussoir

Code	**949510**	**949511**	**949512**
Capacité	13 L /10 kg	25 L /20 kg	40 L /35 kg
Moteur	0,75 CV	1 CV	1,5 CV
Puissance	0,55 kW	0,75 kW	1,1 kW
Dimensions	430x605x1014 mm	660x500x1148 mm	730x590x1270 mm
Prix			

Machine fabriquée entièrement en acier inoxydable. Encombrement au sol réduit. Groupe hydraulique indépendant, à circuit fermé, avec réservoir en inox. Couvercle inox à double serrage et joint torique. Poignée en façade. 2 roulettes et 2 pieds réglables. Dosificateur : nous consulter. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

MÉLANGEUR

LES + PRODUITS

- *Cuve motorisée par 2 moteurs*
- *Réducteur à bain de graisse*
- *Entièrement étanche*
- *Tout inox*

Idéal pour toutes sortes de chairs

LES + PRODUITS

- *Grande stabilité du socle en inox équipé de roulettes arrières*
- *Fonctionnement silencieux*
- *Efficacité, hygiène et sécurité*

Fabriqué en FRANCE

Dadaux TECHNOLOGIES

Mélangeur

Code	949410	949411
Capacité de mélange	2 à 35 kg	2 à 50 kg
Contenance	30 à 35 kg	45 à 50 kg
Moteur	1 CV (0,75 kW) + 0,5 CV	1 CV (0,75 kW) + 0,5 CV
Dimensions	600x817x1073 mm	600x854x1114 mm
Prix		

Cuve motorisée. Entièrement inox 18/10. Bras relevable et cuve basculante. Robuste et silencieux. Appareillage électrique protégé dans un boîtier étanche. Couvercle de protection. Sécurité qui empêche la mise en marche quand on lève le bras. Monté sur roulettes à l'intérieur des pieds. Les pétrins mélangeurs PMX60 cm et PMX90 cm permettent de mélanger et pétrir toutes les chairs sans meurtrissage en quelques minutes. Conformes aux normes CE. Alimentation 400 V tri.

Mélangeur à axe oblique

Code	949520	949521
Capacité de mélange	8 à 33 k	10 à 55 kg
Puissance	0,30 Kw	0,30 Kw
Dimensions	540x750x930 mm	580x760x1040 mm
Prix		

Conçu pour le travail de la viande, construction en inox pour une hygiène parfaite. L'entraînement est effectué par moto-réducteur à roue en bronze et vis sans fin développant un grand couple. Aucun entretien n'est nécessaire. Trois minutes suffisent pour obtenir une mêlée homogène, évitant ainsi les problèmes de farcissage de la chair. Bras à deux branches relevables avec assistance pneumatique favorisant la réduction du temps de mélange. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

PÉTRIN

Pétrin à bras

Code	949466
Capacité	180 L - 10 à 130 kg
Puissance	1,5 Kw
Dimensions	970x640x1100/1590 mm
Prix	

Cuve basculante. Bras démontable pour faciliter le démontage. Mélangeurs très polyvalents. Construction 100% inox. Idéal pour les chairs dures. Commande bi-manuelle pour le déchargement. Conforme CE. Alimentation 400 V tri - 50 Hz

LAMINOIR

Laminoir

Code	632502
Largeur de laminage	520 mm
Vitesse	50 cm/seconde
Puissance	0,37 kW
Prix	

Machine robuste. Commande manuelle avec bouton. Table relevable. Alimentation 230/400 V tri - 50 Hz.

POMPE À SALER

LES + PRODUITS

- *Mise en route et arrêt de la pompe à l'aide d'un bouton poussoir inox auto-maintenu*
- *Idéal pour la salaison*

Pompe à saler

Code	949526
Débit	750 L/h
Sonde	Multisonde 3 ou 5 aiguilles
Puissance	0,25 kW
Dimensions	453x240x242 mm
Prix	

Pompe auto amorçante à débit constant. Réalisation tout inox. Poignée de transport. Réduction du bruit à l'aide de plaques insonorisantes. Système d'aération. Alimentation 230 V mono.

CUTTER

Retrouvez notre sélection pour la préparation dynamique p.262

LES + PRODUITS

- *Moteur asynchrone très puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité*
- *Couteau fond de cuve inox avec nouveau profil de lames, une exclusivité Robot-Coupe, pour une parfaite homogénéité des produits travaillés et une qualité de coupe optimale*
- *Montage et démontage ultra facile et rapide du couvercle*

Fabriqué en FRANCE

robot coupe

Cutter

Code	954050
Vitesse	2 vitesses : 1500 et 3000 tr/min
Cuve	Cuve cutter inox 20 L
Couteau	Couteau 3 lames lisses inclus
Puissance	4400 W
Dimensions	380x630x820 mm
Prix	

Couvercle transparent Grande Vision, pour un contrôle permanent et facile. Nettoyage au lave-vaisselle. Possibilité d'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication. Couteaux3 lames dentées spécial persil en dotation. Toutes les pièces se démontent facilement pour un nettoyage facilité de la machine. Support moteur plat pour un nettoyage facile. Poignées de cuve pour une bonne préhension et une à l'arrière de la machine pour un déplacement facile. Couvercle muni d'un joint pour une parfaite étanchéité. Remontée centrale de cuve haute pour le travail des préparation liquides. Alimentation 400 V tri.

LES + PRODUITS

- *Moteur asynchrone très puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité*
- *Construction tout inox avec 3 pieds largement dimensionnés pour une parfaite stabilité*
- *Couteau fond de cuve 3 lames démontable à hauteur réglable pour une parfaite homogénéité des produits travaillés même en petites quantités*
- *Couvercle étanche transparent*

DÉCOUVREZ LA VIDÉO

Fabriqué en FRANCE

robot coupe

Cutter

Code	954052
Vitesse	2 vitesses : 1500 et 3000 tr/min
Cuve	Cuve cutter inox 28 L
Couteau	Couteau 3 lames lisses inclus
Puissance	5400 W
Dimensions	600x760x1800 mm
Prix	

Tableau de bord conçu pour une utilisation simple et sûre et équipé d'une minuterie pour un meilleur contrôle des préparations. Commandes par impulsions pour une précision de coupe optimale. Cuve amovible et basculante avec levier de blocage pour faciliter les opérations de vidage et nettoyage en minimisant les efforts. Déplacement de la machine facilité avec les 3 roulettes escamotables. Conçu pour réaliser tous types de gros hachages, hachages fins, émulsions, sauces, broyages, mélanges et pétrissages. 50 à 300 couverts. Couteau 3 lames dentées spécial persil en dotation. Alimentation 400 V tri.

Fabriqué en FRANCE

Cutter

Code	949536
Capacité	15 L - 10 kg
Vitesse couteaux	1500 à 3000 tr/min
Vitesse cuve	12 à 14 tr/min
Puissance	1,8 kW
Dimensions	830x590x610 mm
Prix	

Machine robuste et fiable grâce à une conception tout inox AISI 304. Permet de travailler les mousses, persil, pâtés de foie, boudin blanc... Entretien minime. Nettoyage facile.

LES + PRODUITS

- *Entièrement inox 18/10*
- *Équipé de série de 2 moteurs*
- *Tête 3 couteaux facilement démontable et conçue pour passer au lave-vaisselle*

Fabriqué en FRANCE

Dadaux TECHNOLOGIES

Cutter

Code	949430	949454
Capacité	20 L	40 L
Vitesse de cuve	8 tr/min	8 à 16 tr/min
Vitesse couteaux	1500 à 3000 tr/min	1500 à 3000 tr/min
Couteaux	3 couteaux	6 couteaux
Dimensions	800x787x607 mm	1147x893x1083 mm
Prix		

Bâti monobloc. Équipé de série de 2 moteurs. Moteur électrique et variateur «Schneider» (TITANE40-2). Vitesse arrière de mélange 150 à 350 tr/min. Couvercle antibruit. Jeu entre les couteaux et la cuve minimum permettant de réaliser des farces fines sans échauffement du produit. Très facile à nettoyer. Conforme aux normes CE. Finition parfaite, angles arrondis. Alimentation 400 V tri.

CUBEUSE

LES + PRODUITS

- *Entièrement inox 18/10*
- *Idéal pour la production de cubes, émincés, lamelles, giros, shawarma, kebab....*
- *Débit moyen 2 kg/min*

"Pour une coupe parfaite en cube ou en bâtonnet"

Fabriqué en FRANCE

Dadaux TECHNOLOGIES

Cubeuse

Code	949462	949463
Capacité	72x72x200 mm (environ 1 kg)	72x72x200 mm (environ 1 kg)
Avance	Électrique	Hydraulique
Puissance avance	0,18 kW	0,55 kW
Vitesse couteaux	57 et 150 tr/min	145 tr/min
Puissance couteaux	0,55 kW	0,75 kW
Dimensions	626x370x518 mm	679x435x548 mm
Prix		

Machine de table. Livrée avec 1 outillage au choix. Conforme aux normes C.E. Nettoyage haute pression (IP67). Alimentation 230 V mono pour la référence PRECICUT2D et 400 V tri pour la référence PRECICUT3D.

TRANCHEUR À CÔTELETTES

LES + PRODUITS

- *Entièrement inox 18/10*
- *Coffret protégé*
- *Contre couteau démontable*
- *Couteau lisse ou semi-cranté*
- *Goulotte escamotable*

Fabriqué en FRANCE

Dadaux TECHNOLOGIES

Trancheur à côtelettes

Code	949431
Capacité de chargement	175x200x670 m
Vitesse	160 coups/min
Coupe réglable	0 à 40 mm
Puissance	1,5 + 0,55 kW
Dimensions	1588x709x1373 mm
Prix	

Porte fixe de série (porte basculante en option pour un encombrement minimum). Système d'avance électrique et système d'avance pas à pas. Possibilité de régler l'épaisseur des tranches en cours de coupe. Retour automatique du pousse-talon. Adapté au nettoyage haute pression. Conforme aux normes CE. Alimentation 400 V tri.

Pour une découpe en toute tranquillité au quotidien

SCIE À OS

LES + PRODUITS

- *Entièrement inox 18/10*
- *Racleur monté sur ressort pour garantir l'efficacité, et escamotable pour faciliter la mise en place de la lame et le nettoyage*
- *Poulie inox*
- *Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage*

Fabriqué en FRANCE

Dadaux TECHNOLOGIES

Scie à os

Code	949425	949426
Référence	SX200	SX220
Capacité de coupe	245x190 mm	200x230 mm
Lame	1640x16 mm	1740x16 mm
Vitesse lame	15 m/s	17 m/s
Puissance	0,75 kW	1,1 kW
Dimensions	510x571x874 mm	529x558x921 mm
Prix		

Entièrement inox 18/10. Bâti forte épaisseur. Tendeur automatique de lame. Moteur et matériel étanches et protégés contre les projections d'eau. Volant inox. Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage (SX220). Racleur monté sur ressort pour garantir l'efficacité, et escamotable pour faciliter la mise en place de la lame et le nettoyage. Conforme aux normes CE. Lame de scie de rechange offerte. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

LES + PRODUITS

- *Entièrement inox 18/10*
- *Racleur monté sur ressort pour garantir l'efficacité, et escamotable pour faciliter la mise en place de la lame et le nettoyage*
- *Poulie inox*

Pour des hauts rendements

Fabriqué en FRANCE

Dadaux TECHNOLOGIES

Scie à os

Code	949464
Capacité de coupe	240x300 mm
Lame	2170x16 mm
Vitesse lame	20 m/s
Puissance	1,5 kW
Dimensions	687x660x1503 mm
Prix	

Entièrement inox 18/10. Bâti forte épaisseur parfaitement rigide. Tendeur automatique de lame. Moteur et matériel étanches et protégés contre les projections d'eau. Chariot coulissant et poulie inférieure. Guide de lame supérieur coulissant avec maintien en position automatique. Très facile d'entretien. Conforme aux normes CE. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

LES + PRODUITS

- *Scie à os en inox pour un gain de temps et de nettoyage*
- *Surface intérieure entièrement plane et lisse*
- *Moteur ventilé*

100% inox

Scie à os

Code	524396
Hauteur de coupe	275 mm
Lame	1600x19 mm
Plateau	480x530 mm
Puissance	0,75 kW
Dimensions	530x740x995 mm
Prix	

Fabrication inox AISI 304. Roulements en inox. Guide de coupe réglable. Protecteur de lame à bascule. Racleurs de lame inclus. Bacs de récupérateur de sciure. Contacteur de sécurité de porte. Mise en marche/arrêt basse tension IP66 avec arrêt d'urgence. Alimentation 380 V tri.

TRANCHEUR

LES PRODUITS

- *Le plus robuste des trancheurs par gravité*
- *Étanchéité importante autour de la poulie*

Fabriqué en FRANCE

Roussey & fils

Trancheur à pignon

Code	630406
Modèle	TGP 350
Capacité de coupe	320x265 mm
Lame	ø 350 mm
Nombre de couverts	500/700 couverts
Dimensions	600x445x470 mm
Prix	

Poignée et boutons ABS, interrupteurs IP67 avec protection silicone. Moteur puissant ventilé. Équipé de bagues de coulisseau assurant souplesse et douceur du mouvement. Utilisation soutenue : collège/lycée, grande cuisine, collectivité, boucherie/charcuterie, grande surface... Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono.

LES PRODUITS

- *Entièrement inox 18/10*
- *Système Variocut*
- *Entièrement étanche*

Tableau de commande pour version semi-automatique

Accessibilité pour nettoyage

Étanchéité machine

Affûteur indépendant

Machine démontable

Variocut

Fabriqué en FRANCE

Dadaux TECHNOLOGIES

Trancheur à gravité inox

Code	949432	949433
Version	Manuel	Semi-automatique
Capacité coupe	300x181 mm ou ø 252 mm	300x181 mm ou ø 252 mm
Lame	ø 350 mm	ø 350 mm
Épaisseur de coupe	0 à 20 mm	0 à 25 mm
Puissance	0,36 kW	0,47 kW
Dimensions	620x544x495 mm	836x540x599 mm
Prix		

Très robuste. Accès facile pour le nettoyage. Résiste à la corrosion. Entraînement par pignon. Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision. Affûteur à manœuvre automatique indépendant. Chariot coulissant très souple. Protection IP67. Conforme aux normes CE. Version semi-automatique avec moteur asynchrone (réducteur roue et vis) et cadence pour course 380 mm, réglable jusqu'à 40 cycles/min. Alimentation 230 V mono.

Fabriqué en FRANCE

Roussey & fils

Trancheur à volant

Code	949301
Capacité de coupe	295x240 mm
Lame	ø 370 mm
Épaisseur de coupe	0 à 4 mm
Dimensions	900x710x7700 mm - Piétement 850 mm
Prix	

Trancheur aux normes CE pouvant être utilisé par tous. Appareil de goût et de finesse fidèle à l'esprit des années 1900-1950. Unique et entièrement fait à la main. Machine composée de fonte, inox 18/10, acier, aluminium et bronze. Alimentation 230 V mono. Autres possibilités : nous consulter.

Saviez vous ?

TRANCHEUR À COURROIE OU TRANCHEUR À PIGNON ?

Les trancheurs à courroie vont d'avantage être adaptés pour une utilisation « simple » (restaurants, bars, snacking).

Les trancheurs à pignon sont quant à eux, adaptés pour un travail intensif et/ou sur des aliments plus ou moins durs et secs à trancher (exemple jambon italien).

Il est donc recommandé de choisir un trancheur à pignon dans le cadre d'une boucherie-charcuterie.

?

LE TRAVAIL SOUS-VIDE

MACHINE SOUS-VIDE

Machines sous-vide à cloche automatiques en acier inox, robustes et fiables. Double senseur (vide + liquide), système de nettoyage de l'huile de la pompe, autogestion de la maintenance. Performance élevée.

LES PRODUITS

- *3 programmes à personnaliser+ 1 programme pour mariner la viande*
- *Couvercle en plexiglas transparent*
- *Structure en acier inox*
- *Garantie 2 ans*
- *Kit pièces détachées offert*

Fabriqué en ITALIE

CE

Machine sous-vide

Code	948403	948404
Pompe	8 m³/h	20 m³/h
Barre de soudure	300 mm	400 mm
Chambre	310x350x190 mm	410x450x220 mm
Puissance	0,4 kW	0,95 kW
Dimensions	410x460x420 mm	510x560x450 mm
Prix		

Barre de soudure avec pistons, sans connexion électrique. Chambre emboutie avec angles arrondis pour faciliter son nettoyage. 2 plaques noires de compensation dans la chambre. Autonettoyage de la pompe. Vide en pourcentage. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence de l'appareil. Alimentation 230 V - 50/60 Hz.

LES PRODUITS

- *Double senseur vide-liquide*
- *2 barres de soudure*
- *20 programmes à personnaliser*
- *Couvercle en plexiglas transparent*
- *Structure en acier inox*
- *Garantie 2 ans*
- *Kit pièces détachées offert*

Fabriqué en ITALIE

CE

Machine sous-vide

Code	948436	948405
Pompe	20 m³/h	20 m³/h
Barre de soudure	2x400 mm	2x450 mm
Chambre	820x420x200 mm	500x460x220 mm
Puissance	1,05 kW	1,05 kW
Dimensions	920x540 x450 mm	600x560x450 mm
Prix		

Barres de soudure extractibles avec pistons, sans connexion électrique. 20 programmes à personnaliser dont le SOFTVAC, le STEPVAC, le détecteur de vide et de liquide, la soudure renforcée. Chambre emboutie avec angles arrondis pour faciliter son nettoyage. Autonettoyage de la pompe. Vide en pourcentage. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence de l'appareil. Alimentation 230 V - 50/60 Hz.

Une marque du groupe EQUIPRO

ORIGINAL HENKELMAN VACUUM SYSTEMS

Machines sous-vide équipées en standard du contrôle de vide par senseur : plus rapide et plus précis !

Vacuum by BUSCH

Fabriqué en EUROPE

Machine sous-vide

Code	**000725**
Pompe	21 m³/h
Barres de soudure	2x410 mm
Chambre	410x520x185 mm
Cycle	20-40 sec
Puissance	0,75/1 kW
Dimensions	528x698x440 mm
Prix	

LES + PRODUITS

- *Contrôle de vide ultra-précis par capteur de pression avec 10 programmes mémorisables*
- *Soft Air pour protéger le produit et le sachet sous-vide*
- *Barres de soudure facilement amovibles sans connexions électriques, pour un nettoyage facile*

Fabriqué en EUROPE

Machine sous-vide

Code	**000767**
Pompe	63 m³/h
Barres de soudure	2x520 mm (gauche et droite)
Chambre	500x520x200 mm
Cycle	15-40 sec
Puissance	0,75/1 kW
Dimensions	690x700x1030 mm
Prix	

Machine robuste, rapide et simple d'utilisation. Tout inox. Pompe Busch type R5. Vide final 2 mbar. Réglage du vide par senseur (en pourcentage). Fonction de déshumidification de la pompe. Double soudure convexe pour élimination des restes de produit sur la longueur de soudure. Chambre à vide emboutie avec angles arrondis. Couvercle transparent. Livré avec plaques d'insertion standard et livré avec un kit d'entretien (joint de couvercle, bande de téflon pour barre de soudure, résistances de soudure, recharge d'huile pour vidange et silicone de contre-barre). Garantie 3 ans. 10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive. Alimentation 230 V mono pour la référence BLIZZARD52 et 400 V tri pour la référence MISTRAL52.

USAGE INTENSIF 160 M³/H

Fabriqué en EUROPE

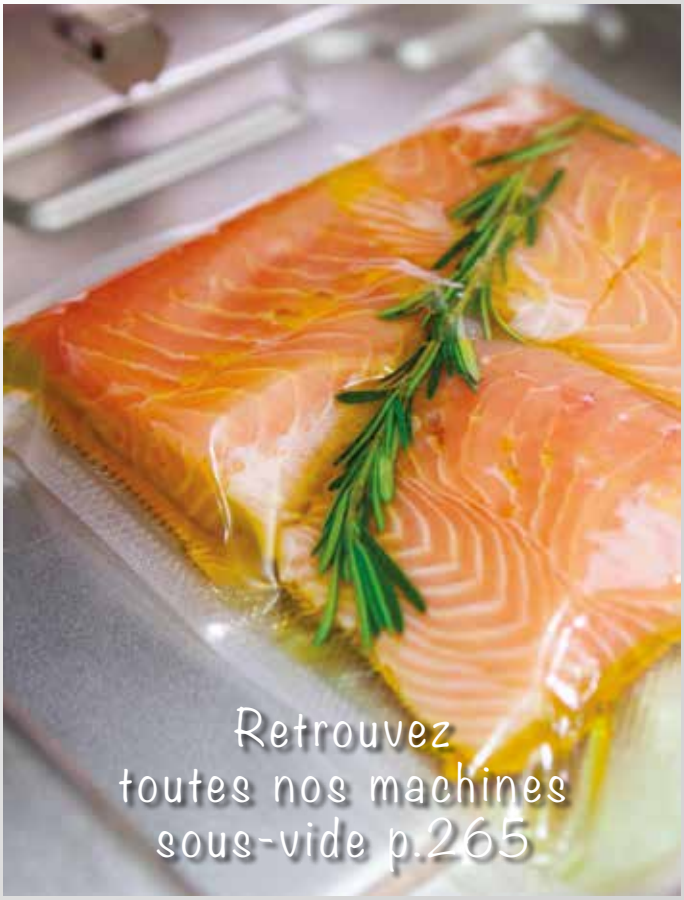
LES + PRODUITS

- *Contre barres facilement amovible pour un nettoyage facile*
- *Programme d'entretien et nettoyage de la pompe*
- *Classification IP-65*

Machine sous-vide

Code	**000818**
Pompe	160 m³/h
Barres de soudure	1x620 et 1x1050 mm (avant-droite)
Chambre	620x1050x280 mm
Cycle	15-40 sec
Puissance	3,9 kW
Dimensions	947x1200x1150 mm
Prix	

Double soudure en standard (2 fils de résistance). Contre barres facilement amovibles pour un nettoyage facile. Programme d'entretien et nettoyage de la pompe. Soft Air pour protéger le produit et le sachet sous vide. Contrôle en pourcentage en standard avec 10 programmes mémorisables. Table plane en inox. Livré avec des plaques d'insertion volumiques pour un cycle rapide et un bon positionnement du produit. Châssis en inox. Classification IP-65. Existe en barre de soudure (droite-gauche / avant-arrière / forme en U (3 soudures). Possibilité d'avoir une pompe en 100 m³/h ou 300 m³/h en option, nous consulter. Alimentation 400 V mono.



LE SERVICE EN MAGASIN

TABLIER

Tablier Gil - Droit à nouer

001492	Sonojean foncé	*1*

Taille unique. Mixte. Polycoton, léger à porter. Facile d'entretien (lavable en machine à 40 °C, sans repassage). Tour de cou réglable grâce à l'œillet passant. 2 poches devant. Apte au contact alimentaire. Personnalisation : nous consulter.

Tablier Noé - Droit à nouer

001490	Cuirlys - Caramel	*1*
001491	Cuirlys - Chocolat	*1*

Taille unique. Mixte. Microfibre effet peau vieillie, léger à porter. Facile d'entretien (lavable en machine à 40 °C / sans repassage). Tour de cou réglable grâce à l'œillet passant. 1 poche large devant. Apte au contact alimentaire. Personnalisation : nous consulter.

Tablier Gil

001493	Cuirlys Caramel et Sonojean foncé	*1*

Taille unique. Mixte. Microfibre effet peau vieillie, léger à porter. Facile d'entretien (lavable en machine à 40 °C, sans repassage). Tour de cou réglable par boutons pression. 1 poche poitrine. 2 poches larges devant. Fente de marche ouverte. Apte au contact alimentaire. Personnalisation : nous consulter.

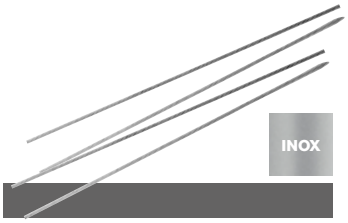
Retrouvez
tous nos vêtements
professionnels & spécialisés

SCANNEZ
& DÉCOUVREZ
ENCORE PLUS
DE GAMMES !

Gant néoprène spécial Rôtisserie

705275	305 mm	*1*
705276	432 mm	*1*

Jusqu'à +260 °C. Matière néoprène. Coloris noir. Protection parfaite contre chaleur et liquides très chauds. Lavable en machine. Extra solide pour une longue durée de vie. Doublure intérieure au poignet absorbe sueur et saletés. Vendu par paire.



Pique à brochette

096386	12 piques - 250 mm	*1*
096861	12 piques - 300 mm	*1*

Pique en inox.

Piques à brochette

948634	20 cm ø 3,8 mm	*1000*
948636	25 cm ø 3,8 mm	*1000*
948638	30 cm ø 3,8 mm	*1000*

Pique en hêtre. *Prix au sachet, vendu au par carton*

Bague élastique

630468	150 mm	*19200*

Prix par colis de 12 kg

Bague pour lier les ailes et les cuisses des volailles.

Chaussette à jambon

630467	T6	*20/25*

Bas tubulaire en fibre de polyamide. Utilisé pour la cuisson du jambon blanc.

Filet élastique

630462	14/5SC POLY (B)	*20/50*
630463	16/5 SC POLY (B)	*20/50*
630466	18/5 SC POLY (B)	*20/50*

Rouleau de 50 mètres. *Prix de 20 filets de 50 mètres par carton*

Stockinette

524411	22 m/kg - Veau/porc	*1*
524410	21 m/kg - Bœuf	*1*

Polycoton. Protège les carcasses en chambre froide ou lors du transport .

Tube embossoir

Utilisation : Matériel utilisé pour embosser le filet.
Coloris : Orange, blanc
- Tube orange : ø 86 à 140 mm
- Tube blanc : ø 86 à 160 mm

Poignée d'embossage

Utilisation : Cette poignée est destinée à faciliter l'embossage du filet sur le tube

Support

Utilisation : Il sert à fixer le tube pour faciliter l'embossage

Embossoir

UNIVERSAL

524412	Embossoir orange et ogive 14/110 - Tube 38 cm - ø 110 à 125 mm	*1*
524413	Embossoir orange et ogive 16/125 - Tube 38 cm - ø 125 à 145 mm	*1*
524414	Embossoir orange et ogive 18/140 - Tube 38 cm - ø 140 à 145 mm	*1*
524415	Poignée d'embossage 14/100	*1*
524416	Poignée d'embossage 16/125	*1*
524417	Poignée d'embossage 18/140	*1*
630465	Support complet	*1*

FICELLE

Ficelle naturelle

085043	3,5/3 brins ø 1,1 mm - 1070 m	*1*
085028	3,5/2 brins ø 0,8 mm - 1600 m	*1*

Ficelle en lin lisse blanc avec tube. Rouleau de 1 kg.

Ficelle naturelle à rôti

085022	2 brins ø 0,8 mm - 1600 m	*1*

Ficelle en lin lissé rouge avec tube. Rouleau de 1 kg.

Ficelle rayonne à rôti

085021	2 brins ø 0,7 mm - 2500 m	*1*

Ficelle rayonne 2TE avec tube. Polyester et viscose blanc. Rouleau de 1 kg.

Ficelle à rôti avec tube Rotifil®

085020	2 brins ø 0,7 mm - 2500 m	*1*
085042	3 brins ø 1 mm - 1650 m	*1*

Ficelle 2TE ou 3TE avec tube. Polyester blanc. Rouleau de 1 kg.

Ficelle bleu blanc rouge Rotifil®

085044	3 brins ø 1 m - 1650 m	*1*

Spécial rôtis et paupiettes. Usage manuel. Ficelle 3TE avec tube. Polyester bleu, blanc et rouge. *Rouleau de 1 kg.*

FilBox (seau+recharge)

085023	Calibre 2,5/1 - 2 brins ø 0,7 mm	*1*

Ficelle polyester blanc. Seau dévidage central avec recharge de 1 kg.

Recharge pour Filbox

085024		*1*

PAPIER À EMBALLER

Papier boucherie Duplex

150934	Décor Vichy rose	*10*

Kraft blanc 57 g + polyéthylène 8 µ. Dimensions 320x500 mm. Carton de 10 kg.

Papier boucherie ingraissable

150932	Blanc neutre	*1*

Traité WS +ingraissable 50 g. Dimensions 350x500 mm. Carton de 10 kg.

Feuille PEHD à jambon

630461	Transparent	*100/1000*

Feuilles liassées. Épaisseur 12 µ. Dimensions 600x800 mm.

Format liassés

150969	700x900 mm	*1*

Feuilles HD liassées transparentes, 10µ. Apte au contact alimentaire. Protection et hygiène. Carton de 1000 feuilles.

Papier à steak

630415	Ovale 100 x 110 mm	*1000*
630416	Rond ø 100 mm	*1000*

Papier paraffiné 2 faces. 32 g/m².

Bobinot papier ingraissable

630417	Bobine de 10 kg - Laize 350 mm	*1*
150935	Bobine de 10 kg - Laize 500 mm	*1*

Papier blanc sans impression. 60 g/m².

SAC À BRETELLE

Sac à bretelles

150960	Plastique transparent	*1*
150961	Plastique bleu	*1*
150962	Plastique rose	*1*
150963	Plastique blanc + impression	*1*

Sac épaisseur 50 µ. Carton de 500 sacs.

Sac à bretelles liasse biosourcé

150968	300/140x540 mm	*1*

Sac de portage 8 kg. Apte au contact alimentaire. Conforme à la Loi de Transition Énergétique. Mentions légales. Sous sachet avec étiquette gencodée. Sac biodégradable et home compost. Fabriqué à partir de matière biosourcée. Peut être utilisé pour le compostage domestique. Carton de 1000 sacs.

Sacs à poulet

150930	40 g - 180/32,5+32,5x340 mm	*5/1000*
150950	45 g - 260/35+35x420 mm	*5/1000*

Sac en kraft blanc. Intérieur polypropylène 20 µ. Carton de 500 sacs.

Pochette papier boucherie

150977	250x250 mm - Carton 1000 sacs	*1*
150978	330x250 mm - Carton 500 sacs	*1*

Fermeture adhésive. Apte au contact alimentaire. Étanchéité du produit. Facilité de fermeture. Papier adhésif, plus besoin de thermoscelleuse. Apte à la congélation, décongélation, micro-onde. Carton de 250 pochettes.

Sac liasses ouverture décalée

150965	230x310 mm (2000 sacs liassés)	*1*
150966	300x350 mm (1400 sacs liassés)	*1*
150967	350x500 mm (800 sacs liassés)	*1*

Sac transparent épaisseur 50 µ, P30 OD+b/p. Barrette plastique rouge. Apte au milieu humide et au contact alimentaire. Conforme à la loi de transition énergétique. Mentions légales Easy opening. Sous sachet avec étiquette gencodée. Gaine brillante. Réutilisable et recyclable.

Sac abattoir

150972	400x600 mm - 30µ (1000 sacs liassés)	*1*
150973	500x800 mm - 40µ (500 sacs liassés)	*1*
150974	600x1000 mm - 50µ (300 sacs liassés)	*1*

Apte au contact alimentaire. Soudure de fond donc haute résistance. Hygiène et protection.

LA COUTELLERIE & LES TABLES

FISCHER
COUTELIER DEPUIS 1859

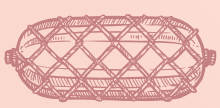
Couteau de boucher	Noir	Rouge	Jaune	
23 cm	-	098046	-	1
25 cm	098042	098047	098052	1
28 cm	098043	098048	098053	1
30 cm	098044	098049	098054	1
30 cm - Lame alvéolée	098056	-	-	1
35 cm	098045	098050	098055	1

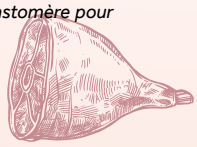
Couteau à saigner	Noir	Rouge	Jaune	
11 cm	098024	098027	098030	1
14 cm	098025	098028	098031	1
17 cm	098026	098029	098032	1

Couteau à dénerver		
098033	20 cm - Noir	1
098034	20 cm - Rouge	1
098035	20 cm -Jaune	1

Couteau désosseur	Noir	Rouge	Jaune	
14 cm - Lame droite	098036	098037	098038	1
13 cm - Lame courbée	098039	098040	098041	1

Gamme de couteaux manches couleurs pour assurer le suivi HACCP. Lame en acier inox molybdène azoté. Manche surmoulé polypropylène et ajout d'élastomère pour un meilleur confort d'utilisation. Garde de sécurité.





COLOUR PROF

Colour Prof

ARCOS

096629	Couteau à jambon 36 cm	*1*
096622	Couteau de boucher 30 cm	*1*
096621	Couteau de boucher 25 cm	*1*
096620	Couteau de boucher 20 cm	*1*
096623	Couteau à saigner 16 cm	*1*
096651	Couteau à saigner 15 cm	*1*
096626	Désosseur 15 cm	*1*
096624	Désosseur 14 cm - Lame usée	*1*

Gamme HACCP (permettant d'éviter les contaminations croisées) livrée avec des clips de couleurs qui permettent de personnaliser le couteau à un usage particulier ou un propriétaire. Manche en polypropylène surmoulé assurant une étanchéité parfaite et totalement indémanchable recouvert d'une couche d'élastomère garantissant un grip et un contrôle sécurisant et confortable. Résiste aux produits lessiviels et aux aliments acides, garantis lave vaisselle et parfaitement hygiénique. Lames en acier inox à l'azote NITRUM®, avec traitement thermique ICEPLUS® supplémentaire à froid (-80 °C) pour une dureté exceptionnelle. Traitement anti-bactérien Bactiproof silver®. Fabriqué en Espagne.

UNIVERSAL

Universal

ARCOS

096267	Couteau à jambon cranté 30 cm	*1*
096225	Couteau à jambon 28 cm	*1*
096246	Couteau de boucher 30 cm	*1*
096245	Couteau de boucher 25 cm	*1*
096244	Couteau de boucher 20 cm	*1*
096105	Désosseur - 13 cm	*1*

Gamme en acier inox à l'azote NITRUM® pour des performances de coupe exceptionnelles et durables. Manche POM de finition parfaite avec rivets inox pour plus de résistance aux chocs et aux lavages, traitement anti-bactérien Bactiproof silver®. Fabriqué en Espagne.

Riviera

ARCOS

096659	Couteau à jambon 25 cm - Lame alvéolée	*1*

Véritable gamme forgée dans une seule pièce d'acier inox renforcé à l'azote NITRUM®. Angle de coupe extra-fin manche pleine soie avec trois rivets inox. Manche POM pour plus de résistance aux chocs et aux lavages. Traitement anti-bactérien Bactiproof silver®. Fabriqué en Espagne.

SÉRIE 2900

Série 2900

ARCOS

096304	Couteau à jambon/kebab 40 cm - Jaune	*1*
096300	Couteau à jambon/kebab 30 cm - Jaune	*1*
096296	Couteau de cuisine 30 cm - Jaune	*1*
096293	Couteau de boucher 30 cm - Jaune	*1*
096682	Couteau de boucher 25 cm - Jaune	*1*
096307	Désosseur 16 cm -Jaune	*1*
096305	Désosseur 14 cm - Lame usée - Jaune	*1*
630147	Couteau à saigner 15 cm - Jaune	*1*
630146	Couteau à saigner 13 cm - Jaune	*1*

Gamme HACCP. Manche en polypropylène surmoulé assurant une étanchéité parfaite et totalement indémanchable. Résiste aux produits lessiviels et aux aliments acides, garantie lave-vaisselle et hygiène parfaite. Lames en acier inox à l'azote extradur NITRUM®. Traitement antibactérien du manche Bactiproof silver®, autres coloris disponibles. Fabriqué en Espagne.

Couteau à jambon

DÉGLON

095616	Couteau à jambon/saumon 28 cm - Lame alvéolée	*1*

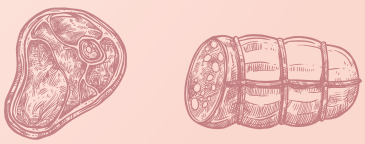
Conçu pour résister à un usage exigeant. Lame en acier inox : X46Cr13. Une soie longue assemblée par 3 rivets tubulaires en aluminium pour une plus grande solidité. Un manche avec une garde et un corbain pour une bonne prise en main. Fabriqué en ABS garantie lave-vaisselle.

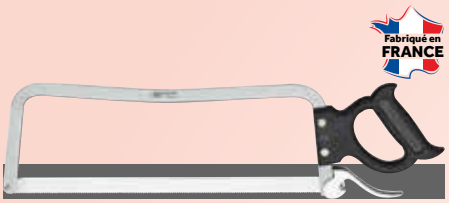
Serre jambon

DÉGLON

095329	48x20x32 cm	*1*

Spécialement conçu pour immobiliser et découper facilement de savoureux jambons entiers, c'est l'outil indispensable ! La molette ajustable et les pics en inox maintiennent fermement le jambon, permettant de réaliser de fines tranches régulières. Sa large base lui confère une grande stabilité pour une découpe en toute sécurité.



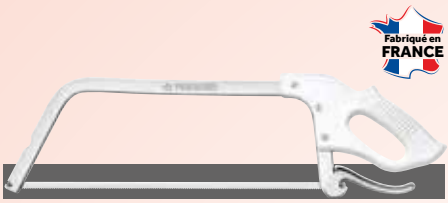


FISCHER COUTELIER DEPUIS 1859

Vilette

097999	Scie 45 cm	*1*
097998	Lame de rechange	*1*

Scie de boucher avec lame en acier 20 cm.



FISCHER COUTELIER DEPUIS 1859

Scie américaine

097947	Scie 45 cm	*1*
097949	Scie 50 cm	*1*
097948	Lame de rechange (scie 45 cm)	*1*
097960	Lame de rechange (scie 50 cm)	*1*

Feuille de boucher

630148	720 g - 22 cm	*1*

Feuille de boucher avec lame acier inox haute performance exclusif et une durabilité Nitrum®. Manche en polypropylène avec traitement anti-bactérien "bactiproof silver®. Lame épaisseur 4 mm.

Feuille de boucher

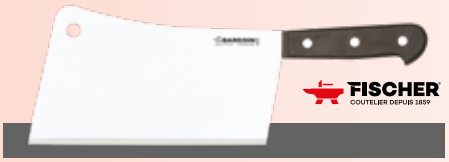
098022	750 g - 24 cm	*1*
098023	870 g - 26 cm	*1*

Feuille de boucher en acier inox renforcée, avec dos ceintré.

Feuille de boucher

096287	835 g - 22 cm	*1*

Feuille de boucher en acier inox avec manche polyoxyméthylène avec traitement anti-bactérien "bactiproof silver®. Lame épaisseur 4 mm.



Couperet

098135	880 g	*1*

Couperet en acier inox.

Couperet

096495	520 g - 18 cm	*1*

Manche pleine soie avec traitement anti-bactérien "bactiproof silver®. 3 Rivets acier inox. Lame épaisseur 4 mm.

Séparateur anatomique

098136	Droitier	*1*
098137	Gaucher	*1*

TABLIER DE PROTECTION

Housse de protection

907309	60x75 cm	*5*

Housse protection pour tablier en cotte de maille. Enduction vinyle 2 faces sur support polyester. Coloris blanc. Sachet de 5 tabliers.

Tablier plaques inox FLEXINOX

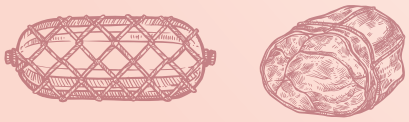
907306	1650 grammes - 55x85 cm	*1*

Conçu pour l'utilisation d'un couteau à main ou d'outils coupants similaires, notamment pour le désossage ou la découpe de viandes ou de poissons. Partie haute équipée de 4 points de fixation. Réversible. Protection niveau 2 (désossage).

Tablier cotte de maille Parinox

907307	1270 grammes - 55x78 cm	*1*
907308	1350 grammes - 55x85 cm	*1*

Limité à la protection contre les coupures et les coups liés à l'emploi d'un couteau à main ou d'un outil tranchant, notamment pour le parage ou la petite découpe de viande, du poisson, du gibier et de volailles. Partie haute équipée de 4 points de fixation. Protection niveau 1 (parage). Anneaux fil inox 0,5 mm, ø 3 mm (intérieur) et ø4 mm (extérieur)



Gant anti-coupure

630261	Taille M (24 cm)	1
630262	Taille L (25 cm)	1
630263	Taille XL (26 cm)	1

Vendu à la paire. Composition : 62% polyéthylène, 24% polyester, 14% fibre de verre. Ambidextre, léger. Norme EN388 454X.

Gant en cotte de maille

083921	XS - 6/6,5 (16 cm) - Vert	1
083922	S - 7/7,5 (17,5 cm) - Blanc	1
083923	M - 8/8,5 (19 cm) - Rouge	1
083924	L - 9/9,5 (20 cm) - Bleu	1
083925	XL - 10 (21,5 cm) - Jaune	1

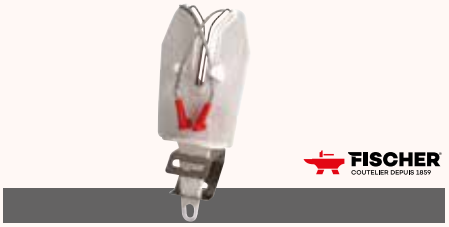
Gant de protection réversible. Fil ø 0,5 mm. Anneaux ø 3 mm intérieur et ø 4 mm extérieur. Sans manchette. Réversible. Fermeture par bouton-pression sur sangle hygiénique.

Gant en cotte de maille

907301	XS - 6/6,5 (16 cm) - Vert	1
907302	S - 7/7,5 (17,5 cm) - Blanc	1
907303	M - 8/8,5 (19 cm) - Rouge	1
907304	L - 9/9,5 (20 cm) - bleu	1
907305	XL - 10 (21,5 cm) - Jaune	1

Gant de protection ambidextre, avec manchette. Fil ø 0,5 mm. Anneaux ø 3 mm intérieur et ø 4 mm extérieur. Sans manchette. Réversible. Fermeture par bouton-pression sur sangle hygiénique.

AFFÛTAGE



Aiguiseur Redsteel® II

098071		1

Aiguiseur rapide avec socle inox multi-positions adapté à toutes les méthodes de travail. Garde de sécurité et poignée universelle. Permet de garder l'angle constant de 30 degrés pour un affilage idéal. Dureté de 70 HRC. Affilage de tous les couteaux possible. 4 tiges en inox alimentaire pour une meilleure résistance à la corrosion.

Aiguiseur Redsteel® Polish

098151		1

Aiguiseur rapide avec socle inox. Permet de garder l'angle constant de 30 degrés pour un affilage idéal. Dureté de 70 HRC. Affilage de tous les couteaux possible. Utilisation simple. 4 tiges en inox alimentaire pour une meilleure résistance à la corrosion.

Affûteuse électrique à bande

098140	ø 150x14 mm - 32x20x32 cm	1

Des performances optimales dans un gabarit contenu et pratique pour cette machine étudiée pour ceux qui aiment entretenir leur matériel. Bande céramique 052J. 2950 tr/min, 240 W.

Affûteuse électrique à bande

098141	ø 200x32 mm - 50x25x40 cm	1

La machine idéale pour les équipes qui ont un débit d'affûtage important : large bande, pied de soutien, frotte de démorfilage souple, trous d'aspiration (hygiène et santé) : cette machine a été pensée pour satisfaire les plus exigents. Bande céramique 052J. 2900 tr/min, 500 W.

Affûteuse à bande humide

949465	35,7x38,2x31,5 cm	1

Affûteuse à bande humide longueur 800 mm. Pas d'échauffement des couteaux. Roue ø 200 mm. Finition avec un feutre ø 200 mm. Alimentation 400 V tri. Possibilité de 230 V mono.

DÉGLON

Affûteuse électrique à eau

095268	29x23x25 cm	1

Elle permet de rectifier toutes sortes d'outils tranchants : couteaux, ciseaux à bois, haches, machettes... Tranchants protégés par la présence de l'eau, entretien facile, pratique et sûre (garantie 1 an). Alimentation 220 V mono. Puissance 85W. Poids 9 kg, meule ø 20x4 cm. Roue 120 tr/min. Conçue pour une utilisation intensive.

Meule à eau

FISCHER COUTELIER DEPUIS 1859

098138	ø 250 mm 34x28x46 cm	1

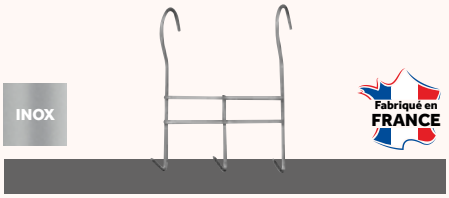
Incontournable, cette meule à eau avec sa rotation lente est optimisée pour satisfaire tous les utilisateurs de couteaux. Silencieuse et sécurisante, elle se veut dorénavant pratique avec son tiroir intégré. Meule pierre grain 220, ø 250x50 mm. Meule d'émorfilage en cuir, ø 200x30 mm. 200W. Roue 90 t/min. Moteur 1450 t/min . 230 V mono.

Esse de boucher - Inox Lot de 10

FISCHER

097980	8 cm - ø 4 mm	*10*
098057	10 cm - ø 4 mm	*10*
097982	12 cm - ø 5 mm	*10*
098058	14 cm - ø 5 mm	*10*
097983	16 cm - ø 6 mm	*10*
098059	18 cm - ø 6 mm	*10*

POUR LES ESSES DE BOUCHER :
Charge maxi : ø 4 mm = 45 kg / ø 5 mm = 60 kg ø 6 mm = 70 kg.



Crochet à poitrine

FISCHER

098061	Largeur 110 mm- ø 4 mm	*1*

Allonge tournante

FISCHER

098060	Longueur 240 mm - ø 10 mm	*1*

Poids maxi 120 kg.

Allonge

FISCHER

098130	Allonge abattoir Longueur 220 mm - ø 10 mm	*1*
098131	Allonge abattoir Longueur 250 mm - ø 12 mm	*1*
098132	Allonge beefsteak Longueur 145 mm - ø 4 mm	*1*
098133	Allonge forte Longueur 165 mm - ø 5 mm	*1*

INOX

Penderie murale - Inox 18/10

Lacor

097059	8 crochets - 600 mm	*1*
910384	12 crochets - 1000 mm	*1*

Présentoir à saucisses

FISCHER

098134	ø 28x28 cm	*1*

Présentoir à saucisse/boudin en inox.

Presse à steak

FISCHER

098063	Ronde - ø 10 cm	*1*
098062	Ovale	*1*

Avec pelette. Pour steaks environ 150 g.

Presse à steak

098088	Rond	*1*
096450	Ovale	*1*

Aplatisseur à viande

FISCHER

097984	1 kg - ø 8,5 cm	*1*
098087	1,95 kg - ø 11 cm	*1*

Inox.

Vide marmite 2 L

Lacor

910385	ø 20 cm Longueur 42,5 cm	*1*

Aiguille à brider

FISCHER

630002	25 cm - Lot de 5	*1*

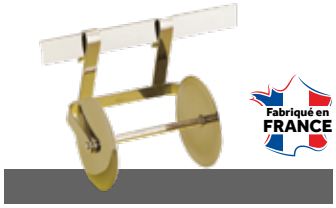
Prix à l'unité

Fil à fromage

FISCHER

098089	45 cm	*1*
098090	85 cm	*1*
098091	100 cm	*1*

Paquet de 10 fils.



Porte rolls

FISCHER

097953		*1*

Inox. À suspendre inversé.

Dérouleur bobine ficelle

FISCHER

097950		*1*

Sur socle inox. Coupe fil, tige guide ficelle.

Porte bobinot

FISCHER

098064	Comptoir - 35 cm	*1*
098065	Mural - 35 cm	*1*
098093	Comptoir - 50 cm	*1*
098094	Mural - 50 cm	*1*

Laqué blanc.

BILLOT

LES + PRODUITS

- *Charme massif étuvé, entièrement huilé par imprégnation*
- *Billot réversible*
- *Renforcé par 4 équerres inox et 2 tiges filetées de renfort intérieur*
- *Longue durée de vie garantie avec un entretien régulier*

Fabriqué en FRANCE

LES OPTIONS

1. *Piétement réalisé en hêtre massif verni section 100x60 mm*
2. *Tiroir hêtre massif - Hauteur 120 mm*
3. *Dosseret arrière hêtre massif hauteur 200 mm - Épaisseur 20 mm*
4. *Protection platine inox pour dosseret*
5. *Tablette inférieure hêtre massif épaisseur 20 mm ou autre possibilité sur demande*
6. *Porte-couteaux de 40 mm avec platine inox*

Autres options spécifiques sur demande (fabrication sur mesure)

Exemple de billots complet (sur demande) : dosseret arrière avec platine de protection inox, piétement, tiroir, porte-couteaux, tablette inférieure.

Les + techniques

- *Le bois dit «de bout» correspond à un sciage perpendiculaire aux fibres du tronc (comme si il était débité en tranches). Les pavés de charme ainsi débités sont assemblés pour composer un plateau de découpe dont le fil du bois est orienté «debout» (contrairement à une planche classique ou celui-ci est horizontal), ce qui lui offre sa résistance unique.*

Les + entretien

- *Le bois est une matière vivante, veillez à ne pas dépasser un taux d'hygrométrie supérieur à 60%.*
- *La surface de coupe des billots de cuisine nécessite un huilage régulier avec une huile de cuisine et ne s'effectue jamais à grande eau, raclez-le avec la lame d'un couteau ou un racloir, ceci enlèvera l'excès d'humidité des aliments découpés et conservera le bois en parfait état.*
- *Guide d'entretien fourni.*

Billot bois de bout

971181	Épaisseur 150 mm - 500x500 mm	*1*
971182	Épaisseur 150 mm - 600x600 mm	*1*
971180	Épaisseur 180 mm - 1200x600 mm	*1*

Sur mesure : nous consulter

Ultra résistant et design, le billot PRO PLUS en bois de bout sera l'outil idéal dans votre atelier. Retrouvez une qualité irréprochable et professionnelle pour tous les travaux de découpe. Le Billot PRO PLUS est vendu seul. Ses options (piétement, tiroir, dosseret, ou autre) sur demande. Le tout entièrement sur mesure et configurable (nous consulter). Il est rodé à un usage intensif et quotidien. Conçu pour un usage professionnel, cette version est compatible avec de plus grandes dimensions jusqu'à 1200 x 650 mm et 200 mm d'épaisseur (nous consulter).

Table centrale billot

632723	Bois - 500x500x900 mm	*1*
632724	Bois - 600x600x900 mm	*1*
632725	Polyéthylène - 500x500x900 mm	*1*
632726	Polyéthylène - 600x600x900 mm	*1*

Piétement en tube 40x40 mm inox AISI 304 avec 4 vérins réglables. Cornières de maintien dans les angles supérieurs. Billot en polyéthylène blanc épaisseur 100 mm ou billot bois réversible épaisseur 150 mm.

Table de découpe

632731	1200x600x900 mm	*1*
632732	1200x700x900 mm	*1*

Dessus en polyéthylène blanc épaisseur 25 mm Piétement en tube 40x40 mm inox AISI 304 avec 4 vérins réglables. Fabrication soudure TIG. Cornières de maintien dans les angles supérieurs. Traverse basse.

Combiné billot

632727	1200x600x900 mm	*1*

Piétement en tube 40x40 mm inox AISI 304 avec 6 vérins réglables. Cornières de maintien dans les angles supérieurs. Billot en polyéthylène blanc épaisseur 100 mm. Plateau en polyéthylène blanc épaisseur 25 mm. Option billot bois réversible sur demande.

EXISTE ÉGALEMENT EN VERSION "PLAN DE TRAVAIL À HAUTEUR RÉGLABLE" AVEC 6 VÉRINS.

RÉDUIT LES RISQUES DE TMS

Plaque polyéthylène

à définir à la commande

Fabriqué en FRANCE

Combiné bois et plaque polyéthylène

632699	1500x500x910/1805 mm (dimensions totale)	*1*

Billot bois réversible 500x500 mm épaisseur 150 mm. Plaque polyéthylène 1000x500 mm épaisseur 25 mm. Châssis en tube 40x40 mm inox AISI 304. 2 tiroirs. Dévidoir papier. Barre à dent 40x8 mm. Dosseret inox avec ouverture porte couteaux.

Fabriqué en FRANCE

FISCHER COUTELIER DEPUIS 1859

Racloir

098092		*1*

Pour billot en bois. 2 poignées en polypropylène noir moulé. Lame rigide en inox 17 cm.

Fabriqué en FRANCE

Barre à dents

632720	Section 30x6 mm - 8 dents/m	*1*
632721	Section 40x8mm - 7 dents/m	*1*
632722	Section 50x10mm - 6 dents/m	*1*

Polie 3 faces.

Fabriqué en FRANCE

Portique à viande

Hauteur standard 2200 mm	**Sur devis : nous consulter**

Structure et poteaux en acier galvanisé ou inox. Barres à dents ou barres lisses inox. Traverses IPE 100 mm. Croisillons 3 cotés. Hauteur d'accrochage 2060 mm.

Fabriqué en FRANCE

Chariot à carcasse

632728	1200x700x1800 mm	*1*

Structure en tube 40x40 mm inox AISI 304. Bac à sang inox amovible. 1 étage de barre à dents 40x8 mm au pas de 200 mm. 4 roues caoutchouc ø 200 mm, chapes zinguées dont 2 pivotantes avec frein.

LES ARMOIRES & FUMOIRS

FUMOIR

LES + PRODUITS
- Idéal pour saumons, poissons, magrets, saucisses, ...
- Construction tout inox

Fumoir

Code	**971069**
Finition	Inox AISI 304
Niveaux	2 niveaux
Parois	Simple paroi
Dimensions	700x210x170 mm
Prix	

Dotation : égouttoir inox, grille anti-mouches, 2 grilles inox, chalumeau d'allumage de sciure, 1 brosse de nettoyage et 500 g de sciure.

LES + PRODUITS
- Idéal pour saumons, poissons, jambons, lards, magrets, saucisses, ...
- Construction tout inox

Fumoir

Code	**971065**
Finition	Inox
Niveaux	3 niveaux
Parois	Simple paroi sauf porte
Dimensions	500x400x1250 mm
Prix	

Fumage à froid. Porte renforcée double paroi. Clapets de régulation de la fumée en bas et en haut. Cheminée inox ø 130 mm. Thermomètre intégré en façade. Livré avec égouttoir inox. Dotation : 3 tiges support, 5 crochets à poissons et 500 g de sciure.

LES + PRODUITS
- Construction tout inox

Fabriqué en FRANCE

CAPIC France 1955

Fumoir

Code	**980471**
	Acier inox 18/10
Capacité	30 à 60 kg
Dimensions	800x650x1900 mm
Prix	

Fumage par combustion naturelle de la sciure contenue dans un tiroir bas amovible. Trappe d'aération et de tirage à réglage manuel. Livré avec barre de suspension des produits.

ARMOIRE SPÉCIALE BOUCHERIE

Armoire spécial boucherie

Code	942381
Finition	Acier inox AISI 304
Volume	590 L
Porte	1 porte
Température mini/maxi	0/+10 °C
Puissance	430 W
Dimensions	710x800x2050 mm
Prix	

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (plafond extérieur et dos acier zingué). Isolation 60 mm. Panneaux latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe. Angles intérieurs arrondis. Évaporateur anti-corrosion traité cataphorèse et encastré dans le plafond (monobloc). Portes avant 90° et stable au-delà sauf portillons. Poignée de porte encastrée sous face sur toute la hauteur. Joints de porte magnétiques clipsés aisément démontables. Pieds réglables en inox hauteur 110 mm à 180 mm. Sans éclairage ni fermeture à clé. Aménagement interne composé de 3 clayettes plastifiées GN 2/1 650 x 530 mm sur crochets plastiques. Existe en version 2 portes Alimentation 230 V mono.

Accessoires

942383	Tiroir coulissant sur glissières - façade inox	*1*
942382	Kit 2 barres à pendre pour viandes et charcuteries	*1*

LES + PRODUITS

- *Cuve parfaitement lisse nettoyable en quelques secondes en retirant les inserts supports clayettes*
- *Gamme conçue pour le stockage de matières premières n'exigeant pas le retrait de clayettes*
- *Évaporateur encastré et groupe tropicalisé pour 43°C d'ambiance*
- *Jusqu'à 30 kg de charge possible sur chaque clayette*

Les + techniques

- *Groupe logé monobloc dimensionné pour ambiance +43°C*
- *Régulation électronique avec affichage digital et alarme température sonore*

INNOVATION

SYSTÈME D'ACCROCHE INNOVANT

Supports très résistants, à intégrer dans la cuve de l'armoire

POUR UN NETTOYAGE FACILE

ARMOIRE DE MATURATION

LES + PRODUITS

- *Vitrine d'exposition à poser*
- *Idéal pour la maturation de la viande*
- *Hygrométrie spécifique pour la viande, contrôle des paramètres température et ventilation*

Armoire de maturation

Code	971068
Finition	Inox AISI 304
Puissance	365 W
Dimensions	900x647x1200 mm
Prix	

Construction monocoque tout inox AISI 304 avec angles arrondis. Isolation haute densité 60 mm par mousse polyuréthane écologique. Portes vitrées pivotantes avec cadres en inox. Groupe frigorifique R134a placé en partie haute. Dégivrage et évaporation automatiques des condensats. Réfrigération diffusée par gaine dorsale micro-perforée, plage de température M1 (-2 °C / +8 °C). Éclairage intérieur par 2 bandes LED verticales de 700 mm. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

- *Idéal pour la maturation des viandes*
- *Hygrométrie spécifique pour la viande, réfrigération diffusée par gaine dorsale micro-perforée*

Armoire de maturation

Code	524380	524384
Finition	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Volume	700 L	1400 L
Porte	1 porte vitrée	2 portes vitrées
Grilles	3 grilles inox	6 grilles inox
Puissance	361 W	525 W
Dimensions	730x835x2095mm	1460x835x2095 mm
Prix		

Réfrigération ventilée plage de température M1 (0 °C à +5 °C). Régulation des cycles comprenant : température/ventilation. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

- *Idéal pour la maturation des viandes ou le séchage des charcuteries traditionnelles*
- *Contrôle total des paramètres de maturation ou de séchage*

Armoire de séchage

Code	524382	524383
Capacité	700 L	1400 L
Porte	1 porte vitrée	2 portes vitrées
Grilles	3 grilles inox	6 grilles inox
Puissance	290 W	
Dimensions	720x850x2070 mm	1440x850x2070 mm
Prix		

Bac inox récupérateur des exsudats. Réfrigération/chauffe ventilée plage de température M4 (-2 °C/+35 °C). Régulation des cycles comprenant : température (froid et chaud) / hygrométrie / ventilation par plage horaire. Capacité : 90 kg sur 3 grilles inox GN 2/1. Alimentation 230 V mono.

Construction monocoque tout inox AISI 304 avec angles arrondis. Isolation haute densité 60 mm par mousse polyuréthane écologique. Porte vitrée avec cadre en aluminium. Fermeture à clés. Pieds en inox réglables en hauteur. Groupe frigorifique au R290 en partie haute (permettant un amortissement de 140% selon LOI N°2018-1317 du 28 décembre 2018 de finance pour 2019 Art. 39 décies D.I.). Évaporateur traité anti-corrosion. Dégivrage et évaporation des condensats automatiques. Éclairage intérieur.

Retrouvez toutes nos armoires froides p.316

LA CUISSON

LES + PRODUITS

- *Thermostat réglable de 20 à 300°C*

LES + PRODUITS

- *Chaleur ventilée avec tiroir humidificateur*
- *Thermostat réglable de 30 °C à 90 °C*
- *Vitres coulissantes démontables à l'arrière*

Poêlon

Code	**971087**
Puissance	4,5 kW
Dimensions	750x1000x1375 mm
Prix	

Plaque chaude réalisée en fonderie d'aluminium pour une cuisson homogène. Fourni avec poêle géante en fonte d'aluminium anti-adhésive ø 500 mm. Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage ou en inox fixe. Alimentation 380 V tri.

Vitre latérale

971088	750x980x77 0mm	*1*

Vitrine chaude

Code	**971066**
Finition	Inox alimentaire
Puissance	2,1 kW
Dimensions	1080x775x1210 mm
Prix	

Exposition 3 bacs GN 1/1 profondeur 40 mm. Vitres bombées basculantes, démontables en façade. Étagère intermédiaire en fils incluse. Bac d'humidification pour ne pas dessécher. Système de chauffe ventilé. Eclairage intérieur. Bandeau "Rôtisserie" en façade. Alimentation 230 V tri.

Vous recherchez un autre type de vitrine chaude ?
N'hésitez pas à nous consulter

RÔTISSOIRE

LES + PRODUITS

- *Facilité de nettoyage : intérieur démontable*
- *Machine efficace, polyvalente et fiable*

Élec.

dorégrill FABRICATION FRANÇAISE

Rôtissoire à balancelles

Code	**971070**
Balancelles	4 balancelles inox
Capacité	16 volailles/heure
Puissance	8,7 kW
Dimensions	1100x680x850 mm
Prix	

4 balancelles inox entraînées par un moteur puissant. Chauffage par 3 résistances blindées "incology" aux infrarouges. Commande cuisson par régulation thermostatique 20 à 300 °C. Arrêt automatique de la cuisson par minuterie avec passage en mode «Maintien en température». Éclairage quartz protégé par "vitrocéram". Protection par glaces trempées. Alimentation 380 V.

Accessoire

971071	Chariot support monté sur roulettes pivotantes	*1*

LES + PRODUITS

- *Vision panoramique*
- *Facilité de nettoyage : entièrement démontable*

Élec.

dorégrill FABRICATION FRANÇAISE

Rôtissoire à balancelles

Code	**971081**
Balancelles	5 balancelles
Capacité	15 volailles/heure
Puissance	9,1 kW
Dimensions	870x780x880 mm
Prix	

Finition entièrement émaillée le tout relevé par un double éclairage quartz protégé par "vitrocéram". Balancelles inox entraînées par un moteur puissant, chauffage par 3 résistances blindées "incoloy" aux infrarouges, joint d'étanchéité thermique haute température (économie d'énergie). Idéal pour les volailles, rôtis..., grille statique et mode four pour les pizzas, plats du jour..., broche centrale pour les grosses pièces. Alimentation 380 V.

Accessoire

971082	Support	*1*
971091	Tête arrondie recto-verso «Rôtisserie» sérigraphiée	*1*

LES + PRODUITS

- *Intérieur entièrement démontable*
- *Façade de commandes en verre tactile*

Élec.

dorégrill FABRICATION FRANÇAISE

Rôtissoire à balancelles

Code	**971085**
Balancelles	4 balancelles
Capacité	12/16 volailles/heure
Puissance	11,6 kW
Dimensions	860x775x890 mm
Prix	

Accessoire

971086	Support	*1*

Système révolutionnaire de nettoyage vapeur automatique, une façade de commandes en verre tactile et une cuisson incomparable en font un outil indispensable. Programme de nettoyage vapeur automatique (15 min.). Éclairage quartz protégé par vitrocéramique. Bac à sauce intégré à vidange rapide. Cuisson incomparable par association de l'air chaud ventilé (moelleux du produit) et des infrarouges directs (doré et croustillant du produit). Porte vitrée ouvrante sur les deux faces, thermostat digital, arrêt automatique en fin de cuisson, passage en mode "maintien en température" et glaces double vitrage avant et arrière (ouverture des 2 côtés). Alimentation 380 V tri.

LES + PRODUITS

- *Vision panoramique*
- *Portes et côté en double vitrage démontables*

Élec.

dorégrill FABRICATION FRANÇAISE

Rôtissoire à balancelles

Code	**971083**
Balancelles	6 balancelles
Capacité	20/30 volailles/heure
Puissance	11,3 kW
Dimensions	1030x780x910 mm
Prix	

Accessoire

971084	Support	*1*

Système révolutionnaire de nettoyage vapeur automatique et son intérieur émaillé rouge anti-adhérent, vous feront gagner du temps. Éclairage puissant par 2 lampes Quartz. Support central démontable, bac à sauce intégré à vidange rapide, intérieur émaillé, tableau de commandes digital anti-reflet et extra-plat. Positionnement du panneau de commande à droite ou à gauche (à préciser lors de la commande). Alimentation 380 V tri.

EPGC

Flexible gaz

998119	1 m	*1*
998120	1,5 m	*1*
998121	2 m	*1*

EPGC

Kit raccordement bouteille gaz

998118	1 m	*1*

Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.

LES PRODUITS

- *Finition haut de gamme : construction entièrement en matériaux nobles (inox et émail)*
- *Facilité de nettoyage : angles intérieurs arrondis*
- *Tête rétro éclairée de série*

Rôtissoire à balancelles

Code	971072	971094
Broches	4 broches	6 broches
Capacité	24/28 volailles/heure	36/42 volailles/heure
Puissance	19,5 kW	29,5 kW
Dimensions	1480x690x1970 mm	1480x690x1970 mm
Prix		

Prise directe et guidée des broches sur des moteurs indépendants avec réglage en profondeur. Fonctionnement gaz de ville ou bouteille. Alimentation 380 V tri.

Accessoire

971080	Meuble fermé de rangement sur roulettes fermeture par portes coulissantes finition identique à la rôtissoire	*1*
971090	Tête rétro-éclairée	

LES PRODUITS

- *Construction inox*
- *Éclairage halogène*
- *Rapid'Broche de série*

Rôtissoire à broches

Code	524390
Niveaux	6 niveaux
Capacité	36 volailles/heure
Puissance	28,8 kW
Dimensions	1100x480x1380
Prix	

Construction en inox. Entraînement des broches par chaine et pignons acier. RAPID'BROCHE® équipé de poignées athermiques pour faciliter la manipulation et l'embrochage. Tiroir permettant de stocker vos cuissons et pommes de terre. Éclairage halogène. Alimentation 380 V tri.

Accessoire

524387	Châssis sur roulettes	*1*
524398	Toit pluie	*1*
524389	Fronton «Rôtisserie»	*1*

LES PRODUITS

- *Auto-nettoyante*
- *Écran tactile multi-fonctions pour un pilotage du bout des doigts*
- *Cuisson «Grande spectacle» avec vision panoramique (2 côtés vitrés)*

Rôtissoire à balancelles

Code	971093
Balancelles	6 balancelles
Puissance	12 kW
Dimensions	1150x1065x975 mm
Prix	

100% autonettoyant avec iCleanControl, lavage rotatif, une pression constante, une production d'eau chaude et le nouveau détergent DÉCAGRILL. Programme intelligent intégré. Large surface vitrée, design inox et émail rouge à l'intérieur, mouvement rotatif des balancelles. Façade de commandes en verre tactile étanche, bac à sauce intégré à vidange rapide et intérieur démontable. Double vitrage sur les 2 côtés, capteur d'ouverture de porte, façade tactile étanche. Alimentation 380 V tri.

Accessoire

971092	Support hauteur 780 mm	*1*

LES PRODUITS

- *Auto-nettoyante*
- *Rôtissoire autonettoyante pour un gain de temps d'environ 1h par jour !*
- *Lavage et rinçage assuré par pastilles*
- *Séparateur eau/graisses inclus*
- *Portes double vitrage à surface froide*

Rôtissoire à balancelles

Code	524397
Balancelles	7 balancelles
Capacité	35 volailles/heure
Puissance	10,5 kW
Dimensions	1050x1080x2170 mm
Prix	

Rôtissoire autonettoyante avec hotte autonome à charbon actif. Construction tout inox avec angles arrondis. Balancelles en fils inox. Accessibilité sur 2 côtés par portes double vitrage à parois extérieures froides. Arrêt du rotor automatique à l'ouverture. 3 paliers de convection thermique et fonction ECOCUISSON. Régulation sensitive avec 250 programmes personnalisables. Nettoyage automatique avec pastilles contenant produits de lavage et de rinçage. Séparateur eau/graisse inclus. Éclairage intérieur par lampes halogènes. Alimentation en eau impérativement adoucie : DN 3/4''. Vidange ø 40 mm. Alimentation 400 V tri.

MARMITE & SAUTEUSE

LES + PRODUITS

- *Construction haut de gamme tout inox*
- *Cuve cylindrique double parois*
- *Cuve intérieure inox AISI 316 avec angles rayonnés pour un nettoyage facile*

Marmite

Code	524385	971064	524386
Version	Électrique	Électrique	Gaz
Finition	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Contenance	80 L	150 L	200 L
Puissance	12,5 kW	18,5 kW	21 kW
Dimensions	800x700x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm
Prix			

Cuve double parois avec eau entre les parois pour éviter de brûler dans le fond. Cuve intérieure en inox AISI 316 polie avec angles rayonnés pour un nettoyage facile. Couvercle double parois avec ouverture latérale (charnière à droite). Pieds inox réglables en hauteur. Robinets de remplissage eau chaude / eau froide avec contrôle du niveau de sécurité. Robinet de vidange grand débit de 11/2 ". Fonctionnement électromécanique. 2 sélections de puissance pour un ajustement parfait. Manomètre et soupape de sécurité. Alimentation en eau chaude / eau froide : DN 3/8". Pour 900BGK-200 : Brûleur gaz couvert et protégé. Manette gaz avec flamme réglable pour tout type de cuisson. Manomètre et soupape de sécurité. Alimentation gaz DN 1/2". Alimentation en eau chaude / eau froide : DN 3/8". Version électrique : alimentation 380 V tri. Version gaz : alimentation gaz naturel ou propane (à préciser à la commande).

Fabriqué en FRANCE

CAPIC France 1955 ★★★★

Marmite

Code	980470	980460
Finition	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Contenance	Cuve carrée 235 L	345 L
Énergie	Gaz	Gaz
Puissance	22 kW	34 kW
Dimensions	1000x1000x900/930 mm	1200x1000x900/930 mm
Prix		

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10. Finition inox brossé. Piétement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord arrière formant dosseret et mitre d'évacuation. Couvercle doublé équilibré. Cuve en inox soudée sur le dessus. Épaisseur fond de cuve 50/10. Poignée de couvercle avec embout isolant. Alimentation en eau chaude ou froide par rejet fixe. Commandée en façade par un robinet 1/4 de tour à tête céramique. Robinet de vidange 40/49 avec poignée rétractable. Chauffage par rampes inox. Allumage et sécurité par électrode de ionisation. Tableau de commande déporté pour W221411. Alimentation 220 V mono.

Accessoire

980462	Claie de fond pour marmite carrée 345 L pour la salaison	*1*

LES + PRODUITS

- *Finition soignée, angles arrondis et aucune vis apparente*
- *Cuve en aluminium fondu de qualité alimentaire*

Fabriqué en FRANCE

CAPIC France 1955 ★★★★

Marmite

Code	980455
Finition	Acier inoxydable
Contenance	Cuve ronde 130 L
Énergie	Gaz
Puissance	20 kW
Dimensions	1000x1000x900/930 mm
Prix	

Dessus en acier inoxydable 18/10. Finition inox brossé. Épaisseur dessus 30/10. Piétement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord arrière formant dosseret et mitre d'évacuation. Épaisseur fond de cuve 50/10. Poignée de couvercle avec embout isolant. Alimentation en eau chaude ou froide par rejet fixe. Commandée par un robinet gaz 3 positions. Chauffage par rampes inox. Sécurité par veilleuse et thermocouple. Allumage électrique. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

- *Construction tout inox AISI 304*
- *Basculement de la cuve 45°*

Sauteuse

Code	524394	524395
Finition	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Surface	0,3 m²	0,5 m²
Contenance	50 L	80 L
Puissance	9 kW	12 kW
Dimensions	800x700x900 mm	900x900x900 mm
Prix		

Sauteuse électrique avec cuve intérieure polie à angles rayonnés pour un nettoyage facile. Pieds inox réglables en hauteur. Robinet de remplissage interne eau froide. Fonctionnement électromécanique. Alimentation 380 V tri.

LES + PRODUITS

- *Finition soignée, angles arrondis et aucune vis apparente*
- *Large bec verseur*

Fabriqué en FRANCE

CAPIC France 1955 ★★★★

Sauteuse

Code	980456
Finition	Inox
Contenance	50 L
Énergie	Gaz
Puissance	20 kW
Dimensions	1000x1000x900/930 mm
Prix	

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Piétement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord arrière formant dosseret et mitre d'évacuation. Alimentation 230 V mono.

Accessoire

980433	Régulation séquentielle par thermostat digital 50 à 300 °C	*1*

SÉRIE 900

LES + PRODUITS

- *Optimisation de la flamme bleue : plus d'efficacité pour moins de consommation énergétique*

Réchaud

Code	**980210**
Finition	Inox AISI 304
Energie	Gaz
Brûleur	1 brûleur
Puissance	13 kW
Dimensions	500x500x475 mm
Prix	

Brûleur ø 180 mm avec grille en fonte déposée sur châssis. Veilleuse et thermocouple de sécurité. Régulation par vanne de gaz. Nettoyage facile, accès et démontage du brûleur sans outils. Pieds réglables.

Code	**980222**
Finition	Inox AISI 304
Energie	Gaz
Brûleur	4 feux
Puissance	4x 10 kW
Four	100 à 310 °C
Dimensions	800x900x850/910 mm
Prix	

Dessus de 2 mm d'épaisseur. Grilles en fonte adaptées pour différentes dimensions de casseroles. Brûleurs placés au dessus d'une cuvette emboutie. Veilleuse et thermocouple de sécurité. Four gaz GN 2/1. Poignée de four à base de matériaux insensibles à la chaleur et charnières amovibles pour simplifier le nettoyage. Certifié protection IPX4. Pieds réglables.

Code	**980218**
Finition	Inox AISI 304
Surface cuisson	694x715 mm
Puissance plaque	14 kW
Puissance four	8 kW
Four	100 à 310 °C
Dimensions	800x900x850/910 mm
Prix	

Plaque coup de feu en acier 16M05 d'une épaisseur de 18 mm. Dessus de 2 mm d'épaisseur. Rond central amovible. Sur placard ouvert (en option : porte battante) ou four GN 2/1. Poignée de four amovible pour simplifier le nettoyage et les travaux de maintenance. Allumage par piezo. Veilleuse et thermocouple de sécurité. Finition H2 (coins arrondis pour un nettoyage aisé). Certifié protection IPX4. Pieds réglables de ± 25 mm en acier inoxydable.

SÉRIE 1000

LES + PRODUITS

- *Entraxe entre les brûleurs de 415 mm*

Fabriqué en FRANCE

CAPIC France 1955

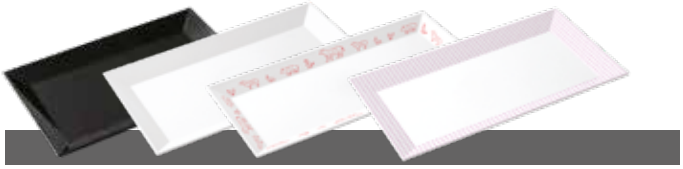
Fourneaux

Code	**980451**	**980450**
Finition	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Puissance	6 kW à l'avant - 8 kW à l'arrière	2x 6 kW à l'avant - 2x 8 kW à l'arrière
Dimensions	500x1000x900 mm	1000x1000x900 mm
Prix		

Construction en acier inox 18/10 brossé. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé et structure 20/10 en acier inoxydable. Bord arrière formant dosseret et mitre d'évacuation. Piétement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Grille de feux en fonte 500x315 mm. Allumage électrique en option. Alimentation 230 V mono.

LE MAGASIN

PLATERIE



Plat glacière	Noir	Blanc	Blanc décor "Pièce du boucher"	Vichy	
160x260x20 mm	150245	150244	150246	150247	1
160x300x20 mm	150200	150163	150250	150251	1
160x350x20 mm	150201	150252	150254	150258	1
190x290x20 mm	150202	150165	150255	150260	1

Plat octogone	Noir	Blanc	Blanc décor "Pièce du boucher"	Vichy	
200x320x30 mm	150203	150166	150262	150263	1
230x340x30 mm	150265	150167	150266	150267	1
300x400x30 mm	150269	150268	150270	150271	1

Plat rosbif	Noir	Blanc	Blanc décor "Pièce du boucher"	Vichy	
142x260x45 mm	150206	150169	150274	150275	1
170x295x45 mm	150207	150171	150278	150279	1
200x335x45 mm	150208	150170	150283	150284	1
190x560x33 mm	150209	150286	- -	150223	1

Saladier	Noir	Blanc	
60 cl - ø 155 mm - Hauteur 42 mm	150241	150240	1
2,3 L - ø 240 mm - Hauteur 90 mm	150213	150212	1
4 L - ø 300 mm - Hauteur 90 mm	150243	150242	1

PLATERIE PLEXIGLASS linum

Plat rectangulaire

	Noir	Blanc	
280x210x50 mm	705212	705300	1
280x210x100 mm	705213	705301	1
420x280x20 mm	705210	705304	1
420x280x50 mm	705211	705305	1

Plat rectangulaire

	Noir	Blanc	
GN 1/2 - 265x325x17 mm	705220	705272	1
GN 1/2 - 265x325x50 mm	705221	705273	1
GN 1/2 - 265x325x80 mm	705222	705274	1
GN 1/3 - 325x176x17 mm	705225	705285	1
GN 1/3 - 325x176x50 mm	705226	705286	1
GN 1/3 - 325x176x80 mm	705227	705287	1
GN 1/4 - 265x162x17 mm	705230	705288	1
GN 1/4 - 265x162x50 mm	705231	705289	1
GN 1/4 - 265x162x80 mm	705232	705290	1
GN 2/4 - 530x162x17 mm	705245	705294	1

Saladier carré

705260	1,5 L 180x180x80 mm	1
705261	Couvercle avec encoche 180x180 mm	1

Couvercle avec encoche

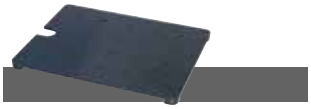
705255	GN 1/2	1
705256	GN 1/4	1

Plat rectangulaire

	Noir	Blanc	
2/7 - 265x200x17 mm	705235	705291	1
2/7 -265x200x40 mm	705236	705292	1
2/7 -265x200x80 mm	705237	705293	1
3/7 - 530x200x17 mm	705240	705296	1
3/7 - 530x200x40 mm	705241	705298	1
4/7 - 265x487x17 mm	705215	705302	1
4/7 - 265x487x80 mm	705216	705303	1

Accessoires

705257	Cuillère - Longueur 240 mm	1
705270	Pince pour saladier - 20x25x80 mm	50
705271	Pique pour présentation - 8x4x110 mm	50



Grille égouttoir

705250	GN 1/2	1

Escalier 3 marches

705262	250x800x80 mm	1
705263	500x800x80 mm	1

Marche haute

705264	260x220x65 mm	1

Escalier 1/4 de cercle

705311	800x800 mm	1

Système Pétale.

Plat pour escalier 1/4 de cercle

705310	Saladier 90° - 350x265x50 mm	1
705306	Plateau Pétale 15° - 265x265x50 mm	1
705307	Plateau Pétale 22,5° - 265x220x50 mm	1
705312	Plateau Pétale 22,5° - 265x122x50 mm	1
705308	Plateau Pétale 45° - 265x265x50 mm	1
705309	Jeu de triangle - Pétales gauche et droit 530x300x50 mm	1

Plat de présentation

	Noir	Blanc	
600x400x3 mm	705317	705318	1
600x200x3 mm	705315	705316	1
600x150x3 mm	705313	705314	1

Aspect pailleté mat "smoke".

Plat pour carrousel

705322	Plateau pour carrousel - Rotation 360° - ø 800 mm	1
705320	Saladier 90° - 240x240x65 mm	1
705321	Saladier 90° - 290x285x85 mm	1
705319	Saladier rond ø 220 mm - Hauteur 85 mm	1

PLATERIE INOX & PORCELAINE

Plat comptoir

705323	290x210x20 mm	*1*
705324	290x300x20 mm	*1*
705325	400x300x20 mm	*1*
705326	580x210x20 mm	*1*
705327	580x400x20 mm	*1*
705328	680x210x20 mm	*1*
705329	680x300x20 mm	*1*
705330	800x300x20 mm	*1*

Inox 18/8, brillant.

Terrine

913783	Galantine 1,1 L - Longueur 280 mm	*1*

Céramique, couleur cerise. Avec presse.

SIGNALÉTIQUE VITRINE

Étiquettes Presto

015364	1631 - Neutre - 120x80 mm	*1*
015352	1632 - À texte - 120x80 mm	*1*
015358	1612 - Agneau - Neutre - 120x80 mm	*1*
015348	1613 - Agneau - À texte - 120x80 mm	*1*
015360	1616 - Porc - Neutre - 120x80 mm	*1*
015350	1617 - Porc - À texte - 120x80 mm	*1*
015362	1629 - Volaille - Neutre - 120x80 mm	*1*
015351	1630 - Volaille - À texte - 120x80 mm	*1*
015357	1610 - Viande bovine - Neutre - 120x80 mm	*1*
015347	1611 - Viande bovine - À texte - 120x80 mm	*1*
015356	1614 - Veau - Neutre - 120x80 mm	*1*
015349	1615 - Veau - À texte - 120x80 mm	*1*
015355	1635 - Allergènes - Neutre - 130x70 mm	*1*
015354	1636 - Allergènes - À texte - 130x70 mm	*1*

PVC cristal 75/100. Matériaux contact alimentaire. 4 roulettes pour les prix. Pique inox. Selon les étiquettes, plusieurs déclinaisons possibles : selon la viande (bœuf, veau, poulet, ...), avec texte ou neutre, plusieurs dimensions.
Large gamme d'étiquettes : nous consulter.

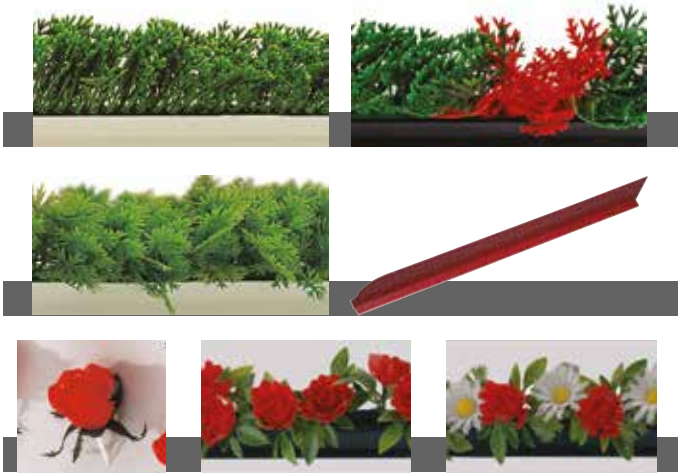
MAESTRO
4556 neutre
4557 à texte

TEMPO
4576 à texte

CARMINA
3054 neutre
3056 à texte

HALAL
2110 neutre
2111 à texte

DÉCORATION VITRINE



Séparateur

FISCHER

098075	Cyprès vert socle blanc - 55x750x95 mm - lot de 5	*5*
098076	Cyprès vert socle noir - 55x750x95 mm - lot de 5	*5*
098077	Cyprès bicolore socle blanc - 55x750x95 mm - lot de 5	*5*
098078	Cyprès bicolore socle noir - 55x750x95 mm - lot de 5	*5*
098080	Rouge - 90x750 mm - lot de 10	*10*
098079	Noir - 90x750 mm - lot de 10	*10*
098150	Persil - 35x750 mm	*1*
098143	Rose à piquer	*1*
098148	Roses rouges socle noir - Longueur 250 mm	*1*
098147	Roses rouges socle blanc - Longueur 250 mm	*1*
098149	Marguerites et roses socle noir - Longueur 250 mm	*1*

Guirlande

098146	Persil - Longueur 270 mm	*1*
098145	Tomates - Longueur 200 mm	*1*
098144	Grappe d'ail - Longueur 500 mm	*1*
098142	Piments - Longueur 570 mm	*1*

Mini flèche

016465	Promo - 60x140 mm	*1*
016466	Offre Spéciale - 60x140 mm	*1*
016467	Prix Choc - 60x140 mm	*1*
016468	Produit Régional - 60x140 mm	*1*
016469	Fabrication Maison - 60x140 mm	*1*

PVC cristal 85/100°. Paquet de 10.

MARIUS
3058 neutre
3059 à texte

TONIO
3097 à texte

TERROIR
3347 à texte

HARISSA
2098 neutre
2099 à texte

Panneau Presto

015366	"Les morceaux de viande bovine" - 52x60 cm	*1*

Panneau Maestro

015367	"Boucherie" - 70x100 cm	*1*

Ardoise Terroir

016460	"La sélection de votre boucher" - 50x70 cm	*1*

Livré avec 1 fil nylon pour suspension. Écriture craie ou feutre craie. Effacer avec chiffon ou éponge humide.

Panneau Rondo

015700	Horaires d'ouverture 15,5x22 cm	*1*

Livré avec 1 fil nylon pour suspension.

Stop trottoir Boucher

015701	1032 - 600x1480 mm	*1*

VITRINE

LES PRODUITS

- *La vitrine pliante réfrigérée, pratique et esthétique, allie simplicité et rapidité de montage*
- *Solidité : une conception tout inox sans vis ni rivet*
- *Hygiène : plateau d'exposition démontable facilitant le nettoyage*
- *Originalité : un système exclusif de fixation des vitres*
- *Pratique : il n'est pas nécessaire de démonter la bâche pour replier la vitrine*

Vitrine pliante mobile réfrigérée

Code	**949537**
Référence	VPM2000
Dimensions	Ouverte : 1900x1067x1240 mm Fermée : 1900x440x1240 mm
Prix	

Bâche rouge rayée rouge et blanche. Profondeur d'exposition 850 mm. 2 prises électriques. Thermomètre de température. Éclairage. Fermeture avec portes à glissières. Alimentation 230 V mono.

LES PRODUITS

- *Éclairage LED 32 W*
- *Pare-chocs de série*
- *Glaces droites relevables*
- *Réserve réfrigérée*
- *Exposition inox 820 mm*
- *Tablette de travail inox*

Vitrine

Code	**942384**
Référence	800FGCB1875
Puissance	1,75 kW
Dimensions	2000x1125x1220 mm (avec joues)
Prix	

Châssis noir laqué anti-trace. Joues 40 mm. Plexi coulissant. Pare-chocs tubulaire inox. Tablette de travail inox. Ventilation anti-buée. Bandeau de soubassement de façade noir, gris ou blanc. Système d'évaporation des eaux de dégivrage. Alimentation 230 V mono.

LE MEILLEUR DE LA **BOULANGERIE VIENNOISERIE PÂTISSERIE**

LA BOULANGERIE VIENNOISERIE & PÂTISSERIE

LE FOURNIL

La préparation de la pâte 466
Le froid & la fermentation 472
La cuisson du fournil 474

LE LABORATOIRE PÂTISSERIE & VIENNOISERIE

La préparation pâtissière & viennoiserie . 476
La fermentation, froid & conservation 482
La cuisson 490

LE MAGASIN

Le magasin 492

Conformément aux conditions générales de vente consultables au dos du catalogue, les prix sont indiqués à l'unité (sauf mention contraire), le conditionnement d'achat figure à côté de chaque prix. Tous les prix sont hors taxes, en euros et sont communiqués à titre indicatif. Ils sont susceptibles de variations. Livraison et installation en sus.

LA PRÉPARATION DE LA PÂTE

PÉTRIN À SPIRALE

LES + PRODUITS

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

Pétrin à spirale

Code	632052
Capacité	32 kg de pâte (20 kg de farine)
Contenance	Cuve 50 L
Puissance	1,5/2,2 kW
Dimensions	860x530x790 mm
Prix	

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

LES + PRODUITS

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

Pétrin à spirale

Code	632045	632466
Capacité	40 kg de pâte	60 kg de pâte
Contenance	Cuve 80 L	Cuve 100 L
Puissance	1,5/3 kW	1,5/3 kW
Dimensions	560x980x1260 mm	620x1020x1260 mm
Prix		

Pétrin à spirale monomoteur. Cuve entraînée, 2 minuteries, 3 roues + pied. Bouton de position manuelle pour l'utilisation en 1ère. Bouton marche/arrêt. Coup de poing arrêt urgence. Également disponible en version haute + 20 cm. Alimentation 400 V tri -50 Hz.

LES + PRODUITS

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

Pétrin à spirale

Code	632048
Capacité	60 kg de pâte
Capacité de coulage	Jusqu'à 20 L
Puissance	Spirale 3 kW - Cuve 0,75 kW
Dimensions	640x1000x1300 mm
Prix	

Pétrin à spirale. Interrupteur pour fonctionnement manuel ou automatique. Deux minuteries pour vitesse 1 et 2. Construction solide. Monté sur roulettes, facile à déplacer. Alimentation 220/380 V tri - 50 Hz.

Pour un travail au quotidien

LES PRODUITS

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

EUROLABO

Pétrin à spirale automatique

Code	632088	632047	632090
Capacité	80 kg de pâte (53 kg de farine)	130 kg de pâte (86 kg de farine)	160 kg de pâte (106 kg de farine)
Contenance	Cuve 130 L	Cuve 200 L	Cuve 250 L
Puissance	3/5,2 kW	3/5,2 kW	4,5/7,8 kW
Dimensions	730x1305x1460 mm	830x1355x1460 mm	930x1440x1560 mm
Prix			

Pétrin à spirale automatique. Cuve, outil et barre en acier inox haute résistance. La plaque culasse et le capot de protection son en acier inox. 2 vitesses d'exécution. 2 moteurs indépendants pour la spirale et la cuve. Deux timers électroniques pour la gestion automatique des temps d'exécution. Cuve avec une rotation par impulsion. Inversion du sens de rotation de la cuve. Pieds d'appui réglables. Installation électrique et dispositifs de sécurité conformes aux normes européennes. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

PÉTRIN À BRAS PLONGEANTS

Pour un travail optimal sur pâtes fortement hydratées

LES PRODUITS

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

INNOVATION EUROLABO

Pétrin à bras plongeant

Code	632051	632089
Capacité	5/40 kg de pâte	5/60 kg de pâte
Fréquence des bras	De 40 à 60/min	De 40 à 60/min
Puissance	2,2 kW	2,2 kW
Dimensions	600x770x1350 mm	600x770x1350 mm
Prix		

Pétrin à bras plongeants. Mouvement des bras fait par de gros engrenages en fonte lubrifiés par une huile de haute qualité. Système d'engrenages très résistant et totalement étanche, ce qui permet de diminuer le niveau sonore du mécanisme. La cuve et les bras sont totalement en inox AISI 304 de haute qualité. Bras droit réglable en hauteur pour adapter le pétrissage en fonction du type de pâte. Pétrin muni d'un minuteur allant jusqu'à 60 minutes. Protection de la cuve en plastique transparent très résistant. Vitesse variable par potentiomètre. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

PÉTRIN À AXE OBLIQUE

Le pétrin à axe oblique idéal pour un travail tradition "à la Française"

LES PRODUITS

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

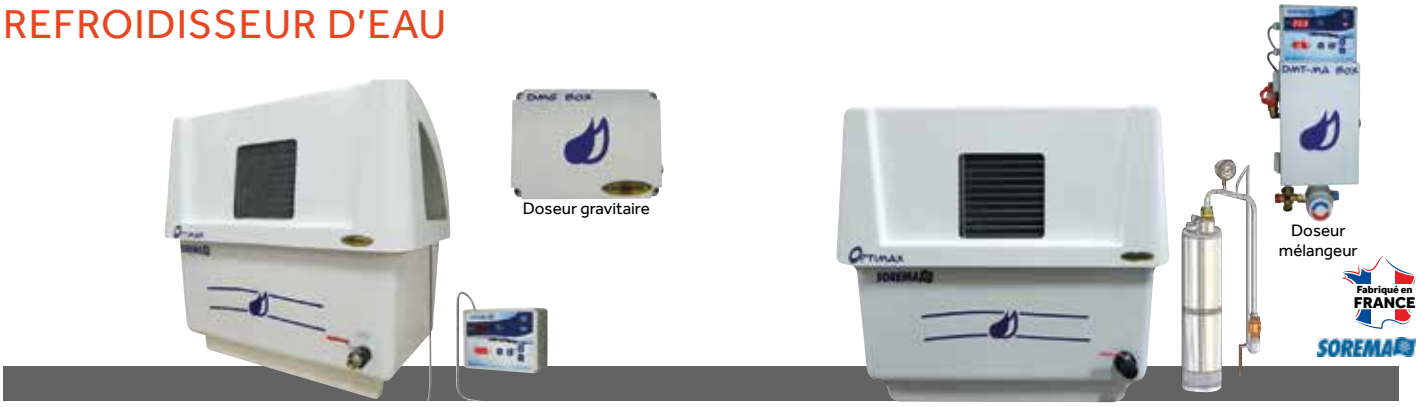
EUROLABO

Pétrin à axe oblique

Code	632050	632049
Capacité	80 kg de pâte (50 kg de farine)	120 kg de pâte (75 kg de farine)
Contenance	Coulage jusqu'à 30 L	Coulage jusqu'à 45 L
Puissance	3/4,5 kW	3/4,5 kW
Dimensions	940x1300x1550 mm	1020x1400x1550 mm
Prix		

Idéal pour la boulangerie, le pétrin à axe oblique est disponible d'une capacité de 80 à 160 kg de pâte. Il est spécifiquement conçu pour le travail des pâtes dites délicates. Ainsi, la pâte est bien oxygénée et elle n'est pas chauffée, ce qui garanti la qualité du produit final. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

REFROIDISSEUR D'EAU



Refroidisseur d'eau

Code	632033	632034
Version	Sans pompe	Avec pompe
Volume utile	135 L	130 L
Puissance	0,7 kW	1,7 kW
Dimensions	1050x660x990 mm	1050x660x990 mm, pompe inox intégrée
Prix		

Entrée d'eau +20 °C, sortie +1 °C : 40 L/h. Entrée d'eau +15 °C, sortie +5 °C : 80 L/h (indiqué pour une température ambiante de +30 °C). Version sans pompe prévoir une hauteur de dégagement de 100 mm. Version avec pompe prévoir une hauteur de dégagement de 150 mm. 5 m de câble. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

Doseur

Code	632038	632037
Encombrement	350x130x240 mm	260x200x420 mm
Prix		

Doseur gravitaire avec dosage automatique de l'eau par coulage de 0,1 à 99,9 L. Boîtier PVC avec compteur d'eau, électrovanne et kit de coulage.

Doseur mélangeur pour différentes températures de pétrissées au cours de la même journée. La variation de la température d'eau est possible par le dosage automatique de l'eau avec mélange manuel eau chaude/eau froide de 0,1 à 99,9 L. Boîtier PVC avec compteur d'eau, électrovanne, mitigeur thermostatique, sonde de température d'eau et kit de coulage.

Accessoires

632040	Support mural	*1*
632042	Kit de raccordement	*1*

Refroidisseur d'eau

Code	632035
Volume utile	80 L
Puissance	0,55 kW
Dimensions	885x650x645 mm
Prix	

Entrée d'eau +20 °C, sortie +1 °C : 30 L/h (indiqué pour une température ambiante de +30 °C). Prévoir une hauteur de dégagement de 100 mm. Alimentation 230 V mono 50 Hz.

Compteur

632036	Compt'O	*1*

Compteur *au 1/10ème de litre, remise à zéro manuelle avec vanne 1/4 tour et jeu de raccords pour montage sur refroidisseur Connexions ø 20/27 mm. Débit de tirage : 8 à 10 L/min. Connexions ø 20/27 mm. Débit de tirage : 8 à 10 L/min.*

Accessoires

632039	Support mural	*1*
632041	Kit de raccordement	*1*

Refroidisseur d'eau

Code	632202
Température	+3 °C classe 3S
Capacité cuve	80 L
Puissance frigorifique	945 W (à -10 °C)
Capacité de refroidissement	8 °C/heure
Dimensions	1222x560x554 mm
Prix	

Refroidisseur d'eau Gamme Confort. Cuve et serpentin en inox AISI 304. Isolation 60 mm. Couvercle démontable. Remplissage automatique par flotteur. Agitateur d'eau. Sécurité trop-plein. ø 1/2'' d'entrée d'eau et de trop plein. Froid de contact avec serpentin réfrigéré. Régulation électronique. Groupe logé. Fluide R452a.

Accessoires

632203	Kit suspension	*1*

DIVISEUSE

LES PRODUITS

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

"Souplesse, polyvalence et rentabilité"

EUROLABO

Diviseuse

Code	**632058**
Capacité cuve	17 kg (480x400x180 mm)
Puissance	1,5 kW
Dimensions	1106x800x1732 mm
Dotation	Grille inox 10 divisions offerte
Prix	

Diviseuse formeuse Eurotradit. Support de grilles pouvant contenir 2 grilles. Couvercle anti-adhérence traité au Téflon alimentaire. Kit anti-projection de farine. Peut être utilisée en tasseuse à gras. Bac de fleurage. Levier actionnant la remontée des couteaux et du plateau. Régulateur de pression. Bouton d'arrêt d'urgence. Remonte automatique des couteaux pour le nettoyage. Alimentation 400 V.

LES PRODUITS

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

"Innovation"

ECO

AUCUN RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE NÉCESSAIRE

DÉCOUVREZ LA VIDÉO

LES PRODUITS

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

Diviseuse

Code	**632059**
Capacité	5/6 kg
Dimensions	620x740x1960 mm
Dotation	Bac de division et 2 grilles
Prix	

Diviseuse formeuse manuelle, montée sur deux roues fixes, facile à déplacer. Grilles facilement interchangeables. Bac de fleurage magnétique. Encombrement réduit. Rangement pour 4 grilles. Découpe et mise en forme manuelle.

Diviseuse bouleuse

Code	**632180**
Capacité	30 pièces - Pâtons de 40 à 120 g
Puissance	0,75 W
Dimensions	600x700x2200 mm
Prix	

Diviseuse bouleuse avec ajustement de la hauteur de la chambre aisé. Idéal pour bouler les petits pains et les pâtes à pizza. Adaptation facile aux différents poids de la pâte. Alimentation 220/380 V tri.

FAÇONNEUSE

LES + PRODUITS

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

Façonneuse

Code	**632176**
Largeur du façonnage	750 mm
Capacité	1200 pièces/h
Puissance	550 W
Dimensions	995x690x1670 mm
Prix	

Façonneuse équipée de poignées de manutention. Réglage pratique. Alimentation 220/380 V tri

Accessoires

632181	Socle pour BAGUETTO	*1*

"Grande polyvalence d'utilisation"

LES + PRODUITS

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

Façonneuse

Code	**632053**
Capacité	1500 pièces/h
Puissance	750 W
Dimensions	945x715x620 mm
Prix	

Façonneuse semi-horizontale 3 rouleaux. Entraînement par courroie. 3 rouleaux de laminage. Racleurs démontables. Prélaminage. Poignées 1/4 de tour. Trémie basculante. Longueur d'allongement 80 cm. Pour pâtons jusqu'à 1500 g. Commande de série droite (possible gauche). Alimentation 380 V tri.

Accessoires

632054	Option piétement	*1*

REPOSE-PÂTONS

LES + PRODUITS

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

"Gagner de la place et du temps avec le repose-pâtons SWING"

Repose pâtons

Code	**632055**
Capacité	256 pâtons de 350 g ou 192 pâtons de 500 g
Nombre de balancelles	32 - Longueur 1200 mm
Dimensions	1400x1075x950 mm
Prix	

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

PESEUSE

Elle permet de stocker les pâtons durant la période de repos ou « détente » de la pâte. Le niveau de détente influera directement sur la qualité de façonnage et l'alvéolage des produits finis.

LES + PRODUITS

- *Respecte tous types de pâte, y compris les pâtes fortement hydratées*
- *La trémie peut contenir 150 kg de pâte*
- *Dispose également d'une tuile de boulage réglable*

Peseuse volumétrique tapis court

Code	**632461**
Poids mini. des pâtons	70 g
Poids maxi. des pâtons	650 g
Puissance	1,5 kW
Dimensions	810x1750x1500 mm
Prix	

Trémie téflonnée. Grille de sécurité coulissante. Rampe de boulage. Réglage du poids par volant. Compteur de pâtons avec arrêt automatique. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

BALANCELLE

POURQUOI UNE BALANCELLE ?

> POUR UNE SUPPRESSION DU NOMBRE DE MANIPULATION

> EN MOYENNE AVEC UNE BALANCELLE ON GAGNE JUSQU'A 30% D'OPÉRATIONS ET DE FATIGUE EN MOINS

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

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

LES + PRODUITS

- *La plus compacte du marché par rapport à la capacité*
- *Châssis mécano-soudé indéformable et chaînes de grande section «graissées à vie»*
- *Chargement et déchargement du pâton dans le sens du façonnage*
- *Panneaux latéraux et arrière démontables pour un entretien et un nettoyage faciles*
- *Roulettes 500 kg pour en faciliter le déplacement*

EVO 3000 : LA PLUS AUTOMATISÉE DES BALANCELLES MANUELLES

- **La balancelle EVO 3000 est la balancelle la + adaptée aux volumes d'une boulangerie artisanale**
- **Vitesse de déchargement variable par potentiomètre au tableau**
- **Avancée au chargement 2 par 2 balancelles, mode manuel ou mode continu programmé**

"ALLIER CONFORT ET FACILITÉ DE TRAVAIL AU QUOTIDIEN"

Environ 2m² au sol seulement !

EVO 1000 : LES BALANCELLES BASIQUES ET ÉCONOMIQUES DE NOTRE GAMME

- **Avance des balancelles par bouton poussoir droite ou gauche**
- **Tapis entrée façonneuse accéléré pour éviter les doublons**
- **Sortie façonneuse uniquement sur tablette coulissante**

IDS 6000 : LA BALANCELLE AUTOMATIQUE LA PLUS ADAPTABLE À LA FABRICATION DU PAIN DE TRADITION

Avantages d'un chargement "statique"

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

LES + PRODUITS

- *Compacte*
- *Châssis mécano-soudé indéformable*
- *Chargement et déchargement du pâton dans le sens du façonnage*
- *Entretien et nettoyage faciles : panneaux latéraux et arrière démontables*
- *Roulettes 500 kg pour en faciliter le déplacement*

LES + PRODUITS

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

ÉLÉMENTS COMMUNS À TOUS LES MODÈLES

Fenêtres accès déchargement

- **Gouttières 5 pâtons (500 g) ou 7 pâtons (350 g)**
- **Alvéoles 6 pâtons**

DÉCOUVREZ LA GAMME

Fabriqué en FRANCE

EUROLABO

Code	632056	632460	632462
Capacité	413 pâtons de 350 g ou 295 pâtons de 500 g*	385 pâtons de 350 g ou 275 pâtons de 500 g*	330 pâtons de 350 g*
Puissance balancelle	0,32 kW	0,42 kW	0,75 kW
Dimensions	1400x1500x2195 mm	1400x1600x2250 mm	1400x1230x2250 mm
Prix			

*Balancelle à gouttières ou à alvéoles feutre double. Châssis mécano-soudé autoporteur avec piliers avant de renfort pour éliminer toute déformation de la structure. Tablette de boulage. Façonneuse externe sur un tapis motorisé sur socle. *Capacité à titre indicatif. Alimentation 400 V tri (EVO1000G, EVO3000G balancelle et IDS6000).*

LE FROID & LA FERMENTATION

ARMOIRE DE FERMENTATION

Solution adaptée à votre méthode de travail : fermentation lente, pousse contrôlée et travail en basse température

Triple régulation : pousse lente, pousse contrôlée Fermentation douce

Exclusivité Système Ultra-son

DE SÉRIE

Option

Code	**632209**
Référence	Ultra son
Prix	

LES + PRODUITS

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

Froid puissant pour une descente rapide de la température
Régulation hygrométrique jusqu'à 4 °C

GARANTIE 2 ANS POUR LES PIÈCES

Fabriqué en FRANCE

EUROLABO

Armoire de fermentation contrôlée

Code	**632064**	**632208**	**632063**
Capacité maximum	50 kg de pâte	50 kg de pâte	120 kg de pâte
Bac	Non	Oui	Oui
Niveaux	20	12	16
Écartement	60 mm	80 mm	80 mm
Dimensions support	600x800 mm	600x800 mm	600x800 mm
Dimensions avec hygrométrie	800x950x1950 mm	600x750x1950 mm	800x950x2400 mm
Puissance	1 kW	1 kW	1 kW
Prix			

Évaporateur traité anticorrosion. Revêtement Blygold (Polual XT). Descente rapide de la température à cœur. Ventilateur auto-régulé. Diffusion du flux d'air par canalisation pour assurer l'homogénéité de la température. Pièces inox et revêtements haute qualité. Optimisation maximale de l'espace. Clayettes inox réglables toutes les 20 mm. Pieds inox réglables standards. Alimentation 230 V mono.

CHAMBRE DE FERMENTATION

LES + PRODUITS

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

"Triple régulation : pousse lente, pousse contrôlée et fermentation douce"

2 chambres en 1
Possibilité de rajouter une chambre supplémentaire après installation

GARANTIE 2 ANS POUR LES PIÈCES

Fabriqué en FRANCE

EUROLABO

Chambre de fermentation

Code	632066	632065
Capacité	160 pains ou 260 baguettes	160 pains ou 260 baguettes
Capacité de pâte par chambre	89 kg	89 kg
Grilles	600x800 mm	600x800 mm
Chariots	-	860x610 mm (entrée 860 mm)
Puissance frigorifique (à -10 °C	1,950 W	1,988 kW
Puissance chaud	1000 W	1,5 kW
Dimensions	1780x1000x2280 mm	1400x1320x2280 mm
Prix	**Nous consulter**	

Alimentation 230 V mono.

Autres dimensions : nous consulter

CHAMBRE FROIDE

LES + PRODUITS

- *Porte pivotante 800x1900 mm avec clé*
- *Congé sanitaire pour parois, plafond et plinthe intérieur/extérieur*
- *Pour les chambres négatives : livrées avec soupape de décompression et chevrons d'aération*
- *Conforme CE*
- *Sol contreplaqué maritime phénolique apte pour charges roulantes en chariots jusqu'à 300 kg*
- *Groupe de froid EMB KideBlock*
- *Délais de livraison rapide*

MODULABLE, CLOISONNABLE & ÉVOLUTIVE AVEC + DE 700 RÉFÉRENCES CATALOGUE

- Modulable
- Cloisonnable
- Panneaux crochetables démontables
- Chambre positive ou négative
- Avec + de 700 références dans notre catalogue

kide

Chambre froide modèle Universal

Code	524600	524601	524602
Type de froid	Positive	Positive	Positive
Épaisseur	60 mm	60 mm	60 mm
Puissance	1157 W	1157 W	1339 W
Dimensions int.	1200x1600x2000 mm	1600x1600x2000 mm	2000x2000x2000 mm
Dimensions ext.	1320x1720x2120 mm	1720x1720x2120 mm	2120x2120x2120 mm
Prix			

Code	524603	524604	524605
Type de froid	Négative	Négative	Négative
Épaisseur	100 mm	100 mm	100 mm
Puissance	950 W	1200 W	1280 W
Dimensions int.	1200x1600x2000 mm	1600x1600x2000 mm	2000x2000x2000 mm
Dimensions ext.	1400x1800x2200 mm	1800x1800x2200 mm	2200x2200x2200 mm
Prix			

Alimentation 230 V mono.

LA CUISSON DU FOURNIL

INNOVATION

POLYVALENT
Équipé d'un bac à buée, le four offre une excellente qualité de cuisson pour du pain de tradition, des viennoiseries et des pâtisseries

COMPACT
Emprise au sol réduite, idéal pour les petits fournils

ERGONOMIQUE
Vrai élévateur enfourneur adaptable pour gagner en confort de travail

ADAPTABLE
Ce four suivra l'accroissement de votre activité en rajoutant un ou des étages supplémentaires

"Four compact conçu pour la cuisson du pain, des pâtisseries et des viennoiseries"

EUROLABO

REAL FORNI

CONFIGUREZ LE FOUR ADAPTÉ À VOS BESOINS :

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

Consultez-nous

OPTION E-Drive :
Régulateur à écran tactile

Gestion des fonctions suivantes (selon la configuration du four) :
- Buée (option)
- Oura
- Hotte
- Économie d'énergie
- Absorbeur d'odeurs
- Variateur de vitesse (option)
- Planification hebdomadaire
- 100 programmes possibles en mémoire
  - 1 programme manuel
  - 3 programmes de cuisson continue
  - 96 recettes avec 6 phases possibles

Fabriqué en FRANCE

FABRICANT EUROFOURS

Four chariot fixe

Code	**632407**
Puissance	33,8 kW - 31,5 kW (chauffe)
Dimensions	782x1320x2280 mm
Prix	**Nous consulter**

Buée avec E-DRIVE. Ferrage gauche ou droite à préciser à la commande. 16 niveaux 400X600 mm (chariot non fourni). Alimentation 400 V tri.

Accessoires

632423	Chariot 16 niveaux 490x690x1748 mm	*1*

FOUR MODULAIRE

LES + PRODUITS

- *Efficacité : excellente qualité de cuisson grâce à une parfaite circulation du flux d'air chaud*
- *Compact : faible encombrement au sol*
- *Modulable : possibilité de jumeler avec un autre four Eurolabo*
- *Ergonomie : commandes et facilité d'intervention technique*
- *Robuste : construction solide et fiable avec un habillage intérieur et extérieur tout inox*

"L'excellence d'une cuisson homogène, spécifiquement conçu pour les grandes productions & grandes surfaces"

REAL FORNI EUROLABO

Four modulaire

Code	**632763**
Puissance	44 kW
Dimensions	1420x1900x3050
Prix	

Four à chariot rotatif avec échangeur arrière. 18 niveaux 600x800 mm. Surface de cuisson 8,6 m². Cuisson rapide et uniforme. Construction solide et fiable. Production de buées importante et homogène. Conception soignée. Ergonomie. Alimentation électrique, gaz, fioul ou pellets. Existe également en 600x400 mm et 600x800 mm, en double profondeur.

EUROLABO REAL FORNI

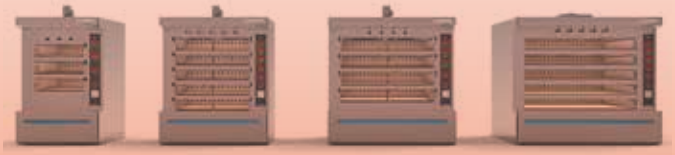
Le four qui a gagné le mondial du pain 2017 !

"La polyvalence, la souplesse et l'excellence de cuisson, enfin réunies"

54 MODÈLES DE 2,4 À 23 M² DE SURFACE DE CUISSON, SUR MESURE POSSIBLE :

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

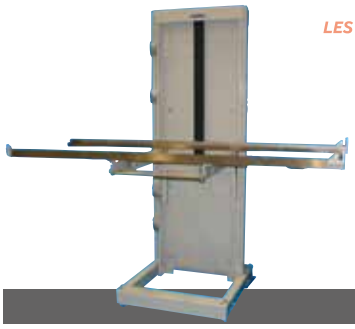
DÉCOUVREZ LA GAMME



ZE AE FE BE

Consultez-nous

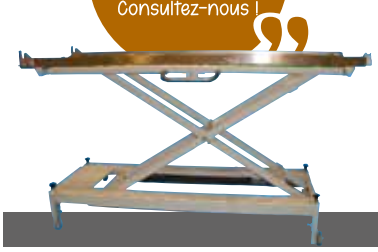
ÉLÉVATEUR



LES + PRODUITS

- *Anti basculement intégré*
- *Dégagement enfourneur au repos en position haute*
- *Structure mécano-soudée*
- *Équilibrage de la charge par contrepoids*

"Du standard, au sur-mesure, tout est possible. Consultez-nous !"



LES + PRODUITS

- *Ressorts capacité réglables*
- *Blocage enfourneur au repos*
- *Réglages des hauteurs de roues*
- *Structure mécano-soudée*
- *Réversible gauche/droite*

Élévateur colonne

Code	**005870**
Largeur enfourneur	480 à 850 mm
Hauteur de sole	550 à 1900 mm
Dimensions	770x800x2050 mm
Prix	

Élévateur manuel à colonne en acier peint. Adaptable sur tous types de fours. Rails de support/guidage enfourneur et rail au sol fournis. Caractéristiques standards : course 1300 mm, 5 bouches maximum. Pré-réglage en atelier à vos besoins. Rail support enfourneur télescopique (2000 à 3100 mm) avec galets sur roulement et réglage en largeur. Guidage avec rail au sol de longueur 2500 mm avec 2 butées = pas de jeu.

Élévateur ciseaux

Code	**005871**
Largeur enfourneur	550 mm
Hauteur de sole	550 à 750 mm
Dimensions	1750x1300 mm maximum
Prix	

Élévateur manuel à ciseaux en acier peint. Adaptable sur tous types de fours. Rails de support/guidage enfourneur et rail au sol fournis. Caractéristiques standards : course 1200 mm, 5 bouches maximum. Rail support enfourneur tout inox avec galets sur roulement et réglable en largeur. Guidage avec rail au sol de longueur 2500 mm avec 2 butées = pas de jeu.

LA PRÉPARATION PÂTISSIÈRE & VIENNOISERIE

BATTEUR-MÉLANGEUR

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

LES + PRODUITS
- Compact et silencieux !
- Outils inox 100% résistant
- Écran plein de protection sans BPA

"Pour les travaux intensifs"

DÉCOUVREZ LA VIDÉO

Batteur-mélangeur

Code	971314
Contenance	5,5 L
Vitesse	40 à 240 tr/min
Puissance	500 W
Dimensions	284x382x434 mm
Prix	

Batteur mélangeur. Cuve inox. Variateur de vitesse électronique. Écran de protection en Tritan (sans BPA), plus résistant aux chocs, facilement démontable (système clip) et lavable au lave-vaisselle (reste transparent). Monte et baisse de cuve liées à l'écran de protection. Bouton ergonomique de variation de vitesses (12 niveaux). Alimentation 230 V.

Batteur-mélangeur

Code	689269	980941
Contenance	5,5 L avec poignée	7,6 L avec poignée
Vitesse	10 vitesses	10 vitesses
Puissance	550 W	700 W
Alimentation	230 V mono	230 V mono
Dotation	Balance 5 kg/1 g	Balance 5 kg/1 g
Prix		

Batteur-mélangeur conçu pour les professionnels. Votre allié quotidien pour la réalisation de tous les grands classiques de la restauration «Fait maison» : îles flottantes, tartes citron meringuées, soufflés, pâte à choux... Basculement de la tête pour un dégagement total des outils. Possède 10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/min pour RM5 et de 60 à 600 tr/min pour RM8. Alimentation 230 V.

Batteur-mélangeur

Code	971962	971315
Contenance	Cuve 5,2 L	Cuve 8 L
Détrempe à 60 % en kg de farine	1,5 kg	2,5 kg
Vitesse	20 à 220 tr/min	20 à 220 tr/min
Puissance	450 W	600 W
Dimensions	266x416x487 mm	292x416x527 mm
Prix		

Pour usage intensif. Corps et socle en métal moulé. Tête monobloc. Moteur de type asynchrone. La manœuvre du monte et baisse de cuve se fait par l'écran de sécurité, garanti sans bisphénol A. Cuve et outils (fouet, palette, crochet spiral) en inox 18/10. Dispositif de détection de cuve. Livré avec prise d'accessoires. Alimentation 230 V.

MX20B : variation manuelle
+ 1 minuteur

MX20PM : variation manuelle
+ 1 minuteur

MX40E : tableau numérique
à programmateur
+ 4 vitesses

LES PRODUITS

- *Robustesse : équipé d'un moteur, d'un pignon et d'une courroie renforcée, idéal à la résistance des pâtes dures*
- *Polyvalence : s'adapte parfaitement à tous types de pâtes (mousse, pâtes à biscuit, ...)*
- *Souplesse : grâce à sa platine digitale (en option), vitesse réglable selon votre convenance*

"Axe planétaire renforcé pour un usage intensif au quotidien"

Batteur de table à poser

Batteur sur pieds

Batteur sur pieds

EUROLABO

Batteur-mélangeur

Code	632463	632087	632086
Contenance	20 L	20 L	40 L
Vitesse	Variation continue	Variation continue	Variation continue + 4 vitesses + programme
Soulèvement de cuve	Fixe	Manuel	Manuel
Puissance	0,55 kW	0,75 kW	2,2 kW
Dimensions	600x470x711 mm	700x500x1200 mm	650x910x1520 mm
Prix			

Batteur-mélangeur conçu pour les petites et grosses productions. Dotation de série : cuve, fouet à fils minces, crochet et spatule aluminium. Existe aussi en cuve 10 L, 60 L et 80 L. Alimentation 230 V mono - 50/60 Hz (MX20B - MX20PM). Alimentation 400 V tri - 50/60 Hz (MX40E).

Options réduction de cuve

Code	632199	632211
Capacité	Cuve 10 L	Cuve 20 L
Dotation	3 outils	3 outils
Prix		

LES PRODUITS

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

Batteur-mélangeur

Code	632177	632178
Vitesse	10 vitesses force constante de 148 à 492 tr/min	10 vitesses force constante de 125 à 424 tr/min
Puissance	1,1 kW	2,2 kW
Alimentation	220 V mono	380 V tri
Dimensions	520x750x930 mm	580x840x1380 mm
Prix		

Batteur-mélangeur digital équipé d'une minuterie. Grille de sécurité et bras de levage en inox. Couvercle anti-poussière intégré. Planétaire inox (idéal contre les vapeurs chaudes et pour l'entretien). Réduction de cuve en option. Alimentation 220 V mono (632177). Alimentation 380 V tri (632178).

Options réduction de cuve

Code	632700	632701
Capacité	Cuve 10 L	Cuve 20 L
Dotation	3 outils	3 outils
Prix		

LAMINOIR

Le laminoir ROLLSTAR est idéal pour laminer tous types de pâtes. Il est destiné aux laboratoires de pâtisserie et boulangerie de toutes tailles.
La gamme comprend différents modèles allant du modèle sur table au modèle sur socle, avec une largeur de tapis de 500 et 600 mm.

LES + PRODUITS

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

Grande gamme de longueur de tapis de 500 à 1400 mm.

Laminoir manuel

Code	**632217**	**632082**	**632083**
Version	À poser	Sur socle	Sur socle
Largeur du tapis	500 mm	500 mm	600 mm
Vitesse	1	1	Vitesse variable
Puissance	550 W	550 W	750 W
Dimensions	1520x920x700 mm	3100x920x1380 mm	3290x1060x1170 mm
Prix			

Efficace sur tous types de pâtes, le laminoir s'adapte à toutes les productions. Cylindres de laminage chromés. Racloirs facilement démontables. Nettoyage facile et rapide. Tapis repliable et démontable (sur SF uniquement). Installation électrique avec commandes sous basse tension. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

Options

632218	Option variateur de vitesse.	*1*

Support de découpe

632084		*1*

Découpe croissant

632085		*1*

140x173 mm . Autre découpe sur demande.

LES + PRODUITS

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

Laminoir

Code	**632081**
Version	À poser
Largeur du laminage	520 mm
Longueur du tapis	2x670 mm
Écart entre les rouleaux	1 à 30 mm
Puissance	370 W
Dimensions	1460x940x670 mm
Prix	

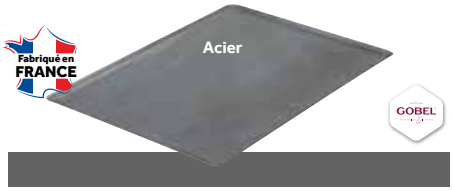
Tables relevables, tapis en PVC.

PLAQUE À PÂTISSERIE

Plaque inox

086216	600x400 mm - Pleine Bords pincés	*1*

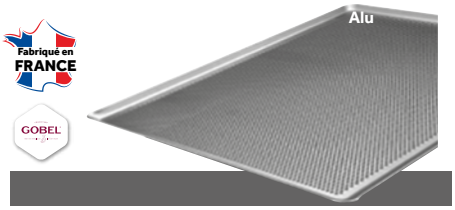
Forte épaisseur. En acier inoxydable avec des bords pincés pour une hygiène parfaite et un entretien facile.



Plaque tôle

088038	600x400 mm - Pleine Bords pincés - Bleuie Épaisseur 15/10	*1*

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



Plaque tôle d'aluminium

088036	600x400 mm - Perforée Bords pincés	*1*

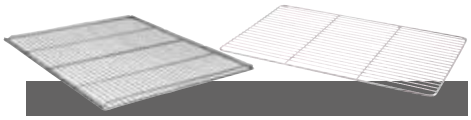
Épaisseur 15/10.

Toile de couche

632067	1600x600 mm	*1*

Prix unitaire

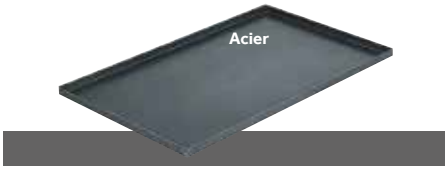
Toile à ourlet pour couche parisienne 600x800 mm. Prédécoupée.



Plaque tôle d'aluminium

086671	600x400 mm - Bords pincés	*1*
086680	400x300 mm Plaque pâtissière alu revêtu	*1*

Forte épaisseur.



Plaque tôle d'acier

086212	600x400 mm - Bords droits	*1*

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

Grilles inox

086202	2 traverses ø5 mm 20 fils ø2 mm - 530x325 mm - GN 1/1	*10*

Grilles renforcées inox

086218	1 traverse ø 7 mm 20 fils ø 3 mm GN 1/1 - 530x325 mm	*10*
086220	600x400 mm - 2 traverses ø 5 mm - 29 fils ø 2 mm	*10*
086206	3 traverses ø 7 mm 20 fils ø 3 mm GN 2/1 - 650x530 mm	*10*
632151	600x800 mm - 2 traverses ø 7 mm - 22 fils ø 3 mm Butée à 600 mm	*1*

MIXEUR

Mixeur

Code	**632139**
Vitesse	Variable
Puissance	250 W
Tube	250 mm
Prix	

Idéal pour les petites quantités (moins de 35 L). Très facile d'utilisation, poignée pratique et ergonomique. Livré avec tube inox 250 mm, câble et prise fournis de série. Poids léger. Couteau avec rondelle d'étanchéité. Tube inox démontable sans outil. Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.

Pack mixeur

Code	**632135**	**970838**
Pack	Tube + Fouet + Presse purée + Bol 1 L gradué	Tube + Fouet
Capacité	Capacité 1 à 4 L	Capacité 1 à 4 L
Vitesse	3000 à 13000 tr/min	3000 à 13000 tr/min
Puissance	220 W	220 W
Prix		

Léger, rapide, efficace et robuste. Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche en acier inox. Couteau 2 lames Ti-métal facile à démonter. Tube 160 mm, fouet 185 mm, presse purée 126 mm.

Mixeur

Code	**954071**
Capacité	Jusqu'à 30 L
Vitesse	Variable 2300 à 9600 tr/min
Puissance	400 W
Tube	300 mm
Dotation	Mixipot 4 L offert
Prix	

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

Pack mixeur

Code	**970610**	**963118**
Pack	Tube	Tube + Fouet
Capacité	5 à 25 L	5 à 25 L
Vitesse	3000 à 12000 tr/min	3000 à 12000 tr/min
Vitesse fouet	Il n'y a pas de fouet dans ce pack	600 à 2500 tr/min
Puissance	270 W	270 W
Prix		

Léger, robuste et très maniable. Pied démontable : entretien facile. Bouton de sécurité. Double isolation. Variateur de vitesse. Tube de plongée 225 mm et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite et un entretien facilité. Fouet 185 mm. Couteau Ti-métal facile à démonter.

CUTTER

LES + PRODUITS

- *3 types de couteaux disponibles pour 3 types de coupes différentes : couteau cranté, couteau denté, couteau lisse*
- *Idéal pour les macarons «Maison»*

Cutter

Code	**632134**
Vitesse	1500 et 3000 tr/min
Capacité	5,5 L
Puissance	1 kW
Dimensions	256x415x470 mm
Prix	

Cutter mélangeur puissant et robuste. Couvercle transparent avec racleur de cuve pour une meilleure homogénéisation. Hauteur de cheminée optimale pour une utilisation jusqu'à 75% de la capacité de la cuve. Tableau de commande plat et étanche IP55. Fonction Pulse. Rotor, couvercle transparent démontable et solidaire du châssis. Fourni avec racleur/émulsionneur. Racleur et cuve inox lavables au lave-vaisselle. Alimentation 230 V mono.

Cutter

Code	**953109**
Vitesse	1500 et 3000 tr/min
Cuve	4,5 L
Puissance	900 W
Dimensions	226x304x440 mm
Dotation	Couteau lisse et couteau cranté spécial pâtisserie
Prix	

Hachage 1,5 kg, émulsion 2,5 kg, pâte 1,5 kg, broyage 0,9 kg. Idéal pour réaliser tous vos tant pour tant, pralinés, ganaches, pâtes d'amandes... Commande pulse pour une plus grande souplesse d'utilisation. Moteur asynchrone puissant à usage intensif. Bloc moteur métallique pour une très grande robustesse. Livré avec couteau lisse. Cuve inox avec poignée. Alimentation 400 V tri.

MACHINE MULTI-FONCTIONS

Crème pâtissière

Sauce béchamel

Sorbets

Crème glacée

Sauce chocolat

Pâte à choux

Confiture

Crème citron

Pasteurisation

LES + PRODUITS

- *Commandes électroniques*
- *Compresseur semi-hermétique*
- *Refroidisseur condensateur à air*
- *Carrosserie en acier inox AISI 304*
- *Isolation en polyuréthane sans CFC*
- *Gaz frigorigène R404a*
- *Bras de mélange équipés de racleurs longue durée en polyéthylène*
- *Extraction directe bas de cuve, débit réglable par poignée*
- *Variateur de vitesse*
- *Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle*

INOX AISI304

Machine multi-fonctions

Code	632303	632302
Référence	Minicream R52 MAX	Robotcream R150
Contenance	Cuve 5 L	15 L
Puissance	2200 W	4100 W
Dimensions	435x605x1079 mm	600x750x1335 mm
Prix		

Isolation en polyuréthane sans CFC. Gaz R404a. Le Robotcream est doté d'une régulation électronique « intelligente » comportant 50 mémoires recettes. Il est livré avec 40 recettes pré-enregistrées (pouvant être modifiées en 30 secondes). Ex : Crème pâtissière, pâte d'amandes, diplomate, bavaroise, crème glacée, sorbet, granité, marmelade, gelée de fruits, ganache, sauce chocolat, mousse, mousseline, pâte à bombe, béchamel, pâte à choux, pâte à guimauve, nappage, glaçage, etc... Programme de chaînage permettant par exemple : de mettre les ingrédients d'une crème pâtissière en conservation toute la nuit, qui se mettra en route à l'heure pré-réglée, pour que la préparation soit prête à l'ouverture du laboratoire. Variotexture : agit directement sur la fréquence du moteur d'entraînement du bras de mélange, permettant par un indice de valeur, le choix de la texture de vos crèmes glacées et sorbets, sans avoir à contrôler la température et le temps de sanglage. Alimentation 230 V - 50 Hz (Minicream R MAX) et 400 V tri - 50 Hz (Robotcream R150).

LA FERMENTATION, FROID & CONSERVATION

ARMOIRE DE FERMENTATION
SPÉCIFIQUE VIENNOISERIE ET PANIFICATION

LES + PRODUITS

- *Diffusion du flux d'air autour des pâtons*
- *Optimisation maximale de l'espace*
- *Très facile d'utilisation*

GARANTIE 2 ANS POUR LES PIÈCES

Fabriqué en FRANCE

EUROLABO

Armoire de fermentation spécifique viennoiserie

Code	632069	632064	632070	632071
Capacité pâte (max)	40 kg	50 kg	45 kg	80 kg
Dimensions supports	600x400 mm	600x800 mm	600x400 mm	600x800 mm
Dimensions	600x750x1950 mm	800x950x1950 mm	600x750x2375 mm	800x950x2375 mm
Puissance à -10 °C	0,6 kW	0,8 kW	0,8 kW	1 kW
Prix				

Évaporateur traité anticorrosion. Régulateur électrique à hauteur d'homme. Température homogène pousse régulière pour un air canalisé. 20 niveaux (TS 46 et TS68). 27 niveaux (T 46 et T 68). Clayettes inox au pas de 60 mm, réglables tous les 20 mm. Pieds inox réglables standards ou roulettes en option. Régulation électronique intuitive. 3 cycles de fermentation et 2 cycles de fermentation manuels. Alimentation 230 V mono.

ARMOIRE SPÉCIFIQUE

LES + PRODUITS

- *600x400 ou 600x800 mm*
- *Angles intérieurs arrondis*
- *Tropicalisé*
- *Capacité max 17 niveaux espacés de 70 mm*
- *Livrée avec 7 paires de supports*

Gaz R600a
Pour les versions positives

Gaz R290
Pour les versions négatives

Armoire froide de stockage

Code	632926	632927	962016	962015
Modèle	600x400 mm	600x400 mm	600x800 mm	600x800 mm
Plage de températures	+2 à +8 °C	-18 à -22 °C	+2 à +8 °C	-18 à -22 °C
Capacité	650 L	650 L	852 L	852 L
Puissance	456 W	1 kW	450 W	750 W
Dimensions	740x840x2010 mm	740x840x2010 mm	740x990x2010 mm	740x990x2010 mm
Prix				

Construction inox AISI 304. Isolation épaisseur 60 mm. Compresseur Danfoss. Dégivrage et évaporation des eaux de condensat automatiques. Thermostat électronique et affichage numérique LED de la température. Interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation. Porte à fermeture automatique. Armoire sur roulettes avec serrure. Joint magnétique remplaçable sans outils. Alimentation 220 V mono.

Accessoires

632928	Paire de glissières pour armoire 600x400 mm	*1*
632929	Paire de glissières pour armoire 600x800 mm	*1*

ARMOIRE FROIDE DE BOULANGERIE
FROID VENTILÉ CANALISÉ

INOX AISI304

VENTILÉ

Gaz R290 Pour les versions négatives

CLASSE 4 *Version positive*

CLASSE 5 *Version positive*

LES + PRODUITS

- *Système de froid monobloc*
- *Angles intérieurs arrondis*
- *Isolation polyuréthane*
- *Dégivrage par gaz chaud (BT)*
- *Valve d'expansion (BT)*
- *Système d'évaporation forcé*

Porte avec double poignée et joint plat facilement démontable "cleanless"

Infrico

Armoire 800x600 mm

Code	630496	630497
Plage de températures	-2 à +8 °C	-22 à -25 °C
Capacité	785 L	785 L
Portes	1 porte pleine	1 porte pleine
Puissance	369 W	676 W
Dimensions	756x960x2130 mm	756x960x2130 mm
Prix		

Construction inox AISI 304. Contrôle numérique de haute précision garantit une température optimale et un stockage sûr des aliments. Les intérieurs avec glissières intégrées et joints courbés sont faciles à nettoyer, permettant une hygiène parfaite. Éclairage LED et ventilateur électronique. Pieds inox réglages 130 à 180 mm. Thermostat tactile IP65. Bac d'évaporation sans résistance électrique. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

- *18 glissières par portes*
- *Froid ventilé canalisé*
- *Dégivrage par gaz chaud (BT)*

INOX AISI304

VENTILÉ

CLASSE 4 *Version positive*

CLASSE 5 *Version positive*

Infrico

Armoire 600x400 mm

Code	630493	630494
Plage de températures	-2 à +8 °C	-18 °C
Capacité	1240 L	1240 L
Portes	2 portes pleines	2 portes pleines
Puissance	687 W à -10 °C	907 W à -30 °C
Dimensions	1385x798x2121 mm	1385x798x2121 mm
Prix		

Accessoires

630495	Paire de glissières	*1*

Construction inox AISI 304 avec angles intérieurs arrondis pour une hygiène parfaite. 21 niveaux (plateaux non fournis). Pieds réglables jusqu'à 200 mm. Serrure de série. Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre. Isolation en polyuréthane d'épaisseur 75 mm. Système de réfrigération compact monobloc. Système de condensation ventilée. Bac d'évaporation sans résistance électrique. Ventilateurs électroniques et cadres des portes chauffés pour éviter la glace (version négative). Alimentation 230 V mono.

VENTILÉ

Gaz R290 Version négative

Gaz R600a Version positive

CLASSE 5

LES + PRODUITS

- *Format 600x400 mm entrée 400 mm*
- *Isolation cyclopentane 60 mm*
- *Porte ferrée à droite réversible, serrure*
- *24 jeux de supports pour plaques Euronorme 600x400 mm*
- *Pédale de porte réversible en option*
- *Fonction froid sec pour le stockage des fondants (modèle 632212)*

GARANTIE 3 ANS PIÈCES, MAIN D'ŒUVRE ET DÉPLACEMENT

GRAM

Armoires de réfrigération et congélation

Code	632212	632213
Plage de températures	-5 à +12 °C	-25 à -5 °C
Volume brut	583 L	583 L
Volume net	329 L	329 L
Portes	1 porte pleine	1 porte pleine
Puissance	354 W (à -10 °C)	512 W (à -25°C)
Dimensions	695x868x2010 mm	695x868x2010 mm
Prix		

Extérieur blanc, intérieur inox. Entrée 400 mm. Pédale de porte. Joint de porte démontable sans outils. Régulateur électronique avec alarmes températures, alarme porte ouverte et programmes de secours. Fonction froid sec pour le stockage des fondants pendant 24h.

LES + PRODUITS

- *Format 600x800 mm entrée 600 mm*
- *Isolation polyuréthane 70 mm*
- *Une large plage de température pour un double usage (modèle 632215)*
- *Porte ferrée à droite réversible, serrure*
- *27 jeux de supports pour plaques Euronorme 600x800 mm*
- *Pédale de porte réversible incluse*
- *Fonction froid sec pour le stockage des fondants (modèle 632214)*

VENTILÉ

Gaz R290

CLASSE 5

GARANTIE 3 ANS PIÈCES, MAIN D'ŒUVRE ET DÉPLACEMENT

GRAM

Armoires de réfrigération et congélation

Code	632214	632215
Plage de températures	-5 à +12 °C	-25 à +10 °C
Volume brut	949 L	949 L
Volume net	660 L	660 L
Portes	1 porte pleine	1 porte pleine
Puissance	627 W (-10 °C)	882 W (à -25 °C)
Dimensions	820x1065x2205 mm	820x1065x2205 mm
Prix		

Extérieur blanc, intérieur inox ABS gris. Entrée 600 mm. Pédale de porte. Joint de porte démontable sans outils. Régulateur électronique avec alarmes températures, alarme porte ouverte et programmes de secours. Rappel de fermeture de porte à 90 °C. Fonction froid sec pour le stockage des fondants.

TOUR PÂTISSIER

EUROLABO

LES + PRODUITS
- Froid ventilé
- Groupe tropicalisé
- Thermostat digital
- Angles intérieurs arrondis

Table réfrigérée

Code	962030
Plage de températures	+2 à +8 °C
Portes	2 portes pleines
Puissance	340 W
Dimensions	1510x800x850 mm
Prix	

Table réfrigérée 600x400 mm. Plan de travail en inox, dos galvanisé. Joints de portes clipsés. Ressort de rappel de porte. 5 niveaux au pas de 70 mm. Meuble sur roulettes. Évaporateur traité anticorrosion. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS
- Froid ventilé
- Dessus granit ou inox
- Thermostat digital
- Angles intérieurs arrondis

Table réfrigérée pâtissière

Code	962316	962315
Dessus	Inox	Granit
Plage de températures	+2 à +8 °C	+2 à +8 °C
Portes	3 portes	3 portes
Puissance	350 W	350 W
Dimensions	2020x800x860 mm	2020x800x860 mm
Prix		

Réfrigération ventilée. Tableau de commande électronique avec afficheur digital. Dégivrage et évaporation de l'eau de dégivrage automatiques. Unité d'eau de condensation extractible. Porte réversible à joints magnétiques. Angles internes arrondis. 5 niveaux par porte au pas de 70 mm. Meuble sur roulettes. Porte avec ressort de retour. Alimentation 220 V mono.

Options

632930	Paire de glissières	*1*

Savier vous ?

TOUR PÂTISSIER OU TABLE RÉFRIGÉRÉE ?

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

?

LES + PRODUITS
- Froid canalisé

Tour

Code	632253
Plage de températures	-2 à +8 °C
Portes	3 portes pleines
Puissance	368 W
Dimensions	2185x800x850 mm
Dotation	3 étagères
Prix	

Isolation en polyuréthane injecté à haute pression de CFC. Porte pleine avec tiroir à double poignée intégrée et bisagra pivotant avec blocage d'ouverture. Contre-porte emboutie à bourrelet plan Cleanless facilement remplaçable. Pieds en inox réglables de 130 à 180 mm. Thermostat tactile IP65. Dégivrage par arrêt du compresseur. Évaporateur traité anticorrosion. Bacs avec serpentine emboutis. Alimentation 230 V mono.

Options

632251	Dessus granit	
632250	Paire de glissières	*1*
632252	Kit roulettes	*1*

LES + PRODUITS
- Groupe logé dimensionné pour ambiance +43 °C
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- Évaporation des eaux de dégivrage

Table réfrigérée pâtissière

Code	632105	632262
Plage de températures	+2 à +8 °C	+2 à +8 °C
Portes	3 portes	4 portes
Capacité	27 plaques	27 plaques
Dessus	Granit	Granit
Puissance	à -10 °C (405 W)	à -10 °C (405 W)
Dimensions	2148x810x820/850 mm	2693x810x820/850 mm
Dotation	6 jeux de 2 glissières par porte	6 jeux de 2 glissières par porte
Prix		

Groupe logé : groupe tropicalisé de série. Carrosserie inox AISI 304 intérieur et extérieur (sauf arrière). Dessus granit Pedras Salgadas (gris) épaisseur 30 mm (sans dosseret). Évaporateur traité anticorrosion de série. Bac de dégivrage inox avec résistance, pas de prise en glace du bac de dégivrage. Dégivrage automatique des condensats. Isolation mousse polyuréthane injectée épaisseur 55 mm. Hauteur hors tout, sans pieds : 730 mm. Pieds réglables et démontables. Capacité 9 grilles/plaques 600x400 mm par porte (espacement 50 mm). Régulation électronique affichage digital. Gaz R452a. Alimentation 230 V mono.

Options

632106	Paire de glissières	*1*
632107	Kit roulettes	*1*

CELLULE DE REFROIDISSEMENT

LES + PRODUITS

- *Régulation électronique avec affichage digital*
- *Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle*
- *Groupe logé pour ambiance +43 °C*

VENTILÉ

Fabriqué en EUROPE

GROUPE SEDA refrigeration

Cellule mixte

Code	841300	942335
Refroidissement	14 kg (+70 à +3 °C) en 90 min	20 kg (+70 °C à +3 °C) en 90 min
Surgélation	11 kg (+70 à -18 °C) en 4h30	15 kg (+70 °C à -18 °C) en 4h30
Puissance	1,15 kW	1,15 kW
Dimensions	750x740x750 mm	750x740x880 mm
Prix		

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé). Fluide R507A. Isolation 60 mm. Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle. Évaporation des eaux de dégivrage (aisément accessible pour entretien facilité). Évaporateur anticorrosion traité cataphorèse. 3 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm (AT 03 ISO). 5 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm (AT 05 ISO). Niveaux au pas de 70 mm. Porte non réversible ferrée à gauche. Joint de porte magnétique aisément démontable. Pieds réglables inox hauteur 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

- *Groupe frigorifique à condensation à air*
- *Angles intérieurs arrondis pour une hygiène parfaite*

Fabriqué en FRANCE

FRIGINOX LE FROID PROFESSIONNEL

Cellule mixte

Code	632108	632109
Surgélation	3 kg/h (+63 à -18 °C) en 4h30 ou +20 à -18 °C à cœur	4,5 kg/h (+63 à -18 °C) en 4h30 ou +20 à -18 °C à cœur
Puissance	1,6 kW	1,7 kW
Dimensions	770x790x945 mm	770x790x1565 mm
Prix		

Régulation électronique avec sonde à piquer. Revêtement extérieur et intérieur en acier inox 18/10, dessous en acier traité. FX39272141 : 4 niveaux 600x400 mm au pas de 74 mm ou 7 niveaux GN 1/1 au pas de 37 mm. FX39272135 : 10 niveaux 600x400 mm au pas de 70 mm ou 19 niveaux GN 1/1 au pas de 35 mm. Fermeture de porte automatique avec maintien en position ouverte à 90°. Pieds réglables de 150 à 180 mm. Encadrement en façade comportant un dispositif anticondensation. Structure monocoque avec isolation polyuréthane injecté 60 mm, sans CFC, HCFC ni HFC. Bonde d'écoulement en fond de la cellule en pente pour l'évacuation de l'eau. Grille anti-rongeurs arrière sur le logement du groupe frigorifique. Gaz R452a. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

- *Régulation électronique avec affichage digital*
- *Régulation automatique de la durée du dégivrage*
- *Surgélation rapide*
- *Groupe frigorifique à condensation à air*

Fabriqué en FRANCE

FRIGINOX LE FROID PROFESSIONNEL

Cellule mixte

Code	962040
Capacité	2 chariots 400x600 mm ou 1 chariot 600x800 mm
Surgélation	60 kg/h de +20 à -18 °C à cœur
Puissance	4,4 kW
Dimensions	1320x1231x2170 mm
Prix	

Cellule à chariot TouchScreen, équipé sans groupe. Frigisonde 3 points. Écran tactile ergonomique. Revêtement extérieur et intérieur inox. Angles intérieurs arrondis. Fermeture de porte avec déverrouillage de sécurité intérieure par coup de poing. Joint de porte magnétique démontable sans outils. Charnières à rampe. Ferrage à droite (à gauche sur demande). Joint racleur en bas de porte. Encadrement de façade comportant un dispositif anti-condensation. Guides chariots intérieurs latéraux. Isolation polyuréthane injecté 20 mm sans CFC, HFC, ni HCFC et rampe d'accès. Moto-ventilateur d'évaporateur avec viroles et grilles inox. Évaporateur traité anticorrosion. Dégivrage électrique. Bac égouttoir intérieur des eaux de dégivrage pour raccordement vers l'extérieur. Gaz R452a. Alimentation 400 V Tri.

SURGÉLATEUR

LES + PRODUITS

- *Le flux d'air froid ne souffle pas directement sur les pièces*
- *La technologie choisie interdit tout dépôt de givre sur les fabrications ainsi qu'une température homogène*
- *Panneaux isotherme d'épaisseur 100 mm et extensible*

RESPECT DU PRODUIT FINI

Fabriqué en FRANCE

EUROLABO

Surgélateur-conservateur et conservateur

Code	632111	632182	632112
Fonction	Surgélateur-conservateur	Conservateur	Conservateur
Profondeur	Double	Simple	Double
Surgélation	14 plaques 400x600 mm	-	-
Conservation	100 plaques 400x600 mm	38 plaques 400x600 mm	74 plaques 400x600 mm
Capacité surgélation	15 kg/h	-	-
Dimensions	2630x1030x2400 mm	1430x1030x2400 mm	1830x1030x2400mm
Prix			

Cellule revêtement PVC épaisseur 120µ : protection et anti-condensation. Sur tôle galva 6/10. Angles arrondis facilitant le nettoyage. Serrures chromées et fermant à clé. Assemblage par crochets excentriques pour une meilleure étanchéité. Cycle de surgélation soit géré en durée, soit géré par une sonde à cœur pour une utilisation et une consommation optimisées. À la fin du cycle de surgélation, le compartiment retourne en conservation à -20 °C. Alimentation : 230 V mono - 16 A (SPS4), compresseur hermétique 2 CV - 230 V mono - 16 A (DPC4), 400 V tri (DPS6).

CHARIOT DE STOCKAGE

Chariot soudé avec tablette amovible

632120	600x800 mm - Entrée 600 mm 855x662x1775 mm	*1*
632121	800x600 mm - Entrée 800 mm 655x862x1775 mm	*1*

Chariot 20 niveaux. Écartement 75 mm. Chariots euronorme en acier inox. Montants tubes carrés 25x25 mm. Glissières soudées argon avec butées d'arrêt en extrémité. 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape acier électrozingué, non débordantes, conçues pour les fortes charges, le passage en surgélation -40 °C et en chambre de pousse.

ÉCHELLE SOUDÉE
POUR BAC DE FERMENTATION

Échelle pour bacs ronds

632122		*1*

Échelle 8 niveaux. Construction en acier inox alimentaire. Montants et entretoises (avec 2 entretoises basses) tube en acier inox 25x25 mm, épaisseur 12/10ème mm. 7 niveaux de glissières en tube cintré en acier inox ø 12 mm, écartement 183 mm. Emmanchés dans les montants et soudés en continu à l'argon sans apport de métal. 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape polyamide, dont 2 à freins. Charge maximale 15 kg par niveau.

Échelle pour bacs rectangulaires

632123	495x741x1785 mm (hors tout)	*1*

Échelle 17 niveaux premium inox, pour bacs alimentaires 10 L. Structure monobloc en tube inox AISI 304 de 25x25 mm. Glissières ouvertes. Barre de renfort au milieu. 4 roulettes caoutchouc pivotantes ø 125 mm dont 2 à freins.

Saviez vous ?

ÉCHELLE OU CHARIOT ?

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

ÉCHELLE PÂTISSIÈRE

Échelle pâtissière

GUÉRY

942050	600x400x1810 m Entrée 400 mm	*1*

Échelle démontable 20 niveaux.

DÉROULEUR & HOUSSE

Dérouleur mural Inox

960058	Dérouleur mural	*1*

Housse de protection jetable

960054	200 housses de protection jetables - 290x200x2000 mm	*1*

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

Housse isotherme

911223		*1*

Cousue, gansée jaune, à fermeture par velcro 50 m, avec porte-document soudé sur la porte. Mousse PP 3 mm + Cristal armé. Pour échelle 600x400 mm. Dimensions 500x670x1620 mm

LES + PRODUITS

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

INOX

TOURNUS EQUIPEMENT

NF Fabriqué en FRANCE

1 Échelle basse

632117	9 niveaux - 540x725x900 mm Entrée 400 mm	*1*

Échelle avec dessus inox.

2 Échelle haute

632118	600x400 mm - Entrée 400 mm	*1*
802464	600x400 mm - Entrée 600 mm	*1*
632119	600x400 mm - Entrée 600 mm	*1*

Échelle 20 niveaux.

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

Échelle pâtissière

942002	16 niveaux - 600x400 mm Pas de 94 mm - Entrée 400 mm 725x539x1785 mm	*1*

Échelle soudée en inox avec glissières.

SÉCHOIR À COUCHE

INOX

PV.lab Concept

Séchoir à couches mural repliable

632130	17 barres - 1000x730x80 mm	*1*
632131	27 barres - 1500x730x80 mm	*1*

Pour le rangement / séchage à l'air libre des couches. Fabrication inox AISI 304 épaisseur 15/10ème. Barres de séchage sur pivot. Entraxe 51 mm.

Repliage en position ouverte

Repliage en position fermée

CHARIOT PARISIEN

LES + PRODUITS

- *Inox 304 18/10*
- *7 niveaux de glissières*

Photo non contractuelle. Vendu sans planche, ni grille.

INOX

distrib'Inox

Chariot parisien haut

632736	Pour supports 800x600 Entrée 800 mm 800x1800 mm	*1*

Chariot 20 niveaux. Structure tube inox, côtés en mélaminé blanc. Roues sur platines avec galets polyamide blanc ø 100 mm. Glissières ouvertes. 2 portes amovibles en inox et mélaminé blanc.

Chariot parisien bas

632420	Pour supports 800x600 mm Entrée 800 mm	*1*

Chariot format 900x700 mm. Structure Inox 304. Roues sur platines à galets polyamide dont 2 avec freins. Dessus hêtre 26 mm avec rayon 15 mm sur 4 côtés. Porte relevable et escamotable.

Planche bois

632421	800x600 mm	*1*

Avec tasseaux dans le sens des 600 mm. Trous pour passage des doigts.

Palette à couche

911221	800x120 mm	*1*

En bois.

TABLE À SEL

Table à sel

632304	75 L	*1*

1 tiroir et 1 chariot mobile.

TABLE BOULANGÈRE

Table dessus hêtre avec chariot à farine

632422	Dessus hêtre ép. 26 mm - Rayon 15 mm - 4 faces - 1200x900 mm	*1*

Fabrication inox AISI 304. Soudures TIG. Piétement en tube 35 x 35 mm avec 4 vérins réglables. Traverse à l'arrière et sur les côtés.

TABLE DE BOULAGE

Table de boulage ouverte

632301	PVTBOU150 1500x700x900 mm	*1*

Inox AISI 304. Châssis tube 40x40 mm 15/10ème. Dessus hêtre avec dosseret épaisseur 3,2 cm.

Table de boulage avec étagères

632754	PVTB1ET150 1500x700x900 mm	*1*

Inox AISI 304. Châssis tube 40x40 mm 15/10ème. Dessus hêtre avec dosseret épaisseur 3,2 cm. Hauteur variable à préciser à la commande.

CHARIOT & PATIÈRE

Chariot inox

981191	750x650x900 mm	*1*

Patière

981192	170 L - 930x770x411 mm	*1*
632158	220 L - 930x670x511 mm	*1*

Couvercle pour patière disponible. Certification contact alimentaire.

TABLE PMR *SPÉCIAL CFA*

Table PMR Spécial CFA

632753	PMRI100 100x70x70/90 mm	*1*

Table ouverte sur pieds. Dessus inox 15/10ème ou granit sans dosseret. Pieds réglables en hauteur. Table montée sur roues inox ø 100 mm, dont 2 avec freins.

ENSEMBLE PLONGE

INOX

Ensemble plonge 1 bac ouvert

632751	ESPL1OUV120D Egt droit 500x500x300 mm	*1*
632752	ESPL1OUV120G Egt gauche 500x500x300 mm	*1*

Composé d'une armoire murale, d'un panneau perforé + 10 crochets longueur 10 cm + 1 barre à louches avec crochets, une plonge (1 bac) ouverte avec étagère basse, une robinetterie mélangeur mono-trou 1/4 de tour. 700 mmx2310 mm.

Inox sur mesure

EUROLABO
GAFIC

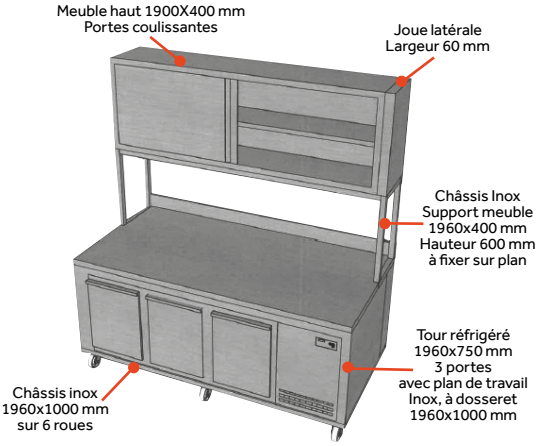
Vous avez un besoin spécifique pour votre laboratoire ?
Nous pouvons vous proposer sous 48 h des plans 3D.
N'hésitez pas à prendre contact avec votre installateur.

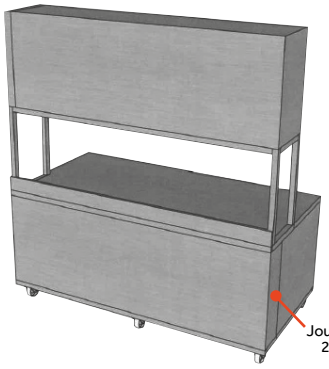
distrib'Inox

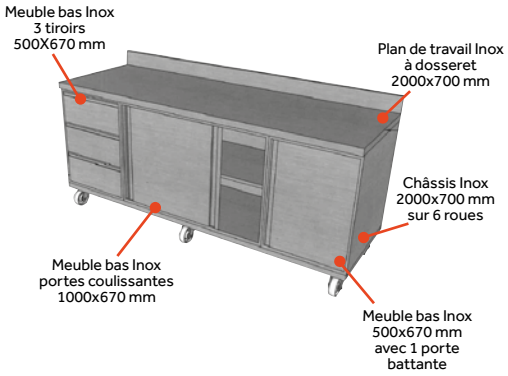
Fabriqué en FRANCE

Exemple d'îlot central possible

MEUBLE INOX CENTRAL SUR MESURE
NOUS CONSULTER







LA CUISSON

FOUR MIXTE

LES + *PRODUITS*

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

"Lavage automatique intégré"

Four mixte - électrique

Code	966611	966612
Puissance	7,9 kW	15,8 kW
Dimensions	905x845x726 mm	905x845x1106 mm
Prix		

Accessoires

966601	Support pour four 5 niveaux	*1*
951049	Support pour four 10 niveaux	*1*
966613	Hotte pour four 5 ou 10 niveaux	*1*
966615	Range plaques pour support 10 niveaux	*1*
966614	Range plaques pour support 5 niveaux	*1*

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

7 VITESSES DE VENTILATION

- **99 programmes**
- **Nettoyage automatique inclus**
- **Système d'économie d'eau et d'énergie (-60% de consommation d'eau et -35% consommation d'énergie)**
- **Récupérateur de chaleur**
- **Chambre de cuisson étanche**
- **Porte à triple vitrage**
- **Contrôle électronique de la cuisson**
- **Sonde à cœur**
- **Oura**

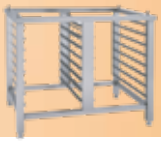
Four mixte

Code	998105	998106	998107	998108
Niveaux	5 niveaux	5 niveaux	8 niveaux	8 niveaux
Ferrage	À droite	À gauche	À droite	À gauche
Puissance	10,2 kW	10,2 kW	17,6 kW	17,6 kW
Dimensions	933x863x786 mm	933x863x786 mm	933x863x1046 mm	933x863x1046 mm
Prix				

Contrôle par microprocesseur. Chambre de cuisson hygiénique 600x400 mm avec niveaux au pas 80 mm. Éclairage halogène. Joint de porte amovible. Loquet de porte à deux positions. Bouclier IPX 5. Pas de grilles livrées dans le four. Alimentation 400 V.

Support

632074	Support four 5 niveaux - 770x530x701 mm	*1*
998109	Support four 8 niveaux - 780x530x701 mm	*1*



FOUR VENTILÉ

Fabriqué en FRANCE

FABRICANT EUROFOURS

Four avec buée

Code	632400	632401	632402
Puissance	10,2 kW	19,7 kW	19,7 kW
Dimensions	780x1085x625 mm	780x1085x1080 mm	780x1285x1080 mm
Prix			

Four avec buée E-DRIVE. Ferrage gauche ou droite à préciser à la commande. 5 niveaux 400x600 mm (FVE-05A100DE0). 10 niveaux 400x600 mm (FVE-10A220DE0). 10 niveaux 400x800 mm (FVE10B-20+Edrive). Pas de 85 mm. Alimentation 3x400 V tri.

Support

Code	632408	632405	632406
Dimensions	780x910 mm	780x780 mm	780x780 mm
Prix			

Livré sur pieds, préciser à la commande pour l'avoir sur roulettes.

Hotte

Code	632403	632404
Dimensions	780x190 mm	780x190 mm
Prix		

Avec extracteur.

Four présenté AM123

Consultez-nous

"Four compact conçu pour la cuisson des pâtisseries et des viennoiseries"

EUROLABO

REAL FORNI

INNOVATION

LES + PRODUITS

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

CONFIGUREZ LE FOUR ADAPTÉ À VOS BESOINS

Four électrique compact de faible encombrement. Idéal pour les petites productions, pour les fournils exigus ou encore pour recuire dans la journée. Vous pouvez adapter le four selon vos besoins : 1 ou 5 étages, avec ou sans hotte, avec ou sans buée, avec ou sans enfourneur, avec ou sans étuve, etc... Les possibilités sont multiples !
Chambre de cuisson : tout inox AISI 304. Résistances blindées placées sur l'un des deux côtés du four. Chaque chambre peut accueillir son vaporisateur pour la régulation de la température et du débit d'eau. Possibilité de superposer 5 chambres (au maximum). Chaque étage est indépendant avec une platine dédiée. Avec la platine, vous avez la possibilité de contrôler la température, le temps de cuisson, le rapport de puissance voûte/sole, la compensation de la bouche et la gestion de l'appareil à buée.

LE MAGASIN

TRANCHEUSE À PAIN

LES + PRODUITS

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

Trancheuse à cadres semi-automatique

Code	**005864**
Épaisseur tranche	9 à 18 mm
Production	200 coupes/h
Puissance	0,49 kW
Dimensions sans capot	440x300x180 mm
Prix	

Lames en acier 13x0,5 mm. Alimentation 230V mono - 230 V tri - 400 V tri.

LES + PRODUITS

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

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

Trancheuse à cadres semi-automatique

Code	**005866**
Épaisseur tranche	9 à 18 mm
Production	200 coupes/h
Puissance	0,49 kW
Dimensions sans capot	440x320x160 mm
Prix	

Lames en acier 13x0,5 mm. Alimentation 230 V mono - 230 V tri - 400 V tri.

LES + PRODUITS

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

Trancheuse à cadres automatique

Code	**005865**
Épaisseur tranche	9 à 18 mm
Production	250 coupes/h
Puissance	0,49 kW
Dimensions sans capot	440x260 x160 mm
Dimensions avec capot	440x300 x180 mm
Prix	

Lames en acier 13x0,5 mm. Système de gestion automatique de la pression et vitesse de coupe : ajuste en permanence la poussée en tenant compte de la consistance du pain. Aucun réglage nécessaire. AutoSlice : cycle de coupe automatique pour une gestion optimale du temps. Accessibilité accrue tout en maintenant un degré de sécurité optimal. Permet un rendement maximal et un nombre de manipulations réduit. Alimentation 230 V mono - 230 V tri - 400 V tri.

Pour Modèle COMPACT & COMPACTMATIC

Options

005867	Socle à roulettes	*1*

Offre de l'espace de rangement, de la mobilité et une parfaite hauteur de travail.

Pour toutes demandes de trancheuses à coupe variable : veuillez nous consulter

VITRINE ISOTECH EUROLABO

Vitrine réfrigérée 7 plaques

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

Comptoir événementiel

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

Tour à viennoiserie

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

Caisse PMR (personne à mobilité réduite)

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

Ensemble magasin

Code	**632136**
Composition	Vitrine + Comptoir + Tour + Caisse
Prix	

Hauteur de chargement des produits 100 mm. Plateau d'exposition à 680 mm du sol. Vitrage droit rabattable avec 2 étagères. Vitrage droit sans poteaux pour une visibilité optimum des produits.

isotech VITRINES & COMPTOIRS **POUR EUROLABO**

Donnez de la profondeur à la façade de votre vitrine.
Existe en laqué RAL international satiné ou brillant.

STRATIFIÉ COULEUR

STRATIFIÉ BOIS

LAQUÉ RAL INTERNATIONAL

isotech® VITRINES & COMPTOIRS

Des vitrines, des comptoirs... et bien plus encore !
Choisir ISOTECH, c'est l'assurance d'acquérir des produits de qualité !

Notre bureau d'études interne est à votre écoute au quotidien, de la modélisation 3D à la réalisation. Il étudie vos projets, optimise votre espace de vente, repense votre agencement, sublime vos produits, vous accompagne dans vos choix ou vous propose des solutions personnalisées sur-mesure.

ARMOIRE À BOISSON

LES + PRODUITS

- *Étagères embouties*

Gaz R600a

Armoire à boisson

Code	**632851**
Plage de températures	0 à +10 °C
Volume	382 L
Porte	Vitrée
Dimensions	600x621x1863 mm
Prix	

Cadre porte aluminium à fermeture automatique. 1 éclairage vertical LED. Thermostat électronique. 5 rayons. Porte réversible. Revêtement intérieur PVC. Interrupteur de ventilateur. 2 pieds réglables +2 roulettes. Alimentation 230 V mono.

Gaz R290

Armoire à boisson

Code	**632852**
Plage de températures	0 à +10 °C
Volume	783 L
Porte	2 portes coulissante vitrées
Puissance	750 W
Dimensions	880x751x2000 mm
Prix	

Porte coulissante. 2 éclairages verticales LED. Thermostat électronique. 4 rayons. Revêtement intérieur feuille pré-peinte. Interrupteur de ventilateur. 4 pieds réglables. Alimentation 230 V mono.

ÎLOT DE PRÉSENTATION

INOX

VENTILÉ

isotech VITRINES & COMPTOIRS

Ilôt de présentation pour chocolat / pâtisserie / macarons

Code	**632003**	**632004**
Plage de températures	+14 à +16 °C - Classe H	+2 à +6 °C - Classe 3M2
Puissance	530 W	270 W
Dimensions avec joue	1147x842x1130 mm	1147x842x1130 mm
Prix		

Longueur indiquée avec joues. Épaisseur joue : 100 mm. Surface d'exposition 0,57 m². Groupe logé. Hygrométrie régulée de 45 à 55% par hygrostat et résistance. Plexiglas anti-condensation. Vitrage bas coulissant. 2 plaques. Finition laquée, rebord 100 mm en granit noir. Gaz R134a. Alimentation 230 V mono.

VITRINE POUR CRÈME GLACÉE

LES + PRODUITS

- *Groupe logé*
- *Affichage digital*
- *Régulation électronique*
- *Dégivrage par gaz chaud*
- *Évacuation des eaux de dégivrage de type tout à l'égout*
- *Ambiance de fonctionnement +27 °C et 60% d'humidité*

INOX

VENTILÉ

isotech VITRINES & COMPTOIRS

Vitrine pour crème glacée

Code	**632207**
Plage de températures	-18 à -20 °C
Contenance	12 bacs
Puissance	1550 W
Dimensions	1124x1059x1292 mm
Prix	

Châssis en acier laqué. Tablette arrière en acier inox 143 mm. Plateau d'exposition incliné à 5° pour implantation de bacs 5 litres (360x165x150 mm non fournis). Vitrage frontal trempé rabattable. Vitrage frontal pyrolytique épaisseur 6 mm. Structure vitrée livrée montée. Fermeture arrière par plexiglas coulissant. Éclairage LED. Profilé avant avec porte-étiquette parfum (48 étiquettes avec parfums fournies). Décor de façade en tôle laquée RAL 9001 en standard. Groupe logé. Gaz R404A. Alimentation 400 V.

VITRINE

LES PRODUITS
- *2 portes coulissantes*
- *Thermostat digital*
- *Éclairage LED*

Vitrine à poser réfrigérée

Code	962035
Plage de températures	0 à 12 °C
Volume	160 L
Puissance	160 W
Dimensions	874x568x686 mm
Prix	

Double vitrage anti-condensation. 2 portes coulissantes vitrées. 2 étagères réglables. Thermostat digital. Éclairage LED. Gaz R134a.

Vitrine murale réfrigérée

Code	630491
Plage de températures	0° à +2 °C
Volume	504 L
Dimensions	1250x685x2000 mm
Prix	

Capacité maximale de stockage dans un espace minimal. Consommation énergétique très faible. 4 rangées d'étagères + le plan d'exposition. 4 étagères réglables en hauteur et s'inclinent. Porte prix de 40 mm sur les étagères en partie frontale. Portes double vitrage. Dégivrage automatique, évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Unité de condensation extractible. Température M1. Alimentation 230 V mono.

LES PRODUITS
- *Éclairage par LED*
- *Surface d'exposition 1,9 m²*
- *Double vitrage sur les joues latérales*

Vitrine d'exposition pâtisserie

Code	630492
Plage de températures	+4 à +8 °C
Volume	365 L
Puissance	1060 W
Dimensions	1250x810x1300 mm
Prix	

Décoration extérieure en DM laqué hydrofuge. Doubles portes coulissantes arrière. 3 étagères. Profil en aluminium anodisé. Température et dégivrage régulée par un contrôleur numérique. Thermostat arrière électronique. Système de condensation ventilé. Système d'évaporation forcé. Bac d'évaporation en acier inoxydable avec double réservoir. Gaz R-452. Alimentation 230 V mono.

LES PRODUITS
- *Une gamme idéale pour les produits sensibles avec des vitrines à chocolat, à entremets glacés*
- *Hauteur de chargement : 100 mm*

Vitrine bi-température et statique

Code	632000	631999	632309
Finition	Façade grise	Façade noire	Façade grise
Froid	Ventilé bi-température		Statique
Plage de températures	-20° à +5 °C		-24° à -14°C
Volume	420 L		420 L
Puissance	450 W		600 W
Dimensions	620x660x1960 mm		620x660x1960 mm
Prix			

Revêtement extérieur vitré et tôle inox en partie basse. Revêtement intérieur plastifié et inox en fond de cuve. Ferrage porte à droite. 5 étagères + base (FLI6 et FLI6N). 6 clayettes évaporatrices (FLG6). Groupe logé en partie basse. Régulation électronique. Éclairage vertical LED blanc sur 2 montants. Roulettes pivotantes dont 2 avec freins. Re-évaporation des eaux condensats automatique. Dégivrage automatique (FLI6 - FLI6N) et manuel (FLG6). Alimentation 230 V mono.

LES PRODUITS
- *Éclairage 4 réglettes à LED*
- *Triple vitrage*
- *Ferrage à droite, porte réversible*

2 coloris disponibles

Existe également en modèle 800

Vitrine bi-températures

Code	632311	632310
Finition	Blanche	Noire
Plage de températures	-20° à +5 °C	-20° à +5 °C
Volume	350 L	350 L
Puissance	900 W	900 W
Dimensions	600x645x1862 mm	600x645x1862 mm
Prix		

5 étagères vitrées. Régulation électronique. Compresseur unité hermétique. Température ambiante de fonctionnement : +16 à +35 °C. Hygrométrie max 60%. Alimentation 230 V mono.

STRATIFIÉS BOIS POLREY®
Collection Bois Origines
Finition Satiné (FA)
ou mat (EXM)

STRATIFIÉS COULEURS POLREY®
Collection Papago
Finition Satiné (FA)
ou mat (EXM)

Panetière gamme Classic Bois

Code	**632260**
Référence	PFCN169
Dimensions	1690x530x2220 mm
Prix	

Meubles non canalisables. Matériel livré monté. Pieds de nivellement. Plinthe de façade en inox. Construction en MDF avec revêtement stratifié teinte bois ou laqué satiné teinte RAL. Placard neutre de rangement avec portes coulissantes en soubassement. Plan de travail en granit gris Pedras Salgadas. 4 compartiments pour la présentation verticale des pains avec séparateur en verre. 1 caillebotis amovible en tube aluminium par compartiment. 2 étagères inclinées en tube aluminium avec arrêtoir en verre. Étagère réglable en hauteur par crémaillère. Fond vertical en inox. Miroir incliné en partie supérieure. Éclairage par spot dans le plafonnier. Joues en MDF avec revêtement stratifié teinte bois (6 coloris) ou laqué satiné teinte RAL.

Finition Stratifié bois

R036 G117 R047 Y022
C017 P060 B119 P092

Finition Stratifié couleur

W009 C047 D018 C131
B100 E028 N010 O030

De nombreuses couleurs à découvrir sur le site https://www.isotech.fr

isotech®
VITRINES & COMPTOIRS

La présentation de votre magasin est essentielle pour réaliser de bonnes ventes. Découvrez nos panetières, qui sauront s'adapter à tous les styles !

Retrouvez notre sélection de matériel pour le snacking p.292

PANIÈRE

Présentoir osier

911228	52x50x20/11 cm	*1*

Présentoir osier plein.

Présentoir polypro

911231	50X50X21 cm	*1*

Claie osier

990167	Carrée 40X40X50 cm	*1*

Claie osier plein.

Manne polypropylène

911232	60x40xx10 cm	*1*

Corbeille

050039	53x32x9 cm	*1*

Corbeille tressée GN1/1.

Claie polypropylène

911229	40x40x50 cm	*1*

Présentoir à viennoiserie

050043		*1*

Présentoir avec support en fil chromé et 2 corbeilles GN1/2 (36x27x9 cm). Lavable en machine.

Corbeille à pain

050011	Ronde - ø 21,5 cm	*1*
050012	Ovale - Longueur 23 cm	*1*
050013	Banneton - Longueur 38 cm	*1*

Panier à défourner

911235	60x50x80 cm	*1*

Panier inclinable avec roulettes.

Corbeille ovale

050019	24x17x8 cm	*1*

Corbeille tressée en fils de polypropylène ø 3,5 mm.

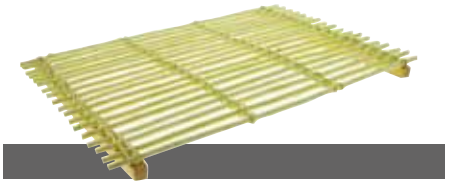
Corbeille ronde

050021	Ronde ø 25 cm - Noir	*1*
050022	Ovale 23x15 cm - Noir	*1*
050024	Ronde ø 20 cm - Noir	*1*

Panier à baguettes PROFI LINE

514541	Beige - ø 28/30x38 cm	*1*
514542	Brun - ø 28/30x38 cm	*1*

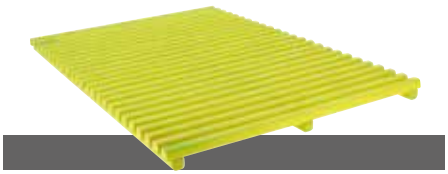
Panier en polypropylène, empilable. Passe au lave-vaisselle.



Grille

911233	60x40x3 cm - Sans pieds	*1*
911234	60x40x3 cm - Avec pieds	*1*

Grille osier plein avec ou sans pieds.



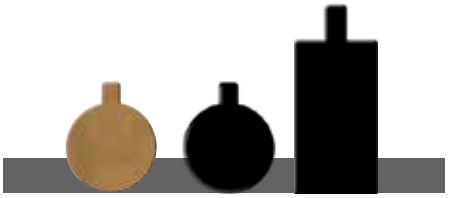
Grille polypro

911230	60x40 x4,5 cm	*1*

Caisse de présentation en bois de hêtre alimentaire. Composez votre buffet sur-mesure grâce à tous les éléments au format GN ! Les rehausseurs vous permettront de présenter les caisses de façon inclinée et donneront une nouvelle dimension à votre buffet.

Caisse de présentation

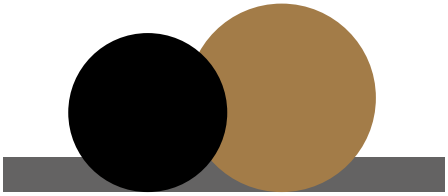
501645	GN 1/1 - 53x32,5x10 cm	*1*
501646	GN 1/2 - 32,5x26,5x10 cm	*1*
501647	GN 1/3 - 32,5x17,5x10 cm	*1*
501648	GN 1/4 - 26,5x16,2x10 cm	*1*
501649	GN 2/4 - 53x17,5x10 cm	*1*
501651	Cloche GN1/1 - Methacrylate	*1*
501652	Rehausseur cales bois	*1*
501658	Rehausseur GN1/1	*1*



Languette

632027	Rond - ø 8 cm	*1*
632028	Rond - ø 9 cm	*1*
632029	Rectangulaire - 9,5x5,5 cm	*1*

Languette en carton double face or et noir.



Cartonnage

632030	ø 22 cm	*1*
632031	ø 24 cm	*1*
632032	ø 26 cm	*1*

Cartonnage 1050 g. Rond double face or et noir.

Pyramide à macarons

632500		*1*

10 plateaux amovibles en PVC transparent. Lavable et réutilisable. Pas besoin de piquer ou de coller les macarons.

Pince de service Jumbo

041653	24 cm - Inox	*1*
041654	40 cm - Inox	*1*
911424	30 cm - Nylon	*1*
911422	40 cm - Nylon	*1*

Pince de service

914036	24 cm - Noir	*1*
914037	24 cm - Jaune	*1*
914038	24 cm - Rouge	*1*
914039	24 cm - Vert	*1*
914040	24 cm - Bleu	*1*

Action de ressort durable. Code couleur pour une identification plus facile !

Pince à salade

063638	30 cm - Blanc	*1*
063648	30 cm - Noir	*1*

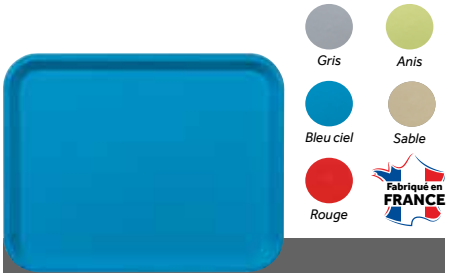
Pelle & pince à gâteau

041819	Pelle à tarte en inox 18/0 Épaisseur 1,8 mm - 24,5 cm	*1*
044448	Pelle à tarte manche composite avec crochet - 28 cm	*1*
049812	Pince à gâteau en inox	*1*

Bloc commande

151104	Dupli - Grand modèle 9,5x17 cm	*50*
151114	Tripli - Grand modèle 9,5x17 cm	*50*
151108	Dupli - Petit modèle 8x15 cm	*50*
151118	Tripli - Petit modèle 8x15 cm	*50*

PLATEAU



Plateau Fast Food

PLATEX

890464	26x36 cm - Gris	45
890465	26x36 cm - Bleu ciel	45
890466	26x36 cm - Rouge	45
890467	26x36 cm - Anis	45
890469	26x36 cm - Noir	45
890470	26x36 cm - Sable	45

Plateau Fast Food

PLATEX

890457	36x46 cm - Gris	40
890458	36x46 cm - Bleu marine	40
890459	36x46 cm - Rouge	40
890460	36x46 cm - Vert	40
890461	36x46 cm - Chocolat	40
890462	36x46 cm - Ivoire	40
890463	36x46 cm - Noir	40

Plateau en polypropylène chargé. Incassable. Finition granitée sur le fond, bossage de séchage. Ne retient ni tache, ni odeur. Apte au contact alimentaire. Garanti lave-vaisselle 85 °C. Le seul plateau en polypropylène qui résiste aux passages répétés en lave-vaisselle. Séchage sur la tranche avant empilage.

Plateau Vestah

PLATEX

630329	60x40 cm	4

Plateau angle en mélamine design. C'est l'alliance de la résistance de la mélamine avec des formes et des couleurs actuelles. Garanti lave-vaisselle.

Plateau Basik

PLATEX

083836	GN1/2 - 32,5x26,5 cm	20
083835	GN1/1 - 53x32 cm	20

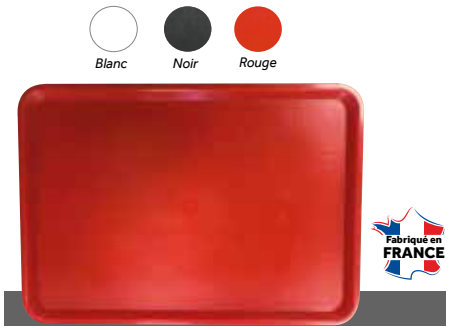
Plateau gris moucheté ultra-économique en polyester et fibre de verre. Adapté aux lavages en lave-vaisselle. Bordure renforcée, bossage (plots) de séchage, bonne résistance aux chocs, aux taches, aux rayures et à la chaleur.

Plateau Le Texan

PLATEX

980810	36x46 cm	20

Plateau en polyester et fibre de verre gris moucheté. Garanti 5 ans (usage normal). Avec bossage de séchage et bords renforcés NSF. Polyester armé fibre de verre garantissant un usage intensif, dureté et robustesse. Garanti lave-vaisselle.



Plateau manutention

PLATEX

632024	60x40 cm - Blanc	20
632025	60x40 cm - Noir	20
632026	60x40 cm - Rouge	20

Polypropylène chargé. Incassable. Finition granitée sur le fond, bossage de séchage. Apte au contact alimentaire. Garanti lave-vaisselle 85 °C.